

## « TS Farming » : le référentiel ISO des bonnes pratiques agricoles

Il y a un an nous écrivions ExarisInfo n°47 intitulé **ISO22000 et agriculture - Jusqu'où aller ?** Nous étions alors dans l'attente de la parution d'un référentiel ISO traitant des **Programmes Pré-Requis** (« bonnes pratiques ») applicables au monde agricole.

La « **TS Farming** » (son nom d'usage) est disponible en ligne sur le [site de l'ISO](#) (*International Standard Organization*) depuis sa publication le 15 décembre 2011 sous la référence :

**ISO/TS 22002-3** - Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 3: Agriculture.

Rappelons la définition que donne la norme ISO22000 des PRP (ch. 3.8) :

### « PRP - programme prérequis

(...)conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la **chaîne alimentaire** (3.2) un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de **produits finis** (3.5) sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine

*NOTE Les PRP nécessaires dépendent du segment de la chaîne alimentaire dans lequel l'organisme intervient et du type d'organisme (voir l'Annexe C). Exemples de termes équivalents: Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), Bonnes Pratiques Vétérinaires (BPV), Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), Bonnes Pratiques de Production (BPP), Bonnes Pratiques de Distribution (BPD) et Bonnes Pratiques de Vente (BPV). »*

Ce référentiel « TS Farming » vient donc compléter la panoplie croissante des documents supports de la norme ISO22000 détaillant les PRP aux différents maillons de la chaîne alimentaire (cf. fig.1). Il établit un **socle de bonnes pratiques** applicables à **toutes les activités agricoles à l'échelle internationale**. Dans un contexte tendu où l'agriculture est au carrefour d'enjeux sociaux, économiques et politiques majeurs il n'est pas anodin de voir émerger un document-cadre, élaboré par un groupe de travail regroupant les industriels de l'agroalimentaire, le monde agricole et les pouvoirs publics dans l'harmonie et le consensus...

Que contient ce document? A quoi est-il destiné ? Quelles perspectives peut-il ouvrir ? Telles sont les questions que nous vous proposons de traiter dans ce numéro.

### 1. Que contient la TS Farming ?

Le document est structuré en 7 chapitres, dont seuls 3 (les chapitres 5 à 7) contiennent des exigences opérationnelles :

1. Domaine d'application / 2. Références normatives / 3. Termes et définitions / 4. Exigences générales
5. Programmes prérequis communs
6. Programmes prérequis spécifiques à la production végétale
7. Programmes prérequis spécifiques à la production animale

Le chapitre Domaine d'Application nous précise que le document « (...) s'applique à tous les organismes (y compris les exploitations agricoles individuelles ou les coopératives agricoles), quelle que soit leur taille ou leur complexité (...) s'applique aux productions végétales (par exemple, céréales, fruits, légumes), à l'élevage d'animaux de rente (par exemple, bétail, volaille, porcs et poissons) ainsi qu'à la manipulation de leurs produits (par exemple, lait, œufs). Elle ne s'applique pas aux activités telles que la cueillette d'espèces sauvages de fruits, de légumes ou de champignons, la pêche et la chasse, qui ne sont pas considérées comme des activités agricoles organisées. (...) ».

Ensuite les exigences de moyens contenues dans les chapitres 5, 6, 7 sont globalement très opérationnelles. Le chapitre 5. « PRP Communs » contient 13 sous chapitres cohérents avec les thèmes de l'ISO22000 ch. 7.2.3 ; on y traite de l'emplacement des exploitations (qui devraient être implantées « à bonne distance des zones environnementales polluées », lesquelles sont précisées), des flux au sein de l'exploitation, de la conception des équipements, de l'hygiène du personnel, de la gestion des déchets, de la lutte contre les nuisibles, du nettoyage... les exigences sont pragmatiques et reflètent bien les meilleures pratiques » que toute exploitation agricole devrait respecter. Le ch. 5.9 « Nettoyage » interpelle néanmoins en ce qu'il cite des exemples précis d'équipements notamment les équipements de traite, qui auraient peut-être eu davantage leur place dans le chapitre 7. L'ensemble est toutefois bien cohérent.

Les chapitres 6 et 7 se focalisent sur les bonnes pratiques spécifiques aux productions végétales et animales. Là encore les exigences sont très opérationnelles : irrigation, fertilisation, traitements phytosanitaires, récolte et post-récolte pour le végétal ; alimentation des animaux, identification et gestion des mouvements, gestion des maladies, traitements vétérinaires, traite, ramassage des œufs, aquaculture pour le chapitre Production animale. Si pour le chapitre Production végétale on peut s'étonner qu'il ne traite pas du stockage à la ferme, il faut reconnaître que le document réussit plutôt bien un exercice difficile : **donner un contenu opérationnel** pertinent, sans tomber ni dans l'excès ni dans les généralités, dans un document transversal à toutes les activités agricoles et ce à l'échelle internationale.

### Exaris et vous

➔ Nos prochaines formations interentreprises :

- **Food Defense** – 15 mai 2012 à Paris
- **Ingénierie hygiénique des infrastructures et utilités** – 6&7 juin 2012 à Paris

[>> Cliquez ici](#)

➔ Découvrez



A partir de 665 € par an !

[>> Cliquez ici](#)

Contactez-nous : [exaris@exaris.fr](mailto:exaris@exaris.fr)

ou sur [www.exaris.fr](http://www.exaris.fr)

## 2. A quoi la TS Farming est-elle destinée ?

Dans ExarisInfo n°47 nous émettions ce qui n'était alors qu'une série d'hypothèses quant à l'usage prévu de ce référentiel ; la réponse se trouve en page v (Introduction) de la TS Farming et les objectifs affichés sont doubles :

- Soit le document est utilisé comme support à la rédaction de guides de bonnes pratiques sectoriels spécifiques (par exemple le Guide des Bonnes pratiques en élevage laitier, ou le Guide des bonnes pratiques de la culture betteravière...), en cohérence avec nos constats du point précédent
- Soit il est utilisé comme référentiel de certification conjointement avec ISO22000, au même titre que l'ISO TS 22002-1 (ou PAS220) pour le maillon industriel (cf. fig. 1), par des organisations de producteurs, des structures de production intégrées (de la ferme à la fourchette), ou directement par des agriculteurs.

Sur ce deuxième point il est important de souligner que si le schéma de certification FS22000 existe pour l'industrie, à travers l'équation ISO22000 + ISOTS22002-1 (ou PAS220) = FS22000, il n'est pas encore opérationnel pour le maillon agricole. Cela ne saurait tarder néanmoins, les travaux progressent en ce sens.

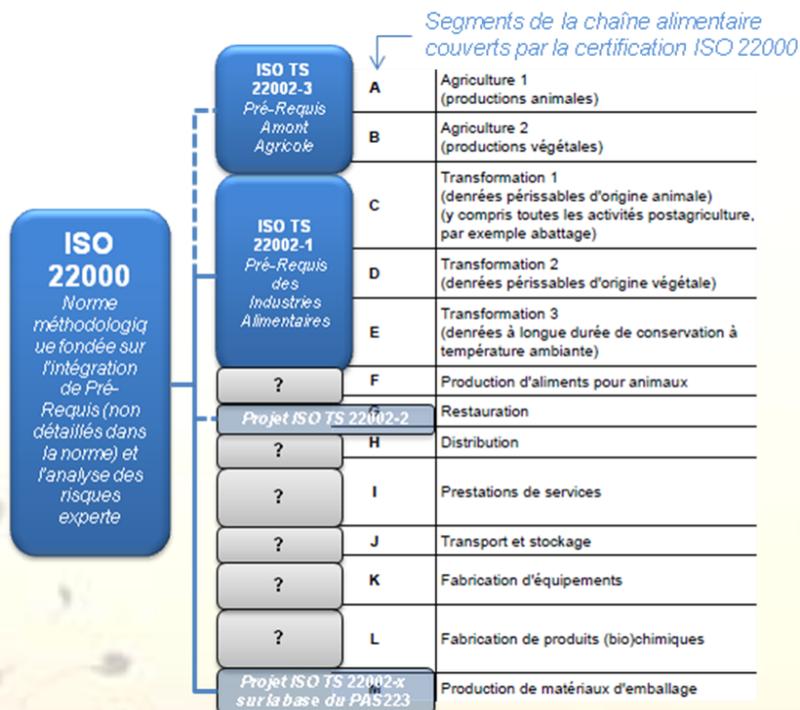


Fig. 1 – Schéma de certification FS22000 couplant ISO22000 et les référentiels de Pré-Requis

## 3. Quelles perspectives ouvre-t-elle ?

Dans un contexte national déjà largement pourvu en « Chartes de bonnes pratiques » et autres référentiels de certification sectoriels (Contrat de progrès pour la volaille, Charte des bonnes pratiques de la collecte laitière...) on peut légitimement s'interroger sur la place que peut occuper un tel document. Mais ses rédacteurs ont raisonné global, à l'échelle internationale ; et c'est là nous semble-t-il qu'un référentiel de cette nature prend tout son sens. Dans le cadre des échanges internationaux un socle auditable et certifiable de cette nature constituerait un premier niveau de garantie pour les acheteurs et pourrait être une réponse adaptée des professionnels face aux référentiels GLOBAL GAP portés par la distribution. Même si la certification n'est pas une fin en soi, ni une « assurance » pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, nous aurions toutefois un socle harmonisé dans le cadre de l'ISO22000 ; un premier pas vers une prise en compte mieux cadrée au niveau mondial de l'impératif de sécurité sanitaire à chaque maillon de la chaîne alimentaire.

Par ailleurs il pourrait s'avérer pertinent de la part des professionnels d'enclencher un travail d'alignement des différents documents existant à l'échelle nationale sur les exigences de la TS22002-3, pour une reconnaissance croisée à l'échelle européenne, puis internationale.

## Conclusion

La norme ISO22000 est parue en 2005, après des années de carence en matière de reconnaissance des systèmes de management de la sécurité sanitaire au profit d'une multitude de référentiels privés. Depuis lors il semble que les professionnels des métiers de la production alimentaire aient décidé de prendre leur destin en main : transformation industrielle, production agricole, fabrication d'emballages, restauration hors foyers... autant de projets de « TS ISO 22002 », aboutis ou en passe de l'être, démontrent cette volonté. Nous ne saurions que trop vous encourager à suivre avec nous ce mouvement qui nous semble être dans l'intérêt des professions de l'alimentaire et des consommateurs dans une perspective intrinsèquement « durable ».

**Contactez-nous pour avancer ensemble !**

Retrouvez-nous sur [www.exaris.fr](http://www.exaris.fr)

[olivier.dagoreau@exaris.fr](mailto:olivier.dagoreau@exaris.fr)



[antoine.saily@exaris.fr](mailto:antoine.saily@exaris.fr)