

La sécurité alimentaire devient une préoccupation quotidienne. ISO 22000 voit large pour devenir «la» référence dans le monde.

Le défi de la sécurité alimentaire passe par une norme à large spectre

Maladie de la «vache folle», huiles ou vins frelatés, fromages contaminés par la listéria, poulet à la dioxine, salmonelles dans les œufs ou encore mélamine dans le lait... La mondialisation de la chaîne alimentaire requiert toujours plus de vigilance par rapport à l'intégrité des produits primaires et transformés. Les problèmes et les imperfections peuvent rapidement affecter la santé d'un très grand nombre de consommateurs et ruiner l'image des entreprises concernées.

«Migros et Coop, lesquelles représentent plus de 70% de la distribution alimentaire en Suisse, manifestent d'ailleurs de plus en plus d'exigences à l'égard de leurs fournisseurs. Elles demandent par exemple aux producteurs agricoles d'être

loi l'impose donc, mais l'application diffère d'une région à l'autre, du moment qu'il appartient aux laboratoires cantonaux d'effectuer les contrôles.»

Boris Sarrasin fait encore remarquer: «Les associations faitières sont d'autre part censées se préoccuper d'aider leurs membres à appliquer ne serait-ce que des guides de bonnes pratiques validées par l'Office fédéral de la santé publique. Mais les choses avancent très lentement. Dans la pratique - on le remarque surtout au niveau des PME et des TPE - les entreprises continuent généralement de travailler sur la base de la tradition. Il est vrai que l'on baigne en Suisse dans une culture de la qualité et que la main-d'œuvre est en principe formée, dotée d'un CFC.»

le même langage, ce qui simplifierait les choses», précise Boris Sarrasin, qui laisse en outre entendre que l'ISO 22000 chamboule le protectionnisme instauré par le BRC et l'IFS.

Normes à large spectre

ISO 22000 est effectivement un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires très ambitieux. Il touche non seulement à la production agricole (domaine de SwissGAP et de GlobalGAP) et à la transformation et transformation secondaire des aliments (domaines de BRC et IFS), mais également à la production d'aliments pour animaux et d'aliments primaires, au travail des grossistes, des détaillants, des opérateurs de services alimentaires et des restaurateurs. Il englobe aussi la production des pesticides, des fertilisants et des médicaments vétérinaires, la chaîne alimentaire pour la production d'ingrédients et d'additifs, les opérations de stockage et de transport. De même pour la fabrication d'équipements, la production de produits de nettoyage et d'hygiène et celle des matériaux d'emballage. Sont encore concernées les prestations de services. Et la traçabilité est un sujet très pointu.

«Cette vision globale, c'est l'avenir! L'Asie s'oriente à fond sur ISO 22000. Il y a tellement de scandales que ce passeport devient inéluctable pour l'accès

les, chocs anaphylactiques dus aux allergènes, risques à plus long terme liés à l'ingestion de résidus de pesticides ou de produits de nettoyage, sans compter les dangers physiques de débris solides nichés dans la nourriture ou encore les effets méconnus des OGM... la vigilance reste de mise.

«Avec les échanges internationaux, il n'est pas possible de tout contrôler. D'où l'importance de se baser sur la certification, la confiance mutuelle et la fidélité. Ce qu'appliquent de plus en plus les grands distributeurs», dit Boris Sarrasin.

«Si la durée de vie s'est allongée au fil des générations, c'est aussi grâce à l'amélioration de l'hygiène alimentaire», ajoute-t-il, laissant entendre que les

ISO 22000

est un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires très ambitieux.

efforts doivent être poursuivis. Les consommateurs attendent beaucoup des entreprises, même si leurs propres comportements reflètent de l'incohérence, le meilleur prix l'emportant souvent dans leur décision d'acheter.

«Les consommateurs sont aussi responsables de ce qu'ils



Boris Sarrasin, associé au sein du bureau de conseils en management QualiTest à Sion, constate l'engouement croissant dans le monde pour la nouvelle série de normes ISO 22000, en faveur de la sécurité des denrées alimentaires. (PHOTO PWB)

certifiés SwissGAP. Leur objectif vise à obtenir une telle garantie de tous les producteurs qui leur livrent fruits et légumes, d'ici à la fin de cette année», explique Boris Sarrasin, associé au sein du bureau de conseils en management QualiTest à Sion, consultant dans tous les cantons romands et en France principalement en gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire, mais également en environnement ainsi qu'en santé et sécurité au travail.

La Suisse en retard

«Le référentiel SwissGAP est issu de GlobalGAP, mais il a l'inconvénient de ne pas être suffisamment reconnu à l'étranger» poursuit-il. «Un handicap pour les producteurs qui exportent. En outre, SwissGAP ne représente qu'un tout petit volet des mesures destinées à promouvoir la sécurité alimentaire, puisqu'il est réservé à la production agricole, en comparaison du vaste champ d'investigation des nouvelles normes ISO 22000. Nous avons en Suisse gaspillé de l'énergie en croyant faire mieux que le reste du monde, mais actuellement nous sommes en retard par rapport à l'Europe. D'ailleurs l'HACCP (analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise), conçue par la NASA il y a presque cinquante ans, n'est pas développée chez nous. Pourtant, c'est devenu une exigence légale en Suisse! Avant 2005, on parlait d'autocontrôle mais pas d'analyse complète des dangers. Aujourd'hui, la

ISO 22000 en voie de s'imposer mondialement

Alors que le BRC (British Retail Consortium), organisation anglo-saxonne représentant des distributeurs de produits agroalimentaires, a développé un référentiel du même nom et que les distributeurs allemands, suivis des distributeurs français et italiens, ont mis sur pied l'IFS (International Food Standard), le nouveau référentiel ISO 22000 tend à s'imposer dans le monde par sa vision plus large et son esprit d'harmonisation. Il est à la fois international et neutre.

Publiée en 2005, cette série de normes est mise en œuvre dans septante-deux pays déjà. Elle figure à la palette des quelque dix-sept mille normes élaborées par l'Organisation internationale de normalisation ISO, dont le secrétariat central est à Genève.

«ISO 22000 requiert une analyse de risques, au cas par cas, et elle conduit à la focalisation sur les points critiques. C'est un référentiel de résultat qui ne se contente pas d'édicter, comme les précédents, une liste de moyens à mettre en œuvre sans se poser la question de savoir si telle ou telle exigence est intelligente ou pas selon les cas. En outre, il s'applique à toute la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, et nous avons l'espoir de le voir supplanter tous les autres référentiels. On se baserait ainsi sur des principes connus et reconnus de tous! Tout le monde parlerait



Les consommateurs sont aussi responsables de ce qu'ils mangent...

aux marchés occidentaux. Les grands de l'alimentaire mondial foncez aussi vers ce référentiel. Ils souhaitent une harmonisation, car ils en ont assez d'avoir affaire à des systèmes de normes différents, avec toutes les redondances et contradictions qu'ils peuvent présenter. Mon conseil aux entreprises est d'en faire de même, pour autant bien sûr que le client n'exige pas une autre certification. Il est en outre possible de coupler facilement les normes ISO 9001 (gestion de la qualité) et 22000 et de les faire auditer ensemble, tandis que l'IFS ajouté à ISO 9001 nécessite des audits séparés avec pour corollaire une perte de temps et des coûts plus élevés», commente Boris Sarrasin.

La certification permet de gagner la confiance

Intoxications aux toxines issues de moisissures, salmonel-

mangent et ils doivent mieux réfléchir à leurs choix! Du côté des entreprises actives dans l'agroalimentaire, il y aura toujours des moutons noirs et des gens peu scrupuleux qui mettront l'avantage financier avant la sécurité alimentaire, mais on progresse. Les démarches volontaires se multiplient pour améliorer la sécurité et la confiance des consommateurs», souligne-t-il.

Et de conclure: «En Europe, la sécurité alimentaire est actuellement assez bien lotie. Cependant, le consommateur doit aussi prendre la peine d'analyser ses habitudes alimentaires. On tend à focaliser l'attention sur les pesticides et les questions microbiologiques, mais la malbouffe est une affaire tout aussi importante pour la santé!»