

AGRO-ALIMENTAIRE

La qualité irréprochable des produits exigée par le consommateur final, la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire et l'internationalisation des échanges sont autant d'enjeux auxquels doivent faire face tous les acteurs de l'agroalimentaire. Dans ce contexte, le Groupe AFNOR propose une large gamme de produits et prestations couvrant l'ensemble des besoins spécifiques du secteur avec des normes, de l'évaluation et de la certification, des produits d'information, de la formation et une ouverture à l'international.

1 - La normalisation en agroalimentaire

Exemples de normes de production agricole

- NF V 01-007 «Management qualité/environnement de la production agricole»
- NF U 47-025 «Méthodes d'analyse en santé animale»
- FD V 46-008 «Bonnes pratiques d'élevage des bovins»
- NF V25-020 «Bonnes pratiques de production de l'échalote»
- ISO 8524 «Matériel de distribution de phytosanitaires-Essais»

Exemples de normes de production primaire

- NF V 25-112 «Bonnes pratiques de réception de pommes de terre de conservation»
- NF V 46-013 «Élevage et transport des porcs charcutiers destinés à l'abattage»
- FD V 46-008 «Bonnes pratiques d'élevage des bovins»
- NF V 46-010 «Traçabilité des bovins en ateliers de découpe, désossage»

Exemples de normes pour le stockage

- NF ISO 4112 «Directives pour le mesurage de la température des grains entreposés en vrac»
- NF ISO 6322-2 «Recommandations pour le stockage des céréales et des légumineuses»
- NF U54-540 «Bâtiments agricoles et installations de stockage - Sécurité des silos»

Exemples de normes sur les première et deuxième transformation

- NF ISO 15161 «Application de l'ISO 9001 aux industries agricoles et alimentaires»
- NF V 04-600 «Spécifications des yaourts»
- NF ISO 11036 «Analyse sensorielle - Méthodologie»
- NF V45-071 «Poissons transformés - Sardines»

Normes sur le transport

- NF EN 12830 «Enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées»
- V33-100 «Café - Guide pour le stockage et le transport»

Exemples de normes pour la distribution

- NF EN 1974 «Machines pour produits alimentaires – Trancheurs»
- BP (Bonne Pratique) V01-100 «Engagements du commerce interentreprises des secteurs pommes de terre, fruits et légumes, vins, céréales, oléoprotéagineux et agrofournitures»

Exemples de normes de méthodes d'analyse

- NF U 47-025 «Méthodes d'analyse en santé animale - Recherche d'anticorps contre la peste porcine classique»
- NF V 03-110 «Analyse des produits agricoles et alimentaires - Procédure de validation intra-laboratoire d'une méthode alternative»
- NF ISO 7218 «Microbiologie des aliments - Règles générales pour les examens microbiologiques»
- NF EN ISO 21572 «Produits alimentaires - Méthodes pour la détection d'OGM»
- NF EN ISO 6579 «Méthode pour la recherche des salmonella spp»

Exemples de normes pour la sécurité de la chaîne alimentaire

- ISO 22000 «Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires»
- FD V01-020 «Démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires»

Dossier spécial ISO 22000

Pourquoi une norme internationale sur le management de la sécurité des aliments ?

La norme ISO 22000 a été publiée en septembre 2005. Elle représente le fruit d'une démarche collective ayant rassemblé les différentes catégories d'acteurs, privés et publics.

Les grands principes de la norme ISO 22000

A ce jour, la norme ISO 22000 est l'unique norme internationale harmonisant les pratiques de management de la sécurité des aliments. Elle couvre l'ensemble des activités constituant la chaîne alimentaire. Accessible à tout type d'entreprise, elle permet de faciliter les échanges commerciaux tant au plan national qu'au plan international.

Des outils pédagogiques

AFNOR propose des **outils pédagogiques** destinés à **aider les opérateurs de la chaîne alimentaire** à mettre en place leur système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Des modules de soutien ISO 22000. Chaque mois, il est possible de télécharger un module présentant un aspect de la sécurité des denrées alimentaires.

- Mars 2008 : Les éléments d'un SMSA
- Avril 2008 : Diagnostic : de l'HACCP à l'ISO 22000
- Mai 2008 : L'ISO 22000 pas à pas

Les actions de déploiement en région

AFNOR a souhaité accompagner la mise en œuvre de la norme sur le terrain. Pour ce faire, des opérations collectives menées par les délégations régionales du groupe AFNOR, ont été lancées dans toute la France et sur plusieurs filières.

La certification ISO 22000

La certification ISO 22000 démontre la conformité du système de management de la sécurité des aliments. C'est une certification accessible, basée sur l'unique norme internationale et compatible avec les autres référentiels.

La position du GFSI sur l'ISO 22000

Au sein du Comité International d'Entreprises à Succursales, -CIES - The Food Business Forum-, le GFSI (Global Food Safety Initiative) est un groupe de réflexion en charge des questions relatives à la sécurité des aliments. Ce groupe vient de rendre public un guide sur l'ISO 22000. Cette initiative constitue une étape importante vers la reconnaissance de la norme par la grande distribution mondiale.

IFS/ISO 22000 – La comparaison et le choix stratégique

Aujourd'hui, les industriels de l'agroalimentaire sont confrontés à un choix stratégique entre l'IFS et l'ISO 22000. Plusieurs questions se posent concernant leur avenir et leur développement, les budgets nécessaires à la mise en application, etc. Cette étude compare le référentiel IFS et la norme internationale ISO 22000 en mettant en exergue les avantages, les inconvénients et les particularités de chacun. Forte de recommandations d'experts et illustrée de nombreux cas pratiques et retours d'expérience, cette étude très opérationnelle recense et analyse tous les éléments comparatifs nécessaires aux professionnels de l'industrie agroalimentaire. En bénéficiant de l'expérience de ses pairs sur leurs pratiques et de l'expertise de spécialistes, cette étude s'appréhende comme une véritable aide à la prise de décision. Elle constitue un outil incontournable pour s'assurer des bonnes pratiques et ainsi construire, mettre en place et suivre son système de management de la sécurité alimentaire.

2 - Certification, évaluation, labels et signes de qualité

Management de la sécurité des aliments

- Certification ISO 22000
- Référentiel BRC version 4 / version 5
- Référentiel IFS version 5

L'évaluation de systèmes ou de produits

- Le titre de Maître-Restaurateur : Démarche originale, véritable reconnaissance pour les restaurateurs traditionnels, il valorise leur savoir-faire et les bonnes pratiques sur la base d'une évaluation selon le Décret n°2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de Maître-Restaurateur. Permettant de bénéficier d'un crédit d'impôt de 50% des dépenses de modernisation, l'évaluation porte sur les grands axes suivants :
 - Les produits de la table
 - La relation clients
 - Les aménagements intérieurs
 - L'environnement et les extérieurs (si existants)
 - L'hygiène, la sécurité et la propreté
- La visite d'évaluation : Pré-diagnostic, réalisé sur la base de référentiels généralistes ou sectoriels
- HACCP : Examen des dispositions mises en place par une entreprise pour maîtriser la sécurité sanitaire des aliments.
- Contrôle Tierce Partie (CTP) : Attestation de conformité à un cahier des charges privé, rédigé par une entreprise, et pouvant impliquer toute une filière.
- L'évaluation AFAQ 1000NR : Le développement durable est plus aujourd'hui qu'un simple concept et les décideurs sont de plus en plus nombreux à en intégrer les principes dans leur stratégie et dans leur management. AFAQ 1000NR est une évaluation basée sur la logique universelle du PDCA et portant sur une approche stratégique et des pratiques managériales et sur des résultats environnementaux, sociaux et économiques. A la suite de son évaluation par AFNOR Certification, l'entreprise obtient une notation, un bilan responsable (rapport), et une attestation.

La certification de services

Il s'agit de définir et faire reconnaître le niveau de qualité de service qu'une entreprise de l'agro-alimentaire s'engage à respecter vis-à-vis de ses clients avec :

- ISO 9001: Certification de Système de management de la qualité pour optimiser les processus de fonctionnement assurant une reconnaissance internationale de l'efficacité d'une organisation qualité
- AFAQ Environnement par étape : Démarche progressive dans le but d'améliorer, au rythme de l'entreprise, son organisation et ses performances environnementales, tout en passant par différentes étapes permettant de faire reconnaître officiellement ses efforts environnementaux, l'objectif à terme étant la certification ISO 14001.
- ISO 14001 : Certification de Système de management environnemental pour maîtriser les impacts de l'activité de l'entreprise sur l'environnement.
- Qualité Sécurité Environnement : Démarche globale d'intégration des trois Systèmes de management.
- AGRI-CONFIANCE® : Certification permettant de démontrer la maîtrise de la qualité tout au long de la chaîne de production qui participe en effet largement à la traçabilité des produits, consolide de plus les relations entre une structure organisée de production agricole et ses producteurs en vue d'une meilleure satisfaction des clients et est inscrite dans un objectif de protection de l'environnement.

La certification / évaluation combinée

En fonction des objectifs de l'entreprise, plusieurs combinaisons sont possibles :

- ISO 9001 + ISO 22000
- NF V01-005 + ISO 9001 + ISO 14001
- ISO 9001 / IFS + BRC
- ISO 9001 + Certification de produit

La certification de produits

- Critères Qualité Certifiés : Dans le cas de la certification de conformité produits, les caractéristiques spécifiques reposent sur les critères objectifs mesurables, traçables et significatifs pour les consommateurs.
- Label Rouge : Certification attestant que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques préalablement fixées et établissant un niveau de qualité supérieur le distinguant de produits similaires.
- Indication Géographique Protégée (IGP) : Couplé obligatoirement à une certification de conformité produit ou un label, l'IGP est une reconnaissance européenne visant à protéger une dénomination et à promouvoir une origine géographique. L'IGP se fonde surtout sur la réputation du produit, sur son histoire liée à celle de la localité, assortie de qualités ou de caractéristiques particulières.
- AS (Attestation de Spécificité) ou STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) : Reconnaissance, par enregistrement, d'un produit ou d'une durée alimentaire obtenu à partir de matières traditionnelles, présentant une composition traditionnelle, ou présentant un mode de production de type traditionnel. Le règlement "Attestation de Spécificité" permet de protéger :
 - des mentions valorisantes dès lors qu'elles expriment le caractère traditionnel du produit : porc fermier, veau sous la mère, emmental grand cru, moutarde à l'ancienne, pain au lait, etc...
 - les noms des spécificités alimentaires.

3 – Les publications sur l'agro-alimentaire

Nouveautés

- Agroalimentaire - IFS/ISO 22000 - Comparaison et choix stratégique
- Certification ISO 22000 - Les 8 clés de la réussite
- Management de la sécurité des aliments - De l'HACCP à l'ISO 22000
- ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments - Recommandations, outils, FAQ et retours de terrain
- Recueils
- Dossier ISO 22000 : La norme ISO 22000 spécifie les exigences de management de la sécurité des aliments_(SMSA). Le Groupe AFNOR présente dans le dossier son historique, ses spécificités et propose des outils pédagogiques sous la forme de présentations à l'attention des dirigeants et des responsables sécurité des aliments, pour expliquer et convaincre.

Voir le portail AFNOR pour l'ensemble des normes

4 – La formation sur l'agro-alimentaire

Elle aborde tout le "Management de la sécurité des aliments" :

La maîtrise d'un système HACCP et les exigences en matière de traçabilité

- Lecture Mettre en oeuvre un plan HACCP efficace
- Lecture pas à pas de l'ISO 22000
- Dires d'Expert : établir une démarche efficace de traçabilité
- Dires d'Expert : Système HACCP - Assurer une base efficace pour votre système de sécurité des aliments
- Construire son SMSA
- La traçabilité en agroalimentaire

La formation d'auditeurs

- Audit ISO 22000 : auditer un système de management de la sécurité des aliments
- Auditeur tierce partie (3 jours)
- Auditeur tierce partie (5 jours)
- Auditer ses fournisseurs en agroalimentaire

L' intégration des systèmes de management

- Dires d'Expert BRC, IFS, ISO 22000, Codex Alimentarius : intégrer vos référentiels
- Journée Référence SMI QSE : stratégies et méthodologies
- Dires d'Expert QSE : management intégré. Mise en oeuvre, retours d'expériences et bonnes pratique

La mise en place de systèmes de management en environnement, santé et sécurité

- Système de management environnemental ISO 14001 : le construire et/ou l'intégrer au système qualité existant
- Audit environnement : pratiquer l'audit des aspects réglementaires et environnementaux
- Préparer l'examen ICAE (QCM)
- Système de management QSE : intégrer des systèmes existants - Pratiques et outils
- Système de management de la santé et de la sécurité au travail : le construire et l'intégrer aux systèmes de management existants.

5 - L'agro-alimentaire à l'international

AFNOR à l'international

Acteur majeur de la normalisation européenne et internationale, AFNOR mène une action de coopération technique dans les métiers de la certification, de la qualité, de la métrologie/essais et de l'accréditation. Depuis plus de 30 ans, elle met ses compétences au service des pays en développement ou des pays à économie en transition pour faciliter

l'intégration de leur économie dans les marchés européens et internationaux et contribuer au développement d'infrastructures qualité performantes.

Le réseau à travers le Monde

La connaissance des référentiels et la culture internationale du Groupe AFNOR accompagnent les développements hors des frontières. Grâce à des accords de reconnaissance mutuelle avec des organismes certificateurs de premier plan (Asie Pacifique, Amérique du Nord, ...), tous leaders dans leurs domaines d'intervention respectifs, AFNOR contribue à l'émergence des meilleures pratiques au sein des filiales et/ou sites des entreprises engagées à l'international. Directement présent dans une vingtaine de pays, AFNOR propose une approche homogène avec un interlocuteur unique.

Bonnes pratiques hygiéniques : un nouveau Guide

La Commission européenne a publié un guide de bonnes pratiques hygiéniques. Ce guide, auquel des experts AFNOR sous mandat CEN ont contribué, a été conçu pour accompagner les professionnels du secteur agroalimentaire dans la mise en place de bonnes pratiques de fabrication propres à assurer la salubrité de leurs produits. Il apporte un avis pratique aux responsables de PME agroalimentaires afin de les aider à appliquer les principes de l'hygiène et à respecter la réglementation.

6 – L'Actualité

Partenariat dans la certification Agro

AFNOR Certification et CERTIPAQ s'associent pour proposer des certifications et évaluations adaptées aux besoins de tous les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires. Ce partenariat est la rencontre entre deux savoir-faire complémentaires : la certification de produit (CERTIPAQ) et les certifications de système et de service (AFNOR Certification).

Les opérateurs de la filière agroalimentaire peuvent par cette certification combinée répondre à la demande croissante du marché, de valorisation des produits et des organisations.

AFNOR Certification et CERTIPAQ regroupent leurs méthodes de certification, de contrôle et d'audits ainsi que leurs méthodes d'accompagnement dans l'objectif de proposer une gamme de prestations complète : Label Rouge, CCP (Certification de Conformité de Produit), IGP (Indication Géographique Protégée), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), GlobalGap, ISO 9001, ISO 14001, Agri Confiance, évaluation HACCP, sécurité (OHSAS 18001 et ILO-OSH 2001), BRC, IFS, certification de service (marques NF et AFAQ), etc.

Cette collaboration de deux organismes certificateurs reconnus permettra d'offrir à tous les professionnels de la filière agroalimentaire, une meilleure qualité de service en matière de certification de produits, de services et de systèmes de management. Tout en bénéficiant d'équipes d'audits à multi-compétences (systèmes, services et produits), les professionnels optimiseront leur investissement dans la certification.

Aujourd'hui, les opérateurs agroalimentaires (les producteurs agricoles, les éleveurs, les coopératives, les industriels, la grande distribution...) cherchent à optimiser l'obtention de certification complémentaire (certification de système/produit ou certification de service/produit) afin de valoriser la qualité de leur produit et de leur organisation.

La certification de produit couplée d'une certification de système ou de service, est de plus en plus exigée par les entreprises du secteur agroalimentaire qui doivent elles-mêmes répondre à la demande de leurs propres clients tels que la grande distribution ou le consommateur final. CERTIPAQ et AFNOR Certification répondent exactement à cette demande du marché.

Qualité du lait de vache et de chèvre : les références normatives

Un avis du ministère de l'Agriculture et de la Pêche relatif aux méthodes d'analyse utilisables aux fins de paiement du lait de vache et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité a été publié au Journal officiel de la République française (JORF) n° 20.

Il fournit la liste des méthodes d'analyse chimiques, microbiologiques ou biochimiques prévues par l'arrêté du 28 juillet 2000 définissant les modalités d'application du décret n° 97-1319 relatif aux modalités de paiement de lait de vache.

Ainsi, pour la détermination de la matière grasse, la méthode prise en référence est, pour la méthode acido-butyrométrique, la norme NF V 04-210, avec pipettes à lait de 11 ml, la norme NF B 35-523, avec butyromètres à lait, la norme NF B 35-521.

En méthode de routine, l'avis propose la spectrophotométrie sur analyseurs infrarouges, agréés par la Commission scientifique et technique, conformément au protocole CNIEL Proc IR dans sa dernière version selon la norme ISO 9622.

Autres méthodes de référence : pour la détermination de la teneur en protéine par la méthode au Noir Amido, la norme NF V 04-216 ; pour la détermination du point de congélation par cryoscopie, la norme NF EN ISO 5764 ; pour le dénombrement des germes totaux, la méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes par comptage des colonies obtenues à 30 °C, la norme NF EN ISO 4833.

Action collective Normand'ISO 22000

La délégation AFNOR Normandie, en collaboration avec Agrohall, et ADRIA Normandie, a organisé le 28 mars 2008 à Caen, un colloque de clôture de l'action collective Normand'ISO 22000.

Dix entreprises normandes se sont engagées dans cette action collective pour une durée de 2 ans. Des entreprises appartenant à la filière viande ainsi que de la filière mer ont fait partager à l'auditoire leur expérience ainsi que les bonnes pratiques en terme d'hygiène alimentaire. De plus, de nombreux échanges autour de cette thématique avec l'ensemble des participants ont pu avoir lieu.

Lors de cette manifestation, ont été présentés les 2 seuls Guides d'interprétation de la norme ISO 22000 applicables aux filières "mer" et "viande" élaborés par AFNOR avec l'aide des entreprises participantes et des consultants partenaires de l'opération. Suite à ce colloque, plusieurs entreprises engagées dans l'action collective ont manifesté leur volonté de poursuivre cette démarche jusqu'à la certification ISO 22000.

Portail Agro du Groupe AFNOR : <http://www.afnor.org/agro/>