



SheTrades

# Certifications clés pour les transformateurs agroalimentaires

Brahim Allali, Ph.D.



# Programme

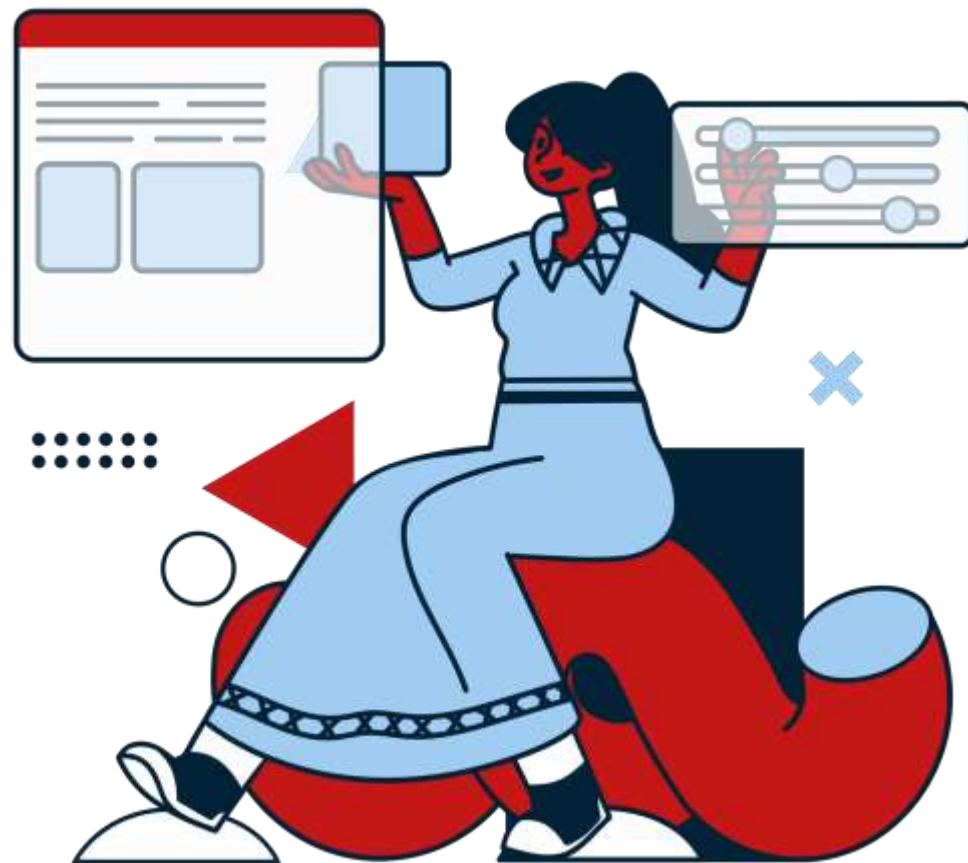
1. Introduction – Contexte de la certification des produits agroalimentaires
2. Notions de base de la certification
3. HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point
4. ISO 22000 – Pratiques de management de la sécurité des aliments
5. Certification Halal

# Programme

6. Certification Global Gap
7. EU Organic
8. Fairtrade et commerce équitable
9. Quels labels ou certifications choisir et pourquoi ?
10. Conclusion

01.

# Introduction – Contexte de la certification des produits agroalimentaires



# Le « produire plus pour vendre plus » ...



L'augmentation de l'offre générale des produits depuis la seconde guerre mondiale, favorisée par l'adoption de nouvelles techniques de production, de transport, de distribution et de conservation de produits (surtout alimentaires) a permis :

- Apparition de nouveaux produits destinés à la consommation humaine ou animale utilisant de plus en plus de pesticides et d'ingrédients chimiques ;
- Apparition d'OGM permettant d'augmenter la productivité et la résistance des produits aux maladies, ainsi que leur conservation sur une plus longue période.

## ... n'a pas que des effets positifs. ...

Ces nouvelles façons de produire, de transporter, de distribuer et de conserver les produits ont certes permis d'augmenter la productivité et la quantité des produits pour répondre aux besoins d'une société de consommation de masse. Cependant, elles ont eu des implications négatives dont les suivantes :

- Apparition de nouvelles maladies causées par la « malbouffe » et les carences alimentaires ;
- Apparition et renforcement d'effets nocifs sur l'environnement : GES et couche d'ozone, réchauffement climatique, acidification des océans, empoisonnement de la nappe phréatique, etc. ;
- Concentration de la production dans des pays où des entreprises recourent à certaines formes d'exploitation, voire d'esclavage : main d'œuvre infantile, exploitation des femmes, des prisonniers et des petits producteurs, etc.

## ... Face à ces effets, les réactions d'organismes ...



Ces effets, de plus en plus sensibles et observables, suscitent de nombreuses réactions dont :

- Apparition et renforcement du consumérisme ;
- Renforcement du cadre institutionnel et réglementaire relatif à la production agricole, agroalimentaire et de produits présentant un danger pour la société ;
- Extension des exigences des consommateurs au-delà de la satisfaction de leurs besoins de base pour inclure de plus en plus des aspects sociaux, environnementaux et éthiques ;
- Apparition d'ONG et de mouvements décriant la situation actuelle et proposant des alternatives : slow-food, minimalisme, etc.

## ... forçant les entreprises à s'y conformer

La manière dont les entreprises peuvent se conformer aux réactions de la société (État, ONG, consommateurs, etc.) prend deux principales formes :

- **Conformité légale ou obligatoire :**
  - Normes légales et leur certification
- **Conformité volontaire :**
  - Certifications facultatives
  - Labellisation



Donc d'une manière sommaire, la certification est une forme de communication destinée à informer les acheteurs que l'entreprise et/ou ses produits/services sont CONFORMES



L'accès à des aliments sains, dans lesquels le consommateur a confiance et qui lui apportent les nutriments nécessaires fait partie des besoins fondamentaux de la personne. L'État a le devoir de s'assurer que ce besoin soit couvert. La production de denrées alimentaires saines et de bonne qualité est une condition nécessaire au développement harmonieux et durable de l'agriculture nationale et du commerce intérieur et international des aliments. (FAO)



02.

## Notions de base de la certification

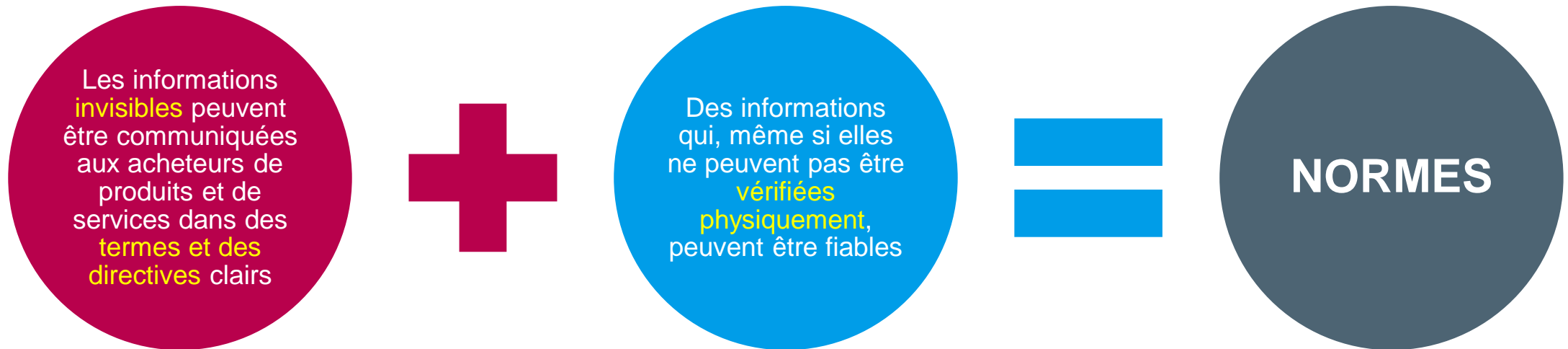


# Notions de base de la certification

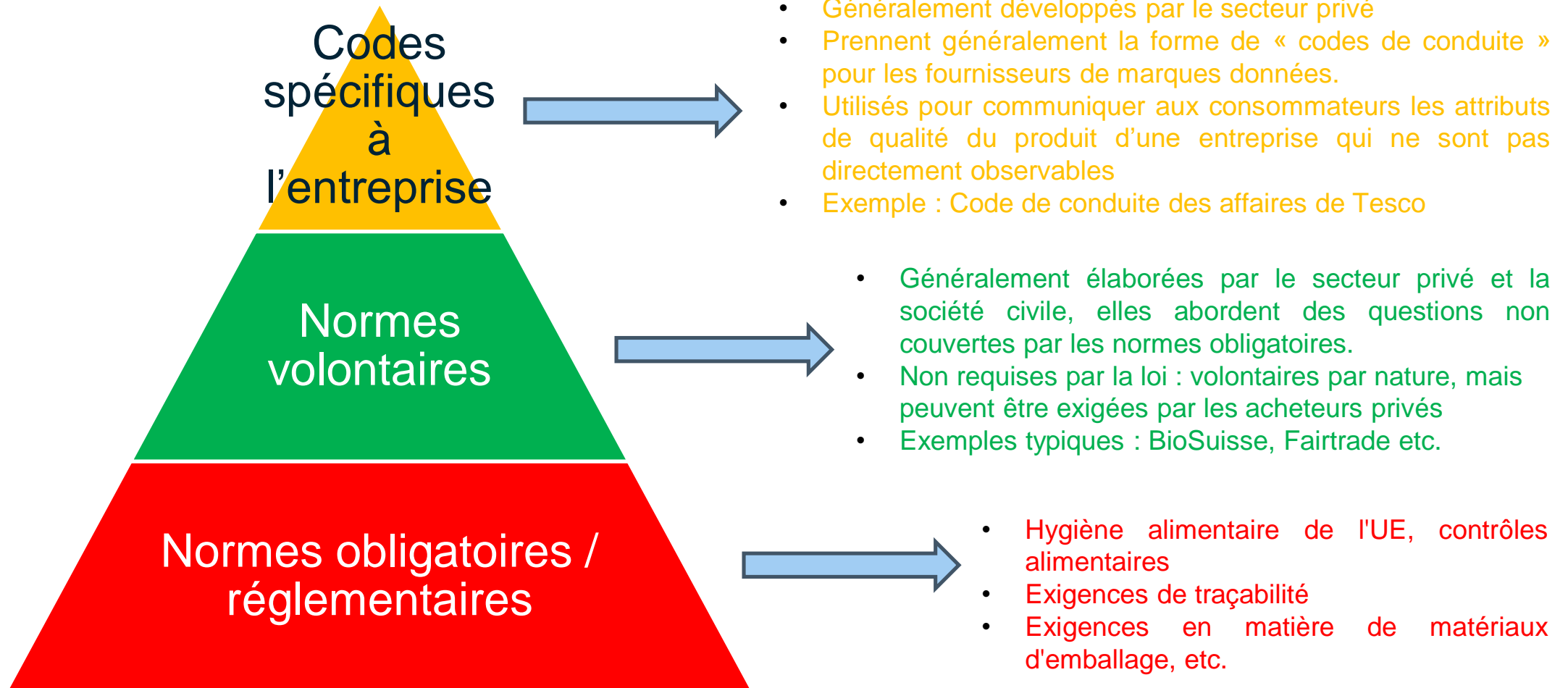


Les **normes** sont des « accords documentés contenant des spécifications techniques ou d'autres critères précis à utiliser de manière cohérente comme règles, directives ou définitions, afin d'assurer que les matériaux, produits, processus et services sont adaptés à leur objet. »

# Normes



# Pyramide des normes



# Notions de base de la certification



**QUALITY CONTROL**

- La **certification** est une procédure par laquelle une tierce partie donne l'assurance écrite qu'un produit, processus ou service est en conformité avec certaines normes.
- **L'accréditation** est une reconnaissance formelle par un organisme indépendant, en général un organisme d'accréditation, qu'un organisme de certification agit conformément aux normes internationales.

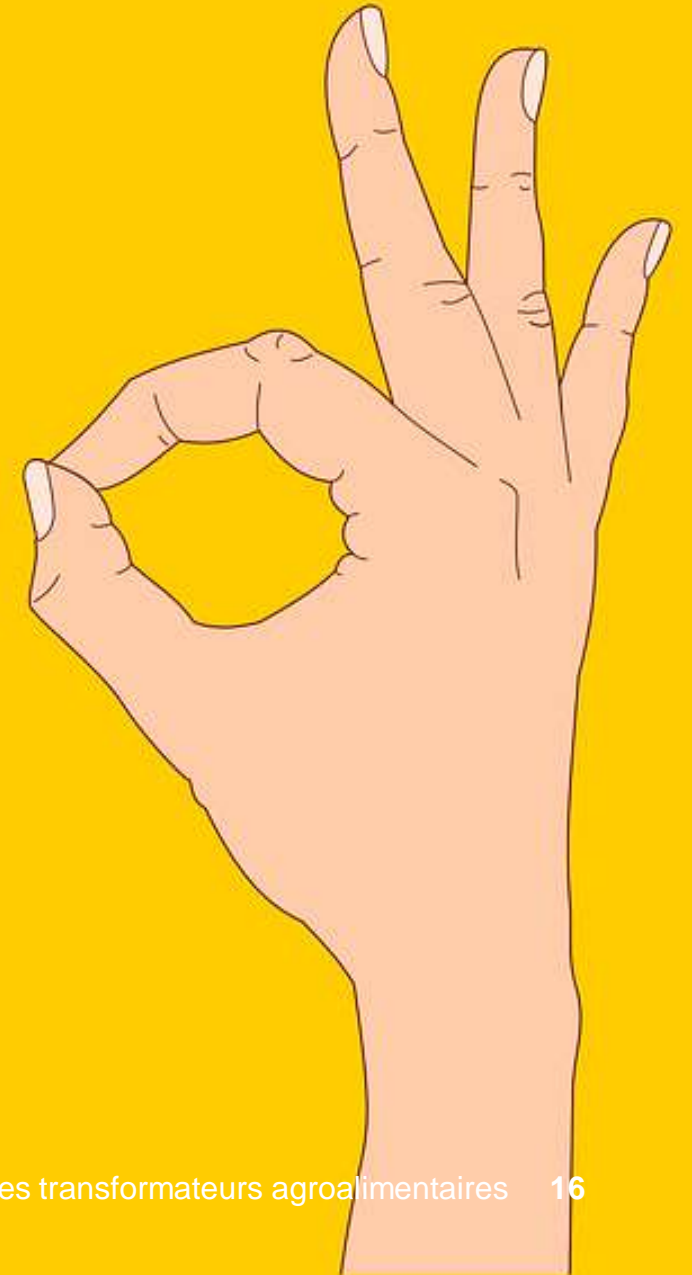
# Notions de base de la certification



- **Labellisation** : alors que la certification est une forme de communication entre vendeur et acheteur, le label est une forme de communication avec le consommateur final. Un label est une marque apposée sur un produit pour en certifier l'origine, la qualité ou encore la conformité. Les labels sont facultatifs. Ils prouvent que l'entreprise atteint des objectifs spécifiques, plus contraignants que les normes.

# À quoi sert la certification ?

La certification peut s'avérer un outil utile pour gagner en **crédibilité** en démontrant que votre **produit ou service répond aux attentes de vos clients**. Dans certains secteurs, la certification est une exigence légale ou contractuelle.





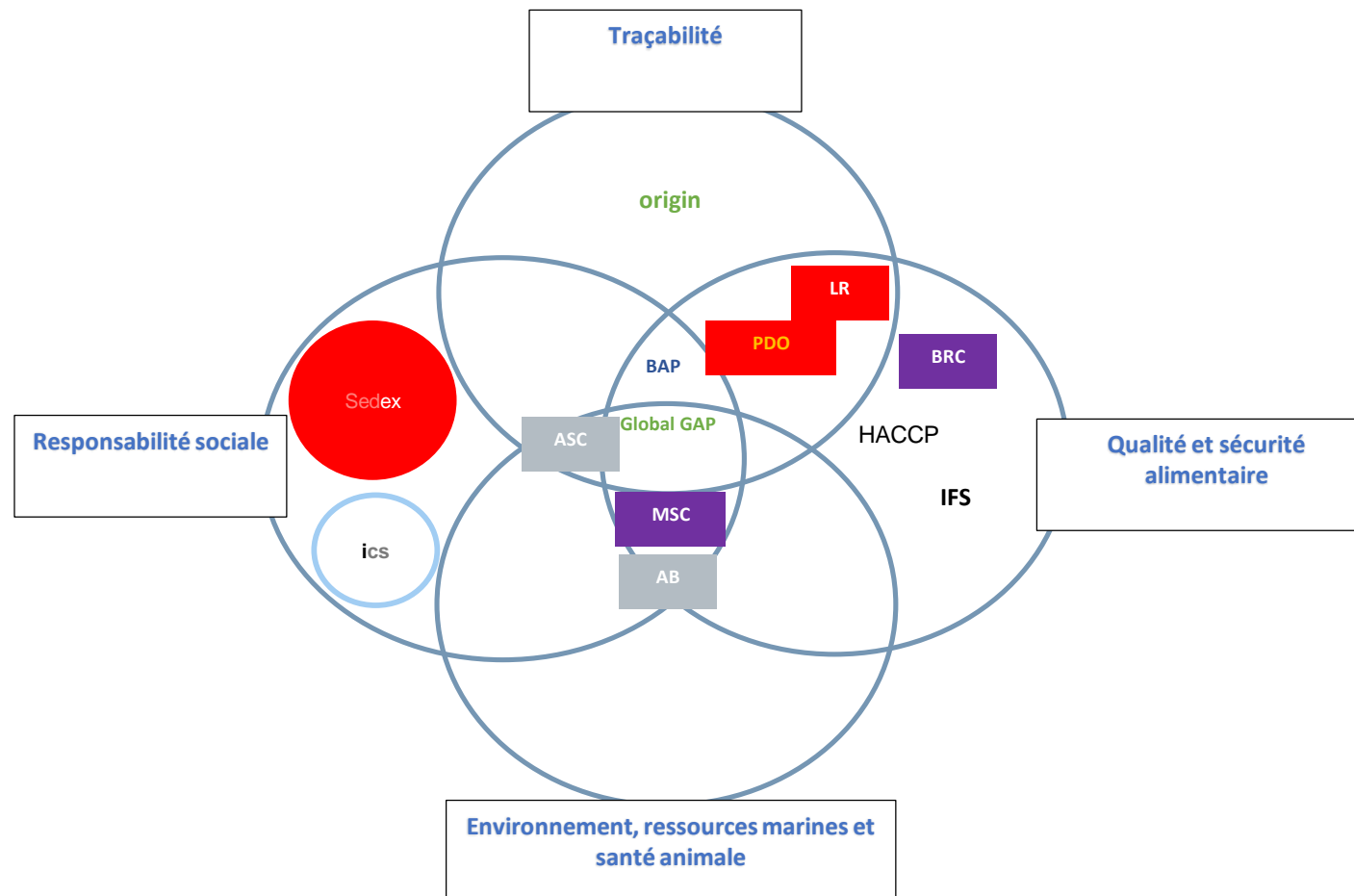
# Certifications

Les certifications sont en principe volontaires. Elles sont basées sur des normes techniques qui sont discutées et convenues au sein des organismes de normalisation nationaux et internationaux. Les certifications peuvent être obtenues au niveau du système, du processus ou du produit. GAP, Organic et ISO 22000 font partie des certifications les plus courantes pour les produits agroalimentaires. Pour plus d'informations, veuillez vous référer au Manuel sur la qualité pour les petites et moyennes entreprises (ONUDI, 2020).

[Quality Handbook digital Sept 2020.pdf](#)  
(unido.org)



# Principales dimensions des certifications des produits agroalimentaires



03.

# HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point



# HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point



- Développée par la NASA dans les années 60 pour garantir la sécurité de l'alimentation des astronautes, la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) prévoit l'analyse des dangers à chaque étape de la production en vue de les maîtriser.
- HACCP peut s'appliquer à toute unité de production alimentaire, mais pas à la production primaire (la culture de végétaux et élevage d'animaux, la chasse et la pêche en vue de la production de denrées alimentaires).

# Qui est concerné par HACCP ?



- **Producteurs d'aliments** à destination des consommateurs ou des animaux ;
- **Professionnels de bouche** : établissements de restauration, boucheries, épiceries, poissonneries, etc.)
- **Entreprises assurant la logistique** : transport, stockage, conservation et distribution des aliments ;
- **Fournisseurs d'équipements et d'emballage** comme les fabricants de couteaux ou de réfrigérateurs ;
- **Entreprises de nettoyage**, de désinfection, de décontamination ou encore de lutte contre les nuisibles.

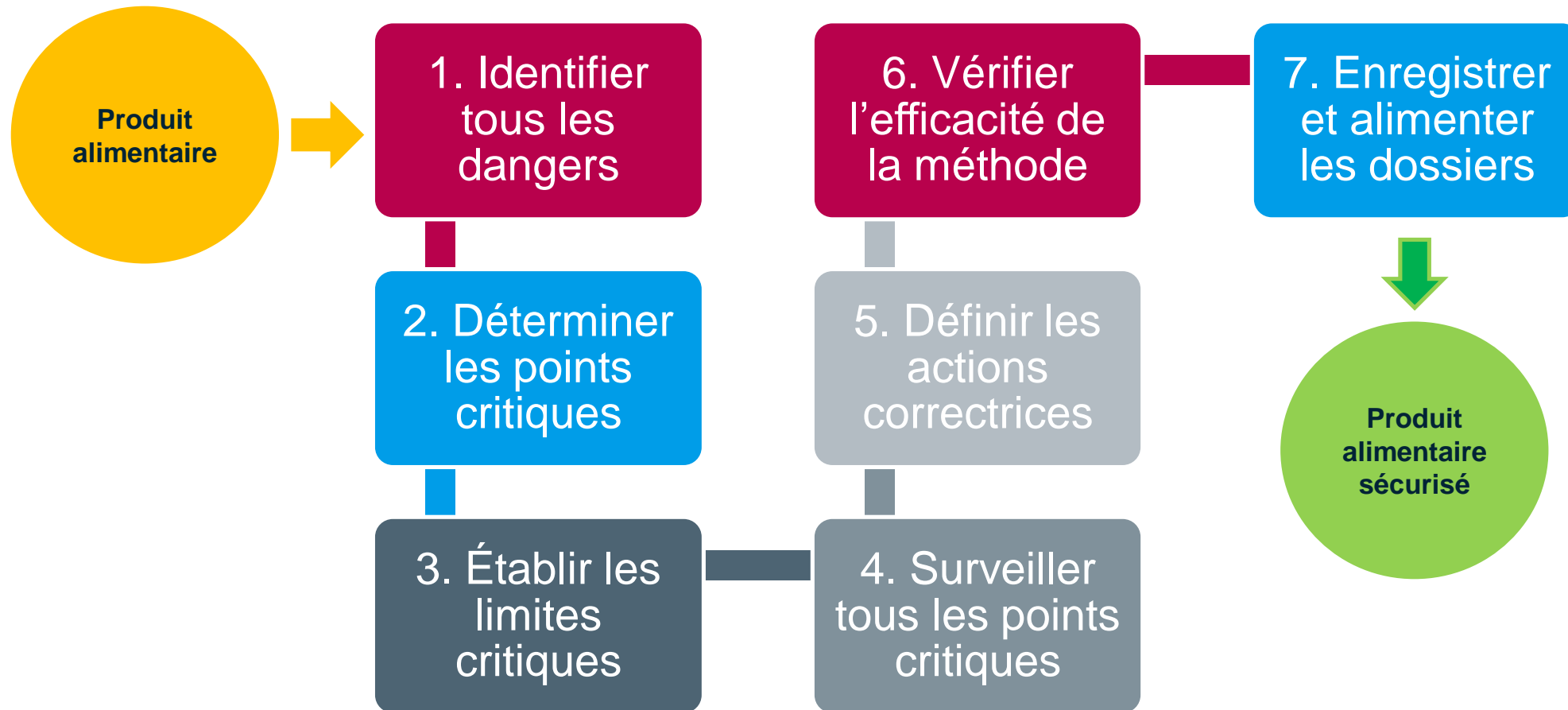
# Quels dangers HACCP permet de prévenir ?



HACCP permet de prévenir et de maîtriser les principaux types de danger suivants :

- Dangers **physiques** (ex. présence de cheveux dans une boîte de sardine, corps étranger qui s'introduit dans un aliment, etc.)
- Dangers **biologiques** (ex. staphylocoque, listeria, etc.)
- Dangers **chimiques** (ex. présence de pesticides ou d'un produit d'entretien dans le produit)

# Comment se faire certifier ? Les 7 principes

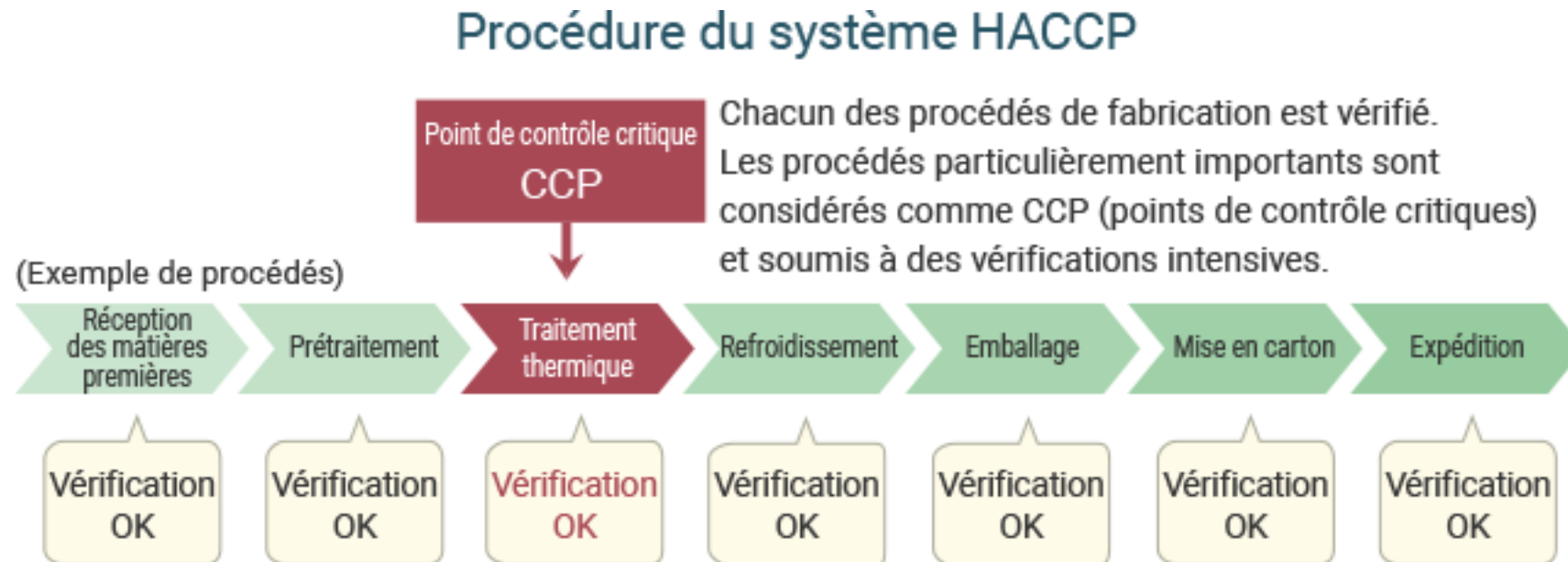


# Comment se faire certifier ? Les 12 étapes

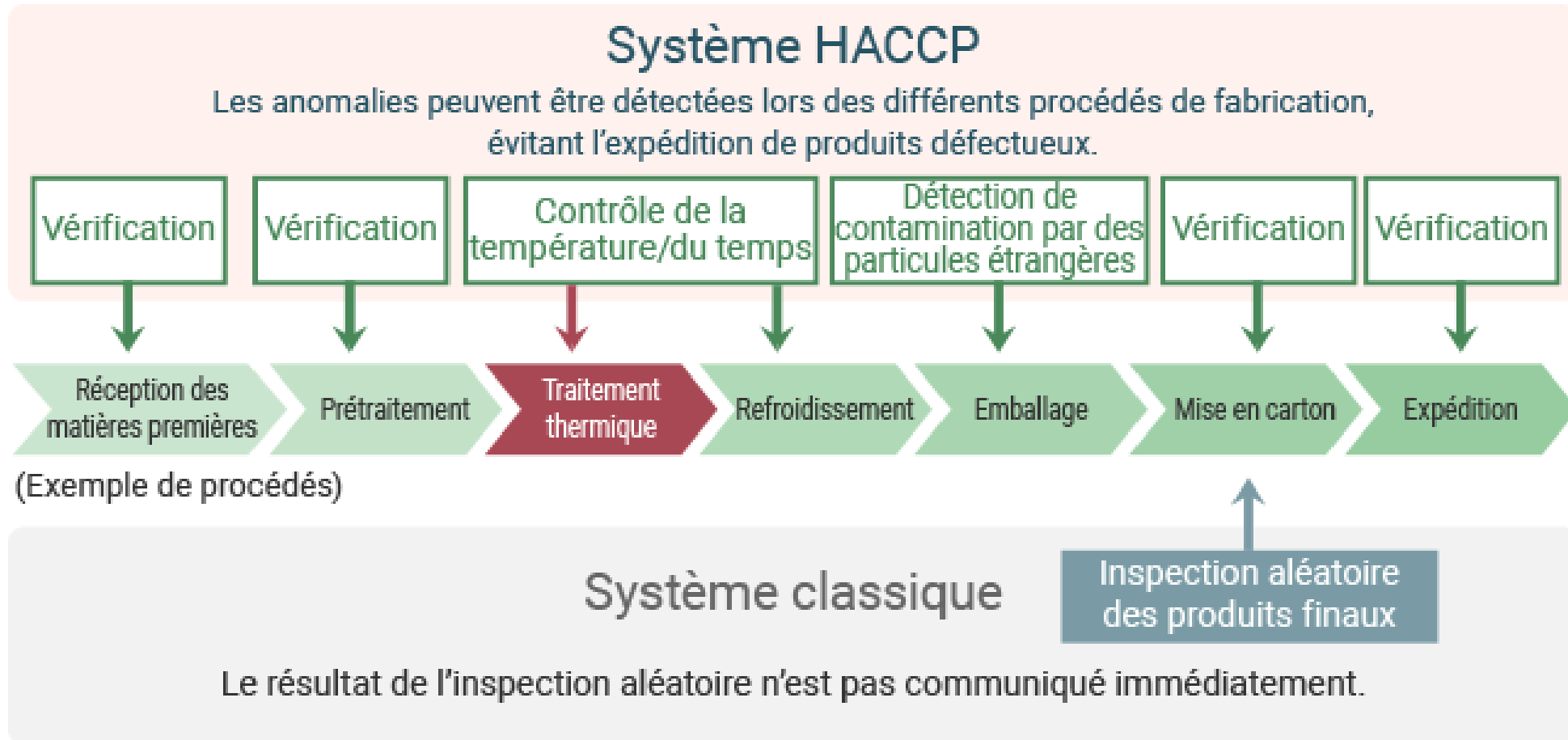
Phases	Étapes	Procédures HACCP	Principes
Phases préliminaires	1	Constituer l'équipe opérationnelle	
	2	Décrire le produit	
	3	Déterminer tous les usages attendus, normaux ou non	
	4	Élaborer un diagramme de fabrication	
	5	Vérifier le diagramme de fabrication sur un site	
Analyse des dangers	6	Identifier les dangers et les mesures préventives	1
Caractéristiques des points critiques	7	Identifier les points critiques de contrôle (CCP)	2
	8	Établir des limites critiques (critères, valeurs, cibles)	3
Définition du système de surveillance	9	Établir un système de surveillance des CCP	4
	10	Établir des actions de correction des CCP ou des actions d'amélioration	5
	11	Vérifier et valider le système – Bilan analyse des risques	6
Vérification de la performance du système HACCP	12	Établir un système d'enregistrement et de documentation	7



# Exemple de point critique



# Exemple comparatif



# Avantages de la certification HACCP

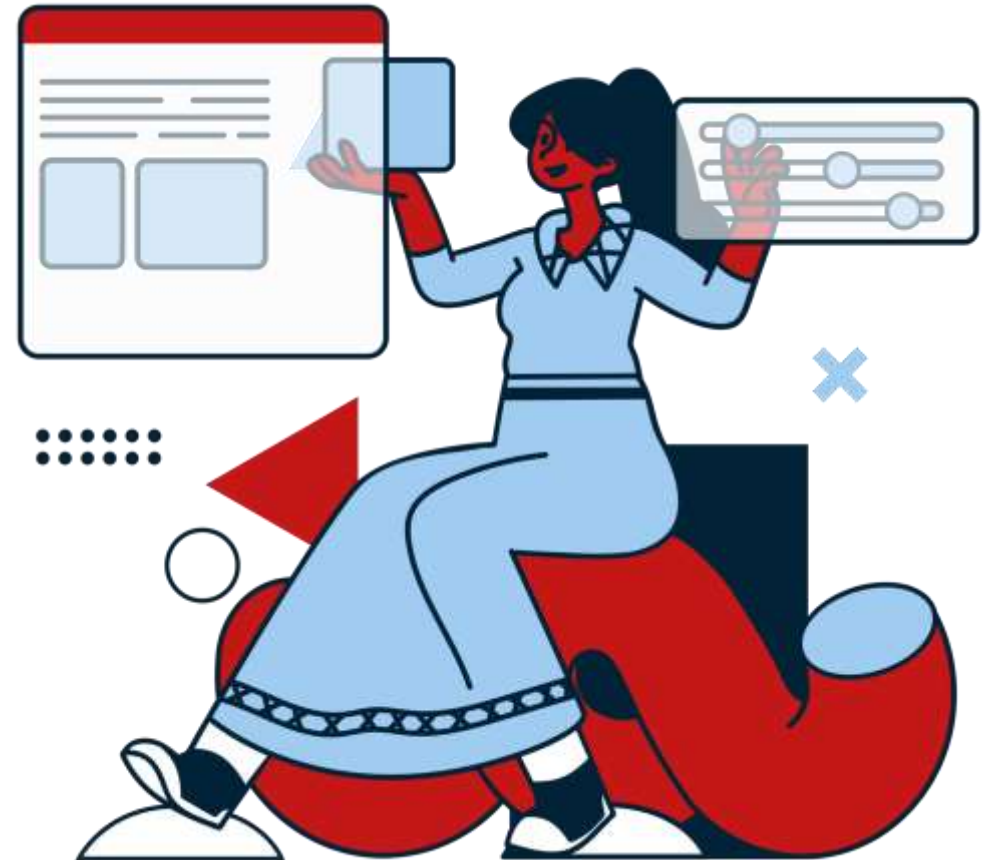


Principaux avantages de la certification HACCP :

- Prouver votre engagement envers la sécurité alimentaire aux différents acteurs
- Acquérir la confiance des acheteurs
- Prouver la présence de systèmes de contrôle pour la sécurité de la production de denrées alimentaires
- Surveiller et maîtriser les risques permanents de votre système de sécurité sanitaire des aliments
- Apporter une prise de conscience interne à votre organisation des différents risques pouvant affecter votre chaîne de production

04.

# ISO 22000 – Pratiques de management de la sécurité des aliments



# ISO 22000 – Pratiques de management de la sécurité des aliments



À ce jour, la norme ISO 22000 est l'unique norme internationale harmonisant les pratiques de management de la sécurité des aliments. Sa structure tient compte des dispositions contenues dans la norme ISO 9001 afin de permettre une parfaite compatibilité et complémentarité avec les différents référentiels de management couramment utilisés par les entreprises.

# ISO 22000 – C'est quoi au juste ?



La certification ISO 22000 atteste de la conformité du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) mis en place par un organisme de la filière alimentaire, à la norme ISO 22000.

# ISO 22000 – Principaux blocs



ISO 22000 repose sur quatre principaux blocs étroitement liés :

- Responsabilité de la direction
- Management des ressources
- Planification et réalisation de produits sûrs
- Validation, vérification, et amélioration du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

# ISO 22000 – 5 éléments essentiels



La norme ISO 22000 est applicable à tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Elle spécifie des exigences comprenant 5 éléments essentiels pour assurer la sécurité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire :

- Approche systémique
- Communication interactive
- Traçabilité
- Programmes Préalables (PRP)
- Plan(s) HACCP



# ISO 22000 – Qui est concerné par ISO 22000 ?



Tous les organismes de la chaîne alimentaire sont concernés :

- Producteurs d'aliments primaires, de produits alimentaires et d'ingrédients
- Producteurs d'aliments pour animaux
- Transporteurs, distributeurs
- Organismes chargés du stockage
- Points de vente au détail ou restauration

Elle s'adresse aussi aux organismes annexes à la chaîne : fournisseurs de matériaux, d'emballages ou de produits de nettoyage, prestataires de services (nettoyage, dératisation, etc.)

# ISO 22000 – Avantages et accès au marché



- Assurance d'une maîtrise efficace et dynamique des dangers liés à la sécurité des aliments
- Aptitude à fournir en permanence des produits satisfaisant à la fois les exigences des clients et les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité des aliments
- Assurance de la transparence dans la communication organisée et ciblée
- Mise en œuvre d'une démarche structurée d'amélioration continue

05.

# Certification HALAL

ee



# C'est quoi au juste ?



Un produit certifié Halal est un produit qui a été obtenu et/ou fabriqué conformément à la loi islamique et qui est, par conséquent, jugé propre à la consommation par les Musulmans. La certification Halal s'applique généralement aux produits et boissons alimentaires (nourriture Halal). Elle peut également s'appliquer à d'autres produits tels que les cosmétiques, les produits pharmaceutiques, le textile et les articles ménagers.

# Qui donne la certification Halal ?



La certification Halal peut être accordée par des organisations privées ou publiques désignées / autorisées par les gouvernements. Les entreprises désireuses d'obtenir cette certification doivent choisir un organisme certificateur reconnu et fournir la preuve qu'elles respectent toutes les directives et réglementations nécessaires. Une fois qu'un produit se conforme aux exigences, il peut être étiqueté comme tel, avec un label Halal, pour informer les consommateurs qu'il répond aux normes requises.

# Directives à respecter pour obtenir la certification Halal

Les directives qu'un produit doit suivre pour être certifié Halal varient en fonction des exigences spécifiques de l'organisme de certification. Cependant, certaines directives communes peuvent s'appliquer, notamment :

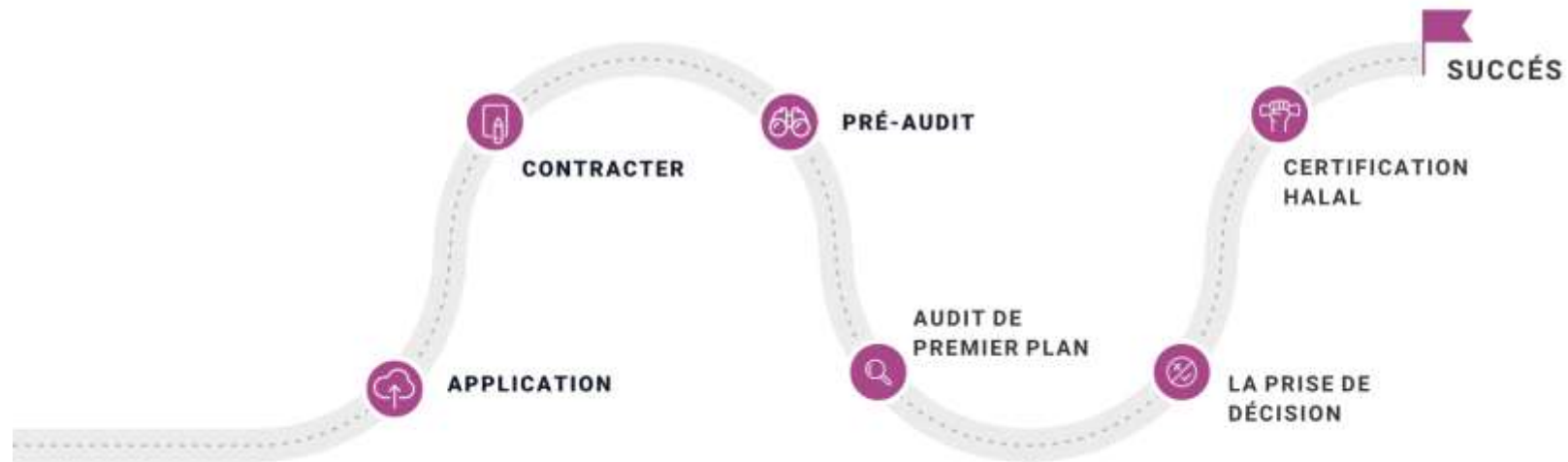
- **Ingrédients et matières utilisés** : la certification Halal peut exiger l'utilisation d'ingrédients et de matières spécifiques autorisés par la loi islamique, comme les ingrédients à base de plantes, ou interdire l'utilisation de certains ingrédients, comme le porc ou l'alcool.
- **Abattage et manipulation de la viande Halal** : la certification Halal peut exiger que la viande Halal soit abattue selon des directives spécifiques, telles que l'utilisation d'un couteau tranchant et la récitation d'une prière spécifique. Elle peut également exiger que la viande Halal ou les produits à base de viande Halal soient manipulés de manière qu'ils ne soient pas contaminés par des produits non Halal.

# Directives à suivre pour obtenir la certification Halal

- **Séparation des produits Halal et non Halal** : la certification Halal peut exiger que les produits Halal soient stockés, manipulés et préparés séparément des produits non Halal afin de garantir qu'ils n'entrent pas en contact les uns avec les autres.
- **Production et transformation** : la certification Halal peut exiger que les installations de production et de transformation répondent à des normes spécifiques en termes de propreté, d'équipement et de pratiques de manipulation.
- **Étiquetage et l'emballage** : la certification Halal peut exiger que les produits de nourriture Halal soient étiquetés et emballés de manière à indiquer clairement qu'ils sont certifiés Halal avec un Label Halal.

# Procédure pour obtenir la certification Halal

## Le Chemin de la Certification





# Frais de certification Halal

Les frais de certification Halal sont de différents types et varient considérablement selon l'organisme certificateur, le produit à certifier, de même que la taille de l'entreprise.

Type de frais	Fréquence
Frais d'administration	Variables
Frais de certification	Annuels ou mensuels
Frais d'audit	Variables
Frais de supervision	Variables
Frais de formation	Annuels
Frais de screening	Variables
Frais d'expédition	Variables
Remboursement de frais	Variables

# Quels principaux avantages de la certification Halal?

Rassurer le consommateur

Saisir de nouvelles opportunités

S'ouvrir aux marchés internationaux

Affirmer une éthique

# Marché du Halal



06.

# Certification Global GAP



# Global Gap – Global Good Agricultural Practice

La certification GLOBAL GAP a commencé en 1997 sous le nom d'EUREP G.A.P en tant qu'une initiative des détaillants appartenant au groupe de production EURO-RETAILER. Les instigateurs de cette initiative voulaient ainsi répondre à la préoccupation croissante des consommateurs désireux d'avoir des produits alimentaires répondant aux conditions de sécurité. En 2007, EUREP GAP a changé de nom pour GLOBAL GAP pour refléter la portée mondiale que ses créateurs voulaient lui donner.

Actuellement, quelque 100.000 producteurs autour du monde sont certifiés Global GAP et plus de 100 organismes certificateurs indépendants sont accrédités pour accorder cette certification.

# Global Gap – Les bonnes pratiques agricoles (BPA)

« GLOBAL GAP couvre une variété de normes de production agricole, englobées dans l'*Integrated Farm Assurance* (IFA) qui couvre les BPA pour l'agriculture, l'aquaculture, l'élevage et l'horticulture. Elle concerne toutes les étapes de la production, depuis les activités avant la récolte jusqu'à la production après la récolte, y compris la manipulation, le conditionnement et le stockage. » Safetyculture

La certification GLOBAL GAP est particulièrement basée sur des principes de prévention du risque et d'analyse par des moyens de lutte intégrée dans le but de rassurer les consommateurs sur la manière avec laquelle les produits alimentaires sont obtenus. Il s'agit d'autant plus de réduire au minimum l'impact des activités agricoles sur l'environnement et de garantir une approche responsable de la santé de la sécurité des travailleurs ainsi que du bien-être des animaux (Control Union Inspection., 2011).

# Global Gap – Thèmes de sécurité concernés

## Thèmes de sécurité alimentaire dans GLOBAL G.A.P. solutions :

- Identification et atténuation des risques chimiques, biologiques et physiques
- Surveillance des résidus pour une utilisation appropriée des produits phytopharmaceutiques
- Traçabilité grâce aux procédures de manipulation, de séparation et d'identification des produits
- Atténuation de la contamination des aliments grâce à une gestion efficace des déchets
- Contrôles de l'utilisation, du stockage et de la qualité de l'eau d'irrigation
- Règles de récolte et d'après-récolte concernant la manipulation, l'emballage et le stockage des produits
- Approvisionnement, stockage et transformation de matériaux pour l'alimentation animale
- Plan documenté de fraude alimentaire pour identifier les risques de la chaîne d'approvisionnement

# Global Gap



## Processus de certification GlobalGAP



Examinez les normes GlobalGAP



Évaluez l'exploitation agricole



Prenez un rendez-vous avec l'organisme de certification agréé GlobalGAP



Premier audit GlobalGAP sur site avec un auditeur agréé



Une fois que l'exploitation se conforme avec succès aux normes requises : recevez le certificat GlobalGAP

*SafetyCulture*



CERTIFICATION GLOBAL GAP

# Global Gap – Audit des BPA dans une exploitation



[https://public-library.safetyculture.io/products/audit-des-bpa-dans-une-exploitation-hpnsgoztei8jaltq?amp\\_dev=af42758e-3f11-4b58-b65d-edad63a71022](https://public-library.safetyculture.io/products/audit-des-bpa-dans-une-exploitation-hpnsgoztei8jaltq?amp_dev=af42758e-3f11-4b58-b65d-edad63a71022)

# Global Gap – Coût de la certification



Les frais et coûts sont variables en fonction de la taille de l'exploitation, ainsi que des éléments couverts par la certification.

Les derniers tarifs hors Amérique du Nord sont disponibles à l'adresse suivante :

[https://documents.globalgap.org/documents/240618\\_GG\\_system\\_participation\\_fees\\_v8\\_0-1\\_Jun24\\_en.pdf](https://documents.globalgap.org/documents/240618_GG_system_participation_fees_v8_0-1_Jun24_en.pdf)

# Global Gap – Avantages de Global GAP



La certification Global GAP peut aider les producteurs de denrées alimentaires à vendre leurs produits dans le monde entier. Il leur donne la possibilité d'atteindre les clients, les marchés, les fournisseurs et les détaillants mondiaux qui exigent la certification Global GAP. Ils peuvent également bénéficier des avantages suivants :

- Des méthodes d'agriculture durables et responsables
- Une exposition réduite aux risques de réputation en matière de sécurité des aliments et des produits
- Amélioration de l'efficacité des processus et de la gestion de l'exploitation agricole
- Assurance du bien-être des agriculteurs, des animaux et de l'environnement

Source: afetyculture

07.

## Fairtrade et commerce équitable



# Fairtrade – C'est quoi au juste ?



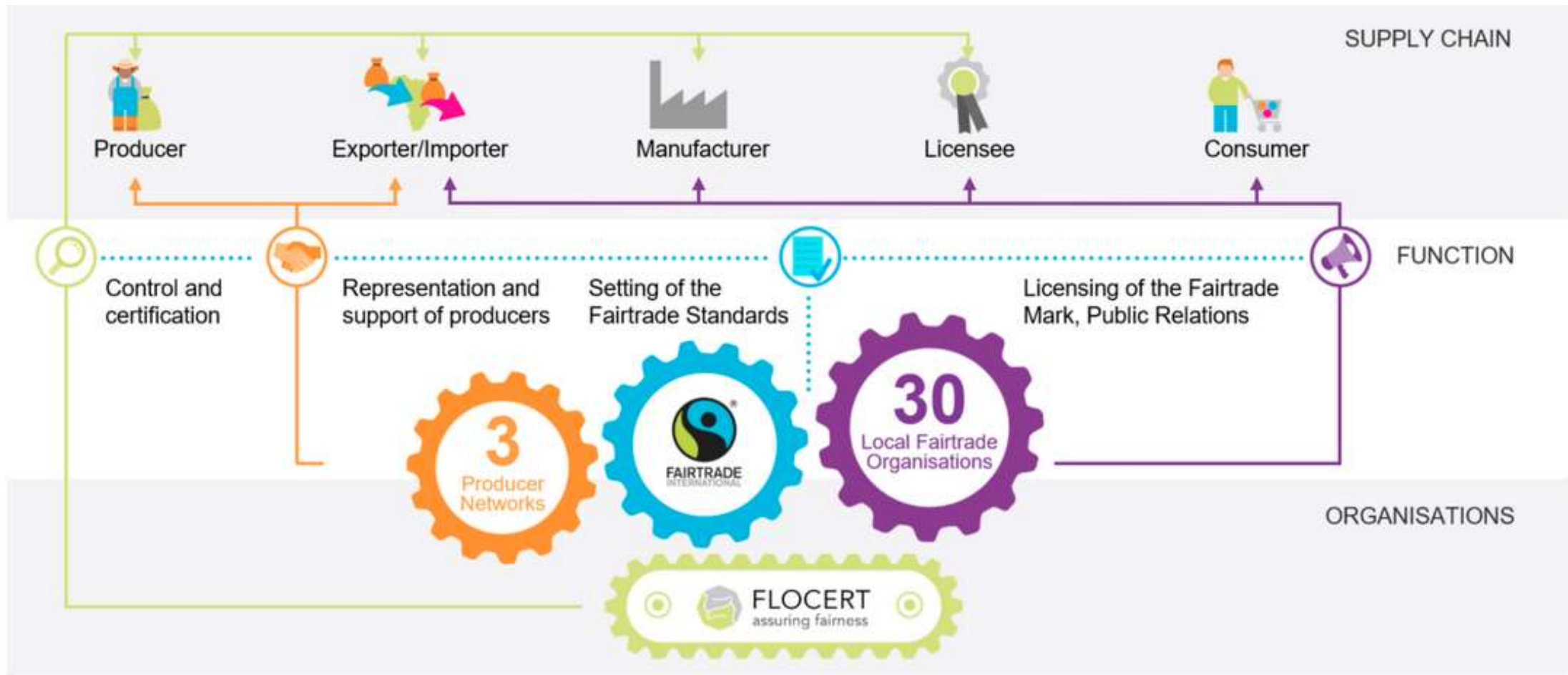
- « Fairtrade est un label international créé en 1988 sous le nom de « Max Havelaar » pour le commerce équitable avec les pays du Sud. Ce label se retrouve entre autres sur des produits alimentaires, du textile et des cosmétiques.
- Fairtrade garantit de bonnes conditions de travail et inclut toute une série de critères écologiques. Le label soutient (financièrement) l'agriculteur et sa communauté grâce à un prix minimal et une prime. » Infolabel
- Ce label est géré par FLO International (Fairtrade Labelling Organisation), une ONG

# Fairtrade – C'est quoi au juste ?



- Pour le textile, le label ne s'intéresse qu'aux fibres naturelles.
- Depuis 2016, le label ne se limite plus à la phase agricole et examine également les étapes ultérieures de la chaîne, comme la transformation.
- Fairtrade n'est que partiellement un label écologique. Il est surtout un label social.

# Comment ça marche ?



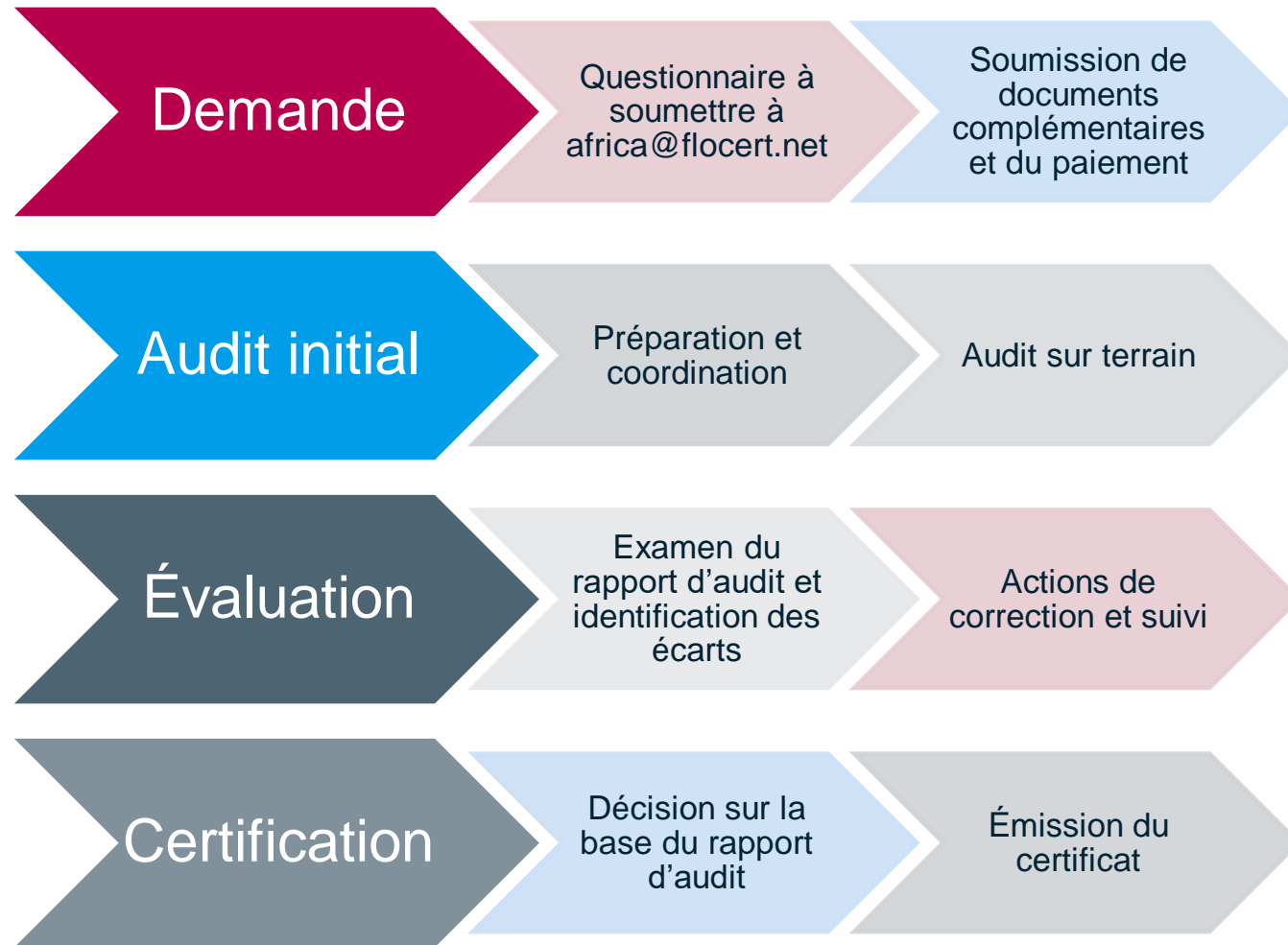
# Produits concernés



- Céréales
- Cocoa
- Café
- Cultures de fibres
- Fleurs et plantes
- Fruits frais
- Or et métaux précieux
- Thés, tisanes et épices
- Miel
- Noix
- Etc. <https://www.fairtrade.net/standard/fairtrade-standards#scope>



# Processus de certification



# Combien coûte la certification Fairtrade ?



FLOCERT  
assuring fairness

[A propos de nous](#)

[Solutions](#)

[Obtenir une certification](#)



[FR](#)

[Connexion](#)

## Calculateur des Frais pour Fairtrade

Conformément à la mission de soutien et d'autonomisation des producteurs de Fairtrade, la structure tarifaire de FLOCERT vise à permettre aux producteurs et aux travailleurs des organisations de producteurs de participer au système Fairtrade, indépendamment de leur localisation et de leur taille.

FLOCERT applique un modèle d'honoraires "tout compris", sans frais supplémentaires pour les audits, les déplacements ou les visites aux clients.

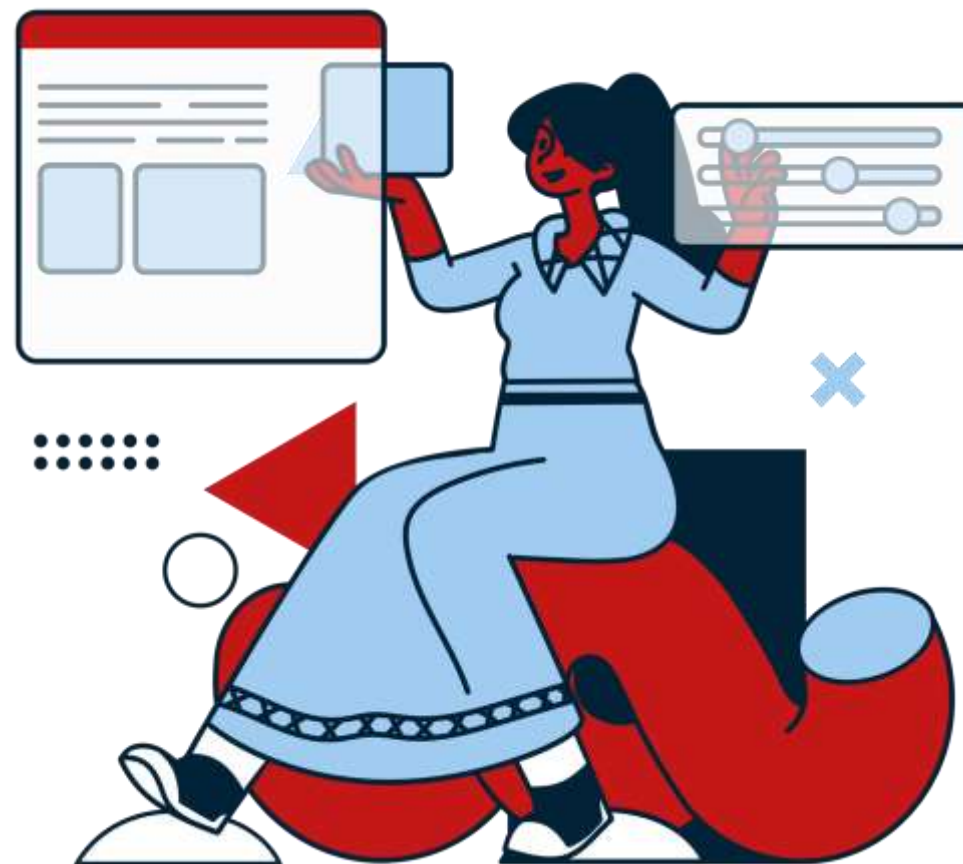
**Quelle affirmation décrit le mieux la structure de votre organisation ou de votre entreprise ?**

# Avantages du commerce équitable



- Garantie d'un prix plancher aux producteurs et amélioration de leurs conditions de vie
- Encouragement de pratiques agricoles durables
- Accès à des consommateurs de plus en plus nombreux et sensibles aux aspects sociaux et environnementaux des produits qu'ils achètent.

# 08. EU Organic



# Principe de base



« Tous les producteurs, transformateurs ou négociants qui souhaitent commercialiser leurs denrées alimentaires en tant que produits biologiques doivent être enregistrés auprès d'une agence ou d'un organisme de contrôle. Cette organisation est chargée de vérifier que l'opérateur agit dans le respect des règles de l'agriculture biologique. Publique ou privée, selon les pays de l'UE, elle s'assure que les règles de l'Union européenne en matière de production biologique sont respectées. » [europa.eu](http://europa.eu)

# Période de conversion

Les candidats à la certification EU Organic doivent passer par une période de «conversion» pendant laquelle les méthodes de production et les semences biologiques doivent être utilisées, mais le produit obtenu ne peut pas être vendu en tant que produit biologique. La durée de cette période est de :

- 3 ans pour les cultures pérennes de fruits rouges, de fruits d'arbre et de fruits de la vigne ;
- 12 mois pour les pâturages pour porcs et volailles ;
- 2 ans pour les cultures annuelles et les pâturages pour ruminants.



# Activités concernées



La certification EU Organic s'applique aux activités suivantes :

- Agriculture
- Pêche
- Floriculture et horticulture
- Bétail
- Produits manufacturés
- Aliments transformés

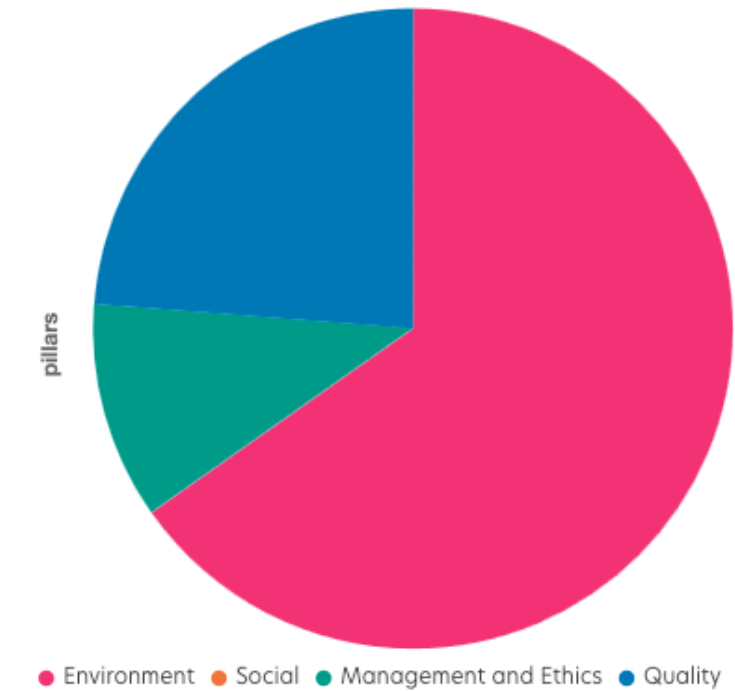
# Produits concernés

Les produits concernés par la certification EU Organic sont :

- Aquaculture,
- Bananes,
- Céréales,
- Cacao,
- Noix de coco (fraîche),
- Café, thé, épices
- Cosmétiques,
- Coton et fibres,
- Produits de floriculture,
- Fleurs,
- Aliments et boissons,
- Fruits, légumes
- Santé,
- Miel,
- Noix,
- Autres produits,
- Huile de palme,
- Plantes,
- Riz,
- Soja,
- Sucre,
- Poissons sauvages



# Critères pris en considération



Généré par la Standards Map de l'ITC [Source :](#)

# Produits concernés

Niveau minimal d'évaluation de la conformité du standard	Tierce partie.
Cycle de vérification	1 an ou moins
Ce qui est vérifié	Usine, ferme, unité de production (y compris visite du bureau et examen de la documentation)
À quelle fréquence les opérateurs sont-ils soumis à un processus d'audit de re-certification complet ?	1 an ou moins
Visites inopinées	Autorisées

# Le bio en croissance continue



- La surface agricole mondiale certifiée bio est passée de 15 à 96,4 Mo ha entre 2000-2022.
- En 2022, on comptait 4,5 Mo de producteurs bio contre 200.000 en 1999. La majorité de ces producteurs bio exercent leur activité en Inde (2,5 Mo).
- Le marché mondial bio a connu une croissance importante, passant de 15,1 en 2000 à 135 Md € en 2022. Les USA arrivent en tête avec 58,6 Md €, suivis de l'Allemagne (15,3 Md) puis de la Chine (12,4 Md).

09.

Quels labels ou certifications choisir et pourquoi - Simulations



QUELS LABELS OU CERTIFICATIONS CHOISIR ET POURQUOI

# Quels labels ou certifications choisir et pourquoi ?

Principaux critères de choix :

- Le produit que vous comptez exporter
- Le marché-cible et les exigences des acheteurs et des consommateurs par rapport aux produits achetés
- Votre vision et vos objectifs marketing et commerciaux
- Votre analyse coût-bénéfice et votre budget
- Votre capacité à vous conformer aux exigences de la certification
- Les certifications dont vos concurrents disposent



QUELS LABELS OU CERTIFICATIONS CHOISIR ET POURQUOI ?

# Quels labels ou certifications choisir et pourquoi ?

Simulation sur <https://standardsmap.org/fr/>

ITC | Standards Map

Pourquoi Standards Map Base de connaissances Commencer

## La plus grande base de données au monde pour les standards de développement durable

Nous fournissons des informations gratuites, accessibles, complètes, vérifiées et transparentes sur plus de 300 standards en matière de protection de l'environnement, de droits des travailleurs, de développement économique, de qualité et de sécurité alimentaire, ainsi que d'éthique commerciale.

Explorer la Standards Map

## Boîte à outils gratuite pour la Standards Map

Nos outils gratuits vous aident à trouver des informations fiables et neutres sur les standards volontaires de développement durable (VDD), les codes de conduite, les protocoles d'audit, les

Comment ça marche →

QUELS LABELS OU CERTIFICATIONS CHOISIR ET POURQUOI ?

# Quels labels ou certifications choisir et pourquoi ?

Simulation sur <https://www.labelinfo.be/fr>

The screenshot shows the website 'INFOLABEL .BE'. The navigation bar includes 'HOME', 'A PROPOS', 'COMMENT FONCTIONNE INFOLABEL?', and 'CONTACT'. There are language options for 'NL' and 'FR', and a search icon. The main content area displays '106 labels' and a prompt to click on a label for more details or choose a category from the left sidebar. The sidebar contains the text 'Votre guide des labels de durabilité et des produits durables' and a 'Filtre' button. Below the sidebar, there are three categories: 'BIO-FAIR', 'ALIMENTATION', and 'EMBALLAGES'. The main content area shows four labels: 'AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE', 'ASC (FARMED RESPONSIBLY CERTIFIED)', 'Beter Leven (Dieren bescherming)', and 'BIOGARANTIE'. Each label has a corresponding logo and a brief description below it.

**INFOLABEL .BE**

HOME A PROPOS COMMENT FONCTIONNE INFOLABEL? CONTACT

NL FR

106 labels

Cliquez sur un label pour une description détaillée ou choisissez une catégorie dans la colonne de gauche.

Votre guide des labels de durabilité et des produits durables

Filtre

BIO-FAIR  
ALIMENTATION  
EMBALLAGES

**CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
LABEL  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**FARMED RESPONSIBLY CERTIFIED ASC ASC-AQUA.ORG**  
LABEL  
ASC  
ASC est un label international

**Beter Leven Dieren bescherming**  
LABEL  
BETER LEVEN  
Beter Leven est un label

**biogarantie**  
LABEL  
BIOGARANTIE  
Biogarantie est un label belge

# Coût des certifications

Les coûts d'obtention d'une certification sont très variables d'une entreprise à l'autre en fonction des critères suivants :

- Localisation de l'entreprise
- Nature de la certification demandée et disponibilité du certificateur et des auditeurs localement
- Engagement ou non de l'entreprise dans une démarche qualité au moment de la demande
- Taille de l'entreprise demanderesse de la certification mesurée par des critères pertinents : nombre d'employés, étendue de l'exploitation, nombre de produits, étendue de l'activité, etc.
- Durée de l'audit de certification et de sa préparation
- Intervention de superviseurs
- Etc.





QUELS LABELS OU CERTIFICATIONS CHOISIR ET POURQUOI ?

# Durée de validité des

<b>certifications</b>	<b>Validité</b>
HACCP	3 ans
Global Gap	1 an
Organic	USDA organic : 5 ans / EU organic : 1,5 an
BRC	1 an
FSSC 22000	3 ans
IFS	1 an
Halal	Malaisie 2 ans / Singapour 1-2 ans / Indonésie 4 ans / Philippines 1 an
ISO 9001	3 ans
Kasher	1 an
ISO 22000	3 ans
SQF (Safe Quality Food Certificate)	1 an
SMETA	1 an
Fairtrade	3 ans
Rainforest Alliance	3 ans

## CONCLUSION

# Comment prouver la qualité de mes produits aux acheteurs ?

### Phases de pré-récolte et de récolte

- 1) Certification des marchandises (Global Gap, Organic, standard privé du détaillant)
- 2) Test des limites maximales de résidus (LMR)

### Phases de post-récolte

- 1) Certification des usines de conditionnement
- 2) Demande croissante de protocoles de sécurité alimentaire et d'hygiène comme HACCP, BRC et autres

### Certifications supplémentaires (Sociales)

- 1) SMETA, Fair Trade, Fair for Life, etc.



# Conclusion



- La certification est à la fois une **preuve de conformité** par rapport à des exigences spécifiques et une forme de communication pour **informer** et **rassurer** les acheteurs de ladite conformité.
- De nombreuses certifications sont **obligatoires** et d'autres **facultatives** visant à prouver la volonté de l'entreprise de répondre aux attentes et préoccupations des acheteurs.
- Le **choix des certifications** est conditionné par le **type de marché** visé, ainsi que par les **attentes et exigences** du segment de clientèle ciblé.
- Au-delà de l'obtention du certificat, l'engagement dans l'exercice de certification est une excellente occasion d'**améliorer** la situation de l'entreprise.

# Principales références

- <https://www.halaloffice.com/fr/quest-ce-quun-produit-certifie-halal/>
- <https://eeat-haccp.io/guide-haccp/haccp/definition-haccp/>
- [https://www.keyence.fr/ss/products/marketing/traceability/law\\_food.jsp](https://www.keyence.fr/ss/products/marketing/traceability/law_food.jsp)
- <https://argml.com/certification-halal/>
- <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp>
- <https://www.imanor.gov.ma/informations-generales/>
- <https://www.imanor.gov.ma/certifications-sm/>
- <https://www.certification-iso-26000.com/quelle-difference-entre-une-norme-et-une-certification/>
- <https://www.iso.org/fr/home.html>
- <https://www.agrimaroc.ma/la-certification-global-gap/>
- <https://safetyculture.com/fr/themes/globalgap/>
- <https://www.labelinfo.be/fr/label/fair-trade-fairtrade>
- <http://www.qualiteonline.com/question-154-quel-est-le-co-t-moyen-d-une-demarche-de-certification-iso.html#:~:text=Pour%20ces%20diff%C3%A9rentes%20prestations%20il,d'implication%20du%20responsable%20qualit%C3%A9>
- <https://www.reussir.fr/lesmarches/bio-dans-le-monde-trois-chiffres-connaître>



SheTrades

# Des questions ?

**Brahim Allali, Ph.D.**

Expert international en stratégie et  
développement international



[www.shetrades.com](http://www.shetrades.com)



[womenandtrade@intracen.org](mailto:womenandtrade@intracen.org)



[@ITCSheTrades](https://www.facebook.com/ITCSheTrades)



[@ITCNews](https://twitter.com/ITCNews)



[@internationaltradecentre](https://www.instagram.com/internationaltradecentre)

© International Trade Centre 2022