

L'analyse sensorielle née dans l'agroalimentaire s'est ensuite développée dans d'autres secteurs, mais demeure essentielle pour les filières.



Eleonore H. - AdobeStock

À noter également le démarrage de travaux transversaux d'intérêt pour le secteur agroalimentaire, sur l'économie circulaire au niveau international (leadership français) et sur la biodiversité au niveau national à ce stade.

La nouvelle loi sur l'alimentation initie certaines thématiques qui pourraient préfigurer de nouvelles orientations en normalisation, comme le gaspillage alimentaire, le recours au local dans la restauration collective, la réduction de l'usage de produits phytosanitaires controversés, la réduction de l'usage d'ustensiles en matière plastique à usage unique. L'enjeu du bien-être animal est toujours présent, comme cela a été confirmé dans la loi Égalim qui renforce les dispositions sur ce sujet. Est également présente la question des films de paillage biodégradables en lieu et place des films oxo-fragmentables. De manière générale, il convient de bien intégrer le point de vue de l'amont agricole, receveur de produits, sur les questions de qualité des sols.

En conclusion

La promulgation de la nouvelle loi Égalim et la signature du contrat stratégique de filière alimentaire par l'Ania et Coop de France montrent notamment l'engagement des pouvoirs publics et des professionnels sur des actions de progrès pour l'ensemble du secteur. La normalisation volontaire apporte son soutien à ces actions avec des outils de confiance pour l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire, au niveau local, national, européen et international.

Le Cos Agroalimentaire apporte son concours en orientant les travaux de normalisation du secteur, par des réflexions et des débats avec les représentants des différentes parties prenantes de l'alimentation. ●

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2020

XP Cen/TS 17455	Aliments des animaux – méthodes d'échantillonnage et d'analyse – critères de performance pour les méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en mycotoxines validées par un seul laboratoire et par un essai interlaboratoires
NF 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 03-778	Blé dur (<i>Triticum durum Desf.</i>) – détermination du taux de mitadinage – méthode rapide avec scalpel
NF EN Iso 16624	Farine de blé tendre et semoule de blé dur – détermination de la couleur par colorimétrie de réflectance diffuse
NF Iso 11036	Analyse sensorielle – méthodologie – profil de la texture
Manuel	Comment utiliser l'Iso 22000:2018
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 U 47-700	Système d'échange de données dématérialisées – eLabs France
NF EN 13031-1	Serres – calcul et construction – partie 1 : serres de production
NF Iso 24117	Verrerie, objets de décoration, bijouterie et luminaires faits de verre – clarté du verre – classification et méthode d'essai
Iso 20784	Recommandations relatives à la justification des allégations sensorielles et des allégations de consommation