

WWW.CCIFC.ORG

Chine - Rapport Veille Médiatique

CCIFC

中国法国工商会

CHAMBRE DE COMMERCE ET
D'INDUSTRIE FRANÇAISE EN CHINE



Semaine 37
(8 Septembre – 12 Septembre 2014)

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Publication : China Food Safety Newspaper

Date de publication : 5 Septembre 2014

Journaliste :

Province : Beijing

Synthèse

Selon une nouvelle sur le site officiel de l'Administration nationale des Produits alimentaires et pharmaceutiques, le 5 septembre 2014, l'Administration a publié les résultats de contrôle par échantillonnage sur les premières 20 catégories d'aliments et d'additifs alimentaires de 2014.

Ce contrôle par échantillonnage concerne 20 catégories d'aliments et d'additifs alimentaires, y compris les céréales et produits céréaliers, huiles de cuisine, matières grasses et leurs produits, viandes et produits à base de viande, œufs et produits à base d'œuf, légumes et produits végétaux, fruits et produits à base de fruit, produits aquatiques, boissons, condiments, produits laitiers et nourriture spéciale, en couvrant 8 429 lots d'échantillons de 4 996 entreprises de production alimentaire.

Les résultats de contrôle sont les suivants :

Pour 1567 lots de produits échantillonnés, couvrant les légumes et produits végétaux, fruits et produits à base de fruit, boissons, chips et aliments soufflés, bonbons et produits de cacao, ainsi que boissons froides et conserves, aucun échantillon non conforme aux normes n'a été trouvé.

Parmi les 1 379 lots de céréales et de produits céréaliers, il y a 1 374 lots d'échantillons conformes aux normes. Le taux de conformité atteint 99,6%.

Parmi 774 lots d'huiles de cuisine, de matières grasses et produits assimilés, il y a 759 lots d'échantillons conformes aux normes. Le taux de conformité est de 98,1%.

Parmi 1 255 lots de viandes et de produits à base de viande, il y a 1 200 lots d'échantillons conformes aux normes. Le taux de conformité atteint 95,6%.

Parmi 185 lots d'œufs et de produits à base d'œuf, il y a 183 lots d'échantillons conformes aux normes, le taux de conformité se chiffre à 98,9%.

Parmi 444 lots de produits laitiers, il y a 440 lots d'échantillons conformes aux normes. Le taux de conformité est de 99,1%.

Principaux problèmes trouvés dans le contrôle par échantillonnage :

1. Une teneur en micro-organisme supérieure à la limite légale se manifeste de manière préoccupante.
2. L'utilisation hors limites et excessive d'additifs alimentaires apparaît de temps en temps. Dans le contrôle par échantillonnage, il est trouvé qu'il existe des problèmes d'utilisation hors limites et excessive d'édulcorants et conservateurs dans quelques produits à base de viande, condiments et miel, montrant que certaines entreprises utilisent excessivement des additifs alimentaires au cours du processus de production et de transformation.

Liens

http://www.cfsn.cn/2014-09/05/content_230126.htm

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Synthèse

Avec l'arrivée en sécurité du premier lot de vaches à lait d'Australie, le pâturage Luquan de Junlebao a commencé son exploitation. Ses installations avancées et sa gestion moderne deviendront une nouvelle image des pâturages propres de Junlebao.

D'après nos informations, le pâturage Luquan de Junlebao, avec une surface prévue de 1 000 mus (66.67 hectares), permettra d'accueillir un cheptel de plus de 10 000 vaches laitières. Cet exploitation utilise des équipements avancés tel que des LPVC.

Junlebao prévoit d'investir d'ici 5 ans plus de 4 milliards RMB pour construire et acheter des grands pâturages et réaliser un cheptel de plus de 150 000 têtes. Avec une conception minutieuse pour le choix de site et la gestion de l'élevage, les pâturages de Junlebao ont mis en place des systèmes et normes de gestion pour la traite, le stockage, la réfrigération, le nettoyage, le transport ainsi que les installations et équipements auxiliaires, en appliquant une exploitation et gestion à grande échelle, normalisée et rigoureuse afin de garantir la sûreté alimentaire et l'approvisionnement des produits laitiers de qualité tout au long du processus de production.

D'après les données publiées en juin dernier par SGS, une entreprise de services suisse de prestige international dans les domaines du contrôle, de la vérification, de l'analyse et de la certification, les principaux indicateurs du lait cru et du lait en poudre Junlebao sont conformes aux normes européennes, quelques indicateurs clés, tels que la teneur en protéine, le nombre total de colonies microbiennes, etc., sont supérieurs aux normes étrangères.

Selon des experts du secteur, actuellement, la production laitière chinoise entre dans la phase importante de restructuration, de transformation et de montée en gamme, il faut mettre l'accent sur les facteurs en amont pour produire le lait de meilleure qualité. Junlebao mettra en avant ses avantages concurrentiels en terme de contrôle qualité et d'approvisionnement de lait.

Publication : China Food Newspaper

Date de publication : 8 Septembre 2014

Journaliste : WANG Shuguo

Province : Hebei

Liens

<http://www.cnfood.cn/dzb/shownews.php?id=23432>

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Synthèse

La Direction générale du gouvernement provincial du Heilongjiang a récemment publié les Avis de mise en œuvre sur le renforcement continu de la qualité et de la sûreté du lait maternisé en poudre pour bébés (ci-après dénommés les Avis) proposant des exigences plus rigoureuses sur la production à commission, sous licence et en sous-emballage et permettant de punir avec sévérité les entreprises de production de lait en poudre frauduleuse.

Selon des initiés, depuis des années, du fait qu'il existe plus ou moins des phénomènes de production à commission, sous licence et en sous-emballage dans certaines entreprises du lait en poudre pour bébé, la qualité de la source du lait et du lait en poudre n'a pas été garantie sur tous les plans. Les présents Avis réglementent davantage les entreprises du lait en poudre en interdisant expressément la production de lait maternisé en poudre pour bébés de différentes marques avec une même recette.

D'après les Avis, il faut développer un système de vente du lait maternisé en poudre pour bébés dans des zones spéciales et appliquer à titre d'essai la vente du lait maternisé en poudre pour bébé aux comptoirs spéciaux dans les pharmacies. Pour le lait maternisé en poudre pour bébé qui a une période de péremption inférieure à un mois, il faut clairement indiquer la DLCU et les enlever à temps des rayons à temps ; pour les produits laitiers non conformes aux normes, périmés et avariés, il faut cesser immédiatement l'exploitation, faire un enregistrement et prendre à temps des mesures de décontamination ou de destruction en vertu de la loi. Il faut renforcer la déclaration au contrôle et à la vérification, il est interdit d'importer le lait maternisé en poudre pour bébé produit par les entreprises étrangères non enregistrées et celui dont la période entre la date de déclaration au contrôle et la date de péremption est inférieure à 3 mois. Il faut renforcer le contrôle et la quarantaine aux postes-frontière en assurant que le lait maternisé en poudre pour bébé d'importation doit être conforme aux normes nationales sur la sûreté alimentaire et aux exigences obligatoires de notre pays, il faut assurer que le lait maternisé en poudre pour bébé est mis dans l'emballage de vente le plus petit sur lequel l'étiquette en chinois est directement imprimée.

Publication : www.hlj.gov.cn

Date de publication : 2
Septembre 2014

Journaliste :

Province : Heilongjiang

Liens

<http://www.hlj.gov.cn/zwdt/system/2014/09/02/010680255.shtml>

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Synthèse

« Nous sommes dans la meilleure période de développement de l'industrie laitière depuis la fondation de la République populaire de Chine », un jugement par Gao Hongbin, président de l'Association d'industrie laitière de Chine dans l'Assemblée de l'industrie laitière de Chine 2013, est déjà devenu un consensus du secteur. Grâce au renforcement continu de la politique favorable à l'industrie laitière et au perfectionnement du mécanisme de travail, l'industrie laitière chinoise a obtenu des résultats remarquables dans l'amélioration de la structuration de la production et du niveau de performance. D'après les données, en 2013, les exploitations de vache laitière ayant plus d'une centaine de vaches atteint 41,1%, en moyenne 92,7% de ce étables sont modernisées et structurées. La production unitaire moyenne par vaches atteint 5,5 tonnes. Pour les grands pâturages, ce chiffre atteint 8 – 10 tonnes.

Publication : China Food Newspaper

Date de publication : 9 Septembre 2014

Journaliste :

Province : Beijing

Avec le perfectionnement du mode de production, le niveau de qualité et de sûreté du lait cru est constamment amélioré. Pendant cinq années consécutives, le ministère de l'Agriculture a mis en œuvre le plan de surveillance sur la qualité et la sûreté du lait frais et des projets d'assainissement spéciaux concernant le lait frais en contrôlant, par échantillonnage, 98 000 lots d'échantillons de lait frais suivant 6 indicateurs au commencement pour atteindre jusqu'à 12 indicateurs aujourd'hui, couvrant tous les additifs prohibés publiés par l'État et toutes les réceptions du lait et tous les véhicules de transport du lait. Les résultats montrent que le niveau de qualité et de sûreté est meilleur qu'auparavant.

De plus, une énorme demande, en croissance permanente, exige la transformation et la montée en gamme de l'industrie laitière chinoise. Selon la prévision des experts, en 2020, la consommation globale des produits laitiers en Chine atteindra 60 millions de tonnes, soit une augmentation de 20 millions de tonnes par rapport à celle d'aujourd'hui. À propos du sujet récemment abordé de l'impact du lait d'importation sur le marché intérieur, d'après Song Liang, chercheur supérieur sur l'industrie laitière, le problème clé réside dans la maîtrise du marché. A cet effet, les entreprises chinoises doivent produire les produits laitiers de meilleure qualité pour faire face aux concurrents étrangers.

« Aujourd'hui, l'industrie laitière chinoise se trouve sur un nouveau point de départ historique », a indiqué Gao Hongbin, l'industrie laitière de notre pays est entrée dans une phase importante de restructuration, de transformation et de montée en gamme, elle doit gagner de l'ampleur et monter en puissance, c'est un changement global, profond et systématique.

Liens

<http://www.cnfood.cn/dzb/shownews.php?id=23440>

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Synthèse

Publication : China Food Safety Newspaper

Date de publication : 5 Septembre 2014

Journaliste :

Province : Beijing

Actuellement, la Chine applique un contrôle de quotas sur l'importation de céréales, mais les céréales d'importation sont beaucoup moins chères que celles produites en Chine, ce qui conduit à une croissance continue de l'importation des céréales ces dernières années. Certainement, la politique actuelle d'achat à prix assuré est importante pour mobiliser l'initiative des producteurs et augmenter les revenus des paysans. Néanmoins, le prix des céréales est fixe par le gouvernement chinois, le prix manque donc d'élasticité face au cours internationaux créant une spirale négative consistant à importer des céréales pour la consommation et stocker la production locale. Il faut établir progressivement passer à une politique de marché visant à établir le prix du cours en fonction de l'offre et de la demande. Ce système s'applique à titre d'essai sur le coton et le soja. Cependant l'Etat chinois n'est pas encore prêt à adopter sur le système pour les denrées de base.

Liens

<http://www.cnfood.cn/dzb/shownews.php?id=23440>

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Synthèse

Publication : www.weimport.cn

Date de publication : 10 Septembre 2014

Journaliste :

Province : Beijing

La 10e réunion des directeurs du 1er comité d'évaluation des normes nationales de sûreté alimentaire a eu lieu à Beijing. La réunion a examiné et adopté 65 normes nationales de sûreté alimentaire, y compris les Normes d'utilisation d'additifs alimentaires et les Normes hygiéniques pour le processus d'exploitation des produits alimentaires.

Liens

<http://www.weimport.cn/news/detail-20140910-18661.html>

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Publication : www.weimport.cn

Date de publication : 5 Septembre 2014

Journaliste :

Province : Heilongjiang

Synthèse

Récemment, l'Administration provinciale des produits alimentaires et pharmaceutiques du Heilongjiang a publié et appliqué l'*Application du système d'autorisation sur la qualité et la sécurité de la production alimentaire pour les producteurs d'eau-de-vie et de produits à base de viande*, exigeant que les entreprises concernées dans la province créent le poste d'inspecteur général chargé de la sécurité de la production alimentaire et d'assumer les responsabilités pour l'utilisation de matières premières et de matériaux supplémentaires, le contrôle des processus de production, l'inspection des produits et la signature sur le laissez-passer des produits à sortir de l'usine. Cet inspecteur général a le droit de déterminer directement si les produits alimentaires fabriqués par l'entreprise peuvent être mis sur le marché, étant libre de tout autre département et personnel.

Liens

<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0005/106124.html>

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Synthèse

Publication : Tencent finance and economic

Date de publication : 10 Septembre 2014

Journaliste :

Province : Heilongjiang

Le 10 septembre, le Forum d'été de Davos s'est organisé à Tianjin. Lors de la conférence sur la sûreté alimentaire et les avantages concurrentiels, Ketty Lam, présidente de Pepsico pour la région de la Grande Chine, Nandu Nandkishore, vice-président exécutif de Nestlé pour la région Asie-Océanie-Afrique, et Wu Hougang, PDG du Groupe Zhangzidao se sont exprimés.

Ces dernières années, des problèmes de sûreté alimentaire se sont produits de temps en temps en Chine et deviennent un risque qui attire l'attention particulière des entreprises de production alimentaire. À partir de l'utilisation excessive d'additifs alimentaires, un excédent de métal lourd dans des aliments, l'incident du porc au clenbutérol, l'incident du lait contaminé à la mélamine, jusqu'à la viande périmée d'OSI récemment révélée, tous ces accidents montrent que la garantie de la sûreté et l'hygiène alimentaires devient une des tâches les plus urgentes dans l'exploitation des entreprises de production alimentaire.

La sûreté alimentaire constitue la base d'une marque
À propos de l'avantage de la sûreté alimentaire, d'après Ketty Lam, la sûreté alimentaire doit être une ligne rouge que les entreprises et les départements gouvernementaux doivent assurer, et ce sont la marque et la culture d'entreprise qui constituent les avantages concurrentiels d'une entreprise.

Selon elle, la sûreté alimentaire est une question importante du bien-être. Produire les aliments sûrs et sains, c'est le devoir des entreprises de production alimentaire. Pour une entreprise, un avantage concurrentiel réel est la culture d'entreprise qui assure, ensemble avec la sûreté alimentaire et la réputation de l'entreprise, un cycle normal. Le vice-président de Nestlé, Nandu Nandkishore a indiqué que sa société adopte des normes chiffrées pour évaluer la sûreté alimentaire et utilise aussi des normes de mise en œuvre, quantifiées et qualifiées pour renforcer la faisabilité de la gestion concernant la sûreté alimentaire.

D'après Wu Hougang, la sûreté alimentaire est bien la base de la marque d'une entreprise, sinon, il est irréaliste d'améliorer la qualité et de rendre une marque plus renommée.

Liens

<http://finance.qq.com/a/20140910/019364.htm>

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Synthèse

Publication : French.china.org

Date de publication : 22 Aout 2014

Journaliste :

Province :

Quatre personnes supplémentaires ont contracté la listériose d'une compagnie danoise de saucisses, portant le nombre total d'infections à 28 cas, dont 13 décès, ont révélé vendredi les autorités sanitaires.

Les résultats du séquençage de génome ont montré que les quatre patients ont été infectés par la bactérie de la même souche d'éclosion, selon le State Serum Institute (SSI) du Danemark.

"Nous nous attendons à détecter de nouveaux cas de listériose, compte tenu que les symptômes de la listériose prennent du temps à se manifester", a affirmé Steen Ethelberg, du SSI. L'éclosion de listériose en cours a fait 13 morts depuis septembre 2013.

Une compagnie de saucisses basée à Hedehusene, Joern A. Rullepoelser A/S, s'est avérée être la source principale de l'infection. La société a été fermée et tous ses produits ont été retirés des tablettes.

Liens

http://french.china.org.cn/foreign/txt/2014-08/22/content_33315717.htm

Chine - Rapport Veille Médiatique



CONJONCTURE SANITAIRE

Media

Publication : Yangcheng News

Date de publication : 30 Aout 2014

Journaliste :

Province :

Synthèse

Dernièrement, deux sociétés du groupe Shuanghui ont figuré parmi les premières autorisées par l'organisme russe de surveillance chargé de l'agriculture à accéder au marché russe. Shuanghui connaît davantage un développement en matière d'internationalisation.

Ces deux fournisseurs chinois de viande de porc sont Heilongjiang Baoquanling Shuanghui Food Industry Co., Ltd. et Wangkui Shuanghui Beidahuang Food Co., Ltd., sociétés relevant du groupe Shuanghui. Le journaliste note que Delisi et Jinluo bataillent encore pour acquérir les 3 accès restants. D'après un accord davantage de fournisseurs chinois de viande de porc seront autorisés à accéder au marché russe dans le futur.

La Chine est à la fois le premier fournisseur et le premier consommateur en matière de viande de porc, mais les volumes annuels d'importation et d'exportation ne sont pas importants. En 2013, la Chine a importé 580 000 tonnes de viande de porc et exporté 730 000 tonnes. Par ailleurs, le prix de la viande de porc en Chine est généralement supérieur à celui aux pays européens et américains, toutefois, la sûreté alimentaire provoque de l'inquiétude des autres pays pour l'importation des aliments chinois.

D'après Ji Guangxin, analyste du secteur du porc, cette autorisation d'accès au marché russe est attribué aux sanctions de l'UE et des États-Unis contre la Russie, et à la peste porcine africaine détectée par l'organisme compétent de l'UE. C'est pourquoi la Russie importe la viande de porc de la Chine.

Liens

http://french.china.org.cn/foreign/txt/2014-08/22/content_33315717.htm