

COMMENT BIEN CHOISIR SA CERTIFICATION EN AGROALIMENTAIRE

Le choix d'une certification constitue une étape stratégique pour les entreprises agroalimentaires souhaitant structurer leurs systèmes de management, renforcer leur conformité, répondre aux exigences clients ou accéder à de nouveaux marchés. Les référentiels se distinguent par leur objectif (qualité, sécurité des aliments, environnement, énergie), leur niveau d'exigence, leur reconnaissance dans les filières, et leur périmètre de validation ou de reconnaissance internationale.

1 Comprendre le paysage des certifications agroalimentaires

1.1 Les normes ISO : un socle de management

Les normes ISO sont des référentiels internationaux destinés à structurer les systèmes de management des entreprises. Elles s'appliquent à tous les secteurs, dont l'agroalimentaire.

ISO 9001 - Management de la qualité (SMQ)

- Vise la satisfaction client, l'amélioration continue, la maîtrise des processus.
- Applicable à toute entreprise agroalimentaire souhaitant structurer son système qualité.
- Base solide, mais non spécifique à la sécurité des aliments.

ISO 14001 - Management environnemental (SME)

- Encadre la gestion des impacts environnementaux, la conformité réglementaire environnementale, la prévention des pollutions.
- Souvent choisie par les entreprises avec enjeux RSE forts ou réglementations locales importantes.

COMMENT BIEN CHOISIR SA CERTIFICATION EN AGROALIMENTAIRE

ISO 22000 - Management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)

- Norme spécifique à la sécurité sanitaire.
- Combine approche processus, HACCP, communication dans la chaîne alimentaire.
- Reconnaissance internationale mais non reconnue par le GFSI.

ISO 50001 - Management de l'énergie (SMÉ)

- Cadre pour optimiser la performance énergétique.
- Intéressant pour les industries à forte dépense énergétique (froid, cuisson, séchage).
- Fréquemment intégrée dans une démarche RSE globale.

1.2 Le GFSI : une reconnaissance indispensable pour la grande distribution

Le Global Food Safety Initiative (GFSI) n'est pas une norme, mais un programme de benchmarking mondial qui reconnaît certaines certifications en sécurité des aliments comme équivalentes.

Les certifications reconnues par le GFSI sont fortement demandées pour travailler avec la grande distribution ou des marques internationales.

Fonction principale du GFSI

- Harmoniser les exigences de sécurité des aliments.
- Donner confiance aux distributeurs et grands donneurs d'ordre.
- Réduire les audits multiples en reconnaissant des référentiels communs.

COMMENT BIEN CHOISIR SA CERTIFICATION EN AGROALIMENTAIRE

Principales certifications reconnues par le GFSI :

- FSSC 22000
- IFS Food
- BRC
- Pour la supply chain : IFS Broker, IFS Logistics

1.3 Certifications spécifiques reconnues par le GFSI et supply-chain

1 FSSC 22000

- Certification dérivée de l'ISO 22000 + programmes prérequis (PRP) sectoriels.
- Reconnue par le GFSI, contrairement à l'ISO 22000.
- Approche très structurante, adaptée aux entreprises ayant déjà un socle ISO.

2 IFS Food

- Certification axée sur la sécurité des aliments et la conformité produit, largement demandée par la grande distribution française et européenne.
- Très orientée audit : notation détaillée, forte exigence documentaire, rigueur process.

3 BRC (BRCGS Food Safety)

- Référentiel également reconnu GFSI.
- Très structuré, exigences détaillées, fortement requis par la distribution anglo-saxonne.
- Souvent choisi pour l'export ou pour les relations avec certains retailers.

4 IFS Broker

- Pour les intermédiaires, grossistes, importateurs n'ayant pas d'activités de transformation.
- Focus : sélection des fournisseurs, maîtrise des risques, traçabilité.

5 IFS Logistics

- Pour les activités de stockage, transport, logistique, réfrigérées ou non.
- Exigences centrées sur la maîtrise des conditions logistiques, l'intégrité du produit et la gestion documentaire.

COMMENT BIEN CHOISIR SA CERTIFICATION EN AGROALIMENTAIRE

2

Périmètre de reconnaissance et de pertinence

Référentiel	Nature	Reconnaissance GFSI	Périmètre d'application
ISO 9001	Qualité globale	Non	Toutes activités voulant structurer leur système qualité
ISO 14001	Environnement	Non	Structures ayant un impact environnemental
ISO 22000	Sécurité des aliments	Non	Production agroalimentaire, catering, emballage, logistique
ISO 50001	Énergie	Non	Structures consommatrices d'énergie
FSSC 22000	Sécurité des aliments	Oui	Industrie agroalimentaire, emballage, transport, restauration collective
IFS Food	Sécurité des aliments	Oui	Transformation, conditionnement, production à marque distributeur
BRC	Sécurité des aliments	Oui	Industrie agroalimentaire, transformation, export
IFS Broker	Supply chain	Oui (programme lié)	Négoce, commerce, import/export
IFS Logistics	Supply chain	Oui (programme lié)	Entreposage, transport

COMMENT BIEN CHOISIR SA CERTIFICATION EN AGROALIMENTAIRE

3

Comment choisir la bonne certification ?

1

En fonction de vos objectifs

2

En fonction de votre activité

3

En fonction des attentes client

4

En fonction de votre maturité qualité

4

Bonnes pratiques pour s'engager dans une certification

COMMENT BIEN CHOISIR SA CERTIFICATION EN AGROALIMENTAIRE

Analyse préliminaire

- Évaluer son niveau de conformité par rapport à plusieurs référentiels.
- Identifier les écarts techniques, documentaires et infrastructureux.

Pilotage interne

- Former les équipes aux exigences du référentiel ciblé.

Construction du système documentaire

- Procédures, instructions, enregistrements.
- Traçabilité, gestion de crise, audits internes.

Planification

- Prévoir un calendrier incluant :
 - diagnostic initial,
 - mise en conformité,
 - audit blanc,
 - audit de certification.

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