

# IFS, BRC : le Food Defense en

Le Food Defense est au menu des certifications IFS Food, BRC, voire Iso 22002-1. Au cœur de la démarche : l'analyse des risques de malveillance.

**E**n 2012, les versions 6 des référentiels de marques de distributeurs (IFS Food et BRC) ont intégré le Food Defense (chapitre 6 pour l'IFS, 4.2 pour le BRC), jusqu'alors optionnel (1). Mais pour laisser le temps aux entreprises de le mettre en place, l'application d'une non-conformité dans le cadre de l'IFS Food vient d'être repoussée au 1<sup>er</sup> juillet 2014.

« Le Food Defense relève de la sûreté et non plus de la sécurité alimentaire, explique Jean-Marc Cingarlini, de CTV, qui accompagne les industriels dans cette démarche. On ne liste plus les risques accidentels mais intentionnels. » La prévention impacte alors les ressources humaines (climat social), la sécurité (protection du site) et l'informatique (sécurisation des données...). « Les compétences requises sont spécifiques et différentes de celles de l'équipe HACCP », précise Pierre Bouchet, de LRQA, organisme certificateur. La première étape passe donc par la constitution d'une équipe Food Defense, restreinte, avec les responsables des services concernés sous la houlette d'un animateur. « Cette nouvelle mission est souvent confiée

**Une équipe dédiée doit être formée à la conduite de l'analyse des risques de malveillance**

au responsable qualité », constate Jean-Marc Cingarlini. « Mais il n'a pas forcément l'état d'esprit « sûreté » qui demande d'être un peu paranoïaque ». Cette équipe doit donc être formée pour conduire l'analyse des risques de malveillance.

### Plusieurs méthodes

Clairement demandée par l'IFS et le BRC, celle-ci constitue le cœur du plan Food Defense. « Le guide de la DGAL (2) constitue une bonne base, mais il faut y ajouter une méthode », estime Olivier Boutou, de l'Afnor Aquitaine



Anne-Marie Fouilleux, directrice qualité, a utilisé l'outil Exaris pour quantifier le niveau de vulnérabilité de ses sites.

## LDC : 40 sites déjà en vigilance

Le volailler a lancé, depuis deux ans, sa démarche Food Defense.

**P**lus de 60 % des sites français du groupe LDC (qui en compte 62) sont certifiés IFS et/ou BRC. « Nous avons démarré le diagnostic en mars 2011 en compilant les exigences du guide de la DGAL et la méthode américaine Carver Shock, sur deux sites de niveaux de vulnérabilité différents », explique Anne-Marie Fouilleux, directrice qualité du groupe. « Objectif : déterminer comment répondre aux exigences de l'IFS et du BRC version 6. À partir de novembre 2011, Exaris nous a accompagnés pour déployer la démarche sur l'ensemble des usines concernées. » Au 1<sup>er</sup> semestre 2012, leur niveau de vulnérabilité et de maîtrise a été évalué avec l'outil Exaris, après que chaque

site ait constitué une équipe Food Defense regroupant le plus souvent le directeur du site et les responsables RH, production, sécurité, qualité et maintenance. Tous les sites analysés ont été classés en niveau de vigilance normal. Pour chacun, les actions à mettre en œuvre ont été planifiées sur trois ans. Parmi celles-ci, on peut citer l'identification du personnel externe au site par une tenue de couleur, la maîtrise du flux du personnel avec badgeage, l'intégration des exigences Food Defense dans les contrats de prestation. Un support d'information a été élaboré pour que les équipes Food Defense puissent former les 10000 personnes concernées après adaptation à leur site.

qui a lancé un groupe de travail avec le Mouvement Français pour la Qualité, l'assureur Generali et une dizaine d'in-

dustriels pour établir des fiches méthodologiques. À ce jour, il existe déjà plusieurs méthodes, à commencer par

# première ligne

la VACCP (V pour Vulnérabilité) et la TACCP (T pour Threat - menace) basées sur des principes semblables à ceux de l'HACCP. « Nous passons en revue la protection physique des accès, les flux de circulation à l'intérieur de l'usine et à l'interface (personnes, matières, fluides...), la sûreté liée au personnel (recrutement, accueil des nouveaux, gestion des départs...), la gestion des stocks, les process (l'accès aux informations de R&D, aux fiches-recettes...) et la sûreté informatique », explique Cédric Travaillé, d'Adria Développement. Exaris a conçu pour ses clients un outil sous format Excel (voir RIA de mai 2012, p. 82) qui donne le niveau de vulnérabilité du site analysé, liste les recommandations du guide DGAL à prendre en compte, identifie les mesures qui ne sont pas appliquées pour mettre en place un plan d'actions.

## Hierarchiser les risques

De son côté, la méthode américaine Carver Shock passe en revue le process d'un produit, du début à la fin, pour analyser tous les points de vulnérabilité, hiérarchiser les risques et les actions à mener. Une démarche similaire à la méthodologie Armia : elle passe en revue les accès au process, depuis la matière première jusqu'à l'expédition du produit. « Tous les flux entrants et sortants : personnel, fluide, énergie, matière..., doivent être pris en compte », insiste Jean-Marc Cingarlini. Puis les points de vulnérabilité sont hiérarchisés. « Ce n'est qu'une fois ce travail accompli que l'on peut envisager les solutions et équipements de sûreté adéquats ».

## Somapro s'appuie sur la méthode VACCP

Le fabricant de produits déshydratés a analysé la vulnérabilité de son site avant de prendre des mesures correctrices.

Somapro, entreprise de produits déshydratés salés et sucrés, est certifiée IFS Food depuis 2006. « Nous avons démarré notre démarche Food Defense en septembre 2012 », explique Laurence Boudaud, responsable QHSE. « J'ai constitué une équipe dédiée avec mon assistante, le responsable maintenance et celui de la production. Après une formation avec Adria Développement, la méthode VACCP a été appliquée pour déterminer les zones de vulnérabilité. La démarche étant semblable à l'HACCP, cela a été relativement facile. Résultat : notre site est classé au niveau le plus bas en termes de vulnérabilité mais la maîtrise des actes potentiels de malveillance pouvait être améliorée. Nous avons ainsi modifié le registre d'accueil des visiteurs en y ajoutant le numéro d'immatriculation du véhicule et l'heure de sortie, identifiés ceux-ci avec une charlotte rouge et mis sous clef certains locaux. Le plus gros investissement



Fin 2013, Somapro sera conforme aux six critères Food Defense de l'IFS qui lui sont applicables.

sera l'accès au site par badge. Chaque année, le personnel sera formé pour bien appréhender les raisons d'une telle démarche, la différence entre sécurité des aliments et sûreté, et les bonnes pratiques à appliquer. »

Reste ensuite à former le personnel pour lui expliquer la finalité de la démarche et les bonnes pratiques à mettre en œuvre puis à intégrer le Food Defense dans le plan de gestion de crise, au cas où l'acte de malveillance

survenait malgré tout. **CHANTAL URVOY**

(1) Cette exigence est aussi présente dans le chapitre 18 de l'iso 22002-1.

(2) Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles, ou terroristes.

## Prochaine étape : le plan anti-fraude

**SUITE À L'AFFAIRE DES LASAGNES À LA VIANDE DE CHEVAL**, IFS Certification a modifié deux exigences (termes surlignés) avec application depuis le 1<sup>er</sup> avril 2013 pour renforcer les contrôles d'authenticité des denrées :

**- L'EXIGENCE N° 4.4.1.5 SUR LA MAÎTRISE DES ACHATS** : « La conformité des produits achetés

aux spécifications existantes **ainsi que leur authenticité** doit être vérifiée. »

**- L'EXIGENCE N° 5.6.8 SUR LES ANALYSES DES PRODUITS** : « Sur la base de toute information interne ou externe liée aux risques des produits pouvant avoir un impact sur la sécurité des aliments **et/ou la qualité (incluant la fraude,**

**l'adultération)**, la société doit mettre à jour son plan de contrôle et / ou prendre des mesures appropriées afin de maîtriser l'impact sur les produits finis. » À moyen terme, le chapitre sur les achats sera révisé pour renforcer les exigences sur le contrôle et la maîtrise de l'authenticité des matières premières.

**DE SON CÔTÉ, LE BRC A RAPPELÉ AUX ORGANISMES DE CERTIFICATION** les exigences applicables pour auditer ces aspects (chapitre 3.5). « Dans les deux cas, l'enjeu consiste à effectuer une évaluation des risques associés aux matières premières et à établir un plan de contrôle », souligne Anne Farouk, d'Eurofins Certification.