

TOP-K

International Kosher Certification

Pourquoi être Certifié Kasher ?

I) Introduction

L'offre alimentaire a subi lors du demi-siècle dernier un bouleversement tant de par une évolution de l'accroissement de la productivité que par les différentes modifications socioculturelles.

Cependant la recherche effrénée des gains de productivité a abouti à des excès qui se sont traduits par les crises de sécurité des années 1990, qui ont altéré le lien de confiance qui existait entre les consommateurs et leur alimentation.

Le développement d'une mondialisation de l'agroalimentaire longtemps freiné soit par des barrières douanières, soit par des coûts de transport et des limites techniques est actuellement en plein essor.

Dans le même temps, apparaissent de nouveaux risques tels que la montée des bio-résistances.

Dans la mesure où cette délocalisation s'effectue dans des pays où les surveillances vétérinaires et les précautions sanitaires sont moins conséquentes et sophistiquées que dans les pays développés ; il est important, face à ces problèmes de se doter d'une **certification industrielle de norme « kasher »**.

Celle-ci fournira :

- **Un avantage économique**
- **Une solide méthode de traçabilité**
- **Une réponse face au problème de la globalisation**
- **Une garantie d'innocuité et de sécurité alimentaire.**
- **Conclusion**

A) *l'Avantage « Economique »*

Le marché de l'alimentation kasher est en pleine expansion. Prendre avantage de ce marché peut se révéler extrêmement bénéfique financièrement. Ce secteur surfant sur une vague «santé et nature» qui n'est pas près de retomber. Affublé d'un taux de croissance de plus de 10 % par an, la demande pour ces produits suit un développement exceptionnel.

La partie des consommateurs achetant intentionnellement des produits kasher se chiffre sur un marché à des dizaines de millions représentant un chiffre d'affaires en conséquence.

Dans nos sociétés multiethniques et multiculturelles, seule en fait une infime partie de ces consommateurs sont juifs ; ils appartiennent plutôt à des religions et groupes ethniques aussi diverses que les musulmans, les bouddhistes, les adventistes du septième jour etc....

Des courants idéologiques de retour à la nature tel que végétariens, végétaliens etc. forment également une frange importante de la clientèle.

Sans oublier les personnes souffrant d'allergies spécifiques ainsi que des consommateurs en quête d'une garantie de qualité certifiée.

Tous ces courants complètent l'image du consommateur-type., et constitue un potentiel client considérable pour l'entreprise.

Le nouvel engouement pour les produits kasher repose aujourd'hui non plus uniquement sur la volonté d'être bien dans sa peau et en bonne santé mais aussi un questionnement sinon même une inquiétude sur les conditions de production de l'agro-alimentaire.

Ce renouveau est la conséquence logique de toutes les crises alimentaires passées et pointant à l'horizon. Les mises en garde quant à l'innocuité de la nourriture ont fait le reste.

La perception de qualité supplémentaire ainsi que la valeur ajoutée poussant de nombreux consommateurs à opter pour l'alimentaire kasher peuvent être reliées aux inspections continues auxquelles les produits kasher sont soumis.

B) Une solide méthode de **traçabilité**

La traçabilité résultant d'une norme de certification kasher est avant tout une contrainte se transformant en argument marketing de différenciation, quand la demande d'information sur les produits, de la part des consommateurs, est forte.

La traçabilité permet ainsi aux entreprises du secteur agro-alimentaire, le plus souvent des Pme-Pmi, de valoriser aussi bien des produits de niche que des produits de masse.

Les différentes crises alimentaires (dioxine, listériose, vache folle...) des années 90 ainsi que le climat de pandémie du début du millénaire sur fond de fièvres aviaires avec épicode en Asie ont engendré chez le consommateur une plus grande exigence concernant les informations sur l'origine et la composition des produits.

La traçabilité occupe une place centrale dans la norme kasher de certification TOP-K. Les contrôles effectués à tous les stades de la chaîne alimentaire sont de plus en plus nombreux et réalisés avec des méthodes de plus en plus précises.

L'estampille  de **TOP-K** constitue quant à elle la marque de contrôle du service de certification de la norme kasher de **TOP-K** régit par le Rav Eliezer WOLFF ; actuel Dayan et Rav d'Amsterdam, Président du Groupe **TOP-K International Kosher Certification** 

Les producteurs agréés s'engagent à respecter un cahier des charges aussi précis que strict quant aux conditions de production et de transformation des produits.

C) Une réponse face au problème de la **globalisation**

La libération des échanges agroalimentaires dans le cadre de l'organisation du commerce mondial (OMS) est partiellement incompatible avec le concept de sécurité alimentaire et de protection sanitaire.

L'actuelle tendance du commerce mondial ne semble pas privilégier la sécurité alimentaire, tant en matière de normes que pour la pratique des contrôles exercés à l'entrée du pays. La normalisation alimentaire mondiale peut être en retard sur les progrès technologiques. Dans le contexte de la mondialisation, la systématique des contrôles privilégie la fluidité de la logistique des échanges au détriment de la sécurité alimentaire. Son architecture repose sur la délégation en cascade des contrôles vers l'amont.

A ce titre, l'agrément des laboratoires de surveillance sanitaire situés dans ces pays étrangers, suppose que ces pays pratiquent le même niveau de contrôle et le même niveau de transparence que les pays occidentaux.

Le déclenchement et la gestion de la récente crise de grippe aviaire en Asie permettent d'en douter. Le risque viral est probablement une des potentialités de nuisance les plus inquiétantes pour la planète et pour le monde agroalimentaire, comme l'a montré le caractère zoonotique du SRAS ou de la très récente grippe du poulet en Asie du Sud-Est.

Dans ce contexte, le service de certification de TOP-K offre une garantie objective de qualité. L'approche est absolument neutre et indépendante d'une quelconque entité appartenant à un pays spécifique ou une corporation issue d'une filière de l'agro-alimentaire. L'optique de la surveillance est purement en relation avec le produit et ses ingrédients dans toutes les phases de son élaboration et sans considérations du lieu géographique où les procédés le concernant sont effectués.

D) Une garantie d'**innocuité et de sécurité alimentaire***

**ou de l'obligation de contrôler les origines animales des ingrédients*


Les problèmes liés aux crises à répétition de la listériose, des salmonelles, des dioxines, de la vache folle, de la fièvre aphteuse, de la fièvre aviaire, réveillent l'attention du consommateur sur le problème de l'innocuité de ses aliments.

La consommation de viande augmente avec le développement économique et pour les bœufs, les porcs et les poulets qui se retrouvent le plus souvent à la table de toutes les classes de notre société, il faut compter avec des quantités toujours plus grandes de déchets issues de la filière viande.

De nombreuses entreprises ont remplacé le mot "animal" de leurs ingrédients pour ne pas repousser les consommateurs. En fait les ingrédients animaux ne sont pas utilisés parce qu'ils sont de qualité supérieure ou dotés de propriétés que les ingrédients végétaux ou synthétiques n'offrent pas, mais simplement parce l'offre de la filière équarrissage est pléthorique et constitue un immense réservoir de matière première extrêmement bon marché.

De nos jours les abattoirs doivent se débarrasser des sous produits de l'abattage concernant chaque année des milliards d'animaux et doivent trouver des solutions faciles et profitables pour les carcasses en les vendant aux manufacturiers de produits alimentaires et cosmétiques. Certains ingrédients animaux ne figurent pas dans la liste des composants mais sont utilisés dans le processus de fabrication. Par exemple dans le blanchiment du sucre ou comme agent

de "clarification" dans divers procédés de filtrage dans la filière vin.

La norme de certification **TOP-K**  préconise une traçabilité totale des ingrédients afin de vérifier la présence ou non de composants d'origine animal. Cette préoccupation majeure est maintenue avec beaucoup de rigueur tout au long de la chaîne de valeur que mène le produit alimentaire dans l'univers de la production. C'est une mesure qui peut permettre, entre autres choses, de rétablir la confiance perdue par les consommateurs suite aux nombreuses crises alimentaires comme celles de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) dans la viande bovine, de la dioxine dans les poulets les œufs et les porcins, des problèmes de listeria dans certains fromages au lait cru.

Par exemple dans l'industrie laitière la première enzyme recombinante produite par une levure pour une utilisation agroalimentaire a permis de remplacer la chymosine de veau utilisée en fromagerie (appelée aussi présure). Aujourd'hui, les fromages fabriqués avec ces enzymes représentent la majorité de la production tant aux Etats-Unis qu'en Europe. Ils sont d'ailleurs recommandés par les associations végétariennes. La crise due à l'encéphalite spongiforme bovine (ESB) - maladie de la « vache folle »- a accrue encore relativement la sécurité sanitaire qu'offre ce procédé de fabrication fromagère.

E) Conclusion

Sous la pression de la grande distribution, l'industrie agroalimentaire a constamment innové selon une équation économique présupposant une quasi constance des prix.

L'intangibilité du produit final, les contraintes du marché ont fait que la recherche a surtout donné priorité aux gains de productivité. L'innovation dans l'agroalimentaire conjugue des risques qui peuvent la rendre très aléatoire. Toutes ces crises de sécurité alimentaire sont imputables non à des progrès scientifiques, mais à un usage pervers de technologies industrielles.

L'existence de contraintes religieuses, de règles spirituelles, telles que celles suivies par la

filière d'une norme de certification **TOP-K**  de production kasher permet d'adresser un questionnement sur les conditions de production et d'envisager une amélioration de la qualité et de la sûreté de l'alimentation.

Le service de Certification Kasher TOP-K, se tiens à votre disposition pour enclencher et faciliter toutes les étapes de votre future la bel « Certifié Kasher »

TOP-K INTERNATIONAL KOSHER CERTIFICATION

Bolestein 63, 1081 CS Amsterdam. The Netherlands
☎ +33 486688575 📠 +33 486688576 📞 +31 629099235
✉ contact@top-k.net 🌐 www.top-k.net