



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

Le 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.

À l'origine de cette thèse, il y avait des laboratoires de la DGCCRF très impliqués dans l'authenticité des vins et qui utilisaient la méthodologie d'**analyse isotopique**, développée par **Eurofins**. A cette époque, la DGCCRF avait identifié certaines fraudes sur le marché des jus de fruits (comme la dilution, l'ajout de sucres ou le non-respect de la teneur en fruits) et recherchait un étudiant qui puisse travailler à transposer aux jus de fruits cette méthode d'analyse qui devait permettre de cibler ces fraudes.

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

Mon rôle était donc mettre au point des méthodes internes et de réaliser une base de données pour la DGCCRF qui permettrait d'avoir une **cartographie des caractéristiques spécifiques des matières premières** en fonction de leur origine. Pour cela, la DGCCRF avait besoin de l'industrie pour obtenir des **échantillons de référence** qui soient authentiques. QUALIJUS a alors pris la décision d'utiliser son réseau professionnel pour aider à construire cette **banque de données** via des prélèvements d'échantillons à tous les niveaux : des matières premières dans les pays d'origine (sols, fruits, jus et pulpes) jusqu'à l'eau utilisée dans les usines de conditionnement. Une vraie **collaboration** entre les industriels de la filière et les inspecteurs de 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.

« Des experts de la filière unis et réunis pour une mise en commun des connaissances. »

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 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 !

Aujourd'hui, justement parce que le marché, les produits, les réglementations et les méthodes d'analyses évoluent, QUALIJUS garde tout son intérêt. Les industriels ont constamment besoin d'avoir un **référént 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.

« Des experts de la filière unis et réunis pour une mise en commun des connaissances. »

Laurent LAPIERRE

Directeur Technique, Cogérant
Bureau Couecou

Membre du Comité Exécutif QUALIJUS
depuis 1999