Jean-Louis PORRY
DR

AGROALIMENTAIRE

Jean-Louis PORRY
Président du Cos

Gérard BOIVIN
Vice-président du Cos

Jean-Baptiste FINIDORI
Rapporteur

RGTIMELINE – FOTOLIA

Le monde agricole et agroalimentaire est confronté à de nombreuses interrogations, face à l'évolution des réglementations notamment.

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE ET ENJEUX

Dans un contexte international toujours marqué par la volatilité des prix des matières premières, par l'impact des crises financière et monétaire et par plusieurs crises sanitaires, agriculture et agroalimentaire doivent faire face à des évolutions structurelles liées notamment à la démographie, aux préoccupations de santé publique en rapport avec l'alimentation, aux innovations technologiques, au changement climatique et à la concurrence entre débouchés alimentaires et non alimentaires.

L'anticipation est rendue d'autant plus délicate que de nombreuses interrogations existent quant à l'évolution des réglementations dans l'agriculture et l'agroalimentaire, qu'il s'agisse des règles relatives aux produits, à leurs échanges ou aux modes de production et à leurs impacts sur l'environnement.

Dès lors, le Cos appuie plus particulièrement les actions permettant de valoriser l'agriculture et l'agroalimentaire français, de répondre aux enjeux nationaux et internationaux auxquels ces secteurs doivent faire face, de favoriser leur rayonnement international – pour le volet international, les acteurs français de l'agroalimentaire sont très actifs : les responsabilités prises à l'Iso s'élèvent à 15 % (9 % de moyenne tous domaines confondus) et celles prises au Cen à 25 % (21 % de moyenne tous domaines confondus).

La combinaison de ces actions 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. La normalisation propose à ces secteurs des outils consensuels pour établir des règles communes, d'application volontaire, répondant aux enjeux.

Cependant, ces outils n'étant pas suffisamment connus, notamment des PME, le Cos inscrit parmi ses axes prioritaires de réflexion la communication ainsi que la formation à la normalisation afin de lever dans l'esprit des opérateurs, autant que possible, les confusions souvent observées entre règlements, normes et standards/référentiels privés.

Le travail d'anticipation du Cos nécessite d'approfondir la réflexion sur la formation à la normalisation et les modalités de mobilisation des décideurs, grandes entreprises et PME. Pour cela, le Cos renforce ses liens avec le Comité de concertation normalisation et artisanat (CCNA) et cherche à élargir sa composition, notamment auprès des entreprises. Le Cos cherche aussi à identifier les

moyens d'une formation à la normalisation dans l'enseignement agricole et agroalimentaire.

Partant, la demande normative des partenaires socio-économiques porte essentiellement sur :

– La qualité de l'offre : offre agricole, avec notamment les questions relatives aux intrants et à la valorisation de la biomasse ; la sécurité sanitaire des aliments, qui constitue très nettement un axe fort de politique publique et une des principales attentes des consommateurs ; l'adéquation aux attentes des consommateurs et à leur satisfaction, qu'il s'agisse par exemple des qualités organoleptiques des produits, de leurs conditions de production et de transformation, ainsi que de leurs qualités nutritionnelles.

– Les enjeux du développement durable et de l'amélioration des pratiques tout au long de la chaîne alimentaire avec, notamment, l'efficacité dans l'utilisation des ressources et la gestion des sols.

La demande normative des partenaires socio-économiques fait écho à plusieurs axes retenus pour le Programme national pour l'alimentation (PNA) :

– amélioration de l'offre alimentaire pour, par exemple, ses volets sécurité des produits et modes de production durables ;

– facilitation de l'accès de tous à une alimentation de qualité pour, par exemple, ses volets nutritionnels ;

– amélioration de la connaissance et de l'information sur l'alimentation pour, par exemple, son volet relatif à l'information sur la composition nutritionnelle des denrées préemballées.

Enfin les travaux ne peuvent ignorer l'impact des politiques publiques, nationales et européennes.

FOTOLIA

Qu'il s'agisse de normes sur le poisson transformé ou de débats sur la pêche durable ou la traçabilité, la normalisation internationale est active.

DÉVELOPPER LA PRODUCTION AGRICOLE

Au-delà des normes liées aux pratiques, deux axes de travail se font jour.

Tout d'abord des travaux à propos des matières fertilisantes et supports de culture (ceux-ci présentent la spécificité d'être, pour partie, d'application obligatoire), mais aussi des travaux sur les valorisations non alimentaires de la biomasse agricole. À ce titre, le Cos a donné l'an dernier son accord pour le transfert de la commission de normalisation Afnor/U44A Amendements organiques et supports de culture au nouveau bureau de normalisation Fertilisation (BN Ferti) afin de favoriser la coordination des travaux sur l'ensemble des matières fertilisantes.

C'est aussi dans ce cadre que s'inscrivent plusieurs réflexions que suit le Cos : biocarburants, biomasse produite de façon durable pour applications énergétiques ou produits biosourcés (nouveau comité technique européen Cen/TC 411, dont la commission de suivi a été mise en place en 2012 sous l'égide du Cos). 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, le Cos a mis en place en 2012 un groupe de coordination pour ces différentes thématiques.

D.LEMOINE – FOTOLIA

Contrôles sanitaires, hygiène, traçabilité de la chaîne alimentaire… des domaines essentiels pour lesquels la normalisation est légitime.

Enfin, le Cos poursuit ses réflexions sur l'agronomie et notamment la gestion des sols.

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

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 réglementations ou venir en appui de celles-ci, qu'elles soient d'ailleurs nationales, européennes ou internationales. En Europe, la Commission s'appuie de plus en plus sur le 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 particulier) 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 Alimentarius.

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

Concernant les méthodes d'essai, suite à l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima (Japon) et à une étude du corpus normatif actuel, le Cos va finaliser cette année ses réflexions quant aux besoins en documents normatifs pour le contrôle de la contamination radioactive des produits alimentaires. Cela pourrait comprendre, par exemple, la valorisation à l'échelle internationale des travaux menés au sein du Bureau de normalisation d'équipements nucléaires (BNEN).

Côté management de la sécurité sanitaire, la coexistence de ces normes avec les nombreux référentiels privés développés par la distribution (British Retail Consortium [BRC], International Food Standard [IFS]…) a amené le Cos à recommander le développement d'autres documents normatifs à même d'assurer l'équivalence de la norme 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

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2012

NF U 44-203	Matières fertilisantes ayant des caractéristiques mixtes – amendements minéraux basiques – engrais – dénominations et spécifications
AC X 30-030	Développement durable et responsabilité sociétale – guide d'utilisation de la norme Iso 26000:2010 pour le secteur de l'agroalimentaire
NF EN 16155	Produits alimentaires – dosage du sucralose – méthode par chromatographie liquide à haute performance
NF EN 16158	Aliments des animaux – dosage de la semduramicine – chromatographie liquide utilisant une approche analytique en arbre
NF Iso 3972	Analyse sensorielle – méthodologie – méthode d'éveil à la sensibilité gustative
NF Iso 5526	Céréales, légumineuses et autres graines alimentaires – nomenclature
NF Iso 7700-2	Produits alimentaires – vérification des humidimètres en service – partie 2 : humidimètres pour graines oléagineuses
NF Iso 14470	Ionisation des aliments – exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du procédé d'irradiation utilisant le rayonnement ionisant dans le traitement des aliments
XP Iso/TS 22002-3	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 3 : agriculture
NF EN Iso 11746	Riz – détermination des caractéristiques biométriques des grains

de la sécurité sanitaire des aliments, pour les entreprises.

La commission de normalisation Traçabilité et sécurité des aliments va poursuivre ses réflexions dans cette voie par le développement, après le document Iso Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 3 : production primaire, de documents sur la fabrication des emballages alimentaires (partie 7) et le transport et stockage (partie 6).

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, une autre attente forte des consommateurs.

La normalisation constitue là 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 (charcuterie, 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

Elle s'implique dans la normalisation...

IRÈNE BACLE

DR

Responsable du laboratoire d'analyse sensorielle Pierre Fabre dermo-cosmétique

Comment au cours de l'année écoulée s'est caractérisé votre investissement dans les travaux de normalisation ?

J'appartiens à la commission française Afnor/V09A Analyse sensorielle depuis une quinzaine d'années et je participe aux trois ou quatre réunions plénières annuelles. Je fais aussi partie de la délégation nationale qui défend la position de la France dans l'élaboration des normes internationales du comité technique Iso/TC 34/SC 12 Analyse sensorielle.
Le groupe Pierre Fabre participe ainsi, dans le domaine de l'analyse sensorielle mais aussi dans bien d'autres domaines, à la rédaction des normes françaises et aide à les promouvoir à l'échelle internationale.
Cette année, les laboratoires Pierre Fabre dermo-cosmétique ont organisé la réunion de l'Iso/TC 34/SC 12 dans leur Centre européen de recherche sur la peau de Toulouse (Haute-Garonne).

Quelle est la stratégie de votre organisation pour les années qui viennent en matière de normalisation ?

Le groupe Pierre Fabre a la singularité de couvrir tout le spectre des produits de santé, des médicaments sur prescription aux soins dermo-cosmétiques. La rigueur pharmaceutique est au cœur de notre démarche d'innovation : notre priorité est donc de développer des produits dont nous pouvons prouver l'efficacité. À ce titre, pour nous, les normes sont des supports de travail essentiels pour garantir la qualité des produits en vue de leur application sur l'homme.

En quoi les mécanismes collectifs de normalisation peuvent-ils aider à répondre aux défis qui se posent à votre organisation ?

Les groupes de travail d'Afnor constituent un lieu d'échange entre experts sur les pratiques et les méthodes pertinentes dans absolument tous les domaines d'activité. L'harmonisation des méthodes est indispensable pour la commercialisation de nos produits dans le monde, mais aussi pour la sélection et les audits de la qualité de nos prestataires ou sous-traitants. En outre, cette harmonisation permet d'asseoir l'image de qualité et de respect des réglementations nécessaires à la mise sur le marché des produits de cosmétologie ou de santé. Dans notre environnement très concurrentiel, il est indispensable de s'appuyer sur des référentiels communs, qui facilitent la comparaison des pratiques entre concurrents et permettent ainsi aux meilleurs de se démarquer sur le marché.

Comment appliquez-vous les normes qui concernent votre activité ?

Les normes facilitent la communication entre les métiers, car elles sont des méthodes et des pratiques appliquées par tous tout au long du processus de développement du produit. La bonne connaissance des normes et de la réglementation permet d'appliquer des modèles d'organisation et de fabrication qui permettent un développement plus fluide et un gain de temps appréciable entre le moment de la conception du produit et celui de sa commercialisation.
De plus, lorsque l'on est un groupe de taille mondiale, les normes et plus particulièrement les normes européennes et internationales facilitent le déploiement des bonnes pratiques dans les filiales et la communication entre sociétés et instances de tutelle des pays dans lesquels nous sommes implantés.

Quel est le retour sur investissement, matériel et surtout immatériel, de votre mobilisation ?

Participer à ces échanges nous permet d'ouvrir des voies nouvelles. Un exemple : pour l'analyse sensorielle, cela a permis d'adapter à la cosmétologie des normes déployées pour l'agroalimentaire (seul référentiel existant dans ce domaine). Jusqu'alors, aucune harmonisation des méthodologies sensorielles n'existait en cosmétologie et aucun référentiel ne codifiait les essais et les résultats d'études pour garantir l'échange client-fournisseur. Ce début de normalisation a été rendu possible grâce à notre participation dans un groupe de travail réunissant experts de l'industrie et prestataires de la cosmétologie. Ce groupe a élaboré un guide de bonnes pratiques d'analyses sensorielles appliquées à la cosmétologie, en s'inspirant du guide existant pour répondre au besoin de l'analyse sensorielle des matériaux.

Voyez-vous poindre dans votre activité de nouveaux défis en terme de normalisation auxquels vous n'étiez jusqu'alors pas confrontée ?

Le règlement européen pour les produits cosmétiques, la réglementation Reach pour les substances chimiques et les nombreuses dispositions pour le respect de l'environnement constituent autant de facteurs nouveaux à prendre en compte dans la normalisation.
La principale crainte de nos équipes de R&D est de voir leur capacité d'innovation limitée par toutes ces nouvelles dispositions réglementaires. La normalisation doit être un moyen de faciliter leur prise en compte et d'en faire un avantage concurrentiel. Dans un environnement économique de plus en plus contraint, la normalisation demeure plus que jamais un moyen de garantir la qualité des produits et de surveiller des marchés pour que les échanges internationaux se fassent dans le respect des règles commerciales en limitant les fraudes.

Laboratoires Pierre Fabre dermo-cosmétique (filiale de Pierre Fabre SA)
– Domaine d'activité : cosmétologie et santé familiale.
– Taille de l'organisme : 4 000 salariés.

STUDIOPHOTOPRO – FOTOLIA

Les normes de spécification pour les produits sont nécessaires dès lors que la mondialisation leur permet d'être proposés partout.

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2013

NF V 45-066	Poissons transformés – anchois salés et préparations à base d'anchois salés – spécifications
NF EN 8459-1	Vinaigre – analyse isotopique de l'acide acétique et de l'eau – partie 1 : analyse RMN-2H de l'acide acétique
NF EN 16104	Données sur les aliments – structures des données
NF Iso 5526	Céréales, légumineuses et autres graines alimentaires – nomenclature
NF Iso 8586	Analyse sensorielle – guide général pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets
NF Iso 17180	Aliments des animaux – détermination de la teneur en lysine, méthionine et thréonine dans les acides aminés industriels et les prémix
NF Iso 20193	Tabac et produits du tabac – détermination de la largeur des brins de tabac haché
NF EN Iso 7218/A1	Microbiologie des aliments – exigences générales et recommandations – amendement 1
NF EN Iso 13307	Microbiologie des aliments – stade de production primaire – techniques d'échantillonnage
NF EN Iso 21572	Produits alimentaires – analyse des biomarqueurs moléculaires – méthodes basées sur les protéines

traitement des produits des pêches maritimes (CITPPM) afin de mettre à jour, au regard des nouvelles pratiques, six de ces normes – liste qui pourrait être complétée cette année par les normes pour les filets de hareng fumé ou le tarama.

À l'échelle mondiale, la Chine a obtenu au sein de l'Iso/TC 34 Produits alimentaires l'inscription d'une norme de définition des spécifications de la gelée royale, et le Ghana, l'amendement de la norme Iso 2451 Fèves de cacao – spécifications. Plus en amont du processus de normalisation, à l'échelle européenne, le Cos a participé à l'évaluation de la faisabilité du développement d'une norme européenne pour les produits halal et a contribué à mobiliser les acteurs concernés. La mise en œuvre des conclusions de cette étude, plus longue que prévu initialement compte tenu des complexités, est attendue pour cette année.

À côté des normes de spécifications qui facilitent les relations clients-fournisseurs en définissant le cahier des charges des produits, la normalisation a vu se développer un corpus de méthodes d'essai et d'analyse permettant de disposer de méthodes communes, comparables et fiables, pour évaluer la qualité des produits, diminuer les entraves aux échanges et réduire les litiges commerciaux. Dans ce cadre, un groupe de travail sur l'authenticité des aliments devrait prochainement démarrer au sein du comité technique Cen/TC 275 Analyse des produits alimentaires – méthodes horizontales.

Ce champ, qui concerne l'alimentation humaine et l'alimentation animale, s'ouvre actuellement aux aspects nutritionnels, objet de nombreuses initiatives au Cen par exemple. En France, sous l'impulsion du ministère des Sports, des travaux sur les denrées alimentaires pour sportifs ont été publiés. Ils pourraient se poursuivre par l'ouverture, à l'initiative de la France, de travaux au Cen et à l'Iso.

À l'Iso, le Kenya anime depuis 2012 un nouveau groupe de travail sur les services pour la nutrition et la diététique. Dans ce cadre, le Cos sera mobilisé pour contribuer à la définition du programme de travail et réfléchira par ailleurs aux besoins, dans le domaine de la nutrition, en méthodes d'analyses.

RÉPONDRE AUX ENJEUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, CONTRIBUER À L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES

Les débats du Grenelle de l'environnement et de la récente conférence environnementale ont mis en lumière les attentes sociétales vis-à-vis de

REYNALD LASSIRE – FOTOLIA

La norme sur le cacao durable fait l'objet d'une concertation ouverte en ce début d'année.

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 Afnor. L'amont agricole était particulièrement en pointe, comme l'illustrent les travaux du Comité national interprofessionnel de la pomme de terre (CNIPT), à l'origine de la révision dès 2007 de la norme NF V 25-111 Pommes de terre – bonnes pratiques de production de la pomme de terre, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée et qui a poursuivi ses travaux en 2010 avec la révision de la norme NF V 25-112 Pommes de terre – bonnes pratiques de la réception pour la pomme de terre de conservation destinée au marché du frais. Par ailleurs, la normalisation est impliquée depuis trois ans dans un programme de recherche quadriennal soutenu par l'Agence nationale de la recherche (ANR) dédié à la mise au point d'un outil d'aide à la décision sur base d'une évaluation de la filière tomate selon les prismes environnemental, nutritionnel et socio-économique.

Ces 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 d'être posée.

Cette dynamique se met d'ailleurs aujourd'hui en place grâce aux initiatives régionales destinées à partager des pratiques spécifiques à l'agroalimentaire : par exemple, en 2011, autour de l'Iso 26000 Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale, sous l'égide de Coop de France Aquitaine et de Coop de France ; projet qu'a rejoint l'Association nationale des industries alimentaires (Ania). Le Cos a aussi mobilisé les partenaires français pour une participation de la France aux travaux proposés par le Danemark sur le cacao durable, le caractère éthique des processus de production constituant une attente de plus en plus forte des consommateurs.

Enfin, le Cos poursuit ses réflexions autour du thème du bien-être animal afin de contribuer à la mise en œuvre de la convention de partenariat signée entre l'Iso et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

Lancement du comité de projet Cen/TC 415 Cacao durable et traçable ou ouverture de nouveaux champs au sein de l'Iso/TC 34 Produits alimentaires constituent des signes du dynamisme normatif. Le pilotage par la France de l'Iso/TC 34 avec le Brésil est un moyen de mise en œuvre et d'internationalisation de nos stratégies particulièrement appréciable, notamment grâce aux relations développées avec le Codex Alimentarius ou encore l'OIE. Ces actions ont contribué à sa distinction par l'Iso, qui lui a attribué en 2011 le prix Lawrence D. Eicher.

Au-delà des actions engagées, afin de cerner plus précisément les besoins de l'agriculture et de l'agroalimentaire et de positionner au mieux les acteurs français, le Cos poursuit cette année ses auditions d'acteurs clés de plusieurs de ses secteurs afin, à partir de leurs besoins et d'une cartographie de l'articulation et du positionnement des différentes structures élaborant des « normes », d'identifier les apports possibles de la normalisation française, européenne (Cen) ou internationale (Iso) ou de réfléchir à l'actualité de certaines collections de normes. ■

Il s'implique dans la normalisation…

FABIEN CASTANIER

DR

Directeur sécurité des aliments et développement durable de L'Alliance 7

Comment au cours de l'année écoulée s'est caractérisé votre investissement dans les travaux de normalisation ?

Plusieurs syndicats de L'Alliance 7, en fonction de leurs enjeux respectifs, se sont fortement impliqués dans plusieurs travaux de normalisation.
Le secteur diététique du Syndicat français de la nutrition spécialisée a ainsi activement participé à l'élaboration de la norme française Prévention du dopage dans le sport – compléments alimentaires et autres denrées alimentaires destinés aux sportifs – bonnes pratiques de développement et de fabrication visant l'absence de substances dopantes, qui a été publiée en juin 2012. Le secteur diététique avait ainsi partagé avec la commission Afnor le référentiel pour la maîtrise des substances dopantes, développé au niveau du secteur afin que ce dernier serve de base à la rédaction de la norme. Cette norme permet de reconnaître le savoir-faire des fabricants français de produits destinés aux sportifs en matière de maîtrise des substances dopantes. La norme rassure aussi le sportif quant à la qualité des produits qu'il consomme, grâce notamment à une mention d'étiquetage lui permettant d'identifier les produits conformes à la norme.
Le Syndicat français des miels participe depuis 2009 à l'élaboration de la norme Iso sur la gelée royale pour soutenir un niveau de qualité élevé au niveau international et simplifier les échanges internationaux. Objectif : que les exigences des importateurs français, aujourd'hui spécifiques et plus strictes, deviennent un niveau de qualité internationalement exigé, compte tenu du fait que 99 % de la gelée royale vendue en France est importée, la production nationale ne répondant qu'à hauteur de 1 % de la demande intérieure.
En tant que sponsor, le Syndicat du chocolat est fortement impliqué dans la commission Afnor sur le cacao durable et traçable, dans le cadre du projet Iso/Cen mené à l'échelon du Cen. De plus, il en assure la présidence grâce à Michel Laval. Des représentants de la filière participent activement aux travaux européens, dans la commission et les différents groupes de travail. L'objectif de ces travaux est de définir une norme cacao durable qui réponde aux enjeux de durabilité de la filière, d'un point de vue environnemental, sociétal et économique, et qui devienne un référentiel reconnu et partagé avec l'amont afin de permettre aux pays producteurs d'organiser leur production.
La demande en cacao durable étant pour l'instant essentiellement européenne, le choix a été fait de développer cette norme à l'échelle du Cen. La participation des pays producteurs, essentielle pour la rédaction d'une telle norme, est assurée par l'élaboration de cette norme sous accord de Vienne, permettant une participation de l'Iso, et par la participation directe des pays producteurs aux travaux de normalisation Cen.
Enfin, dans une démarche parallèle à la normalisation, L'Alliance 7 est impliquée dans la plateforme Ademe-Afnor sur l'affichage environnemental. Le Syndicat du café a en particulier décidé de développer un référentiel sur l'affichage environnemental spécifique au café en complément du référentiel général alimentaire, compte tenu des spécificités liées au café : matière première tropicale, produit directement non consommé mais infusé, phase d'utilisation spécifique au café… L'objectif est ainsi d'encadrer pour ce produit la méthode de calcul des impacts environnementaux afin d'assurer une information loyale du consommateur et cohérente entre les différents opérateurs. L'intérêt de la plateforme Ademe-Afnor est ainsi de pouvoir officialiser ce référentiel pour le secteur.

Quelle est la stratégie de votre organisation pour les années qui viennent en matière de normalisation ?

Pour les sujets à enjeux sectoriels forts pour nos secteurs et pour lesquels nous avons, au titre d'un syndicat, la légitimité pour nous impliquer, nous nous engageons dans le processus de normalisation. Toute participation d'un syndicat ou d'une fédération sous-tend un enjeu commun pour les différentes entreprises, afin que ce soient clairement des positions syndicales qui soient portées dans les instances normatives et non des positions individuelles d'entreprises.

Comment appliquez-vous les normes qui concernent votre organisation ?

Étant une structure syndicale, les normes sur lesquelles nous travaillons concernent essentiellement nos adhérents, et non pas directement notre organisation.

Quel est le retour sur investissement, matériel et surtout immatériel, de votre mobilisation ?

De notre participation aux travaux de normalisation, nous tirons plusieurs bénéfices notables :
– Une meilleure image de nos secteurs auprès des autres parties prenantes, notamment administration, ministère, consommateur, utilisateur et filière amont. Les travaux menés permettent de démontrer notre engagement et de partager sur les actions réalisées, souvent méconnues ou sous-évaluées.
– La reconnaissance du savoir-faire des industriels français, qui s'est traduite concrètement pour la norme substances dopantes pour les produits pour sportifs par un avantage concurrentiel. En effet, une mention d'étiquetage permettra de différencier les produits vendus offrant les garanties suffisantes par rapport aux autres produits, notamment ceux vendus sur Internet. Cette norme permet ainsi de rassurer le sportif sur la qualité des produits qu'il consomme.

Voyez-vous poindre dans votre activité de nouveaux défis en terme de normalisation auxquels vous n'étiez jusqu'alors pas confronté ?

Les sujets émergents que nous identifions portent sur les filières durables et les besoins en méthode d'analyses normalisées sur des dangers émergents.

La crise économique à laquelle nous sommes confrontés modifie-t-elle votre regard vis-à-vis de l'action collective que constitue la normalisation ?

La crise économique, si elle se poursuit, va indéniablement entraîner des modifications dans la stratégie des entreprises pour se recentrer sur le cœur de leur activité.
Dans ce cadre, elle pourra être un frein à l'engagement dans les processus de normalisation, qui s'inscrivent sur le long terme. Toutefois, les opportunités de développement que peut offrir la normalisation pourront également constituer un levier pour résister dans un contexte économique qui s'annonce difficile.

L'Alliance 7
– Domaine d'activité de l'organisme : Fédération des produits de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.
– Taille de l'organisme : représente un secteur d'un chiffre d'affaires de 14 milliards d'euros, de plus de 300 entreprises, dont 80 % de PME, et près de 50 000 salariés.