



Gérard BOIVIN

**Gérard BOIVIN**  
Président du Cos

Gérard MATHIEU  
Vice-président

Thierry BERGIER  
Rapporteur

# Agroalimentaire



Agriculture et agroalimentaire doivent faire face à des défis de qualité, de sécurité et de compétitivité.

### Contexte et enjeux

Le contexte demeure marqué par la volatilité des prix des matières premières, l'impact des tensions internationales sur le commerce de produits agroalimentaires et plusieurs crises sanitaires ou fraudes. Agriculture et agroalimentaire doivent faire face à des évolutions structurelles : démographie, préoccupations de santé publique en rapport avec l'alimentation, innovations technologiques, changement climatique et concurrence entre débouchés alimentaires et non alimentaires.

D'un point de vue réglementaire, le cadre actuel de la Politique agricole commune (PAC) européenne court jusqu'en 2020. En France, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt intègre la volonté de transparence des résultats d'inspection, ce qui amène à réfléchir à l'harmonisation des contrôles officiels. La loi n° 2016-41 du 26 janvier 2016 de modernisation du système de santé stipule par ailleurs que la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être accompagnée d'une présentation ou d'une expression complémentaire.

La place de l'agroalimentaire dans l'économie française est connue. Lors du recensement de 2013, le secteur agricole représentait 452 000 exploitations et 854 000 actifs permanents (en nette diminution régulière). Fin 2015, les industries agroalimentaires (IAO) employaient 441 000 salariés (en augmentation), premier employeur industriel de France. L'ensemble contribue à environ 3,6 % du PIB. Sur les 55 millions d'hectares que compte le territoire français métropolitain, près de 28 millions sont aujourd'hui dédiés aux activités agricoles.

Même si sa balance commerciale demeure globalement excédentaire, en quelques années, la France a glissé du 2<sup>e</sup> au 4<sup>e</sup> rang mondial des exportateurs de produits agroalimentaires, derrière les États-Unis, l'Allemagne et les Pays-Bas. Principaux postes excédentaires : produits laitiers, produits céréaliers, boissons ou aliments pour animaux. Principaux postes déficitaires : tabac, viandes, fruits et légumes.

Il s'agit dès lors pour la filière de faire face à de nouveaux défis de qualité, qu'il s'agisse de sécurité et de compétitivité, mais aussi de répondre aux attentes qui relèvent des enjeux sanitaires, sociétaux et environnementaux.

Dès lors, le Cos Agroalimentaire confirme l'importance des activités de normalisation. Elles permettent de :

- s'inscrire dans les grandes thématiques de la Stratégie française de normalisation 2016-2018, notamment en développant une contribution à une alimentation sûre, saine et durable, thématique sur laquelle le Cos Agroalimentaire joue le rôle de référent ;
- prendre en compte les avis des consommateurs et de la société civile ;
- répondre aux évolutions réglementaires ;
- accompagner le rayonnement de l'agriculture et de l'agroalimentaire français et le développement de parts de marché dans l'économie mondiale ;
- participer à l'établissement de la Stratégie Iso 2016-2020, mettant notamment l'accent sur la cohérence du corpus des normes et le positionnement de l'Iso face aux consortiums qui misent sur des standards (BRC, IFS, AOAC, etc.).

Pour appuyer cette stratégie, les professionnels sont très actifs au sein des instances internationales. Dans l'agroalimentaire, les responsabilités prises à l'Iso s'élèvent à 17 %, celles prises au Cen à 20 %. Ces chiffres dépassent la moyenne nationale – tous domaines confondus – à

l'échelle internationale, conformément aux enjeux du marché mondial dans ce secteur (les responsabilités françaises s'élèvent à 10 % en moyenne à l'Iso et à 22 % au Cen).

Le Cos s'investit particulièrement sur le comité technique Iso/TC 34, dont la présidence et le secrétariat sont assurés par la France, qui s'est élargi à de nouveaux pays membres. Des travaux ont été relancés dans plusieurs secteurs (fruits et légumes, bétail, viandes et produits carnés, révision de la norme Iso 22000) et initiés pour de nouveaux segments (responsabilité sociétale). Il pourrait voir naître de nouveaux sous-comités : bière, produits de la ruche... Ce comité international d'importance veille, par ailleurs, à la bonne coordination des travaux avec ceux menés dans d'autres instances, le Codex Alimentarius et l'Office international de la santé animale (OIE) particulièrement.

Le Cos sensibilise, bien sûr, les professionnels français concernés pour leur permettre de suivre les travaux en cours et de défendre leurs intérêts, à travers des commissions de suivi actives. Il est très attentif aux remplacements de personnalités françaises (présidents...) investies de responsabilités dans les instances internationales.

Le Cos poursuit aussi un suivi attentif du volet agroalimentaire de l'accord de partenariat bilatéral noué avec le SAC, l'organisme de normalisation chinois, un acteur dont la montée en puissance est notable ces dernières années au sein de l'Iso. Un groupe de travail



La révision de la norme Iso 22000 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires suit son cours.

Asayenka - AdobeStock

## Il s'implique dans la normalisation...



**Paul MENNECIER**

Président du comité technique international sur les produits alimentaires (Iso/TC 34).

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

*Je suis président du comité technique international sur les produits alimentaires (Iso/TC 34) depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016. Pour préparer cette nouvelle mission, j'ai pu suivre un cycle de formation sur la normalisation à Afnor et être associé aux travaux du comité avec mon prédécesseur et le secrétariat toute l'année précédant ma nomination.*

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

*Les principaux objectifs de l'Iso/TC 34 sont de développer des normes pour contribuer à accroître la sécurité sanitaire des aliments, la loyauté des transactions pour les produits alimentaires, la qualité des produits et le développement durable. Rendre l'action de l'Iso/TC 34 plus visible au plan international est l'un des axes stratégiques du comité. Cela passe notamment par le développement de collaborations avec les organisations internationales intergouvernementales agissant dans l'agroalimentaire. Des exemples : – l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), avec laquelle s'est nouée une collaboration étroite à propos du bien-être animal depuis 2011. Cela a permis aux pays membres de l'Iso/TC 34 d'intégrer la perspective d'évolution des normes OIE sur ce thème dans le développement d'une spécification technique Iso. Une première pour le thème du bien-être animal ; – la commission du Codex Alimentarius, dédiée à la sécurité sanitaire des aliments, qui révoise ses principes généraux d'hygiène. L'Iso/TC 34 pourra ainsi en tenir compte dans le cadre de la révision en cours de la norme best-seller Iso 22000 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (publiée en 2005). Depuis dix ans, pratiques professionnelles, technologies, processus ont évolué, et la norme volontaire se doit d'être cohérente avec celles-ci. Sa nouvelle version est ainsi attendue à l'horizon 2018.*

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

*Les pouvoirs publics, dont mon activité au quotidien relève en tant que directeur régional adjoint de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Normandie, ont à cœur de veiller notamment à la performance économique, environnementale, sociale et sanitaire des entreprises de l'agroalimentaire. Leur compétitivité est ainsi au cœur des enjeux que nous devons relever collectivement et les normes internationales constituent un élément important, apportant de la fluidité dans les activités de commerce international des différents produits et services du secteur : contribuer à leur élaboration revêt un aspect stratégique pour les secteurs concernés et contribue à leur compétitivité.*

### Comment appliquez-vous les normes qui concernent votre activité ?

*Prenons l'exemple des méthodes d'analyse : disposer de normes internationales permet aux entreprises de l'agroalimentaire de se prémunir face aux risques d'analyses donnant des résultats différents compte tenu des risques de blocages ou retards lors des exportations ou autres flux commerciaux. Plus généralement, et au-delà des seules méthodes d'analyse, qu'il s'agisse de définir des terminologies communes ou des systèmes de management pour la sécurité des produits, les professionnels du monde entier réunis au sein de l'Iso/TC 34 œuvrent ensemble à l'élaboration de normes volontaires destinées à tous les acteurs de la chaîne alimentaire.*

### De nouveaux paramètres interfèrent-ils dans vos réflexions et travaux ?

*La participation des pays en développement (PÉD) à l'élaboration des normes internationales est une question importante, et l'Iso veille à les encourager à prendre une part active aux discussions et à faciliter leur participation aux travaux. Des séminaires de sensibilisation et de renforcement*

*des capacités ont pu être organisés par l'Iso à leur intention en marge des réunions plénières du comité technique. Le dernier, en juillet 2016, a ainsi concerné les pays francophones. Il avait pour thème : « La contribution des normes au secteur alimentaire : de la sécurité sanitaire à la RSE ». Les pays émergents souhaitent prendre davantage de responsabilités et l'on assiste par exemple à un positionnement fréquent de la Chine pour assurer la présidence et/ou le secrétariat de comités techniques ou de sous-comités lorsque l'occasion se présente.*

*Outre cette évolution à propos de l'implication des différents pays dans les travaux de normalisation internationale, de nouveaux sujets sont au cœur des discussions et échanges. Les membres du comité technique se sont ainsi penchés pour la première fois sur un projet phare en juillet 2016 lors de la dernière réunion plénière : le développement d'une norme volontaire internationale pour la mise en place d'une démarche RSE dans une organisation de l'agroalimentaire. La France, présidente de l'Iso/TC 34 depuis 2008, est à l'initiative de ce projet. En 2012, les professionnels français ont élaboré le premier document de référence au monde déclinant les lignes directrices de la norme Iso 26000 (norme cadre sur la RSE) au secteur agroalimentaire. La future norme internationale va s'appuyer sur ce document français.*

*Les pays membres du comité se sont prononcés lors d'un vote récent sur l'opportunité d'approfondir ce nouveau sujet. Un groupe de travail animé par Coop de France devait être créé et réunir les professionnels internationaux désirant apporter expertise et connaissances pour élaborer de manière consensuelle cette future norme mondiale. Objectif : inciter les organisations agroalimentaires de toute taille, dans tous les pays, à se lancer dans une démarche de responsabilité sociétale. Un défi important à l'heure où les scandales sanitaires se succèdent. Avec des lignes directrices adaptées, elles pourront mieux s'organiser, se comporter et prendre en compte leurs impacts environnementaux, sociétaux...*





Les travaux menés sur l'hygiène en restauration commerciale font des émules.

rattaché au Cos, dédié à ce partenariat franco-chinois, accompagne les acteurs français de l'agroalimentaire dans la mise en place des échanges dans le cadre de cette coopération et prépare le programme de séminaires annuels pouvant répondre aux attentes des parties. La combinaison de ces actions permet, grâce à la mise à disposition d'outils consensuels pour établir des règles communes d'application volontaire, de :

- répondre aux attentes des consommateurs et des opérateurs, notamment en termes de sécurité des produits et d'information ;
- protéger des dénominations ou des caractéristiques spécifiques de produits ;
- répondre aux enjeux nationaux et internationaux (développement durable) ;
- contribuer, tout en promouvant les pratiques françaises, à l'organisation d'une concurrence loyale à l'échelle internationale.

Elles font en outre écho à plusieurs axes retenus par le nouveau Programme national pour l'alimentation (PNA) :

- la justice sociale : il s'agit d'assurer la qualité (nutritionnelle et sanitaire) des denrées distribuées dans le cadre de l'aide européenne et plus largement d'améliorer la qualité de l'offre alimentaire pour tous, via l'engagement des professionnels dans des accords collectifs avec l'État (dispositif incitatif qui vise à faire évoluer la composition nutritionnelle de l'offre, ainsi que la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution) ;
- l'éducation alimentaire de la jeunesse à une approche globale de l'alimentation, orientée vers l'importance du repas, de sa structuration, de ses rythmes et de ses rites, mais aussi la sensibilisation des jeunes à des métiers créateurs d'emplois ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment par la promotion de bonnes pratiques et d'initiatives exemplaires.

Par le Comité stratégique de filière alimentaire (CSFA) : développement de l'économie circulaire, ouverture du marché de l'alimentation fonctionnelle pour répondre aux besoins spécifiques des populations tout au long de la vie.

Par la PAC : aides à la compétitivité et l'adaptation des exploitations, notamment pour les bâtiments d'élevage (construction et bien-être). Le Cos a conscience que ces outils ne sont pas suffisamment connus, notamment des PME. À ce titre, il inscrit aussi parmi ses axes prioritaires de réflexion la communication et

## NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2016

NF V 01-015	Traçabilité et sécurité des aliments – management et hygiène – évaluation du niveau d'hygiène en restauration commerciale
NF EN Iso 13299	Analyse sensorielle – méthodologie – directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel
NF V 30-001	Céréales à paille et maïs – bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme – exigences et recommandations pour l'élaboration d'une démarche de bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme des blés tendres, blés durs, orges brassicoles, maïs doux, maïs grain et fourrage
NF EN 16802	Produits alimentaires – détermination des éléments et de leurs espèces chimiques – détermination de la teneur en arsenic inorganique dans les produits alimentaires d'origines marine et végétale, par CLHP avec échange d'anions et spectrométrie de masse à plasma induit par haute fréquence (ICP-SM), après extraction par bain d'eau
NF Iso 20634	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes – détermination de la teneur en vitamine B12 par chromatographie liquide haute performance en phase inverse (CLHP-PI)
NF Iso 20638	Formules infantiles – détermination de la teneur en nucléotides par chromatographie liquide
NF Iso 16577	Analyse moléculaire de biomarqueurs – termes et définitions
XP Iso/TS 22002-6	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 6 : production des aliments pour animaux
NF EN Iso 8968-4	Lait et produits laitiers – détermination de la teneur en azote – partie 4 : détermination de la teneur en azote protéique et non protéique et calcul des protéines vraies (méthode de référence)
NF EN Iso 16140-2	Microbiologie de la chaîne alimentaire – validation des méthodes – partie 2 : protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence
NF Iso 12824	Gelée royale – spécifications

la formation à la normalisation, afin de lever dans l'esprit des opérateurs les confusions souvent observées entre règlements, normes et standards/référentiels privés.

### Développer la production agricole

De manière générale, la normalisation volontaire a pour finalité de soutenir le développement économique du pays. Dans l'agroalimentaire, les normes élaborées sont dans la majorité des cas dédiés à des méthodes d'analyse pour caractériser des performances, vérifier la qualité sanitaire des produits et assurer la loyauté du marché. L'on trouve aussi des normes de spécifications de produits pour en valoriser le caractère distinctif, et des normes d'organisation, pour valoriser les bonnes pratiques, sécuriser des processus, maîtriser les coûts et donner confiance.

Dans certains cas, les normes fixent la manière opérationnelle de répondre aux exigences réglementaires. La participation aux travaux des professionnels leur permet d'être impliqués, avec les autres parties prenantes, dans la rédaction de textes adaptés à leur secteur (« droit souple »).

Afin de soutenir l'efficacité et la performance des exploitations et des coopératives, les normes de système de management de la qualité et de l'environnement dans les filières agricoles (NF V 01-005 et NF V 01-007) sont en révision pour les mettre en conformité avec les normes Iso 9001 et Iso 14001:2015.

Le nouveau règlement européen sur les fertilisants doit faire l'objet d'une demande de normalisation de la Commission européenne. Cela va générer le développement de travaux pour des méthodes d'analyses harmonisées utiles en Europe. Dans ce contexte, la filière émergente des biostimulants compte s'appuyer sur la normalisation pour valoriser ses spécificités.

Le Cos inscrit dans ses réflexions la valorisation non alimentaire de la biomasse d'origine agricole ou forestière. Bien qu'il s'agisse d'applications non alimentaires, la ressource est agricole et forestière. Afin de réduire les risques de concurrence entre filières et de favoriser l'accès des agriculteurs français à ces nouveaux débouchés, le Cos suit attentivement les initiatives normatives correspondantes.

Dans cette optique, notons le développement de la filière des algues, qui passe par des valorisations de produits qui ne sont pas uniquement énergétiques (alimentaires, cosmétiques), avec un soutien de la Commission européenne, qui a mandaté le Cen pour conduire la réflexion quant à un programme de normalisation. Ainsi que l'agriculture urbaine, qui vise aussi des usages autres qu'alimentaires, comme par exemple la pédagogie, l'aménagement paysager, l'action citoyenne, etc.

### Garantir la sécurité sanitaire des aliments

Qu'il s'agisse d'hygiène des denrées, de sécurité et de contrôles sanitaires ou de traçabilité de la chaîne alimentaire, les normes volontaires peuvent définir des règles

communes en l'absence de réglementation ou venir en appui de celle-ci, qu'elle soit nationale ou européenne. Les récentes crises n'ont pas mis en cause la sécurité sanitaire des aliments, mais elles ont montré que cet enjeu demeure d'actualité, avec une préoccupation constante des consommateurs quant à la maîtrise des risques et à la transparence des circuits de production, de transformation et de distribution des produits alimentaires.

Dans ce contexte, les travaux s'orientent de plus en plus vers des 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. Exemples : des travaux publiés en 2016 sur l'évaluation du niveau d'hygiène en restauration commerciale (NF V 01-015) se poursuivent par des travaux analogues sur l'activité de charcutier-traiteur ; dans l'élevage, l'ouverture, à la demande des pouvoirs publics, d'un nouveau champ sur les pratiques de nettoyage-désinfection après un épisode infectieux ; dans le bien-être animal, la publication d'une



Exploitations et coopératives peuvent elles aussi s'appuyer sur des normes de système de management.

Monkey Business - AdobeStock



La qualité des denrées et de l'offre alimentaire constitue une attente forte des consommateurs.

spécification technique internationale aidant les opérateurs à se conformer aux obligations réglementaires.

La coexistence de ces normes avec les nombreux référentiels privés développés par la distribution (British Retail Consortium [BRC], International Featured Standard [IFS]...) a amené le Cos à recommander le développement de documents normatifs complémentaires à même d'assurer l'équivalence de la norme Iso 22000 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires avec ces référentiels pour contribuer à l'allègement, pour les entreprises, de la pression d'audits liée aux démarches de certification de sécurité sanitaire des aliments.

Le Cos a conduit une réflexion à propos des orientations réglementaires envisagées dans la révision du règlement européen sur les contrôles officiels, le règlement (CE) n° 882/2004.

Autre volet de la sécurité sanitaire des aliments : les matériaux au contact des denrées alimentaires (emballages, articles culinaires, etc.). La réglementation a évolué, entraînant un besoin de mise à jour ou de développement de méthodes d'analyse. C'est dans ce contexte que la France a repris le secrétariat du comité technique Cen/TC 194 Ustensiles en contact avec les denrées alimentaires.

De manière générale, le Cos suit de façon régulière les questions de méthodes d'analyses, notamment dans le domaine microbiologique.

### 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, à la satisfaction desquels participe une information claire sur les caractéristiques des produits (y compris les aspects nutritionnels), leur composition ou leur origine. La normalisation peut y contribuer en fournissant des outils de segmentation de marché.

Quelques secteurs (charcuterie, produits de la mer, etc.) ont déjà exploité cette potentialité de différenciation en affichant dans des normes, souvent nationales, les spécifications et les dénominations de leurs produits. En 2015, par exemple, les acteurs de la profession ont entamé la révision de la norme nationale de spécification du tonyu – produit dérivé du soja (NF V 29-001).

## NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2017

NF Iso 19657	Définitions et critères techniques permettant de considérer un ingrédient alimentaire comme naturel
NF Iso 3054	Huile essentielle de lavandin Abrial ( <i>Lavandula angustifolia</i> Miller x <i>Lavandula latifolia</i> Medikus), type France
NF EN Iso 6579-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire – méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> – partie 1 : recherche des <i>Salmonella</i> spp.
NF EN Iso 11290-1 et 2	Microbiologie de la chaîne alimentaire – méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.
NF EN Iso 20976-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire – lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologique – partie 1 : tests de croissance pour étudier le potentiel de croissance, le temps de latence et le taux maximal de croissance
NF V 01-016	Traçabilité et sécurité des aliments – management et hygiène – vérification du niveau d'hygiène des ateliers de métier de bouche travaillant la viande ou produits carnés
NF EN 14526	Produits alimentaires – dosage de la teneur en toxines du groupe de la saxitoxine dans les coquillages – méthode par CLHP avec dérivation pré-colonne et par oxydation au peroxyde ou au periodate
NF Iso 19662	Lait – détermination de la teneur en matière grasse – méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber)
Iso 34101-1 à 4	Fèves de cacao durable et traçable
NF V 90-001	Aliments infantiles jusqu'à 3 ans – engagement d'informations et symboles graphique pour l'identification d'aliments destinés aux enfants de 0 à 3 ans



Le segment des aliments pour sportifs a, lui aussi, choisi la normalisation pour favoriser l'information du consommateur. La publication dès 2012 d'une norme française et sa mise en œuvre se poursuivent désormais par l'initiative de porter ce document sur la scène européenne.

À côté des normes de spécifications, qui facilitent les relations clients-fournisseurs en définissant le cahier des charges des produits, un besoin de développer de nouvelles 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 fait l'objet d'une réflexion entamée en Europe dans le cadre d'un groupe de travail sur l'authenticité des aliments au sein du Cen/TC 275 Analyse des produits alimentaires – méthodes horizontales.

Pour l'information du consommateur, relevons les travaux nationaux sur la signalétique de l'alimentation infantile et les travaux internationaux sur la qualification du caractère naturel des ingrédients. La question des denrées alimentaires halal connaît finalement des difficultés à être traitée par la normalisation, faute de consensus suffisant.

### Répondre aux enjeux du développement durable, contribuer à l'amélioration des pratiques de l'amont agricole

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 du développement durable. Dès 2005, les secteurs agricole et agroalimentaire lançaient des projets pilotes menés en partenariat avec Afnor. L'amont agricole était particulièrement en pointe, comme l'illustrent les travaux engagés à l'initiative de l'interprofession de la pomme de terre (CNIPT). Pour les céréales, bien que les chartes de production

constituent toujours une référence technique reconnue de tous, sont apparues ces dernières années d'autres initiatives, souvent adossées à ces chartes mais ne le revendiquant pas. Alors que les surfaces couvertes augmentent, la visibilité des chartes diminue – situation qui a amené les acteurs à porter cinq chartes de production (blé tendre, orge de brasserie, maïs grain/maïs fourrage, blé dur et maïs doux) à s'appuyer sur la normalisation pour valoriser leur contenu à travers la norme NF V 30-001.

Cependant, ces initiatives demeuraient souvent partielles au regard des principes du développement durable (dimensions économique, environnementale et sociale de la gouvernance et des comportements). L'adaptation des normes transversales aux spécificités agricoles et agroalimentaires méritait d'être posée. Une dynamique plus large s'est donc mise en place grâce à des initiatives destinées à partager des pratiques spécifiques à l'agroalimentaire autour de la norme Iso 26000 Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale. Le Cos a accompagné la promotion de cette expertise française à l'échelle internationale, en soutenant l'initiative de la coopération agricole de lancer le projet international Iso/TS 26030, déclinaison de l'Iso 26000 à l'agroalimentaire.

### Conclusion

Lancement de nouveaux travaux à l'Iso sur la responsabilité sociétale, révision des normes de management de la qualité et de l'environnement, mise sur orbite en Europe de travaux sur les aliments pour sportifs, engagement de la réflexion sur l'agriculture urbaine, lancement d'un nouveau champ de normalisation pour les algues constituent des signes du dynamisme normatif des acteurs français. Le pilotage par la France de plusieurs structures (dont l'Iso/TC 34 Produits alimentaires) constitue un moyen de mise en œuvre et d'internationalisation de ces stratégies particulièrement appréciable, notamment grâce aux relations développées avec le Codex Alimentarius ou encore l'OIE.

Au-delà des actions engagées afin de cerner plus précisément les besoins des acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, le Cos a initié en 2016 une consultation sur les sujets prioritaires à développer pour le secteur agroalimentaire. Ce canevas constitue l'axe de réflexion du Cos pour son programme de travail pour les années à venir et doit lui permettre d'anticiper de nouveaux besoins de normalisation, en cohérence avec les attentes exprimées par les acteurs de l'agroalimentaire. ●



Gardim – AdobeStock

Le bien-être animal fait l'objet d'une première spécification technique internationale.