



Gérard BOIVIN

Gérard BOIVIN
Président du Cos

Gérard MATHIEU
Vice-président

Thierry BERGIER
Rapporteur

Agroalimentaire

La filière agricole et agroalimentaire contribue à la vitalité des territoires.



Bernard 63 - AdobeStock

Les activités normatives permettent, entre autres, de répondre aux attentes des consommateurs en termes de sécurité sanitaire des produits.



Boggy - AdobeStock

Contexte et enjeux

Le contexte est toujours marqué par la volatilité des prix des matières premières, l'impact des tensions internationales pour 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).

Le caractère stratégique de ce secteur économique n'est plus à démontrer. Le secteur représente⁽¹⁾ 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), 10,4 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, près de 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 en quelques années du 2^e au 4^e 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 ou fruits et légumes.

La filière doit faire face à de nouveaux défis (qualité, sécurité, compétitivité) et répondre aux attentes sanitaires, sociétales et environnementales.

À l'échelle réglementaire européenne, le cadre actuel de la Politique agricole commune (Pac) est fixé jusqu'en 2020 ; une réflexion sur l'harmonisation des contrôles officiels est engagée. À l'échelle française, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt et la loi de santé⁽²⁾, qui stipule que la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être accompagnée d'une présentation ou d'une expression complémentaire, ont été votées.

Les États généraux de l'alimentation (EGA), lancés en juillet 2017 à l'initiative du président de la République, visent à :

- relancer la création de valeur dans la chaîne alimentaire et en assurer l'équitable répartition ;
- permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes ;
- accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs ;
- promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Dans ce contexte, le Cos confirme l'importance des activités normatives pour :

- accompagner le développement des parts de marché à l'international ;
- répondre aux attentes des consommateurs et des opérateurs, notamment en termes de sécurité sanitaire des produits et d'information ;

- protéger des dénominations ou des caractéristiques spécifiques de produits ;

- répondre aux enjeux nationaux et internationaux, tels que le développement durable.

La combinaison de ces actions permet, via la mise à disposition des filières d'outils consensuels répondant à leurs enjeux, de contribuer : en France, aux EGA (lire encadré page 4) et à la transition écologique et solidaire ; au niveau international, aux Objectifs de développement durable (ODD) de l'Organisation des Nations unies (ONU), notamment l'objectif ODD 2 « Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable » ; à la mise en œuvre de la Stratégie Iso 2016-2020, avec un accent particulier sur la cohérence du corpus des normes et le positionnement de l'Iso face aux consortiums développant des standards (BRC, IFS, AOAC, etc.) ; aux grandes thématiques de la Stratégie française de normalisation 2016-2018 ; aux évolutions réglementaires, avec notamment la contribution à la simplification des normes réglementaires par un recours accru au droit souple.

Pour appuyer cette stratégie, les acteurs de l'agroalimentaire français sont très actifs au sein des instances normatives internationales. Les responsabilités prises à l'Iso s'élèvent à 17 % et celles au Cen à 23 %. Ces chiffres sont au-dessus de la moyenne générale nationale à l'international, conformément aux enjeux du marché international dans ce secteur (les responsabilités françaises s'élèvent à 10 % à l'Iso et à 21 % au Cen).

(1) Diagnostic de la filière alimentaire, 2017. Ania, Coop de France, FCD, FEEF, FNSEA, ILEC.

(2) Loi n° 2016-41 du 26 janvier 2016 de modernisation de notre système de santé.

Ateliers des États généraux de l'alimentation

1. La création et la répartition de la valeur

1.1 Comment créer plus de valeur ?

Atelier 1 Mieux répondre aux attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles et environnementales, d'ancrage territorial, de bien-être animal et d'innovations.

Atelier 2 Développer les initiatives locales et créer des synergies.

Atelier 3 Développer la bioéconomie et l'économie circulaire.

Atelier 4 Conquérir de nouvelles parts de marché sur les marchés européens et internationaux et faire rayonner l'excellence du modèle alimentaire et le patrimoine alimentaire français en France et à l'international.

1.2 Comment mieux répartir la valeur ?

Atelier 5 Rendre les prix d'achat des produits agricoles plus rémunérateurs pour les agriculteurs.

Atelier 6 Adapter la production agricole aux besoins des différents marchés et aux besoins des transformateurs.

Atelier 7 Améliorer les relations commerciales et contractuelles entre les producteurs, les transformateurs et les distributeurs.

2. Une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous

Atelier 8 Assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation française dans une économie agroalimentaire mondialisée et un contexte de changement climatique, tout en prévenant les contaminations chimiques.

Atelier 9 Faciliter l'adoption par tous d'une alimentation favorable à la santé.

Atelier 10 Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Atelier 11 Réussir la transition écologique et solidaire de notre agriculture en promouvant une alimentation durable.

Atelier 12 Lutter contre l'insécurité alimentaire, s'assurer que chacun puisse avoir accès à une alimentation suffisante et de qualité en France et dans le monde.

Atelier 13 Renforcer l'attractivité des métiers de l'agriculture et des filières alimentaires et développer la formation.

3. Transversal

Atelier 14 Préparer l'avenir : quels investissements, quel accompagnement technique, quelle recherche pour une plus grande performance environnementale, sanitaire, sociale et économique ?

Le Cos suit particulièrement les activités de l'Iso/TC 34 (présidence et secrétariat assurés par la France), qui s'est élargi à de nouveaux pays membres, avec des travaux initiés ou réactivés dans de nouveaux domaines (responsabilité sociétale, produits de la ruche, viandes) et qui pourrait accueillir de nouveaux sous-comités. Ce comité technique d'importance veille aussi à la bonne coordination des travaux normatifs avec ceux d'autres instances, au premier rang desquelles figurent le Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

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

Le Cos est attentif à la sensibilisation des professionnels français pour leur permettre de suivre les travaux en cours et de défendre leurs intérêts, au travers de commissions de suivi actives. Il suit de près les remplacements de personnalités françaises présidant des instances internationales.

Le Cos poursuit un suivi attentif du volet agroalimentaire de l'accord de partenariat bilatéral avec la Standardization Administration of China (SAC), organisme de normalisation de la République populaire de Chine, dont la montée en puissance

est notable ces dernières années au sein de l'Iso. Un groupe de travail rattaché au Cos, dédié à ce partenariat franco-chinois, accompagne les acteurs français dans la mise en place des échanges dans le cadre de cette coopération et prépare le programme des séminaires annuels pour répondre aux attentes des deux parties.

Développer la production agricole

La normalisation volontaire a pour finalité de soutenir le développement économique du pays. Dans l'agroalimentaire, les normes sont : dans la majorité des cas, des méthodes d'analyse pour caractériser des performances, vérifier la qualité sanitaire des produits et assurer la loyauté du marché ;

Instances de normalisation Cen et Iso à leadership français

Iso	
TC 34	Produits alimentaires
TC 34/SC 2	Graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses
TC 34/SC 9	Microbiologie
TC 166	Articles en céramique, en verre et en céramique vitreuse en contact avec les denrées alimentaires
TC 126/SC 1	Tabac et produits du tabac – essais physiques et dimensionnels
Cen	
TC 338	Céréales et produits céréaliers
TC 307	Oléagineux, corps gras d'origine végétale et animale et leurs coproduits – méthodes d'échantillonnage et d'analyse
TC 194	Ustensiles en contact avec les denrées alimentaires
TC 455	Biostimulants des plantes et micro-organismes agricoles

Des travaux ont été initiés à l'Iso/TC 34 sur les produits de la ruche.

- des normes de spécifications de produits pour en valoriser le caractère distinctif ;
- des normes d'organisation, destinées à valoriser les bonnes pratiques, sécuriser des processus, maîtriser les coûts de revient et donner confiance.

Dans certains cas, les normes fixent la manière opérationnelle de répondre à des exigences réglementaires. La participation des professionnels aux travaux 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 agricoles 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) ont été révisées afin de les mettre en conformité avec les nouvelles normes Iso 9001 et Iso 14001 version 2015.

La perspective de mise en œuvre du nouveau règlement européen sur les matières fertilisantes et les supports de culture va donner lieu à une demande de normalisation de la Commission européenne, en préparation, et entraîner le développement de travaux pour des méthodes d'analyses harmonisées en Europe. Les biostimulants des plantes doivent figurer dans le champ d'application du nouveau règlement. Les professionnels pourront s'appuyer sur la normalisation européenne pour faciliter sa mise en œuvre. Le nouveau comité technique européen dédié aux biostimulants, le Cen/TC 455, est présidé et animé par la France. 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 les filières concernées et de favoriser l'accès des agriculteurs français à ces nouveaux débouchés, le Cos suit les initiatives normatives correspondantes.

La normalisation de la filière algues se développe pour des valorisations de produits au-delà de l'énergie : alimentaires, cosmétiques, etc. Un nouveau comité technique européen dédié, le Cen/TC 454, piloté par les Pays-Bas, a été lancé.

Le segment en développement de la *foodtech*, facteur de compétitivité des entreprises agricoles et agroalimentaires, mérite aussi d'être étudié : quel soutien la normalisation pourrait-elle apporter ?



Gertrudis - AdobeStock

Garantir la sécurité sanitaire des aliments

Hygiène des denrées, sécurité et contrôle sanitaires ou 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, 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. Exemples : des travaux publiés en 2016 pour l'évaluation du niveau d'hygiène en restauration commerciale (NF V 01-015) se poursuivent par des travaux analogues pour l'activité des bouchers, charcutiers et traiteurs ; pour l'élevage, la publication, à la demande des pouvoirs publics, d'une norme pour les pratiques de nettoyage-désinfection après un épisode infectieux ; côté bien-être animal, la publication d'une spécification technique internationale doit aider les opérateurs à se conformer aux obligations réglementaires en la matière.

La coexistence de ces normes avec les nombreux référentiels privés développés par la distribution – British Retail Consortium (BRC), International Featured Standard (IFS), etc. – a amené le Cos à recommander

le développement de documents normatifs complétant la norme Iso 22000 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires afin d'assurer l'équivalence de celle-ci avec ces référentiels et contribuer ainsi à l'allégement, pour les entreprises, de la pression d'audit liée aux démarches de certification de la sécurité sanitaire des aliments. Un autre volet de la sécurité sanitaire des aliments concerne la défense alimentaire (*food defence*, bioterrorisme) : il s'agit de la maîtrise du risque de malveillance intentionnelle dans les systèmes alimentaires, pour laquelle la normalisation pourrait apporter sa contribution.

Le Cos suit plus globalement de manière régulière les méthodes d'analyse, notamment en microbiologie et dans le domaine physico-chimique.

Améliorer la qualité des produits et assurer la satisfaction des consommateurs

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

Le secteur 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 nationale se prolongent désormais par le démarrage de travaux européens au sein du nouveau Cen/TC 453, à leadership français.

Jayzysm - AdobeStock



La norme française sur les aliments pour sportifs se prolonge avec le lancement de travaux européens.

À côté 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.

Sur le sujet spécifique de l’authenticité des produits alimentaires, d’importance stratégique, un groupe de coordination européen, piloté par le Centre de gestion du Cen-Cenelec, a pour mission d’identifier les méthodes relatives à l’authenticité pour l’ensemble des produits alimentaires à normaliser.

Pour l’information du consommateur, des travaux nationaux en matière de signalétique de l’alimentation infantile et des travaux internationaux pour la qualification du caractère naturel des ingrédients sont à mettre en avant. Le dossier des denrées alimentaires halal a finalement connu des difficultés dans son traitement normatif, 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.

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 autour de la norme Iso 26000 Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale. Le Cos a accompagné la promotion de l’expertise française sur la scène internationale, en soutenant l’initiative de la coopération agricole de proposer la déclinaison de l’Iso 26000 à l’agroalimentaire, projet désormais lancé avec un leadership français (future Iso/TS 26030).

La réflexion du Cos Agroalimentaire conduite fin 2016 et début 2017 quant au choix de priorités en relation avec la Stratégie nationale de normalisation a conduit à identifier les théma-

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2017

NF V 01-005 et NF V 01-007	Système de management de la qualité (et de l’environnement) de la production agricole – modèle pour la maîtrise des engagements réciproques entre les producteurs et leur organisme agricole pour répondre aux attentes des clients et parties intéressées
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
NF Iso 3054	Huile essentielle de lavandin Abrial (<i>Lavandula angustifolia</i> Miller x <i>Lavandula latifolia</i> Medikus), type France
NF U 47-900	Élevages – désinfection des élevages après un épisode infectieux – bonnes pratiques et contrôles
NF EN Iso 21294	Graines oléagineuses – échantillonnage discontinu manuel ou automatique
XP Iso/TS 19046-1	Fromages – détermination de la teneur en acide propionique par chromatographie – partie 1 : méthode par chromatographie en phase gazeuse
NF EN 14526	Produits alimentaires – dosage de la teneur en toxines du groupe de la saxitoxine dans les coquillages – méthode par CLHP avec dérivation précolonne et par oxydation au peroxyde ou au periodate
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 10272-1 et 2	Microbiologie de la chaîne alimentaire – méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp.

Le nouveau règlement européen sur les matières fertilisantes et les supports de culture va entraîner le développement de méthodes d'analyse harmonisées.



Chukov - AdobeStock

tiques importantes de l'économie circulaire, du gaspillage alimentaire, de l'agroécologie et de la réduction des gaz à effets de serre. S'y ajoute la problématique récente de la recherche de conciliation entre enjeux environnementaux et nutritionnels.

La mise en œuvre de l'exigence réglementaire pour le développement du bio et des circuits courts dans la restauration collective pourrait être facilitée, dans la logique du « droit souple » et en accompagnement des territoires, par un développement normatif adapté.

En conclusion

Poursuite du travail Iso sur la responsabilité sociétale dans l'agroalimentaire, révision des normes de management de la qualité et de l'environnement, extension à l'Europe de travaux sur les aliments pour sportifs, lancement de nouveaux champs de normalisation avec les algues et les biostimulants des plantes 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, encore renforcé grâce aux relations développées avec le Codex Alimentarius ou l'OIE.

Au-delà des actions engagées et en cohérence avec les sujets prioritaires fixés en 2017, le Cos va suivre attentivement les résultats des États généraux de l'alimentation, pour lesquels il portera la contribution de la normalisation. Une première contribution du Cos Agroalimentaire a été adressée dans ce sens en juillet 2017. ●

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2018

Iso/TS 26030	Développement durable et responsabilité sociétale – lignes directrices pour l'utilisation de la norme Iso 26000:2010 pour le secteur de l'agroalimentaire
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
Iso 34101 parties 1 à 4	Fèves de cacao durable et traçable
NF Iso 19662	Lait – détermination de la teneur en matière grasse – méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber)
NF EN 12830	Enregistreurs de température pour le transport, le stockage et la distribution des marchandises thermosensibles – essais, performance, aptitude à l'emploi
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 EN Iso 18593	Microbiologie de la chaîne alimentaire – méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces
NF EN 15662	Aliments d'origine végétale – multiméthode de détermination de la teneur en résidus de pesticides par analyse CG et CL après extraction/partition avec de l'acétonitrile et purification par SPE dispersive – méthode modulaire QuEChERS
NF EN 12014-2	Produits alimentaires – détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites – partie 2 : méthode de détermination par CLHP/CI de la teneur en nitrates des légumes et des produits à base de légumes
XP Cen/TS 17174	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse – critères de performance pour les méthodes d'analyse validées par un ou plusieurs laboratoires pour le dosage des métaux lourds