



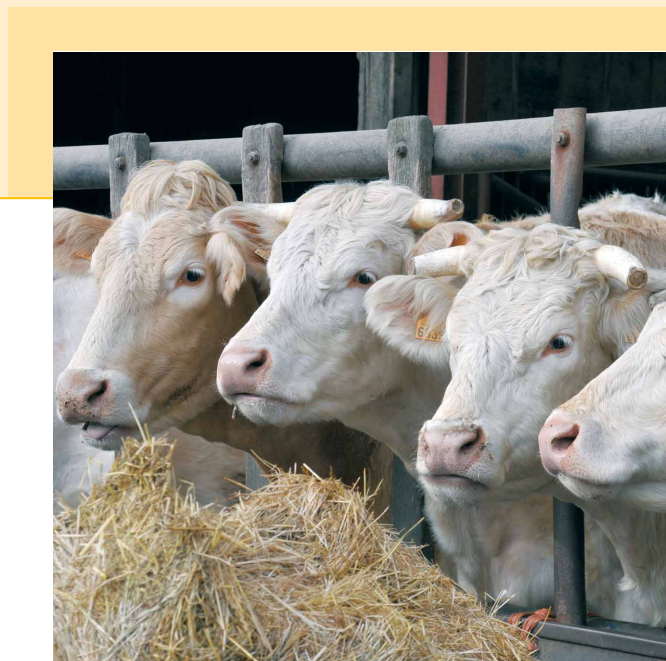
Philippe GUÉRIN

AGROALIMENTAIRE

Philippe GUÉRIN

Président du Cos

Jean-Baptiste FINIDORI



COCO - FOTOLIA

Dans un contexte encore marqué par une forte volatilité des prix des matières premières, par l'impact des crises financière et monétaire internationales et par les incertitudes sur l'ampleur de la reprise économique, les secteurs agricole et agroalimentaire

doivent faire face à des évolutions structurelles liées 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 en outre rendue d'autant plus délicate que de nombreuses interrogations existent quant à l'évolution des réglementations dans l'agroalimentaire (règles relatives aux produits, à leurs échanges ou aux modes de production et à leur impact sur l'environnement).

ORIENTATIONS DU COS

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 et de favoriser leur rayonnement international.

La combinaison de ces actions permet de contribuer à l'organisation d'une concurrence loyale entre opérateurs à l'échelle internationale, mais aussi de protéger des dénominations ou des produits aux propriétés caractéristiques d'un savoir-faire ou d'une région. La normalisation offre à ces secteurs des outils consensuels pour établir des règles communes, d'application volontaire, répondant à leurs enjeux. 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 faire se peut, les confusions souvent observées entre règlements, normes et standards/référentiels privés.

Dans ce cadre, la demande des partenaires socio-économiques en terme de normes porte essentiellement sur :

– la qualité de l'offre alimentaire : la sécurité sanitaire des aliments constitue très nettement un axe fort de politique publique et une des principales attentes des consommateurs, tout comme l'adéquation aux attentes des consommateurs et leur satisfaction, qu'il s'agisse des qualités organoleptiques ● ● ●

Le Cos appuie plus particulièrement les actions permettant de valoriser l'agriculture et l'agroalimentaire français.

Le contrôle de la qualité de l'offre alimentaire est une attente forte des consommateurs.



INRA - CHRISTOPHE MAITRE

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2010

NF V 01-003	Hygiène des aliments – lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique – aliments périssables et très périssables réfrigérés
NF V 03-110	Analyse des produits agricoles et alimentaires – protocole de caractérisation en vue de la validation d'une méthode d'analyse quantitative par construction du profil d'exactitude
NF EN 15761	Supports de culture préformés – détermination de la longueur, de la largeur, de la hauteur, du volume et de la masse volumique apparente
NF EN 15764	Produits alimentaires – dosage des éléments traces – dosage de l'étain par spectrométrie d'absorption atomique flamme (SAAF) et spectrométrie d'absorption atomique à four graphite (SAAFG) après digestion sous pression
NF EN 15829	Produits alimentaires – dosage de l'ochratoxine A dans les raisins de Corinthe, les raisins secs, les raisins secs de Smyrne, les mélanges de fruits secs et les figues sèches – méthode CLHP avec purification sur colonne d'immuno-affinité et détection par fluorescence
NF EN 15842	Produits alimentaires – détection des allergènes alimentaires – considérations générales et validation des méthodes
NF EN 15851	Produits alimentaires – dosage de l'aflatoxine B1 dans les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge – méthode de chromatographie liquide à haute performance avec purification sur colonne d'immuno-affinité et détection par fluorescence
NF Iso 5536	Produits à base de matière grasse laitière – détermination de la teneur en eau – méthode de Karl Fischer
NF Iso 14715	Huile essentielle de thym à thymol, type Espagne [<i>Thymus zygis</i> (Loefl.) L.]
NF Iso 26462	Lait – détermination de la teneur en lactose – méthode enzymatique par pH-métrie différentielle
NF EN Iso 1211	Lait – détermination de la teneur en matière grasse – méthode gravimétrique (méthode de référence)
NF EN Iso 24333	Céréales et produits céréaliers – échantillonnage



des produits et/ou de leurs qualités nutritionnelles ;
– les enjeux du développement durable et de l'amélioration des pratiques tout au long de la chaîne alimentaire.

La qualité de l'offre alimentaire fait écho à plusieurs axes retenus pour le Programme national pour l'alimentation (PNA) : l'amélioration de l'offre alimentaire, pour ses volets sécurité des produits et modes de production durables par exemple ; la facilitation de l'accès de tous à une alimentation de qualité, notamment pour ses volets nutritionnels ; ou encore l'amélioration de la connaissance et de l'information sur l'alimentation pour, entre autres, son volet relatif à l'information sur la composition nutritionnelle des denrées préemballées.

DES NORMES POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Qu'il s'agisse d'hygiène des denrées, de sécurité et de contrôle sanitaire ou de traçabilité de la chaîne alimentaire, les normes peuvent définir des règles communes en l'absence de réglementation ou venir en

appui de cette réglementation nationale, européenne ou internationale. C'est ainsi qu'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 permettant d'harmoniser les contrôles des denrées, les travaux s'orientent de plus en plus vers des normes d'organisation qui aident les entreprises à prendre en compte un nombre croissant d'exigences réglementaires (Paquet hygiène communautaire en particulier) et contractuelles par la mise en place de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (notamment Iso 22000:2005 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, Iso/TS 22003 Audit et certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, Iso 22005 Traçabilité de la chaîne alimentaire). Ces normes ont été développées en lien avec les principes édictés par le Codex Alimentarius (instance intergouvernementale créée en 1963 par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture [FAO]

et l'Organisation mondiale de la santé [OMS] afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des codes d'usages, dans le cadre du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires). La coordination des travaux normatifs avec ceux menés dans d'autres instances (avec au premier rang le Codex Alimentarius) est d'une grande importance et a été inscrite dans le plan d'actions du comité technique Iso/TC 34 Produits alimentaires.

Cependant la coexistence de ces normes avec les nombreux référentiels privés développés par la grande distribution (British Retail Consortium [BRC] ou International Food Standard [IFS]) a amené le Cos à recommander le développement d'autres documents normatifs visant à assurer l'équivalence de l'Iso 22000 avec ces référentiels et contribuer ainsi à l'allègement de la pression d'audit, liée aux démarches de certification de la sécurité sanitaire des aliments, exercée sur les entreprises.

Ces travaux ont abouti l'an dernier à la transposition à l'Iso du PAS 220 sous la référence Iso/TS 22002-1 Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 1 : fabrication des denrées alimentaires. Leur sont étroitement liées les réflexions sur les bonnes pratiques de fabrication des emballages alimentaires actuellement menées au sein du Cen/TC 261 Emballage.

La commission de normalisation Sécurité des aliments – hygiène et management pourrait les poursuivre en 2011 par

le développement sur initiative française d'un document Iso Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 2 : production primaire.

AMÉLIORER LA QUALITÉ DES PRODUITS ET SATISFAIRE LES CONSOMMATEURS

La qualité des denrées et de l'offre alimentaire est, avec la sécurité, une autre attente forte des consommateurs. La normalisation peut constituer un moyen à l'appui d'une stratégie de différenciation des productions et permettre de soutenir une production nationale répondant à des exigences supérieures. Quelques secteurs (la charcuterie et les produits de la mer) ont déjà exploité ce vecteur en affichant dans des normes, souvent nationales, les spécifications définissant le cahier des charges de leurs produits.

Côté international, 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. Le Ghana a obtenu l'amendement de la norme Iso 2451 Fèves de cacao – spécifications. Côté européen, plus en amont du processus de normalisation, le Cos participe activement à l'évaluation de la faisabilité du développement d'une norme européenne en matière de produits halal et a contribué à mobiliser fortement l'ensemble des acteurs concernés.

À côté des normes de spécifications qui facilitent les relations clients-fournisseurs en

définissant le cahier des charges des produits, la normalisation a développé 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, sur la scène européenne, un groupe de travail sur l'authenticité des aliments doit débiter ses travaux au sein du Cen/TC 275 Analyse des produits alimentaires – méthodes horizontales.

Ce champ, qui concerne l'alimentation humaine et animale, s'ouvre actuellement aux aspects nutritionnels, qui font l'objet de nombreuses initiatives : par exemple à l'Iso, avec des travaux sur la détermination de l'index glycémique, ou au Cen, où un comité de



DOMINIQUE VERNIER - FOODIA



Le Comité national interprofessionnel de la pomme de terre (CNIPT) est à l'origine de la norme sur les bonnes pratiques de production.

Les secteurs agricoles doivent faire face à des évolutions structurelles liées à la démographie, aux problèmes de santé publique, aux innovations technologiques... et au changement climatique.



HAPPYCLUTIER - FOTOLIA

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS À PARAÎTRE EN 2011

XP T 60-750	Corps gras d'origines animale et végétale – détermination de la teneur en acides gras oméga 3 et oméga 6
NF U 43-501	Bonnes pratiques d'application des produits phytosanitaires
NF U 47-600	Méthodes d'analyse en santé animale – PCR – guide de bonnes pratiques pour le développement et la mise en œuvre de la PCR en biologie vétérinaire
NF EN 15890	Denrées alimentaires – dosage de la patuline dans le jus de fruit et la compote de fruits en alimentation infantile – méthode par CLHP avec purification par partition liquide-liquide et extraction en phase solide et détection UV
NF EN 15948	Céréales – détermination de la teneur en eau et en protéines – méthode utilisant la transmission dans le proche infrarouge en combinaison avec un modèle de prédiction basé sur un réseau neuronal artificiel (RNA) et une base de données associées
NF EN 16156	Cigarettes – évaluation de la propension réduite à l'allumage – prescription de sécurité
NF Iso 3972	Analyse sensorielle – méthodologie – méthode d'éveil à la sensibilité gustative
XP Iso/TS 15495	Lait, produits laitiers et formules infantiles – lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM
NF EN Iso 3218	Huiles essentielles – principes de nomenclature
NF EN Iso 12863	Méthode d'essai normalisée pour mesurer le potentiel incendiaire des cigarettes
NF EN Iso 22117	Microbiologie des aliments – exigences spécifiques pour les essais d'aptitude par comparaison interlaboratoire
NF EN Iso 22118	Microbiologie des aliments – réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments – caractéristiques de performance des méthodes de détection moléculaire



projet a été mis en place sur proposition de la Suède pour développer une structure de base de données permettant d'échanger des données de composition des aliments (Cen/PC 387 Données de composition des aliments – format des données). Il va se développer cette année avec la reprise par l'Iso/TC 34 Produits alimentaires de plusieurs normes européennes sur le dosage des vitamines.

DÉVELOPPEMENT DURABLE ET AMÉLIORATION DES PRATIQUES

Les débats du Grenelle de l'environnement ont mis en lumière les attentes vis-à-vis de l'agriculture et de l'agroalimentaire dans son ensemble pour la prise en compte des enjeux du développement durable.

Dès 2005, les acteurs des 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), qui est à l'origine de la révision en 2007 de la norme NF V 25-111 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. La normalisation va être impliquée cette année dans un programme de recherche soutenu par l'Agence nationale de la recherche (ANR), portant sur la mise au point d'un outil d'aide à la décision sur la base d'une évaluation de la filière tomate selon les dimensions environnementale, nutritionnelle et socio-économique.

Mais ces initiatives demeurent souvent partielles en regard des principes du développement durable, qui couvrent à la fois les dimensions économique,

environnementale et sociale de la gouvernance et des comportements. Aussi 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 actuellement en place, avec plusieurs initiatives régionales visant à partager des pratiques spécifiques de 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 développement 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) et vraisemblablement en Aquitaine cette année autour de l'Iso 26000 Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale sous l'égide de la Fédération régionale des coopératives agricoles (FRCA).

Le Cos devrait effectuer une revue de la collection normative pour identifier les documents qui mériteraient d'être revus au regard de ces nouveaux principes. C'est aussi dans ce cadre que vont s'inscrire les travaux pour certaines valorisations non alimentaires des agroressources. Il s'agit notamment des agrocarburants (Iso/TC 28/SC 7 Biocombustibles liquides) ou des produits dérivés de la biomasse (suites du

Cen/BT/WG 209, qui a défini un programme de travail en réponse à un mandat de la Commission européenne).

Lancement du comité technique Cen/PC 387 Données de composition des aliments – format des données ou ouverture de nouveaux champs de travail au sein de l'Iso/TC 34 Produits alimentaires, autant de signes qui témoignent du dynamisme de la normalisation dans l'agroalimentaire. Le pilotage par la France de l'Iso/TC 34 (avec le Brésil) constitue un moyen de mise en œuvre et d'internationalisation de nos stratégies, particulièrement appréciable notamment par les relations développées avec le Codex Alimentarius.

Enfin, au-delà des actions engagées pour répondre à tous ces objectifs et afin de cerner plus précisément les besoins des secteurs agricole et agroalimentaire et de positionner au mieux les acteurs français, le Cos poursuivra cette année le dépouillement de plusieurs enquêtes, dont certaines menées à son initiative. Ces enquêtes doivent fournir un panorama des attentes, mais aussi un retour sur le positionnement de la normalisation par rapport aux autres textes de référence. Ce positionnement sera utilisé par le Cos pour définir notamment des axes de communication visant à mieux expliciter les différences et les avantages de la normalisation par rapport à ces autres textes. ■

Il s'implique dans la normalisation...

CHRISTOPHE FERREY



Responsable du laboratoire Deltavit et président de la commission de normalisation V18A Aliments des animaux

- ▶ **Comment s'est caractérisé votre investissement dans les travaux de normalisation en 2010 ?**
 - ▶ J'interviens comme président de la commission Aliments des animaux dans l'animation du groupe d'experts techniques et cela lors de 2 ou 3 réunions par an. En parallèle, le laboratoire Deltavit participe activement aux travaux du Cen par l'intermédiaire de son responsable technique, qui participe à l'ensemble des réunions plénières (2 réunions par an dans un pays membre du Cen).
- ▶ **Quelle est la stratégie de votre organisation pour les années qui viennent en matière de normalisation et de certification ?**
 - ▶ L'utilisation de méthodes normalisées dans notre laboratoire constitue quasiment un prérequis à notre activité. En effet, l'ensemble des résultats est utilisé par nos clients pour caler des matrices de formulation (analyses des matières premières) et apporte des réponses éventuelles à des litiges commerciaux (sur les produits finis). Nous continuons de suivre ces travaux, gage pour nous d'être toujours à la page en termes de méthodes appliquées au laboratoire dans le domaine très spécialisé que constitue la nutrition animale.
- ▶ **En quoi les mécanismes collectifs de normalisation peuvent-ils aider à répondre aux défis qui se posent à votre organisation ?**
 - ▶ Avant tout, l'échange avec des professionnels dans un cadre non concurrentiel permet d'entretenir un réseau, de parler technique, base de notre métier de laborantin. On ne peut pas nier non plus que le rôle de président de commission permet de travailler l'image et le positionnement du laboratoire vis-à-vis de la clientèle. Il est très facile de véhiculer par ce biais un professionnalisme et la reconnaissance du métier. C'est d'autant plus vrai quand il s'agit de s'adresser à une clientèle non européenne.
- ▶ **Comment appliquez-vous les normes qui concernent votre activité ou votre organisation ?**
 - ▶ Généralement, les normes sont appliquées dans les six mois qui suivent leur parution. L'avantage de suivre les travaux très en amont, c'est que ça permet de bien connaître les normes avant même la sortie (nous participons à un certain nombre de travaux préparatoires). Le Comité français d'accréditation (Cofrac), de toute façon, nous oblige à suivre ce mécanisme de mise en place sous peine de suspension de notre accréditation. Quand nous sommes capables de répondre en terme d'investissement matériel, l'application de ces normes nous permet d'avoir à notre disposition des tolérances techniques sur nos résultats et cela en fonction des différentes matrices analysées.
- ▶ **Quel est le retour sur investissement(s), matériel et surtout immatériel, de votre mobilisation ?**
 - ▶ Évidemment, il est très compliqué de répondre. On peut affirmer que le retour sur investissement est très lié au gain de notoriété et à l'image positive que le laboratoire peut engranger par cette mobilisation. Nous sommes aujourd'hui connus et reconnus par les laboratoires partenaires ou concurrents et pouvons tenir un discours technique crédible à l'ensemble de nos clients.
- ▶ **Voyez-vous poindre dans votre activité de nouveaux défis en terme de normalisation auxquels vous n'étiez jusqu'alors pas confronté ?**
 - ▶ Le suivi de l'activité de normalisation au Cen nous permet de voir poindre les défis de demain. Deux exemples significatifs : l'abaissement des seuils réglementaires des substances indésirables dans les denrées alimentaires, en particulier dans les aliments des animaux, est une réalité. Le mandat III du Cen/TC 327 est très clair. En lien direct avec l'abaissement de ces seuils, des équipements de plus en plus performants, donc onéreux, doivent être présents dans notre laboratoire pour pouvoir appliquer les méthodes normalisées du futur.