



**Vous ne pouvez acheter la confiance.
Construisez-la.**

DNV Certification

MANAGING RISK





Garantir la qualité et la sécurité alimentaire de la ferme à la fourchette

Les Consommateurs sont de plus en plus préoccupés par les questions de qualité, d'hygiène et de sécurité relative à ce qu'ils mangent et boivent. Lorsqu'ils évaluent une denrée alimentaire avant de la consommer ou de l'acheter, ils pèsent les valeurs nutritionnelles et recherchent les caractéristiques qui rendent le produit sûr et unique.

En plus de cette prise de conscience croissante des consommateurs, des épisodes récents ont éveillé leur vigilance, créant des difficultés pour certains acteurs de l'Industrie Agro-alimentaire. Au sein de l'Union Européenne, 300 000 producteurs alimentaires (de grande ou petite taille dans 25 pays différents) contribuent à 14 % de l'ensemble des exportations de l'UE. La nécessité d'assurer la sécurité des aliments, et

de communiquer sur ce sujet, est devenue cruciale pour développer le succès de cette industrie. Assurer la qualité et la sécurité est vital pour la compétitivité des acteurs de l'industrie alimentaire, pour la pérennité des marques et des producteurs alimentaires.

C'est pourquoi le management des risques est devenu une exigence centrale pour ceux qui opèrent tout au long de la chaîne alimentaire, depuis les agriculteurs, pêcheurs et éleveurs, jusqu'aux sociétés transformatrices, distributrices et logistiques. Le management des risques est essentiel dans l'industrie alimentaire pour tous ceux qui œuvrent pour garantir la qualité et la sécurité à chaque étape de la chaîne et veulent maintenir une présence compétitive sur le marché.

UN BESOIN MONDIAL

Garantir la qualité, l'hygiène et la sécurité à chaque phase de la chaîne de production alimentaire est devenu essentiel au plan mondial, à la fois dans les pays industrialisés et ceux en voie de développement. Ceci est en partie dû à la véritable inquiétude ressentie par les consommateurs, la globalisation de l'industrie agro-alimentaire et la montée en puissance des normes et législations locales.

PRÉOCCUPATION DU CONSOMMATEUR

Les consommateurs veulent être certains que ce qu'ils boivent et mangent est non seulement sain, mais plus encore, sûr. Ils ont besoin de disposer de garanties prouvées que des tests et contrôles ont été conduits depuis le moment où le produit a été cultivé jusqu'au moment où il arrive dans les rayons du magasin. C'est le seul moyen par lequel ils peuvent être certains que ce qu'ils mettent sur leur table ne présente pas de risques.

UN ENSEMBLE COMPLEXE DE PROBLÈMES

L'intérêt du consommateur a constamment grandi. Aujourd'hui, il couvre l'ensemble des questions entourant les boissons et denrées alimentaires, depuis les matières premières et les conditions dans lesquelles elles sont produites ou élevées, la fiabilité des technologies mises en œuvre durant la transformation et le conditionnement, jusqu'aux systèmes de stockage et de transport, aux propriétés nutritionnelles et organoleptiques du produit final, et à ses caractéristiques particulières.

UNE INDUSTRIE GLOBALE

La globalisation de l'industrie agro-alimentaire est un fait acquis. Il est communément admis que la chaîne d'approvisionnement s'étend sur l'ensemble du globe et que la distribution et la vente de denrées alimentaires est organisée à une échelle internationale. Ceci pousse les consommateurs à être prudents lorsqu'ils choisissent un aliment pour leur table. Lorsqu'on ajoute les incidents relatés au cours des 10 dernières années au plan local et international, il est facile de comprendre le climat actuel de méfiance du consommateur, alimenté, comme souvent par la pression médiatique.

UNE QUESTION DE CONFIANCE

La complexité du réseau d'échanges alimentaires est aussi une raison qui pousse le consommateur et l'industrie à rechercher des sociétés fiables pour répondre à leurs demandes de garanties. Les sociétés peuvent gagner cette confiance en étant capables de démontrer qu'elles sont actives et impliquées et qu'elles ont un système de management efficace et maintenu rigoureusement à tous les niveaux de leurs processus. De telles sociétés ont une approche globale de management des risques et la certification pour le démontrer. La certification selon des référentiels nationaux ou internationaux reconnus confirme la mise en œuvre de bonnes pratiques et communique cela aux marchés et consommateurs concernés.

Le danger est grand pour ceux qui ne seront pas perçus comme fiables lorsqu'il est question de qualité,

d'hygiène et de sécurité alimentaire. Cela peut sévèrement affecter l'image de marque d'une société et altérer sa performance économique.

C'est pourquoi, l'adoption des méthodes et techniques d'un système de management applicable à votre secteur est une valeur stratégique cruciale, maintenant et pour le futur.





Communiquer vos engagements au travers de la certification

UN MESSAGE CLAIR

Lorsque vos processus à chaque stade de la chaîne de production alimentaire sont certifiés par un organisme de certification reconnu au niveau international, vous adressez un message clair aux consommateurs et au reste de l'industrie agro-alimentaire. Le certificat matérialise votre engagement à appliquer des normes essentielles et à répondre aux préoccupations des consommateurs. Il communique sur vos actions pour garantir qualité, sécurité, compétences et efficacité au travers de vos processus de production, conditionnement et distribution.

UNE OFFRE COMPLETE

DNV a développé une série de services pour répondre à la demande en matière de certification des systèmes qualité et sécurité des aliments. Notre gamme de services va de différents types de certifications de produits à la certification de systèmes de management.

La Risk Based Certification™* est l'approche exclusive de DNV pour toutes les certifications de systèmes de management. Pour maîtriser les éléments de risques qui peuvent fragiliser votre succès commercial, il est crucial que vous sachiez où vous devez porter vos efforts d'amélioration. Nous travaillons pour mesurer vos processus critiques et dégager le maximum de retours de l'audit et d'opportunités d'améliorations. Nous adaptons la certification pour évaluer les risques opérationnels sélectionnés, mesurant vos performances dans ces domaines prioritaires. Avec notre Risk Based Certification, tout en vérifiant la conformité par rapport aux référentiel choisi, nous vous aidons à identifier où concentrer vos efforts d'amélioration. L'expérience des auditeurs DNV permet d'évaluer la conformité avec les normes et réglementations émanant d'organismes de standardisation nationaux ou internationaux.

* Risk Based Certification est une marque commerciale de Det Norske Veritas AS.

Notre gamme de services comprend la certification :

- Selon les normes de systèmes de management telles que la norme qualité ISO 9001, les référentiels environnementaux ISO 14001 & EMAS, et le référentiel de management de la santé et sécurité au travail OHSAS 18001.
- Pour les systèmes de management alimentaires comme HACCP et son successeur ISO 22000 : Système de Management de la Sécurité Alimentaire.
- Pour la certification volontaire de produits.
- De la traçabilité de la chaîne alimentaire.
- Selon les référentiels de sécurité alimentaire des distributeurs, comme BRC & IFS pour les secteurs de production.
- De l'éthique de la chaîne d'approvisionnement.
- Selon les référentiels de sécurité de l'alimentation animale tels que GMP/PDV et FAMI-QS.
- Selon les référentiels de conditionnement alimentaire tels que BRC IOP & FEFCO.
- Selon les référentiels de production agricole tels que EurepGAP pour les processus de l'agriculture.

COMPRENDRE LES RÉFÉRENTIELS

La présentation générale qui suit doit vous aider à décider quels référentiels sont les mieux configurés pour répondre à vos stratégies spécifiques de management des risques.

CERTIFICATION DE SYSTÈMES DE MANAGEMENT

Avec notre approche Risk Based Certification, en plus de mesurer la conformité par rapport aux référentiels choisis, nous évaluerons combien votre système de management supporte vos domaines les plus critiques. La certification du système de management de la qualité selon la norme ISO 9001 démontre que vous travaillez pour accroître la satisfaction des clients, fiabiliser et améliorer les processus internes. La certification du système de management de l'environnement selon les référentiels ISO 14001 & EMAS aident votre organisation à mettre sous contrôle et maîtriser efficacement les aspects environnementaux les plus significatifs de votre activité, tels que réduction des émissions, gestion des déchets et maîtrise énergétique. Un système de management de la santé / sécurité au travail certifié selon l'OHSAS 18001 confirme votre détermination à préserver vos employés des risques et accidents corporels.



“ NOUS ÉVALUERONS COMBIEN VOTRE SYSTÈME DE MANAGEMENT SUPPORTE VOS DOMAINES LES PLUS CRITIQUES ”

SYSTÈMES DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le référentiel HACCP et son récent successeur ISO 22000 : Système de Management de la Sécurité Alimentaire, sont des référentiels fondamentaux qui aident toute société à identifier ses propres risques et à les maîtriser efficacement, à la fois au plan de la sécurité alimentaire et au niveau de la performance économique. La certification selon l'un de ces référentiels change l'approche de votre société d'une situation de tests qualité rétroactifs en un mode de pensée plus préventive. Il procure une méthodologie systématique par laquelle vous couvrez tous les aspects de la chaîne alimentaire de vos produits, depuis l'achat des matières premières jusqu'au consommateur final.

CERTIFICATION VOLONTAIRE DES PRODUITS

La certification volontaire des produits peut faire référence à des normes internationales reconnues de l'ISO (International Standardization Organization) ou à des STP (Spécifications Techniques de Produit) propres à DNV. Dans tous les cas, la certification englobe l'évaluation du système qualité, la surveillance des processus de production et l'analyse d'échantillons de produits. Les échantillons sont évalués selon des paramètres basés sur les caractéristiques du produit et les niveaux de risques respectivement

acceptables par le consommateur et le producteur. La certification de produit met en lumière les caractéristiques techniques qui le distinguent de produits similaires. Le produit certifié va au-delà de la garantie de sécurité et de qualité, il communique aussi sa différence réelle.

CERTIFICATION DE LA TRACABILITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Un produit sain est le résultat de tous les processus et manipulations mis en œuvre tout au long de l'ensemble de la chaîne alimentaire. En outre, les exigences d'identification des produits – applicables dans les cas de produits non-OGM, produits biologiques ou certifications d'origine des produits – demandent un système sécurisé d'identification du produit et la fiabilité de la recherche des informations liées au produit. Enfin, en cas d'incident, un système efficace, rapide et précis d'élimination ou de rappel est indispensable.

La certification de la traçabilité de la chaîne alimentaire couvre tous ces aspects et entoure les activités de toutes les sociétés impliquées dans le cycle qui va de la ferme à la fourchette. Pour vous, ce processus a pour conséquence de manager des rapports de suivi détaillés sur le flux des matières premières, les responsabilités de toutes les parties impliquées dans le processus et la preuve de la mise en pratique d'un système de management.



“ LA CERTIFICATION CHANGE L'APPROCHE DE VOTRE SOCIÉTÉ D'UNE SITUATION DE TESTS QUALITÉ RÉTROACTIFS EN UN MODE DE PENSÉE PLUS PRÉVENTIVE ”

La certification de la traçabilité de la chaîne alimentaire rend l'entreprise agro-alimentaire plus transparente et fiable, lui permettant de communiquer un message de confiance et d'assumer ses responsabilités appropriées envers chaque société.

LES RÉFÉRENTIELS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES DISTRIBUTEURS

Les principaux distributeurs au Royaume-Uni, en Allemagne et en France et, plus généralement en Europe, sont de plus en plus concernés par la sécurité alimentaire du fait de leur responsabilité directe en cas d'incident. Pour prendre le contrôle de la situation, les distributeurs exigent que tous leurs fournisseurs alimentaires soient certifiés selon un référentiel spécifique assurant qu'ils sont conformes aux exigences qualité et sécurité et à la réglementation. Le "Global Standard for Food" du BRC (British Retail Consortium) et l'IFS (International Food Standard) sont de bons référentiels de systèmes de sécurité créés pour assurer la conformité du fournisseur et assurer la capacité des distributeurs à garantir la qualité et la sécurité des produits qu'ils commercialisent. Les référentiels des distributeurs comprennent des exigences relatives au management de la qualité, à la méthode HACCP, aux référentiels d'environnement de production, un ensemble d'exigences issues de BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication) et BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène).

AUDITS DE L'ÉTHIQUE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Le management éthique d'une chaîne d'approvisionnement est un aspect critique de la responsabilité sociétale dans les pays en voie de développement. Les sociétés étant soumises à une pression croissante de surveiller les conditions de travail au sein des organisations qui composent leur chaîne d'approvisionnement, le management performant de la chaîne encadre le risque de non-conformité par rapport aux référentiels éthiques. L'actualité de l'achat éthique s'est considérablement renforcée ces dernières années. De même, la volonté d'achat des consommateurs sur des produits qui répondent à leurs aspirations éthiques tout en boycottant ceux qui s'en écartent est plus forte que jamais. Il devient donc essentiel pour les entreprises de surveiller et manager la performance des fournisseurs et, tout aussi important, de développer des mécanismes de reporting qui démontrent les actions engagées.

La pression ne vient pas seulement des consommateurs, elle émane aussi des milieux financiers car les investissements socialement responsables deviennent plus tendance. Les évaluations de la conformité sociale sont fondamentales pour le management réussi de la chaîne d'approvisionnements. Sans une mesure efficace et régulière de la performance, il devient impossible d'identifier les zones d'amélioration potentielle.



Le principe des audits DNV de l'éthique de la chaîne d'approvisionnement est d'évaluer les risques de non-conformité par rapport aux référentiels éthiques. Dans le même temps, ils garantissent la compréhension locale et la constance avec les principes globaux.

LES RÉFÉRENTIELS DE SÉCURITÉ DE L'ALIMENTATION ANIMALE

Lorsqu'il est question de produits alimentaires d'origine animale, l'alimentation du bétail est un facteur éminemment critique pour assurer la sécurité du consommateur. Des référentiels spécifiques tels que le GMP ou le PDV (The Dutch Animal Feed Board), qui sont applicables à la production d'aliments, au transport et au négoce, et FAMI-QS, qui s'intéresse aux prémixes et additifs alimentaires, ont été développés pour garantir l'impact positif de l'alimentation. Par essence, la certification selon ces référentiels impose l'application des méthodes et principes HACCP et BPF en gardant à l'esprit la future consommation humaine du produit final.

LES RÉFÉRENTIELS DE CONDITIONNEMENT DES ALIMENTS

Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments, et plus particulièrement les emballages alimentaires, peuvent influencer la sécurité alimentaire, s'ils n'assurent

pas efficacement la protection des produits ou sont eux-mêmes source de contamination. Le référentiel BRC IOP, développé par les distributeurs Britanniques, et le référentiel GMP FEFCO, développé par les producteurs européens de cartonnages, forment des exigences pour garantir la sécurité alimentaire par la mise en œuvre de méthodes et principes HACCP et BPF spécifiques à ce secteur de l'industrie agro-alimentaire.

LES RÉFÉRENTIELS DE PRODUCTION AGRICOLE

Pendant des années, les auditeurs DNV ont acquis une connaissance approfondie des différentes BPA (Bonnes Pratiques Agricoles) et le référentiel de certification EurepGAP qui y est consacré. EurepGAP a été émis par les distributeurs Européens, et est aujourd'hui reconnu par tous comme étant le référentiel pour assurer la qualité et la sécurité d'un produit final dans le secteur agricole. Sont couverts par ce référentiel les produits récoltés, marchandises et aliments d'origine animale, par conséquent les BPA peuvent être appliquées sur les fermes agricoles et quelque soit l'endroit où l'animal est élevé. Le premier référentiel émis était l'EurepGAP Fruits & Légumes, qui a été complété par la suite, avec l'EurepGAP IFA (Integrated Farms Assurance).





Engagement au Développement Durable

DNV travaille activement pour préserver la Vie, les Biens et l'Environnement. Comprendre votre organisation et trouver des solutions à vos enjeux stratégiques au travers d'une approche personnalisée et basée sur les risques est ce que nous faisons le mieux. Nous vous aiderons à évaluer et identifier vos points critiques, vous permettant de rationaliser vos propres ressources et processus. Vous pouvez réduire le temps consacré à réagir aux événements et définir votre propre chemin vers l'amélioration opérationnelle et une croissance durable, tout en donnant confiance et répondant aux attentes des consommateurs en matière de pérennité. L'engagement de DNV en matière de développement durable peut aussi être envisagé au travers de notre service global en matière de

Corporate Social Responsibility (CSR). Avec nos services d'évaluation des risques extra-financiers et de notation sociétale, nous aidons les sociétés à diffuser une image plus transparente et des informations fiables sur leurs valeurs intangibles et risques matériels. Nous orientons le regard des investisseurs sur la Gouvernance d'Entreprise et sur la performance environnementale et sociétale de l'entreprise. Sur la base de principes internationalement reconnus, DNV a développé son propre protocole de vérification du rapport sociétal des entreprises. Nous pouvons vérifier les rapports de Gouvernance d'Entreprise, conduire des audits éthiques de la chaîne d'approvisionnement, et certifier les systèmes de management d'éthique sociale selon le référentiel SA 8000. DNV est la première société ayant été

accréditée par le Groupe de Travail des Nations Unies sur les Changement Climatiques pour valider des projets par lesquels des sociétés appartenant aux pays industrialisés investissent des efforts dans la réduction de l'Effet de Serre dans les pays en voie de développement. En tant que Tierce-Partie indépendante, et dans le cadre du Système Européen d'Echange des Quotas d'Emission de GES (Gaz à Effet de Serre), DNV peut aussi vérifier les émissions annuelles de CO² d'une entité.



Pourquoi Choisir DNV pour Partenaire ?

- DNV est un organisme indépendant spécialisé dans les prestations de certification et d'évaluation Tierce-Partie.
- DNV est un leader du marché avec une réputation d'excellence. Nous opérons à partir de plus de 300 bureaux dans le monde, nos employés parlent votre langue et connaissent vos besoins, contextes et marchés locaux.
- DNV dispose de compétences et expertises dans tous les secteurs d'activité et peut ainsi satisfaire les besoins sectoriels spécifiques pertinents pour tous les producteurs et acteurs du secteur agro-alimentaire.
- En ce qui concerne l'agro-alimentaire, DNV est l'un des rares organismes de certification qui peut certifier des processus sur l'ensemble de la chaîne de production, depuis le secteur agricole jusqu'à la transformation et le conditionnement, de la logistique à la distribution. Nous apportons aussi un concept global de réponses en offrant un éventail complet de services de certifications simples ou fusionnées, optimisant ainsi l'efficacité du processus.
- L'expérience solide de DNV et sa compétence reconnue dans le domaine du management des risques en font le partenaire naturel des sociétés opérant dans des secteurs à risques comme peut l'être l'agro-alimentaire. Notre conception de la certification basée sur le management des risques garantit une réelle optimisation des ressources dont vous aurez besoin pour obtenir des résultats conformes aux référentiels internationalement reconnus et vous fournit un avantage compétitif indéniable.
- DNV a établi la Risk Based Certification comme sa méthodologie de conduite de certification de systèmes de management. Avec notre approche des audits basée sur les risques, vous obtenez bien plus qu'un simple certificat. Nos auditeurs évaluent dans quelle mesure votre système traite des risques, ce qui permet d'identifier des forces, faiblesses et opportunités de progrès.
- Nous avons mis en place l'un des plus exigeants processus de formation et qualification des auditeurs du marché, garantissant que nos services sont délivrés avec la meilleure qualité et consistance, toujours et partout.
- DNV peut vous aider à contribuer au développement durable au sein de votre industrie et au-delà, grâce à une expertise spécifique et des services allant de l'éthique de la chaîne d'approvisionnement aux audits CSR (Corporate Social Responsibility) et à la Notation Ethique de la Gouvernance d'Entreprise.

DNV - APPORTER CONFIANCE ET ASSURANCE

DNV est une fondation indépendante et autofinancée travaillant pour préserver la vie, les biens et l'environnement.

Nous sommes une société basée sur le partage de la connaissance et nos premières richesses sont la créativité, le savoir et l'expertise de nos employés.

Aider les entreprises à maîtriser leurs risques est notre métier. DNV est internationalement reconnu comme l'un des premiers et plus respectés organismes de certification. Nous disposons de plus de 80 accréditations dans différents pays et avons délivré plus de 55 000 certificats de systèmes de management de par le monde.

**Pour en savoir plus, visitez www.dnv.fr
Contactez nous à certification@dnv.com**