



- ▶ [A La Une](#)
- ▶ [Editorial](#)
- ▶ [Affaires](#)
- ▶ [Economie](#)
- ▶ [International](#)
- ▶ [De bonnes sources](#)
- ▶ [Société](#)
- ▶ [Culture](#)



Sécurité des aliments: Remise en cause dans un monde en crises financière et économique?

Par Dr Fayçal Bellatif



- ▶ [Sucre/Gharb](#)
Des mesures pour booster la production
- ▶ [Pénuries en fuel](#)
Fini les sueurs froides?
- ▶ [Amina Benkhadra: «Il n'y a plus de risques de délestage»](#)
- ▶ [Centrales: Où, quand et combien](#)
- ▶ [Tourisme: Des pistes pour sortir de la crise](#)
- ▶ [Production, distribution et hébergement... les défis](#)
- ▶ [Conjoncture](#)
Les ménages consommeront moins au 2e semestre
- ▶ [Croissance des crédits sur le court terme](#)
- ▶ [Le Maroc fait la promo de](#)

La crise est constatée dans les marchés occidentaux avec acuité depuis un an. Les réactions légitimes des entreprises pour préserver leur viabilité varient en fonction des secteurs, des régions et des atouts. Elles s'accordent toutefois sur un point au moins: la chasse aux coûts et la réduction de la voilure des investissements.

Dans l'agroalimentaire, les dépenses engagées pour la conformité des usines aux normes internationales de sécurité pourraient faire partie des cibles des chasseurs de coûts. Serait-ce une réaction salutaire pour la survie d'une entreprise en difficulté?

Rien n'est moins sûr. Les compagnies aériennes réduisent-elles leurs dépenses en matière de sûreté en cas de crise économique ou commerciale?

Sans commune mesure aux normes publiques les plus connues (ISO 9001 pour la qualité, 14001 pour l'environnement et 22000 pour la sécurité des aliments), les normes de sécurité alimentaire les plus utilisées et admises par les acheteurs de la grande distribution dans le monde (IFS, BRC, SQF*) se sont durcies, de l'avis de plusieurs sites certifiés. Les dernières



[ses marques](#)

► [Ouverture de la chasse
Le trop-plein de sangliers](#)

► [Grippe H1N1
L'OMS craint une nouvelle
propagation](#)

► [Le CHU de Rabat veut
informatiser le dossier patient](#)

► [Ouarzazate: Prémices
d'une bonne saison agricole](#)

► [Sécurité des aliments:
Remise en cause dans un
monde en crises financière et
économique?
Par Dr Fayçal Bellatif](#)

► [Brèves](#)



Les dépêches mises à jour
régulièrement



Vos offres d'emploi



Consultez les archives
stockées depuis 1991



- [Bourse de Casa](#)
- [Les OPCVM](#)
- [Marché des taux](#)
- [Marché des devises](#)



Participez aux forums de
L'Economiste

versions de ces normes sont vécues comme les plus contraignantes. Il en est de même pour les exigences d'excellence et de compétences pour les organismes d'audits et de certification. Ainsi, les exigences liées au maintien de leurs qualifications font l'objet d'attentions particulièrement aiguës par les propriétaires privés de ces normes. Ces signaux, en Europe, témoignent de l'importance croissante que revêt la certification par tierce partie dans le domaine alimentaire.

Pression croissante

Par ailleurs, même si elle demeure encore confidentielle, la norme ISO 22000 prendra progressivement sa place, probablement dans les parties de la chaîne alimentaire non couvertes par les précédents référentiels (amont des filières, services, restauration, transport...).

La pression croissante et soutenue par les accords commerciaux acheteur/vendeur donne à croire qu'il n'y aura pas de compromis sur l'exigence de certification. Il est d'ores et déjà admis que ces démarches, coûteuses au demeurant, contribuent à l'amélioration et à l'assainissement d'une chaîne alimentaire mondialisée. Les seuls cas d'abandon des démarches de certification qui pourraient survenir en tant de crise seront ceux liés à l'arrêt des activités de certains sites certifiés.

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

Cette affirmation peut choquer a priori, eu égard à l'égal droit pour tous 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 ou aux Etats-Unis. Peut-on dès lors parler de différents niveaux de sécurité alimentaire «attendus» par le consommateur, selon que le fabricant est de taille modeste, ou qui évolue dans un pays peu enclin à exiger les mêmes normes de sécurité?

Il faut croire que oui.

La certification par tierce partie a un coût incompressible. 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.

Comme l'accès au très large marché européen (et plus récemment, celui de l'Amérique du Nord) nécessite d'être certifié, cette barrière pour la sécurité alimentaire devient de facto une barrière économique.

D'un autre côté, les distributeurs occidentaux se coupent d'une très grande partie des filières d'approvisionnement dans ces pays où la certification est difficilement accessible. Et cela ne leur convient pas.

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 aux acheteurs occidentaux d'envisager une alternative au système actuel. C'est l'initiative que la GFSI a entreprise depuis quelques temps, avec l'approbation de son conseil d'administration. Un groupe de travail dédié est à la tâche depuis plusieurs mois.

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

- un programme de formation très élaborée mais didactique, destinée aux entreprises aux consultants et auditeurs locaux,
- un processus progressif d'audit et de certification (léger la première année, renforcé la seconde et accrédité la troisième année),
- 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).

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

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

-
- *: IFS: International featured Standard Food
 - BRC: British retail Consortium Global Food
 - SQF: Safe Quality Food.

Mettre en exergue les erreurs du passé

Une quasi-révolution se déroule actuellement en Amérique du Nord. Bien que peu de choses dans le paysage avancent lentement, la tension au sein de la FDA (Food and Drug Administration) et son intérêt porté sur la certification par tierce partie est sans précédent.

Cette révolution est un reflet de l'époque. Avec une nouvelle administration, il est d'usage de mettre en exergue les erreurs du passé récent (le fameux droit d'inventaire) pour justifier et renforcer les projets ambitieux.

La norme SQF tombe à point nommé. Elle a été reconnue par la communauté d'experts mondiaux siégeant à la GFSI (Initiative Mondiale de la sécurité alimentaire). Les distributeurs locaux, dont le premier d'entre eux Wal Mart) réclament désormais une certification à leurs fournisseurs comme préalable à la vente de leurs produits. Ceci contribue à renforcer encore plus la puissance de ces systèmes modernes de partage des responsabilités et de coopération en matière de sécurité alimentaire.

Nouvelle stratégie de surveillance

La FDA (Food and Drug Administration) américaine a très récemment pris position officiellement pour encourager les démarches de certification par tierce partie. Ces audits seront pris en compte dans la nouvelle stratégie de surveillance et de contrôle. En outre, la FDA a également, et pour la première fois, ouvert des bureaux dans les régions où la coopération en matière de sécurité alimentaire a été jugée cruciale (Chine, Inde, Bruxelles pour le moment).

Parcours

Dr Fayçal Bellatif est gérant de Eurofins Certification, organisme de certification accrédité, société du groupe Eurofins, leader mondial des Bionalyses (www.eurofins-ifs.com). Eurofins Certification délivre des certificats IFS, BRC et ISO 22000 en Europe, Asie, Amérique du Nord et en Afrique du Nord. Expert en audits et en référentiels des systèmes de management de la sécurité alimentaire, Fayçal Bellatif coordonne l'assemblée francophone des organismes de certification; il est membre permanent du comité technique de la Global Food Safety Initiative (GFSI, www.mygfsi.com), et participe au groupe de travail sur les référentiels destinés au pays émergents. Il représente également la GFSI auprès de l'ISO.

