

Manuel Qualité et HACCP

Union des Coopératives Agricoles de l'Allier



La force d'un groupe

Revu par : C.JASSERAND

Approuvé par :

Jacky COURRIER
Directeur de
COOPACA

Jean-Claude MICHEL
Directeur de
Val'limagne.coop

Pascal ROSSI GNOL
Directeur de
SICA BB

Pour une version informatique actualisée de ce document, télécharger le document à partir du site www.UCAL.coop.



Sommaire :

Présentation de l'UCAL	3
Objet et domaine d'application de manuel qualité.....	8
Bases du système qualité UCAL.....	10
L'approche processus.....	11
Responsabilité de la direction.....	12
Management des ressources.....	13
Le SMQ : L'amélioration continue	14
Le système documentaire.....	15
Le système HACCP.....	16
Cartographie des processus et CCP.....	17
Maîtrise du conseil.....	19
Surveillance des performances.....	20



Présentation de l'UCAL

Nos clients et nos adhérents sont notre raison d'être, tout doit être mis en œuvre pour assurer en permanence leur satisfaction. Ceci est la clé de la pérennité de l'UCAL et du développement des 3 coopératives regroupées depuis 1988 au sein de l'UCAL (Union des Coopératives Agricoles de l'Allier) :



Val'limagne.coop

ZI du pont Pannay
03 500 Saint-Pourçain/Sioule

Tel: 04.70.58.31.46

Fax: 04.70.58.31.53



COOPACA

7, rue du commerce
03220 Tréteau

Tel: 04.70.34.71.42

Fax: 04.70.34.83.28



SICA BB

Route de Cosne
03 430 Villefranche sur Allier

Tel: 04.70.05.93.29

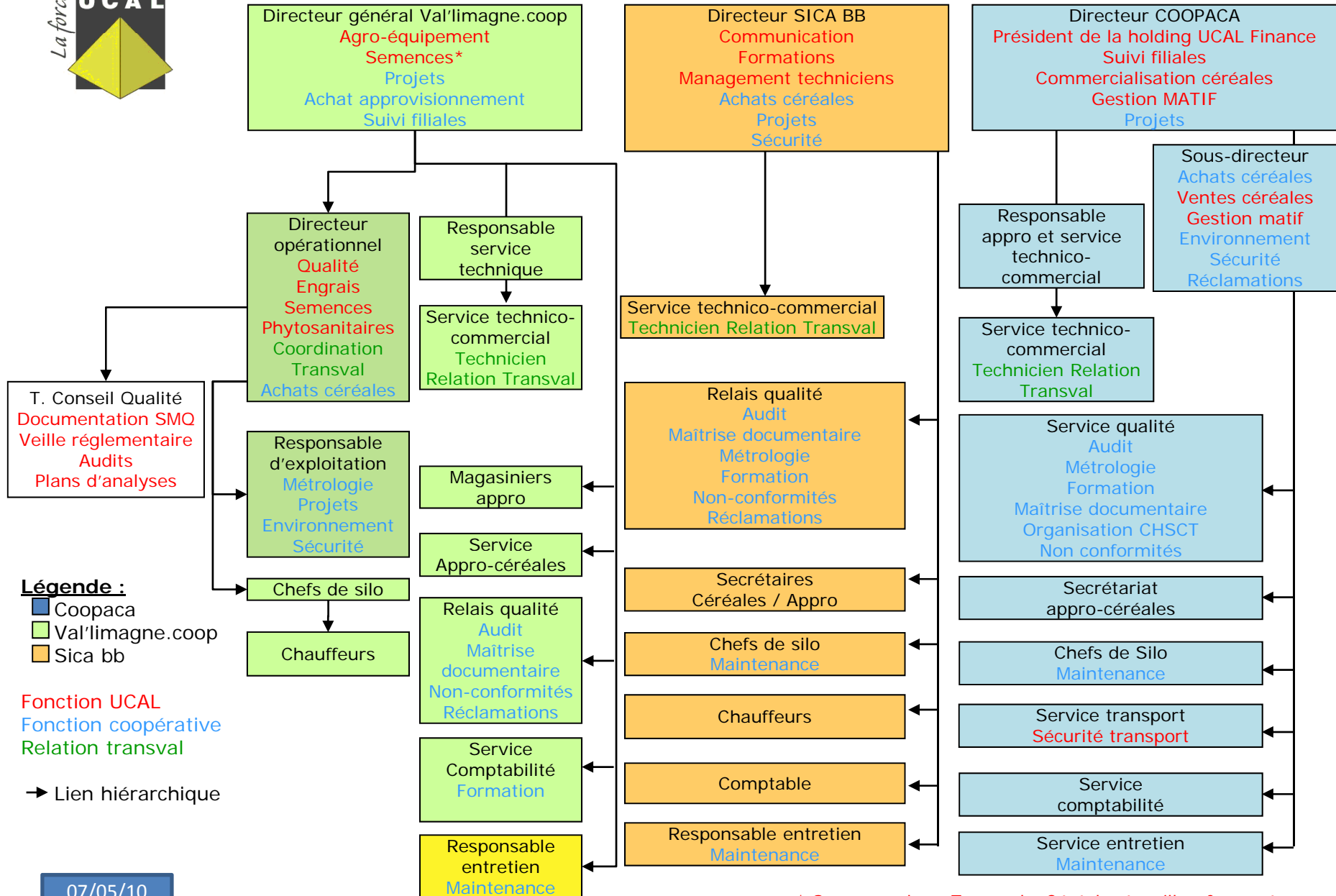
Fax: 04.70.07.48.50

Les activités:

- Collecte et Commercialisation céréales/oléagineux/protéagineux
- Approvisionnement et conseil : Grandes cultures – Engrais bulk
- Elevage – Vigne
- Nutrition animale : ALIVERT - Usine MASH COOPACA - Usine MASH GUICHARD
- Libre service agricole sous franchise Gamm Vert – France Rurale



SICA BB



07/05/10

* Semences hors Transval : Céréales à paille, fourragères.



Coopaca

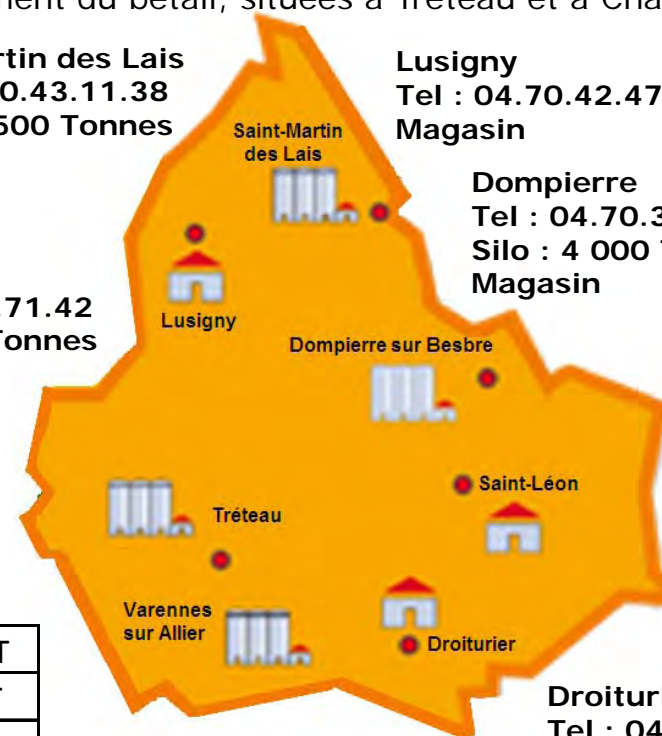
Implanté en Sologne Bourbonnaise Forterre et val d'Allier, COOPACA est un partenaire historique et incontournable dans le département depuis 1936. Premier collecteur de maïs du département, COOPACA est également très impliqué dans la nutrition animale grâce à ses deux usines de mélanges de matières premières pour aliment du bétail, situées à Tréteau et à Chalmoux (71).

Saint-Martin des Lais
 Tel : 04.70.43.11.38
 Silo : 24 500 Tonnes
 Magasin

Lusigny
 Tel : 04.70.42.47.49
 Magasin

Dompierre
 Tel : 04.70.34.51.95
 Silo : 4 000 Tonnes
 Magasin

Tréteau
 Tel : 04.70.34.71.42
 Silo : 51 000 Tonnes
 Magasin
 Usine MASH



Saint-Léon
 Tel : 04.70.42.15.12
 Magasin

Droiturier
 Tel : 04.70.55.06.32
 Magasin

Varenes sur Allier
 Tel : 04.70.34.71.42
 Silo : 39 500 Tonnes
 Magasin

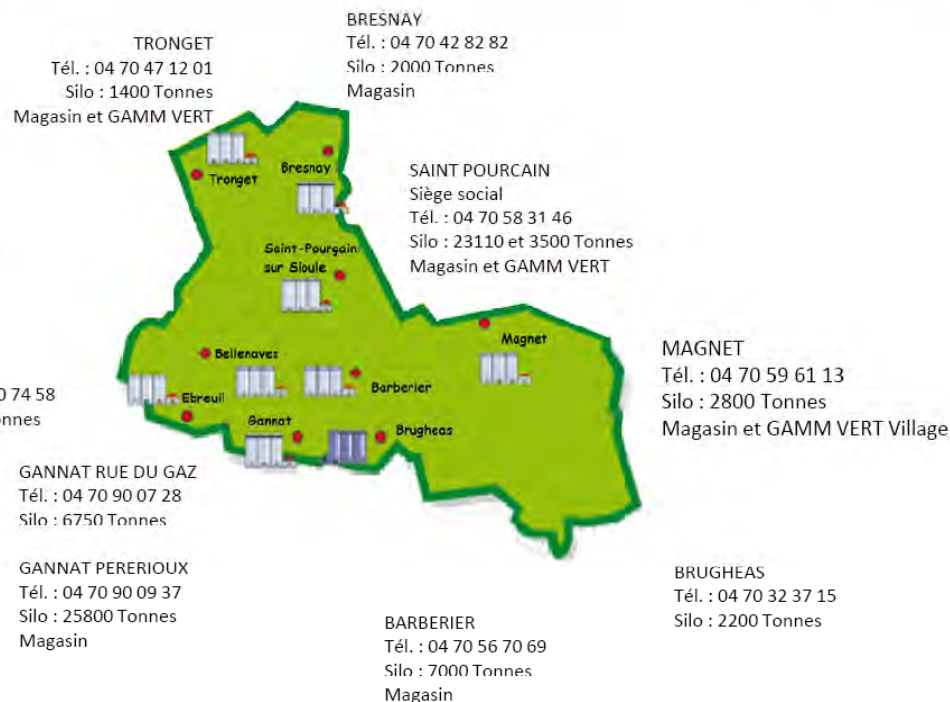
Président : Albert MITTON
Directeur : Jacky COURRIER
Siège social : 7, rue du commerce
 03220 TRETEAU

Collecte	130 000 T
Fabrication aliment du bétail	55 000 T
Chiffre d'affaire approvisionnement	19 M d€
Chiffre d'affaires céréales	18 M d'€
Nombre salariés	62
Nombre d'adhérents	1052



Val'limagne.coop

Premier collecteur de blé du département, la Coopérative Val'limagne.coop porte dans son nom un terroir riche et réputé pour la qualité et la quantité de ses productions céréalières. Elle maîtrise les trois secteurs d'activité principaux de l'Allier : les grandes cultures l'élevage et la vigne pour le meilleur service de ses adhérents, et complète sa pluri-activité avec un réseau de GAMM VERT.



Président : Guy CHATARD
Directeur : Jean Claude MICHEL
Siège : 03 500 Saint-Pourçain sur Sioule
 Tél. : 04 70 58 31 46
 Fax : 04 70 58 31 53

Activité fusionnée	
Collecte :	140 000 T
Appros :	16.4 K€
Nb Salariés :	54
Nb Adhérents :	1256



Sica BB

La SICA est installée dans le Bocage Bourbonnais sur près de la moitié du département dans un secteur à vocation élevage. Son savoir faire, le nombre de ses infrastructures de collecte et d'approvisionnement en font un partenaire incontournable de l'Ouest du département. Elle distribue une très grande part des aliments ALIVERT .

SICA BB

LURCY LEVIS
Tél. : 04 70 67 82 55
Silo : 4080 Tonnes
Magasin
GAMM VERT : 04 70 67 93 92

BOURBON L'ARCHAMBAULT
Tél. : 04 70 67 04 37
Silo : 4180 Tonnes
Magasin

MOULINS
Tél. : 04 70 44 35 38
Silo : 2220 Tonnes

VILLEFRANCHE
Siège social
Tél. : 04 70 05 93 29
Magasin
Tél. : 04 70 05 14 12



CERILLY
Tél. : 04 70 67 51 18
Silo : 2025 Tonnes
Magasin

MONTLUÇON
Tél. : 04 70 05 94 02
Magasin

MONTMARAUULT
Tél. : 04 70 07 63 51
Silo : 1800 Tonnes

COMMENTRY
Tél. : 04 70 64 94 74
Silo : 4800 Tonnes

Président : Jean-Marc CHAMIGNON
Directeur : Pascal ROSSIGNOL
Siège Social : Route de Cosne
03 430 Villefranche d'Allier

Collecte :	35 000 T
Appros :	13 M d'€
Nb Salariés :	40
Nb Adhérents :	1489

Objet et domaine d'application du manuel Qualité

Ce Manuel a pour vocation de présenter notre organisation et démontrer notre volonté de progrès et d'amélioration continue.

- Il s'adresse :
 - à nos clients,
 - à chacun de nos collaborateurs,
 - à nos partenaires : actionnaires, prescripteurs, organismes publics....
- Ce manuel est bâti selon les exigences de la norme ISO 9001 V 2000. Il est conforme à la Charte Sécurité Alimentaire, ainsi qu'aux normes régissant notre secteur d'activité. Notre process étant répétitif, les activités de conception et développement sont exclues. L'aspect «propriété du client» est non applicable.
- Ce manuel est géré sur le site www.UCAL.coop, toute copie papier ou informatique est considérée comme non gérée. Le suivi des modifications est réalisé selon la procédure de maîtrise de la documentation PI-01.

Objet et domaine d'application du manuel Qualité

Ce Manuel recouvre l'activité Céréales des silos entrant dans le champ de la certification «Charte Sécurité Alimentaire».

Coopérative	Silos entrant dans le cadre de la certification		
Val'limagne.coop	<i>Barberier</i>	<i>Gannat</i>	<i>Bellenaves</i>
	<i>St Pourçain sur Sioule</i>	<i>Bresnay</i>	
COOPACA	<i>St Martin des Lais</i>	<i>Tréteau</i>	<i>Varennnes sur Allier</i>
SICA BB	<i>Commentry</i>	<i>Lurcy Lévis</i>	<i>Bourbon l'Archambault</i>

- La certification « charte sécurité alimentaire » s'appuie sur l'historique qualité de l'UCAL, et notamment sur un système documentaire élaboré dans le respect des exigences de la norme ISO 9001 version 2000.
- Les silos de l'UCAL qui n'entrent pas dans le cadre de la certification respectent également les engagements de la charte qualité UCAL.

Ce Manuel recouvre également les services techniques des 3 coopératives, dans le cadre de la « Charte du Conseil Coopératif ».

Les bases du système qualité UCAL

- La satisfaction de nos clients et de nos adhérents, l'amélioration de nos performances, et l'implication de notre personnel sont les lignes directrices de notre Système de Management de la Qualité dans le respect des aspects réglementaires liés à notre activité.
- L'approche HACCP est un moyen de garantir à nos clients un produit conforme à leurs exigences et à la réglementation.

**La sécurité sanitaire de nos produits est garantie
par la mise en œuvre de la « charte sécurité alimentaire »
et du volet « transport » de cette charte.**

- En amont, l'adhésion à la « Charte du Conseil Coopératif » est une garantie de la maîtrise de nos fournisseurs et permet de prendre en compte les exigences de la production primaire, et notamment de la conditionnalité.
- Cet engagement est décliné dans notre **politique qualité** et les engagements des 3 directeurs de coopératives qui sont diffusés à l'ensemble du personnel et sur notre site www.UCAL.coop.

L'approche processus

Pourquoi ?

- Assurer la satisfaction de nos clients,
- Améliorer notre performance,
- Poursuivre l'amélioration continue,
- Contrôler l'interaction des processus.

Comment ?

- Positionner le client au centre de nos métiers et de nos actions,
- S'interroger sur notre efficacité pour le satisfaire.

Les résultats :

- La cartographie des processus (voir page 15),
- La description de la maîtrise des processus, présentée dans les fiches «processus».

Responsabilité de la direction

- Le rôle de la direction de chaque coopérative est décrit dans le processus de management M1,
- Chaque année le Conseil d'administration fixe la stratégie et les objectifs,
- La politique Qualité UCAL, l'engagement et les objectifs de chaque coopérative sont disponibles sur le site www.ucal.coop,
- Une revue de direction UCAL a lieu tous les ans afin d'examiner les projets UCAL, les moyens à mettre en œuvre, le fonctionnement et l'efficacité du système de management de la qualité et du système HACCP de l'UCAL.
- Une revue de direction se tient une fois par an au niveau de chaque coopérative pour examiner les projets spécifiques à chaque coopérative, les moyens à mettre en œuvre pour chaque coopérative, le fonctionnement et l'efficacité du système de management de la qualité et du système HACCP au sein de chaque coopérative.
- Le responsable qualité UCAL est chargé par les directeurs :
 - de mettre en œuvre la politique qualité,
 - de surveiller et rendre compte du fonctionnement du système de management qualité,
 - d'intégrer les exigences clients dans nos processus.

Management des ressources

↪ **Les Hommes :**

- Les missions sont définies; la formation interne et externe qui doit développer les compétences est suivie; l'efficacité des actions est vérifiée ;
- La communication interne s'appuie sur l'affichage des principaux comptes-rendus de réunion et d'audits.

↪ **Le système d'information** est maîtrisé sur tous ses aspects : matériels, logiciels, données (maintenance et sauvegarde). Il comprend **le conseil aux agriculteurs** qui est maîtrisé et enregistré dans le strict respect des exigences réglementaires liées à la production primaire et qui apporte la garantie en amont de la sécurité alimentaire de nos produits.

↪ **Les moyens de production:** Par la démarche HACCP, nous maîtrisons **la sécurité sanitaire de nos produits**. Les investissements et les actions de maintenances réalisés prennent en compte cet aspect en priorité.

↪ **Les moyens de transport:** Par le respect des exigences du volet transport de la charte sécurité alimentaire, nous assurons la qualité et la sécurité sanitaire de nos produit jusqu'à la livraison chez nos clients.

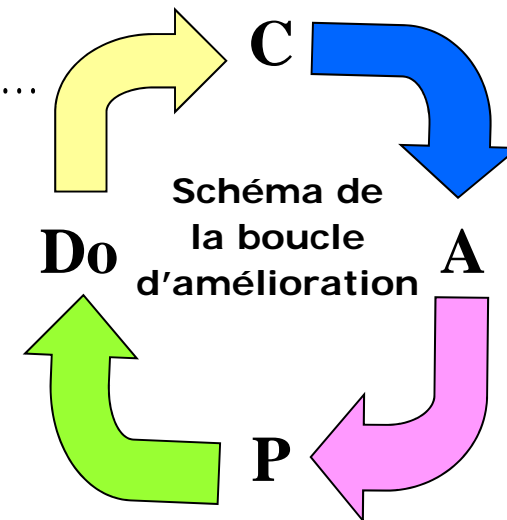
Le SMQ : L'amélioration continue

Notre approche processus est basée sur la logique CAPDo :

- **C** : Résultats obtenus, pertinence des indicateurs...
- **A** : Actions d'Amélioration...
- **P** : Planification des actions...
- **Do** : Mise en œuvre des dispositions...

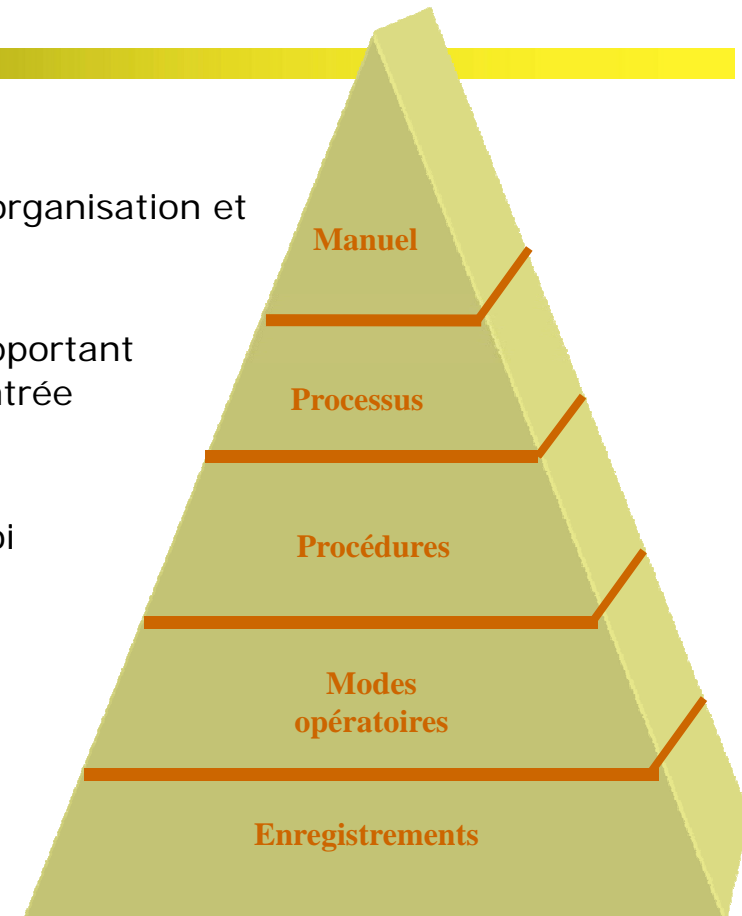
Cette approche est décrite
dans les procédures:

- PI-02 Planification des projets
- PI-06 Procédure audits internes
- PI-07 Procédure traitement des actions préventives et correctives



Le système documentaire

- **Manuel Qualité** : présente notre organisation et démontre notre volonté de progrès.
- **Processus** : successions d'activités apportant de la valeur ajoutée entre les éléments d'entrée et de sortie.
- **Procédures** : décrivent le qui fait quoi afin d'assurer la maîtrise d'un processus.
- **Modes opératoires** : décrivent de manière détaillée le « Comment ? ».
- **Enregistrements** : constituent les preuves de notre fonctionnement.



La maîtrise des documents / enregistrements est décrite dans la procédure **PI-01 Maîtrise de la documentation**.

Le système HACCP

Pourquoi ?

- Assurer la sécurité alimentaire de nos produits,
- Améliorer notre performance,
- Poursuivre l'amélioration continue,
- Contrôler les points critiques de notre process.

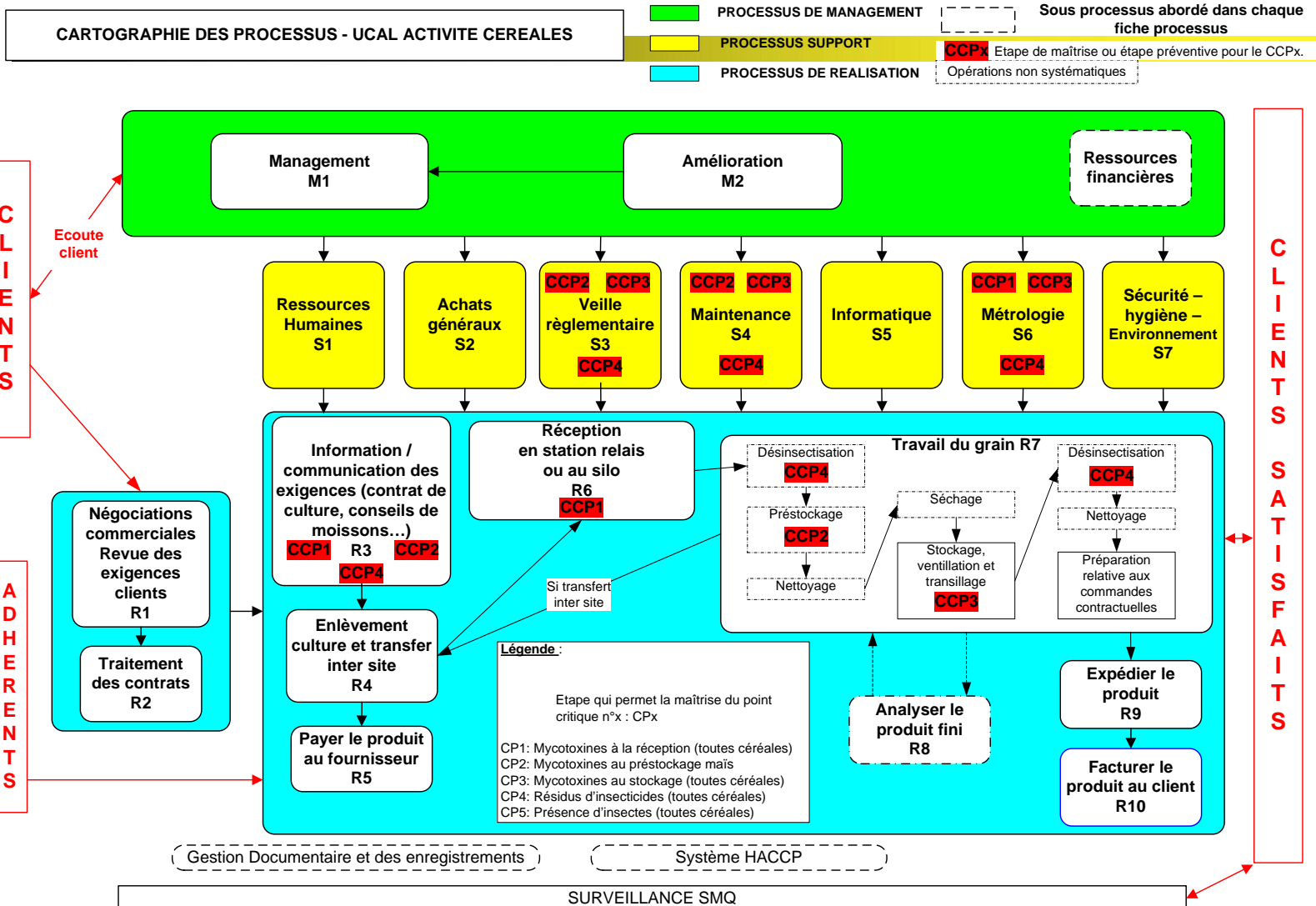
Comment ?

- Positionner le produit et la sécurité alimentaire au sein de chacun de nos processus,
- S'interroger sur notre efficacité assurer la qualité du produit.

Les résultats :

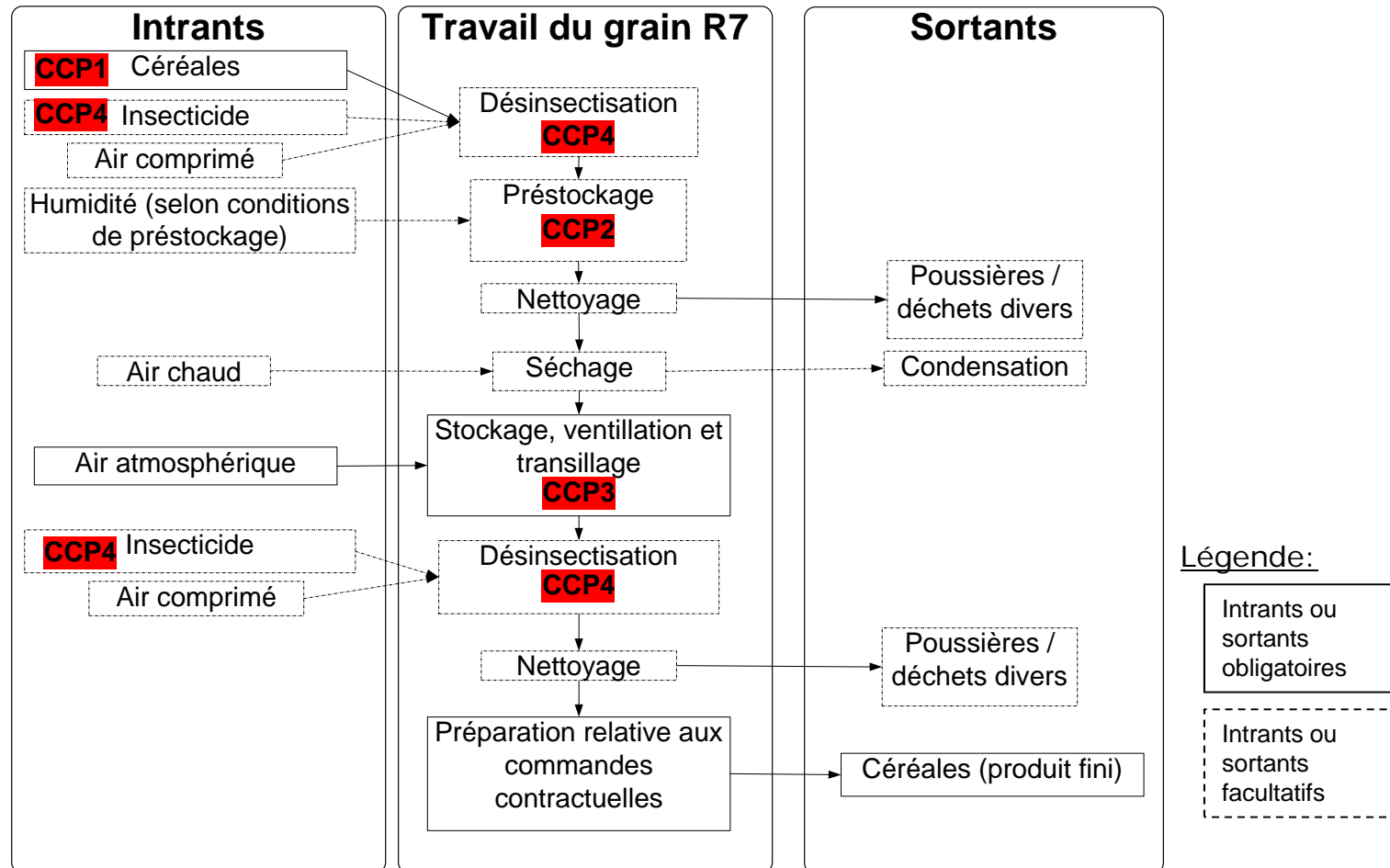
- L'étude des dangers présentée sur le site www.ucal.coop ,
- La détermination des CCP ,
- La description des points de contrôles et des points critiques, présentée dans les fiches « CCP » disponibles sur le site www.ucal.coop .

Cartographie processus et CCP



Cartographie processus et CCP

Détail des intrants et des sortants pour le processus du travail du grain.



Maîtrise du conseil

- **La maîtrise du conseil se base sur les 4 engagements de la Charte du Conseil Coopératif :**
 - Le **développement durable** : Qualité des produits, environnement, performance des exploitations.
 - La garantie de la **compétence du conseiller**.
 - La garantie de la fiabilité du système de conseil, avec des **bases techniques reconnues**.
 - Une **démarche de progrès** basée sur l'évaluation du système par les agriculteurs.

- **Cette démarche est intégrée dans le SMQ :**
 - Elle vient compléter le processus R3 « Information / Communication des exigences (contrat de culture, conseils de moissons...) ».
 - Elle s'appuie sur le processus S3 de veille réglementaire pour le suivi de la réglementation « conditionnalité » et pour l'utilisation des produits phytosanitaires.
 - Elle implique un parfait fonctionnement du processus S1 « ressources humaines », notamment au point de vue de la formation et de l'évaluation des conseillers.
 - Elle utilise le système documentaire pour justifier le conseil (fondement des outils d'aide à la décision) et pour l'enregistrer.

Surveillance des performances

- Des indicateurs sont définis et suivis par coopérative pour surveiller les performances :
 - pour chaque processus en revue de direction,
 - Pour chaque CCP en revue HACCP,
 - Pour l'ensemble de l'activité conseil en collaboration avec le conseil d'administration.

- Des actions d'améliorations sont décidées en fonction des performances obtenues.