

## **FOOD SAFETY CULTURE : INDICATEURS ET BONNES PRATIQUES POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE**

La Food Safety Culture (FSC) regroupe l'ensemble des valeurs, croyances, attitudes et comportements partagés au sein d'une organisation afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Au-delà de la simple conformité réglementaire, elle repose sur la responsabilité collective, l'engagement visible du management et une communication transparente autour des enjeux et des risques liés à la sécurité alimentaire.

Conformément au règlement (UE) 2021/382, les entreprises du secteur agroalimentaire doivent démontrer la mise en œuvre et la pérennisation d'une culture sécurité adaptée à leur activité, à travers un système de management cohérent, mesurable et évolutif.

### **LEADERSHIP ET ENGAGEMENT**



Le rôle moteur du management constitue le socle d'une FSC solide. L'implication visible de la direction dans les réunions et audits sécurité en est un marqueur fort – un indicateur pertinent étant le taux de participation du comité de direction à ces instances.

Cette implication se traduit également par une communication régulière sur les enjeux de sécurité alimentaire, à travers des affichages, newsletters ou réunions d'équipes (nombre et fréquence des communications suivis comme indicateurs).

La formation continue des managers renforce leur exemplarité et leur capacité à relayer la culture sécurité auprès de leurs équipes, mesurée par le pourcentage du management formé chaque année. Enfin, l'allocation de ressources claires – en temps, budget et personnel – garantit la cohérence entre les objectifs FSC et les moyens disponibles.

## **FOOD SAFETY CULTURE : INDICATEURS ET BONNES PRATIQUES POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE**

### **FORMATION ET COMPÉTENCE**

Le développement des compétences constitue une dimension essentielle.

Tous les collaborateurs, y compris les intérimaires, doivent être formés à la sécurité alimentaire ; le taux de salariés formés sur les douze derniers mois en atteste.

Les acquis sont évalués par des tests, quiz ou mises en situation (avec suivi du taux de réussite post-formation), tandis que des rappels ciblés et des sessions spécifiques aux nouveaux risques entretiennent le niveau de vigilance (fréquence des formations de mise à jour).

La culture d'apprentissage continu est encouragée grâce à une diversité de supports pédagogiques — vidéos, jeux sérieux, affiches — favorisant la compréhension et la mémorisation des bonnes pratiques.

### **COMMUNICATION INTERNE ET RETOUR TERRAIN**

La circulation fluide de l'information et la prise en compte du retour terrain soutiennent la mobilisation collective. L'entreprise peut encourager le feedback grâce à des canaux sûrs et anonymes (boîtes à idées, QR codes, hotline), mesurés par le nombre de signalements ou suggestions recueillis. L'implication des opérateurs dans les groupes de travail ou les démarches d'amélioration renforce leur sentiment d'appartenance et se mesure par le taux de participation aux initiatives FSC.

Le maintien du rythme des réunions sécurité, selon le planning établi, traduit la régularité du pilotage (indicateur : taux de réalisation effective). La valorisation des bonnes pratiques et de la vigilance collective, par des récompenses ou communications internes, renforce l'engagement et la reconnaissance au sein des équipes.

## **FOOD SAFETY CULTURE : INDICATEURS ET BONNES PRATIQUES POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE**

### **PRATIQUES OBSERVABLES ET COMPOTEMENTS SUR LE TERRAIN**



L'observation des comportements concrets complète l'approche managériale. Des audits comportementaux réguliers — sur le port des EPI, le lavage des mains ou le respect des procédures — permettent de mesurer la maîtrise des gestes et pratiques de sécurité (nombre d'audits réalisés par mois comme indicateur).

Le suivi du taux de conformité comportementale évalue l'application effective des règles, tandis que le recensement des incidents évités grâce à la détection anticipée traduit le niveau de vigilance partagée et proactive.

### **PERFORMANCE ET RÉACTIVITÉ**



L'évaluation de la FSC s'appuie sur des indicateurs factuels liés à la performance et à la réactivité.

Les non-conformités critiques et incidents sécurité sont documentés et analysés (nombre et gravité enregistrés), puis suivis jusqu'à la clôture des plans d'action (délai moyen de clôture des actions correctives).

Des exercices de simulation — rappels produits, gestion de crise — permettent de tester la réactivité des équipes (temps moyen de réaction comme indicateur), tandis que la satisfaction externe se mesure par le taux de réclamations clients liées à la sécurité alimentaire.

Enfin, une auto-évaluation périodique de la FSC, à l'aide d'un questionnaire dédié, fournit un score global pour suivre les progrès dans le temps.



## FOOD SAFETY CULTURE : INDICATEURS ET BONNES PRATIQUES POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

### DYNAMIQUE D'AMÉLIORATION CONTINUE



La Food Safety Culture reste une démarche vivante, fondée sur la progression collective. L'organisation d'événements spécifiques, tels que le Food Safety Day, entretient cette dynamique et favorise la reconnaissance des initiatives individuelles et des succès collectifs.

La révision annuelle du plan FSC lors de la revue de direction garantit pour sa part la cohérence du dispositif et son adaptation aux évolutions internes et réglementaires.

### DÉCOUVREZ LE GUIDE DE L'AFNOR

#### Comment Agria Grand Est peut vous accompagner ?

*Un enjeu, une question ou un projet autour  
de la Food Safety Culture ?*

*Agria Grand Est accompagne les entreprises  
agroalimentaires dans la mise en œuvre,  
l'évaluation et l'amélioration de leur culture  
sécurité des aliments.*

#### Votre interlocutrice



#### Julie Coignus

Responsable équipe technique  
06 25 51 21 23 ou 06 70 96 59 93  
julie.coignus@iaa-lorraine.fr