



Une PME se découvre des ambitions nouvelles grâce à ISO 22000

par Mura Rajah et
Baljinder Singh

Bramfood, une PME canadienne employant 20 personnes, a obtenu ce que l'on pense être la première certification ISO 22000 nord-américaine – qui vient à point nommé pour illustrer le message de la Journée mondiale de la normalisation 2006: « Les normes: un atout gagnant pour les PME ».



Mura Rajah (à gauche) est Directeur général de Bramfood

Bramfood Manufacturers and Distributors, 398, Deerhurst Drive, Brampton, Ontario, Canada L6T 5H9.

Tél. +1 905 799 2099.

Fax +1 905 799 9618.

E-mail mrajah@anticaroma.ca

E-mail mrajah@on.aibn.com

Web www.anticaroma.ca

Baljinder Singh (à droite) est Superviseur Assurance de la qualité et questions réglementaires à Bramfood.

E-mail bram-haccp@on.aibn.com

Bramfood Manufacturers and Distributors, Ontario, Canada, peut s'honorer d'être la première entreprise nord-américaine certifiée avec succès conformément à la norme ISO 22000:2005, Système

de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (voir aussi « ISO 22000: une PME canadienne du secteur agroalimentaire réalise une première », pages 5 et 6). L'audit et la certification ont eu lieu en septembre 2006.

L'entreprise produit et commercialise, sous la marque « Antica Roma », toute une gamme de soupes de poisson et fruits de mer, salades, pâtes et produits à base de légumes pour de grands supermarchés, des détaillants et des distributeurs de services alimentaires au Canada et aux États-Unis.

Bramfood est en activité depuis 1995 et compte aujourd'hui 20 employés. L'entreprise, recon-



Bramfood produit et commercialise, sous la marque « Antica Roma », toute une gamme de soupes de poisson et fruits de mer, salades, pâtes et produits à base de légumes pour de grands supermarchés, des détaillants, des distributeurs de services alimentaires au Canada et aux États-Unis.

nue pour son application du système HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise), est agréée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et la Food and

Drug Administration (FDA) des États-Unis. Elle s'enorgueillit d'utiliser des ingrédients naturels à 100 %, sans additifs chimiques ou ingrédients artificiels.

Découvrir ISO 22000:2005

Mais comment avons-nous découvert la nouvelle norme pour la sécurité des aliments? Notre point de départ a été l'ISO. Lorsque l'on pense à des normes de haut niveau, l'ISO vient immédiatement à l'esprit – le nom lui-même donne confiance.

Nous avons eu un premier aperçu d'ISO 22000:2005 sur le site Web de l'ISO. Puis, des informations détaillées sur la norme obtenues de QMI, l'organisme de certification que nous avons sélectionné, nous ont convaincus de commencer la mise en œuvre et de rechercher la certification le plus tôt possible.

Bramfood avait déjà appliqué un programme de gestion de la qualité (PGQ) de l'ACIA comprenant un Plan des programmes préalables, un Plan des points d'intervention réglementaire et

INTERNATIONAL

les principes HACCP. Le PGQ est un système fondé sur les règlements qui oblige tous les établissements de transformation du poisson agréés auprès du gouvernement fédéral à élaborer et à mettre en œuvre un programme de contrôle de la qualité interne.

Application volontaire – pourquoi la certification ?

ISO 22000:2005 n'est pas une norme industrielle obligatoire – vous pouvez l'appliquer sans être certifié – et les exigences d'application volontaire ne sont, en général, pas largement adoptées. Mais avec l'énorme enjeu que constitue aujourd'hui la sécurité alimentaire, les agences



ISO 22000:2005 est une norme faitière de portée plus large que d'autres normes du secteur agroalimentaire car elle couvrira les programmes de management de la qualité, la communi-

Première certification ISO 22000:2005 en Amérique du Nord. A la cérémonie de remise du certificat de Bramfood (de gauche à droite): Baljinder Singh, Superviseur AQ et questions réglementaires; Wendy Tilford, Président de QMI, qui a réalisé la certification; Muru Rajah, Directeur général de Bramfood, et Franco Sgro, Directeur des ventes.

Tout en sachant fort bien que la haute qualité du travail résultant de l'application de toute norme ISO représenterait un défi, nous avons été motivés par les avantages potentiels de l'application d'ISO 22000:2005 pour Bramfood. Après avoir examiné les exigences de la norme, nous savions que nous pouvions réussir.

Le défi principal était le délai très court, en quelque sorte auto-imposé car nous voulions terminer le projet à temps pour être parmi les premières entreprises – voire la première – à adopter la norme en Amérique du Nord. Nous avons consenti un énorme effort pour être précis et garantir le succès à la première tentative.

Le processus de mise en œuvre

La première étape a été de comprendre les exigences d'ISO 22000:2005 et de nous convain-

cre qu'elles valaient bien les efforts à consentir. Nous avons donc tenté de relier notre système existant de management de la sécurité des aliments à ces exigences, en identifiant et en éliminant graduellement les lacunes.

Pour une PME, la principale ressource est la personne capable de diriger et de gérer le projet. Dans notre cas, Baljinder Singh, Superviseur qualité et questions réglementaires à Bramfood, a dirigé le processus d'application et de certification ISO 22000:2005. La plupart des autres ressources nécessaires étaient déjà en place.

Appliquons la norme !

Nous sommes convaincus qu'ISO 22000:2005 est, dans la chaîne alimentaire, profitable à tous : grandes entreprises ou PME comme Bramfood. La norme permettra aux PME de mieux faire accepter leurs produits et d'entrer en concurrence avec les « gros poissons ». Nous conseillons donc à toutes les PME de l'agroalimentaire de prendre pour mot d'ordre : « Appliquons la norme ! ».

Tous nos clients nous ont déjà fait part d'observations très positives. Ils connaissent ISO 22000:2005, y voient une norme de haut niveau et tirent quelque fierté du fait de traiter avec nous. Nous sommes convaincus que cela créera des opportunités d'affaires à l'avenir, en particulier parce que nous prévoyons de nous attaquer au marché européen l'an prochain. En outre, notre expérience très positive d'ISO 22000 nous fait envisager d'appliquer ISO 9001:2000. •



« ISO 22000:2005 est, dans la chaîne alimentaire, profitable à tous – grandes entreprises ou PME comme Bramfood. »

et organisations envisagent de faire de la plupart des exigences relatives à la sécurité des aliments des exigences obligatoires, quel que soit le type de produit alimentaire.

Les clients veulent des activités vérifiables. La certification est ainsi pour nous le témoignage et la preuve de notre conformité aux exigences internationales en matière de sécurité des aliments.

cation interactive, l'engagement de la direction, les possibilités d'amélioration et de nombreux autres domaines qui peuvent significativement améliorer les systèmes de management de la sécurité des aliments.

Si vous prévoyez de vendre vos produits à l'international, nous vous suggérons ISO 22000:2005, qui sera le premier outil à vous faciliter la tâche.