



**1994 >  
> 2019**

**QUALIUS  
FÊTE SES 25 ANS !**

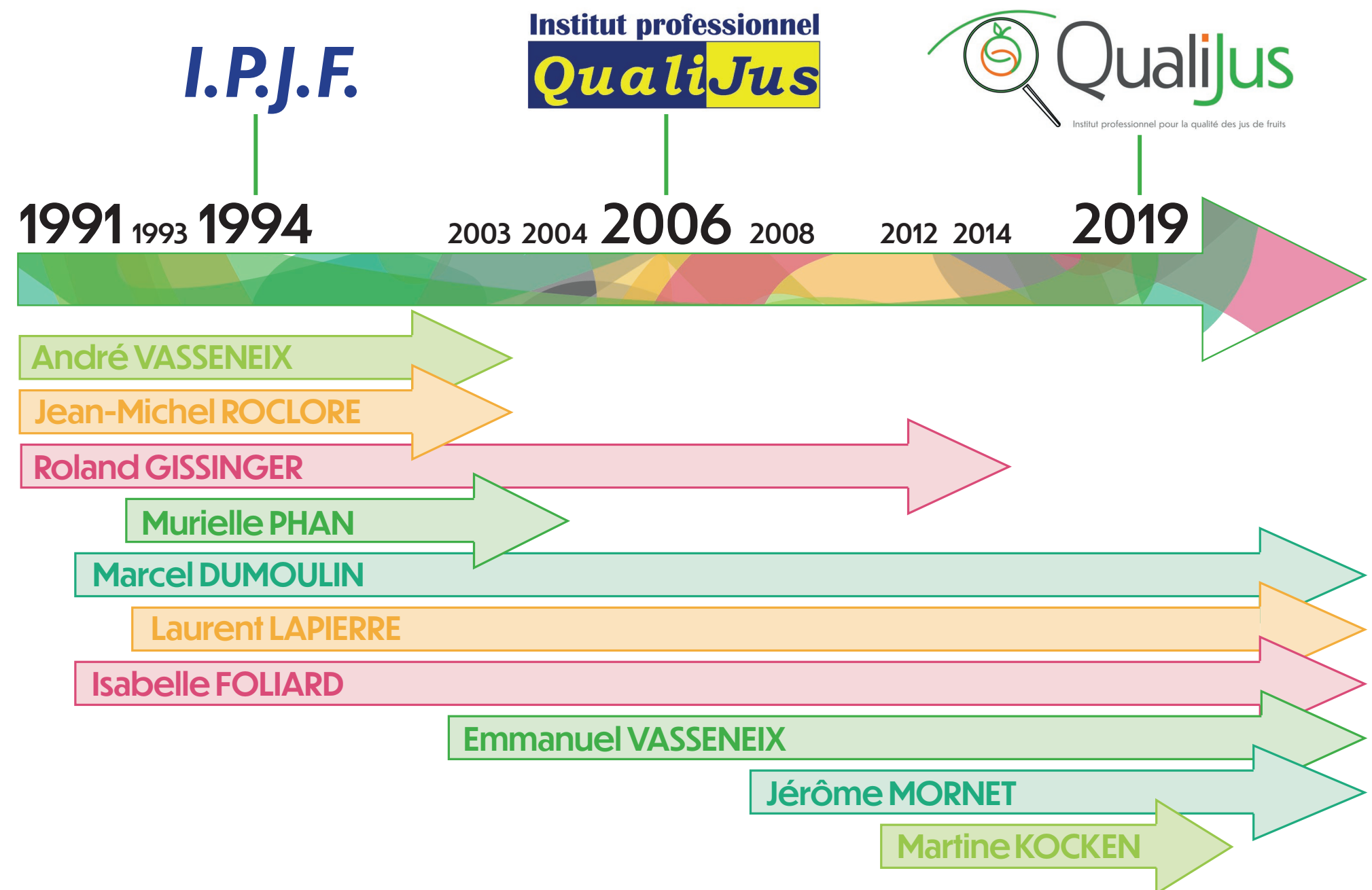
**10  
TÉMOIGNAGES  
INÉDITS**

# PRÉAMBULE

À l'occasion des 25 ans de QUALIJUS, nous avons souhaité vous faire découvrir ou redécouvrir la genèse et l'évolution des missions de cet institut unique en son genre. Nous avons ainsi sollicité les hommes et les femmes à l'origine de sa création mais aussi des adhérents et des partenaires investis de longue date.

Merci à eux de s'être prêtés au jeu !

Nous vous invitons à découvrir la galerie de portraits et de témoignages inédits de ceux qui ont vu naître et grandir la structure.





## Avoir la bonne réponse au bon moment, tout l'art de l'anticipation cultivé au sein de QUALIJUS

Mon arrivée dans la filière du jus de fruits n'est pas des plus classiques. Je ne suis pas un homme du jus de fruits au départ, je suis un homme du lait. Cela a de l'importance car la démarche de créer un **institut d'auto-contrôle** a été lancée en parallèle dans le lait de consommation et dans le jus de fruits.

Au début des années 1983, j'ai été sollicité par Mr Dardonville (secrétaire général de l'époque du syndicat des jus de fruits). Nous étions à la veille des quotas laitiers avec un fort risque de pénurie de matières premières et j'avais alors dû réorienter l'entreprise pour sa survie, notamment avec le conditionnement de jus de fruits.

Quand je suis arrivé à l'UNPJF (l'ancêtre d'UNIJUS), j'ai rencontré les séniors de la profession (Joker, Pampryl, Réa). J'ai « gravi les échelons » et 17 ans plus tard, je suis devenu président de l'interprofession.

La démarche de mettre en place une structure de contrôle a été initiée par Mr Calvagrac, Président de l'union des jus de fruits, qui avait identifié certaines dérives dans la filière.

« A l'origine de l'institut de contrôle, IPJF, un développement très fort du marché des jus de fruits sur fond d'échanges collectifs et constructifs. »

On était à une époque où la commercialisation des jus de fruits s'était considérablement développée, notamment avec la lutte contre l'alcoolisme. Cette croissance du marché avait entraîné une **guerre des prix** et ainsi engendré une recherche de **matières premières plus compétitives** d'où l'apparition de mauvaises pratiques. C'est

sur ce sujet que nous nous sommes rapprochés et que Mr Calvagrac m'a demandé de prendre la présidence de l'IPJF.

Très vite, nous avons réuni les **scientifiques** et les **responsables qualité** des entreprises. Cela nous

a considérablement aidé. Nous nous sommes vite rendus compte en discutant ensemble que nous avions tous les mêmes problèmes. Nos **constats** étaient même **partagés** au-delà des frontières françaises : en Allemagne, pays dont nous étions proches, notamment via des **échanges avec la SGF** (l'institut de contrôle allemand). Si la SGF avait beaucoup d'avance sur nous, elle nous a également aidé à **améliorer notre système**. Nous avons pu **échanger des connaissances** et **progresser**. Tout cela a été **très positif**. Aujourd'hui encore, je suis intimement convaincu que les échanges à l'intérieur des entreprises et avec nos pays voisins sont extrêmement intéressants et permettent d'**avancer plus vite**.

A titre personnel, j'ai un excellent souvenir de ce travail en commun avec tous les experts, de discussions très intéressantes, sans polémiques, d'**échanges d'expériences**. Des choses se sont développées grâce à cette **concertation** hors toute considération marketing et commerciale. J'ai appris beaucoup et j'ai pour ma part pu apporter mes connaissances venant du lait et de la filière laitière.

La **traçabilité** a été une évolution très importante. Au sein de l'IPJF, nous avons largement accompagné le mouvement.

Nous avons mis en place les moyens pour permettre cette traçabilité des matières premières dans

« L'IPJF, une structure qui a largement contribué à l'avancée de la filière en matière de traçabilité. »



les entreprises ; nous avons défini des règles à appliquer dans nos entreprises ; nous avons organisé la qualité de la filière. Tout cela a été une **avancée considérable**.

Notre but n'a jamais été de se substituer à la DGCCRF. Nous nous occupons de notre marché et nous voulions nous assurer qu'il n'y avait ni déviance ni concurrence déloyale. Aujourd'hui, un jus d'orange est considérablement meilleur

qu'il y a 25 ans. Aujourd'hui, les **laboratoires d'analyses** sont capables d'identifier si l'eau du produit est l'eau végétale d'origine ou de l'eau minérale ajoutée pour une dilution.

« L'anticipation et la détection des signaux faibles : deux grandes forces de l'institut. »

Lorsque nous avions des échanges avec la DGCCRF ou le ministère de l'agriculture, on nous demandait souvent « Qu'est-ce que vous apportez de plus ? ». La nuance est effectivement subtile mais elle est bien là. La **spécificité de QUALIJUS**, c'est d'anticiper les **risques potentiels** pour la filière.

Il y a 25 ans on ne s'intéressait pas aux allergènes, aux pesticides. Aujourd'hui, on détecte des **signaux faibles**, des problématiques qui n'existent pas encore, les préoccupations dormantes des clients et des consommateurs.

On peut arriver grâce à une structure comme QUALIJUS à mettre nos problématiques en commun et **trouver la bonne approche** pour y répondre, en s'appuyant toujours sur des gens

compétents pour pouvoir faire face aux potentielles attaques. Tout cela en maintenant l'**anonymat** ou la **confidentialité**.

Ce que l'on a fait est important. Il faut s'occuper de son propre **marché**, s'assurer qu'il est **sain et loyal**. Je crois que c'est encore plus nécessaire que ça l'a été. Avec les moyens de communication actuels, on vit dans l'immédiat et l'émotionnel de façon tout à fait extraordinaire. La pression augmente au fur et à mesure. Il ne s'agit plus simplement de gérer des fraudes mais de répondre aux questions qui ne sont pas encore posées et qui seront les préoccupations de la société de demain. Il est essentiel d'**anticiper**.

Si nous n'avions pas mis en place cet institut de contrôle, je pense que la filière aurait subi bien plus d'attaques. Grâce à ce que nous avons fait ensemble, nous avons réussi à traverser les périodes délicates en ayant la bonne réponse au bon moment. J'espère que cette **dynamique** durera encore longtemps !



André VASSENEIX

Ancien PDG de la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel LSDH

Président de QUALIJUS en 2003

Président d'UNIJUS de 2000 à 2003





## QUALIJUS, ou comment construire une structure durable dans laquelle tous les acteurs se retrouvent

À l'époque de la création de QUALIJUS, j'étais Directeur Général de Joker mais également très présent dans les discussions au niveau européen au sein de l'AIJN. Je me souviens qu'il y avait de gros enjeux de qualité pour le marché des jus de fruits, notamment en France qui était déjà sur des produits hauts de gamme, d'où la **nécessité d'agir** pour détecter les produits frauduleux et de construire un système de contrôle solide et rigoureux. Nous avons été **pionniers dans l'agroalimentaire** en France sur ce montage d'**auto-contrôle interprofessionnel** ouvert aux discussions avec des partenaires extérieurs (DGCCRF, laboratoires publics et privés...). À l'époque, c'était assez unique. Peu de professions avaient monté un système d'auto-contrôle avec leur propre référentiel, basé sur un système de traçabilité des produits finis avec les matières premières mises en oeuvre. Aujourd'hui, je trouve que c'est une vraie réussite !

« Une volonté de créer un système d'assurance qualité tant pour les matières premières que pour les produits finis. »

Pour nous, opérateurs français, ce système n'était pas satisfaisant : il manquait l'aspect contrôle des produits finis afin de pouvoir identifier de potentielles anomalies ou adultérations au moment de la reconstitution de jus à base de concentré ou simplement lors de l'embouteillage de purs jus.

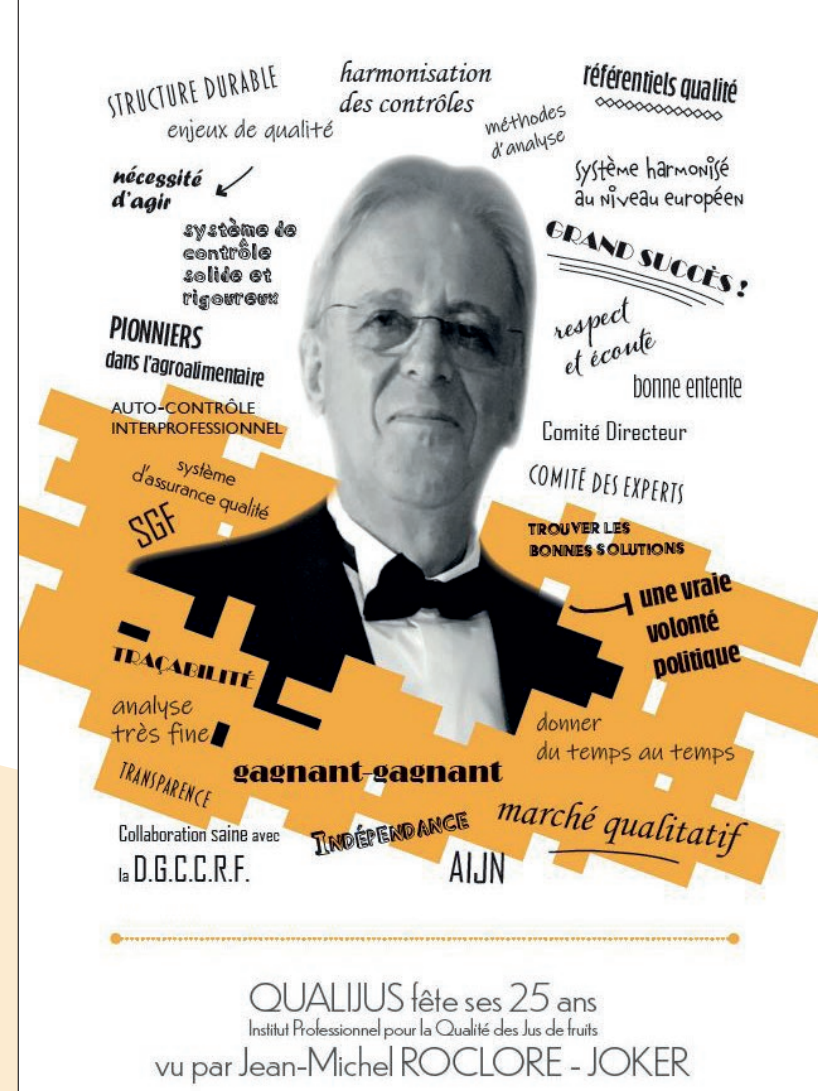
Nous avons donc souhaité mettre en place un **vrai système d'assurance qualité** ne se limitant pas uniquement à des analyses aléatoires de quelques

matières premières mais obligeant les professionnels à conserver la **traçabilité** de chaque élément se retrouvant dans le produit fini. Mr Georges Mangeot, directeur qualité chez Joker à ce moment, a été l'un des artisans de ce système de contrôle qui permettait de pouvoir remonter exactement à l'origine de l'anomalie ou fraude grâce à une **analyse très fine** des produits et des matières premières associées. Ce système a progressivement modifié la façon de travailler de chaque opérateur en allant vers toujours **plus de transparence**.

Nous avons également su construire une **collaboration saine avec la DGCCRF** qui a validé nos processus et a fait confiance à notre profession pour monter ce système auto-régulé. N'ayant pas les moyens de suivre le marché dans le détail, QUALIJUS était, et continue d'être, pour la DGCCRF un outil sur lequel s'appuyer dans le cadre de ses contrôles dans les entreprises. Tout le monde était **gagnant-gagnant**.

En parallèle de cette démarche de la filière française, existait également une volonté de mettre en place un système d'assurance qualité en Europe qui puisse fonctionner en toute **indépendance** avec les systèmes existants, notamment la SGF - système reconnu à l'époque. Les discussions avaient lieu au niveau de la

« Un réel poids dans les discussions européennes pour l'harmonisation des contrôles du marché des jus de fruits. »



instance connue et reconnue au niveau européen, nous a donné un poids et nous a aidé à défendre les principes fondamentaux que nous souhaitions voir mis en place et qui parfois allait à l'encontre de ce que pouvait défendre la SGF.

Bien que les échanges aient parfois pu être compliqués, au terme d'un long processus, nous avons réussi à **construire un système harmonisé au niveau européen** en s'enrichissant mutuellement des systèmes des autres. C'est un **grand succès** ! Finalement, on ne construit quelque chose de durable que si tous les acteurs s'y retrouvent.

J'ai été près de 15 ans investi dans l'organe politique de QUALIJUS et dès le début de son existence, il y a toujours eu une **bonne entente** et un **très grand respect** entre les différentes personnes autour de la table, que ce soit au niveau du **Comité Directeur** ou du **Comité des experts**. Nous avons su, dans les moments de difficulté, prendre le temps de **trouver les bonnes solutions**. C'était une **vraie volonté politique**,

commission technique de l'AIJN au sein de laquelle les experts de la filière française, également experts QUALIJUS la plupart du temps, étaient présents. Sur fond de débat des différentes **méthodes d'analyse** et **référentiels qualité**, l'objectif principal des réunions était d'**harmoniser** la manière d'interpréter les analyses des matières premières et des produits finis. Dans cette période de débat, le fait d'être soutenu par la DGCCRF,

notamment instaurer par Mr André Vasseneix, de **donner du temps au temps** et de ne pas se laisser prendre par les événements. Nous avons toujours eu la démarche de voir comment améliorer le système quand nous arrivions aux limites de nos connaissances. Quand il y avait des doutes, nous pouvions partager les analyses faites par les experts avec la DGCCRF. C'est une chance et une force pour la profession !

Aujourd'hui, si l'on a un **niveau de marché aussi qualitatif en France**, je suis convaincu que QUALIJUS y est pour beaucoup.

Jean-Michel ROCLORE

Ancien Directeur Général JOKER

Président de l'IPJF de 1994 à 1998

25 ANS QUALIJUS

« Respect et écoute : les mots d'ordre des discussions au sein de QUALIJUS. »







## Réglementation européenne et auto-contrôles, le duo gagnant pour un marché des jus de fruits sain et loyal.

Les jus de fruits ont bercé ma carrière que j'ai réalisée au sein du département qualité et R&D dans une seule et même entreprise, bien qu'elle ait changé de propriétaire plusieurs fois (des Vergers d'Alsace à JFA), avec chacun des gestions très différentes. Au début des années 90, quelques scandales alimentaires avaient été dévoilés et des mauvaises pratiques avaient été identifiées dans la filière des jus de fruits. L'administration n'ayant pas les moyens de faire suffisamment de contrôles, la filière a souhaité **consolider le marché** pour lui permettre de **se développer de manière sûre** en assurant une **concurrence loyale** et une bonne image des jus de fruits. Cela a d'ailleurs été inscrit dans les objectifs principaux de la structure. Après quelques années de discussion, l'**IPJF** a été créé en **février 1994**, comptant 6 sociétés adhérentes. Aujourd'hui QUALIJUS représente quasiment l'ensemble du marché.

Au départ, nous n'étions que quatre entreprises autour de la table (LSDH, Joker, Pampryl et Les Vergers d'Alsace) : les DG (Messieurs Vasseneix, Roclore, Silaire et Schaeffler) et nous, experts qualité et R&D (Hervé Bérusseau, Georges Mangeot, Joe Kozieth et moi-même). Nous avons compris que nous ne pouvions compter que sur nous-mêmes sans attendre que d'autres ne fassent ces contrôles à notre place. L'idée à l'origine de QUALIJUS était que si certains opérateurs commercialisaient des jus de fruits adultérés, cela finirait par se savoir et l'ensemble de la filière serait impacté. Nous voulions absolument éviter cela.

A cette époque, la **SGF** avait créé un réseau en Europe avec plusieurs pays de l'est (l'Autriche, la Suisse, la Hongrie...). Elle commençait à approcher les acteurs français pour les faire adhérer à son **système de contrôle** des

matières premières. Mais nous avions une **volonté forte**, un peu « franchouillarde », de ne pas être englobés par un système unique et d'avoir notre **propre système** qui fasse contrepoids à la SGF. Pour autant, le système allemand nous a inspiré. Ainsi au départ à l'IPJF, il y avait deux pôles : un pôle **contrôle des produits finis** et un pôle **contrôle des matières premières**, qui n'existe plus aujourd'hui. Nous avons demandé à tous nos fournisseurs de jus de fruits d'adhérer pour renforcer la structure et la mettre à égalité avec la SGF. Ce pôle matières premières n'a duré que 2-3 ans, les fournisseurs ne voulant pas adhérer à deux systèmes. Dans les années 2000, tous les contrôles matières premières ont été rétrocédés à la SGF-Irma.

Pour moi, le fait le plus marquant de la création de l'IPJF, c'est le temps que l'on a passé à construire les documents structurels de l'institut. A titre d'anecdote, nous nous étions réunis à cinq (les quatre experts qualité et Murielle Phan, salariée IPJF à l'époque) dans un château grand style pendant 3 jours où nous avons travaillé de 8h le matin à 22h le soir. C'était du **travail intensif** ! Murielle Phan était la cheville ouvrière, c'est elle qui a mis en forme tous les documents. Nous avons ainsi construit le fonctionnement des **inspections** et celui des **campagnes de prélèvement** dans les magasins et usines. Nous avons créé les statuts de la structure, avec un légiste externe, et transmis pour validation à la **DGCCRF**



« Un travail intensif pour construire le fonctionnement et les documents structurels de l'institut, toujours en vigueur aujourd'hui. »

qui a très bien accueilli la démarche.

Les inspections ont été mises en place dès la première année. En amont de ces **audits**, nous avons souhaité réaliser un tour des sites de production de nos collègues bien qu'il y avait à l'époque une « phobie de l'espionnage ». Cela a été un grand pas de faire venir un concurrent chez soi. L'objectif était de voir concrètement comment la visite de l'inspecteur allait se

faire. Un point a également beaucoup fait débat : le **secret des recettes**. Certains collègues ne voulaient absolument pas que quelqu'un d'externe ait accès à leurs recettes. Mais nous avons démontré que c'était le meilleur moyen de **s'assurer de la légalité des produits**. Comme seul l'inspecteur, indépendant de Qualijus, y a accès, tout le monde a accepté.

Les campagnes de contrôle quant à elles étaient toujours **organisées** de façon à toujours avoir une **surveillance permanence du marché** de masse avec les fruits majoritaires mais également des produits identifiés à risque, notamment quand une pénurie était annoncée. **Ce suivi était adapté** en cours d'année si nécessaire. C'est encore ainsi que cela fonctionne aujourd'hui.

C'est grâce à QUALIJUS que le marché s'est assaini. Nous avons toujours travaillé sérieusement. Certains distributeurs imposaient d'ailleurs à leurs fournisseurs d'adhérer à QUALIJUS. Cela avait valeur de **certification**. La confiance des clients est le point le plus important que nous apportait QUALIJUS.

C'était une **attestation de confiance**. Chez JFA, nous mettions souvent en avant que nous privilégions les fournisseurs membres du système Qualijus-SGF Irma. La qualité est une chaîne et si tous les acteurs de la chaîne respectent les règles, elle est très solide.

Quand des pratiques frauduleuses étaient identifiées, nous informions et échangeons avec les entreprises concernées et allions même jusqu'à informer la DGCCRF et les distributeurs. Cela fonctionne encore ainsi aujourd'hui. Certes, il existe une **réglementation européenne stricte**, mais sans contrôle la réglementation ne vaut rien. C'est à la filière de se prendre en charge si elle veut continuer à exister de façon sûre et loyale.

Pour les années à venir, je pense qu'il faut que QUALIJUS réussisse à créer une **vraie coopération au niveau européen** avec une harmonisation des contrôles. Il est important que tous les consommateurs européens aient à leur disposition des produits qui respectent la réglementation quel que soit leur pays. De même nous devons avoir des matières premières irréprochables qui respectent toutes les normes légales sur les contaminants et anticipent les problèmes de santé éventuels. Il y a encore un travail à faire au niveau de l'EJCS à ce niveau-là. Les échanges que nous pouvons avoir entre acteurs de la filière nous rendent plus **solidaires**. Au final, les concurrents deviennent des amis.

25 ANS QUALIJUS

« QUALIJUS est complètement indispensable pour que les consommateurs aient des produits sains. »

Roland GISSINGER

Responsable qualité et R&D  
Jus de fruits d'Alsace

Membre du Comité Exécutif de 1994 à 2014

Auditeur et expert au niveau de l'EQCS 1998-2010







## Surveillance du marché et expertise technique, 2 rôles de QUALIJUS précieux pour la filière

L'aventure QUALIJUS commence pour moi dès mon premier poste en janvier 1993 dont l'objectif était d'étudier l'**opportunité** de créer un organisme professionnel d'auto-contrôle des jus de fruits.

Suite à l'étude que j'avais pu faire, les professionnels de la filière ont concrétisé leur volonté de mettre en place une structure qui aurait pour objectif d'assainir le marché et ont ainsi créé l'IPJF (Institut Professionnel des Jus de Fruits). Ma mission qui devait durer 3-4 mois au départ a été prolongée puis transformée en CDI en 1994. J'ai donc pu participer à la phase de **construction** et à la vie de QUALIJUS jusqu'en 2004.

Au début des années 90, la profession, non seulement au niveau français mais également au niveau européen, faisait face à un contexte de concurrence déloyale et à une couverture médiatique négative à cause de mauvaises pratiques (comme des surdilutions ou des ajouts de sucre).

« La volonté de grandir et de fédérer l'ensemble de la profession au sein de QUALIJUS dans une action commune pour la qualité des produits. »

Les principales entreprises productrices de jus, et membres d'UNIJUS à l'époque, s'étaient réunies, se nommant le « club des 4 », et avaient décidé d'utiliser leurs laboratoires analytiques et d'unir leurs moyens pour faire de **grandes campagnes**

de **prélèvement** dans le commerce plusieurs fois par an. Via ces analyses, ils ont pu identifier un certain nombre de pratiques trompeuses et ont décidé de se coordonner pour pouvoir agir contre ces pratiques. Voici les prémices de l'institut d'auto-contrôle de la filière.

Lorsque j'ai été recrutée, le « club des 4 » était en quête de **légitimité**. Il fallait construire une **structure indépendante** vis-à-vis d'UNIJUS pour être reconnu de toutes parties prenantes (entreprises adhérentes et non adhérentes,

fournisseurs, instances publiques...). Il y avait un besoin d'**anonymat** et d'**impartialité** pour les interprétations des résultats d'analyse qui ne pouvait pas exister sans la création d'un institut professionnel. Le travail de réflexion a été mené avec les **experts qualité et R&D** de ces quatre sociétés. Je tiens d'ailleurs à souligner l'investissement de ces experts à un moment où il fallait tout construire et auprès desquels j'ai beaucoup appris. Ils ont donné beaucoup de leur temps et ont fait bénéficier l'interprofession de leur **expertise**.

Parce que nous voulions leur montrer que la profession avait décidé de se prendre en main en mettant en place une structure d'auto-contrôle, nous avons souhaité être en lien assez tôt avec la DGCCRF. La démarche a été très bien accueillie. QUALIJUS a même réalisé la formation d'agents de contrôle et de personnel de laboratoire de la DGCCRF pour qu'ils aient une vision complète et concrète de la filière, via des visites d'entreprises et des voyages dans des pays producteurs (Brésil, Espagne...). Cela a scellé la collaboration entre QUALIJUS et la DGCCRF. Des réunions de **partage d'informations** entre les deux structures ont également été mises en place et sont d'ailleurs toujours d'actualité.

Si la création de QUALIJUS, institut professionnel d'auto-contrôle indépendant accompagné d'une procédure en termes d'**audit** et de **traçabilité** nous a permis de gagner en

« Une quête d'indépendance pour plus de légitimité et de reconnaissance auprès de toutes les parties prenantes. »



**crédibilité**, la question de la représentativité se posait. Il y donc eu en parallèle une démarche de sensibilisation des professionnels de la filière pour les faire adhérer à QUALIJUS. L'adhésion à QUALIJUS offrait une sorte de **certification** avec même la possibilité d'apposer un logo sur les emballages. Ce logo n'a jamais été rendu obligatoire et finalement il n'a jamais eu énormément de visibilité (contrairement à la filière laitière et le

logo IPLC).

Pour autant, le principe de l'adhésion reste inchangé : l'objectif étant que les industriels s'engagent à respecter des règles définies dans le **cahier des charges** de l'institut, notamment en termes de **traçabilité des matières premières** utilisées pour les produits finis, via des audits réguliers de leurs sites de production. Cela couvre à la fois les **exigences réglementaires**, les règles définies dans les **Codes de bonnes pratiques** au niveau européen (AIJN) et français (UNIJUS).

L'adhésion à QUALIJUS est encore aujourd'hui un **gage de qualité et de sécurité** pour les distributeurs. C'est d'ailleurs pour cela que, dans les années 2000, la possibilité d'adhérer à QUALIJUS leur a été ouverte.

Au même moment que les opérateurs français cherchaient à agir, les mêmes **réflexions** et discussions avaient lieu au niveau du syndicat européen AIJN. Cela a abouti notamment à la mise en place de standards afin que l'ensemble de la profession puisse travailler avec les mêmes référentiels. Il a très vite été

établi que l'organisme qui établissait les règles ne pouvait pas être celui qui les contrôlait. Ainsi a été décidé de mettre en place un organisme professionnel de contrôle européen : l'EQCS (EJCS depuis 2018), structure indépendante de l'AIJN.

Au niveau Européen, l'Allemagne était très présente que ce soit au niveau du syndicat AIJN qu'au niveau des contrôles de matières premières, via la SGF-Irma qui existait depuis plusieurs années. Les professionnels français, via QUALIJUS, ont eu la volonté depuis le début de prendre une vraie place dans les **discussions européennes** et ont su devenir un membre fort de l'institut de contrôle EQCS afin d'enrichir les points de vue et méthode de travail défendus par la SGF et en défendant la position de la France concernant les contrôles du marché qui devaient englober non seulement les matières premières mais également les produits finis.

**25** ans après sa création, QUALIJUS a évolué car son but premier, qui était d'assainir le marché, a été atteint voire dépassé. Aujourd'hui ce que fournit QUALIJUS, c'est une **expertise technique**, une **surveillance du marché**. Les données QUALIJUS sont précieuses pour établir et **défendre des positions de la filière**. Son rôle est aussi là et garde toute son importance.

25 ANS QUALIJUS

« Au-delà de la France, une dynamique de structurer la filière des jus de fruits au niveau européen. »

Murielle PHAN

Responsable affaires réglementaires et R&D France & Belgique Orangina Suntory France

Secrétaire général adjoint QUALIJUS de 1993 à 2004

Responsable scientifique et technique UNIJUS de 2000 à 2004.







## 25 ans après, QUALIJUS n'a pas pris une ride !

Issu d'une formation d'ingénieur en techniques agricoles, souhaitant me reorienter après avoir travaillé dans la génétique animale, je tombe par hasard sur une annonce pour un laboratoire d'analyses. Ainsi commence en 1992 mon aventure chez Eurofins, qui a alors 5 ans d'existence. Mon 1<sup>er</sup> rendez-vous commercial se passe chez un producteur de jus de l'ouest de la France et adhérent UNIJUS. Je me souviens qu'à l'époque était parue une enquête UFC Que Choisir sur les jus de fruits montrant certaines dérives. Aujourd'hui la filière des jus de fruits est une **filière très vertueuse**. En cela, QUALIJUS répond à sa mission originelle : **protéger la filière** contre les risques de fraude.

La mise en place de cet **institut de contrôle** n'était pas simple. Il faut reconnaître que se réunir entre confrères et concurrents pour se dire « on va créer cet institut d'auto-contrôle de

la qualité, on va accepter que des **inspecteurs** viennent dans nos **usines** et que les produits soient prélevés et analysés par des **laboratoires extérieurs** » n'avait rien d'évident ! Vu de l'extérieur, la **démarche** était assez, même très **novatrice** ! Il

faut noter que nous étions avant la vache folle et autres scandales alimentaires qui ont pu se produire depuis. C'est clairement la **volonté des hommes et des femmes** autour de la table à l'époque qui a permis la **création de l'IPJF** (NR : Institut Professionnel des Jus de Fruits, premier nom de QUALIJUS). Je me souviens particulièrement de Mr André Vasseneix, de sa poigne mêlée de bienveillance.

Il faut également regarder de l'autre côté de la frontière pour trouver les sources d'inspiration. Dans les années 90, la SGF (NR : système de contrôle allemand) existait déjà et des échanges entre les filières allemandes et françaises ont naturellement contribué à la **construction** de QUALIJUS, prenant bien sûr en compte les **spécificités du fonctionnement et du marché français**.

Encore une fois, il faut regarder du côté de l'Allemagne pour avoir le début de l'histoire. La **méthode F.I.N.S.** (Fractionnement Isotopique Naturel Spécifique) inventée et brevetée par Eurofins était originellement utilisée pour détecter des adultérations du vin (ajout de sucre). Les mêmes problématiques étant rencontrées dans la filière des jus, en 1990, la SGF a souhaité tester Eurofins pour voir si cette **technique innovante d'analyse** était applicable aux jus. Et des tests en aveugle ont démontré que cela fonctionnait ! La méthode permettait au départ de **détecter des fraudes** grossières (ajout de sucre ou sirop de sucre) puis des analyses de plus en plus fines ont été développées par Eurofins pour détecter des adultérations de plus en plus sophistiquées.

« Des méthodologies d'analyse perpétuellement challengées sous l'impulsion de l'interprofession et des industriels. »



Grâce à son développement Eurofins a pu aussi passer de la recherche de **fraudes économiques** à la **maîtrise** de la **sécurité alimentaire** (pesticides, métaux lourds...), en réponse notamment aux préoccupations des consommateurs. Dans le cadre de notre partenariat étroit, QUALIJUS challenge ainsi en permanence Eurofins pour des problématiques de plus en plus pointues, des méthodes d'analyse de plus en plus fines.

Si dans les **années 90** les pouvoirs publics avaient plus de moyens et la DGCCRF avait des laboratoires en interne avec de grosses équipes, il était néanmoins plus simple pour les administrations d'avoir cet organisme intermédiaire, **expert de la filière** jus de fruits qui suivait le marché de près. En termes de résultats, il y a clairement un avant et un après la première **campagne de prélèvement IPJF** !

À 25 ans, QUALIJUS a atteint l'âge de raison, l'âge de la maturité. La structure n'est pas petite. Ses actions ont permis d'**assainir le marché**. Son **travail est reconnu** à l'ANIA, par la grande distribution (certaines enseignes sont adhérentes) et par les grands acteurs de la filière. QUALIJUS n'est plus seulement un bon élève, c'est un **exemple à suivre** pour toutes les filières agroalimentaires.

25 ANS QUALIJUS

Car s'il y a aujourd'hui une dynamique globale autour de la notion de « food fraud », avec de vraies **préoccupations sociétales**, il s'est passé beaucoup de temps avant que d'autres entreprises et filières se mettent à agir.

La démarche QUALIJUS avec des personnes qui donnent de leur temps professionnel pour le collectif force l'**admiration**. Pour ma part, je retiens de ces années de **collaboration** des **échanges passionnants et stimulants**. Si je peux formuler un vœu, ce serait que QUALIJUS fasse des petits dans d'autres secteurs. Ensemble on va moins vite, certes, mais on va plus loin !

« L'expérience QUALIJUS est formidable, elle est remarquable, elle est originale. »



Marcel DUMOULIN

Responsable commercial  
Eurofins - Division Agroalimentaire  
France



**QUALIJUS, un centre de compétence et d'expertise à l'écoute constante de l'évolution du marché**

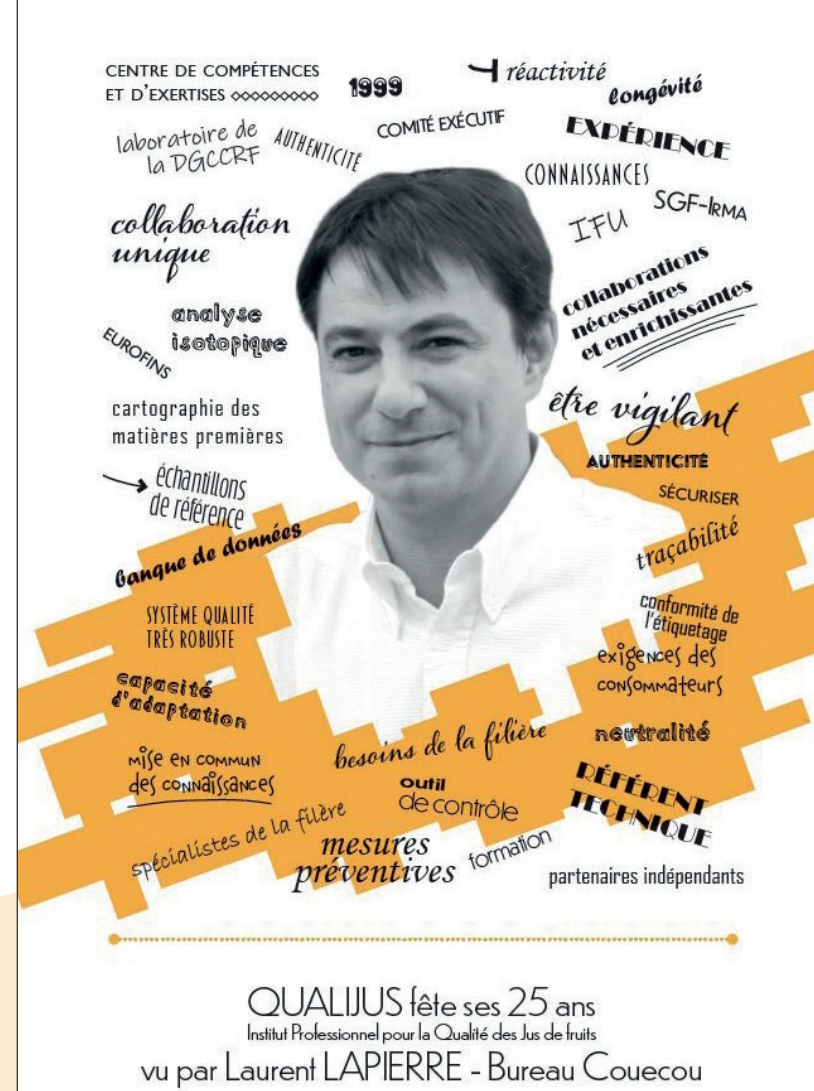
**L**e début de mon aventure avec la filière jus de fruits commence très tôt au moment de mes études puisque j'ai eu l'occasion de faire une thèse sur les jus de fruits. De 1993 à 1996, j'étais intégré dans un **laboratoire de la DGCCRF** et je travaillais sur l'**authenticité** de certains jus, les jus d'agrumes en particulier, en collaboration avec QUALIJUS. J'ai ainsi eu la chance de collaborer avec les fondateurs de QUALIJUS, l'IPJF à l'époque.

la DGCCRF s'est mise en place, tout comme des échanges avec Eurofins ou des laboratoires internes d'entreprises. Ces discussions ont clairement été bénéfiques pour toutes les parties prenantes. Cette thèse a été motivante, même passionnante. Elle m'a permis de me rendre compte de l'application directe d'un travail de laboratoire et de recherche dans le monde de l'industrie. QUALIJUS était très impliqué dans le projet puisque la structure a même financé la dernière année de thèse afin que je puisse finaliser la banque de données.

La découverte de QUALIJUS était très intéressante et d'autant plus que c'était une association créée par les industriels et pour les industriels, avec l'objectif d'assainir le marché et d'apporter des **mesures préventives** pour les fraudes. Mon souhait de rester dans la filière s'est rapidement concrétisé grâce à mon recrutement par Bureau Couecou, qui était déjà membre de QUALIJUS, puis à mon intégration dans le **Comité Exécutif** de QUALIJUS dès **1999**. Au sein de ce Comité, des **spécialistes de la filière** se réunissent et partagent leur **expérience** et leur **connaissance** du marché pour nourrir et faire évoluer les connaissances de QUALIJUS.

Au-delà de ces échanges internes, QUALIJUS bénéficie aussi de ses contacts avec la **SGF-Irma** et l'**IFU** qui veillent notamment sur le sujet des matières premières

« Une collaboration unique au service de la progression des méthodologies d'analyse. »



au niveau mondial. Ces collaborations sont nécessaires et enrichissantes. Il est essentiel pour QUALIJUS de suivre les évolutions du marché, qui se complexifie et va vers de plus en plus de produits niche, de nouvelles techniques ou l'apparition de nouveaux fruits dans de nouvelles zones de production. Il faut être de plus en plus vigilant pour sécuriser les nouvelles filières qui se mettent en place car

tout est basé sur la **traçabilité** et l'**authenticité** des matières premières.

Si à l'origine le travail de QUALIJUS était centré sur l'authenticité des produits et la traçabilité des matières premières, cela a évolué petit-à-petit vers la **conformité de l'étiquetage**, la bonne information sur la composition des produits, la toxicité, les produits phytosanitaires... suivant toujours le marché, les **besoins de la filière** ainsi que les attentes et **exigences des consommateurs**.

Ce n'est pas un outil de promotion de la filière mais un **outil de contrôle** du marché des jus de fruits. En cela, il se doit de conserver son indépendance et c'est d'ailleurs une préoccupation majeure depuis sa création. QUALIJUS utilise des **partenaires indépendants** : des laboratoires, pour des analyses faites avec un souci de **neutralité** et d'objectivité, et des inspecteurs, qui se rendent sur les sites de production. Ce travail d'auto-contrôle, cette présence sur le terrain, via un audit spécifique et des analyses

produits, est unique et doit perdurer en s'adaptant au contexte et aux besoins des entreprises. Je pense que l'institut y est pour quelque chose si les sites sont aujourd'hui tous certifiés et ont des **systèmes qualité très robustes**.

Au niveau du Comité Exécutif, nous avons toujours à cœur de respecter l'anonymat des produits lors de l'interprétation des résultats d'analyse. Il n'y a jamais eu de faille à ce niveau, c'est essentiel !

« **Indépendance, neutralité et objectivité, trois principes fondamentaux QUALIUS.** »

Aujourd'hui, justement parce que le marché, les produits, les réglementations et les méthodes d'analyses évoluent, QUALIUS garde tout son intérêt. Les industriels ont constamment besoin d'avoir un **réfèrent technique** qui joue un rôle de conseil et propose de la **formation**. Les clés de la **longévité** de la structure sont sa **réactivité** et sa **capacité d'adaptation** face à l'évolution du marché.

**« Indépendance,  
neutralité et  
objectivité,  
trois principes  
fondamentaux de  
QUALIJS. »**

Laurent LAPIERRE

Directeur Technique, Cogérant  
Bureau Couecou

Membre du Comité Exécutif QUALIJUS  
depuis 1999





## QUALIJUS, un maillon clé entre les professionnels de la filière et les pouvoirs publics.

Au début des années 90, j'ai intégré l'administration centrale de la DGCCRF au sein du Bureau des Boissons. Dans le cadre de mes fonctions, j'étais bien sûr en contact avec UNIJUS et connaissais donc bien la filière avant la création de QUALIJUS. On peut dire que j'ai assisté à sa naissance, de l'extérieur. S'agissant d'une création des professionnels de la filière, la DGCCRF n'a pas participé à sa construction. Mais je me souviens qu'à l'époque, nous avons vu cette démarche d'un bon œil. Il s'agissait d'une **initiative assez nouvelle dans l'alimentaire que nous trouvions plutôt positive.**

Si j'évoque le contexte dans lequel s'est créé QUALIJUS, je retiens deux aspects principaux : l'évolution de la réglementation européenne et l'existence de fraudes dans la filière. Ce contexte a été propice à une **prise de conscience des professionnels.**

En 1992-93, il y existait dans le secteur des jus de fruits certaines pratiques frauduleuses récurrentes. Des enquêtes menées par la DGCCRF avaient révélé un taux d'infraction assez élevé. Dans cette conjonction, la création de QUALIJUS a été la bienvenue. Les opérateurs français ont réalisé qu'il était nécessaire d'agir en matière d'**auto-contrôle.**

Cette période a également correspondu au début de discussions au niveau européen concernant l'opération de « **simplification** » des **directives verticales alimentaires**, l'objectif étant de définir les exigences essentielles pour assurer une

libre circulation des produits au sein du marché européen. Ainsi, dès 1993, j'ai été en contact avec les membres d'UNIJUS pour commencer à travailler sur la simplification de la **directive jus de fruits,**

texte datant de **1975.** La nouvelle directive ne paraîtra qu'en 2001 puis sera à nouveau revue en 2012 et transcrite en droit français en 2013.

La filière jus de fruits, via UNIJUS et QUALIJUS, a toujours été en lien avec la DGCCRF pour ces discussions concernant les travaux de modification de la directive européenne. Lors de la révision de la **directive jus de fruits en 2012**, les autorités européennes avaient notamment la volonté de prendre en compte dans le texte les progrès technologiques intervenus dans la production des jus de fruits. Nous avons alors eu des échanges avec UNIJUS et QUALIJUS pour que les exigences réglementaires tiennent compte de la réalité industrielle. Il en a découlé, au niveau européen, une rédaction de la directive beaucoup plus réaliste.

L'adoption de la directive 2012-12 est intervenue après l'entrée en vigueur de règlements communautaires essentiels en matière de droit alimentaire (**allégations** en 2006, adjonction **vitamines et minéraux** en 2006, additifs en 2008, **INCO** en 2011). Des **exigences des consommateurs** relatives à l'aspect nutritionnel des produits ont aussi été prises en compte ; en particulier en ce qui concerne le sucre : c'est dans la directive 2012 que l'ajout de sucre dans les jus de fruits n'a plus été autorisé (avant, cela était possible en très petite quantité, à titre correctif, et certains jus en étaient exclus). Cette demande a



« Un environnement favorable à la responsabilisation des opérateurs. »

notamment été portée par les professionnels français qui n'ajoutaient plus de sucres dans les jus de fruits depuis des années. Cette pratique a ainsi été entérinée au niveau européen.

Au-delà de cette réglementation européenne, la filière s'est dotée d'un **code de bonnes pratiques** en matière d'étiquetage, construit en lien avec la DGCCRF. Si certains points sont strictement réglementaires, d'autres sont issus d'un choix des professionnels d'**aller plus loin que la réglementation.** Notre rôle, à nous DGCCRF, est de faire appliquer la réglementation, mais nous avons un **rôle de conseil** auprès d'UNIJUS et de QUALIJUS sur la **pertinence** de ce code.

Le lien entre QUALIJUS et la DGCCRF est fondé sur l'**échange d'informations** dans le respect des **compétences** de chacun. Il s'est construit lors de réunions au cours desquelles QUALIJUS nous informe de ses actions d'auto-contrôle en composition des produits et des étiquetages. L'institut nous soumet parfois à la DGCCRF des dossiers qu'elle peut prendre en charge si nécessaire. QUALIJUS, par sa **veille permanente** du marché, peut également jouer le rôle de **lanceur d'alerte** en nous indiquant des matières

premières sensibles ou toute problématique particulière. Ces rencontres sont toujours intéressantes et constructives.

« 25 ans d'échanges constructifs et de confiance »







## QUALIJUS, un outil formidable à renforcer et à faire connaître.

À l'origine de QUALIJUS, il y a la volonté d'**hommes de conviction**, et notamment mon père, qui avaient pris conscience que la profession devait endosser la **responsabilité d'assainir le marché** à un moment où des pratiques frauduleuses remettait en question la qualité de la filière dans sa globalité.

Il existait un vrai risque pour la profession et donc une nécessité de clarifier les choses. Il en allait presque de la survie de nos produits et de la filière ! La création de l'institut, aujourd'hui appelé QUALIJUS, a permis de **fédérer** les acteurs de la profession autour d'un **discours commun** : celui de la **qualité**.

Lorsque mon père a quitté ses fonctions, j'ai pris sa suite au sein d'UNIJUS et de QUALIJUS dont j'ai rapidement pris la présidence (2002-2003). Il était pour moi évident de m'investir au sein du collectif et de l'institut

de contrôle en particulier. On dit souvent de QUALIJUS qu'il est le « **bras armé qualité** » de la filière. Pour moi c'est un organe extrêmement important de l'organisation du jus de fruits. Mon implication au sein

la structure m'a apporté une connaissance du secteur du jus et des pratiques existantes. Elle m'a également permis de comprendre en quoi les mauvaises pratiques pouvaient être préjudiciables pour l'ensemble de la filière, tant au niveau de la qualité de nos produits que de leur image. Nous le savons, les consommateurs ne font pas de cadeau ! C'était vrai à l'époque, ça l'est encore plus aujourd'hui. **Transparence, cohérence, amélioration continue** sont ainsi des éléments qui ont émergé il y a 25 ans et qui sont clés

« **QUALIJUS, un référent et une caution pour les professionnels de la filière** »

aujourd'hui.

Au-delà de la profession, QUALIJUS est un **modèle de travail collectif et collaboratif**. Je ne comprends pas que d'autres professions ne s'en soient pas emparé même s'il a été dupliqué dans la filière du lait. Ce n'est pas l'applicatif qui est important, c'est la méthode : « je contrôle les produits du marché, je vais auditer les usines, j'ai un panel d'experts qui est capable de prendre position et de s'interroger de faire des recommandations ». C'est applicable à tous ! La mécanique de QUALIJUS est une **mécanique agile** : on s'adapte constamment aux nouvelles problématiques en cherchant toujours à résoudre. **Veille, alertes et débats d'idées** sont les clés des discussions au sein de QUALIJUS.

QUALIJUS est un **outil de progrès**, un outil constructif et jamais un outil de répression. Pour les entreprises, l'institut est à la fois un référent pour travailler ensemble à l'amélioration d'une problématique interne, un contrôleur des produits finis et des usines et un référent scientifique.

QUALIJUS a aujourd'hui une réelle **crédibilité** en interne, auprès des opérateurs de la filière qui peuvent s'appuyer sur son expertise en cas de question technique, mais également

« **Une implication évidente dans ce modèle de travail collectif et collaboratif** »



vis-à-vis des partenaires extérieurs pour lesquels l'adhésion à QUALIJUS est un vrai gage de **fiabilité** et d'assurance qualité. Si le système n'a pas vocation à faire office de loi ou réglementation, parfois le fait d'annoncer que l'on respecte le cahier des charges QUALIJUS fait foi. Cela assure une certaine confiance dans les échanges que nous pouvons avoir notamment avec nos clients (les distributeurs) ou la DGCCRF.

QUALIJUS est clairement un **intervenant incontournable et complémentaire** aux services officiels de contrôle en tant qu'expert de la filière.

Ce que je retiens de ces 25 années d'existence de la structure, c'est une amélioration indiscutable et remarquable de la qualité des produits dans laquelle nous avons réussi à emmener tous les intervenants du marché, même les plus gros. Certains distributeurs ont également rejoint la démarche, ce dont je me réjouis car je suis convaincu qu'une filière doit intégrer tous les maillons de la chaîne. QUALIJUS est un organe qui s'adapte constamment au marché en étant **à l'écoute** permanente des problématiques du moment et à venir. Sa méthodologie de travail via des analyses de plus en plus fines et des **discussions d'experts** nous oblige à nous remettre en question en permanence. Grâce à cette dynamique, plus aucun sujet ne nous fait peur !

25 ANS QUALIJUS

« **QUALIJUS, une dynamique vertueuse pour une qualité toujours meilleure des produits** »

Je retiens également comment nous sommes passés de la méfiance, voire la défiance, à la **confiance** avec les administrations et particulièrement avec la DGCCRF. Madame Foliard est d'ailleurs pour beaucoup dans l'amélioration de cette relation. Elle a été clairvoyante et a su plaider notre cause auprès de ses responsables. Le lien qui existe aujourd'hui apporte beaucoup de **sécurité** à la filière et nous devons conserver cela.

Pour l'avenir, nous devons renforcer QUALIJUS tant au niveau de son **expertise technique et scientifique** qu'au niveau de sa **légitimité auprès des pouvoirs publics**. Cela est primordial pour la filière car les problématiques à traiter vont être de plus en plus complexes et feront certainement intervenir de nouveaux acteurs. La question qui se pose actuellement est de savoir comment **aller plus loin** dans la **reconnaissance** de ce bel outil qu'est QUALIJUS par l'administration...



**Emmanuel VASSENEIX**  
PDG de la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel  
LSDH

Président de QUALIJUS de 2006 à 2012

Président d'UNIJUS depuis 2012





## QUALIJUS, le héraut de la qualité.

Arrivé en 2008 après 10 ans passés dans le secteur de la charcuterie, je suis finalement, comparé à certains, un « bleu » dans la filière. Si je fais un parallèle avec la FICT (l'interprofession de la charcuterie), je vois que ce sont deux **filères très bien organisées** qui ont défini un code de bonnes pratiques. Pour autant, seule la filière des jus de fruits s'est structurée et a mis en place un organisme de contrôle. Pour moi, la découverte de QUALIJUS a été une vraie surprise.

Le premier souvenir que j'ai de QUALIJUS, c'est le **logo EQCS** que l'on pouvait apposer sur les emballages et qui n'existe d'ailleurs plus aujourd'hui. Avant de m'investir officiellement dans la structure, j'ai connu

QUALIJUS au sein d'Eckes-Granini à travers les **plans de contrôle** et les **demandes d'analyses très pointues** (bien plus que ce à quoi j'avais été habitué dans la charcuterie). En faisant partie de QUALIJUS, les entreprises s'obligent à **respecter des règles** en faisant partie d'un

système qui contrôle l'ensemble du marché. Ce n'est pas rien !

Au départ, j'ai également beaucoup appris sur QUALIJUS via mes échanges au niveau européen, notamment avec mes collègues allemands du groupe. S'il y a pu y avoir des divergences d'opinion et une certaine lutte d'influence dans les années 90, notamment entre la France et l'Allemagne (SGF), avec mon regard extérieur, je me suis rendu compte que nous voulions tous la même chose : **améliorer le marché** des jus de fruits et **faire progresser les connaissances** de

la filière. Aujourd'hui, les liens entre QUALIJUS et la SGF sont forts et c'est pour le mieux ! La SGF-Irma, plus identifiée comme une structure internationale qu'allemande fait bénéficier tous les pays de son expertise et de sa connaissance très pointue des matières premières. Au sein de l'EQCS, devenue l'EJCS depuis 2018, il est bien sûr essentiel que tous les pays collaborent ensemble pour s'enrichir de leurs problématiques respectives.

M'investir dans le collectif était une évidence. Mon entrée officielle dans la structure s'est faite en 2010 au sein du Comité Directeur et j'ai ensuite pris la suite d'Emmanuel Manichon en 2015 à la Présidence de QUALIJUS. J'ai toujours eu la volonté de **fonctionner** de façon participative **en s'appuyant sur les expertises de chacun** pour avancer et décider des orientations à prendre.

Depuis toujours, QUALIJUS et UNIJUS sont des lieux privilégiés pour **des échanges neutres et bienveillants**. On perçoit au-delà de toute notion de concurrence, il y a un intérêt commun qui dépasse tout avec une **honnêteté** et de la **transparence** dans les échanges. C'est un **fonctionnement extrêmement sain**. Dans le futur, il faut garder

« Faire appel aux expertises de chacun dans une volonté d'obtenir le meilleur pour l'intérêt collectif. »



cette particularité. C'est notre **héritage**. C'est ancré dans nos valeurs. L'**intérêt collectif** a nourri ces **25 ans d'existence**. D'ailleurs, la « casquette collectif » ne nous quitte jamais, on devient un ambassadeur, on **montre l'exemple** aussi bien à l'extérieur que dans son entreprise.

Je pense qu'il faut voir assez loin pour mettre une telle structure en place. Dans les années 90, il y a eu la collusion de 2 choses : les questionnements de la filière par rapport à des pratiques problématiques et le développement de méthodes d'analyse qui permettaient de détecter des adultérations de produits. Cela a ouvert des possibilités et a abouti à la création de QUALIJUS (IPJF à l'époque) : une structure non officielle, financée par les acteurs de la filière, qui allait vérifier si ce qui était mis sur le marché était bon. A l'époque où on commençait tout juste à parler de HACCP, de traçabilité, il fallait des hommes visionnaires pour construire un tel outil dont l'objectif prioritaire était de **protéger le consommateur**. A mon sens, c'est **remarquable** ! Si on regarde les résultats aujourd'hui, nous sommes à 2 - 3% d'anomalies quand nous étions à près de 50% en 1995... Cela montre l'**efficacité** de QUALIJUS pour améliorer la filière.

Depuis sa création, et je l'observe depuis que j'ai pris la présidence en 2015, QUALIJUS a évolué en douceur. Nous ne sommes jamais en réaction

à ce qui se passe mais dans l'**anticipation**. Notre enjeu aujourd'hui, tout en restant actif sur la mission originelle de QUALIJUS qui est de contrôler le marché et de prévenir les fraudes, c'est d'anticiper les futures problématiques, d'être dans la **prospective**. Il va falloir aller plus loin que les analyses en composition pour aller vers plus de compréhension des sujets développement durable, le bio, les filières équitables...

« Une approche visionnaire il y a 25 ans qui répond aux attentes sociétales d'aujourd'hui »

Le travail qui a été fait depuis 25 ans d'**auto-responsabilisation** de la filière est fort. Avec le temps, l'existence de QUALIJUS, son rôle de **pédagogie**, d'**éducation**, de **dissuasion** se justifie de plus en plus. Certes, cela demande un investissement aux professionnels et leur impose des contraintes mais **la démarche ne peut qu'être vertueuse**. Il ne nous manque aujourd'hui plus qu'une **reconnaissance officielle** par les autorités pour gagner encore en visibilité et en crédibilité.

Jérôme MORNET

Directeur Qualité et Développement durable Eckes-Granini

Président de QUALIJUS depuis 2015



## QUALIJUS, un véritable support technique et scientifique pour les entreprises

Mes premiers contacts avec la **filière jus de fruits** datent d'il y a plus de 20 ans, lorsque j'ai intégré LSDH en remplacement de la responsable R&D, suite à un appel d'Emmanuel Vasseneix. Mais c'est seulement 7-8 ans plus tard que j'ai vraiment été en lien avec l'**interprofession**. A l'époque, les 3 experts qualité « piliers » de la filière étaient Roland Gissinger (Directeur R&D, Réa), Georges Mangeot (Directeur R&D, Joker) et Hervé Bérusseau, (Responsable laboratoire chez LSDH). A l'origine de QUALIJUS avec André Vasseneix (DG de LSDH à l'époque), Hervé Bérusseau avait mis en place un laboratoire dédié à l'analyse des jus de fruits au sein de l'entreprise. J'ai tout appris auprès d'Hervé qui était le référent jus de fruits au niveau de LSDH. C'est après son départ que j'ai pris le relai en interne chez LSDH pour les contrôles sur les jus de fruits en lien avec l'équipe QUALIJUS. A l'époque, je n'étais pas encore présente au niveau de l'interprofession ; c'est Emmanuel Vasseneix qui avait le rôle de représentation dans ces **instances collectives**.

C'est à partir des années **2010** que j'ai pris part aux discussions et travaux de l'interprofession, tant au niveau d'UNIJUS que de QUALIJUS. En tant que responsable qualité

« **QUALIJUS, un système d'auto-contrôle qualité par la filière et pour la filière.** »

j'assistais aux réunions mais je me suis réellement investie dans le cadre de mon poste suivant, à partir de 2012. Avec UNIJUS, j'ai ainsi travaillé sur la **charte d'engagement** pour la réduction de sucre dans les nectars mais également sur la **directive européenne**. En **2015**, j'étais élue au **Comité Directeur** de QUALIJUS.

Travaillant auparavant dans la filière du lait qui avait également mis en place un **système d'auto-**

**contrôle** (l'IPLC), je connaissais l'intérêt qu'une telle structure pouvait avoir. Pour moi l'existence d'un institut veillant à ce que le **marché** soit **sain** avec des contrôles définis était intéressant à plusieurs niveaux : pour l'entreprise, cela permettait de valoriser notre savoir faire auprès de nos différents interlocuteurs ; au niveau du marché, de savoir que l'ensemble des acteurs était contrôlé et que les adultérations seraient découvertes ; et au niveau des clients/distributeurs pour lesquels cela représentait une certaine **caution**. Il y avait déjà à l'époque une vraie **connaissance** et **reconnaissance** de QUALIJUS chez les distributeurs qui pouvaient également bénéficier de son **expertise** via les entreprises adhérentes. L'interprofession était valorisée. 25 ans après, l'intérêt de la structure et de ses actions pour l'ensemble de la filière est toujours là.

Participer aux discussions, est le seul moyen d'être au courant de ce qui se passe dans la filière. S'impliquer dans l'interprofession est un passage obligé pour avoir une bonne maîtrise de ce qui est fait en interne. Cela m'était vraiment utile dans mon poste.

Les données transmises par QUALIJUS sont d'un grand intérêt d'un point de vue opérationnel. Cela permet de disposer d'**éléments**

« **Un outil indispensable à la bonne compréhension du marché et de notre environnement.** »



QUALIJUS fête ses 25 ans  
Institut Professionnel pour la Qualité des Jus de fruits  
vu par Martine KOCKEN - LSDH

**concrets** pour discuter en interne des méthodes d'analyse, des résultats, de l'**authenticité des jus**, des problématiques de matières premières, des potentiels risques de fraude sur le marché... Il y a un certain nombre de points que l'on apprend grâce et via l'interprofession. Cela permet également pour les équipes d'avoir des éléments de réponse face aux fournisseurs ou clients.

Aujourd'hui les entreprises savent qu'elles peuvent se reposer sur cet institut de contrôle auprès duquel elles peuvent aller chercher de l'information ou des conseils. Cela est devenu une habitude et un support dont les entreprises ne pourraient pas se passer.

« **Renforcer les liens entre QUALIJUS et les entreprises pour un partage collectif de données.** »

A une époque où de gros efforts sont faits sur les notions de **transparence** et de **traçabilité**, on ne peut pas réduire nos efforts. Il faut poursuivre comme nous le faisons depuis 25 ans. Même si le marché s'est assaini, QUALIJUS reste **indispensable**. La connaissance de l'état du marché dans sa globalité est primordial que ce soit au niveau des produits finis ou des matières premières. Il est essentiel que l'on soit capable de remonter jusqu'à la matière première, voire à l'associer à un fournisseur, en cas d'anomalie.

25 ANS QUALIJUS

**Martine KOCKEN**

Ancienne Responsable affaires réglementaires et interprofessions  
LSDH

Membre du Comité Directeur de QUALIJUS de  
2015 à 2019







2019