

# Les certifications en agroalimentaire

Quelle place pour des normes d'application volontaire ?



Séminaire Eurofins – 22 mars 2007 - Paris

Alain KHEMILI - AFNOR NORMALISATION  
alain.khemili@afnor.org

# Plan

- ⇒ **Un mot sur AFNOR**
- ⇒ **Contexte et enjeux des IAA en 2007**
- ⇒ **Panorama des démarches de certification**
- ⇒ **Typologie, segmentation et poids des démarches**
- ⇒ **Certification ISO 22000 : situation actuelle et perspectives**

# Présentation du Groupe AFNOR

⇒ Une association Loi 1901, reconnue d'utilité publique

⇒ Comité Membre du CEN et de l'ISO

⇒ 4 métiers :

- Normalisation : élaboration de normes
- Information : accès aux normes du monde entier
- Formation : application et déploiement des normes
- Certification : attestation de la conformité aux normes



# Contexte et enjeux des IAA en 2007

## CONTEXTE

- ◆ Croissance de la population planétaire
- ◆ Modification des comportements alimentaires
- ◆ Concurrence mondiale renforcée
- ◆ Médiatisation des crises alimentaires
- ◆ Responsabilisation des opérateurs

## ENJEUX

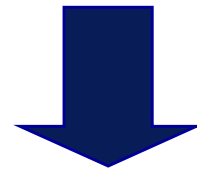
- ◆ Sécurité sanitaire
- ◆ Traçabilité
- ◆ Loyauté des échanges
- ◆ Développement durable
- ◆ Innovation
- ◆ Maîtrise des coûts
- ◆ Qualité des produits, nutrition, santé
- ◆ Satisfaction des consommateurs

# L'objectif prioritaire: la sécurité des aliments

**La sécurité des aliments :  
Une obligation de résultat**

Fourniture de denrées  
sûres et saines

Quels outils pour  
créer et entretenir  
la confiance ?



**La certification :  
Une preuve**

Sur base de  
normes et/ou standards  
privés

# Panorama des démarches de certification



# Différents types de certification

## Nature du référentiel

- privé
- professionnel
- normatif
- réglementaire

## Mode de preuve

- auto-proclamation
- certification tierce partie

## Portée du référentiel

- locale
- nationale
- régionale
- européenne
- internationale

## Le plus

Le référentiel normatif est le seul construit par consensus



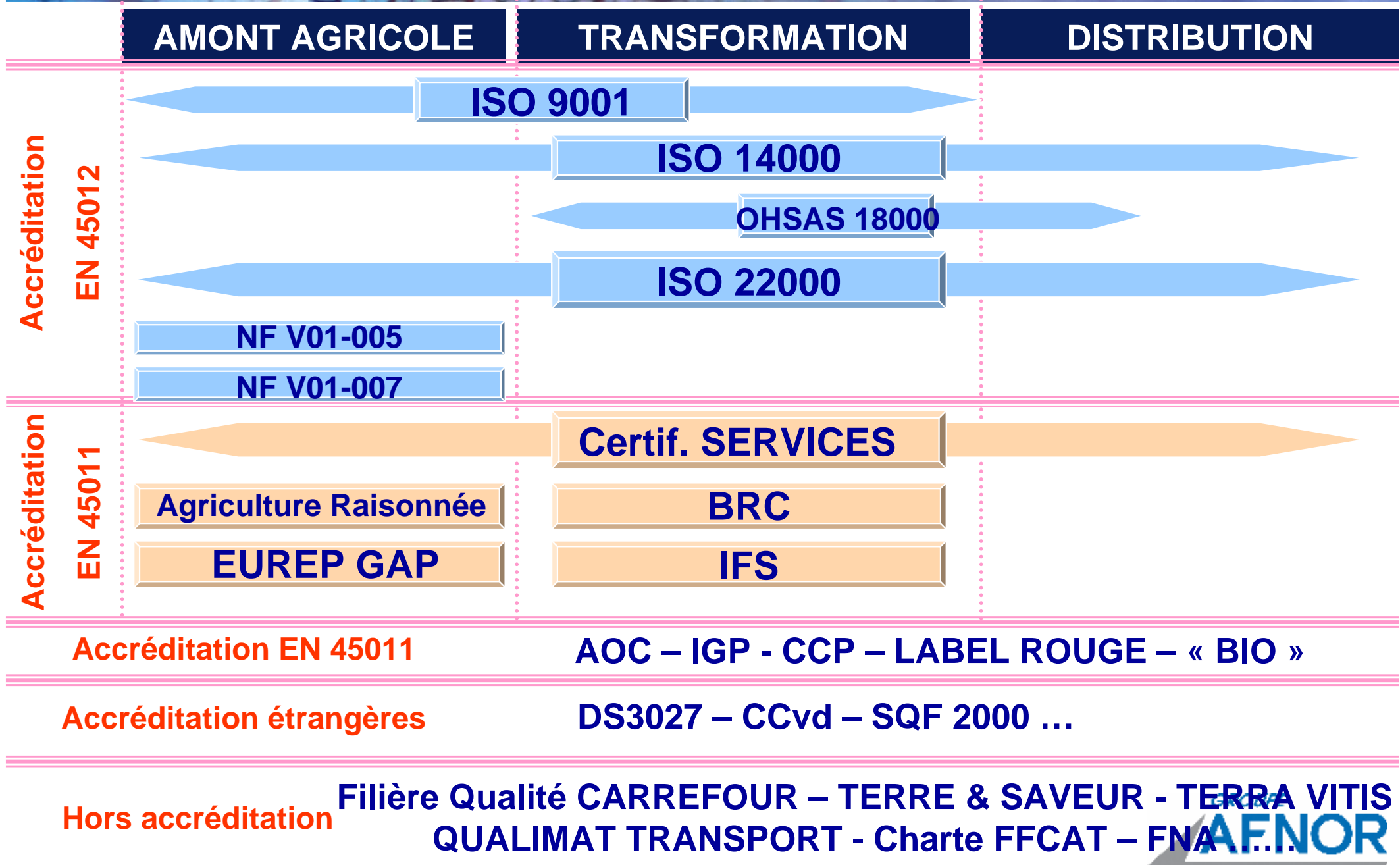
La certification tierce partie s'appuie sur un OC neutre indépendant et reconnu



L'agroalimentaire est un marché mondial



# Segmentation des démarches de certification



# Poids des démarches de certification

Référentiel	A2C	AB Certific ation	BV Certifica tion	DNV	LRQA	MOODY CERTIFI CATION	SGS	SQS	TOTAL
Agri-confiance Q							26		26
Agri-Confiance QE	37		59						96
BRC Food	32			1		6			39
GTP/CSA						71		12	83
ISO 22000	13				10		1		24
HACCP	7	8	46	1	31	1			94
IFS	57				16				73 *
	<b>146</b>	<b>8</b>	<b>105</b>	<b>2</b>	<b>57</b>	<b>78</b>	<b>27</b>	<b>12</b>	<b>435</b>

Nombre d'entreprises certifiées

Données au 30 juin 2006

Source : Organismes de certification

\* Chiffre à comparer à 362 certificats (Source : FCD lors du Salon MDD de mars 2006) ou à 569 certificats (Source : FCD lors SIAL d'octobre 2006)

# Limites et facteurs clés de succès des démarches

**IFS BRC**

- Cahier des charges clients
- Certification obligatoire pour les MDD
- Condition d'accès au marché
- Outil de progrès

+

Exigences de moyens

BRC v4

IFS v4

ISO 22000

ISO 9000

**ISO 22000**

- Concerne toute la chaîne agroalimentaire
- Application volontaire : facteur de différenciation
- Portée internationale
- Légitimité issue du mode d'élaboration
- Outils d'aide à la mise en œuvre de la réglementation
- Outil flexible permettant d'ajuster les moyens aux besoins

-

Exigences de management

+

BRC v4

IFS v4

ISO 22000

ISO 9000

# Certification ISO 22000 : situation actuelle

## ➔ En France, près de 50 certificats délivrés en 18 mois

Air France, Burgundy, CEDAP, Compagnie Mosellane de Stockage, Compagnie de Transports de Céréales (Groupe INVIVO), DANONE Research, DANONE Villecomtal, Délifrance, Eurogerm, Société fromagère de Bouvron, Fromagerie Gaugry, Hennessy (Groupe LVMH), Linde Gas, Magefi Transports, Maison Grosdoit Frais, MGP Minigrip, Minoterie Viron, Mix Buffet, NUTRIXO, OMYA SAS, Phode, Picard Thermoformage, ROQUETTES, Saint Gobain Emballage, SAFBA, Sieur D'Arques, Société fromagère de Charchigne, Sucrierie de Nangis, Sucrierie de Sainte Emilie, SYRAL, Transports Dominique Sallaberry, Varoise de Concentrés (Coca Cola Midi), VEOLIA EAU, Vinofrance, Vitembal, Wild France ...

## ➔ Des entreprises de toute taille (TPE → Grand groupe)

## ➔ Une large gamme d'activités couverte

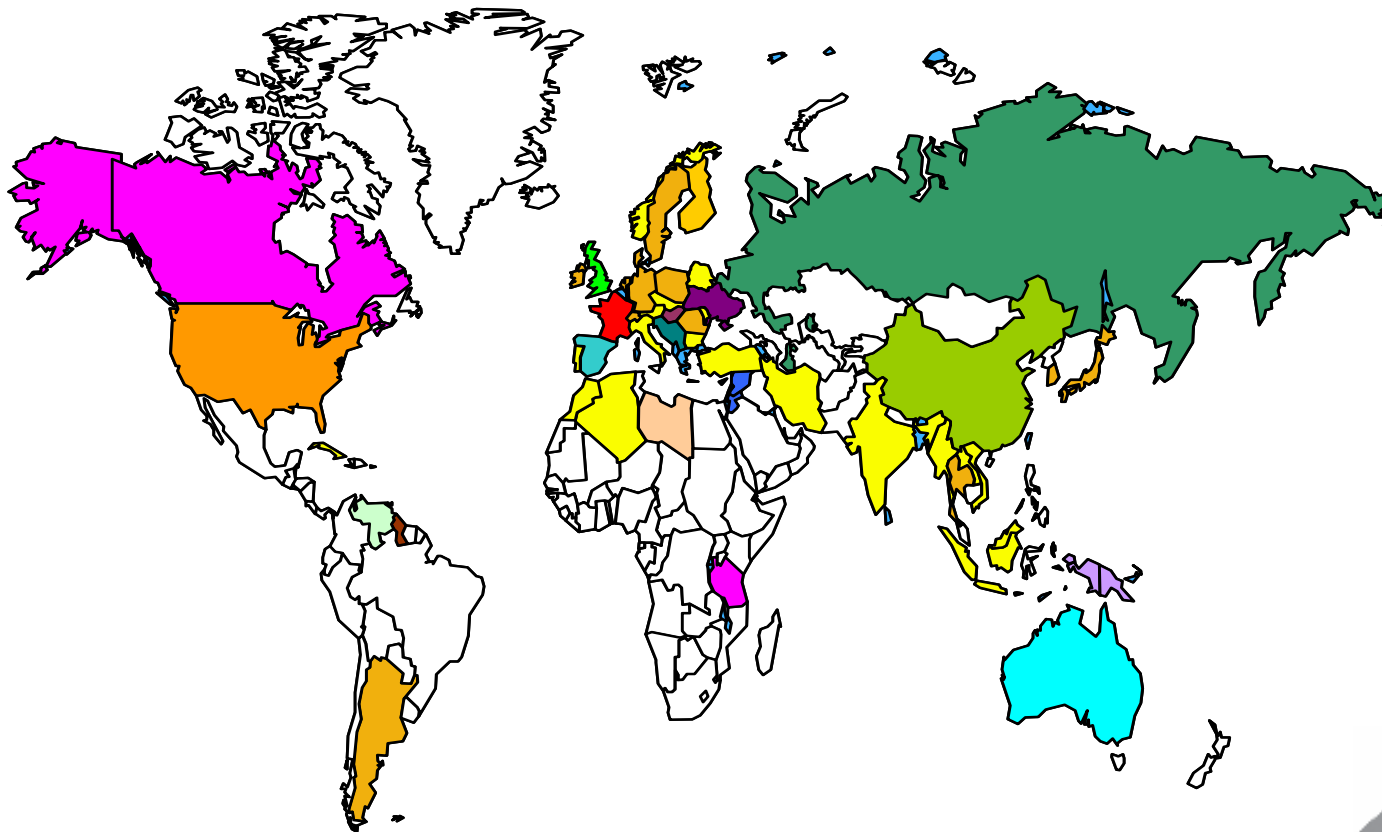
Sucre cristallisé, fromages, eau potable, restauration collective, restauration commerciale, abattoir de volaille, glaces-pâtisserie, négoce de produits frais, produits de mouture, concentrés pour boissons, carbonate de calcium, ingrédients pour farine, farines de graines de caroube, alimentation animale, prestation d'embouteillage de vins, emballages thermo-formés, bouchons, pots en verre, transport-entreposage

# Certification ISO 22000 : situation actuelle (2)

## ➔ Plusieurs entreprises en cours de certification

WRIGLEY France, LAFFORT CENOLOGIE, UNICOGNAC, SYNTEANE, Groupe ANSAMBLE, L'ASSIETTE BLEUE, FRAICHES SAVEURS, GEMEF INDUSTRIES, LU France, GRAHAM PACKAGING France, ...

## ➔ Au niveau international, plus de 500 certificats délivrés



# Certification ISO 22000 : perspectives (1)

## ⇒ Intérêt croissant des IAA

➤ 2005-2006 : les entreprises pionnières viennent de secteurs connexes

➤ 2007 : demandes d'entreprises déjà certifiées IFS et/ou BRC

## ⇒ Un fort soutien de l'ANIA et des majors du secteur



« Nous souhaitons qu'ISO 22000 soit reconnue par la grande-distribution. La multiplication des certificats n'est pas économiquement viable ». Arnaud Chaillou, Président du groupe Qualité, ANIA



« Je pense qu'à terme un seul système s'imposera et que la grande distribution aura droit à des points spécifiques avec des exigences particulières » Dominique Berget, directeur sécurité alimentaire, Groupe DANONE



« Pernod Ricard soutient le développement du référentiel international ISO 22000, relatif à la sécurité des produits alimentaires » Web site Pernod Ricard



« La simplification des démarches ne peut venir que d'un système global tel qu'ISO 22000 ». Peter Overbosch, Directeur Qualité Europe, KRAFT FOODS



# Certification ISO 22000 : perspectives (2)

## ⇒ Une prise en compte par les pouvoirs publics

- Une note de service DGAL du 11 janvier 2007 évoque pour la première fois les PRPo de l'ISO 22000 constituant les BPH nécessitant un enregistrement de leur mise en œuvre, de leur vérification et des actions engagées.
- La relation privilégiée entre le CODEX et l'ISO TC 34 « Produits Alimentaires »

## ⇒ Un intérêt de la grande distribution internationale

- Mise en place en septembre 2006 du GT « ISO 22000 » du GFSI
- Publication en mars 2007 de « ISO 22000 : contenu et apport »
- Fin 2007 : benchmarking d'ISO 22000 en vue d'une reconnaissance du GFSI



# Certification ISO 22000 : perspectives (3)

## ⇒ L'harmonisation des pratiques des OC

Publication en février 2003 de l'ISO TS 22003 « Audit et certification 22000 »

## ⇒ Le soutien des secteurs connexes et avals

- Déclinaison en cours de l'ISO 22000 au secteur de l'emballage (EN 15593)

- « Le programme de sécurité sanitaire de Mc Donalds est basé sur ISO 22000 dont la flexibilité permet de couvrir tous nos produits, tous nos fournisseurs, ... »  
Bizhan Pourkomialian, Food Safety Manager Europe, McDonalds

# Prospective : Analyse comparée Agro / Auto

- Before 1988: each manufacturer develops its own standard
  - 1988: The Big Three Task Force (USA)
  - 1994: First edition QS 9000
  - 1987: EAQF approach in France
  - 1994: EAQF VDA6 agreement (Germany)
  - 1995: EAQF AVSQ agreement (Italy)
  - 1996: QS9000-EAQF-ISO agreement
  - 1997: Set up of IATF (International Automotive Task Force)
  - 1998: Creation ISO/TS 16949
  - 1999: American-French-German-Italian manufacturers certification agreement
  - 2002: ISO/TS V2 International recognition of world manufacturers
- ISO/TS defines QMS requirements between customer, manufacturer, supplier relationships in the automotive industry, ISO 9000 is integrated.
- Before 1993: International trade of food products comes under national regulations and international agreements authority
  - 1993: Codex Alimentarius 13/43 V1
  - 1993 : 93/43 CEE Directive
  - From 1993: HACCP certifications in no particular order (DS 3027, CCvD...)
  - HACCP is not taken into account in ISO 9001
  - 1996 : Some retailers standards (BRC, IFS, SQF)
  - 2001: Global Food Safety Initiative (from retailers)
  - 2003: Project from Industry: Pr ISO 22000
  - 2004: IFS V4
  - 2005: BRC V4, ISO 22000
- In the next future; Agro Industry should agree an appropriate standard, equivalent of ISO TS for automotive industry .

# Pour aller plus loin

■ <http://www.afnor.org/agroalimentaire>

**GROUPE AFNOR**

## Les dossiers thématiques du Groupe AFNOR

### 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 les acteurs du marché agro-alimentaire. Dans ce contexte, le Groupe AFNOR propose une large gamme de produits et prestations couvrant l'ensemble des besoins spécifiques de votre secteur.

#### Le management de la sécurité des aliments : les indispensables

- Commandez le recueil de normes "La traçabilité dans l'agro-alimentaire"
- Commandez l'ouvrage "Analyser et améliorer la traçabilité dans les industries agroalimentaires"
- L'ISO 22000, ses fondements, ses principes et sa mécanique.
- Commandez "Management de la sécurité des aliments - De l'HACCP à l'ISO 22000"
- Commandez "Hygiène des aliments - Éléments de maîtrise - Méthode HACCP"

#### La norme ISO 22000

La norme ISO 22000 spécifie les exigences de management de la sécurité des aliments (SMSA) ...

- La genèse de la norme ISO 22000
- L'ISO 22000 : unique norme internationale
- Téléchargez la présentation détaillée de la norme ISO 22000
- Les actions de déploiement en région
- Lire l'interview d'Alain Khémili : Responsable Développement Agro-alimentaire - AFNOR
- Commandez la norme ISO 22000 dans la Boutique AFNOR

La certification et l'évaluation sont pour vos des démarches qualité génératrices de confiance et de satisfaction pour vos clients, qu'ils soient distributeurs, acheteurs industriels, restaurateurs ou

#### Actualités

**Manifestation de clôture de l'opération collective ISO 22000 en midi Pyrénées le 9 novembre 2006**

<http://www.afnor.fr>  
<http://www.afnor.org>

La France et le Brésil à la tête du comité technique de l'ISO - ISO TC 34

OGM : premières méthodes d'analyse européennes

Traçabilité dans l'agro-alimentaire : un nouveau recueil de normes est paru

Agroalimentaire : un nouveau règlement pour le contrôle des mycotoxines

#### La certification agro-alimentaire AFAQ/AFNOR CERTIFICATION

CAP AFNOR organise un rendez-vous d'information "Dires d'Expert"



## NOS ENGAGEMENTS

NOS CLIENTS	DISTRIBUTEURS	CLIENTS UTILISATEURS
<b>LEURS BESOINS</b>	Une gamme de produits complète et attractive, des argumentaires de vente pertinents, un partenariat commercial.	Des produits adaptés aux caractéristiques de leur animal et à son activité physique, pour préserver son capital santé aujourd'hui et demain.
<b>LEURS EXIGENCES</b>	Des produits sains, conformes à la réglementation, Des conditionnements pratiques et solides. Des modes d'emploi clairs et simples d'utilisation. Une assistance logistique.	Des produits conformes à la réglementation. Des modes d'emploi clairs et simples d'utilisation. Des aliments bien cuisés et sains, élaborés à partir de nutriments de qualité et à haute valeur biologique.

**NOS ENGAGEMENTS**

<b>Innovation</b> 10% du temps de fabrication dédié pour faire des produits	<b>Service</b> 48 heures de délai de livraison pour les produits TONVET sur toute la France, et 8 jours pour le secteur traditionnel. Avec un service de présentation et assistance des clients par notre vétérinaire conseil en moins de 4 heures	<b>Rigueur</b> Respect de nos engagements conformément au référentiel ISO 9000, et ISO 22000, à la réglementation sanitaire et environnementale	<b>Sécurité sanitaire et qualité animal</b> Salmonelles : absence dans 25 g Entérobactéries : < 10 dans 25g (en classe 5) Absence de pesticides et contaminants et corps étrangers Taux de gélification > 85 Indice de peroxyde < 5 Digestibilité idéale > 92 % sur la gamme AGPLUS et TONVET	<b>Traçabilité</b> Dans les 15 minutes, nous retrouvons toutes les données techniques du numéro de lot inscrit sur un sac, et tous les clients livrés avec cette fabrication
--	---	--	---	---

**ISO 22 000**  
Présentation de la norme

10 mai 2006