

technique

CERTIFICATION

L'ISO 22 000 bientôt reconnue à l'IFS ou au BRC

Tout n'est pas joué mais les entreprises agroalimentaires espèrent que la grande distribution reconnaîtra la certification ISO 22 000 comme une preuve suffisante de leur capacité à fournir des aliments sains. Une preuve de même valeur que la certification IFS ou BRC.

Norme décrivant ce que doit être un système de management garant de la sécurité des denrées alimentaires, l'ISO 22 000 sera-t-elle reconnue comparable aux référentiels IFS ou BRC utilisés par les enseignes de distribution pour auditer les mesures de précaution prises par les fournisseurs de produits à leurs marques ? La grande distribution a au départ refusé de reconnaître cette équivalence. Mais l'initiative lancée par quatre grands groupes agroalimentaires lève progressivement les réticences des distributeurs.

Ensemble, Danone, Kraft, Nestlé et Unilever ont en effet rédigé un document additionnel, le PAS 220, qui complète les exigences de la norme ISO 22 000 en apportant des précisions sur les bonnes pratiques d'hygiène. La spécification de 22 pages aborde notamment l'agencement des ateliers, la gestion des nettoyages, la lutte contre les nuisibles et l'hygiène du personnel. « Elle est une réponse aux critiques des distributeurs qui reprochaient à

l'ISO 22 000 de ne pas comporter d'exigences de moyens », explique un spécialiste. Le document a déjà partiellement atteint ses objectifs puisque le GFSI, fondation réunissant les principaux distributeurs et groupes agroalimentaires mondiaux, a en mai dernier approuvé le contenu du schéma de certification ISO 22 000 + PAS 220, désigné sous le nom syn-

thétique de FSCC 22 000. Si certains points comme la qualification des auditeurs restent à définir, le processus est bel et bien enclenché et les industriels espèrent que la certification ISO 22 000 + PAS 220 sera bientôt reconnue équivalente à la certification IFS ou BRC.

LE PAS 220 BIENTÔT TRADUIT EN FRANÇAIS

Une chose est acquise : le PAS 220, aujourd'hui diffusé par l'intermédiaire du BSI, homologue britannique de l'Afnor, sera incessamment repris sous le label ISO, ce qui lui permettra d'acquérir une portée internationale. Le document, pour le moment disponible en anglais, fera alors l'objet de traductions notamment en français. Chez les organismes certificateurs, on indique dès à présent enregistrer des demandes de certification ISO 22 000 + PAS 220. « Nous sommes sollicités par les grands groupes à l'origine du PAS 220 mais également par leurs fournisseurs », confie Laurent Château, responsable du marché agroalimentaire du Bureau Veritas Certification.



Pauline Raust, chargée de mission qualité à l'Ania

ILS ONT DIT... Norme d'application volontaire, l'ISO 22 000 permet aux entreprises agroalimentaires de démontrer leur aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, autrement dit à délivrer des produits sains. Nous souhaitons qu'elle soit reconnue par les distributeurs comme équivalente à leurs référentiels. »



CNIEL

Danone, Kraft, Nestlé et Unilever de fait encouragent leurs partenaires à suivre leur exemple.

L'Ania (Association nationale des industries alimentaires) estime qu'il y avait début 2009, 300 sites certifiés ISO 22 000. Cette année, une centaine d'autres sites pourrait obtenir la certification. « Si la certification ISO 22 000 + PAS 220 est reconnue équivalente à la certification IFS ou BRC, alors les industriels auront le choix d'une seule certification », souligne Pauline Raust, chargée de mission qualité à l'Ania. Aujourd'hui, les entreprises agroalimentaires se plaignent de perdre du temps et des moyens du fait de la multiplicité des référentiels. Sans bénéfice supplémentaire pour la sécurité des aliments. HANNE-LYS MEYER



connue équivalente



« Aujourd'hui, les entreprises agroalimentaires se plaignent de perdre du temps et des moyens du fait de la multiplicité des référentiels. »

LEXIQUE

- **ISO 22000** : norme internationale décrivant ce que doit être un système de management de la sécurité des produits alimentaires.
- **PAS 220** : document écrit pour compléter l'ISO 22000 et apporter des précisions sur les bonnes pratiques d'hygiène. Élaboré par quatre grands groupes agroalimentaires, le PAS 220 n'est pas une norme mais une spécification technique.
- **FSSC 22000** : nom synthétique donné au schéma de certification ISO 22000 + PAS 220.
- **IFS/BRC** : référentiels utilisés par les distributeurs pour auditer les mesures de sécurité sanitaire prises par les fournisseurs de produits à leurs marques. La certification IFS est plutôt demandée par les distributeurs français, la certification BRC plutôt par les distributeurs anglais ou allemands.

QUESTIONS À

« LES PREMIERS AUDITS ISO 22000 + PAS 220 D'ICI QUELQUES MOIS »



Fayçal Bellatif,
directeur d'Eurofins
Certification

Reste-t-il des obstacles à la reconnaissance de la certification ISO 22000 par les distributeurs ?

Fayçal Bellatif - Il ne semble plus rester d'obstacles majeurs. En mai dernier, les discussions ont fait un pas important avec l'approbation du contenu du schéma de certification ISO 22000 + PAS 220 par le GFSI, fondation où siègent les principaux distributeurs et industriels mondiaux. Lors de sa prochaine réunion en février à Washington, le GFSI devrait confirmer cet accord conditionné à des ajustements mineurs. Jusque-là, les principaux points d'achoppement ont porté sur des questions d'accréditation et de propriétés. Pour des raisons de responsabilité, le GFSI a pour principe de ne reconnaître que les standards possédés par un acteur défini ; or l'ISO 22000 est par définition une norme

publique. Mais c'est maintenant une question réglée puisque la Foundation for Food Safety Certification a accepté de porter en son nom la demande de reconnaissance du schéma de certification ISO 22000 + PAS 220, qui a pour cette raison été baptisé schéma FSSC 22000.

Quelles seront les prochaines étapes du processus de reconnaissance ?

F. B. - En février, le GFSI devrait confirmer son accord. Il faudra ensuite qu'un ou plusieurs organismes accréditeurs, comme le Cofrac en France ou l'Ukas en Angleterre, acceptent de développer un programme d'accréditation. Nous, organismes certificateurs, pourrions à ce stade déposer des demandes d'accréditation. Et après, nous pourrions effectuer les premiers audits

de certification ISO 22000 + PAS 220 chez les industriels. C'est vraisemblablement l'affaire de quelques mois.

Comment cette perspective est-elle accueillie par les industriels ?

F. B. - Les grands groupes agroalimentaires sont très attentifs au processus en cours. Les fabricants de produits à marques de distributeurs le sont un peu moins car la plupart sont déjà certifiés IFS ou BRC. Ce qui ne veut pas dire que la certification ISO 22000 ne présente pas d'intérêt pour les petites et moyennes entreprises, au contraire. Du fait du caractère international de la norme, la certification ISO 22000 peut être une caution intéressante pour les PME présentes à l'export.

PROPOS RECUEILLIS
PAR HANNE-LYS MEYER