

**Norme EFSIS**  
(développée et gérée par le service anglais  
"European Food Safety Inspection Service" depuis 1989)

<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme reconnue par un grand nombre de distributeurs anglais</li> <li>• Elle possède les accréditations EN45004, EN45011 et EN45012.</li> <li>• Elle est notamment greffée sur la Norme BRC (British Retail Consortium)</li> <li>• Capacité d'obtenir l'approbation pour les différents standards EUREPGAP</li> </ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elle exige notamment qu'un système de qualité soit présent, que l'HACCP soit appliquée et que l'environnement, le produit, le procédé et le personnel soient repris dans ce système (exigences en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène).</li> <li>• Elle nécessite que les sociétés démontrent leur conformité non seulement avec la législation, mais aussi avec les bonnes pratiques reconnues.</li> </ul>

**Norme IFS (International Food Standard)**

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir une base commune d'exigences en matière de sécurité alimentaire pour les fabricant de produits MDD (Marque De Distributeurs), et ainsi d'uniformiser les audits (mêmes exigences pour tous les fabricants et pour toutes les enseignes).</li> </ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le référentiel IFS définit à la fois les modalités d'audit et les exigences à respecter, réparties en chapitres.</li> <li>• Deux niveaux de certification sont possibles :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- niveau de base (correspondant aux exigences minimales)</li> <li>- niveau supérieur</li> </ul> </li> </ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les résultats des audits sont mis en ligne sur le portail de l'IFS avec accès aux organismes certificateurs, fabricants audités et distributeurs. L'entreprise auditée peut, si elle le souhaite, donner accès au rapport complet d'audit à ses clients.</li> </ul>

## C. LES OUTILS SPECIFIQUES

### L'Environnement

**Norme ISO 14 001 (depuis 1996)**

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promouvoir une amélioration continue des activités d'une entreprise vis à vis de l'environnement</li> <li>• Promouvoir l'image de l'entreprise (bon outil de communication)</li> </ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme internationale de Système de Management Environnemental (SME)</li> </ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entreprise doit :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– évaluer les impacts de ses activités, produits et services sur l'environnement</li> <li>– définir des objectifs</li> <li>– mettre en œuvre un programme de management environnemental (description de l'impact des activités sur l'environnement et la réalisation d'un plan d'amélioration progressif)</li> </ul> </li> </ul>

### *Eco-audit (décret d'application en avril 1995)*

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Promouvoir une amélioration continue des activités d'une entreprise vis-à-vis de l'environnement</li><li>• Promouvoir l'image de l'entreprise (bon outil de communication)</li></ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Système européen de management environnemental (EMAS)</li></ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'entreprise s'engage :<ul style="list-style-type: none"><li>– à améliorer les performances du site, par rapport à l'environnement, et de manière constante</li><li>– à réaliser, dans un souci de transparence vis-à-vis du public, une déclaration environnementale annuelle informant de l'évolution de ses indicateurs environnementaux</li></ul></li></ul>

### *Eco Label*

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Distinguer les produits dont l'impact sur l'environnement est réduit</li></ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Système européen de management administré par le Comité de l'Union européenne pour le label écologique (CUELE)</li><li>• Certification officielle européenne, gérée et délivrée, en France, par l'AFNOR qui a été désignée par la commission européenne comme organisme compétant.</li><li>• Les critères sont établis suite à des négociations entre représentants d'industriels, d'associations de consommateurs et de protection de l'environnement, de distributeurs et de pouvoirs publics.</li></ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Publication sur le site du Journal Officiel de la Commission européenne.</li></ul>

## **La sécurité et l'éthique**

L'amélioration continue des systèmes passe désormais par de nouvelles données que le monde agroalimentaire se doit de connaître.

### **Pour la sécurité au travail :**

- BS 8000 : référentiel anglais « Guide des systèmes du management de la Santé et de la Sécurité au Travail ».
- OHSAS 18001 : référentiel privé (élaboré à partir de normes nationales et de référentiels d'organismes certificateurs) qui traite de la gestion des risques et de la sécurité au poste de travail.

### **Pour le respect de l'Éthique et Social :**

- SA 8000 : référentiel International du « Council of Economic Priorities » pour le respect de la législation envers le travail des enfants, la lutte contre le travail forcé, les pressions à l'embauche, l'hygiène et la sécurité au travail.

## **Le Management intégré**

L'émergence de nouveaux outils a nécessité une gestion commune des 3 systèmes Qualité (ISO 9001), Environnement (ISO 14 001) et Sécurité (OHSAS 18 001), et ce par le « Management Intégré ». Ce système est amené à se développer à l'avenir puisqu'il a l'avantage de mettre en place des outils et des méthodes communs, et facilite, entre autres, les audits.