

Sécurité des aliments : une démarche adaptée pour les zones dites émergentes

### La taille des entreprises et leurs pays d'origine sont des facteurs clés de l'accès aux certifications les plus reconnues...

Cette affirmation peut choquer a priori, eu égard à l'égal accès au droit de disposer de niveaux de sécurité acceptables pour le consommateur, au même titre que l'égale obligation devant la loi de s'y conformer. Et ce, quelle que soit la taille de l'entreprise, et quel que soit son pays d'origine, du moment que les produits sont distribués en Europe.

Peut-on dès lors parler de zones émergentes au regard du niveau de sécurité alimentaire « attendu » de la part entreprises de taille modeste, ou qui évoluent dans un environnement peu enclin à exiger les mêmes standards de sécurité ? Il faut croire que oui. La certification par tierce partie a un coût non négligeable. Sa phase la plus coûteuse est celle de la mise en conformité (préparation), elle peut durer plusieurs mois. Additionnée aux coûts des audits périodiques et de la maintenance du dispositif (formations...), l'ensemble peut représenter des sommes proportionnellement inégales en fonction de la taille des entreprises.

Pour ce qui est de l'environnement, il est des pays où la loi est soit peu étoffée, soit laxiste, soit peu appliquée (moyens de contrôle de l'état, marché local ne pouvant pas supporter les surcoûts associés...), où les compétences locales en matière de formation et de conseil aux entreprises sont rares, où les auditeurs locaux

ne sont pas qualifiés pour la conduite des audits, et, enfin, où il n'existe pas de chaîne d'accréditation des organismes de certification. Certes, la majorité de ces zones se situe en Afrique, en Amérique latine, en Asie du Sud Est, mais pas seulement. Cela peut concerner des parties de pays occidentaux. L'accès au très large marché Européen (et plus récemment, celui de l'Amérique du Nord) nécessite des certifications sur les référentiels reconnus par la GFSI. Cette barrière pour la sécurité alimentaire devient de facto pour certains, une barrière économique. D'un autre côté, les distributeurs occidentaux se coupent d'une très grande partie des filières d'approvisionnement en produits divers. L'intérêt de tous devient évident : il s'agit de trouver le moyen de tirer ces entreprises vers le haut en matière de sécurité alimentaire, sans mettre en péril leur viabilité économique.

Il revient donc aux acheteurs occidentaux d'envisager une alternative au système actuel qui exige des certifications préalables aux approvisionnements, comme par exemple des programmes d'accompagnement limités dans le temps.

C'est l'initiative que la GFSI a entreprise depuis quelques temps, avec l'approbation de son comité de direction. Un groupe de travail dédié est à la tâche depuis plusieurs mois.

Les premières orientations tendent à concevoir un package d'outils mis en œuvre en parallèle :

- un programme de formation très élaborée mais didactique, destinée aux entreprises mais aussi aux réseaux de consultants et d'auditeurs locaux
- un processus progressif d'audit et de certification (léger la première année, renforcé la seconde et accrédité la troisième année, lors de laquelle les certifications existantes prennent leur place)
- ce processus serait encadré dans le temps, et l'entreprise n'aurait d'autre alternative que d'évoluer d'un niveau à l'autre, ou de quitter le processus. Il serait donc limité dans la durée (3 ans)
- les candidats pourraient approvisionner des distributeurs européens qui le désirent et qui adhèrent à ce programme.

Ce projet a en outre pris le nom (temporaire peut être) d'initiative pour les *marchés mondiaux* (et non émergents).

Il est trop tôt pour la détailler plus avant, mais cette initiative mérite d'être encouragée, tant elle illustre une volonté de coopération peu fréquente, originale, et certainement salutaire pour un très grand nombre d'entreprises de production, et d'autres de services.

Ne serait-ce que pour ces raisons, je vous donne rendez-vous dans les prochains papiers pour vous tenir informés de l'évolution de ce projet au fil de l'eau.



## Sommaire

### [Actualités de la certification](#)

- [Lancement du dispositif Synergy PRP 22000](#)
- [Agrana Fruit vise l'ISO 22000](#)
- [Vers l'intégration de l'ISO 22000 dans le Paquet Hygiène](#)
- [Unicognac décroche l'ISO 22000](#)
- [Primel Gastronomie certifié BRC](#)
- [Première entreprise de découpe certifiée ISO 22000 : 2005](#)
- [Le BRC s'implante en Amérique du Nord](#)
- [Le GFSI approuve le FSSC 22000](#)
- [Pomona TerreAzur décroche l'ISO 22000](#)
- [La norme BRC s'affiche sur la toile](#)
- [Dernier module de soutien à l'ISO 22000](#)

### [Brèves réglementaires en sécurité alimentaire](#)

#### Actualités de la certification

#### A ne pas manquer

##### **Agro Sud Industrie 2009** (22/24 sept 09)

1ère édition du salon des secteurs de l'agroalimentaire du Sud-Ouest.  
Tarbes – France

##### **Convention ProFood** (29/30 sept 09)

16ème convention d'affaire des procédés du secteur agroalimentaire.  
Nantes – France

##### **Agroprocess 2009** (06/08 oct 09)

Salon des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire et des secteurs apparentés.

Arras – France

##### **Anuga 2009** (10/14 oct 09)

Salon de l'innovation dans l'industrie alimentaire.

Cologne – Allemagne.

##### **CFIA Metz** (20/22 octobre 09)

Le Carrefour des Fournisseurs des Industries Agroalimentaires.  
Metz, Parc des Expositions

#### **Lancement du dispositif Synergy PRP 22000**

L'organisation Synergie vient de lancer un nouveau schéma de certification baptisé Synergy PRP 22000, pour la reconnaissance de l'ISO 22000 dans toute la chaîne alimentaire. Ce dispositif s'appuie sur la norme ISO 22000 à laquelle ont été ajoutés deux documents complémentaires sur les bonnes pratiques. Il s'applique à tous les maillons de la chaîne alimentaire depuis la production primaire, jusqu'à la distribution, mais aussi aux équipementiers et aux fournisseurs. Ce référentiel unique de la même portée que l'ISO 22000 a pour vocation de devenir une norme. Toutefois, Synergie se défend de vouloir concurrencer le projet mené par la CIAA (Confédération des industries agroalimentaires de l'UE), qui inclut le PAS 220.

#### **Agrana Fruit vise l'ISO 22000**

Déjà élu « Fournisseur de l'année 2008 » par le groupe Danone, Agrana Fruits France entend poursuivre son développement et prévoit de consacrer près de 2 millions d'euros dans la modernisation de son site de Valence. Cet investissement doit permettre de gagner en compétitivité et d'accompagner qualitativement une demande en hausse constante en fruits pour les produits laitiers. À terme, le spécialiste des fruits préparés destinés à la fabrication de yaourts espère décrocher l'ISO 22000 à l'horizon 2011.

#### **Vers l'intégration de l'ISO 22000 dans le Paquet Hygiène**

Dans le cadre du groupe européen de haut niveau sur la compétitivité des IAA (Industries Agro-Alimentaires), l'administration française a suggéré d'ajouter la norme ISO 22000 aux normes mentionnées dans les textes du « paquet hygiène ». L'idée, pour le moment bien accueillie par la Commission européenne, doit encore être approfondie. Néanmoins, cette proposition officialise le soutien politique des autorités françaises envers la norme ISO 22000. De plus, les industriels certifiés ISO 22000 bénéficieraient d'une note de risque « allégée » lors de la planification des contrôles officiels sur ces textes.

#### **Unicognac décroche l'ISO 22000**

Unicognac SA vient d'obtenir la certification ISO 22000 sur la sécurité alimentaire, après un an et demi d'efforts et quelque 80 000 euros d'investissement dans la mise aux normes de son, diverses adaptations, du nouveau matériel et dans la certification elle-même. Unicognac est une filiale d'embouteillage de la coopérative Syntéane, qui collecte les vendanges de 400 vigneronnes des deux Charentes pour la production de cognac, de pineau et des vins de pays charentais.

#### **Primel Gastronomie certifié BRC**

La société Primel Gastronomie, filiale du groupe Sill et spécialisée dans les plats cuisinés surgelés, vient d'obtenir la certification BRC grâce à d'importants investissements réalisés sur ses deux sites de production de Plougasnou et Plabennec, dans le Finistère. Un second atelier a été mis en service sur le site de Plougasnou au 1er trimestre 2009 pour ses produits portionnables IQF générant une forte hausse de production. L'atelier de conditionnement de Plabennec a aussi été agrandi pour renforcer la capacité de stockage des matières premières de la société. Cette certification lui ouvre désormais les portes du marché anglo-saxon.

#### **Première entreprise de découpe certifiée ISO 22000 : 2005**

La société Districoupe basée à de Bondoufle, dans l'Essonne, est la première entreprise du secteur de la découpe de viande à obtenir la certification ISO 22 000 : 2005 relative à la sécurité alimentaire pour son atelier de découpe et sa base logistique. Districoupe assure la fourniture en viande des restaurants de la chaîne Buffalo Grill. Elle a investi 10 millions d'euros en 2008 dans la construction à Bondoufle de son usine de découpe, en remplacement

de celle de Morangis, également située en Essonne.

### **Le BRC s'implante en Amérique du Nord**

Le British Retail Consortium (BRC) vient de nommer son premier consultant en Amérique du Nord. John Kukoly est désormais consultant marketing principal pour l'implantation des normes BRC de qualité et de sécurité des produits alimentaires sur le marché nord-américain. Cette nomination s'inscrit dans le cadre du projet de développement du BRC sur le continent américain. Un mois auparavant, le BRC avait signé un accord de partenariat avec la plus grande association des distributeurs d'Amérique du Nord, la RILA.

### **Le GFSI approuve le FSSC 22000**

Le comité technique du GFSI (Global Food Safety Initiative), formé par les grands distributeurs internationaux, a approuvé le contenu technique du schéma de certification intitulé FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000). Le protocole FSSC 22000 s'appuie sur trois documents de référence : la norme ISO 22000 (structure méthodologique et pilotage du système de management de la sécurité des aliments), le PAS 220 (établissement des programmes pré-requis harmonisés) et la norme ISO22003 (modalités d'audit et de certification). L'objectif est d'éviter les redondances avec les normes internationales sur lesquelles le protocole s'appuie en apportant une démarche harmonisée des programmes pré-requis et de leur vérification sur le terrain.

### **Pomona TerreAzur décroche l'ISO 22000**

Pomona TerreAzur, grossiste en fruits et légumes basé dans le Finistère, a été certifié ISO 22000 début mai, moins d'un an après avoir transféré son activité de Saint-Pol-de-Léon pour s'installer à Plouédern. Avec six emplois créés sur ce nouveau site, TerreAzur emploie aujourd'hui quelque 3000 personnes au sein du groupe Pomona, qui rassemble 9000 salariés au total. La certification ISO 22000 du site de Plouédern va permettre à TerreAzur de conquérir de nouveaux marchés en garantissant la traçabilité et l'hygiène de ses produits. Actuellement, 33 grossistes du groupe Pomona sur 56 ont obtenu cette certification.

### **La norme BRC s'affiche sur la toile**

La norme mondiale pour la sécurité des produits alimentaires du British Retail Consortium (BRC) est désormais disponible sur le net, au [www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com). Le BRC entend faire de son nouveau site web la principale source d'information sur son standard de qualité. L'organisme certificateur y propose également des sessions de formation ainsi qu'un portail d'accès vers l'annuaire des sites certifiés BRC.

### **Dernier module de soutien à l'ISO 22000**

Le Groupe AFNOR a publié son dernier module de soutien à l'ISO 22000, dans le cadre des différents outils pédagogiques mis à disposition des dirigeants et des responsables sécurité des aliments. Le module n°10 - Traçabilité, retrait / rappel et gestion de crise, est disponible en ligne sur le site internet de l'AFNOR. Tous les modules de soutien à l'ISO 22000 sont téléchargeables gratuitement

## **Brèves réglementaires en sécurité des aliments**

- Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée « Calisson d'Aix »
- Arrêté du 18 mai 2009 portant homologation de l'avenant n° 13 au cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux non couverts par le règlement (CE) n° 834/2007 modifié du Conseil et par son règlement d'application (CE) n° 889/2008 modifié.
- L'EFSA met à jour son avis scientifique sur la 4-méthylbenzophénone dans les céréales pour petit-déjeuner
- Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur l'application du protocole caprin en cas de détection d'un cas de tremblante classique
- Arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles
- Rectificatif à la directive 92/119/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 établissant des mesures communautaires générales de lutte contre certaines maladies animales ainsi que des mesures spécifiques à l'égard de la maladie vésiculeuse du porc
- Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'autorisation d'emploi en tant qu'auxiliaire technologique d'une argile kaolinique pour le tri densimétrique de légumes racines.
- Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif aux risques, pour la santé humaine, liés à la consommation de viandes et de produits carnés issus d'animaux ayant pu être en contact indirectement avec le bacille de la fièvre charbonneuse, *Bacillus anthracis*.
- Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'évaluation du rapport d'évaluation initiale établi par les autorités belges

concernant la demande d'autorisation de mise sur le marché d'un nouvel aliment ou d'un nouvel ingrédient alimentaire : Glavonoid®.

- Question parlementaire relative à l'étiquetage informatif des produits alimentaires

Intéressé par la veille en sécurité des aliments, [cliquez ici !](#)



Eurofins Certification est une filiale indépendante du groupe Eurofins chargée de la certification de produits et de services.

- Certification des systèmes de management de sécurité alimentaires : IFS food version 5, BRC food version 5, ISO 22000 version 2005, ISO 9001 version 2008, SQF.

- Certification des démarches d'identité préservée (filières non-OGM) : IP standard version 4.

Eurofins Certification émet des certificats en Europe, Afrique du Nord, Amérique Latine, USA et Chine



**Copyright 2009 Eurofins Certification**

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter notre site internet : [www.eurofins-ifs.com](http://www.eurofins-ifs.com)  
9 avenue de Laponie 91978 Courtaboeuf cedex - Tél 01 69 10 13 00 - Fax 01 69 10 13 01