

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/1004

9 mars 2010

(10-1236)

---

**Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires**

## L'INITIATIVE MONDIALE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (GFSI)

### Note du Secrétariat

Le Secrétariat de l'OMC a reçu une communication de l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI), qui est coordonnée par le Consumer Goods Forum (Forum des biens de consommation). Dans le cadre des discussions du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires sur les normes privées, le texte de cette communication est reproduit ci-après pour l'information des Membres et des observateurs.

---

## INITIATIVE MONDIALE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### RÉSUMÉ ANALYTIQUE

#### **Introduction**

1. Le commerce mondial des produits alimentaires se développe et les consommateurs ont accès toute l'année à une gamme plus large de produits alimentaires à des prix plus avantageux. L'expansion des échanges a mis en exergue les divergences entre les normes et règlements nationaux relatifs à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Ces écarts entre les pays témoignent des différences de goûts et de préférences entre les populations, de la capacité à fabriquer des produits alimentaires sûrs et de la volonté d'investir dans des techniques qui permettent de réduire les risques. L'établissement d'une base commune pour réglementer la sécurité sanitaire des produits alimentaires au moyen d'initiatives publiques et privées contribue à la réalisation du double objectif d'amélioration de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de développement des échanges.

2. Les règlements relatifs aux produits alimentaires sont fondés sur les législations et pratiques nationales. Ils s'inscrivent toutefois aussi dans un cadre international de règles et d'accords. Ce cadre institutionnel était auparavant peu développé et peu observé. Cependant, au cours des 20 dernières années, les règles multilatérales concernant l'élaboration et l'utilisation des normes sont devenues beaucoup plus strictes.

3. Les différences entre les normes et règlements relatifs à la sécurité sanitaire des produits alimentaires qui existent dans les pays importateurs et les pays exportateurs peuvent être cause de friction, voire de litiges qui entravent le commerce mondial de produits alimentaires. Les pays traitent toutefois les questions liées à la sécurité sanitaire et au commerce des produits alimentaires: ils tirent les enseignements des réussites enregistrées en matière de gestion de la sécurité sanitaire pour réduire les écarts entre les réglementations, collaborent en vue d'adopter des normes communes ou des normes internationales établies par une tierce partie, ou trouvent des compromis concernant les normes contradictoires. Les initiatives privées pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires contribuent aussi à aplanir les différences entre les pays.

#### **Aperçu de l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire**

4. L'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI) regroupe certains des meilleurs experts mondiaux de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, depuis des détaillants à des sociétés de restauration en passant par des fabricants, ainsi que des fournisseurs de services associés à la chaîne d'approvisionnement en denrées alimentaires. Elle est coordonnée par le Consumer Goods Forum, seul réseau mondial indépendant pour les détaillants et fabricants de biens de consommation.

5. En mai 2000, suite à plusieurs incidents en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, un groupe de PDG d'entreprises internationales de vente au détail a constaté qu'il était nécessaire d'améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires, d'assurer la protection des consommateurs et de renforcer leur confiance. La GFSI est une fondation à but non lucratif, régie par le droit belge.

6. Ces mêmes PDG ont lancé la GFSI, qui définit les conditions à remplir par les programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires par rapport à des modèles de référence (benchmarking), en vue:

- a) d'améliorer la rentabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire,

- b) de favoriser l'échange de renseignements au sein de la chaîne d'approvisionnement,
- c) de sensibiliser les consommateurs,
- d) d'examiner les bonnes pratiques existantes en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Étant donné l'importance capitale de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, l'objectif principal de la GFSI est de faire en sorte que la chaîne d'approvisionnement mondiale soit sûre pour les consommateurs.

### **Gouvernance et structure**

7. Le processus de gouvernance de la GFSI est essentiel pour assurer le succès de sa mission. La structure a été conçue pour faciliter l'échange de renseignements et l'identification des meilleures pratiques au niveau international et au niveau des différents acteurs tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Le Bureau de la fondation de la GFSI comprend de grands détaillants, fabricants et opérateurs de services de restauration. Il définit les orientations stratégiques et supervise la gestion quotidienne de la GFSI. Les statuts de la fondation de la GFSI ont été révisés en octobre 2008 de sorte que les principaux partenaires impliqués dans la chaîne d'approvisionnement sont représentés à part égale dans le processus décisionnel du bureau, qui restera dirigé par les entreprises.

8. Un Conseil consultatif composé de scientifiques, d'universitaires, de membres d'organisations non gouvernementales et de représentants de gouvernements doit apporter d'autres compétences techniques au Bureau de la fondation de la GFSI et l'aider dans ses prises de décisions concernant la mission et les objectifs de la GFSI. Ce groupe d'experts a été constitué au début de l'année 2010.

9. Les groupes de travail techniques de la GFSI (*Guidance Document Review (examen du Document d'orientation)*, *Global Markets (Marchés mondiaux)* et *Regulatory Affairs and Communications (Affaires réglementaires et communications)*) sont composés de détaillants, de fabricants, de fournisseurs de services de restauration, de détenteurs de normes, d'organismes de certification, d'organismes d'accréditation, d'associations professionnelles et d'autres experts techniques.

10. La Réunion des parties prenantes de la GFSI est un forum international annuel ouvert à tous, qui permet un dialogue ouvert sur les questions de sécurité sanitaire des produits alimentaires qui se posent actuellement et sur celles qui se profilent, en vue d'identifier les questions prioritaires qui seront incluses dans le programme de travail du Conseil de la fondation de la GFSI. L'objectif est de faire en sorte que la GFSI soit dirigée et gérée par ses membres et reste aussi inclusive et transparente que possible.

11. Ces groupes collaborent pour définir les orientations stratégiques de la GFSI. Toutes les questions soulevées lors du Forum des parties prenantes sont prises en considération par le Bureau de la fondation de la GFSI. Ce dernier établit alors le programme de travail des groupes de travail techniques en fonction des recommandations formulées par les parties prenantes de la GFSI. Les groupes de travail techniques de la GFSI sont chargés de remplir les objectifs définis par le Bureau de la fondation de la GFSI et de formuler des recommandations sur les questions techniques.

### **Mission et objectifs**

12. Ceux qui participent à la GFSI partagent un objectif simple: garantir des produits alimentaires sûrs aux consommateurs du monde entier. La mission de la GFSI est simple mais non

sans effet pour toutes les parties prenantes qui veulent produire des produits alimentaires sûrs. La mission consiste à œuvrer en faveur de "l'amélioration constante des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires afin de renforcer la confiance dans la distribution de produits alimentaires sûrs aux consommateurs".

13. Les objectifs de la GFSI sont les suivants:

- promouvoir la convergence des normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires en mettant en place une procédure de comparaison avec un modèle de référence des programmes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires,
- améliorer la rentabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire grâce à l'acceptation commune par les détaillants du monde entier de normes reconnues par la GFSI, et
- créer une plate-forme internationale unique pour les parties prenantes, favorisant la création de réseaux, l'échange de connaissances et la mise en commun de meilleures pratiques et de renseignements en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

#### **Historique de l'approche harmonisée**

14. Comme il a déjà été indiqué, avant la création de la GFSI en 2000, les demandes d'audit émanant essentiellement d'importants acheteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire étaient très nombreuses. Typiquement, les différents détaillants avaient souvent des exigences particulières en matière de sécurité sanitaire pour des produits donnés et les fournisseurs étaient contraints de prouver qu'ils se conformaient à ces diverses spécifications en soumettant leurs sites et leurs systèmes à des audits.

15. L'élaboration de normes harmonisées par les industries, comme les normes techniques du British Retail Consortium (BRC) et l'International Food Standard (IFS) en Europe, a constitué un progrès car cela a permis aux fournisseurs de réaliser un audit unique de la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour plusieurs détaillants. Toutefois, ces normes ne répondaient que partiellement au problème de la multiplication des audits des fournisseurs, car de nombreux utilisateurs étaient encore réticents à l'idée de passer à une seule norme ou à une série de normes reconnues.

16. La méthode proposée par la GFSI préconise une approche harmonisée de la reconnaissance de normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires et de leurs systèmes de soutien, qui consiste d'abord à élaborer un ensemble de critères définis à incorporer aux normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires, puis à établir des procédures communes pour les organismes d'accréditation et de certification chargés de l'application de ces normes (Document d'orientation de la GFSI). Une fois en place, cette approche aura l'avantage non négligeable de permettre à un fournisseur de n'importe quel pays de demander un audit unique, quels que soient le nombre et la nationalité des détaillants qu'il fournit, et les résultats de cet audit seront acceptés par leurs clients.

#### **Procédure de comparaison avec le modèle de référence (benchmarking)**

17. La procédure de comparaison avec un modèle de référence adoptée par la GFSI est un mécanisme de reconnaissance des programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires et des normes correspondants. Cette procédure permet d'évaluer un programme de sécurité sanitaire des produits alimentaires par rapport au document d'orientation de la GFSI afin de déterminer si le programme en question est conforme aux prescriptions de la GFSI. Cette procédure est menée d'une

façon indépendante, impartiale, compétente sur le plan technique et transparente. Pour valider un programme, il faut que tous les programmes reconnus soient basés sur des prescriptions communes devant aboutir à des résultats cohérents, par rapport aux exigences communes appliquées pendant l'audit; néanmoins, les programmes validés ne peuvent pas être considérés comme totalement équivalents, car leur niveau d'exigence et les besoins spécifiques auxquels ils répondent sont différents.

### **Programmes reconnus par la GFSI et relation avec le Codex**

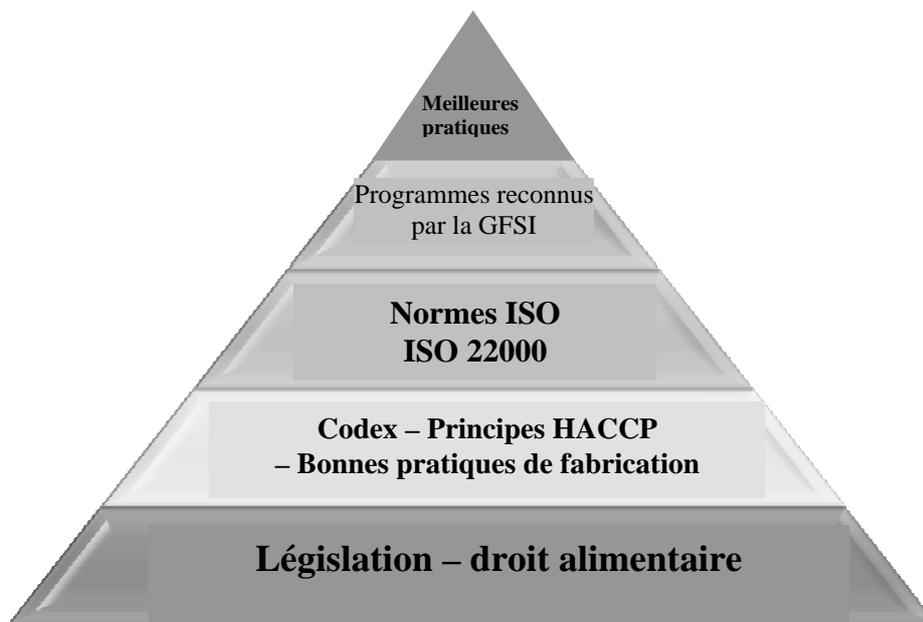
18. Depuis de nombreuses années, tous les programmes reconnus par la GFSI sont dérivés de normes élaborées par des organismes individuels, tels que les détaillants, les secteurs industriels ou les organismes de certification. Les normes reconnues par la GFSI sont fondées sur des normes datant du début des années 1980 et sont principalement influencées par les exigences imposées par les détaillants aux fournisseurs de leur propre marque.

19. Les normes reconnues par la GFSI sont, par nature, rédigées dans des styles différents, mais toutes "approfondissent" ou décrivent de façon plus détaillée les prescriptions énoncées dans le Code d'usages sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex. Ces normes sont révisées et appliquées plus régulièrement que le Code d'usages sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex et visent donc à répondre à des questions qui se posent actuellement à l'industrie alimentaire, comme la gestion des incidents, la défense des produits et la gestion des allergènes.

20. Toutes les normes établies par les programmes reconnus par la GFSI contiennent des prescriptions qui vont au-delà de celles qui sont énoncées dans le Code d'usages sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, et que l'industrie alimentaire juge importantes pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires ou fortement recommandées pour assurer la conformité constante aux prescriptions de base. On peut citer, par exemple, les prescriptions concernant les spécifications des produits, l'analyse des produits, les procédures d'achat, l'audit interne et la traçabilité complète des produits/ingrédients. De par leur nature, ces prescriptions additionnelles permettent de consolider et de renforcer les prescriptions de base des principes de sécurité sanitaire des produits alimentaires, ainsi que d'accroître la confiance dans le processus et les mécanismes de vérification.

21. Bien qu'il soit très difficile d'en retrouver l'origine, ces normes reflètent toutes la nécessité de conformité aux prescriptions juridiques et sont fondées sur les principes de l'HACCP, les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les programmes préalables, tels que les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Toutefois, il faut savoir que ces normes étaient toutes fondées sur les meilleures pratiques et que l'on peut donc, par inférence, remonter jusqu'aux prescriptions de base des normes du Codex. Étant donné la façon dont ces normes ont été élaborées, le nombre de prescriptions spécifiques qui ne sont pas issues des normes du Codex est relativement restreint.

22. En 2009, la GFSI a demandé l'établissement d'un rapport qui comparerait la cinquième édition du document d'orientation de la GFSI, les programmes actuels reconnus par la GFSI et le Code d'usages sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex. Les éléments clés définis dans le Code d'usages du Codex en vue de contrôler les facteurs de risque tout au long de la production des produits alimentaires figurent dans le document d'orientation de la GFSI et dans les programmes reconnus. Ce document de comparaison peut être consulté en anglais à l'adresse suivante: <http://www.mygfsi.com>. La comparaison en question montre qu'il y a convergence entre les programmes qui reposent essentiellement sur des normes reconnues à l'échelle internationale, qui sont fondés sur des éléments scientifiques et ont été élaborés à la fois par des secteurs industriels et des organismes gouvernementaux.



La figure 1 montre les éléments sur lesquels reposent les programmes reconnus par la GFSI, notamment les dispositions légales et réglementaires et les principes du Codex.

#### **Avantages de la certification par une tierce partie**

23. La certification comme moyen de prouver la conformité aux prescriptions légales et industrielles en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires peut présenter de nombreux avantages tout au long de la chaîne d'approvisionnement, et ainsi accroître la confiance des consommateurs et encourager l'ouverture des marchés.

24. Il semble bien que les entreprises certifiées ont des marges plus importantes grâce aux gains d'efficacité résultant de l'application de disciplines définies par les normes du système. Les entreprises certifiées sont également en mesure de montrer que leurs procédés sont équivalents d'un pays et d'un continent à l'autre, ce qui facilite les échanges transfrontières.

25. Enfin, les exigences définies dans les systèmes reconnus par la GFSI sont accessibles et partagées par de nombreux acteurs, et donc également les acheteurs; les systèmes reconnus par la GFSI fournissent des outils de gestion des risques partagée efficaces pour protéger la marque, renforcer la confiance des consommateurs et garantir l'intégrité des produits. On a aussi observé récemment que la certification pouvait présenter des avantages pour les pouvoirs publics, car elle atteste de la conformité à la législation et de la volonté des entreprises de contrôler et de gérer les risques liés à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

#### **Conclusion**

26. La diversité croissante des goûts des consommateurs et les réalités de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ont créé une économie mondiale des produits alimentaires, où les idées et les produits locaux ont des adeptes dans le monde entier. Pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire mondiale, il faut réfléchir davantage à la manière dont les entreprises du secteur alimentaire et les gouvernements doivent assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires. La question de la collaboration et de la coordination des acteurs de la chaîne d'approvisionnement en vue d'élaborer et de mettre en œuvre un processus de certification par une tierce partie est devenue un thème central à traiter d'urgence. La certification par une tierce partie peut améliorer la cohérence et la rentabilité, diminuer les répétitions inutiles et accroître la confiance des consommateurs en leur assurant des produits alimentaires plus sûrs.