

Quelques idées reçues à propos de la normalisation

Avant même d'avoir cet ouvrage en main, vous aviez déjà, bien sûr, entendu parler de normalisation.

Toujours en bien ? Ce n'est pas sûr !

Soyons honnêtes, la normalisation est souvent critiquée. Elle est victime d'un certain nombre d'idées reçues, dont voici quelques unes des plus fréquentes.

La norme, c'est une contrainte...

Faux ! La grande majorité des travaux de normalisation est directement initiée à la demande des entreprises, qui sont au cœur même du processus d'élaboration des normes, puisque ce sont elles qui fournissent également les milliers d'experts qui sont chargés d'identifier les besoins, de formaliser le contenu technique, ou qui décident de leur éventuelle révision. Peut-on envisager que ces entreprises soient assez déraisonnables pour agir contre leurs intérêts ?!

La normalisation, ça coûte cher...

Vrai, ... et faux ! C'est vrai au début. Il faut d'abord payer pour participer aux travaux. Mais il s'agit d'un véritable investissement, pour tout le monde. De nombreux programmes de recherche incluent d'office l'élaboration de normes européennes, ce qui induit, par la suite, des économies de coût plus que sensibles. Ultérieurement, l'utilisation des normes par les entreprises génère une rationalisation des productions, en favorisant la réduction du nombre des variétés de produits. Elle permet, aussi, de réduire le montant des investissements nécessaires à la conception des biens, et, encore, d'améliorer la rapidité des contrôles internes dans l'entreprise.

Pour le donneur d'ordre, enfin, la conformité à la norme procure une sécurité qui, concrètement, se traduit par un gain de temps. Et le temps....

Il y a une et une seule définition de la norme...

Faux ! On peut même dire que chaque pays défend son point de vue sur la définition du mot «norme». Pour simplifier, il existe deux grandes théories :

- celle qui est défendue le plus souvent en Europe, présente la norme comme un document fournissant des règles, des lignes de conduite ou des résultats à atteindre, pour obtenir la qualité la meilleure dans un contexte donné. En outre, ce document émane des organismes officiels de normalisation.

- celle qui apparaît très souvent lorsque l'on passe à l'échelon international et qui repose sur l'idée que la norme est un niveau d'excellence ou d'adéquation possible, recherché, ou dans certains cas, exigé, mais, dans tous les cas, acceptable au niveau international. Cette définition implique que des organisations privées, associations de professionnels en forums ou en consortiums, par exemple, sont susceptibles de produire des normes, en plus des documents élaborés par la normalisation institutionnelle.

La norme, non seulement c'est long à mettre au point, mais c'est encore plus long à réviser...

Faux ! La norme homologuée a une procédure assez longue, comme on l'a vu dans ce chapitre, mais c'est le prix à payer pour l'obtention du consensus. Cela en vaut donc tout à fait la peine, et les conflits ultérieurs sont évités. Par ailleurs, il existe des documents moins formalisés que la norme homologuée, qui suivent une procédure plus souple et plus rapide. Enfin, une norme n'est pas un document figé à tout jamais. Régulièrement, c'est-à-dire tous les cinq ans, ou plus tôt si cela s'avère nécessaire, chaque commission de normalisation procède à un examen de la norme, destiné à révéler un éventuel besoin de révision.

Il y a trop de normes. Comment s'y retrouver ?

Vrai ! Le catalogue de normes françaises édité chaque année par l'AFNOR avoisine aujourd'hui les 21 000 normes. Cela signifie que, en dix ans, on a ajouté près de 7 000 documents supplémentaires, soit 700 normes de plus par an. Cela paraît considérable.

Mais : cette inflation normative est surtout due à l'extension du champ d'application de la normalisation à des domaines nouveaux, tels que les technologies de l'information et de la communication, la protection de l'environnement, ou la gestion de l'entreprise. Elle est également la conséquence quasi inéluctable des évolutions technologiques qui imposent de maîtriser des systèmes de plus en plus complexes, et, surtout, de les maîtriser a priori, avant même la mise sur le marché. Lorsque l'utilisateur se retrouve devant cet éventail impressionnant de documents, on comprend aisément qu'il ait du mal à se repérer.

C'est pourquoi, l'AFNOR, consciente de ce problème, a mis au point des outils d'information qui vont du serveur Minitel à l'assistance personnalisée, en passant par les réponses rapides à des demandes ponctuelles.

Tous les moyens actuels de communication sont utilisés, y compris bien entendu, la mise en ligne, et permettent l'existence d'un véritable service à la carte.

Présentation explicative

Le bandeau du haut donne le nom de l'objectif de rattachement du domaine. Il y en a six en tout, présentés sous six couleurs différentes servant de repères pour une reconnaissance visuelle de chaque objectif.

Nom du domaine

Pour chaque domaine, figurent dans cet encart les définitions de base, ainsi que des éléments d'ordre général permettant de le situer dans un contexte global.

Sont ici mentionnés les principaux enjeux de la normalisation du domaine considéré, les raisons qui ont suscité les travaux, les directives communautaires, notamment celles qui entrent dans le cadre de la nouvelle approche ainsi que éventuellement, le cadre réglementaire en appui desquels la normalisation intervient.

OBJECTIF 1

Santé

Le domaine

L'hygiène peut se définir comme l'ensemble des moyens, des outils et des principes à mettre en pratique de façon préventive ou curative pour assurer la santé. Ce domaine se place donc couramment dans le cadre de la prévention, mais peut également intervenir à l'heure actuelle les hôpitaux avant beaucoup lui avait été consacré par les textes pratiques d'hygiène.

Les produits utilisés en hygiène, passent des circuits en France de :

- leur domaine d'utilisation : milieu hospitalier, milieu industriel, milieu domestique, collectivités, agro-alimentaire, tout activité efficace.

Les produits présentés sur le marché sont, soit des produits de l'échelle internationale, les plus connus étant : **ALCOOL**, **CHLORURE**, **QUAT** et le **chlorure d'hexadécyle**, **HYG**, **KITICLORAL** soit des PME, que les travaux éligibles ont très grand nombre. Les deux grands domaines de produits d'hygiène sont les savons et les désinfectants, toutes deux composés de produits grand public et des produits spécialisés adaptés soit aux hôpitaux, soit au milieu professionnel.

Les enjeux

Les pratiques d'hygiène sont un problème majeur de notre société, et ce, quel que soit le milieu concerné. Cependant, il est clair que c'est surtout en milieu hospitalier qui voit un caractère particulièrement critique.

Le grand public y est sensible depuis de longues années et les questions incidences qui lui sont posées posent toujours un caractère spectaculaire et tragique.

La France est le pays dans le domaine de l'hygiène hospitalière, particulièrement les infections nosocomiales. Son approche hospitalière, qui permet de mettre au point une approche particulière de

Les acteurs du domaine

- Synédicat professionnels.
- CAHJ - Charente - Syndicat National de l'Industrie des Antiseptiques - Association des Industries de Savons et de la Santé.
- SUBSOM
- Bureau de normalisation : AFNOR
- Parlement de la normalisation
- Ministère chargé de la santé - Direction des hôpitaux, Direction Générale de la Santé.
- Ministère chargé de l'environnement - Direction de la Prévention de la Pollution et des Risques
- Professionnels de santé
- Laboratoires d'hygiène.
- Industrie, producteurs de substances chimiques
- Associations professionnelles et d'usagers

Les normes

Les Normes se situent essentiellement à l'échelle européenne, dans le cadre de l'application de directives communautaires. Les textes de référence sont ceux émis par la Commission européenne en matière de produits d'hygiène. Les guides de bonnes pratiques, et la mise au point de directives destinées, se font notamment destinées aux milieux hospitaliers et

Le carré central ne contient pas toujours le même type d'informations. C'est la variante de chaque fiche. Selon les cas, on y trouve les chiffres-clés du domaine, un cas de succès... ou un cas d'échec de la normalisation, une interview d'une personnalité compétente du domaine, ou tout autre information qui nous a paru pertinente par rapport au domaine considéré.

En haut à gauche de chaque fiche figurent trois pictogrammes, correspondant :
1-au comité d'orientation stratégique compétent sur le domaine
2-au niveau auquel les travaux se déroulent principalement,
3-au fait que les normes entrent ou non dans le cadre d'une réglementation, ou d'une directive nouvelle approche

Les acteurs du domaine sont les principales organisations professionnelles, les bureaux de normalisation ainsi que les partenaires. Sous cette appellation sont cités ceux qui participent concrètement aux travaux de normalisation. Voilà pourquoi, tous les opérateurs du domaines n'y figurent pas, même s'ils sont très connus, y compris du grand public.

Ici est indiqué ce sur quoi portent les normes du domaines : méthodes d'essai, terminologie, norme de produit... ainsi que le niveau où se situent les travaux : international, européen, ou national. Les projets en cours, lorsqu'il sont importants et donnent une orientation ou un éclairage nouveau sur le domaine sont mentionnés.

36

des fiches par domaine

Hygiène

Stratégie normative

Construction du marché européen	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Ouverture des marchés à l'importation	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Position concurrentielle	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Maîtrise industrielle	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Maîtrise scientifique	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Protection et sécurité des consommateurs	Fort	Moyen	Faible	Inexistant

Principales normes de référence

FD 7 12-102
Guide de présentation des normes pour l'utilisation de désinfectants dans les secteurs hospitalier, médical et dentaire.

NF EN 1040
Antiseptiques et désinfectants chimiques - Activité bactéricide de base. Méthode d'essai et prescriptions.

NF EN 1275
Antiseptiques et désinfectants chimiques - Activité fongicide de base. Méthode d'essai et prescriptions.

NF EN 1499
Antiseptiques et désinfectants chimiques - Lavage hygiénique des mains. Méthode d'essai et prescriptions.

NF EN 1500
Antiseptiques et désinfectants chimiques - Traitement hygiénique des mains par friction - Méthode d'essai et prescriptions.

Mémento pratique

Direction Générale de la Santé
8, avenue de Ségur - 75350 Paris 07 SP - Tél : 01 40 56 60 00

Direction des Régions
1, place Fontenay - 75350 Paris 07 SP - Tél : 01 40 56 60 00

Direction de la Prévention des Pollutions et des Risques
20, avenue de Ségur - 75350 Paris - Tél : 01 42 19 20 21

Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel
125, bd Maubert - 75017 Paris - Tél : 01 40 34 79 98

Association des Industriels des Teaux et des Détergents
118 avenue André Perrot - Tél : 01 43 47 60 00

SIBICHM 125, bd Maubert - 75017 Paris

AFNOR Tour Europe - 92049 - Paris La Defense Cedex - Tél : 01 42 91 55 55

Comité d'Orientation Stratégique compétent : Santé

Comité technique ISO (pas de comité particulier)

Comité technique du CEN 216, "Antiseptiques et désinfectants chimiques", dont le secrétariat est tenu par la France, gère un 4 groupes de travail.

Bandeau de repère à la couleur de l'objectif

Tableau de critères stratégiques signalant, de façon sommaire, l'impact de la normalisation sur les indicateurs mentionnés

Liste des normes les plus importantes du domaine en ce qui concerne leur utilisation, leur objet, leur contenu...

Carnet d'adresses pratique du domaine, avec, en outre le nom du comité d'orientation stratégique compétent et le nom des comités techniques internationaux et européens concernés, ainsi que les groupes de travail. C'est ici que sont mentionnées le cas échéant les présidences françaises à ces différents comités.

Sécurité des machines



Le domaine

La sécurité des machines concerne directement les conditions de l'activité des salariés sur les lieux de travail, sous les deux aspects des maladies professionnelles et des accidents de travail.

De nombreux progrès ont certes été enregistrés à cet égard, mais le nombre et l'importance des maladies et des accidents du travail restent élevés.

En 1997, pour la première fois, des statistiques européennes harmonisées sur les accidents du travail ont révélé qu'en 1993, en Europe, 6,1 cas sur 100 000 accidents du travail avaient entraîné la mort. En France, on a dénombré en 96 1,426 millions d'accidents du travail, soit une baisse de 4% par rapport à l'année précédente. Les cas mortels sont également en diminution : 1183 cas en 96, contre 1351 en 95 et 1767 en 91. On ne peut bien évidemment pas imaginer qu'il n'y ait jamais aucun risque lié à l'utilisation de machines professionnelles. Pourtant, la normalisation, dans ce domaine, s'est fixé pour objectif, dans le cadre d'une politique globale de prévention des risques professionnels de rechercher la situation la plus proche possible du risque «0» pour le salarié.

Les enjeux

Il s'agit d'un domaine où la norme vient en appui de la réglementation existante en matière de droit du travail, lequel a été modifié pour transposer en droit national plusieurs directives communautaires fondées essentiellement sur l'article 100A du Traité de Rome (cf encart). L'enjeu majeur pour la normalisation dans ce domaine est de faire intégrer l'exigence de sécurité dès la conception des machines. De plus, la directive 98/37/CE relative à la sécurité des machines, renvoie à des normes européennes harmonisées, qui donnent présomption de conformité aux exigences de sécurité. La normalisation fait intégrer l'objectif de sécurité dès la conception des machines, ainsi qu'à toutes les phases du processus de fabrication, y compris tout ce qui a trait à l'organisation du travail, aux éventuelles formations des travailleurs et à la maintenance.

Si, en terme social, l'objectif est d'assurer le meilleur niveau de sécurité possible, en terme de marché, l'enjeu est également considérable, puisque les machines sont toutes soumises à cette réglementation. 95% des machines mises sur le marché sont déclarées conformes par auto-déclaration du fabricant. 5% d'entre elles - les plus dangereuses- sont soumises à un examen de type par un organisme tiers.

Les acteurs du domaine

- **Syndicats professionnels :**
FIM, tous syndicats de constructeurs machines

- **Bureaux de normalisation :**
UNM,
BNA,
AFNOR

- **Partenaires de la normalisation**
Ministère chargé du travail - Direction des Relations du Travail
CNOMO,
EUROGIP,
INRS,
FIM,
CNAMTS

POINT INFOS

- **L'article 100A** du Traité de Rome permet au Conseil Européen d'arrêter à la majorité qualifiée des directives relatives à l'harmonisation des législations en vue de l'établissement et du fonctionnement du marché intérieur, tout en intégrant dans leurs objectifs le plus haut niveau de protection en matière de santé et de sécurité. Ces directives doivent être reprises intégralement en droit national par les Etats Membres.
- **L'article 118A** permet au Conseil d'arrêter à la majorité qualifiée des directives relatives à la santé et à la sécurité des travailleurs, qui fixent les exigences essentielles, les états membres restant libres, de leur côté d'avoir des exigences plus importantes.

Article	100A	118A
Directive	Sécurité des machines Intégrée dès la conception	Sécurité dans l'utili- sation des équipe- ments de travail
Pour transpo- sition en droit français	Fabricants de machines Loi du 31/12/91 L. 233-5 Décrets du 29/7/92 R. 233-49 à 233-90	Utilisateurs de mach. Loi du 31/12/91 L. 233-5-1 Décrets du 11/1/93 R. 233-1 à 233-31

Les travaux

Le travail de normalisation dans le domaine de la sécurité des machines part toujours de l'analyse a priori des risques. Lorsque plusieurs moyens sont autorisés pour répondre à une exigence de sécurité, tous doivent aboutir au même niveau de sécurité.

Prises en application de directives communautaires et, la plupart du temps, dans le cadre de mandats donnés au CEN par la Commission, il s'agit le plus souvent de normes européennes harmonisées qui seront reprises

intégralement en normes nationales. Pour certaines d'entre elles, des documents normatifs d'accompagnement sont nécessaires pour spécifier des méthodes de contrôle et de mesure de seuils d'exposition à certains risques.

Les travaux ont conduit à établir une typologie des normes de sécurité des machines en trois classes : A, B et C.

- Les deux premières traitent des questions générales de sécurité, et s'appliquent à toutes les machines.

- La classe C s'applique en plus, de ce qui est exigé en classes A et B, mais pour une famille définie de machines à laquelle elle donne des prescriptions complémentaires spécifiques.

Stratégie normative

Construction du marché européen	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Ouverture des marchés à l'exportation	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Position concurrentielle	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Maîtrise industrielle	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Maîtrise scientifique	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Protection et sécurité des consommateurs	Fort	Moyen	Faible	Inexistant

Principales normes du domaine

(Il s'agit ici des normes transversales. Les normes particulières à chaque type de machine sont indiquées dans le domaine concerné)

NF EN 292 1 et 2 Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception
 NF EN 294 Sécurité des machines - Distances de sécurité pour empêcher l'atteinte des zones dangereuses
 NF EN 349 Sécurité des machines - Ecartements minimaux pour prévenir les risques d'écrasement de parties du corps humain
 NF EN 418 Sécurité des machines - Equipement d'arrêt d'urgence, aspects fonctionnels - Principes de conception
 NF EN 457 Sécurité des machines - Signaux auditifs de danger - Exigences générales, conception et essais
 NF EN 60073 Principes fondamentaux et de sécurité pour les interfaces homme-machines, le marquage et l'identification - Principes de codage pour les dispositifs indicateurs et les organes de commande
 NF EN 60204 Sécurité des machines - Equipement électrique des machines
 NF EN 1088 Sécurité des machines - Dispositifs de verrouillage associés à des protecteurs - Principes de conception et de choix
 NF EN 574 Sécurité des machines - Dispositifs de commande bimanuelle - Aspects fonctionnels - Principes de conception
 NF EN 1050 Sécurité des machines - Principes pour l'appréciation du risque
 NF EN 1760 - 1 Sécurité des machines - Dispositifs de protection sensibles à la pression - Principes généraux de conception et d'essai des tapis et planchers sensibles à la pression
 NF EN 954 - 1 Sécurité des machines - Parties des systèmes de commande relatives à la sécurité - Principes généraux de conception

Mémento pratique

Direction des Relations du Travail

20bis rue d'Estrées - 75700 Paris 07 SP - Tél : 01 44 38 38 38

EUROGIP 55, rue de la Fédération - 75015 Paris - Tél : 01 40 56 30 40

INRS 30, rue Olivier Noyer - 75680 Paris Cedex 14 - Tél : 01 40 44 30 00

Fédération des Industries de la Mécanique 39 rue Louis Blanc 92400 Courbevoie - Tél : 01 47 17 63 02

CNAMTS Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés

17, avenue Flandre - 75019 Paris - Tél : 01 40 05 32 64

UNM 45, rue Louis Blanc - 92038 Paris La Défense - Tél : 01 47 17 67 67

Bureau de Normalisation de l'Automobile BNA UTAC

Autodrome de Linas-Monthléry - BP 212 91311 Monthléry Cedex - Tél : 01 69 80 17 00

AFNOR Tour Europe - 92049 - Paris La Défense Cedex - Tél : 01 42 91 55 55

Comité d'Orientation Stratégique compétent : hygiène et sécurité du travail

Comité technique 199 de l'ISO "Sécurité des machines", dont le secrétariat est allemand, divisé en 2 groupes de travail, dont l'un est tenu par la France.

Comité technique 114 du CEN "Sécurité des machines et appareils", dont le secrétariat est allemand, divisé en 17 groupes de travail, dont 2 sont présidés par la France

Ces comités s'occupent directement des aspects généraux de sécurité, les normes dont l'objet est spécifique ressortent de travaux de nombreux autres comités (au total 13 à l'ISO et 28 au CEN)

En ce qui concerne la norme européenne sur les notions fondamentales, et les principes généraux de conception, signalons que la France anime un groupe commun CEN/CENELEC/ISO/CEI chargé de la révision de cette norme afin d'en faire une référence unique commune à ces 4 instances.



Le domaine

Le domaine des ustensiles culinaires, très grand public, regroupe essentiellement les articles culinaires allant au feu, ainsi que divers articles de cuisine et d'équipement domestique.

Il s'agit d'un domaine où de très grosses entreprises développant des stratégies au niveau mondial, côtoient des entreprises de taille moyenne, et des petites, dont les offensives commerciales sont plus ciblées.

Les unes et les autres sont, en tout état de cause, tributaires des effets de mode, ainsi que de la nécessité de trouver des produits nouveaux et des innovations technologiques, dans le respect des réglementations sur les produits et les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Il s'agit donc, et par obligation, d'une profession particulièrement dynamique.

Le chiffre d'affaires global du secteur est d'environ 3,5 Mds de francs, pour les articles de cuisine. 56% de la production est exportée dans 130 pays et la balance commerciale est largement positive (208%) avec, comme principaux clients, outre l'Union européenne, les USA et le Japon, marchés pour lesquels des produits spécifiques ont souvent été développés.

Les acteurs du domaine

- Syndicat professionnel :

UNITAM : union intersyndicale des fabricants d'articles pour la table, le ménage et les activités connexes

- Bureaux de normalisation :

UNM : Union de Normalisation pour la Mécanique
BNCTC : Bureau de Normalisation de la Céramique et des Terres Cuites

- Partenaires de la normalisation :

Ministère chargé de l'économie - Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Ministère chargé de l'industrie - Service des Industries Manufacturières

Laboratoires : LNE, WOLFF, ACTS

CETIM

Associations de consommateurs
UNITAM

Industriels du secteur : Groupe SEB/TEFAL, SITRAM, Le CREUSET, GUY D'EGRENNE, CRISTEL DE BUYER

"AU-DELÀ DE LA SÉCURITÉ : UN BESOIN COMMERCIAL"

"En France, a été initiée depuis longtemps une réforme des normes françaises, qui dataient des années 50. Celles-ci ont du évoluer en fonction de l'environnement de la cuisine et des nouveaux concepts apparus depuis. Actuellement, il existe un projet de normalisation européenne sur la construction, la sécurité, et la performance des articles culinaires. Dans ce cadre, la position française est loin d'être défavorable. Beaucoup de pays européens n'ont aucune norme dans ce domaine, et les quelques textes existants présentent des disparités importantes. Il apparut nécessaire d'unifier les points de vue. On a dû tenir compte des concepts novateurs (induction, micro-ondes, matériaux nouveaux). Quand un industriel sort une nouvelle gamme de produits, la norme apporte un moyen de se situer en termes de sécurité et de performances, et favorise ainsi une meilleure approche du consommateur. Elle évite aussi que, lors d'essais comparatifs, chaque laboratoire utilise sa propre méthode de mesure, d'où des résultats disparates. Elle donne, donc, une méthode commune qui permet réellement les comparaisons."

Alain COUDURIER - Directeur qualité - TEFAL

Les enjeux

Les produits relevant de la grande consommation sont toujours très sensibles aux variations de mode du public ainsi qu'aux phénomènes de positionnement de marques, souvent liés aux relations que ce secteur entretient avec la grande distribution. Comme dans le cas de l'équipement ménager, la normalisation est utilisée ici pour lutter contre des produits de qualité médiocre accompagnés le plus souvent de pratiques déloyales avec des prix très tirés vers le bas.

Ces pratiques portent souvent préjudice à l'ensemble de la profession et les industriels ont recours à des outils tels que les normes pour relever le niveau qualitatif des produits proposés au consommateur.

D'autres enjeux sont liés à la vocation de ces produits de mise en contact avec les denrées alimentaires, et ont donc trait à la sécurité et à la santé des personnes. Les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires font l'objet de plusieurs directives communautaires portant sur la détermination de symboles, et la fixation de méthodes d'analyse liées aux problèmes de migration éventuelle des constituants de ces matériaux.

Enfin, la normalisation accompagne l'évolution technologique du secteur lorsqu'elle s'applique aux articles pour plaques à induction ou fours à micro-ondes, par exemple.

Les travaux

Les travaux de normalisation, européens, concernent pour les aspects horizontaux, les méthodes d'essais chimiques des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les consensus sont souvent difficiles à obtenir, et les débats techniques longs, et, parfois, très complexes. Certains textes sont publiés sous forme de normes expérimentales. Les travaux sur les normes de produits portent sur les spécifications et les caractéristiques de sécurité et de performance :

- des autocuiseurs dans le cadre de la directive européenne relative

- aux appareils à pression,
- des articles culinaires à usage domestique pour cuisinières, plaques de cuisson, et pour aller au four,
- des cafetières non électriques : informations pour le marquage et instructions d'utilisation et de maintenance,
- des articles culinaires conçus pour être utilisés dans un four thermique domestique,
- des bouilloires non électriques,
- des articles allant au micro-ondes,
- des pictogrammes.

Une norme européenne sur les articles culinaires compatibles avec l'induction est en projet. L'avancée française dans ce domaine permettra de promouvoir une charte technique d'origine française, concernant l'aptitude à la fonction.

Ustensiles culinaires

Stratégie normative

Construction du marché européen	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Ouverture des marchés à l'exportation	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Position concurrentielle	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Maîtrise industrielle	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Maîtrise scientifique	Fort	Moyen	Faible	Inexistant
Protection et sécurité des consommateurs	Fort	Moyen	Faible	Inexistant

Principales normes du domaine

XP D 21-502 Matériel d'équipement ménager - Ustensiles culinaires à usage domestique conçus pour la cuisson - Pictogrammes
NF D 21-501 Matériel d'équipement ménager - Ustensiles culinaires métalliques à usage domestique, conçus pour la cuisson - Essais d'aptitude à l'emploi
NF D 21 511 Matériel d'équipement ménager - Ustensiles culinaires métalliques à usage domestique, conçus pour la cuisson - Essais des revêtements anti-adhérents
NF EN 851 Aluminium et alliages d'aluminium - Disques et ébauches pour disques pour applications culinaires - Spécifications
pr EN 12983 - 1 Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson - Prescriptions générales
pr ENV 12983 - 2 Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson - Prescriptions et essais complémentaires
pr EN 12778 Autocuiseurs portables à usage domestique
pr EN 13248 Cafetières à usage domestique
NF D 21-351 Appareils de cuisson rapide sous pression (norme d'application obligatoire)

Mémento pratique

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

59, bd Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex - Tél : 01 44 87 17 17

Service des Industries Manufacturières 12 rue Villot 75572 Paris Cedex 12 - Tél : 01 44 87 17 17

Laboratoire WOLFF 20, rue Charles Paradinas - 92110 Clichy - Tél : 01 47 30 04 40

Laboratoire ACTS Les Peupliers rue du Vertuquet 59 960 Neuville-en-Ferrain - Tél : 03 20 46 34 56

Laboratoire National d'Essai LNE 1, rue Gaston Boissier - 75724 Paris Cedex 15 - Tél : 01 40 43 37 00

CETIM Centre Technique de la Mécanique 52, rue Félix Louat 60300 Senlis - Tél : 03 44 67 30 00

Union Intersyndicale des fabricants d'articles pour la table, le ménage et activités connexes UNITAM

39/41, rue Louis Blanc - 92400 Courbevoie - Tél : 01 47 17 64 60

Union de Normalisation de la Mécanique 45, rue Louis Blanc - 92038 Paris La Défense - Tél : 01 47 17 67 67

AFNOR Tour Europe - 92049 Paris La Défense Cedex - Tél : 01 42 91 55 55

Comité d'Orientation Stratégique compétent : Habitat, sports, loisirs

Comité technique ISO

166 "Articles en céramique, en verre et en céramique vitreuse en contact avec les denrées alimentaires", dont le secrétariat est américain, divisé en 2 groupes de travail et 1 sous-comité

Comité technique CEN

194 "Ustensiles en contact avec les denrées alimentaires", dont le secrétariat est britannique, divisé en 6 groupes de travail, dont 1 est présidé par la France, et 1 sous-comité

Jeu-test

AVEZ-VOUS UNE STRATÉGIE NORMATIVE ADAPTÉE A VOTRE ENTREPRISE ?

1 - Votre métier est ?

- A Plutôt tourné vers les produits de haute technologie
- B Appris de votre père, qui, lui-même le tenait du sien
- C Sans cesse confronté à des mutations technologiques importantes et rapides
- D Tributaire d'une gamme de produits très étendue
- E Plus axé sur le problème du prix de vente que sur le produit lui-même

2 - Un bon produit, d'après vous, c'est ?

- A Le résultat d'une longue tradition et d'un savoir-faire ancestral
- B Un produit efficace et performant
- C Le prix de vente le plus bas
- D Un produit innovant et créatif
- E Garanti par la réputation ou la marque d'une entreprise

3 - Pour votre entreprise, l'aspect majeur de la réglementation, c'est ?

- A Vos produits sont soumis à une obligation de marquage
- B Vos produits ne sont soumis à aucune exigence réglementaire spécifique
- C Votre entreprise intervient dans des domaines proches de la santé, de la sécurité ou de l'environnement
- D Vous mettez sur le marché des produits dont la conformité à la norme donne pré-somption de conformité à une directive
- E Vos produits sont couverts par des normes obligatoires

4 - Votre marché se situe-t-il ?

- A Uniquement à l'exportation
- B En France et en Europe
- C Exclusivement sur le territoire national
- D En milieu local
- E Partout dans le monde

5 - Que pensez-vous de la concurrence ?

- A Elle produit une saine émulation, et contribue à tirer le produit vers le haut, tout en segmentant le marché
- B Quelle concurrence ?
- C C'est la mise sur le marché de nouveaux produits qui permet de prendre des parts de marché
- D C'est la guerre! Les concurrents cassent les prix, et on trouve sur le marché des produits de médiocre qualité, pouvant même, parfois, présenter un certain danger
- E Seules les marques commerciales différencient les produits

Comptabilisez vos points de la façon suivante :

1 - Votre métier est ?

Réponses A : 2, B : 1, C : 5, D : 3, E : 4

2 - Un bon produit, d'après vous, c'est ?

Réponses A : 1, B : 3, C : 4, D : 2, E : 5

3 - Votre entreprise et la réglementation ?

Réponses A : 3, B : 1, C : 5, D : 2, E : 4

4 - Votre marché se situe-t-il ?

Réponses A : 4, B : 3, C : 2, D : 1, E : 5

5 - Que pensez-vous de la concurrence ?

Réponses A : 5, B : 4, C : 2, D : 1, E : 3

Votre total de points : _____

■ Si vous avez obtenu entre 5 et 7 points :

Votre entreprise est sans doute de petite taille; elle a peu ou pas de salariés, et tout repose sur son chef. Les charges sont lourdes et l'état du carnet de commandes ne permet pas toujours d'envisager des fins d'exercice faciles. Tout ce qui se rapproche de près ou de loin de l'administration et de ses procédures vous inspire la plus grande méfiance : c'est a priori suspect, coûteux, inutile.

Votre tendance naturelle vous pousserait plutôt à l'attitude passive.

Vous auriez, cependant, à tout bien réfléchir, d'excellentes raisons de vous sentir concerné par la normalisation. Soit le secteur dans lequel vous exercez est réglementé, soit vos produits s'exportent en Europe, soit la qualité reste l'un de vos arguments phare pour la vente...

Il ne tient qu'à vous de vous renseigner.

Parce que vous n'avez pas de stratégie normative propre, ou plutôt, pas vraiment les moyens d'en adopter une, l'information grâce et par des structures institutionnelles, telles que les

organisations professionnelles ou les centres techniques dont vous relevez, pourrait pourtant vous être particulièrement précieuse.

Les marques de qualité servent de repères en tant qu'utilisateur, tout en vous facilitant l'accès aux appels d'offres, par la valorisation des avantages qualitatifs de vos produits. Avec la mise au point de guides de bonne pratique, elles présentent un bon compromis avec la normalisation institutionnelle, traditionnelle. Cela permet, dans un contexte européen, qui s'impose malgré tout, une certaine reconnaissance des us et coutumes utilisés depuis si longtemps.

■ ***Si vous avez obtenu entre 8 et 12 points :***

Même si elle n'est pas de taille internationale, votre entreprise a au moins une structure et une organisation suffisantes pour que les tâches de chacun soient clairement définies. Chez vous, la normalisation est l'affaire de quelqu'un, de bien identifié, même si le suivi normatif lui est dévolu en plus du reste!

Ayant bien intégré les enjeux d'ordre économique, juridique et commercial qui sont liés à la normalisation, vous participez autant que faire se peut aux travaux, aux projets, aux discussions. Votre démarche peut rester défensive parfois, mais vous savez, quand il le faut, passer à un mode plus actif.

■ ***Si vous avez obtenu entre 13 et 17 points :***

Votre entreprise est sur des créneaux porteurs et vos produits sont en constante évolution. Souvent positionné sur des produits de grande consommation, vous ne pouvez pas vous permettre de lancer de nouvelles fabrications sans appréhender l'ensemble des problèmes posés à cette occasion, dont ce qui a trait à la normalisation.

Vous êtes, d'ailleurs, suffisamment impliqué dans les travaux pour savoir intervenir à bon escient, et utiliser quand il le faut la normalisation, ou vous adapter à des documents plus souples le cas échéant.

Vous savez également discerner la filière de normalisation la plus adaptée pour faire avancer positivement les projets en cours.

Sans aucun doute, vous êtes vigilant.

Vous maîtrisez des indicateurs généraux qui vous permettent de connaître l'environnement normatif de votre entreprise, ainsi que des indicateurs internes, afin de contrôler l'effectivité de la prise en compte de la normalisation sur votre chaîne de production ou sur votre organisation. Pour vous, la normalisation doit être adaptée aux relations que vous entretenez avec vos partenaires habituels, et, pour ce faire, vous privilégiez les normes de méthodes d'essais et de compatibilité.

L'ingénieur chargé de normalisation chez vous détient un rôle clé.

Vos prix de vente reflètent, outre votre positionnement sur le marché, la qualité des produits ou des services que vous proposez, ainsi que l'image de votre entreprise.

Vous utilisez la certification de produits pour réorienter, segmenter, ou assainir le marché parfois détourné vers des produits de substitution, qui peuvent être de qualité médiocre.

■ ***Si vous avez obtenu entre 18 et 22 points :***

Vous profitez de votre sens des affaires pour mener des coups commerciaux dont la normalisation n'est pas absente. Vos actions sont très ciblées vers les créneaux, les domaines où vous savez pouvoir réussir. Pour obtenir ces succès, vous êtes capable de mettre les moyens qu'il

faut, en termes financiers, mais aussi en capacité d'expertise, même s'il vous faut, pour cela opérer des partenariats, ou débaucher chez les concurrents. Votre organisation interne comporte des interfaces entre l'expert de normalisation, le créatif, et la chaîne de production. Vous êtes un attaquant.

Vous prenez des risques, tant du point de vue des projets de normalisation que de celui de l'organisation interne de l'entreprise. Votre entreprise participe aux travaux internationaux, et suscite des nouveaux projets de normes, en privilégiant celles qui fixent un niveau de qualité élevé.

Votre politique de valorisation des produits ou des services que vous fournissez comprend l'obtention de marques de conformité.

Vous ne rechignez pas à utiliser, quand vous le jugez bon, des pratiques de lobbying, lorsque vous avez l'impression qu'on vous résiste.

■ ***Si vous avez obtenu entre 23 et 25 points :***

Vous faites autorité dans votre domaine d'activité, et, lorsque votre entreprise est de grande taille, vous opérez aussi bien en France qu'à l'étranger, à travers vos filiales. Rien de ce qui se passe dans le domaine de l'économie ne vous échappe; vous participez, soit directement, soit indirectement, aux travaux normatifs, tous azimuts.

Lorsque votre avancée technologique est suffisante, et bien ciblée, vous utilisez la technique du forum pour «officialiser» un référentiel technique concernant l'une de vos fabrications.

Côté réglementation, vous faites partie de ceux que les pouvoirs publics et les instances officielles consultent en permanence avant de prendre une décision.

C'est vous, le stratège.

Vous êtes souvent l'élément moteur de travaux de normalisation, mais vous savez aussi pratiquer une surveillance étroite des travaux qui seraient susceptibles d'intéresser vos concurrents.

Bien sûr, vous mettez les moyens nécessaires au développement et à la promotion des différents projets. Si vous voulez aller vite, dans certains cas, pour des raisons précises et bien identifiées, vous utilisez les filières, les instances, les outils les plus appropriés au but recherché.

Vous possédez suffisamment de compétences internes pour utiliser jusqu'aux défauts du système normatif, et passer par des voies indirectes pour parvenir à vos fins. Ceci suppose d'avoir, en permanence, un regard sur chacune des instances, formelles ou informelles de normalisation, ce qui suppose un très solide et très faible réseau d'informations.

Même si cela vous coûte cher, vous savez que vous en retirerez les bénéfices un jour ou l'autre.

■ ***Et, le hors-jeu, me direz-vous ?***

C'est entendu, vous êtes hors jeu si vous avez obtenu un nombre de points inférieur à 5. Mais est-ce bien nécessaire de décrire la stratégie d'un hors-jeu ?

D'ailleurs, si vous êtes vraiment dans ce cas, vous n'avez sûrement pas fait le test.

Du reste, en principe, vous n'avez pas non plus pris la peine d'acheter cet ouvrage, qui ne vous concerne pas. Mais si vous l'avez tout de même fait, c'est que vous n'êtes pas tout à fait hors-jeu : à vous de mieux vous positionner !