ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE

Encyclopédie : *Question sur*

Les erreurs passent, il n'y a que le vrai qui reste (Diderot)

Série procédures sécuritaires

1 - Présentation de la série & liste des organismes cités

Fiche *QUESTIONS SUR…* n° 08.07.Q05	mars 2026

Didier MAJOU, membre de l'Académie d'Agriculture de France

Mots clés : sécurité alimentaire

Les cinq fiches de l'Encyclopédie numérotées de 08.07.Q05 à 08.07.Q09 constituent une série dédiée aux procédures sécuritaires dans le domaine de l'alimentation humaine.

Cette première fiche présente la série, puis donne la liste des organismes qui participent à ce domaine ; pour chacun, sont précisés la signification de son acronyme ainsi que ses missions[1].

La série consacrée aux procédures sécuritaires dans le domaine de l'alimentation humaine

Cette série comprend :

08.07.Q05 : 1 - Présentation de la série et liste des organismes cités
08.07.Q06 : 2 - Le *plan de maîtrise sanitaire* (PMS)
08.07.Q07 : 3 - Durée de vie microbiologique des aliments et rôle de la microbiologie prévisionnelle
08.07.Q08 : 4 - L'*appréciation quantitative de l'exposition* (AQE) et l'*appréciation quantitative des risques* (AQR)
08.02.Q09 : 5 - La culture de la sécurité des aliments

Liste et missions des organismes cités dans la série *procédures sécuritaires*

Actia (*Association de coordination technique pour l'industrie agro-alimentaire*)

Structure nationale de coordination, l'Actia fédère les activités des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, ainsi que des Centres "partenaires, interface et techniques", dont les 1 200 chercheurs, ingénieurs et techniciens accompagnent quotidiennement les entreprises, en particulier les PME.

Avec plus de 80 implantations en France, les *Centres Actia* interviennent dans tous les secteurs des industries alimentaires, ainsi que sur des valorisations non alimentaires des produits agricoles (biotechnologie, chimie fine, cosmétique, pharmacie).

Adria

L'Adria est un *Institut technique agro-industriel* (Itai) qualifié par le ministère chargé de l'Agriculture, ainsi qu'un *Centre de ressources technologiques* (CRT), labellisé par le ministère chargé de la Recherche. L'Adria est membre de l'Actia, leader en qualité et sécurité des aliments proposant des prestations de recherche et d'innovation.

Afnor (*Association française de normalisation*)

L'Afnor est une association 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.

[1] Cette liste n'est pas exhaustive des organismes privés et publics, nationaux et internationaux, en charge de la sécurité sanitaire des aliments.

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

Anses (*Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail*)

Établissement public à caractère administratif, créée en 2010, elle est sous la tutelle des ministères de la Santé, de l'Environnement, de l'Agriculture, et du Travail. L'Anses dispose d'un réseau de 12 laboratoires de référence et de recherche. Ils ont des missions d'expertise, de surveillance épidémiologique, d'alerte et de conseil scientifique et technique.

BRCGS (*Brand Reputation through Compliance of Global Standards*)

BRCGS a été fondé en 1996 par des distributeurs qui souhaitaient harmoniser les normes de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Aujourd'hui, ce référentiel britannique est reconnu mondialement dans les catégories alimentaires et non alimentaires. Il gère le programme de certification tiers le plus rigoureux de son genre. BRCGS est une marque mondiale leader sur le marché qui contribue à renforcer la confiance dans la chaîne d'approvisionnement.

Codex Alimentarius

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).

Il est en charge de l'élaboration de normes alimentaires internationales destinées à protéger la santé du consommateur et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international des denrées.

FSSC (*Food Safety Systems Certification*)

FSSC 22000 est un système de certification reconnu au niveau international qui s'appuie sur la norme ISO 22000 pour établir une référence en matière de qualité, de sécurité et de processus pour l'industrie agroalimentaire. Cette norme combine les exigences mutualisées des distributeurs et des industriels en matière de sécurité des aliments.

GIS *Sym'Previus*

Ce groupement d'intérêt scientifique, constitué par ses partenaires (Actia, Inrae, Unir, École nationale vétérinaire d'Alfort) depuis plus de 25 ans, a créé, développé et mis à disposition un outil complet de prévision des données microbiologiques qui comprend une base de données et une base de modèles de simulation pour la croissance bactérienne, les limites de croissance, l'inactivation thermique et l'identification des dangers microbiologiques. L'outil de microbiologie prévisionnelle *Sym'Previus* fournit à ses utilisateurs des réponses personnalisées répondant à leurs problématiques industrielles.

GFSI (*Global Food Safety Initiative*)

GFSI est une organisation privée qui fonctionne comme une "coalition d'action" du *Consumer Goods Forum* (CGF) et rassemble des détaillants et des propriétaires de marques (fabricants) parmi les membres du CGF.

GFSI fonctionne sous une gouvernance multipartite, avec pour objectif de créer "*une communauté élargie de la sécurité alimentaire chargée de superviser les normes de sécurité alimentaire pour les entreprises et de contribuer à fournir un accès à des aliments sûrs pour tous, partout dans le monde*". La communauté GFSI est composée des plus grands experts mondiaux de la sécurité sanitaire des aliments issus d'entreprises distributeurs, de fabrication et de restauration, ainsi que d'organisations internationales, de gouvernements, d'universités et de prestataires de services de l'industrie alimentaire mondiale.

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*)

La démarche HACCP est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, physique, chimique et allergène.

La démarche consiste à analyser les dangers pour mettre en place des points critiques où il est possible de les maîtriser. La réglementation HACCP repose sur le *Paquet hygiène* de l'Union européenne qui impose une approche préventive des risques alimentaires. L'usage de l'HACCP figure aussi dans les lignes directrices du *Codex Alimentarius*.

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

IFS (*International Featured Standards*)

Le référentiel d'audit privé *IFS Food* examine les produits et les procédés de production afin d'évaluer la capacité d'un producteur alimentaire à fabriquer des produits sûrs, authentiques et de qualité, conformément aux exigences légales et aux spécifications des clients. Il aide les entreprises à répondre aux demandes croissantes de transparence et de traçabilité sur le marché et contribue à améliorer l'intégrité des produits et à accroître l'efficacité. Des auditeurs IFS qualifiés qui travaillant pour des organismes de certification accrédités indépendants réalisent les audits selon la norme ISO 9001 et le système HACCP.

Inrae (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement*)

L'Inrae est un institut de recherche public œuvrant pour un développement cohérent et durable de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Cet établissement public est placé sous la tutelle conjointe du ministre chargé de la recherche et du ministre chargé de l'agriculture.

Selon son décret fondateur, l'Inrae a pour missions "*de réaliser, d'organiser et de coordonner, sur son initiative ou à la demande de l'État, tous travaux de recherche scientifique et technologique dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de la forêt, de l'environnement, de l'eau, de la biodiversité, de la bioéconomie, de l'économie circulaire, de la gestion durable des territoires et des risques dans les champs de compétence précités*".

L'Inrae compte parmi les premiers instituts au monde pour l'étude des relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation.

UNIR (*Ultrapropre Nutrition Industrie Recherche*)

L'association Unir, créée en 1992, regroupait les industriels BSN, Bongrain, Fleury-Michon, Guyomarc'h, Pernod-Ricard, Socopa et Sodiaal et menait le programme *Usine propre* chargé de développer de nouveaux matériaux, des procédés de fabrication, des systèmes de transport ultra-propres et plusieurs autres méthodes de transformation alimentaire sans contamination.

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance