



Gérard BOIVIN

Gérard BOIVIN
Président du Cos

Gérard MATHIEU
Vice-président

Thierry BERGIER
Rapporteur

Agroalimentaire

Marquée par la crise sanitaire mondiale, l'année 2020 a mis en avant des préoccupations nouvelles telles que la souveraineté alimentaire et la résilience des processus d'alimentation.



goodluz - AdobeStock

Les normes de méthodes d'analyse permettent de vérifier la qualité sanitaire des produits, les normes de spécifications d'en valoriser le caractère distinctif.

Contexte et enjeux

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 835 000 entreprises (y compris agricoles), 650 milliards d'euros de chiffre d'affaires cumulé (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 Chine. Principaux postes excédentaires : boissons, produits laitiers, aliments pour animaux, produits céréaliers, céréales, animaux. Principaux postes déficitaires : produits à base de poissons, fruits et légumes transformés, viandes (excédentaires jusqu'au milieu des années 2000), huiles et graisses.

Le contexte est toujours 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.

Les acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire doivent faire face à des évolutions structurelles (démographie, préoccupations de santé publique en rapport avec l'alimentation, innovations technologiques, changement climatique, concurrence entre débouchés



Martin Bergsma - AdobeStock

alimentaires et non alimentaires, préoccupations d'environnement et de relocalisation de production proche de lieux de consommation). L'année 2020, particulièrement marquée par la survenue de la crise sanitaire mondiale de la Covid-19, a mis en avant des préoccupations nouvelles telles que la souveraineté alimentaire et la résilience de nos processus d'alimentation.

Les pouvoirs publics

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 et à l'élaboration 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 existent, notamment sur l'économie circulaire (législation sur les déchets de la Commission européenne, feuille de route Économie circulaire du gouvernement français...) et sur la biodiversité (directive Habitats de l'Europe, plan Biodiversité national...). 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, tout en améliorant

les revenus des producteurs primaires et en renforçant la compétitivité de l'Union. Les composantes de cette stratégie :

- 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 ;
- réduire les pertes et le gaspillage alimentaires ;
- combattre la fraude alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Le volet « transition agricole, alimentation et forêt » du plan de relance défini par le gouvernement 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.

Une importance particulière est par ailleurs accordée au secteur de la pêche et de l'aquaculture, avec la mise en place d'un ministère de la Mer.

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

(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).

La filière alimentaire

Dans le cadre du Conseil national de l'industrie, le Comité de filière alimentaire a élaboré et signé le 16 novembre 2018 le contrat stratégique de filière 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.

Il comporte également l'objectif d'accélérer le déploiement de la RSE dans la filière agroalimentaire.

Le rôle de la normalisation

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 ;
- définir des caractéristiques spécifiques de produits ;
- répondre aux enjeux nationaux et internationaux, tels que le développement durable.

La prise en compte des enjeux des filières via ces outils consensuels que sont les normes volontaires permet de contribuer, en France, aux orientations retenues dans le cadre des EGA (choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement, visant également à assurer la souveraineté alimentaire de la France au plan national) comme de contribuer 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 (British Retail Consortium [BRC], International Featured Standard [IFS], Association of Official Analytical Chemists [AOAC], etc.) ; aux grandes thématiques de la Stratégie française de normalisation, avec notamment la confirmation de l'articulation entre l'alimentation et la santé ; aux politiques publiques relevant du champ de l'alimentation qui vise à améliorer l'état de santé de la population (Programme national

de l'alimentation et de la nutrition), ainsi que celui sur l'environnement et la santé, sur la question des phytosanitaires, des nanoparticules, des perturbateurs endocriniens, etc.

Pour appuyer cette stratégie, les acteurs de l'agroalimentaire français sont assez actifs au sein des instances normatives internationales. La part de responsabilité française dans les instances de normalisation agroalimentaire s'élève à 17 % à l'Iso et à 23 % au Cen, un peu supérieure à la moyenne tous secteurs confondus.

Instances de normalisation Iso et Cen 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 34/SC 11*	Corps gras d'origines animale et végétale
TC 23/SC 12*	Analyse sensorielle
TC 87*	Liège
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 194	Ustensiles en contact avec les denrées alimentaires
TC 223*	Amendements du sol et supports de culture
TC 307	Oléagineux, corps gras d'origine végétale et animale et leurs coproduits – méthodes d'échantillonnage et d'analyse
TC 338	Céréales et produits céréaliers
TC 453	Compléments alimentaires et aliments pour sportifs exempts de substances dopantes
TC 455	Biostimulants des végétaux
TC 463	Microbiologie de la chaîne alimentaire

Sont listés ici uniquement les comités et sous-comités Iso et Cen à secrétariat français ou à présidence française seule (ces derniers étant identifiés par des astérisques).

L'Iso/TC 34 Produits alimentaires a des échanges réguliers avec d'autres instances, comme l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

Le Cos suit particulièrement les activités de l'Iso/TC 34 (présidence et secrétariat assurés par la France), avec des travaux initiés ou réactivés dans de nouveaux domaines (responsabilité sociétale, apiculture, 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 l'outil normalisation n'est pas toujours suffisamment connu, 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 est attentif à la prise en compte de l'ensemble des intérêts de la filière alimentaire, notamment l'amont agricole (par exemple sur l'enjeu de la qualité des sols et de la nutrition des plantes).



focus finder - AdobeStock

Plus généralement, il faut souligner les interactions grandissantes sur des sujets transversaux liés à l'environnement (économie circulaire, biodiversité, microplastiques, qualité des sols, épandage des boues, matières fertilisantes dont les biostimulants...), qui imposent une bonne collaboration avec les comités stratégiques et les commissions concernés et l'importance du suivi de ces travaux par des représentants de la filière agricole.

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, dans un contexte de tension accrue entre la Chine et les États-Unis.

Promouvoir l'excellence agricole et alimentaire

La normalisation volontaire a pour finalité principale 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 et donner confiance.
- La démarche même de normalisation facilite la structuration des filières, enjeu bien identifié lors des États généraux de l'alimentation. Dans certains cas, les normes fixent la manière opérationnelle de répondre à des exigences réglementaires (« droit souple »).

Les travaux 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, décontamination élevages, 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, produits de l'apiculture, produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture, pêche et produits aquatiques, produits alimentaires pour végétariens et végétaliens, santé animale, serres et bâtiments agricoles, tabac et produits du tabac, ustensiles de cuisine.

Sujets transversaux : analyse sensorielle, authenticité des aliments, chaîne du froid, méthodes d'analyse et de contrôle de l'aptitude au contact alimentaire, méthode d'analyse horizontale des produits alimentaires, méthodes de détection par biologie moléculaire, microbiologie des aliments, responsabilité sociétale des entreprises agroalimentaires, traçabilité et sécurité des aliments.

Les nouveautés

Travaux en cours : alimentation en situation de crise, livraison alimentaire sans contact, gestion de flotte de pêche, réduction des déchets plastiques issus des activités de pêche.

Au stade de réflexions : protéines végétales, insectes, performance écologique des agroéquipements, santé des végétaux, renforcement de la défense immunitaire par l'alimentation, viandes et produits carnés.

graphlight - AdobeStock



La normalisation suit l'évolution des tendances de consommation : les protéines végétales font l'objet d'un travail prénormatif.

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.

On peut mentionner par exemple la mise en œuvre du nouveau règlement européen sur les matières fertilisantes et les supports de culture, qui a donné lieu à une demande de normalisation de la Commission européenne, et entraîne le développement de travaux pour des méthodes d'analyses harmonisées en Europe. Cela va occasionner un très important travail de normalisation dans les années à venir, dans un calendrier très contraint. Les biostimulants des plantes figurent dans le champ d'application du nouveau règlement. Le nouveau comité technique européen dédié aux biostimulants, le Cen/TC 455, est présidé et animé par la France.

Le Cos inscrit également 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.

On notera également que la normalisation de la filière algues se développe pour des valorisations de produits au-delà de l'énergie : alimentaires, cosmétiques, etc. Un comité technique européen dédié, le Cen/TC 454, piloté par les Pays-Bas, se charge de ces travaux.

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 ? Il pourra s'agir notamment des sujets liés au commerce électronique des

produits alimentaires, à l'utilisation de la technologie *blockchain* pour la traçabilité, au développement d'applications mobiles d'information du consommateur et aux systèmes d'agriculture intelligente.

L'évolution marquée des tendances de consommation est également à prendre en compte ; on notera par exemple sur ce point les travaux de normalisation sur les produits destinés aux végétariens et végétaliens, ainsi qu'un travail prénormatif sur les protéines végétales.

Dans le registre des protéines alternatives, un autre sujet sera peut-être amené à se développer en normalisation : l'élevage d'insectes pour l'alimentation animale.

Il convient également de maintenir, voire développer, la participation française dans les différents travaux internationaux, afin de porter l'excellence française à l'international, par exemple pour les filières apicole, de la viande, etc.

L'excellence agricole passe notamment par la maîtrise de la santé animale, qui fait l'objet d'une réflexion sur la mise en place d'un comité technique européen dédié, porté par les acteurs français.

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. Exemples : des travaux publiés en 2016 pour l'évaluation du niveau d'hygiène en restauration commerciale (NF V 01-015) ont été suivis par la publication en 2019 d'une norme analogue (NF V 01-016) pour l'activité des bouchers, charcutiers et traiteurs ; dans le domaine de 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 – BRC, IFS, etc. – a amené le Cos à recommander le développement de documents normatifs complétant la norme Iso 22000 Management de la sécurité des denrées alimentaires afin d'assurer l'équivalence de celle-ci avec ces référentiels et contribuer ainsi à l'allègement, pour les entreprises, de la pression d'audit liée aux démarches de certification de la sécurité sanitaire des aliments. Plus globalement, le Cos est informé de manière régulière sur les méthodes d'analyse, notamment en microbiologie et dans le domaine physico-chimique.

Il faut également inscrire le développement d'emballages alimentaires sûrs et plus respectueux de l'environnement, avec notamment la promotion du recyclage (consigne...) et le développement de matériaux écoconçus (biosourcés...).

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 (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 par exemple choisi la normalisation pour

Traçabilité, authenticité,
chaîne du froid...
des sujets transversaux
toujours d'actualité.



contraswerkstatt – AdobeStock

favoriser l'information du consommateur. La publication dès 2012 d'une norme française et sa mise en œuvre nationale se prolongent par des travaux européens au sein du Cen/TC 453 Compléments alimentaires et aliments pour sportifs exempts de substances dopantes, 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, les travaux européens se déroulent au sein du comité technique dédié, le Cen/TC 460 Authenticité des aliments, créé en 2019 et à leadership allemand. Une commission miroir française a été mise en place en 2020 pour participer à ces travaux.

Des travaux de normalisation sur les nanotechnologies dans l'alimentation sont en cours dans le cadre du comité technique transversal européen Cen/TC 352 sur les nanotechnologies.

Les normes relatives aux fertilisants contribuent à la caractérisation de sous-produits/déchets à vocation fertilisante d'origine industrielle et agroalimentaire dans le cadre d'une économie circulaire et de l'économie de l'emploi de ressources non renouvelables (loi Antigaspiillage et économie circulaire [Agec]).

Soutenir les modes de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal

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 publié (Iso/TS 26030).

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2020

NF Iso/TS 26030	Responsabilité sociétale et développement durable – lignes directrices pour l'utilisation de l'Iso 26000:2010 dans la chaîne alimentaire
Manuel	Comment utiliser l'Iso 22000:2018
NF Iso 23412	Services de livraison frigorifiques indirects sous température dirigée – transport terrestre de colis comprenant un transbordement
NF U 47-700	Méthodes d'analyse en santé animale – système d'échange de données dématérialisées dans les laboratoires d'analyse – eLabs santé animale
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
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 11036	Analyse sensorielle – méthodologie – profil de la texture
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
NF D 21-901	Articles culinaires – siphons culinaires à usage domestique – exigences de sécurité

À noter également le démarrage de travaux transversaux importants pour le secteur agroalimentaire sur l'économie circulaire et sur la biodiversité, au niveau international et à leadership français.

La nouvelle loi sur l'alimentation initie certaines thématiques qui pourraient préfigurer de nouvelles orientations en normalisation, comme par exemple 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 oxofragmentables. Et de manière générale, il convient de bien intégrer le point de vue de l'amont agricole sur les questions de qualité des sols.

En conclusion

La promulgation de la loi Égalim et la signature du contrat stratégique de filière alimentaire par l'Ania et la Coopération agricole montrent l'engagement des pouvoirs publics et des professionnels sur des actions de progrès pour l'ensemble du secteur.

Le leadership international de la France en normalisation volontaire dans les domaines de l'économie circulaire, de biodiversité et de responsabilité sociétale des entreprises permet d'appuyer la transition écologique portée par les acteurs publics et privés.

La normalisation volontaire apporte son soutien à ces actions par 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 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 et NF V 01-006	Hygiène des aliments – lexique de l'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 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
NF EN 1186 partie 2 et 3	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – matière plastique – partie 2 : méthodes d'essai pour la migration globale dans les huiles végétales partie 3 : méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants évaporables
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)
NF Iso 8196-3	Lait – définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait – partie 3 : protocole d'évaluation et de validation des méthodes quantitatives alternatives d'analyse du lait
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
XP Cen Iso/TS 22115	Corps gras d'origines animale et végétale – composition relative des corps gras et produits dérivés par chromatographie gazeuse capillaire (méthode <i>fingerprint</i>)