

Les différentes certifications reconnues par le GFSI

★ Ceux principalement utilisés en Europe et Royaume-Uni



★ Ceux principalement utilisés hors Europe



Le référentiel Global Gap



Démarche internationale dédiée à la production primaire, couvrant la sécurité sanitaire des aliments, la traçabilité et les bonnes pratiques agricoles.

Il s'applique jusqu'à la sortie de l'exploitation.

Référentiel de référence demandé par la grande distribution européenne pour les produits agricoles frais (fruits, légumes, aquaculture, élevage).

Le référentiel est composé d'un socle commun pour tous et de modules spécifiques à l'activité.

Le standard obligatoire pour tous: le standard IFA (Integrated Farm Assurance):

- **All farm base** : socle de maîtrise des risques obligatoire pour tous (couvre gestion du site, traçabilité, hygiène, gestion des intrants...).

Les modules IFA spécifiques à l'activité :

- **Crops base** : pour les cultures végétales
- **Livestock base** : pour l'élevage
- **Aquaculture Module** : pour l'aquaculture

Des modules complémentaires peuvent être ajoutés selon le marché ou la demande des clients :

- **GRASP** : évaluation des risques des pratiques sociales
- **CFM** : pour la fabrication d'aliments pour animaux
- **PPM** : pour la production de plants, semences et pépinières

La Scène

Les différentes certifications reconnues par le GFSI

La GFSI (Global Food Safety Initiative) a été créée en 2000 pour répondre à : la multiplication des audits chez les fournisseurs; la perte de confiance des consommateurs à la suite de crises sanitaires successives; la mondialisation des approvisionnements.

La GFSI évalue et reconnaît certains référentiels de sécurité des aliments qui respectent un socle commun d'exigences relatif à la sécurité des aliments. Le principe: "Once certified, accepted everywhere", comprendre, une entreprise certifiée selon un référentiel/norme reconnu par le GFSI doit pouvoir travailler plus facilement avec les acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Les points communs à tous référentiels GFSI sont :

- **Le système de management de la sécurité des aliments**
- **Une analyse HACCP selon le Codex Alimentarius**
- **Les prérequis (Prp)**
- **L'engagement de la direction**
- **La gestion des non-conformités, retrait/rappels**
- **La traçabilité**
- **L'amélioration continue, les audits internes et les revues de direction**

Ce qui les différencie ce sont la structure, la logique d'audit, le degré de prescription, l'entreprise cible et son activité.

Vous trouverez dans ce document des éléments de présentation des principaux référentiels utilisés en Europe pour vous aider à choisir celui qui correspond le mieux à votre structure et à votre activité. Le choix dépend des exigences clients, du marché visé et du type d'activité.



Les référentiels du BRGS

BRGS

Référentiels prescriptifs, orientés pour la distribution notamment pour la marché britannique et international.

Un référentiel dédié selon votre activité :

BRGS Agent and brokers : pour les agents et courtiers (commerçants non-fabricants) qui achètent, vendent des ingrédients, des produits alimentaires, des emballages, de l'alimentation animale ou autres produits de consommation.



BRGS Packaging Materials : pour les fabricants et fournisseurs d'emballages alimentaires et autres applications.



BRGS Storage and distribution : pour toutes les opérations logistiques (stockage et transport) concernant des denrées alimentaires, des emballages ou d'autres produits de consommation.



BRGS Food Safety : pour tous les fabricants, transformateurs et conditionneurs d'ingrédients et denrées alimentaires.



Les référentiels de l'IFS

Référentiels européen (France, Allemagne, Italie) prescriptifs, orientés pour la distribution et les marques distributeurs, un essentiel pour travailler avec la GMS.

Un référentiel dédié selon votre activité :

IFS BROKER : pour les courtiers, négociants, les représentants commerciaux et les importateurs de produits alimentaires, de produits d'entretien et de soins personnels ou de matériaux d'emballage.



IFS PACSECURE : pour les fabricants (du traitement à la conversion) des composants et matériaux d'emballage destinés à être utilisés comme emballage primaire ou secondaire dans les produits alimentaires, cosmétiques, ménagers et de soins personnels.



IFS LOGISTICS : pour toutes les activités logistiques y compris le transport, le stockage, la distribution, le chargement et le déchargement, etc... de produits alimentaires (congelés, réfrigérés, stables à température ambiante) et non alimentaires.



IFS FOOD : pour tous les fabricants, transformateurs et conditionneurs d'ingrédients et denrées alimentaires.



Le schéma FSSC 22000

Approche internationale et systémique, moins prescriptives que l'IFS et BRGS. Le schéma est composé de 4 documents dont un spécifique au secteur d'activité.

3 normes communes à toute organisation de la chaîne alimentaire :

- **ISO 22000:2018 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.** Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (en cours de révision nouvelle version attendue sur 2026)
- **Exigences additionnelles FSSC 22000.**
- **ISO 22000-100:2025 version septembre 2025 :** Prp (prérequis) généraux à la chaîne d'approvisionnement des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des emballages.

Une norme spécifique au secteur d'activité :

- ISO 22002-1: Prp spécifiques à la fabrication de denrées alimentaires
- ISO 22002-2: prp spécifiques à la restauration
- ISO 22002-4: Prp spécifiques à la fabrication d'emballages alimentaires
- ISO 22002-5: Prp spécifiques au transport et stockage
- ISO 22002-6: Prp spécifiques à la transformation d'aliments pour animaux
- ISO 22002-7: Prp spécifiques au commerce de détail/commerce de gros

