



Jean-Luc ANGOT

Jean-Luc ANGOT
Président du Cos

Aurélie THIÉBAUD
Rapporteur

Agriculture et alimentation durables

Afin d'assurer la souveraineté alimentaire et agricole française, des politiques économiques, sociales et environnementales sont mises en place. La normalisation apporte un appui stratégique.



Petra - AdobeStock

Les acteurs publics et privés sont particulièrement mobilisés en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

« La construction d'un système agroalimentaire durable et résilient représente une priorité nationale pour les entreprises, les citoyens et la souveraineté de notre pays. Le Cos Agriculture et alimentation durables a vocation, à travers la normalisation, à accompagner les filières agroalimentaires françaises dans leurs stratégies et l'État dans ses politiques publiques. »

Jean-Luc Angot, président du Cos.

La France est le premier producteur agricole européen et au deuxième rang européen pour la pêche et l'aquaculture. En normalisation, dans le secteur agroalimentaire, la France est également un acteur de premier plan, avec au niveau international 17 % des responsabilités Iso, dont le secrétariat de l'Iso/TC 34 Produits alimentaires, et au 3^e rang européen, se distinguant notamment par sa dynamique et sa capacité à impulser de nouveaux sujets et à mobiliser ses partenaires.

Afin d'assurer la souveraineté alimentaire et agricole de la France, des politiques économiques, sociales et environnementales sont mises en place. Les acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire s'organisent pour faire face à des évolutions structurelles des systèmes agroalimentaires impactantes et en anticipant les risques à venir. La normalisation joue un rôle stratégique, du point de vue économique et opérationnel, pour parvenir à cette souveraineté alimentaire en soutenant les acteurs français, publics et privés, dans leurs réponses aux différents objectifs nationaux.

Les orientations suivies par le Cos Agriculture et alimentation durables se décomposent en quatre objectifs :

- construire un système agroalimentaire durable et résilient ;
- faciliter et encadrer l'usage du numérique dans les pratiques agricoles et agroalimentaires ;
- assurer un haut niveau de sécurité sanitaire ;
- encourager les travaux transverses dans l'optique de répondre aux enjeux de *One Health*.

Construire un système agroalimentaire durable et résilient

La normalisation a tout son rôle à jouer pour guider les territoires vers des systèmes agroalimentaires plus résilients, avec des productions et des transformations alimentaires durables et une consommation plus responsable. C'est



Highwaystarz - AdobeStock

pourquoi le Cos veille à prendre en considération ces objectifs dans les normes.

Plusieurs initiatives normatives en faveur d'une alimentation plus durable ont vu le jour ou sont discutées :

- Impulsé par la Stratégie nationale sur les protéines végétales, l'essor de cette filière passe notamment par la normalisation, en permettant aux acteurs de positionner les méthodes françaises en références mondiales. En effet, après la publication de la norme française sur la spécification des protéines végétales, la France, sous l'impulsion du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt ainsi que de Protéines France, a proposé d'élaborer la première norme Iso sur ce sujet, en s'appuyant sur la norme française.

- La résilience alimentaire est un enjeu qui dépasse les frontières nationales. Les professionnels français souhaitent construire un programme de normalisation européen cohérent, ambitieux et qui puisse s'inscrire dans le cadre des objectifs du Pacte vert pour l'Europe et de la stratégie européenne *Farm to Fork*. La création d'un groupe stratégique européen est ainsi proposée et suivie par le Cos afin d'élaborer une feuille de route normative en partenariat avec l'organisme de normalisation allemand et avec le soutien notamment de l'Agence de la transition écologique (Ademe), du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et du ministère des Affaires étrangères.

- Dans un contexte d'urgence climatique, tous les leviers doivent être mobilisés pour répondre aux défis d'atténuation des émissions

de gaz à effet de serre et d'adaptation aux effets du changement climatique et accélérer les transitions, y compris la normalisation. C'est pourquoi une stratégie de normalisation pour le climat a été rédigée, et le Cos veille à identifier et adapter ses normes sectorielles climatiquement sensibles aux enjeux du climat.

- Une alimentation durable passe par un mode de consommation plus durable. C'est ainsi que le Cos souhaite permettre aux acteurs du réemploi des emballages et des contenants de bénéficier de cadres de référence reconnus, consensuels et qui répondent aux enjeux économiques, environnementaux et sanitaires. Les acteurs de la filière des emballages alimentaires ont souhaité prendre part à l'élaboration d'une feuille de route pour définir les référentiels de leur filière.

- Les acteurs publics et privés français se sont particulièrement mobilisés en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et se sont investis en normalisation, comme l'Ademe, le ministère de la Transition écologique ou encore la Coopération agricole, faisant de la France un pays très engagé sur le sujet. Le Cos veille à ce que les exigences définies dans les documents français, notamment les méthodes de calcul du gaspillage alimentaire, puissent être valorisées dans les futures normes internationales.

- Face au changement climatique, la gestion responsable de l'eau est devenue un enjeu majeur (sobriété hydrique et réutilisation de l'eau). Le Cos sera vigilant pour fournir aux acteurs de l'agroalimentaire des référentiels adaptés aux enjeux de ce secteur et qui permettent de répondre aux objectifs environnementaux et sanitaires.



Baromb – AdobeStock

Le concept *One Health*, basé sur l'interdépendance entre santé humaine, santé animale, santé végétale et équilibre des écosystèmes, invite à partager connaissances et compétences.

Faciliter et encadrer l'usage du numérique dans les pratiques agricoles et agroalimentaires

Le segment en développement de la *foodtech* et de l'AgTech, facteur de compétitivité des entreprises agricoles et agroalimentaires, constitue aussi un axe fort pour le Cos. La normalisation doit être un soutien au développement de l'innovation et à sa dissémination sur les marchés, rendant les entreprises françaises innovantes plus compétitives.

La normalisation peut accompagner l'adoption des bonnes pratiques du numérique dans l'alimentation et l'agriculture en répondant à des défis : interopérabilité des systèmes, établissement de protocoles et interfaces communs, qualité et intégrité des données ou encore sécurité, traçabilité et confidentialité des données. La normalisation dans l'AgTech est en plein essor sur la scène internationale avec un nouveau comité technique Iso dédié et des acteurs français impliqués qui ont l'opportunité de valoriser les référentiels créés et utilisés comme références mondiales. Ainsi, des acteurs comme Numagri, AgreenTech Valley ou AgroEdi portent les enjeux français à l'international.

L'intelligence artificielle révolutionne l'agroalimentaire en permettant d'optimiser production et traçabilité. Toutefois, elle soulève des enjeux de normalisation essentiels pour garantir la sécurité alimentaire, la transparence et la protection des données. Établir des normes claires est crucial pour harmoniser les pratiques et renforcer la confiance des consommateurs.

Assurer un haut niveau de sécurité sanitaire

Hygiène des denrées, sécurité et contrôle sanitaires ou traçabilité de la chaîne alimentaire : les normes volontaires définissent 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.

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2024

NF EN 17908	Algues et produits à base d'algues – méthodes d'échantillonnage et d'analyse – détermination de la teneur en lipides totaux à l'aide de la méthode de Ryckebosch-Foubert
NF Iso 15914-2	Alimentation animale – dosage enzymatique de l'amidon – partie 2 : méthode par dosage enzymatique avec un système hexokinase et dispersion à l'hydroxyde de potassium
NF V 03-032	Méthodes d'analyse permettant l'étiquetage nutritionnel
NF V 03-426	Produits alimentaires – détermination de la teneur en azote selon la méthode de Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines
NF V 03-802	Produits alimentaires – détermination de la teneur en matière grasse
NF V 03-110	Produits alimentaires – détermination de la teneur en cendres
NF V 03-110	Analyse des produits agricoles et alimentaires – protocole de caractérisation en vue de la validation d'une méthode d'analyse quantitative par construction du profil d'exactitude
NF Iso 24381	Propolis d'abeille – spécifications
NF EN Iso 7218	Microbiologie de la chaîne alimentaire – exigences générales et lignes directrices pour les examens microbiologiques
Bioestimulants	Plus de 30 normes sur les bioestimulants élaborées dans le cadre de la demande de normalisation de la Commission européenne
NF V 45-076	Référentiel de bonnes pratiques pour une pêche durable et responsable des armateurs de thoniers senneurs tropicaux
NF EN Iso 20122	Huiles végétales – dosage des hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) et des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) par analyse par chromatographie en phase liquide haute performance et chromatographie en phase gazeuse couplées à un détecteur à ionisation de flamme (CLHP-CG-FID) en ligne – méthode pour une faible limite de quantification
NF Iso 31511	Exigences relatives aux services de livraison sans contact dans la logistique de la chaîne du froid

Une norme sur l'authenticité alimentaire du café est attendue cette année.



Hedgehog94 - AdobeStock

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 ou par la mise en place de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Le Cos veille également à ce que les intérêts français puissent être représentés à l'international, notamment dans les travaux de révision de l'Iso 22000 initiés au printemps 2024.

Le Cos souhaite engager des réflexions sur la gestion des allergènes, les interactions entre le produit alimentaire et son emballage, sur certains contaminants comme les perturbateurs endocriniens ou l'oxyde d'éthylène, ainsi que sur les microplastiques ou nanoparticules, en complément des travaux déjà engagés ou publiés sur le sujet. Les nouvelles filières (insectes) ou les nouveaux produits (*novel food*) sont également à explorer, notamment sous l'angle sécurité sanitaire, ainsi que les nouvelles technologies telles que les nouvelles techniques génomiques.

Encourager les travaux transverses dans l'optique de répondre aux enjeux de One Health

Le concept *One Health*, basé sur l'interdépendance entre santé humaine, santé animale, santé végétale et équilibre des écosystèmes, invite à agir dans un cadre interdisciplinaire et intersectoriel. Toutes les connaissances et compétences pertinentes, notamment dans le domaine médical, vétérinaire, environnemental, agronomique, politique et socio-économique, doivent être mobilisées. Les enjeux sont importants, car il s'agit d'éviter l'apparition de nouvelles pandémies, mais aussi d'assurer la sécurité alimentaire, ainsi que la résilience et la durabilité des systèmes alimentaires.

Des actions concrètes doivent être mises en œuvre pour décloisonner les politiques publiques et créer des synergies dans les stratégies agricoles, industrielles et commerciales. Une réflexion doit en particulier être engagée sur la possibilité de développer des travaux normatifs sur le sujet. ●

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2025

NF EN 18029	Analyses de diagnostic en santé animale – échange de donnée électronique dans les analyses de laboratoire
NF EN 17988 parties 1 à 6	Circularité et recyclabilité des engins de pêche et des équipements d'aquaculture Partie 1 : exigences générales et recommandations Partie 2 : manuel d'utilisation et étiquetage Partie 3 : exigences techniques Partie 4 : exigences et lignes directrices en matière d'environnement et de circularité Partie 5 : modèles d'économie circulaire Partie 6 : numérisation des engins et des composants
NF EN Iso 16140-7	Microbiologie de la chaîne alimentaire – validation des méthodes – partie 7 : protocole pour la validation de méthodes d'identification des micro-organismes
NF Iso 24607	Miel – spécifications
NF Iso 8700	Denrées alimentaires végétales et ingrédients végétaux des denrées alimentaires – définitions et critères techniques pour l'étiquetage et les allégations
NF V 38-002	Chanvre – méthodes de dosage des cannabinoïdes dans les extraits de chanvre
NF U 44-051/A4	Amendements organiques – dénominations, spécifications et marquage
NF Iso 24557	Légumineuses – détermination de la teneur en eau – méthode par séchage à l'étuve
NF V 03-036	Produits alimentaires – analyse séparative en oxyde d'éthylène (ETO) et en 2-chloroéthanol (2CE)
NF EN 17992	Authenticité alimentaire du café – détermination de la teneur en 16-O-méthylcafestol – méthode par NMR