

Référentiels distributeurs et certification, *prendre du recul et privilégier la méthode*

Nous avons abordé, dans notre précédente lettre d'information, la notion de PRP et de PRPo introduite nouvellement par ISO 22000. Il existe une **relation forte entre ces PRP** et les différents chapitres des **référentiels distributeurs** en vigueur (IFS, BRC), cela ne vous a probablement pas échappé.

Ces référentiels, écrits par et pour la grande distribution, s'avèrent être davantage des **recueils d'exigences** – plus ou moins cohérentes et claires, selon les secteurs d'activité auxquels elles s'appliquent – que des normes méthodologiques (cf. *Exaris Info n°1*).

Outre le fait qu'ils deviennent incontournables dans certaines relations commerciales, leur **force** réside dans l'**exhaustivité des exigences de moyens**. Poussées parfois jusqu'à la redondance, elles donnent à leurs utilisateurs (les distributeurs) un **aperçu harmonisé** du niveau de leurs fournisseurs.

Légitimes tant qu'ils venaient combler un vide normatif (*aucune norme internationale harmonisée en matière de sécurité alimentaire jusqu'en septembre 2005*), les référentiels privés sont aujourd'hui confrontés à la parution de la **norme ISO 22000** : internationale, consensuelle, méthodologique, validée par toutes les parties intéressées et reconnue par les pouvoirs publics.

L'enjeu pour les fournisseurs est désormais de construire un **système de management intégré** – *c'est-à-dire intégrant l'ensemble des problématiques de l'entreprise, y compris la Sécurité Alimentaire* – qui s'affranchisse des référentiels distributeurs tout en intégrant leurs **exigences pertinentes**.

Dans cette optique la **force de l'ISO 22000** et de l'introduction des PRP et PRPo est d'offrir une **approche méthodologique constructive**, pourvu que son application soit rigoureuse.

Deux paradoxes des référentiels IFS et BRC

Le **premier** concerne l'HACCP. Le premier chapitre de chacun de ces recueils d'exigences concerne la mise en place d'un « système HACCP ». Le fournisseur est tenu d'appliquer la méthode d'analyse des dangers définie par le *Codex Alimentarius* et de déterminer « un nombre gérable de CCP » (source IFS). Or l'application de la méthode implique la détermination préalable des « conditions et activités de base » nécessaire au fonctionnement optimal de l'activité concernée, soit les PRP (cf. *Exaris Info n°2*).

Pourtant l'IFS comme le Standard BRC listent dans les chapitres suivants l'ensemble des mesures et souvent des « moyens » (procédures spécifiques exigées) que le fournisseur doit mettre en place, et ce, quelles que soit les conclusions de son analyse des dangers. La notion de pertinence, et donc d'efficacité (efficacité au meilleur coût), est occultée au profit d'une profusion d'exigences de moyens pas toujours applicable selon les secteurs d'activité.

- ▶ *Par exemple, comment peut-on exiger d'une station de conditionnement de pommes qu'elle élimine le bois de son process lorsque l'on sait que la majorité du brut de cueille est encore transféré en station par palox en bois ?*
- ▶ *Où encore, pourquoi exiger des moyens spécifiques de maîtrise du froid, alors qu'une entreprise pour laquelle ce critère est critique aura nécessairement pris en compte sa maîtrise au travers de son plan HACCP ?*

La latitude que les référentiels distributeurs donnent à leurs fournisseurs (par l'exigence d'application de l'HACCP notamment), se retrouve anéantie par l'imposition d'exigences de moyens discutables selon le secteur d'activité et les conclusions de l'analyse des dangers.

On perçoit la difficulté des distributeurs à positionner leurs référentiels : soit il constitue une liste fermée d'exigences spécifiques incontournables pour un référencement, soit il se veut un outil d'évaluation fondé sur l'application pertinente d'une méthode reconnue, et sécurisé par la compétence des auditeurs sélectionnés et habilités pour en évaluer le respect.

Le **second** paradoxe concerne les références plus ou moins explicites à la norme ISO 9001 :2000. Dès les premières pages de son protocole d'évaluation l'IFS prend soin de préciser que ce référentiel n'est pas régi par la même norme d'accréditation que l'ISO 9001 : la certification couplée de ces deux normes est donc interdite. Pourtant les rédacteurs de l'IFS n'en utilisent pas moins le vocabulaire et la structure générale de l'ISO 9001 ; sans jamais, toutefois, donner une définition de la « revue de direction » ou d'un « processus » qui soit commune avec ISO 9001.

Alors faut-il, pour être certifié IFS ou BRC, aller aussi loin dans « l'écoute client », « la conception, développement » ou le « management par les processus » que l'exige ISO 9001 :2000 ? Rien ne l'exige explicitement : il s'agit pour le candidat à la

Exaris et vous

Conseil, Audit, Formation

Progressions ensemble

- 🕒 **Comment construire un processus d'audit interne performant, utile et efficace ?**
- 🕒 **Tester votre procédure de rappel et de gestion de crise : Pourquoi ? Comment ? Jusqu'où ?**
- 🕒 **Maîtriser la sécurité alimentaire lors des interventions de maintenance...**

Maîtriser l'IFS

- 🕒 **Un outil d'évaluation simple et efficace - 174 € HT**

Evènement

- 🕒 **22 novembre 2005 à 10h20 : venez assister à notre conférence « Rappel de produits et gestion de crise » sur le salon Secur'Food à Avignon.**

certification de bien lire et connaître les exigences des différents référentiels pour ne pas subir une éventuelle interprétation abusive de la part d'un auditeur.

La réponse de l'ISO 22000 : maîtriser la sécurité alimentaire dans un système cohérent et pertinent

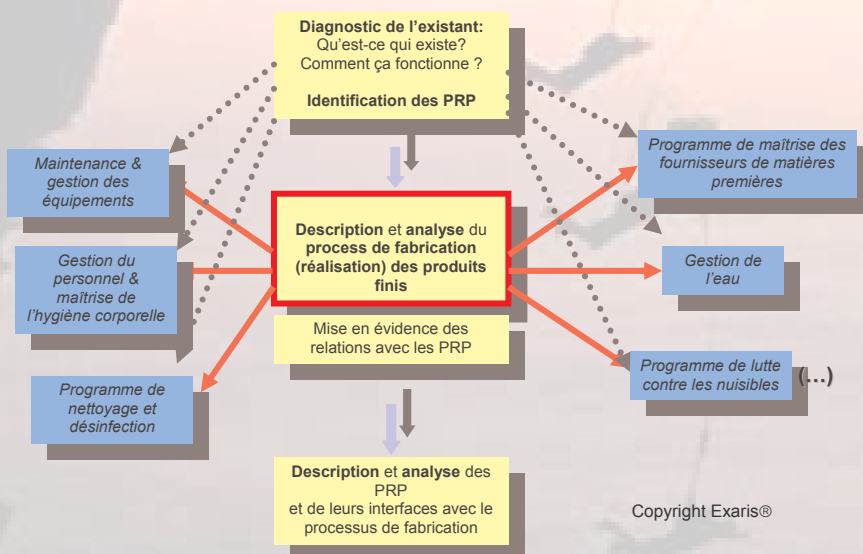
Née au terme d'un long processus de rédaction et de validation internationale, ISO 22000 est loin de l'esprit de l'IFS ou du Standard BRC. Norme consensuelle et méthodologique, elle propose des clefs universelles pour la conception et le maintien d'un Système de Management de la Sécurité Alimentaire. Explicitement compatible avec la famille des normes ISO 9000. Ce qu'ISO 22000 impose aux entreprises est le déploiement d'une analyse des dangers comme arête centrale de son Système. Autour des exigences de résultats et des quelques exigences de moyens qu'elle contient, ISO 22000 active le principe de l'amélioration continue familier de la norme ISO 9001.

Si l'on applique rigoureusement les exigences de l'ISO 22000, aucun des éléments relatifs à la sécurité alimentaire que contiennent les référentiels distributeurs ne devrait vous échapper :

- ▶ identification des process de fabrication impliqués : définition du périmètre
- ▶ cartographie des équipements et des ressources
- ▶ identification des processus supports, parmi lesquels on identifie les PRP, et plus tard les PRPo
- ▶ analyse des dangers liés aux process de fabrication
- ▶ détermination des combinaisons de mesures de maîtrise
- ▶ mise en œuvre des activités de vérification
- ▶ activation du principe d'amélioration continue...

...vous conduiront à prendre en compte l'ensemble des points abordés dans l'IFS ou le Standard BRC. Sans perdre de vue qu'un **grand nombre d'exigences de résultats** relatives à la sécurité alimentaire se retrouvent désormais dans les **exigences réglementaires européennes**.

L'approche pourrait se résumer dans le schéma suivant :



Copyright Exaris®

**Pour en savoir plus
retrouvez-nous sur
www.exaris.fr**

Boucler la boucle

Avec l'ISO 22000, toute entreprise a les clefs pour satisfaire au mieux les exigences de ses clients et a fortiori les exigences réglementaires qui lui sont applicables. Obtenir la certification IFS ou BRC impliquera un audit interne qui identifiera les « moyens » exigés qui ne seraient pas encore satisfaits ; il s'agira ensuite de justifier, à travers son analyse de dangers, en quoi le non respect d'une exigence n'est en aucun cas un facteur de risque inacceptable pour l'entreprise.

Dans le prochain numéro

- ▶ **L'ISO 22000 comme outil d'intégration des exigences réglementaires liées à la sécurité alimentaire**