

ISO 22000 et GFSI

Les clés d'une reconnaissance ?

Exaris info n° 1 paru en septembre 2005 (à la veille de sa validation officielle), était consacré à l'analyse des atouts et des faiblesses de la norme ISO 22000, notamment face aux référentiels de la grande distribution : IFS, BRC, SQF 2000. Ces trois référentiels ont en commun d'être reconnus techniquement équivalents par le GFSI (*Global Food Safety Initiative*), en référence à son standard de « benchmarking ». Ce n'est pas encore le cas de la norme ISO22000, or il semble bien que son succès soit partiellement conditionné à cette reconnaissance.

Plus largement il y a lieu de s'interroger : qu'en est-il aujourd'hui, 3 ans après sa parution, du positionnement de la norme ISO 22000 dans le secteur agroalimentaire, de son développement et de ses perspectives d'avenir ?

1. Positionnement

Il est très difficile d'avoir une vue d'ensemble fiable et exhaustive du nombre d'entreprises certifiées ISO 22000, faute d'instance centralisant ces informations. L'ISO a publié fin septembre 2007 une étude avérée incomplète (car fondée sur les déclarations volontaires, des organismes certificateurs et des entreprises elles-mêmes) qui recensait 686 certificats émis dans le monde (*étude réalisée par A. CHAMBERS, membre canadien des WG 8 et JWG 11*). Une étude plus récente indiquerait que l'Europe occupe désormais le haut du tableau avec 58% des certificats ISO22000, suivie par l'Asie et l'Afrique. Parmi les 15 pays les plus « certifiés » figureraient 8 pays européens. La Turquie serait passée en un an de 45 à 200 certificats, occupant de ce fait la première place. Des sources complémentaires indiqueraient que les pays du Maghreb se sont fortement dotés pour atteindre environ 45 certificats contre quelques unités il y a un an. La France compterait environ 85 certificats pour 37 il y a un an (et contre environ 700 certificats IFS). Bien qu'incomplètes ces données donnent un aperçu du positionnement de la certification ISO22000 dans le monde, les pays émergents se montrant particulièrement motivés par cette démarche qui permet de rassurer les acheteurs.

Les freins majeurs au rayonnement de la norme ISO 22000 nous semblent, dans le contexte actuel, relativement clairs :

- La norme est **d'application volontaire**, il revient donc à chacun d'estimer l'intérêt stratégique d'une certification
- Son rapport exact avec la méthode HACCP, 15 ans après la directive CE 93/43, reste mal compris par les industriels européens qui ne voient pas toujours sa valeur ajoutée
- Comme toute norme ISO, elle pâtit de la défiance d'un grand nombre de PME qui craignent leur aspect dogmatique et les difficultés d'interprétation qui l'accompagne
- Enfin la norme ISO 22000 vient se heurter au caractère obligatoire des **référentiels de la grande distribution** pour les entreprises qui commercialisent des produits à marque distributeur et qui éviteront de multiplier les certifications. Réputés plus « opérationnels » ces référentiels séduisent même certaines PME qui y adhèrent volontairement.

Malgré ces handicaps, la norme conserve néanmoins des avantages indéniables, que le tableau 1 illustre en partie et qu'il est essentiel de rappeler : à la différence de la norme ISO 9001, ISO 22000 est une **norme technique, spécifique à une problématique, la sécurité des aliments** ; elle est de ce fait à la fois **verticale** (« de la fourche à la fourchette ») mais également **horizontale** puisqu'elle s'applique à tous les fournisseurs des IAA (équipementiers, fabricants d'emballages...) :

- Elle permet de fournir un cadre **international et certifiable** pour (enfin !) encadrer et **harmoniser** les modalités d'application de la **méthode HACCP, ce qu'aucun référentiel privé n'est parvenu à faire en 10 ans malgré la mise en place du GFSI**
- En exigeant le déploiement d'analyses de risques expertes dans le cadre d'un système de management, ISO 22000 devient un puissant outil d'**intégration** et de **sécurisation** des organisations des plus simples aux plus complexes
- Norme internationale par excellence, elle constitue également un excellent instrument de **référencement des fournisseurs**, plus particulièrement dans le cadre des importations de pays tiers (non soumis au Paquet Hygiène). La Turquie est ainsi l'un des premiers pays utilisateur de la norme ISO 22000...

De par son positionnement, la norme dispose donc toujours d'un potentiel de développement important, qui reste à exploiter.

2. Perspectives d'avenir

L'intérêt technique de la norme, qui consiste à en faire l'outil méthodologique de référence pour **toutes les entreprises de la chaîne alimentaire** (les entreprises de production de denrées alimentaires mais aussi les industries de l'emballage, de la conception des équipements...) permettant de mettre en place un Système de Management de la Sécurité des denrées Alimentaires (SMSA) complet, performant et pertinent ne semble plus contesté aujourd'hui. Ce SMSA peut ensuite, en fonction des contraintes de marché des entreprises, se traduire indifféremment par une certification GMP (feed), IFS, BRC ou ISO 22000... Cependant, cet atout ne suffisant pas à lui seul pour dynamiser le rayonnement de la norme, **trois perspectives** retiennent notre attention :

1. Le premier est lié à la **reconnaissance** officielle de la certification norme ISO 22000 par la **DGAL** (Direction Générale de l'Alimentation) afin de conduire à un allègement des inspections des entreprises certifiées. Des études sont actuellement en cours pour évaluer l'adéquation entre un audit ISO 22000 et une inspection par les services officiels afin de déterminer le taux de recouvrement de ces deux actions et ainsi statuer sur le niveau de confiance à accorder à une certification ISO 22000. Dans ce contexte, l'intérêt de la norme ISO 22000 et de sa certification se trouverait grandement augmenté si les conclusions de ces études sont favorables. Cette reconnaissance permettrait un développement rapide de la norme ISO 22000 mais aussi de sa certification

Exaris et vous

Le catalogue de nos formations 2009 est en ligne

>> téléchargez-le

Rappel :

Formation « Dynamisez votre SMSA : les bénéfices de la norme ISO 22000 »

3 & 4 décembre à Paris

Contactez-nous : exaris@exaris.fr

ou

Retrouvez-nous sur www.exaris.fr

- Le second axe de développement repose sur la généralisation de l'utilisation de la norme pour la sécurisation des échanges internationaux de marchandises. Une entreprise qui achète des produits en Asie pourra avoir un niveau de confiance plus élevé dans ses approvisionnements si l'entreprise est certifiée ISO 22000.
- Le troisième, le plus aléatoire mais aussi le plus prometteur pour son développement est sa **reconnaissance par le GFSI** comme **équivalent à son standard de référence** (cela rendrait l'ISO 22000 équivalent à tous les autres référentiels distributeurs mais pas forcément reconnu !) Sur ce front, un travail est actuellement en cours afin d'apporter une réponse à l'un des reproches majeur formulé par le GFSI : l'absence d'exigences de moyens associés aux pré-requis (hygiène du personnel, lutte contre les nuisibles, infrastructures...). Aujourd'hui la norme liste 11 éléments à prendre en compte de manière très générale, là où les référentiels distributeurs ont plusieurs dizaines d'exigences...

	ISO 22000	Référentiels GFSI (IFS-BRC-SQF)
Contenu opérationnel et pragmatique	😊	😊
Pertinence méthodologique	😊	😞
Potentiel international	😊	😊
Champ d'application multisectoriel	😊	😊
Reconnaissance potentielle par les pouvoirs publics	😊	😞
Reconnaissance par les principaux distributeurs internationaux	😞	😊

Tab.1 - Atouts et faiblesses d'ISO22000 vs référentiels GFSI

3. La reconnaissance par le GFSI

Dans l'absolu, et hors aspects politiques, pour obtenir une reconnaissance du GFSI, il convient d'intégrer à la version actuelle de la norme ISO 22000 une partie décrivant de manière précise les exigences de moyens associées aux pré-requis. Ce constat simple se heurte à deux écueils : d'une part la lourdeur à faire évoluer les normes ISO (les fréquences de révisions sont codifiées et leur fréquences longues !), d'autre part le refus du comité ISO à intégrer des exigences de moyens à une norme de système de management...

Il a donc fallu trouver une autre alternative pour contourner ces difficultés. Un groupe d'industriels le G4, composé de DANONE, KRAFT, NESTLE et UNILEVER a décidé de rédiger un document reprenant les exigences de moyens attendus par le GFSI. Afin de lui donner une **existence et une reconnaissance officielle**, il a été confié au BSI (équivalent britannique de l'AFNOR) qui en a fait un **PAS (Publicly Available Specification)**. Il s'agit d'un document normatif ayant obtenu le consensus d'experts qui a l'énorme intérêt d'avoir un circuit de validation court donc rapide.

Sa validation définitive doit intervenir le **25 octobre 2008**. A compter de cette date, un document reprenant, conformément aux attentes du GFSI, les exigences de moyens associés aux pré-requis sera à la disposition des entreprises agroalimentaires.

Que contient exactement la PAS 220 ? En réalité rien de révolutionnaire ! Le PAS 220 est une synthèse des bonnes pratiques applicables à la production agroalimentaire, elle a été élaborée sur la base des recommandations du Codex Alimentarius et de celles du standard du GFSI. Il est à noter, dans ce contexte, que le PAS 220 traite également des **procédures de rappel**, de l'**entreposage**, de l'**information** sur les produits et les consommateurs, les **mesures de protection** des aliments, la **biovigilance** et le **bioterrorisme**... Le respect de ce document est donc **facilement accessible** à toutes les entreprises agroalimentaires et notamment celles qui sont déjà IFS ou BRC...

Ce document est une **réponse pertinente** aux attentes du GFSI cependant, on peut regretter qu'il intègre un certain nombre d'**exigences supplémentaires** (notamment par rapport à IFS et BRC) comme l'obligation que les produits de traitement des eaux de chaudière soient stockés dans un local séparé et sécurisé, que les huiles utilisés dans les compresseurs doivent être aptes au contact alimentaire, qu'il est interdit d'utiliser des chariots élévateurs au gaz ou au diesel en zone de stockage... Ces exigences supplémentaires ne sont pas insurmontables pour les entreprises et sont bien souvent de fait déjà respectées mais il convient d'être vigilant sur le risque de surenchère.

Comment pourra être utilisé le PAS 220 ? En l'état il est quasiment inexploitable car déconnecté de tout **protocole de certification**. Il conviendrait donc pour y remédier d'intégrer le PAS 220 dans un **protocole de certification** qui regrouperait ISO 22000 (exigences applicables pour les entreprises), ISO 22003 (exigences applicables par les organismes certificateurs) et PAS 220 « *prerequisite programmes on food safety for food manufacturing* ». Dernière étape pour l'obtention d'une reconnaissance, ce programme devrait **officiellement être reconnu** à travers une accréditation COFRAC ou UKAS par exemple pour que l'association de ces 3 référentiels puissent être certifiée et ainsi être compatible au standard GFSI. Un montage de ce type est actuellement en cours de réflexion et les pourparlers avec le GFSI se poursuivent.

Conclusion

La norme ISO 22000 a donc un positionnement stratégique central dans la chaîne alimentaire et des possibilités de développement importantes et avec une réelle valeur ajoutée pour les industriels que ce soit la voie de la reconnaissance de la certification ISO 22000 par les autorités françaises ou sa reconnaissance par le GFSI. Au bout de 3 ans d'existence, même si cette norme est encore trop confidentielle, ses perspectives d'avenir restent encourageantes.

Dans le prochain numéro

► **Le PRPo : un CCP au rabais ?**

Olivier DAGOREAU
odagoreau@exaris.fr



Antoine SAILLY
asaily@exaris.fr

Retrouvez-nous sur www.exaris.fr