



Jean-Luc ANGOT

Jean-Luc ANGOT
Président du Cos

Aurélie THIÉBAUD
Rapporteur

Agriculture et alimentation durables



Hygiène des denrées, contrôle sanitaires,
traçabilité de la chaîne alimentaire :
les normes définissent des modes opératoires
communs en appui de la réglementation,
en France comme en Europe.

zzzclim - AdobeStock

La normalisation a tout son rôle à jouer pour guider les territoires vers des systèmes agroalimentaires plus résilients.

Les secteurs agricoles et alimentaires font aujourd'hui l'objet de profondes mutations, après avoir traversé ces dernières années une période difficile. Cette situation résulte de plusieurs facteurs concomitants : résurgence des conflits armés en Europe et dans le monde, accélération du changement climatique et accroissement de ses effets, mais aussi concurrence accrue dans le domaine du numérique avec l'avènement de l'intelligence artificielle (IA). En conséquence, la combinaison de ces facteurs menace la souveraineté des filières et la résilience de notre modèle avec des risques de rupture d'approvisionnement (matières premières, énergies, ressources naturelles) en cas de crise, certaines entreprises enregistrant des baisses significatives de leurs parts de marché et une diminution de leur rentabilité.

En ces temps troublés, les entreprises doivent trouver et mettre en œuvre des solutions pour atténuer les impacts environnementaux de certaines pratiques, en renforçant la sobriété énergétique et hydrique, en favorisant la réutilisation et le recyclage... Elles doivent aussi œuvrer à répondre à la prévalence croissante des maladies chroniques (diabète, obésité, cancers, etc.) dont certaines sont liées à l'alimentation, ainsi que les inégalités sociales et géographiques en matière de nutrition. Elles font également face à la nécessité de mutations technologiques, en lien avec l'évolution des attentes des consommateurs et les usages du numérique. Les défis du renouvellement des générations et de la transformation des métiers dans les secteurs agricoles et alimentaires complètent ce panel d'enjeux.

Face à ces défis, la normalisation constitue l'un des moyens pour les entreprises de gagner en compétitivité et d'améliorer leurs performances, notamment à l'export. Selon une étude réalisée en 2016 par le Bureau d'informations et de prévisions économiques, la participation des entreprises aux commissions de normalisation a un impact positif sur leurs performances à l'export et *in fine* sur leur chiffre d'affaires (+ 4 % sur un an contre 3,3 % en moyenne), les normes permettant de mieux



Jukow studio - Adobe Stock

s'insérer au sein des marchés. En ce sens, la participation des entreprises aux travaux de l'Iso/TC 34, présidé par la France, et du fait de son importance à l'Iso, est primordiale. La participation des entreprises à ces travaux, aux côtés de l'État, doit ainsi permettre à la France d'assurer sa souveraineté alimentaire, d'améliorer la résilience des filières face aux chocs systémiques et de promouvoir le savoir-faire français à l'international.

Sujets émergents

Les orientations suivies par le Cos Agriculture et alimentation durables répondent à quatre objectifs :

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

Construire et promouvoir un système agroalimentaire durable et résilient

La normalisation a tout son rôle à jouer pour guider les territoires vers des systèmes agroalimentaires plus résilients, en favorisant la durabilité des productions alimentaires, des transformations, transports et stockages mais également en promouvant une consommation plus responsable. C'est 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 en discussion :

■ Impulsé par la Stratégie nationale sur les protéines végétales, l'essor de cette filière passe notamment par la normalisation, qui permet 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, le portage de cette norme à l'Iso est organisé par la France, sous l'impulsion du ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation et de Protéines France.

■ La résilience alimentaire est un enjeu qui dépasse les frontières nationales. Le Cos a souhaité poursuivre la réflexion de l'intégration des enjeux de résilience dans les normes volontaires européennes, en construisant un programme à cette échelle. Celui-ci doit être cohérent, ambitieux et doit pouvoir s'inscrire dans les objectifs du Pacte vert pour l'Europe ou encore dans les objectifs de compétitivité et de résilience face aux défis mondiaux promus dans la « Vision pour l'agriculture et l'alimentation » présentée par la Commission européenne en février 2025. Un groupe stratégique européen sur la résilience des systèmes agroalimentaires établit une feuille de route normative, sous la présidence du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le secrétariat étant assuré par l'organisme de normalisation allemand (Din), avec l'appui de l'Agence de la transition écologique (Ademe) et du ministère des



Le concept One Health, basé sur l'interdépendance entre santé humaine, animale et végétale, invite à agir dans un cadre interdisciplinaire et intersectoriel.

Affaires étrangères. Cette feuille de route va permettre de déterminer les actions à mener à l'échelle européenne et positionner dès à présent la France comme pays moteur, crédible et visible sur ce sujet.

■ 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 : il s'agit d'accélérer les transitions, y compris grâce à la normalisation. C'est pourquoi une stratégie de normalisation pour le climat a été élaborée. Le Cos Agriculture et alimentation durables veille à identifier et adapter ses normes sectorielles climato-sensibles aux enjeux du climat.

■ Une alimentation durable passe par un mode de consommation plus durable. Le Cos souhaite dès lors 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 stratégique 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 dans la normalisation, comme l'Ademe, le ministère en charge de la transition écologique, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire 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 normes internationales actuellement en cours d'élaboration.

Face au changement climatique, la gestion responsable de l'eau est devenue un enjeu majeur avec la sobriété hydrique et la réutilisation de l'eau. Le Cos demeure 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.

Faciliter, orienter et harmoniser l'usage du numérique dans les pratiques agroalimentaires

Le segment en développement de la Food-Tech et de l'AgTech, facteur de compétitivité des entreprises 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 les secteurs agricoles et alimentaires, en répondant à des défis comme l'interopérabilité des systèmes, l'établissement de protocoles et interfaces communs, la qualité et l'intégrité des données ou encore la sécurité,

la traçabilité et la confidentialité des données. La normalisation dans le secteur de l'AgTech est en plein essor à l'international, avec un récent comité technique Iso créé sur ce sujet et des acteurs français impliqués qui ont l'opportunité de valoriser les référentiels créés et utilisés comme références mondiales. À ce stade, plusieurs acteurs, comme Axema, AgreenTech Valley ou AgroEdi sont identifiés et portent les enjeux français à l'international. D'autres pourront se joindre par la suite.

Aussi, l'avènement et le déploiement de solutions novatrices mêlant de l'intelligence artificielle permettent aux entreprises d'optimiser leurs rendements, réduire la pénibilité au travail ou encore améliorer la traçabilité des produits. Toutefois, elle soulève des enjeux de normalisation essentiels pour garantir la sécurité alimentaire, la transparence et la protection des données. L'établissement de normes en la matière doit permettre aux entreprises françaises de répondre aux défis posés par le changement climatique, la transition numérique, mais aussi de sécuriser leurs données, gagner en compétitivité ou encore améliorer la confiance des consommateurs *in fine*.

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.

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 permettre aux acteurs français de s'impliquer notamment dans les travaux de révision de l'Iso 22000.

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PUBLIÉS EN 2025

Le Cos souhaite engager des réflexions sur la gestion des allergènes, les interactions entre le produit alimentaire, son conditionnement et son emballage, sur certains contaminants comme les perturbateurs endocriniens, les composés per- et polyfluoroalkylés (PFAS), l'oxyde d'éthylène, ainsi que sur les microplastiques ou les nanoparticules, en complément des travaux déjà engagés ou publiés sur le sujet.

L'émergence de nouvelles filières, comme celles issues des produits s'inscrivant dans le cadre du règlement *Novel food*, doit être accompagnée par la normalisation, sans compromettre les études techniques effectuées sur certains produits, telles que celles menées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). L'accompagnement de ces produits, marqués par l'émergence de nouveaux aliments via les nouvelles techniques génomiques, la sélection variétale, l'alimentation cellulaire, la fermentation de précision, l'impression 3D, doit se faire à la lumière des études menées quant à leur incidence environnementale, le respect des règles en matière sanitaire et leur potentiel de développement économique.

La normalisation permet d'utiliser un langage commun, de définir et de spécifier les produits. C'est pourquoi elle peut aussi trouver sa place pour définir au mieux les aliments ultratransformés.

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, animale et végétale et équilibre des écosystèmes, invite à agir dans un cadre interdisciplinaire et intersectoriel. Toutes les connaissances et compétences pertinentes, notamment dans les domaines médical, vétérinaire, environnemental, agromatique, 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.

NF EN Iso 6579-4	Microbiologie de la chaîne alimentaire – méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> – partie 4 : identification du variant monophasique de <i>Salmonella typhimurium</i> par réaction de polymérisation en chaîne
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 18027	Produits biosourcés – analyse du cycle de vie – exigences et lignes directrices supplémentaires concernant la comparaison des cycles de vie de produits biosourcés avec leurs équivalents d'origine fossile
NF Iso 18390	Céréales, légumineuses et produits céréaliers – échantillonnage – méthode de routine simplifiée
NF Iso 8700	Denrées alimentaires végétales et ingrédients végétaux des denrées alimentaires – définitions et critères techniques pour l'étiquetage et les allégations
Afnor Spec 2301	Résilience alimentaire des territoires : guide de bonnes pratiques, outils et solutions concrètes
Normes sur l'étiquetage nutritionnel	NF V 03-801 Produits alimentaires – détermination de la perte de masse à la dessiccation NF V 03-033-1 Produits alimentaires – détermination de la teneur en sucres – partie 1 : méthode par chromatographie liquide (haute pression) avec détection réfractométrique NF V 03-033-2 Produits alimentaires – détermination de la teneur en sucres – partie 2 : méthode par chromatographie d'échange d'anions haute performance couplée à la détection par ampérométrie pulsée (HPAEC-PAD) NF V 03-034 Produits alimentaires – extraction qualitative de la matière grasse en vue de la détermination de la composition en acides gras
NF EN Iso 11781	Analyse de biomarqueurs moléculaires – exigences et recommandations pour la validation intralaboratoire des méthodes de PCR qualitative en temps réel
NF EN 1482 parties 1 à 3	Engrais, amendements minéraux basiques et inhibiteurs – échantillonnage et préparation de l'échantillon
NF EN 17972	Authenticité des aliments – authenticité et fraude alimentaires – concepts, termes et définitions



La normalisation peut accompagner l'adoption des bonnes pratiques du numérique dans le secteur agricole.

Des actions concrètes doivent être mises en œuvre pour décloisonner les politiques publiques et créer des synergies dans les stratégies agroalimentaires, industrielles et commerciales. Une réflexion est engagée via la mise en place d'un groupe de coordination inter-Cos qui recense les différents besoins de normalisation sur la thématique One Health et établit une feuille de route sur les différents besoins, voire les livrables normatifs envisagés, avec leurs objectifs.

Acteurs à l'initiative

Outre les acteurs à l'initiative des actions déjà détaillées, le Cos s'appuie sur ses différents membres, les représentants des pouvoirs publics, des syndicats professionnels, interprofessions, fédérations, entreprises, agences publiques, laboratoires, associations de consommateurs, instituts de recherche et techniques...

Actions mises en œuvre pour identifier et porter le sujet dans les différentes instances européennes et internationales

Identification

L'identification des sujets vient de canaux multiples : propositions des membres du Cos, feuilles de route normatives transverses initiées par d'autres Cos, politiques nationales

(stratégies nationales thématiques...), objectifs des différents contrats stratégiques de filières (CSF), politiques européennes (règlement sur les emballages et déchets d'emballages [PPWR], Pacte vert, Vision pour l'agriculture et l'alimentation, etc.), programme annuel de l'Union via notamment le High level Forum (HLF), sujets innovants et avancées en matière de recherche (Horizon Europe, France 2030...) ou encore actualité (alertes sanitaires, veilles thématiques, remontées des réseaux professionnels et étatiques).

Des échanges sont organisés entre différents acteurs d'un même secteur, via les réunions de Cos, réunions inter-Cos, webinaires, groupes d'échanges thématiques, structures stratégiques européennes ou internationales, interventions d'Afnor dans différentes instances privées et publiques. De plus, l'identification des sujets (normes ou thématiques) d'intérêt français à porter dans les instances européennes ou internationales de normalisation est préalablement basée sur la sensibilisation des acteurs privés et publics et l'appui et l'accompagnement des professionnels dans l'élaboration de leur stratégie de développement.

Portage

Outre les actions déjà portées par les acteurs français au sein des groupes de travail, les

entreprises et autres acteurs français peuvent compter sur un pilotage efficace de l'Iso/TC 34 Produits alimentaires par Afnor, qui détient le secrétariat, et le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, qui le préside et s'assure que les intérêts des filières sont défendus et portés à l'international. En effet, ce positionnement stratégique pour les filières françaises fait que notre pays a un rôle stratégique dans l'élaboration des normes internationales garantissant la qualité, la sécurité et la durabilité des denrées alimentaires. Plus particulièrement, le pilotage de l'Iso/TC 34 permet :

- la promotion des intérêts français des professionnels des secteurs agricoles et alimentaires (intérêts économiques, enjeux environnementaux et sociétaux, souveraineté alimentaire...), en facilitant notamment les échanges, le dépôt des propositions françaises, les informations avant les autres pays des intentions de dépôts de projets de normes ;
- la gestion opérationnelle du comité (préparation et organisation des réunions, gestion du programme de travail et des délais, coordination entre les structures...);
- la veille vis-à-vis des événements importants pouvant impacter l'activité de l'Iso/TC 34 (numérique agricole par exemple) ;
- la gestion des relations avec les organisations internationales et européennes en liaison, ainsi qu'avec le secrétariat central de l'Iso et toute autre instance internationale décisionnelle ;
- la coopération avec les organisations intergouvernementales clés (Codex Alimentarius, Organisation mondiale de la santé animale [OMSA]...).

Ce leadership permet de positionner certains travaux français comme des références mondiales (normes RSE en agro, protéines végétales...), tout en répondant aux attentes croissantes de la société pour une alimentation saine, durable et éthique.

Fin 2025, les acteurs français devaient travailler à l'élaboration d'une feuille de route

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.

stratégique pour l'Iso/TC 34 afin de définir les axes de travail en matière de normalisation. Elle permettra d'identifier les champs de normalisation à investir, afin d'y défendre l'intérêt des filières et promouvoir nos savoir-faire. Elle permettra aussi d'identifier les pistes d'influences stratégiques, à l'image de l'action des acteurs français de l'analyse sensorielle (secteurs alimentaires et cosmétiques notamment) qui, après avoir été informés que l'IRAM (Argentine) ne souhaitait plus assurer le secrétariat de l'Iso/TC 34/SC 12 Analyse sensorielle, ont saisi cette opportunité en 2025, et Afnor a pu reprendre la gestion de ce secrétariat. ●



chayakorn – AdobeStock

NORMES ET DOCUMENTS NORMATIFS IMPORTANTS PRÉVUS EN 2026

NF EN 18029	Analyses de diagnostic en santé animale – échange de donnée électronique dans les analyses de laboratoire
NF Iso 24607	Miel – spécifications
NF V 38-002	Chanvre – méthodes de dosage des cannabinoïdes dans les extraits de chanvre
NF EN 12875-1	Résistance mécanique au lave-vaisselle des ustensiles – partie 1 : méthode d'essai de référence pour articles à usage domestique
NF V 03-036	Produits alimentaires – analyse séparative en oxyde d'éthylène (ETO) et en 2-chloroéthanol (2CE)
XP V 03-050	Guide d'utilisation de la digitale PCR (dPCR) pour la détection, l'identification et la quantification d'ADN de végétaux et d'animaux dans les produits bruts et transformés
NF U 44-051/A4	Amendements organiques – dénominations, spécifications et marquage
NF Iso 23983	Caractéristiques de la levure fraîche et sèche de boulangerie
NF EN Iso 13136 parties 1 et 2	Microbiologie de la chaîne alimentaire – détection et isolement des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) Partie 1 : méthode horizontale pour la détection et l'isolement des STEC Partie 2 : méthode horizontale pour la caractérisation d'isolats des STEC
Norme européenne WI 00194170 (numéro à venir)	Matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires – évaluation d'aptitude au chauffage par micro-ondes des articles en métal et alliage au contact de denrées alimentaires
NF EN 18000 parties 1 et 2	Analyses de diagnostic en santé animale – contrôle des réactifs de diagnostic <i>in vitro</i> Partie 1 : dossier de présentation pour le contrôle initial et le contrôle lot à lot Partie 2 : réactifs pour les techniques immunologiques