



MODULE 9

01

DÉFINITIONS, TYPES ET IMPORTANCE DE STANDARDS

02

DIFFÉRENTS TYPES DE **STANDARDS VOLONTAIRES**





C'EST QUOI LA QUALITÉ?

Attributs	Exemples	Vérification	
Attributs physiques	Taille, couleur, manque de fautes	Mesurable, client peut choisir avant la consommation	
Attributs d'expérience sur le produit	Goût, l'odorat	Mesurable, client s'aperçoit après la consommation	
Attributs de crédibilité	Contenu en résidus toxiques	Mesurable, le client doit faire confiance au laboratoire	
	Protection de l'environnement, respect des lois de travail	Non mesurable; client doit faire confiance à un système d'assurance	

TYPES DE STANDARDS

	Standards de qualité	Standards de sécurité de produits	Standards sociaux et écologiques
Exigences réglementaires mises en place par l'Etat, principalement obligatoires	TÜVRheinland CERTIFIED 50 g = 159 kcal 8 % GDA		Lois sociales etc. Section Sect
Standards volontaires mis en place par l'industrie, associations, initiatives privées	HALAL HALAL	GLOBALG.A.P. FSSC 22000	FAIR TRADE CARBON TRUST FSC

5



IMPACT DES STANDARDS

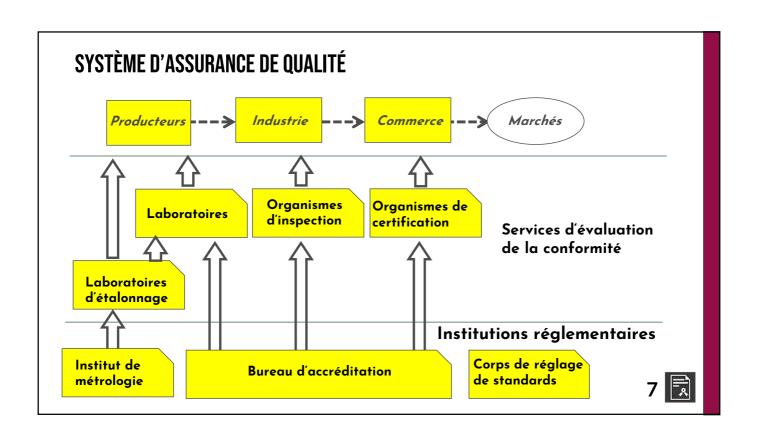
Aspects positifs d'application des standards de marché

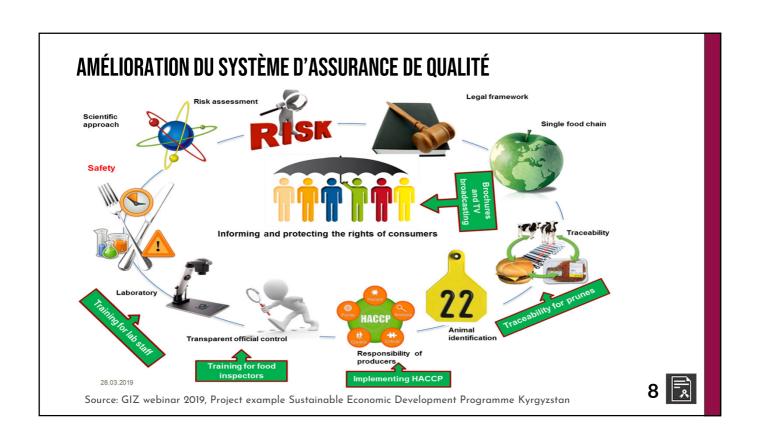
- Meilleure transparence du marché : les standards simplifient la communication entre les acteurs et favorisent la commercialisation
- Baisse des coûts de transaction : les standards accroissent l'assurance et donc la réduction des coûts de transactions commerciales
- Stimulation d'une amélioration continue de qualité
- Contribution à une meilleure équité et la durabilité : les standards imposent des limites sur l'utilisation des ressources, des intrants et sur les conditions de travail
- Meilleure traçabilité

Aspects négatifs

- Coûts additionnels de l'introduction et de certification
- Exclusion potentielle de certaines marchés









MODULE 9

01 **DÉFINITIONS, TYPES ET IMPORTANCE DE STANDARDS**

02 DIFFÉRENTS TYPES DE STANDARDS VOLONTAIRES





TYPES DE STANDARDS VOLONTAIRES



- Normes de sécurité alimentaire 1.
- Standards biologiques 2.
- Standards de durabilité
- Standards sociaux
- Standards mono sectoriels 5.
- Standards multisectoriels 6.
- Indication géographique **7**.
- BioTrade 8.
- Climat 9.
- 10. **Tourisme**

NORMES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Les normes de sécurité alimentaire sont devenues des normes quasi-obligatoires sur les marchés des pays industrialisés. Pratiquement aucun commerçant sérieux n'importera de produits alimentaires sans.
- Les normes de sécurité alimentaire sont basées sur les principes HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points). En vertu de la législation européenne, un importateur est légalement tenu de garantir l'importation de produits alimentaires sûrs qui répondent aux exigences du système HACCP.
- Les différents marchés préfèrent des normes différentes. Les principales normes sont :
 - o GlobalG.A.P. or ASIAGAP for fresh produce
 - o FSSC 22000, ISO 22000, IFS, BRC, SQF for other product
 - Le site web de l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire, www.mygfsi.com, est une bonne source d'informations complémentaires.

FSSC 22000















STANDARDS BIOLOGIQUES PUBLIQUES

- La certification des standards biologiques publiques permet la commercialisation des produits biologiques dans le pays, condition préalable à la vente de produits biologiques.
- Exemples:











India

Japan

USA

European Union

China

- L'organisme de certification doit être officiellement accrédité par l'autorité de réglementation.
- Les exigences en matière d'étiquetage doivent être respectées
- Les autres exigences applicables en matière de sécurité alimentaire, d'hygiène et de réglementation doivent être respectées.

STANDARDS BIOLOGIQUES DE L'INDUSTRIE

- Les standards biologiques de l'industrie complètent les standards biologiques publiques.
- Elles comportent des exigences supplémentaires en fonction de leur objectif spécifique :
 - Demeter pratiques d'agriculture biodynamique, BioSuisse non remplacement de la production nationale par des importations, exigences sociales et de commerce équitable
 - o Global Organic Textile Standard production des textiles biologiques, exigences sociales







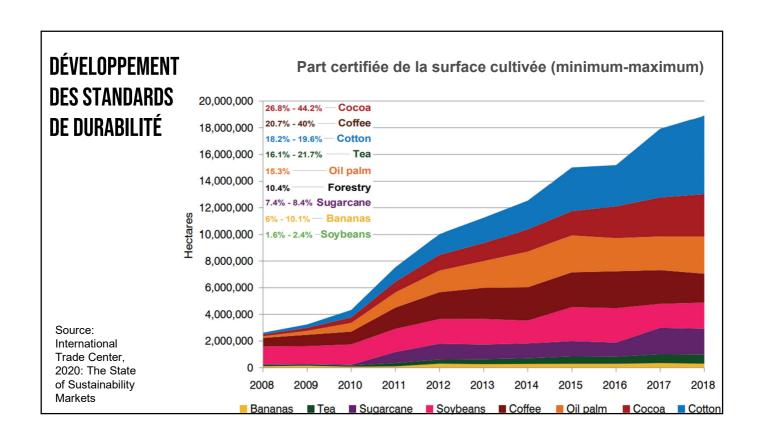
- Historiquement, les initiatives de certification ont été mises en place avant l'évolution des standards biologiques publiques.
 - Bioland, Naturland
 - o KRAV, Soil Association
 - o California Certified Organic Farmers





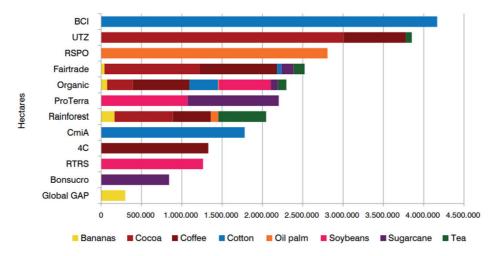
13





STANDARDS MONO SECTORIELS ET MULTISECTORIELS

- Quelles standards mono-/multisectoriels connaissez-vous?
- Pourquoi les standards mono-/multisectoriels ont-ils été créés ?
- Quel est l'avantage d'opter pour des standards mono- ou multisectoriels ?



Source: The State of Sustainable Markets 2020, International Trade Center





STANDARDS SOCIAUX - EXEMPLE COMMERCE ÉQUITABLE

En quoi le commerce équitable se distingue-t-il des autres normes de durabilité?

- Il établit un prix minimum garanti aux producteurs sur la base du coût moyen de la production durable.
- Une prime Fairtrade est payée en plus du prix du marché.

10 PRINCIPLES OF **FAIR TRADE**



























FAIRTRADE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IG)

- Une indication géographique (IG) est un signe utilisé sur des produits ayant une origine géographique spécifique et possédant des qualités ou une réputation qui sont dues à cette origine.
- Exemples: fromage Roquefort, Champagne
- Peut être protégée par des régimes spéciaux de protection ou en tant que marque collective ou de certification.
- Les IG sont généralement enregistrées par l'intermédiaire des offices nationaux de propriété intellectuelle liés à l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI), www.wipo.int.



Roquefort cheese

The unique blue cheese from France is aged in natural caves around the Roquefort-sur-Soulzon region and protected using geographical indications.



STANDARDS BIOTRADE

dérivés de la biodiversité selon des critères de durabilité





Un exemple est l'UEBT, créée en 2007 avec le soutien de l'initiative BioTrade de la CNUCED

L'UEBT est un système standard, une association commerciale et une plateforme de partage des connaissances

Elle se concentre sur les ingrédients de spécialité issus de la biodiversité : fleurs, feuilles, racines, tiges, fruits, extraits, cires, colorants et arômes

Applicable à de nombreux systèmes de production et étapes de la chaîne d'approvisionnement, notamment : culture et collecte sauvage, petites et grandes exploitations, collecteurs, fermes, coopératives, entreprises de transformation, fabricants de produits et marques.

68

countries

700+

supply chains

273

ingredients from biodiversityrified or certified against the UEBT standard

51

contributing to the Post-2020 Global

BIODIVERSITY FRAMEWORK

* as of 31 December 2018, ** as of 31 December 2019





STANDARDS CLIMATIQUES







Verified Carbon

Standard









Labels climatiques











19 🔯



CERTIFICATIONS POUR LES CREDITS DE CARBONE

- Verified Carbon Standard (VCS) Program
- The Climate, Community & Biodiversity (CCB) Standards
- REDD+ SES (Social & Environmental Standards)
- The CarbonFix Standard (CFS)
- **SOCIAL CARBON**
- Gold Standard















