



# Retour d'expérience positif des premiers utilisateurs de la nouvelle norme ISO sur la sécurité des chaînes logistiques alimentaires

par Roger Frost *Les premières entreprises à appliquer la nouvelle Norme internationale ISO 22000 en soulignent les avantages pour garantir la sécurité des chaînes logistiques alimentaires. Six mois après sa publication, une cinquantaine de pays sont en voie d'adopter la norme.*



Commentaires favorables et retour d'expérience positif: tels sont les enseignements d'une enquête informelle du Secrétariat central de l'ISO pour sonder la réaction mondiale des premiers utilisateurs de la norme ISO 22000, publiée par l'ISO le 1 septembre 2005.

Fin 2005, 34 pays faisaient état de diverses activités de déploiement de la norme. Dans le même temps, elle était publiée en tant que norme européenne, qui sera adoptée à titre de norme nationale par les 29 pays membres du Comité européen de normalisation (CEN).

Six mois après sa publication, ce sont donc plus de 50 pays qui ont adopté ou sont en voie d'adopter l'ISO 22000.

Voici un choix de réponses, avec les commentaires d'entreprises déjà certifiées ISO 22000, suivi d'un bref survol des développements dans le monde.

## INTERNATIONAL



### ISO 22000: la voix des utilisateurs

#### ARGENTINE

##### **Bodega Familia Schroeder – vignoble et établissement vinicole**



**Silvana Sassin, Chef du contrôle qualité:** « Mettre en œuvre l'ISO 22000 dans notre entreprise, c'est se donner un atout par rapport à d'autres systèmes, car la norme propose des outils de management semblables à ceux d'ISO 9001:2000, mais mieux adaptés au secteur agroalimentaire. Elle donne aussi des lignes directrices pour garantir la qualité du produit, telles que celles qui figurent dans les sept principes HACCP.

«Le tout en un seul système de management de la qualité et de la sécurité qui répond aux exigences de nombreux clients et couvre ISO 9001:2000, GMP, HACCP, BRC, IFS et d'autres cadres analogues.

«Grâce à l'ISO 22000, nous garantissons des produits sûrs et l'efficacité du processus de production. La norme nous permet d'améliorer nos relations avec le marché international pour assurer notre développement industriel et commercial.

«Nous sommes convaincus qu'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires a de réels effets bénéfiques. Tout d'abord, nos clients ont davantage confiance lorsqu'ils achètent et boivent nos vins.

«En même temps, le fait de savoir que ce que nous faisons est bien fait, et cela pas uniquement du point de vue de la qualité, nous satisfait et nous rassure. Enfin, le travail bien fait bénéficie à la société: il contribue à préserver les emplois dans une organisation saine.

«Couronnant le tout, le prestige d'une certification selon une norme ISO. Le soutien considérable que nous avons reçu après la certification justifie amplement cette initiative récente.

«Notre plus grande satisfaction vient du fait que le choix des consommateurs est sous-tendu par une organisation qui travaille jour après jour pour réaliser un des principaux objectifs d'entreprise – l'amélioration continue.»

#### AUSTRALIE

##### **Vinpac International – Embouteillage et emballage de vins**



**Ben Bowering, Responsable qualité, santé, sécurité et environnement:** « Cette norme a tout le potentiel pour transformer la tâche coûteuse qui était de devoir répondre à des exigences multiples, souvent redondantes, voire contradictoires, de différentes directives de sécurité et de qualité.

«Compte tenu de sa reconnaissance internationale, de sa rigueur et de sa capacité à améliorer la sécurité sur toute la chaîne alimentaire, la norme ISO 22000 est très précisément un outil qui aura des effets bénéfiques pour toutes les parties concernées.»

**L'ISO 22000  
a pour objectif  
de permettre  
la mise en œuvre  
harmonisée  
de la méthode HACCP**

#### BELGIQUE

##### **Hedelab — Conception et production de compléments alimentaires**



**Gilles Gernaey, Directeur scientifique:** « Pour nous, l'ISO 22000 a pour objectif de permettre la mise en œuvre harmonisée, quel que soit le pays ou le produit concerné, de la méthode HACCP (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) reconnue par les experts comme le meilleur outil disponible actuellement pour garantir la sécurité alimentaire du consommateur.

«Depuis l'augmentation significative des différentes crises alimentaires, certains pays, mais aussi certains groupes alimentaires et certaines entreprises, avaient établi leurs propres standards de sécurité. Avec comme résultat, la cohabitation de plus de 20 normes.

«Grâce au consensus international qui a permis son développement, la certification ISO 22000 est appelée à devenir le référentiel international en matière de qualité alimentaire.»

## DANEMARK

**Danisco Sugar – usine de sucre d'un leader mondial de la production d'ingrédients alimentaires et d'autres produits de consommation**



**Henrik Solkær, Vice-président responsable du développement durable:** «Fabricant d'ingrédients alimentaires et d'aliments pour animaux, nous avons pour priorité la sécurité des produits et il nous paraît naturel d'être aux avant-postes dans ce domaine important.

**Mettre en œuvre l'ISO 22000, c'est se donner un atout par rapport à d'autres systèmes**

«Cherchant en permanence à améliorer nos initiatives de sécurité, nous attendions depuis longtemps une norme mondiale couvrant l'alimentation humaine et animale, qui soit une solution à la multiplicité des normes industrielles.

«Nous sommes fortement axés sur le management de la sécurité et la communication dans l'ensemble de la chaîne logistique

– des fournisseurs aux clients – pour avoir la meilleure norme possible de sécurité de l'alimentation humaine et animale.

«La nouvelle norme ISO correspond ainsi parfaitement à notre démarche. La certification ISO 22000 représente un jalon important dans nos efforts permanents et nous y voyons un signal clair adressé au monde sur le niveau d'exigence qui est le nôtre en matière de sécurité de l'alimentation humaine et animale.»

## ESPAGNE

**Angulas Aguinaga – Fabricant de produits alimentaires à base de poisson et de surimi**



**Javier Cañada Millán, Directeur, Qualité et R&D:** «En 2005, Angulas Aguinaga a reçu le prix de l'innovation du Ministère de l'agriculture et de la pêche du gouvernement espagnol. Pourquoi mettre en œuvre la norme ISO 22000? Parce qu'elle traite spécifiquement de la sécurité des produits alimentaires, a une portée internationale et a été développée par un comité scientifique ayant une grande expérience dans le domaine des produits alimentaires et de la santé publique.

«Le déploiement de cette norme nous a obligés à renforcer notre équipe HACCP existante, nous a permis de développer une meilleure structure et de mieux

définir notre politique qualité en relation avec la sécurité alimentaire et de progresser sensiblement dans l'étude des points de contrôle critiques (CCP).»

## FINLANDE

**Caternet – Services logistiques de produits alimentaires frais**



**Michael Weckström, Directeur général (à droite), et Jaakko Repo, Responsable qualité:** «Toutes nos opérations sont maintenant basées sur les normes ISO 22000 et ISO 9001:2000 (management de la qualité). L'ISO 22000 est un outil qui complète utilement le système de management de la qualité, montre la responsabilité de notre organisation en matière de sécurité des produits alimentaires, accroît l'efficacité de notre système antérieur et améliore nos méthodes de travail.

«Elle a déjà suscité de l'intérêt chez nos clients. Nous considérons qu'elle garantira à l'avenir la crédibilité de notre image d'entreprise et améliorera notre compétitivité.»

**La certification ISO 22000 est appelée à devenir le référentiel international en matière de qualité alimentaire**

## FRANCE

**Veolia Eau Île-de-France/Centre – Gestion de services publics de production et distribution d'eau potable, de collecte et de traitement des eaux usées**



**Gabrielle Coat, Responsable Qualité Environnement:** «Veolia Eau Île-de-France/Centre produit et distribue de l'eau potable. L'ISO 22000 répond à sa préoccupation majeure: la maîtrise des risques sanitaires. Avant d'entamer la démarche de certification ISO 22000, nous avions d'ores et déjà mis en place un système HACCP et un système de management de la qualité certifié ISO 9001.

«Une fois publiée, la norme ISO 22000 s'intégrait pleinement dans ces deux systèmes. L'ISO 22000 nous permet aujourd'hui d'identifier les risques de notre activité, de les prévoir et de mieux contenir une crise, si crise il y a...

«Pour un groupe tel que Veolia Eau, cette certification permet de garantir le sérieux de notre organisation, non seulement auprès de nos clients locaux, tels que les collectivités, mais aussi au niveau international.»

## INTERNATIONAL

### PALESTINE

#### **Al-Haya Food Industries Co.** – traitement de viandes



**Nahed A. Sabri, Responsable Assurance qualité:** « Petite entreprise de traitement de viandes à Jérusalem, nous avons prouvé que l'engagement à produire des aliments sûrs et à se conformer à des Normes internationales n'est pas réservé aux grandes entreprises et n'a rien à voir avec le lieu où se trouve l'entreprise.

« Nous sommes parvenus à développer le système ISO 22000:2005 en nous fondant sur notre système existant ISO 9001:2000 et HACCP, dans un pays dont l'économie est détruite et où les conditions de sécurité sont mauvaises.

« Nous pensons que cette nouvelle norme est exhaustive, bien établie et très systématique. Elle nous a aidés à rassembler nos différents systèmes et programmes sous un seul « parapluie » et à créer une approche unifiée pour maîtriser la sécurité de nos produits.

« Notre confiance dans cette sécurité est aujourd'hui accrue et notre image dans le pays est excellente car nous avons été les premiers à adopter la nouvelle norme.

« Nous encourageons vivement les entreprises de l'agroalimentaire à adopter cette norme complète, qui aura des effets positifs sur le niveau général de sécurité alimentaire et l'image de l'entreprise – et nous nous félicitons que l'ISO ait pris l'initiative de l'élaborer. »

### PORTUGAL

#### **M.A. Silva Cortiças Lda.** – producteur de bouchons de liège



**Manuel Silva, PDG:** « M.A. Silva est l'un des premiers producteurs de bouchons de liège du Portugal. Sa mission est de produire des bouchons fiables, de haute qualité pour les bouteilles de vins fins créées de par le monde. L'entreprise a été la première à obtenir une certification ISO 22000:2005 au Portugal.

« Nous sommes un acteur mondial et l'ISO 22000:2005 a été bienvenue parce qu'il était pour nous indispensable d'avoir une référence normative susceptible d'être reconnue et acceptée au niveau mondial.

**Elle intègre le management de la sécurité des produits alimentaires à notre système ISO 9001:2000**

« Nous devons auparavant choisir entre plusieurs normes locales existantes pour répondre aux demandes de différents marchés en matière de sécurité alimentaire.

« La beauté de la chose est que l'ISO 22000 n'a pas alourdi notre système de documentation: son intégration avec notre SMQ certifié ISO 9001 depuis plus de 10 ans s'est faite en harmonie.

« La certification ISO 22000 est l'outil parfait pour donner à nos clients l'assurance que nos bouchons de liège sont un maillon fort dans la chaîne logistique alimentaire et montrer au monde tous les avantages de l'utilisation d'un produit naturel pour fermer les bouteilles de vin. »

### ROYAUME-UNI

#### **CROWN Speciality Packaging** – Fabricant de boîtes métalliques décoratives pour produits alimentaires, promotionnels et pharmaceutiques



**James Barnett, Directeur d'usine:**

« Crown Carlisle se réjouit d'avoir posé un nouveau jalon important avec la certification ISO 22000 de son management de la sécurité des produits alimentaires, qui démontre notre engagement permanent à livrer aux clients une

#### **Se conformer à des Normes internationales n'est pas réservé aux grandes entreprises**

qualité de service et de produit de premier ordre.

« Il y a, dans les entreprises de notre secteur, une reconnaissance croissante du rôle important que jouent les systèmes certifiés pour protéger les consommateurs et améliorer la fabrication des produits en vue de satisfaire à des exigences plus fortes.

« La certification nous permet de démontrer le résultat positif de nos activités aux clients, aux fournisseurs et aux autres organisations intéressées. »

### ROYAUME-UNI

#### **The Wrigley Company** – Fabricant de gomme à mâcher et de confiserie



**Alan Richards, Directeur de la production:**

« Les normes pour la sécurité des produits alimentaires sont prioritaires pour l'entreprise Wrigley. Nous voulons être certains à 100 %, en tout temps, que les meilleurs systèmes sont en place pour garantir que rien

ne quitte notre usine qui puisse être dommageable pour le consommateur.

«Une étude approfondie des normes existantes et de la nouvelle ISO 22000 nous a convaincus que cette dernière nous aiderait à «mettre la barre plus haut». Elle permet en effet d'auditer et de vérifier notre système de management de la sécurité des produits alimentaires selon les principes HACCP et de l'intégrer à notre système de management de la qualité ISO 9001:2000.

«Nous avons combiné l'ISO 22000 avec nos propres normes internes, pour obtenir une directive robuste pour notre système de management de la sécurité alimentaire, mais aussi promouvoir une culture de l'amélioration continue dans nos pratiques de fabrication.»

#### SUISSE

#### Chocolats & Cacaos Favarger – Fabricant de chocolat



**Philippe de Korodi, Directeur général:** «Favarger reconnaît que la qualité et la sécurité de ses produits sont la condition de sa croissance sur le long terme. Les clients ont désormais besoin de «marques de confiance» pour prendre des décisions devant des choix complexes.

«S'ajoutant à la norme ISO 9001:2000, l'ISO 22000 apporte la centration nécessaire sur la sécurité. Internationale et «neutre» par nature, la certification ISO 22000 est un objectif séduisant et économiquement sain pour le management, en comparaison d'autres normes régionales pour la sécurité des produits alimentaires.

#### Plus de 50 pays ont adopté ou sont en voie d'adopter l'ISO 22000

«Pour une PME comme Favarger, le coût et l'énergie que demande une certification ISO 22000 ne vont pas de soi. Mais les avantages compensent très largement l'investissement.»

#### ISO 22000: un survol mondial

Fin 2005, des activités de déploiement de la norme, à divers stades, étaient déjà signalées dans 34 pays. Ces activités vont de la traduction et de l'adoption de l'ISO 22000 comme norme nationale à la mise en place de systèmes d'accréditation et de certification, en passant par la promotion, la formation, la mise en œuvre, la certification, la préparation aux audits de certification ou à l'octroi de certificats après réussite aux audits.

En réponse à l'enquête informelle du Secrétariat central de l'ISO, une ou plusieurs de ces activités ont été signalées dans les pays suivants: Afrique du sud, Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Chine, Cuba, Danemark, Émirats arabes unis, Espagne, Esto-

nie, États-Unis, Finlande, France, Hongrie, Inde, Israël, Jordanie, Lettonie, Lituanie, Malaisie, Maroc, Palestine, Philippines, Portugal, Royaume-Uni, Serbie et Monténégro, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Thaïlande, Ukraine.

La norme ISO 22000:2005 ayant été élaborée en coopération avec le Comité européen de normalisation (CEN), elle a également été publiée en tant que Norme européenne. Sui-

vant les règles du CEN, tous les membres du CEN (29 pays) sont tenus de l'adopter comme norme nationale dans les six mois suivant sa publication et d'annuler toute norme nationale contradictoire. •

#### Les avantages compensent très largement l'investissement

