

# Sécurité alimentaire : ISO 9001, dépassé !

➤ Après avoir pendant longtemps opté pour l'ISO 9001 pour la sécurité alimentaire, les entreprises marocaines se tournent de plus en plus vers des référentiels spécifiques, de type BRC et ISO 22 000.

*Fayçal Bellatif est le directeur général d'Eurofins. Le groupe français de biotechnologies Eurofins Scientific figure parmi les premiers prestataires mondiaux sur le marché de la bioanalyse. Fayçal Bellatif présente ici les dispositifs mondiaux qui encadrent la sécurité alimentaire actuellement ainsi que les défis à relever au Maroc.*

## Quels sont les principaux référentiels qui encadrent actuellement la sécurité alimentaire au niveau mondial ?

Il y a trois types de référentiels. Ceux émis par l'ISO, organisation mondiale de normalisation, sont d'application volontaire. En sécurité alimentaire, l'ISO 22000 est la norme de référence. Elle fait l'objet de certification par des organismes indépendants d'audit et de certification.

Le deuxième type de référentiels émane des marchés et des entreprises privées. Généralement, les distributeurs en sont à l'origine, pour répondre à leur obligation de garantir la sécurité des produits qu'ils distribuent. C'est en outre un moyen de sélection de leurs fournisseurs. Ces référentiels ou normes sont également soumis à certification par tierce partie indépendante. Comme ils sont rédigés par des fédérations de distribution ou autres fédérations d'industries de différents pays et de différentes cultures, le consensus sur le contenu est donc la règle. D'où des processus plus lents pour leur révision.

Tel est aussi le cas pour les normes ISO qui sont validées par vote des pays membres. La principale force de ces normes est qu'elles sont reconnues et requises par un très grand nombre d'opérateurs. Ainsi, les industriels et fournisseurs certifiés peuvent faire valoir leurs certificats à tous les membres adhérents, sans être obligés de se soumettre à de nombreuses normes différentes.

Le dernier type de référentiels est celui qui est interne à certains grands groupes industriels. Ils imposent leur application à tous leurs fournisseurs, et surtout, conduisent eux-mêmes les audits et les vérifications. Ce sont des audits de seconde partie.

## Pour les entreprises marocaines qui souhaitent exporter leurs produits, quels sont les référentiels indispensables sur lesquels elles doivent s'aligner ?

Au Maroc, les industries agroalimentaires avaient pendant longtemps opté pour des certifications de leur système de management de la qualité à travers l'ISO 9001, et non pas de la sécurité alimentaire. Cette certification volontaire avait été promue, et pas seu-

lement au Maroc, comme pouvant avoir une valeur ajoutée commerciale. Ce qui n'est pas exact. Elle était vue comme une réalisation «prestigieuse» dans les années 90 et avait surtout pour objet d'améliorer les performances de productions et la réduction des non-conformités. Mais elle ne résolvait pas les problèmes liés spécifiquement à la sécurité des produits.

Son application était par contre très utile et très avantageuse dans les entreprises dont les patrons avaient une conviction affirmée que cette démarche est un réel outil managérial d'amélioration continue des processus.

Dans l'agroalimentaire, la norme ISO 9001 a laissé place à celles plus spécifiques. Dès que les référentiels de sécurité alimentaire sont arrivés sur le marché, les exportateurs ont été «contraints» de s'y mettre : la certification leur avait été très fortement conseillée par leurs clients. Dix ans plus tard, elle est devenue non négociable. Pour le marché anglais, le BRC (*NDLR : British Retail Consortium est un référentiel britannique*) s'impose donc, tandis que pour les autres marchés européens, l'IFS (*NDLR : International Food Standard est un référentiel français*) est requis comme préalable à la vente des produits alimentaires.

Rares sont les industries qui choisissent la norme ISO 22000. Malgré ses originalités nombreuses, cette norme n'est pas acceptée en l'état par les distributeurs.

Au final, les choix des entreprises marocaines sont plus dictés par les contraintes de leurs marchés que par une politique volontariste d'amélioration continue. Toutefois, ce n'est pas une exception marocaine : c'est le lot de la quasi-totalité des entreprises qui fabriquent des produits à la marque des distributeurs.

Il ne faut pas oublier par ailleurs que les grands distributeurs européens sont pour certains installés au Maroc, soit par le biais de franchises, soit en étant actionnaires de distributeurs locaux. Tôt ou tard, leur politique en matière de sécurité alimentaire s'appliquera avec les mêmes exigences qu'ailleurs. Ainsi, même les industries alimentaires marocaines tournées vers le marché local devront se conformer à ces critères dans un avenir proche.

## Qu'en est-il des industries qui n'exportent pas sur les marchés internationaux ?

Pour le moment, en tout cas à ma connaissance, il n'y a pas d'entreprise n'exportant pas de produits vers l'Europe, qui soit certifiée IFS, BRC ou ISO



## Fayçal Bellatif

### DG d'Eurofins Certification

La formation des opérateurs aux bonnes pratiques de fabrication est un des ingrédients indispensables à l'amélioration de la sécurité.

22000. Le coût élevé de ces certifications peut en être la raison. Mais pas seulement. La sécurité alimentaire et sa maîtrise ne sont pas des avantages concurrentiels. Les questions fréquentes, même si elles ne me paraissent pas légitimes, que se posera un entrepreneur sont : «*Que m'apportera cette certification en matière de marché ?*» et «*Pourquoi les autres ne le font pas ?*». Enfin, les industriels ne me semblent pas assez sensibilisés et informés à ce stade.

## Quels sont les grands enjeux et défis que le Maroc doit relever afin d'assurer une sécurité alimentaire efficace et compétitive sur le marché national et international ?

C'est là un des défis majeurs que le Maroc doit relever. La formation de tous les opérateurs aux bonnes pratiques de fabrication, la formation des consultants et experts pour aider les entreprises dans ces démarches, la sensibilisation de tous les acteurs impliqués, y compris les transporteurs, la modernisation des équipements de production, les contrôles analytiques indispensables pour mesurer les niveaux de maîtrise,

le renforcement des équipements en froid à tous les stades pour le maintien de la chaîne du froid : ce sont là quelques ingrédients indispensables à l'amélioration du niveau moyen de la sécurité.

A cette fin, il est important de signaler le projet appelé «Global Markets» hébergé par la GFSI et supporté par l'ONUDI (*NDLR : organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel*). Il s'agit d'accompagner les entreprises de certaines régions du monde pour progressivement améliorer leur niveau de sécurité alimentaire, tout en accédant aux marchés de la distribution pendant la phase de projet.

Un autre enjeu majeur concerne la législation. Il n'est pas d'amélioration possible sans un réel dispositif législatif et les moyens administratifs pour contrôler son application. L'administration doit aussi avoir les moyens de ses ambitions.

N'oublions pas enfin que les questions de sécurité incluent les aspects nutritionnels. Ces derniers ne peuvent être correctement appréhendés sans d'abord assurer la sécurité des denrées disponibles. Pour le bien-être de tous.