



Gérard BOIVIN

Gérard BOIVIN
Président du Cos

Gérard MATHIEU
Vice-président

Thierry BERGIER
Rapporteur

Agroalimentaire



Parmi les tendances qui s'affirment et que la normalisation peut accompagner figure le désir de produits sains.

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. Il compte⁽¹⁾ 835 000 entreprises (y compris agricoles), réalise 650 milliards d'euros de chiffre d'affaires cumulé pour la filière (de l'amont aux différentes formes de distribution), dégage 10,4 milliards d'euros d'excédent commercial, représente 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 États-Unis, Allemagne et Pays-Bas. Principaux postes excédentaires : boissons, produits céréaliers et produits laitiers. Principaux postes déficitaires : poissons, fruits et légumes, viandes, café/thé/épices et tabac.

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. Dans le cadre du paquet Économie circulaire

européen, un vaste projet d'harmonisation de la mise sur le marché de l'ensemble des fertilisants est en cours. À l'échelle française, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt et la loi de modernisation du système de santé, 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), menés en 2017 à l'initiative du président de la République, ont conduit à :

- l'élaboration d'une feuille de route de la politique de l'alimentation ;
- la préparation d'une loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable.

Dans ce contexte, le Cos confirme le rôle que joue la normalisation 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 (développement durable).

La prise en compte des enjeux des filières via ces outils consensuels que sont les normes permet de contribuer, en France, aux orientations retenues dans le cadre des EGA (choix alimentaires favorables à la santé et respectueux de l'environnement, visant également à assurer la souveraineté alimentaire de la France), comme de contribuer au niveau international aux Objectifs de développement durable (ODD) de l'Organisation des Nations unies (ONU), notamment l'objectif 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

Feuille de route de la politique de l'alimentation

Assurer la souveraineté alimentaire de la France

- Pérenniser la capacité de production agricole française.
- Renforcer l'industrie agroalimentaire.
- Accompagner la prise de risque positive et protéger contre les risques externes.
- Promouvoir l'excellence agricole et alimentaire française dans un monde ouvert.

Promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement

- Adopter une approche de l'alimentation conjuguant équilibre nutritionnel et plaisir.
- Assurer un haut niveau de sécurité sanitaire.
- Élaborer une stratégie européenne et nationale sur les risques émergents ou chroniques pour la santé et l'environnement.
- Soutenir les modes de production respectueux de l'environnement.
- Veiller au respect du bien-être animal.

Réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable

- S'appuyer sur la restauration collective.
- Renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire et favoriser le développement du don alimentaire.
- Miser sur l'éducation.
- Miser aussi sur l'information du consommateur.
- Assurer la cohérence des approches avec les actions conduites à l'international.

Mesures transverses

- Décloisonner la gouvernance de la politique de l'alimentation.
- Encourager les initiatives locales.
- Renforcer l'attractivité des métiers et l'adéquation des formations aux besoins.
- Réaliser les investissements transformants.
- Soutenir la recherche et l'innovation.

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



Les méthodes d'analyse permettent de caractériser des performances et de vérifier la qualité sanitaire des produits.

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 le suivi 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.

Promouvoir l'excellence agricole et alimentaire

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 ;
- 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.

sur la cohérence du corpus des normes et le positionnement de l'Iso face aux consortiums développant des standards (BRC, IFS, AOAC...) ; aux grandes thématiques de la Stratégie française de normalisation, avec notamment la confirmation de l'articulation entre alimentation et santé ; aux politiques publiques relevant du champ de l'alimentation qui visent à améliorer l'état de santé de la population (Programme national pour l'alimentation [PNA] et Programme national nutrition santé [PNNS]), ainsi que celui sur l'environnement et la santé (phytosanitaires, nanoparticules, perturbateurs endocriniens... Pour appuyer cette stratégie, les acteurs de l'agroalimentaire français sont assez actifs au sein des instances normatives internationales. Les responsabilités prises à l'international (Iso) s'élèvent à 17 % et celles à l'échelon européen (Cen) à 23 %, un peu supérieures à la moyenne des positions françaises.

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 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 communication et 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

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 453	Compléments alimentaires et aliments pour sportifs exempts de substances dopantes
TC 455	Biostimulants des végétaux

Parmi les projets importants, les travaux ayant trait aux algues mobilisent l'expertise française.

Dans certains cas, les normes fixent la manière opérationnelle de répondre à des exigences réglementaires. La participation des professionnels leur permet d'être impliqués, avec les autres parties prenantes, dans la rédaction de textes adaptés à leur secteur (« droit souple »). La démarche même de normalisation facilite la structuration des filières, enjeu bien identifié lors des EGA.

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 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'analyse 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.

Les projets en cours

Dans les filières : algues, aliments des animaux, aliments infantiles, biostimulants des végétaux, cacao et produits à base de cacao, céréales et légumineuses, corps gras d'origines animale et végétale, denrées alimentaires destinées aux sportifs, élevages décontamination, engrais organiques et organo-minéraux, graines oléagineuses, protéagineuses et tourteaux, huiles essentielles, jus de soja et produits élaborés, lait et produits laitiers, management durable de la forêt, pêches et produits aquatiques, produits biosourcés, produits de l'apiculture, produits transformés / pêche aquaculture, pêche et produits aquatiques, santé animale, tabac et produits du tabac.

Sujets transversaux : analyse sensorielle, méthode d'analyse horizontale des produits alimentaires, méthodes de détection par biologie moléculaire, microbiologie des aliments, produits alimentaires, responsabilité sociétale des entreprises agroalimentaires, traçabilité et sécurité des aliments.



Nedim.B - AdobeStock

Le nouveau comité technique européen dédié aux biostimulants (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 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 ?

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 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, à la demande des pouvoirs publics, une norme sur les pratiques de nettoyage-désinfection après un épisode infectieux est désormais disponible ; côté bien-être animal, la publication d'une spécification technique internationale doit aider les opérateurs à se conformer aux obligations réglementaires en la matière ; pour la maîtrise de la chaîne du froid, de nouveaux travaux internationaux sont lancés sur les services de transport et de livraison à température contrôlée.

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 alléger, pour les entreprises, la pression d'audit liée aux démarches de certification de la sécurité sanitaire des aliments.

Visions-AD – AdobeStock



La dimension nutritionnelle de l'alimentaire accompagne de plus en plus l'exigence de sécurité sanitaire.

Un autre volet de sécurité sanitaire 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.

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 autre attente forte des consommateurs, à la satisfaction de laquelle participe une information claire sur les caractéristiques des produits (aspects nutritionnels compris), 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 des travaux européens au sein du nouveau Cen/TC 453, à leadership français.

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. La création d'un nouveau comité technique devrait être proposée par le Din (Allemagne).

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

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2018

NF EN Iso 22000	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire
NF EN Iso 18593	Microbiologie de la chaîne alimentaire – méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces
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
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 Iso 19662	Lait – détermination de la teneur en matière grasse – méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber)
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
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 8442-9	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – coutellerie et orfèvrerie de table – partie 9 : exigences relatives aux couteaux en céramiques
NF U 47-900	Élevages – désinfection des élevages après un épisode infectieux – bonnes pratiques et contrôles

La microbiologie de la chaîne alimentaire fait l'objet de travaux récurrents.



Maksim - AdobeStock

mettre en avant. Le dossier des denrées alimentaires halal a finalement connu des difficultés dans son traitement normatif, faute de consensus suffisant.

Aliments ultratransformés et nanotechnologies dans l'alimentation feront l'objet de débats au Cos pour identifier si la normalisation peut apporter des réponses.

Soutenir les modes de production et de transformation respectueux de l'environnement

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 nouvelle loi sur l'alimentation initiera certaines thématiques qui pourraient préfigurer de nouvelles orientations en normalisation (gaspillage alimentaire ou recours au local dans la restauration collective).

En conclusion

Le développement des activités internationales sur la responsabilité sociétale dans l'agroalimentaire, l'extension au plan européen des travaux nationaux sur les aliments pour sportifs, la révision des guides d'application de la norme Iso 22000, ainsi que le lancement de nouveaux champs de normalisation sur les algues et les biostimulants des plantes constituent des signes du dynamisme des acteurs français. Avec le pilotage par la France de nouvelles structures en 2018 au Cen et à l'Iso se dessinent les nouvelles stratégies sur les thématiques en devenir.

Par les actions engagées et en cohérence avec les sujets prioritaires fixés en 2018, le Cos apportera son concours pour soutenir les orientations des États généraux de l'alimentation. ●

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2019

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
Iso 34101 parties 1 à 4	Fèves de cacao durable et traçable Partie 1 : exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao Partie 2 : exigences de performance (relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux) Partie 3 : exigences de traçabilité Partie 4 : exigences pour les systèmes de certification
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 U 47-700	Système d'échange de données dématérialisées – eLabs France
NF EN Iso 20976-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire – lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologiques – partie 1 : tests de croissance pour étudier le potentiel de croissance, le temps de latence et le taux maximal de croissance maximum
NF EN Iso 16140-6	Microbiologie de la chaîne alimentaire – validation des méthodes – partie 6 : protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) pour la confirmation microbiologique et le typage
NF EN Iso 19036	Microbiologie de la chaîne alimentaire – estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives
NF EN Iso 9167	Graines et tourteaux de colza – dosage des glucosinolates – méthode par chromatographie liquide à haute performance
NF T 60-750	Corps gras d'origines animale et végétale – détermination de la teneur en acides gras oméga 3 et oméga 6
NF EN 13031-1	Serres – calcul et construction – partie 1 : serres de production