

7. Normes internationales (ISO, Code alimentaire, NA, AFNOR)

Les normes internationales jouent un rôle clé dans l'harmonisation des pratiques, la sécurité alimentaire et la facilitation du commerce mondial.

7.1. ISO

L'Organisation Internationale pour la Normalisation est une organisation non gouvernementale éditrice de normes internationales (plus de 19.500). Constituée en réseau d'instituts nationaux de normalisation de 159 pays, selon le principe d'un membre par pays, son Secrétariat central est situé à Genève en Suisse et assure la coordination d'ensemble.

Plusieurs normes concernent l'environnement ou plus globalement le développement durable :

- ✓ ISO 9001 : cette norme constate l'aptitude d'une société ou d'un organisme à répondre aux exigences du client en matière de qualité d'un produit ou d'un service.

- ✓ ISO 14 001 : Cette norme constate l'aptitude d'une société ou d'un organisme à maîtriser l'impact de l'activité sur l'environnement et le respect réglementaire.
- ✓ ISO 14 031 : Cette norme constate l'utilisation conforme, par une organisation ou une société, d'indicateurs de gestion comparant le rendement environnemental passé et présent de leurs activités selon le principe « plan, do, check, act » (planifier, mettre en œuvre, vérifier, agir).
- ✓ ISO 26 000 : Cette norme précise les lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale.

7.2. Code alimentaire

Le Codex Alimentarius est un programme mixte de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a été établie par la FAO en 1961. Depuis 1962, elle a mis en œuvre le programme conjoint FAO/OMS sur les normes alimentaires, dont le but principal est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La CAC est un organisme intergouvernemental, comprenant 158 pays membres au 23 août 1997. Le Codex Alimentarius (qui signifie «Code alimentaire» ou «Législation alimentaire» en latin) est une collection de normes alimentaires, codes d'usages et autres recommandations présentées d'une manière uniforme. Ces normes, lignes directrices, et autres recommandations, garantissent que les produits alimentaires ne soient pas nocifs pour le consommateur et qu'ils puissent être commercialisés sans danger.

Les normes de sécurité sanitaire des aliments sont définies dans les Accords sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires; il en est de même pour les additifs alimentaires, les médicaments vétérinaires, les résidus des pesticides, les contaminants, les méthodes d'analyse et de prélèvement, et les codes et lignes directrices en matière d'hygiène.

Les normes de sécurité sanitaire des aliments du Codex doivent servir de référence pour l'Organisation mondiale du commerce.

Il existe plus de 300 normes, lignes directrices et autres recommandations du Codex qui parlent de la composition, la qualité et la sécurité sanitaire des aliments. Le Codex Alimentarius a permis l'évaluation de la sécurité sanitaire de plus de 760 additifs alimentaires et contaminants, l'élaboration de plus de 2 500 limites maximales de résidus de pesticides et de plus de 150 pour les résidus de médicaments vétérinaires. De plus, la CAC a établi des niveaux recommandés pour divers contaminants industriels et d'environnement (y compris les radionucléides) dans les aliments.

L'hygiène alimentaire a représenté une activité majeure de la Commission du Codex depuis son établissement. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, accueilli par le Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique, a été fondé en 1963.

Comme il est plus efficace de réglementer l'hygiène alimentaire au niveau de la production et de la transformation dans les pays exportateurs, le Comité s'est concentré sur l'élaboration de codes d'usages en hygiène alimentaire plutôt que sur la promulgation de normes microbiologiques relatives aux produits finis.

Partant de cette philosophie, la CAC a adopté les Lignes directrices pour l'application du Système d'analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise (HACCP) à travers son comité sur l'hygiène alimentaire. Ainsi, elle a reconnu que le système HACCP est un outil efficace pour évaluer les dangers et établir des systèmes de maîtrise qui mettent l'accent sur les mesures préventives plutôt que de dépendre surtout de l'analyse du produit fini.

7.3. Norme africaine

- Années 1960–1970: Après les indépendances africaines, de nombreux pays ont mis en place des institutions nationales de normalisation. Toutefois, ces efforts étaient fragmentés, avec peu de coordination continentale.
- ARSO (African Organisation for Standardisation) a été créée en 1977 par l'Organisation de l'unité africaine (OUA) en collaboration avec la Commission économique pour l'Afrique (CEA) et l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI). Son objectif principal est coordonnée l'élaboration de normes africaines harmonisées et promouvoir la normalisation comme outil de développement.
- 2000–2015: Renforcement de l'ARSO et des structures nationales; intégration des normes dans les projets de coopération régionale; collaboration croissante avec les organismes internationaux comme l'ISO, le Codex, ou l'IEC.

- Du 2015—aujourd’hui: Avec la mise en place de la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf), l’harmonisation normative devient prioritaire. Création de la Commission africaine de normalisation pour soutenir les objectifs commerciaux et industriels du continent.

Les normes africaines ont plusieurs objectifs stratégiques, parmi lesquels :

- Éliminer les barrières techniques au commerce. Créer un marché unique où les produits certifiés selon des normes africaines circulent librement.
- Garantir des produits sûrs, sains et de qualité pour les consommateurs africains. Protéger l’environnement et la santé publique.
- Normalisation des processus industriels, des matériaux locaux, des équipements, etc. Favoriser la compétitivité des PME et industries locales.

- Développer des normes adaptées au contexte africain (ex. matériaux locaux, climat, spécificités culturelles). Limiter l'importation de normes inadaptées ou coûteuses.
- Soutenir les communautés économiques régionales (CER) : CEDEAO, SADC, CEMAC, UEMOA... Assurer l'interopérabilité des systèmes et infrastructures à travers le continent.

7.4. AFNOR

L'Association française de normalisation (AFNOR) a été créée en 1926, elle est implantée dans 40 pays en 2022. C'est une association d'intérêt général dont l'objectif est d'informer les entreprises et les usagers de la qualité d'un produit ou service. Elle intervient dans la rédaction de normes nationales et internationales.

L'association AFNOR est aujourd'hui la holding du Groupe AFNOR. Le groupe réunit plusieurs sociétés commerciales qui interviennent dans différents domaines tels que :

- ✓ la certification selon des normes nationales, internationales ou le référentiel d'une marque de qualité ;
- ✓ la formation ;
- ✓ la veille normative.

AFNOR représente notamment la France auprès :

- du Comité européen de normalisation (CEN) en charge de la rédaction des normes européennes ;
- de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) qui rédige des normes internationales ;
- du Comité européen de normalisation en électronique et en électrotechnique (CENELEC) ;
- de la Commission électrotechnique internationale (IEC).