

## Relations clients-fournisseurs et Sécurité Alimentaire

### ISO 22000, l'arme absolue ?

A l'heure de la multiplication des échanges internationaux et du renforcement de la réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire (voir *ExarisInfo n°4*), l'un des enjeux majeurs pour tout intervenant est la **connaissance de ses fournisseurs** et la **confiance** dans leur capacité à fournir des produits sûrs.

Contaminations bactériologiques, résidus de pesticides, présence de contaminants toxicologiques, corps étrangers, traçabilité ...comment produire des produits sûrs si l'on ne maîtrise pas la qualité et la sécurité de **tous** les éléments qui entrent dans sa composition ? Comment s'assurer qu'un fournisseur est réellement fiable au regard de cette exigence de sécurité des produits ?

La plupart des référentiels et normes actuels exigent aujourd'hui des entreprises qu'elles soient munies d'outils pour le référencement et le suivi de leurs fournisseurs. On retrouve bien souvent l'exigence d'une « procédure » traitant du sujet. Quant aux référentiels imposant ces exigences, ils s'inscrivent eux-mêmes pour la plupart dans cette logique de *maîtrise des fournisseurs* (pour peu que l'on « maîtrise » un fournisseur).

Dans le contexte actuel de surenchère des démarches et outils, la question de la **fiabilité** et de l'**exhaustivité** de ces programmes de *maîtrise des fournisseurs* reste toutefois plus que jamais ouverte.

### Référencement et suivi des fournisseurs : les outils internes

Le management de et par la qualité est avant tout une démarche basée sur le bon sens, son succès implique d'en être convaincu ; la logique veut qu'avant d'acheter les produits et services nécessaires au fonctionnement optimal des « processus » de l'entreprise, l'on s'interroge sur les critères qui nous permettront de choisir nos fournisseurs.

Enrichie des exigences normatives, en particulier celles de la norme ISO 9001 (reprises plus ou moins adroitement dans la plupart des référentiels privés), cette démarche a conduit les entreprises à se munir d'outils internes permettant la **sélection et le suivi des fournisseurs** : questionnaires fournisseurs, fiches techniques, cahiers des charges produits, audits fournisseurs, attestations de conformité, certificats d'analyses, plans de contrôle internes et externes, suivi et l'analyse des réclamations liées aux produits et services fournis...

Outre la connaissance de nos fournisseurs, ces outils visent à obtenir des garanties quant à leur capacité à fournir les produits et services conformément à nos **attentes qualitatives** (conformité à nos spécifications et/ou cahiers des charges impliquant généralement la **sécurité alimentaire**...) et à nos contraintes (tarifs, taux de service...).

Mais jusqu'où doit-on aller en matière de sécurité alimentaire pour obtenir le niveau de confiance recherché et exigé par les pouvoirs publics, par nos actionnaires, par nos clients, par les associations de consommateurs ...? Pour un fournisseur d'emballages primaires, peut-on se contenter d'une « attestation d'alimentarité » traduite du russe ? Ou d'une attestation de conformité au décret établissant les taux maximum de résidus de métaux lourds ? Devra-t-on l'auditer annuellement ? Ou ne l'auditer que si le magasinier nous informe de défauts de palettisation récurrents à réception ?

Intervient alors la notion de criticité du couple « fournisseur/produit » ; issue d'une **analyse de risque**, elle permet de **rationaliser le niveau d'exigence** et le type de suivi appliqués à chacun.

On pressent alors l'intérêt méthodologique de la norme ISO 22000, à l'échelle de son propre système en premier lieu, mais dont la puissance serait décuplée à l'**échelle d'une filiale**...

### Quelles certifications en réponse à vos interrogations ?

Revenons aux outils dont disposent les intervenants des filières agroalimentaires pour sécuriser leurs approvisionnements. Nous avons parlé des outils internes à l'échelle du système de management d'une entreprise, mais il existe également des **outils « externes »** disponibles sur le marché, en particulier sous forme de **démarches de certification**.

A titre d'illustration prenons deux cas :

#### • Cas n°1 : un industriel du secteur laitier

Il a pour vocation, entre autres, de valoriser sous forme de poudre le lactosérum issu du processus de fabrication du fromage. Pour accéder aux **marchés de l'alimentation animale** du Benelux on lui demande d'obtenir la **certification GMP13**. Cette certification, créée et gérée par l'interprofession hollandaise des fabricants d'aliments pour animaux, impose l'application de la méthode HACCP (assortie de contraintes spécifiques) à la production de toutes les matières premières destinées à leur marché. Si l'industriel veut exporter son lactosérum vers ce marché il lui faudra certifier son site de séchage et maîtriser ses approvisionnements en lactosérum. En parallèle, notre industriel fabrique des produits pour le compte d'un grand distributeur allemand : il lui faudra **obtenir la certification IFS** (cf. *ExarisInfo n°3*) sur ce périmètre pour conserver le marché.

#### • Cas n°2 : un moulin céréalier

Comme dans le cas n°1 ce moulin veut valoriser ses co-produits sur le marché du Benelux. Il lui faudra donc obtenir la certification GMP13 sur ce périmètre. Mais comment gère-t-il la question des risques alimentaires en amont (pesticides,

Exaris et vous

**Conseil, Audit, Formation**

### Analyse de risque : Optimisez la sélection de vos fournisseurs

- ☉ Nous vous proposons des **outils opérationnels simples**
- ☉ Nous vous aidons à **structurer un processus de référencement cohérent et fiable**
- ☉ Nous réalisons les **évaluations terrain** de vos fournisseurs

### Audit interne : faites-en un outil réellement pragmatique et efficace !

- ☉ Nous **formons votre équipe** d'auditeurs internes
- ☉ Nous vous aidons à **construire et à dimensionner vos outils** pour des **résultats utiles**

**Pour un résultat déjà plébiscité par nos clients !**

### Nouveau

- ☉ **Audit de vos fournisseurs : un outil d'évaluation du niveau de maîtrise de la sécurité alimentaire**  
Outil sur plateforme Excel<sup>®</sup> - **435 € HT**

afatoxines...)? L'un de ses **fournisseurs de blé** lui annonce qu'il est non seulement **certifié GTP-CSA** dans le cadre de son activité de stockage et de distribution de céréales mais que ses producteurs sont **contrôlés** dans le cadre de la charte **IRTAC ARVALIS** et **certifiés** dans le cadre d'une filière **Bio**... Notre moulin peut-il en déduire que ce fournisseur maîtrise au mieux la sécurité alimentaire dans le cadre de ses activités, et pour le périmètre qui le concerne directement ?

On constate à travers ces deux exemples que trois notions sont récurrentes : **certification, marché, périmètre**. Et le terme « certification » couvre les notions clefs de « thème », « portée » ou « vocation ».

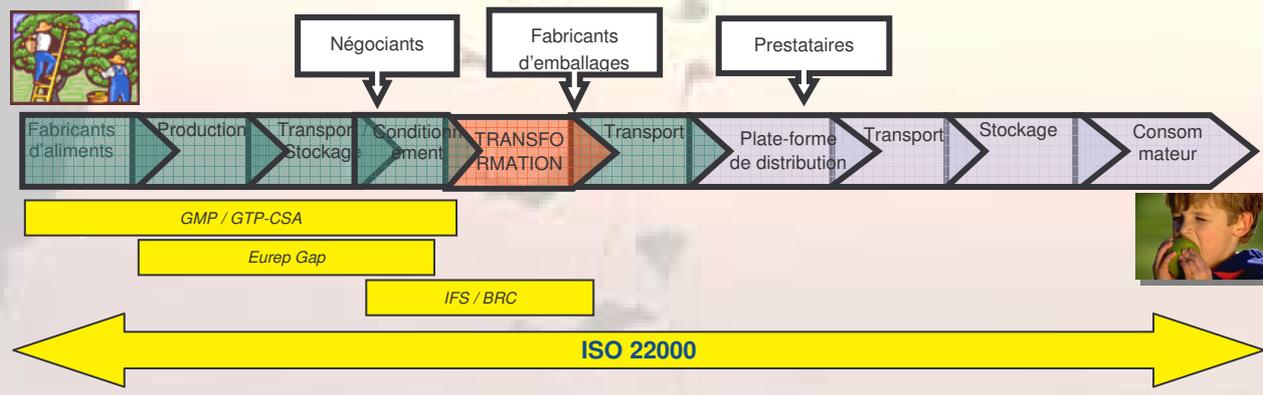
On devine que le niveau de confiance global prêté aux fournisseurs peut s'appuyer sur des reconnaissances externes dont les plus courantes sont les certifications :

- ▶ de système comme l'ISO 9001, l'AGRI CONFIANCE ou l'ISO 22000 ;
- ▶ de produits comme le BRC, l'IFS, le GMP au Benelux, le QS en Allemagne sans oublier l'Agriculture Raisonnée, l'EUREPGAP, le CQC, le Label Rouge plus orientés vers les productions primaires
- ▶ privées où des donneurs d'ordre privés ou interprofessionnels vont définir des standards de conformité (exemple : Viande Bovine Française, charte CIDEF, Charte IRTAC ARVALIS, Charte Sécurité Alimentaire, GTP...)

Peut-on accorder le même crédit à toutes ces démarches ? Laquelle faut-il privilégier ? Utiliser ces démarches de certification pour optimiser le système de sélection et de suivi des fournisseurs cela implique de :

- ▶ Connaître le **contenu** et la **vocation** de chacune : que valorise la certification ISO 9001 ? Que nous dit la certification AGRI CONFIANCE ?
- ▶ Mesurer la **crédibilité** d'une démarche : est-elle **accréditée** ? certifiable ou seulement contrôlée ? Est-elle gérée par des entités **compétentes** et **légitimes** ? Et Identifier le niveau d'**interdépendance** de ces certifications **avec des marchés** ciblés, qui peuvent impacter significativement leur crédibilité et leur portée
- ▶ Connaître le **périmètre d'application** de chacune : s'agit-il d'une démarche interprofessionnelle « filière » ou d'une démarche transversale ?

### Quelques démarches de certification orientées « sécurité alimentaire »



### ISO 22000 : une réponse internationale, transversale, multisectorielle, « de la fourche à la fourchette »

Nous venons de le voir, l'exigence de garantie systématique en matière de sécurité alimentaire dans les relations clients-fournisseurs à l'échelle internationale ne trouve pas, jusqu'à ce jour, de **réponse globale**, simple et harmonisée dans les démarches de certification.

Compte tenu de l'internationalisation des échanges, de la multiplication des pratiques de production, de l'éclatement des sources d'approvisionnements des écarts de réglementation selon les pays, cette réponse globale constitue pourtant un enjeu majeur. Notamment lorsqu'il s'agit de la **production primaire** (la « fourche ») ; ne serait-ce qu'à l'échelle européenne, les dispositions du Pack hygiène ne s'appliquent que partiellement aux activités de production primaire, dont l'harmonisation des pratiques est délicate... quant à l'échelle internationale...

La norme ISO 22000 exprime dès son introduction l'ambition forte de s'étendre aux activités de production primaire, comblant un vide normatif quant au management de la sécurité alimentaire à ce stade des filières : « *Les organismes directement impliqués incluent, entre autres, (...), les agriculteurs, (...)* ». Bien qu'une très grande diversité caractérise les filières selon les moyens de production, les zones géographiques concernées, leur niveau d'organisation, d'intégration... ISO 22000 prend en compte cette variété en « [permettant] à un organisme, tel qu'un **organisme de petite taille** et/ou peu développé (comme **une petite ferme**, un petit conditionneur-distributeur, un petit magasin de détail ou de service alimentaire), de mettre en œuvre une combinaison de mesures de maîtrise élaborée en externe. »

### En conclusion

Internationale, applicable dès la mise en culture ou dès la naissance d'un animal d'élevage, et à chaque opération impliquée directement ou non dans la progression des denrées alimentaires jusqu'au consommateur final, ISO 22000 n'est-elle pas la réponse globale pour une simplification et une harmonisation des problématiques sécurité alimentaires liées aux échanges clients-fournisseurs? Souhaitons que les acteurs du marché agroalimentaire se l'approprient dans ce sens...

### Dans le prochain numéro

- ▶ **ISO 22000 va-t-elle sonner le glas d'ISO 9001 dans le monde de l'agroalimentaire ?**