



Jean-Luc ANGOT

Jean-Luc ANGOT
Président du Cos

Ludovic ROYER
Rapporteur

Agroalimentaire

Les politiques publiques et, partant, la normalisation s'inscrivent dans un objectif : donner accès à tous à une alimentation saine et de qualité.



Marina Andreychenko - AdobeStock

Les protéines de toute nature sont au cœur des préoccupations nationales mais aussi européennes.

Contexte

Cadre général

Le caractère stratégique de ce secteur économique n'est plus à démontrer, et l'évolution du contexte géopolitique mondial ne fait que le confirmer. Le secteur représente⁽¹⁾ en France environ 835 000 entreprises (y compris agricoles), 650 milliards d'euros de chiffre d'affaires cumulé de la filière (de l'amont aux différentes formes de distribution), 8,4 milliards d'euros d'excédent commercial, 3,4 millions d'emplois (1,2 million pour l'agriculture, 534 400 pour l'agroalimentaire, 89 500 pour le commerce de gros, 731 800 pour le commerce de détail, 730 900 pour la restauration hors foyer). Sur les 55 millions d'hectares du territoire métropolitain, 28 millions sont aujourd'hui occupés par des activités agricoles : la filière agricole et alimentaire contribue à la vitalité des territoires.

Même si sa balance commerciale demeure globalement excédentaire, la France est passée depuis le début des années 2000 du 2^e au 6^e rang mondial des exportateurs de produits agroalimentaires, derrière les États-Unis, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Brésil et la République populaire de Chine. Une guerre économique est en cours, et la France doit défendre ses intérêts.

Les secteurs agricole et agroalimentaire sont fragilisés par les tensions géopolitiques, la volatilité des prix des matières premières, les aléas climatiques et/ou météorologiques. En outre, la crise de la Covid-19 a remis au cœur du débat public et stratégique les questions liées à l'agriculture, l'alimentation, la résilience de nos systèmes et les interdépendances tout au long de la chaîne de valeur. Ces questions, parfois déjà prises en compte par les politiques publiques et les industriels, sont désormais connues du grand public et des consommateurs.



M.Studio - AdobeStock

Afin de faire face à des évolutions structurelles impactantes (démographie, santé, innovations technologiques, changement climatique, déclin de la biodiversité, évolution des modes de consommation...), les acteurs de la chaîne alimentaire doivent anticiper les risques à venir. La normalisation joue un rôle stratégique, économique et opérationnel, pour aider les acteurs français, publics et privés, à répondre aux différents enjeux qui se présentent.

Contexte réglementaire

Face aux évolutions de l'agroalimentaire, les pouvoirs publics se sont mobilisés via différents outils. En 2017, à l'initiative du président de la République, les États généraux de l'alimentation (EGA) ont conduit à l'élaboration d'une feuille de route de la politique de l'alimentation et à celle d'une « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable », promulguée le 1^{er} novembre 2018.

D'autres dispositifs législatifs ou réglementaires et des politiques publiques nationales ont un impact sur le secteur. C'est notamment le cas des textes traitant de thématiques transverses, comme l'économie circulaire, le climat ou la biodiversité (loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire [Agec],

loi Climat et résilience, Stratégie nationale bas carbone, Feuille de route économie circulaire du gouvernement français, Stratégie nationale pour la biodiversité, Plan national santé environnement [PNSE 4], etc).

La loi Agec a notamment engagé l'expérimentation pour un affichage environnemental pilotée par l'Agence de la transition écologique (Ademe) et l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du ministère de la Transition écologique depuis plus d'un an. Dans la même lignée, l'article 2 de la loi Climat et résilience va imposer un affichage sur les impacts environnementaux des produits. Cet affichage sera progressivement mis en place et précisé par décret. L'application de ces nouvelles réglementations va avoir un impact conséquent sur le secteur alimentaire.

De même, suite à la crise sanitaire de la Covid-19, le gouvernement a mis en place un plan de relance dont le volet « Transition agricole, alimentation et forêt » se fixe trois objectifs :

- renforcer la souveraineté alimentaire ;
- accélérer la transition agroécologique pour donner accès à tous les Français à une alimentation saine, durable et locale ;
- adapter l'agriculture et la forêt au changement climatique.

(1) Graph'Agri, édition 2019 (ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) et Diagnostic de la filière alimentaire, 2017 (Ania, Coop de France, FCD, FEEF, FNSEA, Illec).

Une importance particulière est accordée à la pêche et l'aquaculture, avec la mise en place d'un ministère de la Mer⁽²⁾.

Le nouveau Plan d'Investissement d'avenir (PIA4) est aussi porteur d'une vision stratégique sur l'alimentation, avec notamment une attention particulière accordée à une alimentation favorable à la santé, à des systèmes agricoles durables et des équipements agricoles contribuant à la transition écologique.

À l'échelle régionale, l'Union européenne s'est dotée d'une stratégie « De la ferme à la fourchette » visant à atteindre les objectifs climatiques et environnementaux du Pacte vert (Green Deal) tout en améliorant les revenus des producteurs primaires et en renforçant la compétitivité de l'Union. Les composantes de cette stratégie sont :

- assurer une production alimentaire durable ;
- assurer la sécurité alimentaire ;
- promouvoir des pratiques durables en matière de transformation des denrées alimentaires, de commerce de gros, de commerce de détail, d'hôtellerie et de services de restauration ;
- promouvoir une consommation alimentaire durable et faciliter l'adoption de régimes alimentaires sains et durables ;

(2) À noter également la stratégie nationale sur la bioéconomie et son plan d'action associé.

■ réduire les pertes et le gaspillage alimentaires ;

■ combattre la fraude alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les directives sur le reporting extrafinancier (Corporate Sustainability Reporting Directive [CSRD]) et sur le devoir de vigilance vont imposer aux entreprises européennes un niveau important de transparence sur leurs externalités sociétales et environnementales, ainsi que sur le respect de certains droits essentiels dans leur zone d'influence (fournisseurs, sous-traitants, filiales). Ce cadre réglementaire européen viendra impacter l'agroalimentaire au même titre que les autres secteurs.

De ce fait, les acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire se trouvent au cœur de nombreux dispositifs législatifs transversaux visant à atteindre une agriculture durable sur le plan environnemental et sociétal, pour la santé des consommateurs, performante, sûre et résiliente face aux chocs.

La filière alimentaire

Dans le cadre du Conseil national de l'industrie (CNI), le comité de filière alimentaire a élaboré et signé le 16 novembre 2018 le contrat stratégique de filière (CSF) alimentaire (en cours de révision), cosigné par l'Association nationale des industries alimentaires (Ania),

La Coopération agricole et le gouvernement, qui comporte des actions structurantes :

- numériser l'information produit pour gagner en compétitivité et en qualité, et redonner confiance au consommateur ;
- développer les protéines du futur, pour faire de la France un leader mondial des nouvelles sources protéiques ;
- valoriser la richesse de nos banques de ferments, le savoir-faire de nos entreprises et de nos structures de recherche ;
- faciliter l'accès aux compétences et le recrutement ;
- accélérer le déploiement de la RSE dans la filière agroalimentaire.

Rôle de la normalisation

Le comité stratégique (Cos) couvre l'ensemble des travaux nationaux, européens et internationaux, relatifs aux activités agricoles, sylvicoles, aquacoles et de pêche (facteurs de production, bonnes pratiques en vue d'un développement durable, adéquation à la demande, produits et coproduits, santé animale, etc.) quelle qu'en soit l'utilisation finale (alimentation humaine et animale, énergétique, chimique, matériaux...) ainsi que ceux relatifs aux produits destinés à l'alimentation (qualité, dont nutritionnelle, sécurité sanitaire), leur collecte, leur transformation, leur négoce (y compris échanges internationaux), leur distribution (y compris restauration), leur consommation et leur fin de vie.

Via ses différents services, la normalisation volontaire est un outil propice aux acteurs du marché dans le but de répondre à plusieurs enjeux :

- accompagner le développement des parts de marché à l'international des entreprises ;
- promouvoir l'excellence agricole et alimentaire française ;
- répondre aux attentes des consommateurs et des opérateurs (notamment en termes de sécurité sanitaire des produits et d'information) ;
- définir des caractéristiques spécifiques de produits ;
- répondre aux enjeux nationaux et internationaux (transition écologique, résilience) ;
- accompagner les pouvoirs publics dans la mise en place de mesures réglementaires.

L'agriculture, la « Ferme France » se convertissent au numérique. La prise en main de ces outils passe par des normes robustes (sécurité, interopérabilité).



L'hygiène des aliments, au cœur de plusieurs normes et systèmes de management, s'appuie sur un contrôle qualité lors de la production.



Seventyfour – AdobeStock

Fort de ce constat, le Cos se fixe cinq axes de travail pour 2022 : soutenir les modes de production et de transformation respectueux des enjeux environnementaux et sociétaux ; faciliter et encadrer l'usage du numérique dans les pratiques agricoles et agroalimentaires ; contribuer à une alimentation de qualité et durable ; encourager les travaux transverses dans l'optique de répondre aux enjeux de One Health ; assurer un haut niveau de sécurité sanitaire.

Axes de travail prioritaires

Soutenir les modes de production et de transformation respectueux des enjeux environnementaux et sociétaux

Les interactions entre monde agricole, industrie agroalimentaire et environnement sont très fortes et les interdépendances nombreuses.

Les débats sur la transition écologique ont mis en lumière les attentes sociétales vis-à-vis de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour la prise en compte de la transition écologique.

En parallèle, le monde agricole se trouve de plus en plus concerné par les aléas climatiques et météorologiques en lien avec le dérèglement climatique. Représentant à la fois une cause et des solutions dans la lutte contre le dérèglement climatique, contre la pollution ou le déclin de la biodiversité, les industries alimentaires sont au cœur de nombreux enjeux. Dans ce cadre, il est nécessaire que les travaux normatifs reflètent cette réalité et que les représentants des filières s'engagent sur ces thématiques. Le Cos se tient prêt à mettre au centre de ses réflexions les enjeux environnementaux, car la non prise en compte de l'évolution du climat et de la perte de biodiversité auraient des conséquences désastreuses pour l'ensemble du secteur et la sécurité alimentaire mondiale.

Au-delà du travail sur les normes de système de management de la qualité et de l'environnement dans les filières agricoles, une dynamique plus large est à l'œuvre grâce à des initiatives destinées à partager des pratiques spécifiques à l'agroalimentaire, à l'image de la norme Iso 26030 Responsabilité sociétale et développement durable – lignes directrices pour l'utilisation de l'Iso 26000 dans la chaîne alimentaire. Il convient de poursuivre cette orientation afin de préparer et d'anticiper les crises dues aux dégradations environnementales et de profiter du leadership détenu par la France dans les travaux internationaux sur l'économie circulaire et la biodiversité notamment.

Gaspillage alimentaire, recours au vrac, résilience alimentaire des territoires, agroécologie, agriculture urbaine ou restauration des sols agricoles sont autant de pistes pour lesquelles la normalisation a un rôle à jouer.

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2021

NF EN 17444	Prévention du dopage dans le sport – compléments alimentaires et aliments pour sportifs exempts de substances dopantes – bonnes pratiques de développement et de fabrication visant l'absence de substances dopantes
NF Iso 23662	Définitions et critères techniques pour denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation des végétariens ou des végétaliens, ainsi que pour l'étiquetage et les allégations
NF V 01-002	Hygiène des aliments – lexique de l'hygiène des aliments
NF V 01-006	Hygiène des aliments – place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et des aliments pour animaux
NF EN Iso 16140-3	Microbiologie de la chaîne alimentaire – validation des méthodes – partie 3 : protocole pour la vérification des méthodes de référence et des méthodes alternatives validées appliquées dans un laboratoire
NF EN Iso 6540	Maïs – détermination de la teneur en eau (sur grains broyés et sur grains entiers)
XP Cen Iso/TS 22115	Corps gras d'origine animale et végétale – composition relative des corps gras et produits dérivés par chromatographie gazeuse capillaire (méthode <i>fingerprint</i>)
NF Iso 20784	Analyse sensorielle – recommandations pour la justification d'allégations relatives à des produits par des études sensorielles et/ou des études consommateurs

Martin - AdobeStock



Les consommateurs sont sensibles non seulement à la dimension locale des produits, à leur traçabilité, mais aussi au bien-être animal.

Faciliter et encadrer l'usage du numérique dans les pratiques agricoles et agroalimentaires

Le segment en développement de la *foodtech*, facteur de compétitivité des entreprises agricoles et agroalimentaires, est un axe fort pour le Cos. La normalisation doit être un soutien au développement de l'innovation et à sa dissémination sur les marchés, rendant les entreprises françaises innovantes plus compétitives.

La normalisation peut accompagner l'adoption des bonnes pratiques du numérique dans l'alimentation. Bien utilisé, le numérique a des vertus pour la traçabilité des aliments, la productivité des exploitations, la sécurité des consommateurs ou la préservation des ressources.

Les initiatives dans le numérique foisonnent. Mentionnons la création de NumAlim, société coopérative d'intérêt collectif regroupant la plupart des fédérations professionnelles, qui a pour intention de créer la base de données de référence de l'alimentation. Son pendant AgDataHub (pour l'agriculture) ou la Ferme digitale sont d'autres exemples illustrant cette dynamique. Une multitude de jeunes pousses voit le jour, sur les filières verticales (production, transformation, logistique et distribution) et horizontales (énergies renouvelables, crédits carbone, *rating* des sols).

Contribuer à une alimentation de qualité et durable

La qualité des denrées et de l'offre alimentaire constitue, à côté de la sécurité sanitaire, une attente forte des consommateurs. La normalisation peut y contribuer en fournissant des outils de segmentation de marché.

Aux côtés des normes de spécifications, qui facilitent les relations clients-fournisseurs en définissant le cahier des charges des produits, sont développées, notamment au sein du Cen/TC 275 Analyse des produits alimentaires – méthodes horizontales, des normes 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.

Le Cos souhaite continuer de mener des actions dans les prochaines années visant à assurer la qualité des aliments, en soutenant des travaux existants ou en étant à l'initiative de nouveaux axes pouvant notamment porter sur les bonnes pratiques d'élevages par secteur animalier, les bonnes pratiques culturelles pour les protéines végétales ou le développement de la filière des insectes.

Encourager les travaux transverses dans l'optique de répondre aux enjeux de One Health

Le concept One Health, basé sur l'interdépendance entre santé humaine, santé animale, santé végétale et équilibre des écosystèmes, invite à agir dans un cadre interdisciplinaire et intersectoriel. Toutes les connaissances et compétences pertinentes, notamment dans les domaines médical, vétérinaire, environnemental, agronomique, politique et socio-économique, doivent être mobilisées.

Les enjeux sont importants, car il s'agit d'éviter l'apparition de nouvelles pandémies, mais aussi d'assurer la sécurité alimentaire ainsi que la résilience et la durabilité des systèmes alimentaires.



Les normes de méthodes d'essai, de spécifications doivent embrasser un ensemble de produits disponibles de plus en plus important.

Daniel Vincek - AdobeStock

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2022

Des actions concrètes doivent être mises en œuvre pour décloisonner les politiques publiques et créer des synergies dans les stratégies agricoles, industrielles et commerciales. Une réflexion doit en particulier être engagée sur la possibilité de développer des travaux normatifs.

Assurer un haut niveau de sécurité sanitaire

Hygiène des denrées, sécurité et contrôle sanitaires ou traçabilité de la chaîne alimentaire : les normes volontaires peuvent définir des modes opératoires communs en appui de la réglementation, en France comme en Europe. La sécurité sanitaire des aliments est toujours d'actualité, la préoccupation des consommateurs étant constante quant à la maîtrise des risques et la transparence des circuits de production, transformation et distribution.

Dans ce contexte, les travaux s'orientent de plus en plus vers l'élaboration de normes d'organisation afin d'aider les entreprises à prendre en compte les exigences réglementaires (suite du paquet Hygiène de l'Union européenne en particulier) ou contractuelles, par la mise en place de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Le Cos souhaite engager des réflexions sur la gestion des allergènes, les interactions entre le produit alimentaire et son emballage, sur certains contaminants comme les perturbateurs endocriniens, ainsi que sur les nanoparticules (définition, origine, détection) en complément des travaux déjà lancés sur le sujet.

Sensibilisation à la normalisation

En parallèle de ces cinq axes, le Cos veille à mener des actions de sensibilisation à la normalisation. Les membres ont conscience que l'outil normalisation n'est pas toujours suffisamment connu, notamment des PME. À ce titre, ils inscrivent aux côtés des axes prioritaires la sensibilisation à la normalisation et à ses atouts, afin de lever dans l'esprit des opérateurs les confusions souvent observées entre règlements, normes et standards/référentiels privés.

Le Cos est ainsi attentif à la sensibilisation des professionnels français pour leur permettre de suivre les travaux en cours et de défendre leurs intérêts, mais aussi d'être à l'initiative de nouveaux projets normatifs, répondant à leur stratégie de développement. Il est désireux d'élargir son tour de table afin de disposer de la meilleure représentativité possible et la prise en compte des avis de tous les acteurs de la chaîne de valeur. ●

NF Iso 22003-1	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – partie 1 : exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
NF Iso 22003-2	Partie 2 : exigences pour les organismes procédant à l'évaluation et à la certification de produits, de procédés et de services, incluant un audit du système de sécurité des denrées alimentaires
NF EN 1186-2	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – matière plastique – partie 2 : méthodes d'essai pour la migration globale dans les huiles végétales
NF EN 1186-3	Partie 3 : méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants évaporables
NF EN Iso 23418	Microbiologie de la chaîne alimentaire – séquençage de génome complet pour le typage et la caractérisation génomique des bactéries dans les aliments – exigences générales et recommandations
NF Iso 20976-2	Microbiologie de la chaîne alimentaire – exigences et lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologique – partie 2 : tests d'inactivation pour étudier le potentiel d'inactivation et les paramètres de cinétique
NF EN 17547	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse – détermination de la teneur en vitamines A, E et D – méthode avec nettoyage par extraction en phase solide et HPLC
NF Iso 22949-1	Analyse moléculaire de biomarqueurs – méthodes d'analyse pour la détection et l'identification d'espèces animales dans les aliments et les produits alimentaires (méthodes basées sur le séquençage des nucléotides) – partie 1 : exigences générales
NF U 47-800	Méthodes d'analyse en santé animale – spectrométrie de masse (Maldi-Tof) en santé animale
NF	Matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires – évaluation d'aptitude des matériaux au contact de denrées alimentaires en métaux et alliages au chauffage par micro-ondes
NF V 03-030 Série 1 à 7	Produits agricoles et alimentaires – extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation Méthode pour la détermination de la perte de masse à la dessiccation dans les produits alimentaires (hors normes sectorielles) Méthode pour la détermination des cendres dans les produits alimentaires (hors normes sectorielles) Méthode sur la détermination de la teneur en matières grasses (hors normes sectorielles) Méthode sur la détermination de la teneur en sucres par HPLC et HPAE-PAD (hors normes sectorielles) Méthode sur la détermination de la teneur en azote total et en protéines
Une trentaine de spécifications techniques sur les biostimulants des plantes	Méthodes d'analyse en lien avec la réglementation européenne