

Saga ISO 22000 : encore un pas vers la reconnaissance par les distributeurs

Dans le n°35 d'ExarisInfo (Juin 2009) nous vous annonçons la création du « FSSC 22000 » [schéma de certification basé sur ISO 22000 et le PAS 220 (exigences relatives aux Programmes Pré-Requis) techniquement reconnu par le GFSI.] Cet événement marquait un pas décisif vers la **reconnaissance** pleine et entière d'ISO 22000 par les principaux distributeurs à l'échelle internationale.

Un second pas vient d'être franchi, que nous évoquons dans ce numéro. Nous avons conscience que du point de vue des professionnels ces annonces ne sont pas des plus accessibles ; nous essaierons donc d'aller à l'essentiel en trois points :

1. Qu'est-ce que le « GFSI » et pourquoi ISO 22000 doit-elle obtenir sa reconnaissance pour se développer ?
2. Où en est la reconnaissance d'ISO 22000 par les distributeurs ?
3. Professionnels : quelle stratégie adopter vis-à-vis de ces normes ?

1. Qu'est-ce que le GFSI ?

Le *Global Food Safety Initiative* (GFSI) est lancée en mai 2000 par un groupe de **distributeurs** : il s'agit essentiellement d'harmoniser les standards en matière de sécurité alimentaire, afin de **mutualiser à l'échelle internationale** les efforts de **référencement des fournisseurs** de la Grande Distribution.

L'enjeu ultime est bien entendu la diminution de l'exposition des consommateurs à des risques d'intoxication ou de blessures, générateurs de crises potentiellement dramatiques pour les entreprises, telles qu'en a révélé la dernière décennie.

Le GFSI est donc pilotée par les principaux distributeurs internationaux, Carrefour, Tesco, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart et Delhaize, mais a ouvert son cercle à des **industriels consultatifs**. C'est ainsi que le directeur Qualité du Groupe DANONE siège au « Board » du GFSI.

Le principal travail du GFSI depuis 2000 a été d'établir un « **GFSI Guidance Document** » établissant les critères permettant à des **démarches de certification** d'être reconnues comme **équivalentes** au regard des objectifs des distributeurs. Les éléments-clefs qui doivent impérativement être traités dans les normes candidates sont :

- Le système de management de la qualité
- Les Bonnes Pratiques Agricoles (GAP), de Fabrication (GMP), de Distribution (GDP)
- La méthode HACCP.

L'importance pour une démarche de certification d'être reconnue équivalente par le GFSI est alors évidente : les distributeurs adhérant au GFSI s'engagent « moralement » à reconnaître cette démarche et à ne plus déclencher d'audits redondants chez un fournisseur qui l'aurait obtenue.

Le *Guidance Document* en était encore il y a quelques jours à la Version 5 datant de Septembre 2007 ; celle-ci reconnaissait comme démarches de certification équivalentes les suivantes : BRC (britannique), IFS (germano-franco-italien), Dutch HACCP (néerlandais, inspirateur de l'ISO22000), SQF (nord-américain), GlobalGAP (Fruit and Vegetable Scope Options 1 & 2 seulement), Global Red Meat Standard.

On comprend les réticences des propriétaires de ces démarches (des distributeurs pour les trois principales, le Dutch HACCP étant un cas particulier au rayonnement essentiellement néerlandais) à ouvrir le cercle à la norme ISO 22000, qui conduirait à une perte de maîtrise quasi-totale sur le contenu et les modalités de certification associées (*pour davantage d'éléments techniques sur ce sujet cf. ExarisInfo 35*).

2. Où en est la reconnaissance d'ISO 22000 par les distributeurs ?

Avec ISO 22000, les industriels (dont le rôle dans le *Board* du GFSI est « consultatif » rappelons-le) ont trouvé leur champion(ne) pour sortir un jour de la tutelle des référentiels distributeurs et (re)prendre en main leur destin. La partie était loin d'être gagnée, on l'a compris.

Le premier frein majeur portait sur le fond (*cf. ExarisInfo 28*) : les exigences relatives aux PRP (Pre-Requisite Programs) étaient jugées insuffisantes. A cela les industriels ont répondu avec le **PAS 220**, qui a été transformé le 15 décembre dernier en Spécification Technique ISO, l'**ISO TS 22002-1**, de portée désormais internationale.

Le deuxième frein portait sur l'absence de « schéma de certification » répondant aux critères du *Guidance Document*. Les industriels ont pallié cette lacune avec un schéma de certification fondé sur le couple ISO22000 + PAS220 (désormais ISO TS 22002) : le **FSSC22000** (*cf. ExarisInfo 35*).

Il restait à résoudre une question technique d'importance : une démarche régie par les codes de la certification de systèmes de management (cas de l'ISO22000, ISO9001, ISO14001) peut-elle être considérée comme équivalente à une démarche régie par les règles de la certification de produits (cas de l'IFS, du BRC mais également des certifications de conformité telles

Exaris et vous

L'outil Exaris de Veille réglementaire & scientifique :

Simplifiez-vous la vie pour seulement 665 € par an !

[>> Téléchargez le bulletin](#)

Formations :

- **Ingénierie Hygiénique des équipements- 2&3 février 2010 à Laval**

[>> téléchargez le bulletin \(pdf\)](#)

- **Ingénierie Hygiénique des infrastructures – 4 février 2010 à Laval**

[>> téléchargez le bulletin \(pdf\)](#)

Contactez-nous : exaris@exaris.fr

ou sur www.exaris.fr

que Label Rouge, AOP...)? Le camp des distributeurs y était jusque-là défavorable tandis que le camp des industriels, emmené par Danone et les autres membres du G4 (Nestlé, Kraft et Unilever), défendait une équivalence entre ces deux approches, moyennant quelques aménagements.

Le GFSI vient de donner sa réponse dans un [addendum](#) à son *Guidance Document*, daté du 15 décembre 2009 : la cause des industriels l'a emporté et plus rien ne s'oppose désormais à une reconnaissance officielle de la certification FSSC22000 (=ISO22000+TS22002) par le GFSI.

Toutefois cette dernière ne sera pleinement acquise que lorsque **la certification FSSC22000** aura vécu **au moins un an**, impliquant qu'un nombre significatif d'organismes certificateurs obtiennent l'accréditation (par exemple du COFRAC pour la France) pour le programme FSSC 22000.

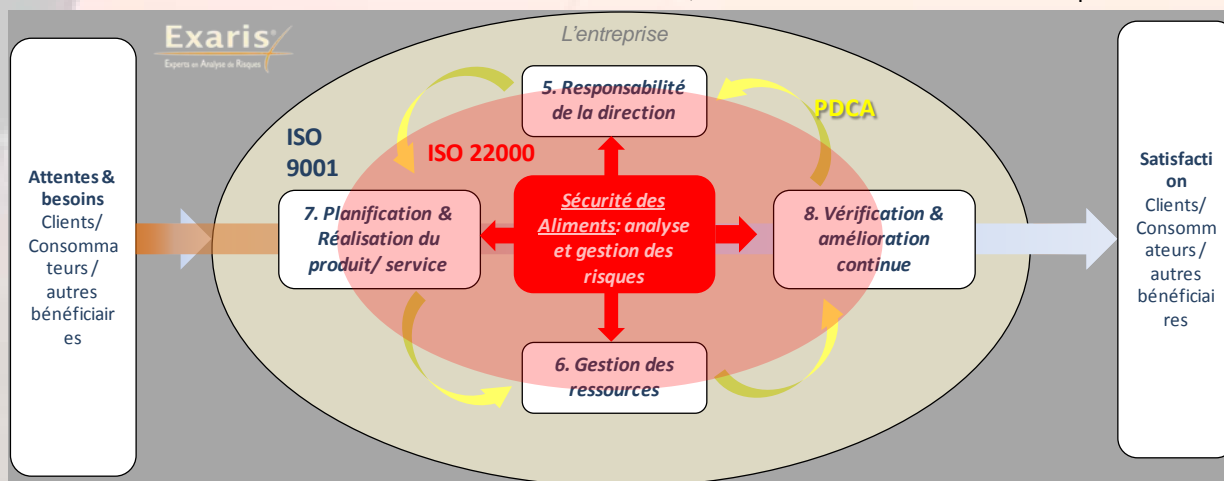
3. Professionnels : quelle stratégie adopter vis-à-vis de ces normes ?

Qu'est-ce que cette évolution peut changer concrètement pour les professionnels ? A court terme, il ne faudra pas attendre de changement majeur pour les industriels en prise directe avec la grande distribution. La pression du client rendra probablement incontournables les exigences de certification IFS, BRC, Global GAP.... Tandis que les professionnels en relation « B to B » sont au contraire de plus en plus incités par leurs clients industriels à se faire certifier ISO 22000,

Rappelons qu'écrire des normes n'est pas le métier des distributeurs : l'objectif premier de leurs référentiels n'est pas d'apporter des **solutions** méthodologiques de rationalisation et d'**optimisation** des Systèmes de management, mais d'obtenir des **garanties** ; alors que **l'organisation internationale de standardisation (ISO)** a précisément comme mission de fournir des références de moyens pour **améliorer la réponse** des professionnels aux contraintes de leur environnement et de leurs marchés. Alors quel que soit le positionnement des professionnels impliqués dans la chaîne de valeur notre réponse est inchangée : les outils méthodologiques de référence restent les normes ISO ; **ISO 9001** pour la structuration d'un système de management orienté client et **l'ISO 22000** (associée à ISO TS22002) pour assurer la maîtrise préventive des risques liés à la sécurité sanitaire des denrées. A ce couple pourront s'adjoindre d'autres normes fondées sur les mêmes principes (approche processus et analyse des risques) et visant à maîtriser d'autres types d'impacts (OHSAS 18001 pour la sécurité des hommes et ISO 14001 pour la préservation de l'environnement...).

Rappelons qu'utiliser ces normes comme références méthodologiques ne doit pas se confondre avec le choix de la certification, qui reste une option de stratégie commerciale, voire marketing.

Le schéma ci-dessous illustre la relation entre ISO 9001 et ISO22000, au bénéfice des clients et de l'entreprise elle-même.



Conclusion

La progression de l'ISO 22000 dans les mécanismes de reconnaissance des distributeurs marque un véritable tournant : les industriels ont su se réapproprié une problématique, la sécurité sanitaire des aliments (*Food Safety*), dont les pouvoirs publics les tiennent pour responsables et dont les distributeurs les avaient, en partie, dépossédés au nom de l'urgence. En réponse des entreprises pionnières se sont appuyées sur ISO 22000 pour se faire les championnes d'une approche fondée sur des analyses de risques responsables, par ailleurs imposées par les textes du paquet hygiène. Il s'agit désormais de donner raison à ce mouvement vertueux en œuvrant pour une certification ISO22000 crédible, répétable et valorisables sur l'ensemble des marchés.

Le **management intégré** reste une approche de bon sens, **accessible à tous**, facilité par quelques outils pour la plupart simples pourvus qu'ils soient compris et maîtrisés : [contactez-nous](#) pour avancer ensemble !

Retrouvez-nous sur www.exaris.fr

Dans le prochain numéro

Notion de responsabilité sociétale, au-delà de l'effet de communication

olivier.dagoreau@exaris.fr



antoine.saily@exaris.fr

www.exaris.fr