

La Normalisation

La normalisation propose au secteur des industries agroalimentaires (IAA) des outils consensuels pour établir des règles communes, d'application volontaire, répondant à leurs enjeux. Elle permet de contribuer à l'organisation d'une concurrence loyale entre les opérateurs à l'échelle internationale et de protéger des dénominations ou des caractéristiques spécifiques de produits.

Dans le domaine des IAA, la demande normative des partenaires socio-économiques porte essentiellement sur :

- la qualité de l'offre du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments, qui constitue un axe fort de politique publique et une attente forte des consommateurs mais aussi du point de vue de l'adéquation à d'autres attentes des consommateurs, qu'il s'agisse des qualités organoleptiques des produits ou de leurs qualités nutritionnelles;
- les enjeux du développement durable et l'amélioration des pratiques tout au long de la chaîne alimentaire.

La normalisation selon le décret n° 2009-697 du 16 juin 2009

La normalisation est une activité d'intérêt général qui a pour objet de fournir des documents de référence élaborés de manière consensuelle par toutes les parties intéressées, portant sur des règles, des caractéristiques, des recommandations ou des exemples de bonnes pratiques, relatives à des produits, à des

services, à des méthodes, à des processus ou à des organisations.

Elle vise à encourager le développement économique et l'innovation tout en prenant en compte des objectifs de développement durable.

Des normes pour développer la production agricole

Au-delà des normes liées aux pratiques, deux nouveaux axes de travail se font jour : d'une part des travaux à propos des matières fertilisantes et des supports de culture (ceux-ci présentent la spécificité d'être, pour partie, d'application obligatoire); d'autre part des travaux sur les valorisations non alimentaires de la biomasse agricole.

C'est dans ce cadre que s'inscrivent plusieurs réflexions telles que : les biocarburants, la biomasse produite de façon durable pour des applications énergétiques ou de produits biosourcés (cf. le nouveau comité technique européen CEN/TC 411).

Bien que ces sujets couvrent des applications non alimentaires, leur point commun est la ressource agricole. Afin de réduire les risques de concurrence et de favoriser l'accès des agriculteurs à ces nouveaux débouchés, un groupe de coordination de ces différentes thématiques a été établi par l'AFNOR.

Le rôle de l'AFNOR

L'association française de normalisation ou AFNOR est une association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901. Au titre de sa mission d'intérêt général¹, elle oriente et coordonne l'élaboration des normes nationales et la participation à l'élaboration des normes européennes et internationales, assure la programmation des travaux, l'organisation des enquêtes publiques, l'homologation et la publication. Elle vise notamment à rendre le Système Français de Normalisation encore plus proche du terrain et plus efficace. Le décret du 16 juin 2009 fixe le cadre dans lequel doivent désormais s'inscrire les activités de normalisation conduites en France ou à partir de la France.

1. Décret n° 2009-697 du 16 juin 2009 relatif à la normalisation

Des normes pour garantir la sécurité sanitaire

2. Voir la fiche « Sécurité sanitaire des aliments » du panorama

3. Voir l'encadré « Les instances mondiale et européenne de normalisation »

Qu'il s'agisse d'hygiène des denrées, de sécurité et de contrôle sanitaires ou de traçabilité de la chaîne alimentaire, les normes peuvent définir des règles communes en l'absence de réglementation ou venir en appui de celle-ci, qu'elle soit d'ailleurs nationale, européenne ou internationale. En Europe, la Commission européenne s'appuie de plus en plus sur le Comité européen de normalisation (CEN) pour établir les méthodes de référence utiles au bon fonctionnement du marché unique.

Au-delà des normes d'essai qui permettent l'harmonisation des contrôles de denrées, les travaux s'orientent de plus en plus vers des normes d'organisation pour aider les entreprises à prendre en compte un nombre croissant d'exigences réglementaires (« Paquet hygiène » communautaire en particulier²) ou contractuelles, par la mise en place de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Ces normes

ont été développées en lien avec les principes édictés par le Codex Alimentarius³.

La coordination des travaux de normalisation avec ceux menés dans d'autres instances, au premier rang desquelles figure le Codex Alimentarius, est d'une importance capitale pour le secteur et a donc été inscrite dans le plan d'actions de l'ISO/TC 34 *Produits alimentaires*.

Cependant la coexistence de ces normes avec les nombreux référentiels privés, développés par la distribution (*British Retail Consortium* (BRC), *International Food Standard* (IFS)...), a amené à recommander le développement d'autres documents normatifs à même d'assurer pour les entreprises l'équivalence de la norme NF ISO 22000 *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires* avec ces référentiels et contribuer ainsi à alléger la pression d'audit, liée aux démarches de certification de la sécurité sanitaire des aliments. Ces travaux ont abouti en 2010 à la

transposition d'un document britannique, le PAS 220, sous la référence ISO/TS 22002-1 *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires* (publié en 2009). La commission de normalisation *Traçabilité et sécurité des aliments* les a poursuivis par le développement, sur initiative française, d'un document ISO/TS 22002-3 *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 3: Production primaire* (publié en 2011).

La norme expérimentale XP ISO/TS 22002-4 (avril 2014) *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4: fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires* s'adresse à tous les fabricants d'emballages destinés aux denrées alimentaires et/ou des produits intermédiaires et qui souhaitent mettre en œuvre des programmes prérequis conformes aux exigences de la norme NF EN ISO 22000.

Les instances mondiale et européenne de normalisation

Dans le secteur agroalimentaire, les référentiels normatifs sont développés au sein de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), du Comité européen de normalisation (CEN), et en France de l'AFNOR. L'AFNOR coordonne l'activité des commissions de normalisation nationales qui sont en grande partie des commissions « miroir » de comités techniques européens (CEN) et/ou internationaux (ISO).

Au niveau international, le comité technique ISO/TC 34 *Produits alimentaires* est le principal comité

technique de normalisation du domaine agroalimentaire. Une centaine de pays participent à ses travaux. Il est chargé de la normalisation dans le domaine des produits pour l'alimentation humaine et animale, couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation, ainsi que des moyens de reproduction animaux et végétaux. L'ISO/TC 34 traite notamment de terminologie, d'échantillonnage, des méthodes d'essais et d'analyse, des spécifications de produits, du management de la sécurité des aliments

pour l'alimentation humaine et animale, du management de la qualité, et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.

La Commission du Codex Alimentarius, programme mixte de l'OMS (Organisation mondiale de la santé) et de la FAO (*Food and agriculture organisation*) sur les normes alimentaires, élabore les documents visant à faciliter le travail des gouvernements en matière de législation et de réglementation.

Des normes pour améliorer la qualité des produits et assurer la satisfaction des consommateurs

La qualité des denrées et de l'offre alimentaire constitue, à côté de la sécurité sanitaire, une autre attente forte des consommateurs.

La normalisation constitue un moyen d'appui d'une stratégie de différenciation des productions et permet de soutenir une production nationale répondant à des exigences supérieures. Quelques secteurs (la charcuterie, les produits de la mer) ont déjà exploité cette potentialité en affichant dans des normes, souvent nationales, les spécifications définissant le cahier des charges de leurs produits. Pour les produits de la mer, les travaux ont repris en 2011 à l'initiative de la Confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes (CITPPM) afin de mettre à jour, au regard des nouvelles pratiques, quatre de ces normes (dont trois auront déjà été publiées fin 2014).

Au niveau international (ISO/TC 34 *Produits alimentaires*), la proposition chinoise de norme de spécifications de la gelée royale est sur le point d'aboutir en 2014; le Ghana, qui était déjà chargé d'animer le groupe de travail sur l'amendement de la norme ISO 2451 *Fèves de cacao – Spécifications*, a fait accepter la création d'un nouveau Sous-Comité « *Cacao* », afin de traiter l'ensemble des questions concernant ce produit.

Réglementation, normalisation, référentiels privés et certification

Pour les denrées alimentaires, outre la réglementation (sanitaire, étiquetage, composition) de respect obligatoire, des normes facultatives ou volontaires sont établies par l'AFNOR. Des entreprises privées peuvent également définir des référentiels privés vis-à-vis de leurs fournisseurs.

Le respect de ces normes facultatives peut être certifié. Ainsi, la certification est la procédure selon laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service dûment identifié est conforme aux exigences spécifiées dans une norme, un document normatif ou un autre type de référentiel.

Les normes de méthodes d'essai et d'analyse: 80 % du programme de travail des commissions

À côté des normes de spécifications qui facilitent les relations entre clients et fournisseurs en définissant le cahier des charges des produits, la normalisation a développé un important corpus de méthodes d'essai et d'analyse. Il est à noter que les normes de méthodes d'essai et d'analyse constituent environ 80 % du programme de travail des commissions de normalisation relatives à l'agroalimentaire. Les enjeux sont importants puisque le développement de méthodes communes, comparables et fiables, pour évaluer la qualité des produits, permet de diminuer les entraves aux échanges, de réduire les litiges commerciaux ou encore de vérifier la conformité à la réglementation pour les additifs et contaminants.

Dans ce cadre, le comité technique européen CEN/TC 275 *Analyse des produits alimentaires – Méthodes horizontales* a été établi, depuis 1991, plus de 120 normes européennes (dont certaines en réponse à un mandat

donné par la Commission européenne) afin que les consommateurs d'aliments soient protégés des denrées alimentaires de faible qualité qui, sans être toxiques, ne respectent pas la législation européenne. Il a établi une étroite collaboration avec l'ISO/TC 34 afin d'assurer des exigences internationales communes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Union européenne.

Ce champ, qui concerne l'alimentation humaine et l'alimentation animale, s'ouvre actuellement aux aspects nutritionnels qui font l'objet de nombreuses initiatives, au CEN notamment. Sur proposition de la Suède, un comité de projet (CEN/TC 387, *Données de composition des aliments – Format des données*) a développé une structure de base de données permettant d'échanger des données de composition des aliments. En France, à l'initiative du ministère chargé des sports, des travaux sur les denrées alimentaires pour sportifs ont abouti avant l'ouverture des Jeux Olympiques (2013).

La prise en compte du développement durable

Les débats du Grenelle de l'Environnement ont mis en lumière les attentes sociétales vis-à-vis de l'agriculture, et de l'agroalimentaire, pour la prise en compte du développement durable.

Dès 2005, les secteurs agricole et agroalimentaire ont lancé des projets pilotes menés en partenariat avec l'AFNOR. L'amont agricole était particulièrement en pointe comme l'illustrent les travaux de l'interprofession de la pomme de terre (CNIPT⁴) qui est à l'origine de la révision dès 2007 de la norme NF V25-111 *Bonnes pratiques de production de la pomme de terre, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée*.

Les initiatives demeurent souvent partielles en regard des principes du développement durable, qui couvre les dimensions économique, environnementale et sociale de la gouvernance et des comportements. La question de l'adaptation des normes transversales aux spécificités des secteurs agricole et agroalimentaire mérite donc d'être posée.

Cette dynamique se met d'ailleurs aujourd'hui en place grâce aux initiatives régionales ou sectorielles, destinées à partager des pratiques spécifiques à l'agroalimentaire; par exemple:

- En 2009, autour du SD 21000 (*Développement durable – Responsabilité sociétale des entreprises – Guide pour la prise en compte des enjeux du dévelop-*

pement durable dans la stratégie et le management de l'entreprise) en Basse-Normandie sous l'égide, notamment, de l'Association Normande des Entreprises Alimentaires (ANEA);

- En 2011, autour de la norme ISO 26000 (*Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale*) sous l'égide de la Fédération régionale des coopératives agricoles (FRCA) et de Coop de France; projet qu'a rejoint l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA).

En 2014, la France a lancé la rédaction de la future norme internationale ISO 19565, qui définira un cadre commun à l'ensemble des labels de la pêche durable; cette initiative fait suite au constat par les producteurs des difficultés pour valoriser leurs produits du fait des difficultés de compréhension ressenties par les consommateurs face à la multiplication des marques, logos et labels qui leur sont proposés.

Enfin, l'ISO/TC 34 a exprimé au cours de sa dernière réunion plénière (Bangkok – 2014) son intérêt pour la poursuite des travaux, lancés en 2013, sur le bien-être animal et a souligné l'importance de conduire des réflexions sectorielles sur la durabilité et la responsabilité sociétale des entreprises, en son sein.

4. Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

L'accès gratuit aux travaux de normalisation et aux normes d'application obligatoire pour les PME indépendantes

Le décret n° 2009-697 du 16 juin 2009 instaure l'accès gratuit :

- aux travaux de normalisation pour les petites et moyennes entreprises (PME) indépendantes. « Il ne peut être demandé de participation aux frais d'élaboration d'une norme (...) aux petites et moyennes entreprises de moins de 250 salariés ne dépendant pas à plus de 25 % d'un groupe de plus de 250 salariés (...) » (article 14) ;
- aux normes d'application obligatoire c'est-à-dire celles auxquelles il est fait référence dans les textes réglementaires (article 17).

Pour en savoir +

Le site de l'AFNOR

Association Française de Normalisation - AFNOR

11, Rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint-Denis cedex
Tél.: +33 (0)1 41 62 80 00
fax: +33 (0)1 49 17 90 00
<http://www.afnor.org>

La thématique agroalimentaire à l'AFNOR

<http://www.afnor.org/profils/activite/agroalimentaire>

Contact ISO/TC 34 – Comité technique international de normalisation du domaine agroalimentaire

Sandrine ESPEILLAC, Tél.: +33 (0)1 41 62 86 02,
sandrine.espeillac@afnor.org

Les normes applicables à chaque secteur des IAA dans les fiches sectorielles du panorama des IAA disponibles à

<http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>