

MANUEL

DE FORMATION

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

RÉGLEMENTATION ET STANDARDS PRIVÉS



COLEACP

Ce manuel de formation a été conçu et réalisé par les services Formation et Information & Communication du COLEACP. Cette publication a été rédigée par Bruno Schiffers.

La présente publication a été élaborée par le COLEACP dans le cadre de programmes de coopération financés par l'Union européenne (Fonds Européen de développement – FED) et en particulier du programme Fit For Market (FFM) cofinancé par l'Union européenne et l'Agence Française de Développement (AFD).

Le contenu de la présente publication relève de la seule responsabilité du COLEACP et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue officiel de l'Union européenne et de l'AFD.

Le COLEACP dispose de la propriété intellectuelle de l'ensemble du document.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection COLEACP, composée d'outils de formation et de supports pédagogiques. Tous sont adaptés aux différents types d'apprenants et niveaux de qualification rencontrés dans les filières de production et de commercialisation agricoles.

Cette collection est disponible en ligne pour les membres du COLEACP.

L'utilisation de tout ou partie de la publication est possible dans le cadre de partenariats ciblés et selon certaines modalités. Pour cela, contacter le Coleacp à network@coleacp.org.

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

RÉGLEMENTATION ET STANDARDS PRIVÉS

Chapitre 1 : Exigences particulières pour l'importation dans l'UE de denrées alimentaires d'origine végétale1

- Introduction : le commerce de denrées alimentaires de l'UE avec les pays tiers
- Informations juridiques et autres sources d'informations
- Législation applicable aux importations de denrées alimentaires – hygiène générale
- Exigences relatives aux contaminants
- Denrées alimentaires d'origine non animale soumises à des contrôles renforcés
- Exigences phytosanitaires
- Nouveaux aliments et OMG
- Conclusions
- Annexe

Chapitre 2 : La réglementation sur la sécurité sanitaire et phytosanitaire60

- La politique sanitaire dans le contexte international
- La réglementation relative à la sécurité sanitaire
- La réglementation relative à la sécurité phytosanitaire
- La réglementation relative aux contaminants biologiques
- La réglementation relative à la production biologique

Chapitre 3 : Qualité commerciale et étiquetage des fruits et légumes96

- Normes internationales et européennes de qualité des fruits et légumes
- La réglementation relative aux traitements de surface des fruits et légumes
- La réglementation relative à l'étiquetage des produits agricoles
- Annexe : Tableau récapitulatif sur la normalisation

Chapitre 4 : Standards privés116

- Introduction
- Émergence et typologie des NVP
- Identification des principales NVP
- Implication des NVP pour la filière des fruits et légumes ACP

Chapitre 5 : La réglementation sur les pesticides et les biocides167

- Historique
- Le nouveau cadre législatif européen
- La Directive 2009/128/CE
- Le Règlement (CE) 1189/2009
- Le Règlement (CE) 396/2005
- Le Règlement (CE) 1907/2006
- Le Règlement (CE) 1272/2008
- La Directive 2009/127/CE
- La Directive 98/8/CE

Chapitre 6 : La réglementation relative au contrôle des produits agricoles...203

- La réglementation internationale
- La réglementation européenne
- L'organisation du contrôle

Chapitre 7 : Enregistrement et contrôle des produits phytopharmaceutiques et biocides.....222

- Introduction
- Principes généraux
- Enregistrement des produits phytopharmaceutiques et des biocides
- L'enregistrement
- Le contrôle

Abréviations et acronymes les plus utilisés.....249

Références bibliographiques259

Sites Web utiles262

Chapitre 1

Exigences particulières pour l'importation dans l'UE de denrées alimentaires d'origine végétale

Introduction : le commerce de denrées alimentaires de l'UE avec les pays tiers	2
Informations juridiques et autres sources d'informations	18
Législation applicable aux importations de denrées alimentaires – hygiène générale	26
Exigences relatives aux contaminants	33
Denrées alimentaires d'origine non animale soumises à des contrôles renforcés.....	45
Exigences phytosanitaires.....	48
Nouveaux aliments et OMG	55
Conclusions.....	57
Annexe	59



1.1. Introduction : le commerce de denrées alimentaires de l'UE avec les pays tiers

1.1.1. Échanges au-delà des frontières extérieures de l'UE

Le présent chapitre décrit les exigences particulières de sécurité sanitaire des aliments en vigueur pour l'importation, dans l'Union européenne, de denrées alimentaires d'origine végétale en provenance de « pays tiers » (situés en dehors du territoire de l'Union). Il se concentre sur deux points centraux :

- Le commerce de denrées alimentaires entre l'Union européenne et les pays tiers se fonde, comme d'autres aspects commerciaux, sur des règles communes à tous les États membres. Cela crée un haut degré de certitude quant aux exigences à remplir pour les pays tiers qui exportent vers l'Union européenne. En effet, ces règles sont d'application quels que soient le point d'importation exact et la destination finale (mis à part quelques rares exceptions – voir ci-dessous).
- L'Union européenne et ses États membres respectent l'**Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires** (accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Cela signifie, premièrement, que les contrôles à l'importation sont envisagés comme des mesures fondées sur les risques, adoptées pour contrer certains dangers précis et réduire le risque qu'ils déploient des effets néfastes ; et, deuxièmement, que les pays importateurs doivent soumettre les denrées alimentaires importées et celles produites sur leur territoire aux mêmes règles et contrôles – **Principe de non-discrimination de l'OMC**.

Il y a deux conséquences à cela. Premièrement, les points d'entrée des marchandises sur le territoire de l'UE, qu'il s'agisse d'aéroports, de ports maritimes ou de points de passage frontaliers terrestres, sont considérés comme frontières extérieures de l'UE dans son ensemble, que le pays d'entrée ait ou non un pays tiers pour voisin. Deuxièmement, les politiques de sécurité des aliments de l'UE favorisent un **niveau élevé de protection commun** contre les risques alimentaires. Ce niveau de protection se fonde sur les normes de sécurité des aliments qui sont habituellement appliquées dans toute l'Union européenne et figurent aussi dans les exigences à l'importation. Par exemple, il existe toute une série de normes qui fixent des limites de résidus maximales dans les denrées alimentaires pour des contaminants tels que des pesticides. Toutefois, les États membres peuvent appliquer des normes différentes pour maintenir le même niveau de protection que l'UE dans son ensemble.

1.1.2. Le commerce mondial et les risques

Cette section traite de l'OMC et des règles qui président au commerce international depuis 1995, afin de comprendre pourquoi les membres de l'OMC (dont l'UE) doivent réaliser, sur les marchandises importées, des contrôles aux frontières s'appuyant sur les risques liés à l'importation de substances ou organismes dangereux en même temps que les marchandises. L'objectif principal de l'OMC consiste à libéraliser le commerce international en levant les obstacles arbitraires ou déloyaux au commerce. Cette stratégie débouche sur la « mondialisation » des échanges, en offrant un accès équitable aux marchés à l'exportation, sur la base du prix et de la qualité, grâce à des règles du jeu identiques – du moins en théorie (le présent chapitre n'a pas pour objet de déterminer si les règles du jeu sont réellement identiques, et de nature à ne pas désavantager les pays pauvres face aux pays plus riches).

L'encadré ci-dessous indique les types d'obstacles tarifaires que l'OMC entend lever. On notera que l'OMC couvre les échanges de services et de marchandises, ainsi que certains éléments fondamentaux de la production. Les principes d'un commerce international équitable définis par l'OMC sont concrétisés au travers d'une série d'**accords** ; ceux-ci ont force d'instruments juridiques contraignants pour tous les membres de l'OMC. Deux accords sur le commerce de biens s'appliquent aux échanges de denrées alimentaires : l'**accord SPS** (voir section 1.1.) et l'accord sur les obstacles techniques au commerce (**accord OTC**).

Obstacles aux échanges et distorsions de concurrence

Obstacles tarifaires

- Droits et taxes sur les marchandises importées
- Subventions à la production locale
- Quotas pour certains pays exportateurs et autres accords préférentiels
- Licences d'importation

Dumping

Obstacles non tarifaires

- Restrictions de sécurité et de qualité imposées pour les importations – **échanges de marchandises**
- Restrictions sur les services – **échanges de services**
- Propriétés de droit intellectuel (droits d'auteur, brevets, etc.)

Dans l'**accord SPS**, le terme « sanitaire » fait référence à la vie et à la santé humaines et animales, et « phytosanitaire » à la vie et à la santé des végétaux. L'accord SPS définit des règles pour l'application des **mesures SPS** auxquelles peuvent être soumises les marchandises importées – denrées alimentaires (fraîches et transformées, d'origine végétale ou animale), animaux vivants (sperme et œufs compris), végétaux vivants et plants (semences et boutures comprises). Le lecteur trouvera une définition de

« mesures » à l'annexe A de l'accord SPS¹ ; en bref, on entend par mesures **toutes les lois, toutes les règles documentées, toutes les exigences, toutes les actions et procédures en place pour les contrôles officiels.**

Le principe central de l'accord SPS est que toutes les mesures SPS doivent être justifiées, comme établi aux articles 2 et 5 – ceux-ci représentent la clé de l'ensemble de l'accord. Toutes les mesures SPS doivent être justifiées par des « principes scientifiques » prouvant que, sans ces mesures, la vie ou la santé humaine, animale ou végétale du pays importateur serait mise en danger (article 2).



Le moyen le plus simple pour fournir une preuve/justification scientifique (article 5) réside dans une analyse/évaluation des risques. Il ressort de ces deux articles qu'un danger pour la vie humaine, animale ou végétale doit être associé à un bien particulier pour qu'une mesure à l'importation telle qu'une restriction puisse lui être imposée. Les types de mesures décrits dans le présent chapitre sont les **exigences** ou **spécifications** à l'importation. Les exigences à l'importation se fondent généralement sur

l'application de normes. Ainsi, pour prévenir tout risque de listériose, il peut y avoir une norme (un type de mesure) pour le fromage telle qu'aucune bactérie de type *Listeria* ne puisse être détectée dans un échantillon de 25 g.

Il pourrait alors aussi y avoir un règlement (autre type de mesure) interdisant l'importation ou la vente de fromages ne répondant pas à cette norme. Notez la distinction qui existe entre un règlement et une norme. Une **norme** n'est pas un règlement, mais le critère permettant d'établir le respect d'un **règlement** ou d'une règle. Toutefois, tant les règlements que les normes sont des mesures SPS.

L'**accord OTC** est le frère du règlement SPS. Ce règlement couvre les spécifications techniques relatives à la production et au fonctionnement des marchandises, ainsi qu'à leur qualité. L'équivalent des mesures SPS dans l'accord OTC s'appelle « **règlements techniques** ». Les dispositions des accords SPS et OTC s'excluent mutuellement – une mesure SPS ne peut pas être un règlement technique, et *vice versa*.

Le tableau 1 présente un bref quiz qui aidera le lecteur à faire la distinction entre les questions relevant des règlements SPS et OTC. Complétez la colonne en indiquant si l'action mentionnée relève du règlement OTC ou SPS. Vous trouverez les réponses correctes, ainsi qu'une explication, en annexe.

¹ wto.org/french/docs_f/legal_f/15sps_01_f.htm.

Tableau 1 : Quiz SPS/OTC

Exigence ou instrument de marché	OTC ou SPS ?	Explication
Exigence d'étiquetage pour les organismes génétiquement modifiés (OGM)		
Restriction pour la teneur en sucre, en sel ou en graisse		
Vaporisation des avions de passagers aux fins de la lutte contre le paludisme		
« Buvez ceci pour être plus fort ! »		
Exigence d'emballage du lait UHT		
Processus de pasteurisation du lait UHT		

L'un des traits centraux de l'accord SPS réside dans la distinction qu'il établit entre les mesures basées sur/destinées à mettre en application les normes internationales, et les mesures dérivées de normes nationales et d'autres sources. Les normes internationales sont réputées être justifiées *per se* en ce qu'elles répondent aux règles, édictées de longue date et toujours en vigueur, de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) (article 3). Toutefois, seuls trois organismes de normalisation internationaux sont reconnus dans l'accord SPS pour la définition de normes internationales : l'Office international des épizooties (OIE), la Commission du *Codex Alimentarius* (OMS/FAO) et le secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). Les normes qui ne se fondent pas sur des normes internationales, et les mesures qui reposent sur ces normes, doivent être justifiées par une évaluation des risques.

1.1.3. Risques alimentaires qui sous-tendent les exigences à l'importation

Maintenant que nous avons dressé le tableau en termes de contraintes imposées par l'adhésion à l'accord SPS, il nous semble adéquat d'envisager les types de risques, à déjouer, que peuvent comporter les denrées alimentaires. Ceux-ci sont répertoriés dans le tableau 2.

Il est important d'établir une distinction entre les cibles vulnérables à ces risques :

- animaux exposés à des agents pathogènes animaux transmis via les denrées alimentaires et aliments pour animaux ;
- consommateurs de denrées alimentaires exposés à divers risques alimentaires ;

- végétaux exposés à des ravageurs (« organismes nuisibles » dans la législation phytosanitaire de l'Union européenne).

S'agissant de la consommation de denrées alimentaires, on notera que les dispositions essentielles de la législation européenne dédiée à la sécurité sanitaire des aliments couvrent généralement aussi les aliments pour animaux. Toutefois, nous ne nous pencherons pas plus avant sur ceux-ci dans le présent chapitre.

Tableau 2 : Éventail des risques d'origine alimentaire et leurs cibles

Type de risque	Cible	Exemple	Pertinent pour les denrées alimentaires d'origine végétale ?
Maladies animales transfrontières	Bétail, animaux domestiques, animaux sauvages	Fièvre aphteuse	Non
Agents pathogènes zoonotiques	Humains, bétail, animaux domestiques, animaux sauvages ²	Virus de la grippe aviaire	Non
Parasites	Humains, bétail, animaux domestiques, animaux sauvages	<i>Trichinella</i>	Oui – si les denrées alimentaires sont exposées à des fèces
Microorganismes présents dans l'alimentation	Humains, bétail, animaux domestiques	<i>Salmonelles</i>	Oui
Contaminants ³ utilisés dans la production primaire	Humains, bétail, animaux domestiques	Pesticides/produits phyto-pharmaceutiques Produits vétérinaires (p. ex. antibiotiques) Nitrates	Oui Oui
Contaminants émanant de l'environnement	Humains, bétail, animaux domestiques	Mycotoxines Métaux lourds Dioxines et autres substances chimiques aromatiques	Oui Oui Oui

² Contrairement à une opinion très répandue, la grippe aviaire ne se transmet pas par l'alimentation.

³ Le terme « contaminant » est défini ci-dessous.

Contaminants provenant de la transformation, des emballages	Humains	Matériaux de nettoyage, désinfectants Matériaux en contact avec l'alimentation	Oui Oui
Additifs alimentaires	Humains	Sulfites	Oui
Adultérants	Humains	Colorant rouge Soudan	Oui
Dangers physiques	Humains (surtout)	Pierres, insectes morts, rongeurs Fragments de verre	Oui Oui
Radioactivité	Humains, bétail, animaux domestiques	Rayons ionisants	Oui
Ravageurs des végétaux/organismes nuisibles	Végétaux, habitats	<i>Liriomyza sativae</i>	Oui

1.1.4. Le niveau de protection est fondamental pour la sécurité sanitaire des aliments

Normes de sécurité sanitaire des aliments directement applicables aux exigences à l'importation

Comme indiqué ci-dessus, la plupart des exigences à l'importation, sinon toutes, se fondent sur des normes d'un type ou l'autre. Il y a plusieurs types de normes différents. Nous envisagerons tout d'abord les risques pour la santé humaine. L'organisme de normalisation international reconnu dans l'accord SPS pour la sécurité des aliments est la **Commission du Codex Alimentarius**, administrée par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Les normes de sécurité des aliments plus directement liées aux exigences particulières à l'importation sont celles qui imposent des seuils à ne pas franchir ou des limites en matière de gravité d'un risque pour un aliment ou type d'aliment particulier. Les normes internationales de cet ordre sont généralement désignées par le vocable « limites du *Codex* ».

Des exemples de limites du *Codex* portant sur certains risques sanitaires d'origine alimentaire sont fournis dans le tableau 3. « LMR au niveau de protection ou proche de celui-ci » (0,01 mg/kg) s'applique lorsque, dans les tableaux du *Codex*, le niveau autorisé est de zéro (explication ci-après).

Le tableau 4 donne un exemple de critère microbiologique du *Codex* pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées. Ces critères utilisent une base numérique différente de celle adoptée dans l'UE et par les autorités compétentes de plusieurs pays : les critères microbiologiques de l'UE se fondent sur un nombre nul de bactéries dans un certain volume d'échantillons, généralement 25 g.

Tableau 3 : Exemples de limites définies par le Codex pour certains contaminants et additifs alimentaires

Catégorie de risque	Exemple	Denrée	Limite du Codex (mg/kg)
Pesticides (produits phyto-pharmaceutiques) ⁴	Diméthoate	Laitue	0,3
Mycotoxine ⁵	Aflatoxine	Noix du Brésil (épluchées, prêtes à manger)	10
Additifs/conservateurs ⁶	Sulfites	Épices (p. ex., cannelle)	150

Tableau 4 : Exemples de critères microbiologiques prévus par le Codex pour les denrées alimentaires d'origine végétale/denrées alimentaires composites

Point d'application	Micro-organisme	Nombre d'échantillons conformes	Nombre d'échantillons défectueux	Limite micro-biologique (ufc/g)
Denrées alimentaires prêtes à être consommées entre la fin de la production ou le point d'entrée (pour les produits importés) et le point de vente	<i>Listeria monocytogenes</i> ⁷	5	0	100

Les limites du *Codex* sont définies par consensus au sein de panels d'experts de chaque type de risque, auxquels peuvent participer des représentants nationaux de tous les pays membres du *Codex Alimentarius*. La norme convenue se fonde sur une moyenne ou sur un niveau de consommation type d'un aliment donné. Selon l'accord SPS, si un pays fonde ses exigences à l'importation sur le respect des limites du Codex, ces mesures SPS ne nécessitent aucune autre justification. La combinaison d'une norme (limite) et d'un niveau de consommation accepté définit le **niveau de protection** visant à réduire à un niveau de probabilité très faible le risque d'intoxication alimentaire dans des circonstances normales. Les normes relatives aux contaminants prévoient une « marge

⁴ www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/gsfa/fr.

⁵ www.foodproductiondaily.com/Quality-Safety/Codex-sets-limits-for-melamine-and-aflatoxin-in-food.

⁶ Base de données en ligne sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), www.codexalimentarius.org/normes-officielles/gsfa/fr.

⁷ CAC/GL 61-2007, www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/fr.

de sécurité » qui fait en sorte qu'il soit extrêmement improbable que le consommateur puisse ingérer une dose dangereuse de contaminant. Les normes relatives aux microorganismes présents dans l'alimentation, comme la *Salmonella*, tiennent compte du nombre de cellules bactériennes viables nécessaires pour provoquer une maladie.

Si une autorité nationale (autorité compétente) estime que la limite fixée par le *Codex* n'offre pas un niveau de protection suffisant, par exemple, parce qu'un aliment donné est beaucoup plus consommé que la Commission du *Codex* ne l'a prévu, elle peut adopter une norme locale/nationale plus stricte, à savoir une limite maximale inférieure. Pour parvenir au niveau de protection souhaité, l'UE s'aligne généralement sur les limites du *Codex*. Toutefois, elle peut adopter des normes plus strictes pour certaines denrées s'il s'avère que les niveaux de consommation qui prévalent posent un risque d'intoxication alimentaire aux taux fixés par le *Codex*. Il arrive occasionnellement que l'UE adopte une norme moins stricte, et les États membres ont la latitude d'adopter quant à eux une norme plus élevée, en cas de consommation accrue, pour maintenir le même niveau de protection. Nous n'avons connaissance d'aucun cas où le principe ci-dessus aurait été appliqué à des denrées alimentaires d'origine végétale ; certaines différences entre les limites de l'UE et du *Codex* en matière de pesticides sont fournies au tableau 5.

Tableau 5 : Comparaison des LMR pour une sélection des pesticides dans l'UE, en Fédération de Russie et avec les LMR du Codex⁸

Pesticide	Denrée	LMR (mg/kg)		
		Fédération de Russie	UE	Codex
Abamectine (acaricide)	Tomate	0,003	0,02	0,02
	Raisins	0,003	0,01	Aucune
Bénomyl (fongicide)	Riz	0,5	0,01	Aucune ou révoquée
	Tomate	Non autorisé	0,50	Aucune ou révoquée
Métalaxyl (fongicide)	Pomme de terre	0,05	0,05	0,05
	Tomate	0,5	0,20	0,5

Il convient également d'envisager la situation de « tolérances zéro » qui s'applique aux LMR pour les contaminants (en d'autres termes, la limite acceptable est de zéro). C'est notamment le cas lorsque, par exemple, l'utilisation d'un pesticide, d'un antibiotique ou d'un additif alimentaire a été interdite dans la production primaire ou n'a pas fait l'objet d'une demande de renouvellement de l'enregistrement parce qu'elle est jugée poser un risque inacceptable. Ce principe s'applique aussi aux adultérants, des substances ajoutées de manière frauduleuse en vue de modifier l'aspect ou d'autres propriétés des denrées alimentaires. Mais qu'entend-on par « zéro » ? Nous devrions en fait parler de « zéro effectif », ce qui désigne la limite de détermination/détection (LD). Toutefois, différentes autorités peuvent avoir une interprétation différente de la manière de

⁸ Adapté de I. Kireeva et R. Black R., « Chemical safety of food: setting of maximum residue levels (MRLs) for pesticides and other contaminants in the Russian Federation and in the EU », *European Food and Feed L. Rev.*, vol. 6, n° 3, 2011, pp. 174-186.

consigner une LMR de zéro, comme le montre le tableau 5 pour l'UE, le *Codex* et la Fédération de Russie. Les « LMR réelles » sont illustrées par l'abamectine/la tomate pour l'UE et le *Codex*, par le bénomyl/riz en Fédération de Russie et par le métalaxyl/la pomme de terre ou la tomate en Fédération de Russie, dans l'UE et dans le *Codex*. Les « LMR très basses » sont illustrées par le 0,003 pour l'abamectine en Fédération de Russie (applicable à toutes les denrées alimentaires pour ce pesticide). En fait, 0,003 est la LD de l'abamectine déterminée par les chercheurs. Les données sur lesquelles se fonde le tableau 5 proviennent du *Codex* 2009-2010, lorsque l'approche du « zéro » dans le *Codex* était « Aucune LMR » ou « LMR invoquée ». Par la suite, le *Codex* a retenu l'approche européenne d'une LD fixée à 0,01 mg/kg (voir tableau 3).

□ Normes applicables aux produits transformés

Une autre catégorie de normes alimentaires occupe le devant de la scène dans la législation européenne ainsi que dans la législation d'autres juridictions en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il s'agit des normes qui s'appliquent aux phases post-primaires de la production alimentaire, transformation, emballage et commercialisation, ainsi qu'aux laboratoires qui testent et analysent la conformité des denrées alimentaires aux normes décrites ci-dessus.

Ces normes ont été codifiées comme suit par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) :

- Série ISO 9000 – Systèmes de gestion de la qualité (SGQ) ;
- Série ISO 14000 – Gestion environnementale ;
- ISO 17025 – Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais ;
- ISO 22200 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), intégrant désormais des SGQ.

Le principe qui sous-tend ces normes est la sécurité et l'assurance qualité du produit fini. Pour ce faire, il place la responsabilité sur le producteur ou le transformateur afin que ceux-ci garantissent des opérations hygiéniques ou respectueuses de l'environnement. Par ailleurs, l'ISO n'est pas un organisme de normalisation international reconnu dans l'accord SPS.

Qu'est-ce qu'une norme internationale au sens de l'OMC/SPS ? Il s'agit **d'un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques** (HACCP), l'application pratique spécifique du SMSDA incorporé dans la norme ISO 22000, développée et codifiée par le *Codex*. L'HACCP est l'instrument qu'utilisent l'UE et d'autres législations en matière de sécurité des aliments pour faire porter la responsabilité principale d'une production alimentaire sûre sur ceux qui sont désignés, dans le jargon de l'UE, comme « exploitants du secteur alimentaire », et surtout pour éviter de devoir tester et certifier chaque lot de chaque type de denrée alimentaire.

Le présent chapitre ne se penchera pas plus avant sur le traitement du système HACCP. Des critères HACCP ou équivalents sont généralement demandés pour les exportations de denrées alimentaires d'origine animale vers l'UE, mais des exigences particulières en

matière d'hygiène s'appliquent aussi à certaines denrées d'origine végétale, comme nous le verrons ci-après.

❑ Agents pathogènes animaux et zoonose

Il est brièvement fait référence aux agents pathogènes animaux et organismes zoonotiques, qui ne sont pas susceptibles de poser un risque sanitaire dans les denrées alimentaires d'origine végétale. L'OIE est l'organisme de normalisation international responsable des normes zoosanitaires. Toutefois, on notera que l'épidémie dévastatrice de fièvre aphteuse (FA) qui a éclaté au Royaume-Uni a trouvé sa source dans l'importation de produits à base de viande contaminés par le virus de la FA, donnés à des porcs sous la forme de déchets sans suivre les procédures en vigueur pour le traitement des déchets de boucherie. À cet égard, il a été observé que certaines denrées alimentaires sont désignées comme « composites », ce qui signifie qu'elles contiennent des ingrédients d'origine animale et non animale (végétale). Il est dès lors possible que des denrées d'origine partiellement végétale seulement soient contaminées par des agents pathogènes animaux ou par des zoonoses. Ces denrées alimentaires pourraient devoir faire l'objet de contrôles renforcés (voir section 1.5.1).

1.1.5. Exigences phytosanitaires à l'importation

Outre les exigences imposées par l'UE en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires importées en provenance de pays tiers, il existe également de nombreuses autres exigences phytosanitaires détaillées destinées à garantir que les denrées d'origine végétale, les végétaux vivants et autres produits végétaux ne posent aucun risque d'introduction d'organismes nuisibles dans l'UE. Le secrétariat de la CIVP est l'organisme de normalisation international désigné par l'accord SPS pour les normes phytosanitaires. Toutefois, la nature des normes phytosanitaires diffère de celle des normes de sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, il n'existe pas de ravageurs reconnus internationalement comme le sont les agents pathogènes alimentaires tels que la *Salmonella* ou la *Listeria*, ou de la manière dont l'OIE répertorie des agents pathogènes animaux transfrontières et organismes zoonotiques. Une comparaison des dangers et des mesures SPS contre ceux-ci est fournie au tableau 6.

Tableau 6 : Comparaison des organismes dangereux pour la santé humaine, animale et végétale

Caractéristique	Santé humaine : micro-organismes présents dans les denrées alimentaires	Santé animale : maladies animales et zoonoses répertoriées par l'OIE	Santé végétale : ravageurs des végétaux/organismes nuisibles
Nombre d'espèces différentes	Nombre limité d'espèces, une seule espèce	Nombre relativement limité d'espèces	Milliers d'organismes nuisibles sur d'innombrables

Caractéristique	Santé humaine : micro-organismes présents dans les denrées alimentaires	Santé animale : maladies animales et zoonoses répertoriées par l'OIE	Santé végétale : ravageurs des végétaux/organismes nuisibles
	hôte : l'être humain	pathogènes et d'hôtes	espèces végétales hôtes
Distribution géographique	Présent dans tous les pays	Distribution limitée	Distribution limitée
Justification des contrôles à l'importation	Provoquent des maladies chez l'homme	Non présent dans le pays importateur ou statut déclaré	Non présent dans le pays importateur sous contrôle officiel, impact économique potentiel démontré
Nature des normes servant de base aux exigences particulières à l'importation	Normes « numériques » fixant des taux limites	Maladies répertoriées par l'OIE	Aucune norme n'est directement applicable ; les NIMP ⁹ sont des normes permettant d'élaborer des mesures conformes au SPS

La clé pour comprendre les fondements des exigences phytosanitaires à l'importation réside dans la définition d'**organisme de quarantaine** dans la CIPV. En l'absence de ravageurs standard, des organismes de quarantaine doivent être déterminés pour chaque territoire national (« zone ARP ») au travers d'une analyse des risques propres à la santé des végétaux – **analyse du risque phytosanitaire** (ARP). L'ARP doit également démontrer, premièrement, que l'organisme pourrait s'établir, se multiplier et se propager et, deuxièmement, qu'il causerait un dommage économique. En outre, l'ARP doit être utilisée pour justifier toute mesure employée afin de garantir que des organismes de quarantaine ne soient pas introduits dans la zone ARP, en ce comprises des exigences phytosanitaires particulières¹⁰.

Dernier point, le concept d'« organismes de quarantaine » de la CIPV couvre à la fois les ravageurs « traditionnels » des végétaux cultivés et de la sylviculture commerciale et des organismes qui constituent une menace pour l'environnement par leur caractère invasif et leur propension à détruire des habitats ou à réduire la biodiversité (espèces exotiques envahissantes). La santé des végétaux inclut dès lors un élément de protection environnementale, puisqu'il s'agit de maîtriser les EEE considérées comme des risques

⁹ Normes internationales pour les mesures phytosanitaires (voir ci-dessous).

¹⁰ Seuls des « organismes nuisibles réglementés » peuvent faire l'objet de mesures phytosanitaires internationales. Il existe deux catégories d'organismes de ce type : les organismes de quarantaine et les organismes réglementés non de quarantaine. Ces derniers sont essentiellement des agents pathogènes végétaux présents dans des plants importés ; ceux-ci ne présentent aucune importance pour les denrées alimentaires destinées à la consommation.

environnementaux au sens décrit ci-dessus. La norme internationale fondamentale pour les mesures phytosanitaires (NIMP) traitant de l'analyse du risque phytosanitaire (**NIMP n° 11**)¹¹ inclut désormais les organismes de quarantaine, les risques environnementaux et les organismes vivants modifiés (OVM)¹². Actuellement, la législation phytosanitaire de l'Union européenne ne traite pas formellement des espèces exotiques envahissantes ; les « organismes nuisibles » ne couvrent que les ravageurs de cultures. Toutefois, la Commission européenne a introduit une proposition en vue d'inclure les EEE dans son cadre législatif.¹³

1.1.6. Crises alimentaires et législation européenne en matière de denrées alimentaires

L'origine de l'ensemble des exigences à l'importation de denrées dans l'Union européenne se trouve, en définitive, dans la « **législation alimentaire générale** » de l'UE, à savoir **le règlement (CE) 178/2002**. Ce règlement définit les principes de la législation alimentaire européenne, à mettre en œuvre par une série d'autres règlements introduits en 2004. L'un des principaux objectifs de ce règlement résidait dans la volonté de mettre en place une législation cohérente avec l'accord SPS (on notera avec intérêt que si ce règlement couvre les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, il n'envisage que l'aspect de la sécurité, et non la qualité). Cela étant, la nécessité de restaurer la confiance des consommateurs après une série de graves crises alimentaires, dont la crise de la dioxine en Belgique, et de l'ESB et de la FA au Royaume-Uni, n'était pas non plus étrangère à l'introduction de la nouvelle législation en 2002 ni de ses règlements d'application.



Les consommateurs commencent en outre à s'inquiéter de plus en plus des pratiques dommageables pour l'environnement utilisées dans la production alimentaire, ainsi que du bien-être animal et de la sécurité sanitaire des aliments. D'où l'organisation d'une consultation publique, amorcée en 1997, avec un livre vert, suivi en 2000 d'un livre blanc qui a finalement débouché sur la stratégie de « l'étable à la table », une stratégie horizontale démarrant avec la production agricole primaire et l'élevage (l'étable) et se terminant avec la consommation des denrées alimentaires, soit à la maison soit dans les restaurants et autres chaînes de distribution (la table). D'où l'inclusion, dans la stratégie, de la santé animale et végétale, ainsi que de la sécurité des aliments et des contrôles sur les intrants agricoles, et plus particulièrement les pesticides et les produits vétérinaires. Les éléments verticaux de la

¹¹ ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0785f/a0785f00.pdf.

¹² Les OVM (= OGM) ne sont examinés, dans le cadre de la CIPV, que sous l'angle des risques environnementaux, et non du risque sanitaire lié à la consommation d'aliments génétiquement modifiés.

¹³ ec.europa.eu/governance/impact/planned_ja/docs/2012_env_011_invasive_alien_species_en.pdf.

stratégie ont trait aux contrôles différenciés dans les divers secteurs : denrées alimentaires d'origine animale (viande, produits laitiers, produits de la pêche, etc.), denrées alimentaires d'origine végétale, denrées alimentaires composites.

La législation européenne pertinente pour le présent chapitre est répertoriée à la section 2.1, tandis que la législation qui concerne directement les exigences particulières à l'importation sera mentionnée de manière ad hoc dans les sections qui suivent.

1.1.7. Autres contrôles liés aux risques posés par les denrées alimentaires au sein de l'UE

Certains contrôles effectués sur les denrées alimentaires dans l'UE, de même que la législation correspondante, protègent le consommateur contre des risques spécifiques ou bien caractérisés, qui ont été présentés ci-dessus. En conséquence, il existe des exigences en matière :

- d'irradiation des denrées alimentaires ;
- de nouveaux aliments ;
- et des exigences propres aux produits pour :
 - les aliments surgelés (directive 89/108/CE) ;
 - les aliments destinés à une alimentation particulière ;
 - les OMG ;
- les matériaux destinés à entrer en contact avec l'alimentation.

Généralement, il incombe au fabricant, dans le cas de denrées alimentaires produites dans l'UE, ou à l'importateur, au distributeur ou au détaillant, dans le cas de denrées alimentaires importées, de garantir que les différentes exigences soient remplies. La législation pertinente est répertoriée à la section 1.2.1 et analysée plus avant dans la section 1.3.1. En règle générale, il n'existe pas d'exigences particulières durables à l'importation, mais des alertes spécifiques peuvent être lancées.

1.1.8. Législations nationales des États membres et des pays tiers

Les **règlements européens** ont un **effet direct** dans les États membres sous cette forme, mais de nombreux États membres les transposent dans leur propre législation.

Les **directives** n'ont quant à elles aucune force légale immédiate, mais doivent être adoptées de la manière appropriée par les États membres. Les directives servent d'**orientations** pour la législation nationale. Il peut y avoir des différences plus ou moins subtiles dans les textes législatifs de différents pays, suivant l'interprétation donnée à ces directives. Toutefois, les exigences particulières à l'importation telles que définies dans la législation nationale sont presque toujours les mêmes d'un État membre à l'autre. Les seules exceptions ont trait à la nécessité, pour certains pays, d'adopter des normes plus strictes que celles en vigueur dans l'Union européenne dans son ensemble (voir la section 1.1.4). En conséquence, les annexes aux règlements et directives de l'Union européenne contenant des exigences particulières à l'importation, telles que les LMR,

peuvent être considérées dans presque tous les cas comme s'appliquant à l'ensemble de l'UE.

Les **décisions de la Commission** sont un troisième type d'instrument législatif avec un effet général. Celles-ci peuvent être une réponse à une alerte alimentaire, qui fixe des règles spécifiques d'importation, ou un arbitrage concernant une violation supposée de la législation européenne.

Les lois nationales peuvent néanmoins apporter une contribution non négligeable. Dans plusieurs cas, les règlements alimentaires de l'UE confient aux autorités nationales compétentes le soin d'organiser les contrôles officiels en vertu du droit national. Si des propositions législatives européennes sont à l'étude dans certains domaines spécifiques, sans avoir toutefois encore été introduites, ce sont les lois nationales pertinentes qui s'appliquent, comme dans le cas des « matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments ».

Un pays tiers qui exporte vers l'UE ne doit pas rapprocher ou harmoniser sa législation avec celle de l'UE. Il n'est pas nécessaire qu'il possède une autorité compétente pour la sécurité sanitaire des aliments. Toutefois, une autorité vétérinaire devra être en place si des denrées alimentaires d'origine animale sont exportées, de même qu'une autorité phytosanitaire devra être établie dans la loi pour garantir la conformité aux exigences phytosanitaires à l'importation imposées par l'UE.

1.1.9. Alertes alimentaires et contrôles renforcés

Les fruits et légumes frais exportés vers l'Union européenne ne sont généralement pas soumis aux mêmes exigences d'hygiène que les denrées alimentaires d'origine animale. Les principales exceptions à cette règle ont trait aux salades prêtes à manger ainsi qu'aux fruits et légumes prédécoupés, en raison du risque de contamination microbienne. Un certificat sanitaire d'exportation n'est généralement pas requis pour les lots individuels de fruits et légumes. Les inspections aux frontières et les contrôles aléatoires aux points d'entrée, de distribution ou de vente dans l'UE peuvent révéler des problèmes avec certains produits émanant de certains pays. Ainsi, il se peut que des résidus de pesticides supérieurs aux LMR soient détectés dans les fruits et légumes frais, ou que des mycotoxines soient décelées dans des noix. Les lots concernés sont condamnés ou détruits aux frais de l'exportateur. Parfois, toute autre exportation sera interdite, mais dans tous les cas, une alerte sera déclenchée dans le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) (voir section 1.5.4) et, si la situation est suffisamment grave, la Commission européenne peut être amenée à prendre plusieurs mesures :

- un audit, par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), des contrôles officiels effectués dans le pays tiers ;
- une interdiction de certains produits jusqu'à ce que la situation soit résolue ;
- l'obligation de présenter un certificat sanitaire et/ou un certificat d'analyse afin de démontrer que les contaminants ou bactéries alimentaires se situent à des niveaux acceptables.

Les deux premières situations répertoriées ci-dessous sont généralement gérées au travers de **décisions de la Commission** (section 1.1.7).

Dans quelques cas, la nécessité de présenter un certificat de test peut devenir universelle. C'est ce qui s'est passé avec le piment en poudre provenant d'Inde, après qu'on y a détecté la présence du colorant rouge Soudan, un adjuvant cancérigène. Une alerte majeure a été déclenchée parce que des fabricants et transformateurs d'aliments du monde entier avaient, bien avant l'alerte, acheté les produits illicites sans avoir connaissance du problème. À présent, tous les produits à base de piments rouges (piments rouges séchés, piment en poudre, sauce aux piments, sauce tomates piquante, etc.) doivent être assortis d'un certificat de test démontrant l'absence de rouge Soudan.

1.1.10. Champ d'application du présent chapitre

Le présent chapitre se veut un guide complet, non juridique, des prescriptions particulières applicables à l'importation de denrées alimentaires d'origine végétale dans l'UE. À cet égard, on notera que la législation européenne – le **règlement (CE) 882/2004** – fait référence aux contrôles officiels effectués sur les denrées alimentaires (et aliments pour animaux) d'« origine animale » (article 14) et sur les denrées alimentaires (et aliments pour animaux) « d'origine non animale » (articles 15 et 16). Le *document d'orientation*¹⁴ sur les exigences régissant l'importation de denrées alimentaires de la DG Sanco interprète ces termes de la façon suivante :

« La notion de “produits d'origine animale” couvre des denrées alimentaires dérivées d'animaux ou provenant d'animaux, qu'elles soient ou non transformées. Dans certains cas, ceci peut inclure des animaux vivants (p. ex., des homards ou des mollusques bivalves vivants) mis sur le marché à des fins de consommation.

Les denrées alimentaires d'**origine non animale** comprennent des produits tels que des fruits, légumes, céréales, tubercules, boissons (autres que des boissons préparées à partir de produits d'origine animale comme le lait et certaines boissons lactées), denrées alimentaires d'origine minérale (comme le sel), épices, condiments, etc.

Aux fins de l'hygiène alimentaire, les denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits **transformés** d'origine animale seront appelées “produits composites” ».

Le présent chapitre couvre brièvement les contrôles spéciaux (notamment les nouveaux contrôles entrés en vigueur en janvier 2012) portant sur les produits composites – par exemple, viande/fruits de mer dans des produits contenant du soja, ou des noix ou des fruits dans du miel (le miel étant un produit d'origine animale).

¹⁴ CE, *Guidance Document: Key Questions Related to Import Requirements and the New Rules on Food Hygiene and Official Food Controls*, 2006, ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf.

Toutes les exigences à l'importation applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale (100 % ou aliments composites) en lien avec la sécurité des aliments au sens large (stratégie « de l'étable à la table ») sont couvertes, en ce comprises les exigences phytosanitaires. À la suite des sections d'introduction qui précèdent, il devrait toutefois être clair que le présent chapitre n'abordera que les mesures SPS pertinentes, et non les exigences OTC.

Les nouveaux aliments et aliments génétiquement modifiés ou contenant des OGM seront brièvement évoqués, sachant que ces derniers sont particulièrement controversés. Aucune exigence spécifique ne s'applique à l'importation de denrées alimentaires de ces types, mais les règles générales de l'UE doivent être observées, notamment s'agissant des autorisations et de l'étiquetage. Contrairement à l'impression qui peut prévaloir dans de nombreux pays tiers, l'UE n'a pas interdit les OGM, et ils ne seront ni interdits ni soumis à des restrictions liées à la sécurité des aliments tant que la Commission européenne n'aura pas obtenu de données suggérant que la consommation de certains aliments génétiquement modifiés pose un risque pour la santé.



1.2. Informations juridiques et autres sources d'informations

1.2.1. Législation européenne relative à la sécurité sanitaire des aliments

Le règlement (CE) 178/2002, la loi alimentaire générale de l'Union européenne, est décrit comme « établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ». Quatre autres règlements CE visent sa mise en œuvre. Ces règlements, de même que d'autres instruments législatifs européens pertinents pour l'objet du présent chapitre, sont répertoriés au tableau 7 (les dernières versions en date accessibles sur le site Internet officiel de la Commission européenne¹⁵ seront « telles que modifiées », à moins qu'un autre instrument les modifie).

Les principes de la sécurité sanitaire des aliments dans l'UE sont exposés dans quelques articles du Chapitre II (articles 14 à 21) à peine. Les prescriptions fondamentales en matière de sécurité des denrées alimentaires (article 14) sont simplement qu'« aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse » et qu'« une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme : a) préjudiciable à la santé ; ou b) impropre à la consommation humaine ».

Les contrôles des denrées alimentaires se fondent sur le principe primordial que la responsabilité première incombe à l'**exploitant du secteur alimentaire** et que les autorités sont chargées de surveiller la production, la transformation et la mise sur le marché des denrées alimentaires (articles 17 à 21). Il n'existe aucune obligation générale de contrôler la conformité et de certifier les denrées alimentaires de façon systématique. Nous y reviendrons ultérieurement dans le présent chapitre.

¹⁵ EUR-Lex : eur-lex.europa.eu/fr/index.htm.

Tableau 7 : Législation européenne pertinente pour les importations de denrées alimentaires d'origine végétale dans l'Union européenne

Sujet	Type d'instrument et numéro	Description officielle
Législation alimentaire générale	Règlement (CE) 178/2004	établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
Mise en œuvre de la législation alimentaire générale	Règlement (CE) 852/2004	relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
	Règlement (CE) 853/2004	fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
	Règlement (CE) 854/2004	fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
	Règlement (CE) 882/2004	relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité à la législation sur les aliments pour animaux, la santé animale et le bien-être des animaux
Critères microbiologiques	Règlement (CE) 2073/2005	concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Pesticides/produits phyto-pharmaceutiques	Règlement (CE) 1107/2009	concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives n ^{os} 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil
	Règlement (CE) 396/2005	modifiant le règlement (CE) 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale, en ce qui concerne les compétences d'exécution conférées à la Commission

Sujet	Type d'instrument et numéro	Description officielle
	Règlement (UE) 600/2010 de la Commission	modifiant l'annexe I du règlement (CE) 396/2005 du Parlement européen et du Conseil concernant les ajouts et modifications apportés aux exemples de variétés apparentées ou d'autres produits soumis à la même LMR
Contaminants	Règlement (CEE) 395/CE du Conseil	portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires
	Règlement (CE) 1881/2006 de la Commission	portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
Conditions spéciales pour les aflatoxines	Décision n° 2008/47/CE de la Commission	homologuant les contrôles avant exportation effectués par les États-Unis d'Amérique sur les arachides et leurs produits dérivés pour y détecter la présence d'aflatoxines
	Règlement (CE) 1152/2009 de la Commission	fixant des conditions particulières applicables à l'importation de certaines denrées alimentaires venant de certains pays tiers en raison du risque de contamination par les aflatoxines, et abrogeant la décision n° 2006/504/CE
	Règlement d'exécution (UE) 274/2012 de la Commission	modifiant le règlement (CE) 1152/2009 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de certaines denrées alimentaires venant de certains pays tiers en raison du risque de contamination par les aflatoxines
Additifs	Règlement (CE) 1333/2008	sur les additifs alimentaires
Matériaux destinés à entrer en contact avec l'alimentation	Règlement (CE) 1935/2004	concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives n°s 80/590/CEE et 89/109/CEE
Aliments composites	Règlement (UE) 28/12 de la Commission	fixant les exigences de certification applicables à certains produits composés importés dans l'Union ou transitant par celle-ci, et modifiant la décision n° 2007/275/CE et le règlement (CE) 1162/2009

Sujet	Type d'instrument et numéro	Description officielle
	Règlement d'exécution (UE) 468/2012 de la Commission	modifiant le règlement (UE) 28/2012 fixant les exigences de certification applicables à certains produits composés importés dans l'Union ou transitant par celle-ci
Contrôles renforcés	Règlement (CE) 669/2009 de la Commission	portant modalités d'exécution du règlement (CE) 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision n° 2006/504/CE
	Règlement (UE) 212/2012 de la Commission	1.1.1.1.1.1.1.1.1 modifiant le règlement (CE) 669/2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision n° 2006/504/CE
	Règlement (UE) 294/2012 de la Commission	1.1.1.1.1.1.1.1.2 modifiant l'annexe I du règlement (CE) 669/2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision n° 2006/504/CE



Sujet	Type d'instrument et numéro	Description officielle
	Règlement d'exécution (UE) 889/2012 de la Commission	1.1.1.1.1.1.1.3 modifiant l'annexe I du règlement (CE) 669/2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) 882/2004 du Parlement 1.1.1.1.1.1.1.4 européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision n° 2006/504/CE
Irradiation des denrées alimentaires	Directive n° 1999/2/CE	1.1.1.1.1.1.1.5 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation
	Directive n° 1999/3/CE	1.1.1.1.1.1.1.6 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation
Santé des végétaux	Directive n° 2000/29/CE du Conseil	1.1.1.1.1.1.1.7 concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté
Bois et emballages en bois	Directive n° 2004/102/CE de la Commission	1.1.1.1.1.1.1.8 modifiant les annexes II, III, IV et V de la directive n° 2000/29/CE du Conseil concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté
Nouveaux aliments	Règlement (CE) 258/97	1.1.1.1.1.1.1.9 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires
	Règlement (CE) 829/2003	1.1.1.1.1.1.1.10 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés



Sujet	Type d'instrument et numéro	Description officielle
Divers	Directive n° 89/108/CEE du Conseil	relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

1.2.2. Codex

Les normes du Codex sont disponibles sur le site Internet du *Codex Alimentarius* (www.codexalimentarius.org). Le tableau 8 répertorie quelques publications utiles qui peuvent être téléchargées.

Tableau 8 : Sélection de documents du Codex pertinents pour les importations de denrées alimentaires d'origine végétale

N° du document	Titre	URL
CAC/GL 61 – 2007	Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à être consommés	www.codexalimentarius.org/download/standards/10740/CXG_061f.pdf
CODEX STAN 192-1995	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/gsfa/fr/

1.2.3. Documents d'orientation

Le tableau 9 répertorie quelques documents d'orientation et autres sources d'information, tant officiels (Commission européenne) que privés.

Tableau 9 : Documents d'orientation et informations sur les exigences à l'importation

Source	Année	Titre	URL
Commission européenne (DG Sanco)	2006	<i>Guidance Document. Key Questions Related to Import Requirements and the New Rules on Food Hygiene and Official Food Controls (en anglais)</i>	ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

Source	Année	Titre	URL
	2008	<i>Factsheet. Food Contaminants (en anglais)</i>	ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants_en
	Non mentionné	<i>Fiche technique. Actions de l'UE sur les pesticides « Notre alimentation est devenue plus verte »</i>	ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/information_sources/docs/plant/factsheet_pesticides_fr.pdf
	Non mentionné	<i>Questions & Answers Paper on the provisions of Commission regulation (EC) No 669/2009 as regards the increased level of official controls on imports of certain feed and food of non-animal origin</i>	ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_leg_imports_reg_669-2009_guidance.pdf
	2012	<i>Legislative proposal on invasive alien species</i>	ec.europa.eu/environment/nature/invasivealien/index_en.htm
	Non mentionné	<i>An Overview of EU Rules on Wood Packaging Materials (en anglais)</i>	ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosecurity/non_eu_trade/wood_packaging_dunnage_en
	2009	<i>The Rapid Alert System for Food and Feed. Annual Report 2009 (en anglais)</i>	ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/report2009_en.pdf
Commission européenne (commerce extérieur)	s.o.	Export Helpdesk [page internet] ; voir Exigences et taxes	exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?&newLanguageId=FR
Meilleure formation à des denrées alimentaires plus saines	2011	<i>The New Public and Animal Health Import and Transit Regulations for Composite Products</i>	animalhealth.defra.gov.uk/about/publications/bip-compendium/guidance/The-new-public-and-animal-health-import-and-transit-regulations-for-composite-products.pdf
INTERREG IVC	Non mentionné	<i>Legislative Requirements. European Union</i>	agriexchange.apeda.gov.in/Market%20Profile/MOA/NON_TARIFF_PROTOCOLS/IVC-non_tariffs_EUROPEAN_UNION.pdf

Source	Année	Titre	URL
Denis de Froidmont	2007 (Symposium)	<i>EU Requirements for Fresh Food and Vegetables</i>	aic.ucdavis.edu/research1/de-Froidmont.pdf

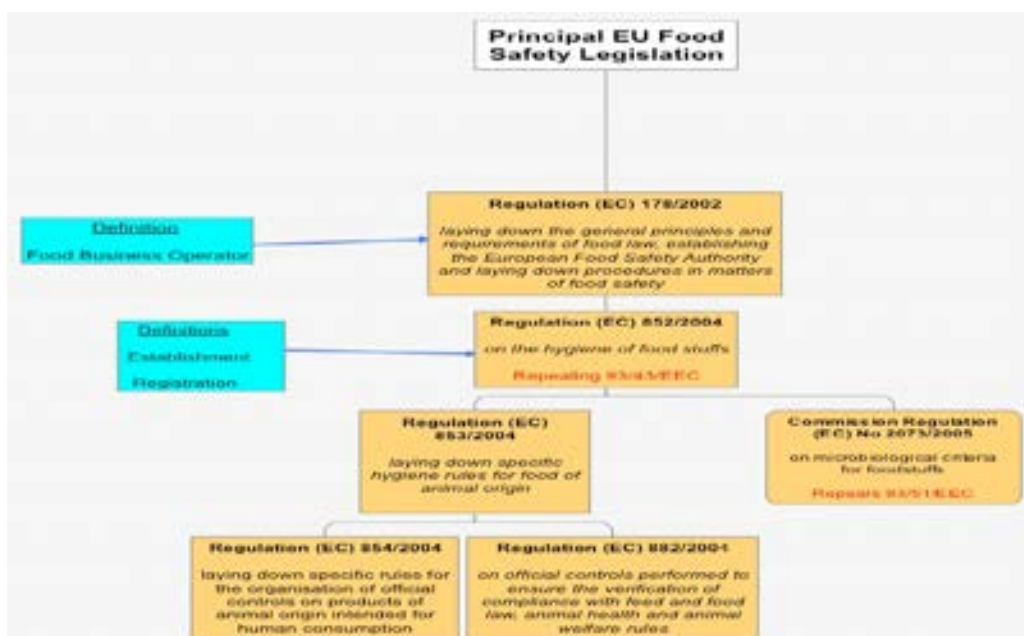


1.3. Législation applicable aux importations de denrées alimentaires – hygiène générale

1.3.1. « Après production primaire »

La figure n° 1 illustre l'interaction des cinq principaux règlements CE présentés dans la section précédente. Le diagramme indique aussi l'emplacement de quelques définitions juridiques importantes. Deux de ces règlements ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires d'origine animale, mais le très important « **Règlement hygiène** », à savoir le règlement (CE) n° 852/2004, s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire (ESA) « **après production primaire** », tout comme le règlement (CE) n° 882/2004. Dans le cadre du présent chapitre, la question centrale du règlement (CE) n° 852/2004 concernera les responsabilités endossées par les ESA afin de s'assurer que les principes HACCP sont appliqués à toutes les phases de la production et de la transformation des denrées alimentaires suivant la production primaire. Ces exigences revêtent un caractère général. Toutefois, dans le cas de certaines denrées alimentaires d'origine végétale, des plans de contrôle plus spécifiques sont requis (section 1.3.2).

Figure 1 : Principale législation européenne en matière de sécurité des denrées alimentaires



Bien que les règles et exigences en matière d'hygiène s'appliquent aux ESA actifs en aval de la production primaire, les opérateurs de denrées alimentaires d'origine animale et végétale au stade de la production primaire (agriculteurs) sont eux aussi tenus de s'assurer que leurs produits sont sûrs et ne sont pas contaminés par des pesticides et d'autres intrants agricoles. Ces exigences sont exposées à l'annexe 1 du règlement (CE) n° 852/2004 et sont décrites plus en détail à la section 1.4 ci-dessous. L'article 10 du règlement applique les dispositions centrales en matière d'hygiène (articles 3 à 6) aux importations de denrées alimentaires (voir section 1.3.3).

Il est très clair que, lorsqu'il importe des denrées alimentaires d'origine non animale, l'importateur doit veiller à la conformité de celles-ci aux exigences pertinentes de la législation alimentaire ou aux conditions reconnues équivalentes par l'UE. Ceci est précisé à l'article 7 du règlement (CE) n° 882/2004 :

« 7. Sans préjudice de l'article 50, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 178/2002, lorsque les contrôles officiels des importations soumises à la procédure visée au paragraphe 2 révèlent des manquements importants, les États membres en informent immédiatement la Commission et les autres États membres, ainsi que les exploitants concernés selon la procédure prévue au titre IV du présent règlement.

Les États membres augmentent le nombre de lots contrôlés et, si cela est nécessaire pour permettre un examen analytique correct de la situation, conservent un nombre adéquat d'échantillons dans des conditions de stockage appropriées ».

1.3.2. Plans de contrôle pour les denrées alimentaires d'origine non animale

Les denrées alimentaires d'origine non animale peuvent être soumises à des contrôles conformément à un plan de contrôle élaboré à la lumière des risques potentiels qui émergent (voir article 15, § 1, du règlement (CE) 882/2004). Ces contrôles peuvent être effectués en vertu du droit national des différents États membres. Ils peuvent se faire au point d'entrée, au point de mise en circulation, sur le site de l'importateur, dans les points de vente au détail, etc. Outre l'hygiène alimentaire, ces contrôles peuvent couvrir d'autres aspects de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, tels que les additifs, les matériaux en contact avec les aliments ou les contaminants, pour lesquels des prescriptions spécifiques à l'importation d'application générale peuvent déjà exister (voir section 1.4).

Certaines conditions spécifiques ou mesures d'urgence peuvent être adoptées suite à l'émergence de risques particuliers ou d'une alerte alimentaire. Nous y reviendrons plus en détail à la section 1.5. L'annexe III du *document d'orientation* auquel il est fait référence ci-dessus répertorie un certain nombre de conditions spéciales en vigueur au moment de la publication de ce document (2006), mais celles-ci ont généralement été incorporées dans des règlements ultérieurs ou purement et simplement abrogées.

D'une manière générale, toutefois, les denrées alimentaires d'origine non animale :

- peuvent être introduites sur le territoire de l'Union européenne sans certification des autorités compétentes du pays tiers dont elles proviennent ; et
- ne sont pas soumises à une procédure de prénotification à leur arrivée.

1.3.3. Exigences microbiologiques



Comme indiqué à la section 1.3.1, le règlement (CE) n° 852/2004 ne s'applique pas aux denrées alimentaires d'origine végétale, et les articles 3 à 6 s'appliquent aux aliments de ce type importés dans l'Union européenne. L'article 3 impose aux ESA (post-production primaire) de s'assurer que « toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le [...] règlement ». Les articles 4 à 6 fixent

respectivement des exigences générales et spécifiques en matière d'hygiène, des exigences HACCP et une obligation, pour les ESA, d'enregistrer leurs **établissements**.

Les exigences d'hygiène spécifiques répertoriées à l'article 4 méritent une attention particulière, car elles incluent le « respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ». Ces critères, de même que les règles de conformité, sont définis dans le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Ce règlement contient une multitude de détails applicables à de nombreuses catégories différentes de denrées alimentaires. Les caractéristiques clés suivantes sont pertinentes pour les denrées alimentaires d'origine végétale, mais cela ne doit pas non plus nous faire perdre de vue que certaines salades peuvent être des aliments composites (par ex., celles qui contiennent du fromage ou du jambon).

- Une distinction est établie entre « critères de sécurité des denrées alimentaires » (détails à l'annexe 1, chapitre 1) et « critères d'hygiène des procédés » (détails à l'annexe 1, chapitre 2). Les premiers sont les critères essentiels de sécurité présidant à la mise sur le marché d'un produit ; les seconds ne sont qu'une indication des mesures que les ESA pourraient être amenés à prendre.
- Les critères de sécurité des données alimentaires reflètent les inquiétudes relatives à plusieurs types de bactéries (*Listeria*, *Salmonella*, *Enterobacter sakazakii* et *Escherichia coli*) et leurs métabolites toxiques (entérotoxines staphylococciques et histamine).
- La *Listeria* peut poser problème dans certaines denrées alimentaires d'origine végétale si celles-ci sont destinées à être consommées par des nourrissons ou à des fins médicales spéciales, ont une longue durée de conservation ou sont des préparations composites contenant du fromage, par exemple.
- Pour le reste, la principale inquiétude dans ce volet des critères concerne la présence de *Salmonella* dans les produits prêts à être consommés suivants :

- graines germées ;
- fruits et légumes prédécoupés ;
- jus de fruits et de légumes non pasteurisés.
- Outre les préparations composites contenant de la viande, des œufs ou du fromage, les critères d'hygiène des procédés jugent la numération d'*E. coli* applicable à la liste suivante de catégories de denrées alimentaires prêtes à être consommées :
 - fruits et légumes prédécoupés ;
 - fruits et légumes non pasteurisés.

Les critères applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale, de même que les règles à suivre pour le prélèvement des échantillons et les contrôles, sont résumés dans le tableau 10.



Tableau 10 : Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale¹⁶

(a) Critères de sécurité sanitaire des denrées alimentaires applicables aux aliments d'origine végétale

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/ leurs toxines, métabolites	Plans d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.1 Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée

¹⁶ Adaptés d'INTERREG IVC « Non tarifaires Union européenne ».

1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales ^{(4) (8)}	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produits placés sur le marché durant leur durée de conservation
1.18 Graines germées (prêtes à manger)	<i>Salmonelles</i>	5	0	Absence in 25 g	EN/ISO 6579	Produits placés sur le marché durant leur durée de conservation
1.19 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à manger)	<i>Salmonelles</i>	5	0	Absence in 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.20 Jus de fruits et légumes non pasteurisés (prêts à être consommés)	<i>Salmonelles</i>	5	0	Absence in 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(b) Critères d'hygiène des procédés pertinents pour les aliments d'origine végétale

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/ leurs toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites ²⁾		Méthode d'analyse de référence ⁽³⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières

2.5.2 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières
----------------------------------------------------------------------------	----------------	---	---	-----------	------------	------------------	------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'échantillons présentant des valeurs comprises entre m et M .

(2) Pour les points 2.1.3 à 2.1.5, $m = M$.

(3) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Les limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. Le log moyen quotidien est calculé en prenant un log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces logs.

(5) Les cinquante échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs conformément aux règles et à la fréquence d'échantillonnage fixées dans le présent règlement.

(6) Le nombre d'échantillons où la présence de salmonelles est détectée. La valeur c est soumise à réexamen afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles. Les États membres ou les régions où la prévalence des salmonelles est faible peuvent utiliser des valeurs c moins élevées, même avant le réexamen.



1.4. Exigences relatives aux contaminants

1.4.1. Pesticides/produits phytopharmaceutiques

❑ LMR relatives aux produits phytopharmaceutiques dans le commerce de denrées alimentaires

Le règlement (CEE) 315/93 du Conseil définit la notion de contaminants :

« On entend par "contaminant" toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition ».

Pour les denrées alimentaires d'origine végétale, les résidus de pesticides (produits phytopharmaceutiques, ou PPP) représentent, globalement, la principale source de problèmes de contamination dans le commerce international, lesquels découlent d'une présence de ces résidus supérieure à la limite maximale autorisée. Pour l'UE, des niveaux supérieurs aux LMR sont un motif fréquent de rejet de fruits et légumes frais, et un déclencheur d'alertes alimentaires. Les niveaux de résidus de pesticides sont sujets à controverses pour plusieurs raisons.

- L'utilisation de PPP peut être interdite dans un pays importateur, ou le fabricant peut décider de ne pas détenir un produit suspect. Le résultat est une LMR « zéro effectif ».
- Le nouveau cadre réglementaire de l'Union européenne en matière de PPP (règlement (CE) 1107/2009) est entré en vigueur en juin 2011, remplaçant l'ancienne directive n° 91/414/CE. Dans ce règlement, les risques liés à l'utilisation de PPP (que ce soit pour l'alimentation ou l'environnement/la biodiversité) jouent un rôle primordial dans l'évaluation ou la réévaluation d'une substance active ou PPP ; dans l'ancienne directive n° 91/414/CE, ces risques étaient mis en balance avec les avantages des PPP.
- De nombreux pays tiers, et plus particulièrement les pays ACP et autres pays en développement, ne disposent pas de la législation ou des systèmes réglementaires qui leur permettraient de veiller à ce que les PPP « dangereux » (selon un consensus international) ne soient plus mis à la disposition des agriculteurs et à ce que les PPP autorisés soient utilisés conformément aux bonnes pratiques agricoles.
- Les pays à revenu intermédiaire dotés d'industries florissantes qui produisent des PPP peuvent contester les interdictions imposées par les pays riches et continuer à fournir aux pays ACP des PPP interdits, par exemple, dans l'UE.

❑ Approbation des produits phytosanitaires dans l'UE

La législation applicable en la matière est le règlement (CE) 1107/2009. Il existe un double système d'approbation (« enregistrement », dans la terminologie d'autres systèmes) des PPP :

- la Commission européenne approuve les substances actives contenues dans les produits ;
- les États membres autorisent individuellement les produits sur leur territoire et veillent au bon respect des règles européennes – chaque État membre ne doit autoriser que les produits qu'il juge adéquats, par exemple formule appropriée.

La Commission européenne fournit de plus amples informations dans sa fiche technique *Action de l'UE sur les pesticides*¹⁷.

❑ LMR spécifiques

Le règlement (CE) 396/2005 tel que modifié et disponible sur le site Internet officiel ne contient pas les annexes avec les LMR spécifiques (en raison des modifications fréquentes apportées à mesure que les LMR évoluent). La dernière version des LMR spécifiques est disponible à l'adresse ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm.

Toutefois, les informations y sont fournies sous la forme d'une base de données (figure n° 2), dans laquelle il faut insérer le PPP visé ou la denrée visée (appelée, de manière déroutante, « produit » dans cette base de données). La recherche peut être limitée à des annexes spécifiques, mais les différentes annexes ne sont pas expliquées. Une description des annexes est disponible sur le site Internet *UK Health and Safety Executive*¹⁸ :

- **Annexe 1** : inclut une liste de tous les denrées alimentaires et aliments pour animaux pour lesquels des LMR sont définies au titre du règlement (CE) n° 396/2005. Ceci comprend plusieurs denrées pour lesquelles des LMR statutaires seront fixées pour la première fois. La liste complète des denrées de l'annexe 1 a été publiée dans le règlement n° 600/2010 de la Commission.
- **Annexe 2** : contient essentiellement les LMR « définitives » précédemment définies dans le cadre des directives LMR de la CE, après le réexamen des substances actives au titre de la directive 91/414/CEE.
- **Annexe 3a** : contient des LMR « temporaires », pour la plupart relatives à des substances actives en attente d'une décision d'inclusion au titre de l'annexe I de la directive 91/414/CEE.
- **Annexe 3b** : contient des LMR « temporaires » pour les substances actives répertoriées à l'annexe 2, en combinaison avec les nouveaux aliments et aliments pour animaux.
- **Annexe 4** : répertorie des substances actives pour lesquelles les LMR ne sont pas

¹⁷ ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/information_sources/docs/plant/factsheet_pesticides_fr.pdf.

¹⁸ www.hse.gov.uk/aboutus.

requis, parce que les résidus issus de leur utilisation ne peuvent pas être distingués des niveaux naturels de la substance ou d'autres sources.

Figure 2 : Page d'accueil de la base de données européenne relative aux pesticides



Les substances actives qui ne sont pas répertoriées dans les annexes ne sont plus utilisées. Anticipant ces circonstances, le règlement (CE) n° 396/2005 précise qu'un niveau par défaut de 0,01 mg/kg s'appliquera à toutes les substances actives non nommées en combinaison avec tous les aliments et aliments pour animaux répertoriés dans le règlement.

Le site Internet britannique mentionné ci-dessus permet d'accéder à la même base de données de la Commission relative aux LMR, mais aussi à la base de données équivalente des LMR du Codex.

Les résultats d'une recherche préliminaire de toutes les LMR disponibles applicables aux racines et tubercules tropicaux (onglet « Produits ») sont affichés dans la figure 3. Deux exemples spécifiques de pesticides et de leurs LMR dans les légumes sont illustrés – le diméthoate et le méthamidophos, ce dernier n'étant plus approuvé pour les légumes, mais restant autorisé pour certains fruits. La figure 4 montre la LMR du diméthoate dans les haricots verts, après utilisation de l'onglet « Pesticides ». Les résultats d'une recherche des LMR pour les légumes en général sont affichés à la figure 5.

Figure 3 : LMR pour les pesticides dans les racines et tubercules tropicaux

Pesticide Name	LMR (mg/kg)
Diamethofos	0,00*
Diathion	0,00*
Dissect (Z)	0,00*
Disulfoton	0,00*
Ethion	0,00*
Ethion, sum of all isomers, including ethion, E and Z isomers, expressed as ethion	0,00*
Ethion, Z	0,00*
Ethion, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethion (total)	0,0
Ethion, Z	0,0
Etiofenfos (E, Z, and sum of isomers (Z))	0,00*
Ethionfos	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers, including ethionfos, E and Z isomers, expressed as ethionfos	0,0
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethionfos (total)	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethionfos (total)	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethionfos (total)	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethionfos (total)	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethionfos (total)	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethionfos (total)	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*
Ethionfos, sum of all isomers and diethyl ester expressed as ethionfos (total)	0,00*
Ethionfos, Z	0,00*

Figure 4 : LMR pour le diméthoate dans les haricots verts

Code number	Groups and examples of individual products to which the MRLs apply (a)	Public values and maximum residue level (mg/kg)
000001	Beans (with pods) (Green bean (French bean), snap bean), scarlet runner bean, climbing bean, yardlong bean	0,00*



Figure 5 : LMR pour le diméthoate dans les légumes

The screenshot shows a web application interface for the 'EU Pesticides database'. The title bar includes the European Union flag and the text 'EU Pesticides database'. Below the header, there is a search bar and navigation links. The main content area displays a table with two columns: 'Code' and 'Groups and varieties of individual products to which the MRLs apply (1)', and a third column 'MRLs (sum of dimethoate and methidathion expressed as dimethoate)'. The table lists various vegetable codes and their corresponding LMR values, such as 0.01 mg/kg for leafy vegetables and 0.02 mg/kg for root and tuber vegetables.

La figure 6 montre le « zéro effectif » (LD normalisée de 0,01 mg/kg) défini pour le méthamidophos dans les légumes de manière générale, tandis que la figure 7 montre l'évolution de la LMR du méthamidophos dans les haricots verts, étant donné qu'il a initialement été approuvé pour cette culture (LMR de 0,02 mg/kg). Les résultats de la recherche dans la base de données peuvent être exportés de l'écran vers une feuille de calcul Excel, comme ici avec le méthamidophos – tous les produits (figure 8, qui montre une partie de la feuille de calcul avec certains produits pour lesquels il est toujours autorisé).

Figure 6 : LMR pour le méthamidophos dans les légumes

The screenshot shows the same 'EU Pesticides database' interface as Figure 5, but with the search results for 'methidathion'. The table structure is identical, with columns for 'Code', 'Groups and varieties of individual products to which the MRLs apply (1)', and 'MRLs'. The LMR values for various vegetable categories are shown as 0.01 mg/kg, representing the 'zero effective' limit.

Figure 7 : « Évolution » des LMR pour le méthamidophos

Pesticide name and maximum residue level (mg/kg)		Res. (EU) No 1897/2009	Res. (EU) No 855/2009	Res. (EU) No 149/2009
Code number	Groups and examples of individual products to which the MRLs apply (a)	0.01*	0.01*	0.01
020002	Many soft-pink citrus fruit (sweet, bitter, sour, seeded, seeded, seedless, citrus, citrus, seedling, seedling)	0.01*	0.01*	0.01

Figure 8 : Feuille de calcul Excel exportée de la base de données européenne des pesticides montrant que le méthamidophos est toujours utilisé sur certains légumes

Code number	Groups and examples of individual products to which the MRLs apply (a)	Methamidophos
100000	1. FRUIT FRESH OR FROZEN, NUTS	
110000	(i) Citrus fruit	0.01*
110010	Orangetruit (shaddock, pomelo, sweetie, tangelo (except minkole), ugli and other hybrids)	0.01*
110020	Oranges (Bergamot, bitter orange, chinotto and other hybrids)	0.01*
110030	Lemons (Citron, lemon)	0.01*
110040	Limes	0.01*
110050	Mandarins (Clementine, tangerine, minkole and other hybrids)	0.01*
110090	Others	0.01*
120000	(ii) Tree nuts (shelled or unshelled)	0.01*
120010	Almonds	0.01*
120020	Brazil nuts	0.01*
120030	Cashew nuts	0.01*
120040	Chestnuts	0.01*
120050	Cocanuts	0.01*
120060	Haselnuts (Filbert)	0.01*
120070	Macadamia	0.01*
120080	Pecans	0.01*
120090	Pine nuts	0.01*
120100	Pistachios	0.01*
120110	Walnuts	0.01*
120090	Others	0.01*
130000	(iii) Pome fruit	
130010	Apples (Crab apple)	0.01*
130020	Pears (Oriental pear)	0.01*
130030	Quinces	0.01*
130040	Medlar	0.05
130050	Loquat	0.05
130090	Others	0.01*
140000	(iv) Stone fruit	
140010	Apricots	0.01*
140020	Cherries (sweet cherries, sour cherries)	0.01*
140030	Peaches (Nectarines and similar hybrids)	0.05
140040	Plums (Damson, greengage, mirabelle, sloe)	0.01*
140090	Others	0.01*
150000	(v) Berries & small fruit	0.01*
151000	(a) Table and wine grapes	0.01*
151010	Table grapes	0.01*

1.4.2. Autres contaminants

☐ Types de contaminants autres que les pesticides

Les contaminants pour lesquels des LMR sont définis dans le règlement (CE) n° 1881/2006 peuvent être classés de la manière suivante, aux fins du présent chapitre :

- mycotoxines ;
- nitrates ;
- métaux (lourds) ;
- fumigants organiques/biocides ;
- composés aromatiques, dont dioxines.

☐ Mycotoxines

Les mycotoxines, et plus particulièrement les aflatoxines, méritent une attention particulière, car elles peuvent avoir des répercussions très graves sur la santé humaine et animale lorsqu'elles sont présentes dans l'alimentation ; elles sont considérées comme des cancérogènes génotoxiques (règlement (CE) n° 1881/2006). Les problèmes surviennent généralement en raison de mauvaises pratiques de gestion après récolte de diverses denrées alimentaires, dont les noix, les arachides, les légumineuses et le maïs.

Des **conditions spéciales** (voir section 1.5.2) ont été imposées par une série de décisions et de règlements, surtout en réponse à des situations qui se sont fait jour (tableau 11).


Tableau 11 : Conditions spéciales imposées suite à des contaminations à l'aflatoxine

Législation	Produit(s)	Pays d'origine	Conditions
Décision n° 2008/47/CE de la Commission	Arachides (cacahuètes)	États-Unis	Contrôles préalables à l'exportation
Règlement (CE) 1152/2009 de la Commission	Noix du Brésil, arachides, pistaches Noisettes, figues Figs, pistaches, amandes, mélanges de noix Arachides (cacahuètes)	Brésil Chine, Égypte Iran, Turquie États-Unis	Certificats sanitaires et certificat d'analyse ; points d'entrée désignés ; notification préalable des lots ; contrôles officiels à l'arrivée
Règlement d'exécution (UE) 274/2012 de la Commission modifiant le règlement 1152/2009	Voir ci-dessus	Voir ci-dessus	Contrôles officiels par vérification d'identité et prélèvement d'échantillons/analyse à l'arrivée

❑ Nitrates

Une concentration excessive de nitrates peut poser un risque de problèmes respiratoires chez les bébés et les jeunes enfants. Ce sont les légumes frais qui posent le plus de risques, compte tenu de l'utilisation d'engrais. Le règlement (CE) n° 1181/2006 définit les limites suivantes pour les nitrates (tableau 12).

Tableau 12 : Limites relatives aux nitrates dans les légumes, les aliments à base de céréales et les aliments pour bébés

	Denrée alimentaire	Limite pour les nitrates (mg NO ₃ /kg)
	Épinards frais	2 500 – 3 000 selon la période de récolte ¹⁹
	Épinards en conserve ou surgelés	2 000
	Salade fraîche (hors type iceberg)	2 500 – 4 500 suivant les conditions de culture
	Salade iceberg	2 000 – 2 500 suivant les conditions de culture
	Aliments transformés à base de céréales et aliments pour bébés et jeunes enfants	200

Source : USDA-ARS

❑ Métaux lourds

Les métaux lourds sont principalement réputés poser un risque sanitaire dans les denrées alimentaires d'origine animale, et plus particulièrement dans les produits de la pêche, car ils s'accumulent dans les tissus adipeux. Toutefois, des limites ont été fixées pour certains produits d'origine végétale, comme le montre le tableau 13, adapté de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2009. Ce type de contamination trouve sa source dans le sol ou dans des engrais contaminés.

Tableau 13 : Limites relatives aux métaux lourds dans les denrées alimentaires d'origine végétale

Métal	Denrée alimentaire	Limite (mg/kg de poids humide)
Plomb (Pb)	Céréales, légumineuses et légumes à cosse	0,20

¹⁹ Voir l'annexe du Règl. 1881/2006 pour plus de détails.

	Légumes, hors brassicacées, légumes verts, herbes fraîches et champignon ; pour les pommes de terre, le niveau maximal s'applique aux pommes de terre épluchées	0,10
	Brassicacées, légumes verts et les champignons suivants : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon commun), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote), <i>Lentinula edodes</i> (shiitake)	0,30
	Fruits, hors baies et petits fruits	0,10
	Baies et petits fruits	0,20
	Jus de fruits, concentrés et nectars	0,05
	Vins, cocktails, etc.	0,20
Cadmium (Cd)	Céréales hors son, germes, blé et riz	0,10
	Son, germes, blé et riz	0,20
	Soja	0,20
	Légumes et champignons	0,50-1,00 ²⁰
Étain (Sn)	Boissons en canettes, dont jus de fruits et de légumes	100

❑ Acrylamide

Un autre contaminant actuellement objet de toutes les attentions est l'acrylamide, présent dans de nombreuses denrées alimentaires à la suite du processus de cuisson, surtout à haute température. Les produits d'origine végétale actuellement examinés sont notamment les suivants :

- produits à base de céréales (essentiellement blé) – pains, biscuits, crackers, pains croustillants, céréales du petit déjeuner ;
- produits frits à base de pomme de terre (frites et chips).

À l'heure actuelle, il n'existe aucune exigence spécifique à l'importation compte tenu de la nature de la contamination, et parce qu'il est très difficile d'établir les effets possibles sur la santé. La Commission et l'industrie agroalimentaire planchent ensemble sur des solutions afin de réduire les taux d'acrylamide dans l'alimentation.

❑ Hydrocarbures

Trois catégories d'hydrocarbures (substances chimiques organiques) sont reconnues comme contaminants par le règlement (CE) n° 1181/2006 : 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD), produit cancérigène et potentiellement génotoxique de l'hydrolyse des protéines ; dioxines et polychlorobiphényles (PCB) et hydrocarbures aromatiques polycycliques (voir tableau 14, adapté du règlement (CE) 1881/2006). On notera que les niveaux autorisés de dioxines/PCB sont très faibles et que la toxicologie est complexe.

²⁰ Selon le type.

Tableau 14 : Limites relatives aux hydrocarbures dans les denrées alimentaires d'origine végétale

Contaminant	Denrée alimentaire	Niveau maximal	
3-MCPD	Protéines végétales hydrolysées	20 µg/kg	
	Sauce soja	20 µg/kg	
Dioxines et PCB		Somme des dioxines	Somme des dioxines et PCB de type dioxine
	Graisses et huiles végétales	0,75 pg/g de graisse	1,5 pg/g de graisse
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	Huiles et graisses (hors beurre de cacao) destinées à la consommation humaine directe ou à être utilisées comme ingrédients dans des préparations alimentaires	2,0 µg/kg	
	Aliments transformés à base de céréales et aliments pour bébés et jeunes enfants	1,0 µg/kg	

1.4.3. Additifs alimentaires, matériaux en contact avec les aliments et fraudes

☐ Additifs et agents aromatiques

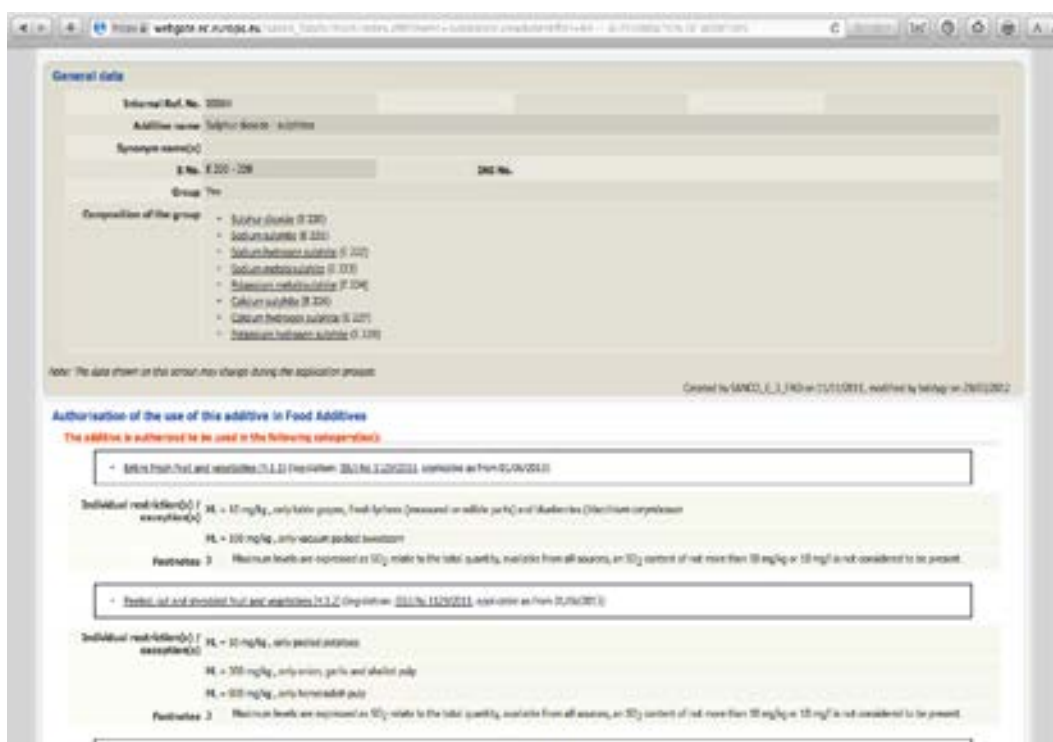
Le règlement (CE) 1333/2008 fournit la liste des additifs spécifiques autorisés. Par ailleurs, vu la multiplicité des substances approuvées pour des usages différents, il existe une base de données des additifs²¹.

À l'aide de cette base de données, il est possible de trouver les niveaux maximums autorisés pour une substance particulière. La figure 9 montre le résultat d'une recherche dans la base de données portant sur un exemple de conservateur – les sulfites.

²¹ www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/gsfa/fr/.



Figure 9 : Limites relatives aux sulfites dans certaines denrées alimentaires



☐ Matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Les règles relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires figurent dans le règlement (CE) 1935/2004. La base de données ci-dessus inclut aussi ces substances.

Le principal problème lié aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires réside dans le risque que des substances utilisées dans le cadre de leur fabrication ou en tant qu'additifs migrent des emballages ou des ustensiles de cuisine utilisés pour la cuisson ou le service des denrées alimentaires vers celles-ci. Ces substances, nombreuses, sont reprises dans l'onglet « Substances » de la base de données européenne des pesticides.

Les catégories de matériaux d'emballage présentant le plus grand intérêt pour les denrées alimentaires d'origine végétale, telles que répertoriées dans la base de données européenne des pesticides (onglet « Catégories »), sont le bois, le papier, le carton et le plastique. Aucune substance susceptible de migrer n'est actuellement couverte par la législation relative au bois et au papier/carton, mais les matériaux d'emballage en matière plastique peuvent contenir de nombreuses substances contrôlées en guise d'additifs de fabrication ou de matières premières (monomères).

Deux limites ont été définies concernant le **taux de migration acceptable dans les denrées** depuis les matières plastiques (**pas** le contenu du matériau) :

- limite de migration générale – 10 mg de substance/dm² de surface de contact avec les denrées alimentaires pour toutes les substances susceptibles de migrer depuis les matériaux en contact avec les aliments ;

- limite de migration spécifique (LMS) pour certaines substances autorisées, fixée sur la base d'une évaluation toxicologique.

La LMS est définie sur la base de la dose journalière acceptable ou de la dose journalière tolérable établie par le Comité scientifique de l'alimentation humaine. Cette limite est fixée en s'appuyant sur l'hypothèse selon laquelle, chaque jour de sa vie, une personne de 60 kg mange 1 kg d'aliments emballés dans des matières plastiques contenant la substance visée dans la quantité maximale autorisée²².

❑ Aliments frauduleux



Source : USDA-ARS

Les fraudes alimentaires font – à juste titre – la une des médias lorsqu'elles sont décelées. Cela a notamment été le cas du lait et des produits laitiers adultérés produits en Chine, ainsi que des huiles de cuisson et du vin produits dans l'UE et ailleurs qui ont fait l'objet d'un étiquetage frauduleux ou ont été adultérés.

Les cas les plus graves d'adultération de denrées alimentaires d'origine végétale importées dans l'UE concernaient le piment rouge en poudre et les piments rouges adultérés avec des colorants cancérigènes du type « rouge Soudan ». Les coupables de cette fraude étaient basés en Inde, mais l'alerte alimentaire est mondiale, car ces piments en poudre ont été importés dans de nombreux pays avant que le crime soit mis au jour dans l'Union européenne. En conséquence, des fabricants ont utilisé ce produit en toute bonne foi pour confectionner des sauces à base de piments, du ketchup, etc.

L'affaire du rouge Soudan reste une préoccupation majeure pour la Commission européenne, car ses répercussions se font toujours sentir (le problème du lait chinois est réglé pour l'essentiel)²³.

²² ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/legisl_list_en.htm.

²³ ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/fraudulent/index_en.htm.

1.5. Denrées alimentaires d'origine non animale soumises à des contrôles renforcés

1.5.1. Aliments composites

Aucune exigence spéciale n'a été fixée pour les aliments composites, étant donné que ceux-ci sont définis comme n'incluant que des denrées alimentaires d'origine animale **transformées**. Toutefois, des critères microbiologiques (section 1.3.3) peuvent s'appliquer aux ingrédients d'origine animale – poulet cuit, œufs ou fromage utilisés dans des salades, par exemple. Des conditions spéciales peuvent avoir cours pour certains ingrédients tels que le miel, de même que des conditions spéciales pour les ingrédients d'origine végétale comme les piments (colorant rouge Soudan) ou le soja (aflatoxines). Un système HACCP peut être requis, et l'établissement qui fabrique le produit composite dans le pays exportateur peut devoir faire l'objet d'un agrément conformément aux exigences du règlement (CE) 852/2004 et du règlement (CE) 882/2004.

La Commission européenne a toutefois mis au point une approche basée sur les risques des produits composites, sur les conseils de l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Consciente que les contrôles vétérinaires exigés par les dispositions de base pour certaines denrées alimentaires d'origine animale peuvent être trop lourds, la Commission a introduit un nouveau cadre réglementaire, avec un nouveau modèle de certificats sanitaires à l'importation, dans le règlement (UE) 28/12. Le certificat sanitaire a été rapidement remplacé par une version modifiée dans le règlement d'exécution (UE) 468/2012 de la Commission.

1.5.2. Mesures de sauvegarde

En principe, les denrées alimentaires d'origine non animale ne doivent pas être accompagnées d'un certificat sanitaire ou équivalent comme les denrées d'origine animale. De même, l'absence de contaminants ne doit pas être systématiquement vérifiée dans chaque lot (voir, néanmoins, les exigences microbiologiques applicables aux ESA, section 1.3.1.). Toutefois, conformément à l'article 15, paragraphe 5, du règlement (CE) 882/2004, la Commission peut dresser une liste de denrées alimentaires d'origine non animale (en ce compris des produits composites) qui, sur la base des risques connus ou émergents, doivent faire l'objet de contrôles renforcés lors de leur introduction sur le territoire de l'UE.

Dans ce cas :

- des points d'entrée particuliers doivent être désignés ;
- les exploitants du secteur alimentaire signaleront à l'avance l'arrivée des marchandises ainsi que leur nature.

À l'origine, une série de décisions de la Commission imposait des conditions spéciales ou mesures d'urgence pour faire face à ces cas. Celles-ci figurent à l'annexe III du *document*

d'orientation (voir note 14). Par la suite, le règlement 669/2009 de la Commission a été publié. Celui-ci consolide ces mesures spéciales. Il a ensuite été modifié par une série de règlements de la Commission, qui, à l'heure où nous mettons sous presse, sont les suivants :

- règlement (UE) 212/2012 de la Commission ;
- règlement (UE) 294/2012 de la Commission ;
- règlement (UE) 889/2012 de la Commission.

Les annexes du règlement d'origine et leurs modifications doivent être lues ensemble. La plupart des mesures spéciales concernent les résidus de pesticides et les aflatoxines susceptibles d'être présents dans divers produits issus de nombreux pays différents. Synthétiser ces informations ici n'aurait aucun sens. Nous invitons donc le lecteur à se référer aux textes législatifs ci-dessus.

Des conditions spéciales ont également été imposées à la suite de contaminations aux aflatoxines (voir section 1.4.2). Pour obtenir de plus amples informations, le lecteur est prié de se reporter au document « Questions et réponses » relatif au règlement n° 669/2009 modifié (en anglais) disponible auprès de la Commission²⁴.

1.5.3. Mesures spéciales concernant les radiations

Les radiations constituent un risque potentiel pour l'alimentation humaine. Elles peuvent être causées par des incidents spécifiques, comme une fuite de substances radioactives émanant d'une centrale nucléaire ou un déversement de produits radioactifs pendant leur transport. Dans de tels cas, des conditions spéciales peuvent être imposées pour certaines denrées alimentaires sensibles s'il existe un risque que la production primaire ait pu être contaminée, soit par l'air soit par l'eau.



Les denrées alimentaires délibérément irradiées aux fins de leur conservation ne sont pas considérées comme dangereuses pour autant que ce procédé ait été effectué suivant une manière approuvée (directive 1999/2/CE ; directive 1999/3/CE). Des autorisations peuvent être accordées au titre de la législation nationale des États membres.

Les denrées d'origine végétale dont l'irradiation est autorisée sont notamment les suivantes :

- fruits et légumes, dont légumes-racines ;
- céréales, flocons de céréales, farine de riz ;
- épices, condiments ;
- gomme arabique.

S'agissant des importations de denrées alimentaires irradiées, la principale exigence porte sur leur **étiquetage** (exigence qui s'applique à toutes les denrées alimentaires irradiées)²⁵.

²⁴ ec.europa.eu/food/food/controls/increased_checks/docs/QandA_paper_en.pdf.

²⁵ ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_fr.htm.

1.5.4. Alertes rapides

Le règlement (CE) 178/2002 comprend un chapitre (IV – articles 50 à 57) consacré au « système d'alerte rapide, gestion des crises et situations d'urgence ». Le **Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)** constitue un important pilier de ces dispositions. Ce système fournit un service d'information global et coordonné concernant les alertes alimentaires. Il permet ainsi d'adopter les conditions spéciales ou mesures d'urgence jugées nécessaires. La participation au RASFF est limitée aux États membres de l'UE (et aux pays associés proches, comme la Norvège et la Suisse). En d'autres termes, seuls ces pays peuvent émettre des notifications. De nombreuses alertes émanent des contrôles aux frontières de denrées alimentaires importées. Par le passé, les pays d'origine des denrées étaient informés de la notification au travers d'une procédure lourde, qui supposait l'envoi d'un courrier postal. Désormais, les pays tiers peuvent participer plus directement à ce système grâce à la **Fenêtre RASFF**. Ils reçoivent ainsi une notification rapide des alertes qui concernent leurs exportations. Le mode d'accès à la Fenêtre RASFF est exposé dans le *Rapport RASFF 2009* (p. 44)²⁶. Il existe également une base de données, accessible au grand public, sur le portail du RASFF²⁷.

²⁶ ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/report2009_en.pdf.

²⁷ ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm.

1.6. Exigences phytosanitaires

1.6.1. Directive n° 2000/29/CE

La base des exigences phytosanitaires spécifiques applicables aux végétaux et produits végétaux (alimentaires ou non) importés dans l'Union européenne est la directive n° 2000/29/CE. Son objectif fondamental consiste à prévenir l'introduction d'organismes nuisibles dans l'UE. Toutefois, certaines de ces espèces sont déjà présentes dans certaines régions de l'UE – et non pas absentes de l'intégralité de son territoire. En conséquence, certaines des mesures prescrites par cette directive visent plutôt à empêcher la propagation de ces organismes au sein de l'Union. Des « zones de protection » spéciales ont été établies pour ces organismes. Ces mesures, et d'autres, ne relèvent pas du champ d'application du présent chapitre. Toutefois, même dans ces cas, il convient d'éviter que, du fait de la libre circulation des marchandises, des organismes nuisibles soient réintroduits dans l'Union européenne et franchissent ses frontières internes. En l'absence de contrôles, ces espèces pourraient pénétrer dans des zones qui en sont actuellement exemptes. Les annexes de la directive 2000/29/CE répertoriant les organismes nuisibles et exigences phytosanitaires relatives aux végétaux et produits végétaux (sections 1.6.2 à 1.6.5) tiennent compte de la présence ou non des organismes dans l'UE.

1.6.2. Organismes nuisibles = organismes de quarantaine

La liste des organismes nuisibles des annexes I et II de la directive n° 2000/29/CE est d'une pertinence plus immédiate. L'**annexe I** répertorie les organismes nuisibles dont l'introduction est interdite dans l'UE, indépendamment de leur association à une plante, à une denrée alimentaire ou à tout autre bien donnés. En d'autres termes, s'ils sont détectés dans un quelconque lot importé, les marchandises seront rejetées (ou détruites si elles ont déjà été importées). C'est souvent le cas avec des organismes nuisibles tels que *Bemisia tabaci* et *Liriomyza sativae* sur les légumes et les mouches des fruits sur les fruits (voir tableau 15).

Tableau 15 : Sélection des organismes nuisibles répertoriés à l'annexe I susceptibles d'être associés à des importations de denrées alimentaires

Type d'organisme nuisible	Nom scientifique	Nom commun	Vecteur possible dans le cadre des importations de denrées alimentaires	Distribution géographique / statut
Insectes	<i>Anoplophora</i> spp.	Coléoptères longicornes	Matériaux d'emballage en bois	Asie, Amérique du Nord
	<i>Bemisia tabaci</i> (races non européennes)	Mouche blanche (comme)	Légumes verts	Les races non européennes vectrices de virus ne sont

Type d'organisme nuisible	Nom scientifique	Nom commun	Vecteur possible dans le cadre des importations de denrées alimentaires	Distribution géographique / statut
		vecteur de virus)		pas présentes dans l'UE
	<i>Diabrotica</i> spp.	Chrysomèle des racines (stades larvaires)	Maïs	Amérique du Nord et centrale, Caraïbes
	<i>Liromyza sativae</i>	Mineuse	Légumes	Absente dans l'UE
	<i>Spodoptera</i> spp.	Noctuelle, légionnaire, etc.	Fruits, légumes	Amériques, Asie, Afrique, Pacifique (selon l'espèce)
	<i>Thrips palmi</i>	Thrips de Palm ²⁸	Légumes	Afrique, Asie, Amériques, Pacifique
	Tephritidae (<i>Anastrepha</i> , <i>Dacus</i> , <i>Rhagoletis</i>)	Mouche des fruits	Fruits	Amériques, Afrique, Asie
Nématode	<i>Xiphinema</i> spp.	Nématodes à dague (comme vecteurs de virus)	Sol (racines et tubercules)	Les souches non européennes vectrices de virus ne sont pas présentes dans l'UE
Champignons	<i>Monilinia fructicola</i>	Pourriture brune des fruits à noyau		Absent d'Europe

L'annexe I couvre en fait l'essentiel des exigences phytosanitaires spécifiques qui s'appliquent aux importations de denrées alimentaires d'origine végétale, car une grande variété de fruits et légumes frais feraient l'objet d'une inspection à leur arrivée et nécessiteraient un certificat phytosanitaire émis par l'autorité compétente du pays exportateur. Cela peut aussi signifier, dans le cas de *Tilletia indica* (carie de Karnal du blé), par exemple, que les importations de céréales alimentaires en provenance des zones contaminées pourraient être interdites. Selon la liste des régions ou pays où l'organisme nuisible est présent, répertoriés à l'annexe I, le **certificat phytosanitaire** devra obligatoirement mentionner que le lot a été inspecté et qu'aucun des organismes spécifiés n'y a été décelé. Une déclaration supplémentaire pourrait également être nécessaire pour signifier, par exemple, que le lot a subi tel ou tel traitement.

²⁸ Nom inspiré par une personne appelée Palm ; ce n'est pas un ravageur des palmiers.

L'**annexe II** comprend les organismes nuisibles à interdire s'ils sont détectés sur des végétaux ou produits végétaux spécifiques. Ici aussi, les lots contrevenants seront rejetés. Le seuil de détection avant action peut être très bas pour les organismes nuisibles figurant aux annexes I et II – un seul organisme vivant dans un échantillon standard peut suffire à motiver un refus. L'annexe II porte presque exclusivement sur les plants et semences destinés à être plantés, sans pertinence pour les importations de denrées alimentaires. Toutefois, un cas se rapporte à l'alimentation, celui du *Citrus tristeza virus* (isolats européens). L'interdiction concerne les agrumes importés de certaines zones protégées (productrices d'agrumes) du sud de l'Europe. Toutefois, les denrées ne sont interdites que si les fruits portent encore leurs feuilles et pédoncules.

1.6.3. Matières végétales interdites

L'**annexe III** répertorie les « végétaux, produits végétaux et autres objets » dont l'introduction dans l'UE est interdite, compte tenu de la gravité du risque lié aux organismes nuisibles associés. Certains organismes nuisibles peuvent être précisés, mais ce n'est pas nécessaire. L'interdiction d'un produit particulier peut s'appliquer globalement ou se limiter à certains pays d'origine précisés, suivant la distribution des organismes nuisibles.

Comme l'annexe II, ce texte ne présente qu'une pertinence très limitée pour les importations de denrées alimentaires. Il existe bien une interdiction d'importation de tubercules de pommes de terre, mais celle-ci doit être lue à la lumière de l'**annexe IV**. Le sol susceptible de s'être fixé aux racines et tubercules destinés à la consommation est également interdit.

1.6.4. Exigences spéciales pour certains végétaux et produits végétaux

L'**annexe IV** prévoit des exigences à l'importation de niveau moindre, qui se fondent généralement sur la nécessité de présenter un certificat (certificat phytosanitaire) et de procéder à des inspections à l'arrivée plutôt que sur une interdiction généralisée. On pourrait s'attendre à trouver ici la majorité des exigences à l'importation de denrées alimentaires. Toutefois, lorsque des produits végétaux sont destinés à la consommation (et ce, même si la denrée alimentaire est une plante vivante qui pourrait être plantée), le risque lié aux organismes nuisibles est réduit. Le tableau 16 répertorie les denrées alimentaires susceptibles d'être pertinentes pour les pays ACP exportateurs, ainsi que la déclaration requise sur le certificat phytosanitaire (les bananes sont le seul grand fruit frais à ne PAS nécessiter de certificat sanitaire pour leur importation dans l'UE).

Tableau 16 : Exigences particulières applicables aux denrées alimentaires répertoriées à l'annexe IV de la directive 2000/29/CE

Type de denrée	Constatation officielle et autres contrôles (résumés)
Fruits de <i>Prunus</i> originaires de pays non européens (du 15 février au 30 septembre)	Les fruits sont originaires d'une région connue comme exempte de <i>Monilinia fructicola</i> ou Les fruits sont originaires d'une région reconnue comme exempte de <i>Monilinia fructicola</i> ou

Type de denrée	Constatation officielle et autres contrôles (résumés)
	Les fruits ont été soumis à une inspection ou à des traitements appropriés avant la récolte et/ou l'exportation pour garantir l'absence de <i>Monilinia</i> spp.
Fruits de <i>Citrus</i> et autres membres de la famille Rutacea, originaires de pays tiers	Les fruits sont exempts de pédoncules et de feuilles, et leur emballage porte une marque d'origine adéquate
	(a) <i>Xanthomonas campestris</i> ou (b) Les fruits sont originaires d'une région reconnue comme exempte de <i>Xanthomonas campestris</i> ou (c) soit, selon une procédure de contrôle et d'examen officielle, aucun symptôme <i>Xanthomonas campestris</i> (toutes les souches pathogènes aux <i>Citrus</i>) n'a été observé dans le champ de production ou dans ses environs immédiats depuis le début de la dernière période de végétation complète ; aucun des fruits récoltés dans le champ de production n'a présenté des symptômes de <i>Xanthomonas campestris</i> ; les fruits ont subi un traitement tel qu'à l'orthophénylphénate de sodium ; les fruits ont été emballés sur les lieux ou dans les centres d'expédition enregistrés à cet effet, soit les dispositions d'un système de certification reconnues comme équivalentes aux dispositions visées ci-dessus, conformément à la procédure prévue à l'article 18, ont été respectées
	(a) Les fruits sont originaires d'une région reconnue comme exempte de <i>Cercospora angolensis</i> ou (b) Les fruits sont originaires d'une région reconnue comme exempte de <i>Cercospora angolensis</i> ou (c) aucun symptôme de <i>Cercospora angolensis</i> n'a été observé dans le champ de production ou dans ses environs immédiats depuis le début de la dernière période de végétation complète et aucun des fruits récoltés dans le champ de production n'a présenté, lors d'un examen officiel approprié, de symptôme de cet organisme

Type de denrée	Constatation officielle et autres contrôles (résumés)
	(a) Les fruits sont originaires d'une région reconnue comme exempte de <i>Guignardia citricarpa</i> ou (b) Les fruits sont originaires d'une région reconnue comme exempte de <i>Guignardia citricarpa</i> ou (c) aucun symptôme de <i>Guignardia citricarpa</i> n'a été observé dans le champ de production ou dans ses environs immédiats depuis le début de la dernière période de végétation complète et aucun des fruits récoltés dans le champ de production n'a présenté, lors d'un examen officiel approprié, de symptôme de cet organisme ou (d) les fruits proviennent d'un champ de production soumis à des traitements appropriés contre <i>Guignardia citricarpa</i> et aucun des fruits récoltés dans le champ de production n'a présenté, lors d'un examen officiel approprié, des symptômes de cet organisme
Tubercules de <i>Solanum tuberosum</i> (pomme de terre irlandaise)	(a) les tubercules sont originaires de pays connus comme exempts de <i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i> ou (b) dans le pays d'origine, des dispositions reconnues comme équivalentes aux dispositions communautaires relatives à la lutte contre le <i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i> ont été respectées
Tubercules de <i>Solanum tuberosum</i> autres que ceux destinés à la plantation	Les tubercules sont originaires de régions où l'existence de <i>Pseudomonas solanacearum</i> n'est pas connue

L'**annexe V** répertorie les matières végétales soumises à des contrôles de mouvements dans l'UE, ce qui signifie essentiellement qu'elles nécessitent un **passport phytosanitaire**. Cette annexe est composée de deux parties, la partie A pour les produits originaires d'un pays membre de l'UE et la partie B pour les produits originaires de pays tiers. Les denrées alimentaires de la partie B pertinentes pour les pays ACP concernent uniquement les fruits tropicaux et sous-tropicaux suivants : *Citrus* et Rutaceae, *Annona*, *Diospyros*, *Mangifera*, *Passiflora*, *Syzygium*, *Psidium*.

Notez toutefois qu'il n'incombe pas à l'exportateur de produire un **passport phytosanitaire** ; celui-ci relève entièrement de la responsabilité des personnes qui gèrent les importations dans l'UE.

L'**annexe VI** prévoit un « régime particulier » pour certains biens, mais celui-ci n'a pas encore été développé.

1.6.5. Matériaux d'emballage en bois

Les annexes III et IV de la directive 2000/29/CE font fréquemment référence au bois et aux écorces. Il s'agit en effet d'un sujet de préoccupation particulière, car le bois, et



surtout le bois revêtu de son écorce, constitue un vecteur d'introduction de nombreux organismes nuisibles virulents. S'agissant des denrées alimentaires, une attention particulière sera accordée au bois d'emballage ou au bois utilisé dans les palettes et caillebotis (séparateurs, etc.). La directive 2004/102/CE (modifiant la directive 200/29/CE) incorpore les dispositions de **la NIMP n° 15²⁹**, qui exige que le bois d'emballage et les caillebotis soient traités et marqués comme suit :

- le bois doit faire l'objet soit d'un traitement à la chaleur soit d'une fumigation au bromure de méthyle, conformément aux procédures de la NIMP n° 15 ;
- le bois doit être officiellement estampillé de la marque NIMP n° 15 ;
- à partir de mars 2006, tout le bois d'emballage importé dans l'UE devra être écorcé.

Ces exigences ne s'appliquent pas :

- au bois de 6 mm d'épaisseur ou moins ;
- au bois d'emballage produit intégralement à partir de bois transformé, encollé, chauffé et pressurisé, comme le contreplaqué, les panneaux à copeaux orientés et les placages ;
- au bois d'emballage utilisé dans les échanges intracommunautaires.

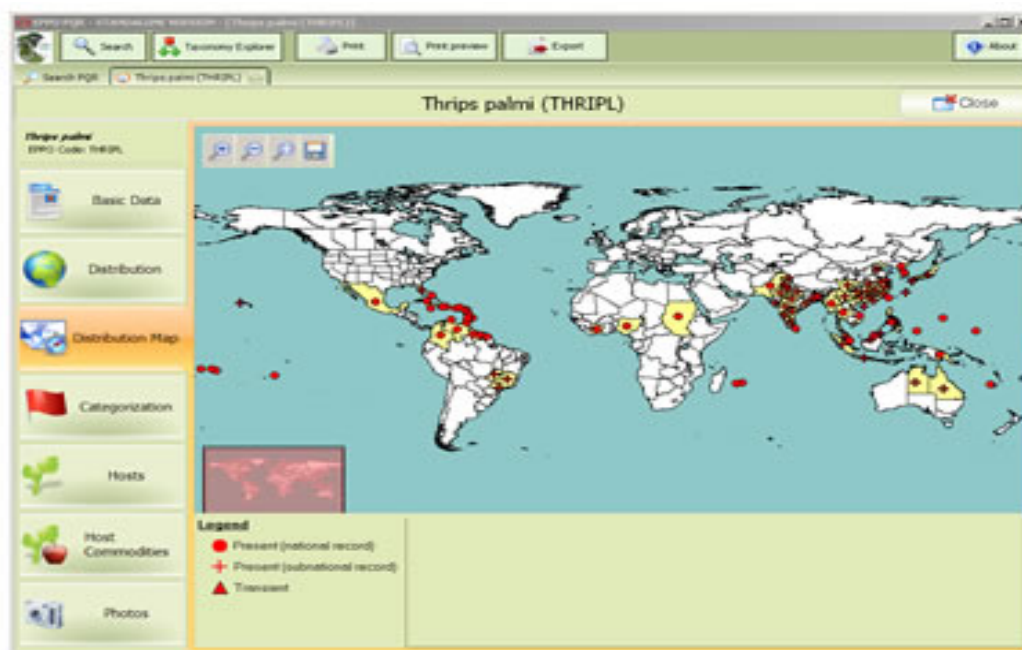
Les palettes et caillebotis doivent répondre aux mêmes critères que le bois d'emballage.

1.6.6. Modalités de contrôle des exigences phytosanitaires

Les annexes de la directive 2000/29/CE sont très complexes et comportent de nombreux détails. Il est donc impossible de les reproduire dans leur intégralité. À moins de parcourir ces annexes, comment trouver les exigences phytosanitaires appropriées pour une denrée particulière ? Le lecteur est invité à consulter la source d'information suivante pour obtenir de l'aide.

²⁹ www.ippc.int/sites/default/files/documents/20140630/ispm_15_2009_en_2014-06-16_201406301411--243.8%20KB.pdf.

❑ Base de données PQR de l'OEPP



L'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP) publie une base de données libre d'accès³⁰ des organismes nuisibles à l'échelle mondiale pertinents pour toute la zone couverte par l'OEPP (bien plus vaste que l'UE). L'un des outils inclus dans le logiciel est une comparaison des organismes nuisibles dont la présence est connue dans un pays exportateur donné avec les organismes de quarantaine enregistrés dans le pays/la région d'importation (« organismes nuisibles » dans le cas de l'UE). Il est aussi possible de déterminer les vecteurs potentiels de chaque organisme nuisible. Sachant que les organismes nuisibles peuvent poser un risque dans les exportations en provenance de certains pays, les annexes de la directive 2000/29/CE peuvent être consultées afin de voir quels contrôles pourraient être en place.

³⁰ www.eppo.int/DATABASES/databases.htm.

1.7. Nouveaux aliments et OMG

1.7.1. Nouveaux aliments

Les nouveaux aliments introduits dans le règlement (CE) 258/97 sont :

- les aliments et ingrédients alimentaires qui présentent une structure moléculaire primaire nouvelle ou délibérément modifiée ;
- les aliments et ingrédients alimentaires composés de micro-organismes, de champignons ou d'algues ;
- les aliments et ingrédients alimentaires composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci et les ingrédients alimentaires isolés à partir d'animaux, à l'exception des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par des pratiques de multiplication ou de reproduction traditionnelles et dont les antécédents sont sûrs en ce qui concerne l'utilisation en tant que denrées alimentaires ;
- les aliments et ingrédients alimentaires auxquels a été appliqué un procédé de production qui n'est pas couramment utilisé, lorsque ce procédé entraîne dans la composition ou dans la structure des aliments ou des ingrédients alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables.

Ces aliments nécessitent une autorisation fondée sur une évaluation des risques indiquant qu'ils sont sûrs pour les consommateurs et correctement étiquetés. Une procédure accélérée est prévue pour la notification des nouveaux aliments. Celle-ci se fonde sur l'« équivalence substantielle »³¹. Le règlement (CE) 258/97 s'applique. Les nouvelles autorisations sont accordées par décisions (d'exécution) de la Commission. Les nouveaux aliments importés dans l'UE doivent donc faire l'objet d'une autorisation et d'un étiquetage adéquats.

1.7.2. Denrées alimentaires issues d'OGM

Les aliments dérivés d'organismes génétiquement modifiés sont un sujet très controversé. La conviction que ces aliments sont en soi dangereux tient plus de l'idéologie que de preuves concluantes selon lesquelles la consommation d'OGM pose un risque pour la santé. Quoi qu'il en soit, des règlements et procédures ont été adoptés concernant l'autorisation des aliments génétiquement modifiés ou contenant des organismes génétiquement modifiés. Ceux-ci s'appuient sur l'approche retenue pour les nouveaux aliments, décrite ci-dessus. Le règlement (CE) 1829/2003 s'applique. Ce règlement prévoit également des exigences en matière d'étiquetage (pour les aliments contenant plus de 0,9 % d'OGM).

Les nouvelles autorisations sont notifiées par le biais de décisions de la Commission, et il existe un registre des aliments génétiquement modifiés autorisés³². Une fois encore, il n'existe aucune exigence spécifique à l'importation pour les denrées alimentaires

³¹ ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm.

³² ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm.

génétiqnement modifiées d'origine (végétale), mais celles-ci doivent faire l'objet d'une autorisation et d'un étiquetage ad hoc si leur teneur en OGM dépasse 0,9 %.



1.8. Conclusions

Les exigences particulières relatives aux denrées alimentaires d'origine végétale importées dans l'UE sont des **mesures SPS** au titre de l'accord SPS de l'OMC. Les exigences à l'importation décrites dans le présent chapitre se fondent sur des prescriptions liées à la sécurité sanitaire des aliments ainsi que sur des prescriptions phytosanitaires. Le présent chapitre ne traite pas de la qualité des denrées alimentaires, de leur composition ni d'autres caractéristiques relevant de l'accord OTC, de même qu'il ne s'intéresse pas aux aliments pour animaux (l'autre sujet de la législation alimentaire générale de l'UE). À cet égard, on notera que les exigences à l'importation de l'UE se fondent sur les risques et s'inscrivent donc dans le droit fil de l'accord SPS. Toutefois, l'objectif premier de la stratégie européenne « de l'étable à la table » consiste à parvenir à un degré élevé de protection pour les consommateurs et pour l'environnement (surtout au travers de la santé des végétaux).



Il en découle que la première étape à suivre, lorsque l'on élabore des exigences particulières à l'importation, consiste à identifier et à caractériser les risques qui peuvent être associés à des denrées alimentaires d'origine végétale. Il existe de nombreuses catégories différentes de risques, et la méthode utilisée pour élaborer des exigences à l'importation basées sur les risques varie d'une catégorie de risque à l'autre. S'agissant d'exigences en lien avec la sécurité sanitaire des aliments, l'approche la plus simple consiste à s'appuyer sur les limites relatives aux microorganismes, contaminants et autres substances fixées par la Commission du *Codex Alimentarius* (« normes internationales ») ; les limites du *Codex* sont, par définition, justifiées comme basées sur les risques. Toutes les normes définies par l'UE et par ses États membres qui sont plus strictes que les limites standard du *Codex* doivent expressément se fonder sur les risques pour être cohérentes avec l'accord SPS. Les dérogations aux normes fixées par le *Codex* s'expliquent généralement par une consommation plus importante d'un aliment donné, de sorte que la limite doit être inférieure pour garantir le niveau de protection offert par le *Codex*.

Les exigences phytosanitaires ont un autre fondement, car il n'existe aucune norme équivalente à celles du *Codex* en termes d'organismes nuisibles aux végétaux ou de mesures phytosanitaires automatiquement autorisées au titre de la Convention internationale pour la protection des végétaux ou de l'accord SPS. Dans ce cas, le point de départ est une liste basée sur les risques d'« organismes nuisibles » réputés poser un risque effectif pour la vie végétale dans l'UE. À partir de là, des exigences phytosanitaires particulières peuvent être définies.

Ces exigences particulières à l'importation vont de pair avec diverses exigences documentaires, dont des certificats sanitaires à l'exportation et des certificats phytosanitaires. Nonobstant les efforts fournis par l'Union européenne pour anticiper tous les risques possibles en adoptant les exigences à l'importation très détaillées décrites dans le présent chapitre, de nouvelles menaces seront inéluctablement identifiées dans

le cadre de la surveillance des importations de denrées alimentaires. Celles-ci se manifesteront par des alertes alimentaires lancées au travers du système RASFF, ainsi que par la possibilité de mesures de sauvegarde particulières nécessitant, par exemple, un certificat d'analyse chimique qui n'est généralement pas demandé pour les denrées alimentaires d'origine végétale. Il peut aussi y avoir des alertes concernant des organismes nuisibles aux végétaux qui ne sont pas encore reconnus officiellement comme organismes nuisibles dans les annexes de la directive 2000/29/CE. Ceci offre la souplesse nécessaire pour répondre à des situations qui se font jour tout en restant dans la cohérence par rapport à l'accord SPS.

Annexe

A.1. Réponse au quiz SPS/OTC (tableau 1)

Exigence ou instrument de marché	OTC ou SPS ?	Explication
Exigence d'étiquetage pour les OGM	OTC	Transparence, choix du consommateur
Restriction pour la teneur en sucre, en sel ou en graisse	SPS pour les bébés et nourrissons (personnes âgées ?)	Protection de la santé (p. ex., lait maternisé) – exigence, aucun étiquetage
Vaporisation des aéronefs de passagers aux fins de la lutte contre le paludisme	Santé publique	Aucun échange de biens, mais circulation de personnes
« Buvez ceci pour être plus fort ! »	OTC	Justification douteuse sur l'étiquette Pourrait être autorisé à des fins publicitaires
Exigence d'emballage du lait UHT	OTC	Exigence pour la durée de conservation
Processus de pasteurisation du lait UHT	OTC	Exigence pour la durée de conservation Peut être SPS pour le lait frais

Chapitre 2

La réglementation sur la sécurité sanitaire et phytosanitaire

La politique sanitaire dans le contexte international	61
La réglementation relative à la sécurité sanitaire	63
La réglementation relative à la sécurité phytosanitaire	76
La réglementation relative aux contaminants biologiques	82
La réglementation relative à la production biologique	88



2.1. La politique sanitaire dans le contexte international

Deux tendances ont convergé dans les années 90. Tout d'abord, en particulier dans les pays développés, les consommateurs, sont devenus de plus en plus conscients de la vulnérabilité des approvisionnements alimentaires et de la dimension internationale des risques alimentaires. Ensuite, l'élaboration de la législation économique internationale (notamment dans le domaine du commerce) s'est accélérée.

La **Commission du Codex Alimentarius** (*Codex*) a toujours été la principale agence responsable de l'élaboration de règlements internationaux ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments, même si l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE : Organisation internationale des épizooties) a formulé certaines règles relatives à la sécurité sanitaire des produits d'origine animale sous forme de normes facultatives, c'est-à-dire de directives à l'usage des États et de recommandations pour protéger la santé humaine.

Depuis 1995, l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a intégré les règlements internationaux édictés par ces organisations à ses propres règles commerciales, conformément à l'**Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (MSP ou SPS)**.

Sur le plan international, **trois institutions** ont reçu des missions complémentaires dans le domaine de la sécurité des aliments :

- l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO),
- l'Organisation mondiale de la santé (OMS),
- l'Office international des épizooties (OIE), plus communément appelé aujourd'hui « Organisation mondiale de la santé animale » (*World Organisation for Animal Health*).

Le programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires est mis en œuvre par la **Commission du Codex Alimentarius** (ou *Codex*). L'OIE définit de son côté les règlements sanitaires applicables aux échanges internationaux d'animaux et de produits d'origine animale.

L'**Organisation mondiale du commerce (OMC)** n'est pas directement chargée de la sécurité alimentaire, mais les règles adoptées en son sein offrent un cadre effectif pour l'application de mesures de sécurité des aliments dans les échanges internationaux.

En effet, les mesures sanitaires ou phytosanitaires peuvent, par leur nature même, entraîner des restrictions au commerce. Une restriction sanitaire ou phytosanitaire qui n'est pas requise vraiment pour des raisons de protection de la santé peut être un instrument protectionniste très important et constituer, en raison de sa complexité technique, un obstacle particulièrement trompeur et difficile à surmonter.

Dans le cadre de la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) qui s'est substituée au GATT en avril 1994, **deux accords spécifiques** ont été conclus à

Marrakech afin de limiter le recours à des entraves injustifiées aux échanges à l'aide de règles techniques à visée protectionniste :

- **l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS)** ;
- **l'accord sur les obstacles techniques au commerce (accord OTC ou accord TBT)**. Les mesures **OTC** concernent habituellement :
 - l'étiquetage des produits alimentaires, des boissons et des médicaments,
 - les prescriptions en matière de qualité applicables aux produits alimentaires frais,
 - les prescriptions en matière d'emballage applicables aux produits alimentaires frais,
 - l'emballage et l'étiquetage des produits chimiques dangereux et des substances toxiques,
 - les règlements concernant les appareils électriques,
 - les règlements concernant les téléphones sans fil, l'équipement radio, etc.,
 - l'étiquetage des textiles et des vêtements,
 - l'essai des véhicules et des accessoires,
 - les règlements concernant les bateaux et leur équipement,
 - les règlements sur la sécurité des jouets,
 - etc.

L'accord SPS détermine les conditions dans lesquelles un État peut adopter et mettre en œuvre des mesures sanitaires (santé animale, sécurité alimentaire) ou phytosanitaires (protection des végétaux) ayant une incidence directe ou indirecte sur le commerce international. L'accord SPS fait explicitement référence à trois organismes : le *Codex Alimentarius*, l'Office international des épizooties (OIE) et la Convention internationale de la protection des végétaux (CIPV). Les normes définies par ces organismes servent donc de référence dans le cadre des procédures de règlement de conflits.

L'accord OTC concerne pour sa part, dans le domaine agricole et alimentaire, les règles qui ne relèvent pas de l'accord SPS. Il s'agit notamment des **prescriptions en matière de composition ou d'étiquetage**. Contrairement à l'accord SPS, l'accord OTC n'impose pas que le règlement technique à l'origine de la mesure commerciale repose sur une analyse scientifique.

2.2. La réglementation relative à la sécurité sanitaire

2.2.1. Quelques définitions

❑ Qu'est-ce qu'une mesure SPS ?

Les mesures sanitaires et phytosanitaires sont celles destinées à **protéger la santé et la vie des personnes, des animaux et des plantes** des risques associés à des parasites, des organismes porteurs de maladies ou des organismes pathogènes, ainsi qu'aux additifs, aux contaminants et toxines des aliments (art. 1 de l'Accord SPS).

Cela inclut naturellement l'entrée d'animaux, de plantes, de produits alimentaires, de boissons ou de produits pour animaux sur le territoire d'un membre.

Du point de vue juridique, les mesures SPS adoptées par les gouvernements peuvent prendre la forme d'un décret, d'une réglementation, d'une prescription ou d'autres procédures juridiques.

Qu'est-ce que l'Accord SPS ?

L'Accord SPS couvre toutes les mesures ayant pour objectif de :

- protéger la santé des personnes et des animaux contre les risques inhérents aux produits alimentaires,
- protéger la santé des personnes contre les maladies véhiculées par des animaux ou des végétaux,
- protéger les animaux et préserver les végétaux des parasites ou des maladies.

❑ Différence entre mesure SPS et mesures OTC

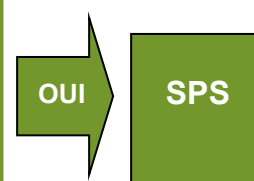
L'Accord OTC (Obstacle technique au commerce) vise **tous les règlements techniques et normes volontaires ainsi que les procédures destinées à assurer leur respect, à l'exception des mesures sanitaires et phytosanitaires définies par l'Accord SPS.**

Par conséquent, c'est la nature de la mesure qui détermine si celle-ci relève de l'Accord OTC, et c'est son objectif qui détermine si elle relève de l'Accord SPS.

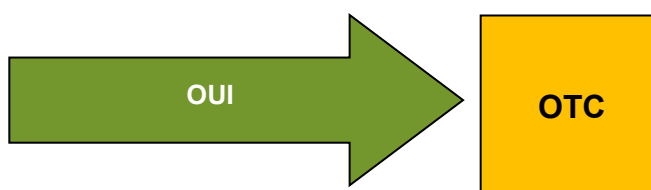
SPS ou OTC ?

De quel accord une mesure relève-t-elle ? Il faut déterminer si elle concerne un produit alimentaire, une boisson ou un aliment pour animaux, et **si elle vise à protéger** :

- **la vie des personnes** contre les risques découlant...
 - des additifs
 - des contaminants
 - des toxines
 - des maladies véhiculées par des plantes ou des animaux
- **la vie des animaux** contre les risques découlant...
 - des additifs
 - des toxines
 - des parasites
 - des maladies
 - des organismes pathogènes
- **les végétaux** contre les risques découlant...
 - des parasites
 - des maladies
 - des organismes pathogènes
- **un pays** contre les risques découlant...
 - de l'entrée, l'établissement ou la dissémination de parasites



Est-ce un **règlement technique**, une norme ou une procédure visant à évaluer si un produit est conforme à une norme ?



Autre



2.2.2. L'Accord SPS sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires

□ Un peu d'histoire...

L'**Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires** (Accord SPS) est entré en vigueur au moment de la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), **le 1^{er} janvier 1995**. Il a trait à l'application des réglementations concernant l'innocuité des produits alimentaires, ainsi que la protection de la santé des animaux et la préservation des végétaux.

La décision d'engager les négociations commerciales du Cycle d'Uruguay a été prise après des années de débats publics, y compris au niveau des gouvernements nationaux. La décision de négocier un accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires a été prise en **1986 lors du lancement du Cycle d'Uruguay**. Les négociations sur les mesures sanitaires et phytosanitaires étaient ouvertes aux **124 gouvernements** qui participaient au Cycle d'Uruguay.

Beaucoup étaient représentés par leurs fonctionnaires chargés de l'innocuité des produits alimentaires, de la protection de la santé des animaux et de la préservation des végétaux. Les négociateurs ont également eu recours aux compétences d'organisations internationales techniques comme la FAO, le *Codex* et l'OIE. Les **pays en développement ont participé à tous les aspects des négociations du Cycle d'Uruguay** dans une mesure sans précédent. Ils ont pris une part active aux négociations sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, souvent sous la conduite de leurs experts nationaux en innocuité des produits alimentaires, en protection de la santé des animaux et en préservation des végétaux. Avant et durant les négociations du Cycle d'Uruguay, le secrétariat du GATT a aidé les pays en développement à arrêter leurs positions dans la négociation.

L'Accord SPS préconise l'octroi d'une assistance aux pays en développement pour leur permettre de renforcer leurs systèmes dans les domaines de l'innocuité des produits alimentaires, de la protection de la santé des animaux et de la préservation des végétaux. La FAO et d'autres organisations internationales appliquent déjà des programmes en faveur des pays en développement dans ces domaines.

□ Qu'est-ce que c'est ?

L'**Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires définit les règles fondamentales concernant l'innocuité des produits alimentaires, ainsi que les normes sanitaires pour les animaux et les végétaux.**

Il permet aux pays d'établir **leurs propres normes**, mais que les réglementations doivent avoir un **fondement scientifique**. Celles-ci ne doivent être appliquées que dans la mesure nécessaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour préserver les végétaux. Elles ne doivent pas non plus entraîner de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les pays où existent des conditions identiques ou similaires. Les pays membres sont encouragés à appliquer les normes, directives ou recommandations internationales, dans les cas où il en existe. Aux termes de l'Accord, les pays sont toujours autorisés à appliquer des normes et des méthodes d'inspection des produits différentes.

❑ Quels sont les principaux éléments de l'Accord SPS ?

➤ *Mesures sanitaires et phytosanitaires*

Tous les pays appliquent des mesures afin d'assurer l'innocuité des produits alimentaires pour les consommateurs et d'empêcher la dissémination de parasites ou de maladies chez les animaux et les végétaux. Ces **mesures sanitaires et phytosanitaires** peuvent revêtir de nombreuses formes. Les pays peuvent, par exemple, exiger :

- que les produits proviennent d'une zone exempte de maladies,
- que les produits soient inspectés,
- que les produits subissent un traitement ou une transformation spécifique,
- que des niveaux maximaux admissibles soient établis pour les résidus de pesticides ou que seuls certains additifs alimentaires soient utilisés.

Les **mesures sanitaires** (santé des personnes et des animaux) et **phytosanitaires** (préservation des végétaux) **s'appliquent aux produits alimentaires d'origine nationale ou aux maladies locales d'animaux et de végétaux, ainsi qu'aux produits provenant d'autres pays.**

➤ *Pas de mesures de protectionnisme*

L'Accord SPS) s'inspire des anciennes règles du GATT pour limiter l'utilisation de mesures sanitaires et phytosanitaires injustifiées à des fins de protection du commerce. Son objectif fondamental est de **préserver le droit souverain des gouvernements d'établir le niveau de protection qu'ils jugent approprié**, mais aussi **d'assurer que ce droit souverain ne soit pas exercé abusivement à des fins protectionnistes et n'entraîne pas des obstacles non nécessaires au commerce international.**

L'Accord SPS, tout en permettant aux gouvernements de maintenir une protection sanitaire et phytosanitaire appropriée, réduit le risque de décisions arbitraires et encourage la cohérence au niveau de la prise de décisions.

En particulier, il précise les facteurs qui devraient être pris en compte dans **l'évaluation des risques encourus**. Les mesures destinées à assurer l'innocuité des produits alimentaires, à protéger la santé des animaux et à préserver les végétaux devraient être fondées autant que possible sur **l'analyse et l'évaluation de données scientifiques objectives et exactes.**

➤ *Évaluation des risques*

Les pays doivent établir les mesures sanitaires et phytosanitaires sur la base d'une évaluation appropriée des **risques réels** et, si on le leur demande, **indiquer les facteurs dont ils ont tenu compte, les procédures d'évaluation qu'ils ont utilisées et le niveau de risque qu'ils ont jugé acceptable.** Bien que de nombreux gouvernements utilisent déjà l'évaluation des risques dans le domaine de l'innocuité des produits alimentaires, de la protection de la santé des animaux et de la préservation des végétaux, l'accord encourage le recours plus large à l'évaluation systématique des risques par tous les gouvernements membres de l'OMC et pour tous les produits considérés.

➤ Normes internationales

L'Accord SPS encourage les gouvernements à établir au niveau national des mesures sanitaires et phytosanitaires compatibles avec les **normes, directives et recommandations internationales**. Pour ce processus, on parle souvent d'« harmonisation ». L'OMC n'établit pas, et n'établira pas, elle-même de telles normes. Toutefois, la plupart des gouvernements membres de l'OMC participent à leur élaboration dans d'autres organismes internationaux. Ces normes sont établies par des scientifiques de renom et par des experts gouvernementaux en protection de la santé, et elles sont surveillées et examinées au niveau international.

Dans nombre de pays, y compris des pays développés, les normes internationales sont souvent plus strictes que les prescriptions nationales, mais l'accord autorise expressément les gouvernements à choisir de ne pas utiliser ces normes internationales. Toutefois, si une prescription nationale devait entraîner une plus grande restriction du commerce, un pays pourrait être invité à fournir une justification scientifique de cette mesure, démontrant que la norme internationale pertinente ne permettrait pas d'atteindre le niveau de protection sanitaire qu'il juge approprié.

➤ Transparence

Les pays sont tenus :

- de **notifier aux autres pays les modifications** apportées à leurs prescriptions sanitaires et phytosanitaires ou les nouvelles prescriptions qui affectent le commerce,
- d'établir des bureaux (appelés « **points d'information** ») chargés de répondre aux demandes de renseignements complémentaires sur les mesures nouvelles ou existantes,
- d'accepter que soit examinée la façon dont ils appliquent leurs réglementations concernant l'innocuité des produits alimentaires, la protection de la santé des animaux et la préservation des végétaux.

La communication régulière de renseignements et l'échange systématique de données entre les gouvernements membres de l'OMC offrent une meilleure base pour les normes nationales. Cette transparence accrue protège également les intérêts des consommateurs, et ceux des partenaires commerciaux, du protectionnisme caché qu'engendrent les prescriptions techniques non nécessaires.

Un comité spécial a été établi dans le cadre de l'OMC, qui permet l'échange d'informations entre les gouvernements membres au sujet de tous les aspects liés à la mise en œuvre de l'Accord SPS. Le **Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires** surveille le respect de l'accord, examine les questions qui pourraient avoir des effets sur le commerce et coopère étroitement avec les organisations techniques compétentes. En cas de différend commercial concernant une mesure sanitaire ou phytosanitaire, les procédures normales de règlement des différends de l'OMC sont utilisées et il peut être demandé conseil à des experts scientifiques compétents.

❑ Quels sont les avantages de l'Accord SPS ?

Les **consommateurs** de tous les pays tirent profit de l'accord :

- celui-ci contribue à assurer, et, dans de nombreux cas, à accroître **l'innocuité de leurs produits alimentaires** étant donné qu'il favorise l'utilisation systématique

de renseignements scientifiques et limite donc les décisions arbitraires et injustifiées dans ce domaine ;

- ils **disposeront de davantage de renseignements** du fait de la transparence accrue des procédures gouvernementales et du fondement des décisions en matière d'innocuité des produits alimentaires, de protection de la santé des animaux et de préservation des végétaux ;
- l'élimination des obstacles non nécessaires au commerce permet aux consommateurs d'avoir **un plus grand choix de produits alimentaires salubres** et de tirer parti d'une concurrence internationale saine entre les producteurs. Les prescriptions sanitaires et phytosanitaires sont le plus souvent appliquées sur une base bilatérale entre les pays commerçants.

Les **pays en développement** tirent profit de l'Accord SPS :

- il établit un cadre international pour les arrangements sanitaires et phytosanitaires entre les pays, indépendamment de leur poids politique, de leur puissance économique ou de leurs moyens technologiques. Sans accord de ce type, les pays en développement pourraient être trop handicapés pour contester des restrictions commerciales injustifiées ;
- les gouvernements doivent accepter les produits importés satisfaisant à leurs prescriptions en matière d'innocuité, que ces produits soient le fruit de méthodes simples et moins perfectionnées ou de la technologie la plus avancée ;
- une assistance technique accrue destinée à aider les pays en développement dans le domaine de l'innocuité des produits alimentaires, de la protection de la santé des animaux et de la préservation des végétaux, que ce soit par la voie bilatérale ou par l'intermédiaire d'organisations internationales, est aussi un élément de l'accord.

Les **exportateurs** de produits agricoles de tous les pays **tirent profit de l'élimination des obstacles injustifiés au commerce de leurs produits**. L'Accord SPS réduit l'incertitude quant aux conditions régissant la vente sur un marché déterminé. Les efforts faits pour produire des produits alimentaires salubres pour un autre marché ne devraient pas être entravés par des réglementations imposées à des fins protectionnistes sous le couvert de mesures sanitaires.

Les **importateurs** de produits alimentaires et autres produits agricoles tirent eux aussi profit de la **plus grande certitude concernant les mesures à la frontière**. Le fondement des mesures sanitaires et phytosanitaires qui restreignent le commerce est précisé par l'Accord SPS, tout comme le fondement des contestations des prescriptions qui peuvent être injustifiées. Les nombreux transformateurs et utilisateurs commerciaux de produits alimentaires ou de produits d'origine animale ou végétale en bénéficient également.

En résumé sur le champ d'application des mesures SPS...

Les mesures **SPS** concernent habituellement :

- les additifs présents dans les produits alimentaires ou les boissons ;
- les contaminants présents dans les produits alimentaires ou les boissons ;
- les substances toxiques présentes dans les produits alimentaires ou les boissons ;
- les résidus de produits vétérinaires ou de pesticides présents dans les produits

alimentaires ou les boissons ;

- la certification : sécurité sanitaire des produits alimentaires, santé des animaux ou préservation des végétaux ;
- les méthodes de traitement ayant des conséquences sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
- les prescriptions en matière d'étiquetage directement liées à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
- la quarantaine phyto- ou zoosanitaire ;
- les déclarations selon lesquelles des zones sont exemptes de parasites ou de maladies ;
- la lutte contre la dissémination de maladies ou de parasites dans un pays ;
- les autres prescriptions sanitaires applicables aux importations (par exemple, palettes importées utilisées pour le transport des animaux) ;
- etc.

2.2.3. Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC)

Les pays exigent souvent que les produits importés soient conformes à des normes obligatoires qu'ils ont adoptées pour protéger la santé et la sécurité de leur population ou pour préserver leur environnement. L'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) dispose que **ces normes de produits obligatoires ne doivent pas être appliquées par les pays de façon à créer des obstacles non nécessaires au commerce international**. En outre, elles doivent se fonder sur des données et des éléments scientifiques et sur des normes convenues au niveau international.

L'Accord OTC exige que les normes de produits obligatoires soient appliquées sur une **base non discriminatoire aux produits importés**. Toutefois, les règlements sanitaires et phytosanitaires, en particulier ceux qui visent à empêcher des maladies transportées par des animaux ou des végétaux de pénétrer dans un pays, peuvent être liés au niveau de prévalence de certaines maladies ou de certains ravageurs et peuvent être appliqués plus rigoureusement aux importations provenant de pays dans lesquels ces maladies ou ravageurs prévalent.

Principes généraux et règles de l'Accord OTC

L'objectif fondamental de l'Accord OTC est de faire en sorte que les **règlements techniques et les normes**, y compris les prescriptions d'emballage, de marquage et d'étiquetage, et les **procédures** employées pour évaluer la conformité à ces règlements, prescriptions et normes ne soit pas formulées et appliquées de façon à créer des obstacles non nécessaires au commerce.

L'Accord part du principe qu'on peut atteindre cet objectif si les pays emploient, dans toute la mesure du possible, des normes internationales pour formuler leurs propres règlements techniques ou élaborer des normes nationales facultatives. De la même façon, les membres sont invités à s'appuyer sur des lignes directrices et recommandations élaborées par des organisations internationales de normalisation pour définir leurs procédures d'évaluation de la conformité.

Toutefois, l'Accord ne précise pas quelles sont les organisations internationales dont les normes peuvent être employées pour élaborer des règlements techniques.

Les principales organisations qui **élaborent des normes internationales** visant les produits industriels sont les suivantes :

1. **Organisation internationale de normalisation (ISO)**
2. Commission du **Codex Alimentarius**.
3. **Convention internationale sur la protection des végétaux (CIPV)**

2.2.4. La législation alimentaire générale en Europe

□ Historique de la législation alimentaire : le livre blanc sur la sécurité alimentaire

Une série de crises concernant l'alimentation humaine et animale (BSE, dioxine...) ont mis en évidence les faiblesses dans la conception et l'application de la réglementation alimentaire au sein de l'Union européenne. En effet, les consommateurs européens ont exprimé une défiance grandissante devant la complexité croissante de la filière agro-alimentaire comme vis-à-vis des sciences et de certaines de ses implications en termes de réglementation. Ils ont eu de plus en plus d'exigences en matière de qualité et de sécurité des produits alimentaires. De nos jours, ils sont partisans de normes plus restrictives et d'une application plus stricte des règlements après plusieurs problèmes sanitaires médiatisés.

Cette situation a incité la Commission à inclure la promotion d'un haut niveau de sécurité alimentaire parmi ses priorités politiques pour les prochaines années. Comme l'a souligné le Conseil européen réuni à Helsinki en décembre 1999, il importe en particulier d'améliorer les normes de qualité et de renforcer les systèmes de contrôle sur toute la chaîne alimentaire, de l'exploitation agricole au consommateur.

Dans le **livre blanc sur la sécurité alimentaire du 12 janvier 2000** – COM(1999) 719 final –, la Commission européenne propose un ensemble de mesures permettant d'organiser la sécurité alimentaire d'une façon plus coordonnée et intégrée, et comprenant notamment :

- la mise en place d'une Autorité alimentaire européenne indépendante, chargée de l'élaboration d'avis scientifiques indépendants sur tous les aspects touchant à la sécurité alimentaire, la gestion de systèmes d'alerte rapide et la communication des risques ;
- un cadre juridique amélioré couvrant tous les aspects liés aux produits alimentaires, « de la ferme à la table » ;
- des systèmes de contrôle plus harmonisés au niveau national ;
- un dialogue avec les consommateurs et les autres parties prenantes.

Avant de présenter ces quatre aspects de façon plus détaillée, la Commission formule les principes généraux sur lesquels devrait reposer la politique européenne en matière de sécurité alimentaire :

- une approche globale, intégrée, s'appliquant à toute la chaîne alimentaire ;
- une définition claire des rôles de toutes les parties prenantes à la chaîne alimentaire (fabricants d'aliments pour animaux, exploitants agricoles et opérateurs du secteur alimentaire, les États membres, la Commission, les consommateurs) ;

- la traçabilité des aliments destinés aux humains et aux animaux et de leurs ingrédients ;
- la cohérence, l'efficacité et le dynamisme de la politique alimentaire ;
- l'analyse des risques (comprenant l'évaluation, la gestion et la communication des risques) ;
- l'indépendance, l'excellence et la transparence des avis scientifiques ;
- l'application du principe de précaution à la gestion des risques.

Il existait une vaste législation qui couvrait tant la production primaire de produits agricoles que la production industrielle de préparations alimentaires. Les moyens prévus pour réagir à des situations spécifiques étaient cependant très divergents. Une autre faiblesse du système résidait dans l'absence d'un engagement clair de toutes les parties concernées à donner rapidement l'alerte sur un risque potentiel, ce qui entraînait une approche réactive plutôt que proactive de l'Union face aux crises alimentaires.

La Commission a alors prévu de remédier à cette situation en proposant un **ensemble cohérent et transparent de règles en matière de sécurité alimentaire**. Ces règles auraient pour but de définir les principes communs de la législation alimentaire, d'instituer la sécurité alimentaire comme le principal objectif du droit communautaire en matière d'alimentation et de fournir le cadre général pour les domaines non couverts par des règles harmonisées spécifiques.

Il existe 4 principaux règlements relatifs à la sécurité sanitaire en Europe :

1. **le Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire**, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
2. **le Règlement (CE) n° 882/2004 : contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;**
3. **le Règlement (CE) n° 669/2009** : modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 : contrôles renforcés pour une série de produits agricoles et de contaminants ;
4. **le Règlement 1099/2010** : mise à jour de la liste des produits des contrôles renforcés.

☐ **Le Règlement (CE) 178/2002** ou règlement sur la législation alimentaire générale

Le 28 janvier 2002, le Parlement européen et le Conseil ont adopté le **Règlement (CE) n° 178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, applicables à compter du 1^{er} janvier 2005 et adoptés au plus tard le 1^{er} janvier 2007.

Les différents articles de ce règlement concernent les **denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ainsi que les aliments pour animaux** et s'appliquent à toutes les étapes de leur production et de leur distribution. Ils s'appliqueront à tous les **types de flux** :

1. intra-européen,
2. import/export vers les/hors des pays membres.

La législation alimentaire agit selon les **objectifs suivants** :

- la **protection de la vie et de la santé des personnes, la protection des intérêts des consommateurs en tenant compte de la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement** ;
- la réalisation de la libre circulation dans la Communauté des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;
- la prise en considération des normes internationales existantes ou en préparation.

La législation alimentaire se fonde principalement sur **l'analyse des risques** fondée sur les preuves scientifiques disponibles. En vertu du principe de précaution¹, les États membres et la Commission peuvent adopter des mesures provisoires et proportionnées de gestion du risque lorsqu'une évaluation révèle la probabilité d'effets nocifs sur la santé et qu'une incertitude scientifique subsiste.

Les citoyens sont consultés de manière transparente, directement ou par l'intermédiaire d'organismes représentatifs, au cours de l'élaboration, de l'évaluation et de la révision de la législation alimentaire. Lorsqu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux peut présenter un risque, les pouvoirs publics informent la population de la nature du risque pour la santé humaine ou animale.

Le règlement définit les **responsabilités et les obligations en termes de traçabilité, de tous les acteurs du secteur alimentaire et de l'alimentation animale** (exploitants, producteurs, transformateurs, distributeurs). La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance incorporée dans les denrées alimentaires **est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution**. À cet effet, les exploitants des secteurs concernés mettent en place des systèmes et procédures permettant cette traçabilité. Les denrées alimentaires et aliments pour animaux importés dans le but d'être mis sur le marché ou exportés vers un pays tiers respectent les prescriptions applicables de la législation alimentaire communautaire.

☐ **Les Règlements (CE) 882/2004, (CE) 669/2009 et (CE) 1099/2010**

Il s'agit du règlement sur les **contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux**, de celui sur les modalités d'exécution du règlement (CE) 882/2004 (**contrôles renforcés** pour une série de produits agricoles et de contaminants) et de celui sur la mise à jour de la liste des produits concernés par des contrôles renforcés. Ils seront détaillés plus loin.

¹ Le **principe de précaution** peut être invoqué quand il est besoin d'une intervention urgente face à un possible danger pour la santé humaine, animale ou végétale, ou pour la protection de l'environnement dans le cas où les données scientifiques ne permettent pas une évaluation complète du risque. Il ne peut pas être utilisé comme prétexte pour des actions protectionnistes. Ce principe est surtout appliqué pour les cas de danger pour la santé publique. Il permet, par exemple, d'empêcher la distribution ou même de retirer du marché des produits susceptibles d'être dangereux pour la santé.

2.2.5. La législation sur la sécurité sanitaire en Afrique

☐ Le Règlement 0007/2007/CM/UEMOA

Le 23 mars 2007, le conseil des ministres de l'Union économique et monétaire de l'Afrique de l'Ouest a adopté le Règlement n° 0007/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des végétaux et des aliments dans l'UMEOA.

Ce dernier vise à établir les **principes généraux ainsi que les dispositions et procédures organisationnelles** permettant d'assurer la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et aliments, au **niveau communautaire** et au **niveau national**.

Il institue les structures et mécanismes de coopération en matière de sécurité sanitaire au sein de l'Union. Il s'applique à toutes étapes de la production, de la transformation et de la distribution des végétaux, des animaux et des aliments commercialisés. Il a notamment pour objet :

- **la réglementation de la protection sanitaire des végétaux et des produits végétaux** et autres articles réglementés, y compris les produits issus des biotechnologies modernes tels que définis dans le Règlement ;
- **la protection sanitaire des animaux, des produits animaux, des produits d'origine animale, de l'alimentation animale et de la santé publique vétérinaire**, y compris les produits issus des biotechnologies modernes ;
- **la protection sanitaire des produits alimentaires**, y compris les produits issus des biotechnologies modernes.

Il s'applique à toutes les activités et à toutes les dimensions de la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments, y compris les produits issus des biotechnologies.

☐ La conférence régionale sur la sécurité sanitaire des aliments (FAO et l'OMS) de 2003

La ville de Harare, au Zimbabwe, a accueilli en octobre 2005 une conférence régionale sur la sécurité sanitaire des aliments organisée par la FAO et l'OMS. Les experts techniques et politiques qui sont venus de tous les pays de la région ont débattu pour identifier les défis qui se posent à l'Afrique en ce qui concerne le développement de programmes de sécurité sanitaire des aliments. Ces problèmes comprennent :

- la mise au rebut de produits alimentaires ne répondant pas aux normes dans les pays qui émergent de situations de guerre ;
- les laboratoires inefficients ;
- l'absence de normes de référence dans les laboratoires ;
- les appareils non entretenus ;
- le manque de coopération entre pays.

Les meilleures pratiques identifiées pour la coopération et la coordination des actions de sécurité sanitaire des aliments comprennent :

- un centre d'information unique sur la sécurité sanitaire des aliments (Ghana) ;
- la mise en place d'une autorité de contrôle sanitaire des aliments (Mali, Maroc, Zimbabwe) ;
- le partage des matériels de laboratoire (Communauté de développement de l'Afrique Australe – SADC) ;

- le partage d'informations sur les situations de crise sanitaire alimentaire (SADC) ;
- l'établissement de normes panafricaines basées sur les normes du *Codex Alimentarius*,
- le renforcement de la représentation régionale aux réunions du Codex,
- l'inventaire des capacités des laboratoires de sécurité sanitaire des aliments de la région ;
- l'identification des centres d'excellence en matière d'analyse de laboratoire ;
- la mise en place d'un bureau de la sécurité sanitaire des aliments pour l'Union africaine ;
- la mise en place d'une surveillance des maladies alimentaires dans les systèmes intégrés de surveillance sanitaire pour en référer au niveau régional.

Une approche intégrée de la mise en place de la biosécurité et de la sécurité sanitaire des aliments a été suggérée et un plan stratégique sur cinq ans pour la sécurité sanitaire des aliments en Afrique a été proposé pour être adopté par les agences alimentaires et sanitaires des Nations Unies et de l'Union africaine.

☐ Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les Caraïbes

La réglementation alimentaire est prise en charge, selon les pays, par des ministères différents : agriculture, santé, commerce et industrie ou autres. La multiplicité des agences, la dilution des responsabilités et la limitation des ressources financières et humaines ne facilitent pas la mise en place de normes régionales uniformes. Il faudrait prendre des mesures dans toute la région pour améliorer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments. En 2002, les gouvernements des Caraïbes ont accordé la priorité à la mise en place de la *Caribbean Agricultural Health and Food Safety Agency* (CAHFSA) pour harmoniser les politiques régionales et nationales de santé animale et végétale et de sécurité sanitaire des aliments.

Lors d'une réunion régionale organisée par la FAO et l'OMS au Costa Rica, en décembre 2005, un plan global a été proposé pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments sur le marché intérieur aussi bien qu'à l'exportation. Des règlements basés sur les connaissances scientifiques et l'usage de systèmes d'analyse des risques aux points critiques de la chaîne de production alimentaire sont nécessaires pour appuyer les programmes de suivi gouvernementaux.

☐ Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique

La FAO et l'OMS ont travaillé à mettre en place un forum sur la définition des politiques et le renforcement des capacités dans la région. En 2001, le comité régional du Pacifique Ouest a adopté une stratégie régionale de sécurité sanitaire des aliments. En mai 2004, les experts de 40 pays d'Asie et du Pacifique se sont rencontrés en Malaisie pour faire le point sur les menaces à la santé publique et au commerce international que posent les aliments potentiellement dangereux. Comme en Afrique et dans les Caraïbes, avec autant d'organismes d'État différents et des petits producteurs aussi nombreux, l'harmonisation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments demeure un défi. Les réunions et ateliers connexes ont proposé ce qui suit :

- mise au point pour la région de politiques, de réglementations et de normes adaptées et transparentes ;
- amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments par un meilleur contrôle des importations et des exportations et par un réseau d'information ;

- renforcement des capacités régionales pour traiter des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments ;
- renforcement des capacités régionales en enseignement et formation en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- renforcement des capacités régionales pour traiter des risques liés aux régimes alimentaires ;
- mise au point d'une approche réglementaire de soutien aux politiques nutritionnelles nationales ;
- augmentation de la participation effective des îles du Pacifique aux travaux du *Codex Alimentarius*.

La recherche ACP doit être à la pointe et guider les politiques gouvernementales de normalisation nationale ou régionale et de mise en place de systèmes de sécurité sanitaire des aliments ; elle doit aider l'industrie agroalimentaire à se conformer aux normes internationales. Cela doit cependant être fait en partant du contexte et du niveau de fonctionnement actuel du système alimentaire ACP. En complément, les recommandations ci-après ont été formulées.

1. Les gouvernements et les législateurs doivent s'approprier le développement et la gestion de systèmes de sécurité sanitaire des aliments pour préserver la santé publique et le commerce.
2. Les chercheurs, les législateurs, l'industrie et les organisations de consommateurs doivent collaborer avec les gouvernements pour établir et mettre en place des normes alimentaires et des mécanismes de suivi et d'évaluation à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.
3. Les universités et autres organismes de recherche publics doivent se lancer dans une recherche en coopération avec le gouvernement et l'industrie pour identifier les risques et les défis spécifiques à la région en matière de sécurité sanitaire des aliments.
4. Les universités et autres organismes de recherche publics devraient mettre au point des méthodes scientifiques de surveillance et des programmes de réponse à l'éventualité, même improbable, d'une crise sanitaire.
5. La population devrait être formée à la sécurité sanitaire des aliments et à l'hygiène de manipulation. C'est une responsabilité à partager entre la communauté des chercheurs, le gouvernement et l'industrie agroalimentaire.

2.3. La réglementation relative à la sécurité phytosanitaire

2.3.1. Volet phytosanitaire de l'Accord SPS

L'Accord SPS englobe les différentes mesures relatives à la sécurité phytosanitaire. En effet, il s'applique à toutes les mesures sanitaires **et phytosanitaires** qui peuvent, directement ou indirectement, affecter le commerce international.

Les normes, directives et recommandations internationales auxquelles l'Accord réfère pour la préservation des végétaux sont celles élaborées sous les auspices du secrétariat de la **Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)** en coopération avec les organisations régionales opérant dans le cadre de ladite Convention.

Les **normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP)** sont adoptées par les parties contractantes à la CIPV par l'intermédiaire de la Commission intérimaire des mesures phytosanitaires. Les **NIMP sont des normes, directives et recommandations reconnues comme base pour les mesures phytosanitaires appliquées par les membres de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS)**. Les parties non contractantes à la CIPV sont encouragées à observer ces normes.

La **dernière édition de ces normes a été publiée en 2009** et est disponible sur le site de la CIPV. Elle reprend dans ses premières pages les termes de la Convention internationale pour la protection des végétaux signée en 1997. Cette Convention reconnaît **la nécessité d'une coopération internationale en matière de lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux**, et afin de prévenir leur dissémination internationale et spécialement leur introduction dans des zones menacées.

La Convention comprend les éléments suivants :

- ARTICLE I : Objet et obligations
- ARTICLE II : Terminologie
- ARTICLE III : Relations avec d'autres accords internationaux
- ARTICLE IV : Dispositions générales relatives aux modalités d'organisation de la protection nationale des végétaux
- ARTICLE V : Certification phytosanitaire
- ARTICLE VI : Organismes nuisibles réglementés
- ARTICLE VII : Dispositions concernant les importations
- ARTICLE VIII : Collaboration internationale
- ARTICLE IX : Organisations régionales de la protection des végétaux
- ARTICLE X : Normes
- ARTICLE XI : Commission des mesures phytosanitaires

- ARTICLE XII : Secrétariat
- ARTICLE XIII : Règlement des différends
- ARTICLE XIV : Substitution aux accords antérieurs
- ARTICLE XV : Application territoriale
- ARTICLE XVI : Accords complémentaires
- ARTICLE XVII : Ratification et adhésion
- ARTICLE XVIII : Parties non contractantes
- ARTICLE XIX : Langues
- ARTICLE XX : Assistance technique
- ARTICLE XXI : Amendement
- ARTICLE XXII : Entrée en vigueur
- ARTICLE XXIII : Dénonciation
- Annexes : Modèles de certificats phytosanitaires

Une **trentaine (32) de normes internationales** sont reprises dans la publication :

- NIMP n° 1 (2006) Principes phytosanitaires pour la protection des végétaux et l'application de mesures phytosanitaires dans le cadre du commerce international
- NIMP n° 2 (2007) Cadre de l'analyse du risque phytosanitaire
- NIMP n° 3 (2005) Directives pour l'exportation, l'expédition, l'importation et le lâcher d'agents de lutte biologique et autres organismes utiles
- NIMP n° 4 (1995) Exigences pour l'établissement de zones indemnes
- NIMP n° 5 (2009) Glossaire des termes phytosanitaires
- NIMP n° 6 (1997) Directives pour la surveillance
- NIMP n° 7 (1997) Système de certification à l'exportation
- NIMP n° 8 (1998) Détermination de la situation d'un organisme nuisible dans une zone
- NIMP n° 9 (1998) Directives pour les programmes d'éradication des organismes nuisibles
- NIMP n° 10 (1999) Exigences pour l'établissement de lieux et sites de production exempts d'organismes nuisibles
- NIMP n° 11 (2004) Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, incluant l'analyse des risques pour l'environnement et des organismes vivants modifiés
- NIMP n° 12 (2001) Directives pour les certificats phytosanitaires
- NIMP n° 13 (2001) Directives pour la notification de non-conformité et d'action d'urgence
- NIMP n° 14 (2002) L'utilisation de mesures intégrées dans une approche systémique du risque phytosanitaire
- NIMP n° 15 (2009) Directives pour la réglementation de matériaux d'emballages à base de bois dans le commerce international
- NIMP n° 16 (2002) Organismes réglementés non de quarantaine : concept et application
- NIMP n° 17 (2002) Signalement d'organismes nuisibles
- NIMP n° 18 (2003) Directives pour l'utilisation de l'irradiation comme mesure phytosanitaire
- NIMP n° 19 (2003) Directives sur les listes d'organismes nuisibles réglementés
- NIMP n° 20 (2004) Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations

- NIMP n° 21 (2004) Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes réglementés non de quarantaine
- NIMP n° 22 (2005) Exigences pour l'établissement de zones à faible prévalence d'organismes nuisibles
- NIMP n° 23 (2005) Directives pour l'inspection
- NIMP n° 24 (2005) Directives pour la détermination et la reconnaissance de l'équivalence de mesures phytosanitaires
- NIMP n° 25 (2006) Envois en transit
- NIMP n° 26 (2006) Établissement de zones exemptes de mouches des fruits (*Tephritidae*)
- NIMP n° 27 (2006) Protocoles de diagnostic pour les organismes nuisibles réglementés
- NIMP n° 28 (2009) Traitements phytosanitaires contre les organismes nuisibles réglementés
- NIMP n° 29 (2007) Reconnaissance de zones exemptes et de zones à faible prévalence d'organismes nuisibles
- NIMP n° 30 (2008) Établissement de zones à faible prévalence de mouches des fruits (*Tephritidae*).
- NIMP n° 31 (2008) Méthodes d'échantillonnage des envois⁷
- NIMP n° 32 (2009) Classification de marchandises en catégories selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent

2.3.2. Réglementation européenne sur la sécurité phytosanitaire

En plus des directives datant des années 90 existantes, l'Union européenne a adopté depuis 2000 des mesures pour se protéger contre l'introduction et la propagation des organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux en provenance d'autres États membres ou de pays tiers. Par ailleurs, elle a prévu des mesures de contrôle et la création de zones protégées.

Les principaux règlements ou directives relatifs à la sécurité phytosanitaire et d'intérêt pour les exportateurs des pays hors EU sont :

1. la **Directive 2000/29/CE** du Conseil du 8 mai 2000 **concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté et ses actes modificatifs ;**
2. la **Directive 2004/105/CE** de la Commission du 15 octobre 2004 établissant **les modèles de certificats phytosanitaires ou de certificats phytosanitaires de réexportation officiels, accompagnant des végétaux, des produits végétaux ou autres objets réglementés par la directive 2000/29/CE du Conseil, en provenance de pays tiers.**

❑ La Directive 2000/29/CE

Elle concerne les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté.

Elle se fonde sur les principes inscrits au niveau international, notamment dans la Convention internationale pour la protection des végétaux de l'Organisation pour



l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

Cette directive établit :

- des mesures qui visent à protéger les États membres contre l'**introduction d'organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux en provenance d'autres États membres ou de pays tiers** ;
- des mesures qui visent à protéger les États membres contre la **propagation d'organismes nuisibles** à l'intérieur de l'Union européenne (UE).

➤ **Champ d'application**

La Directive couvre les plantes vivantes et les parties vivantes de plantes, y compris les semences.

Les parties vivantes de plantes sont :

- les **fruits et légumes n'ayant pas fait l'objet de surgélation**,
- les tubercules, les bulbes, les rhizomes,
- les fleurs coupées,
- les arbres et branches coupés avec feuillage,
- les feuilles,
- le pollen vivant,
- les greffons et toute autre partie végétale.

Les produits végétaux sont les produits d'origine végétale non transformés ou ayant fait l'objet d'une préparation simple, autres que les végétaux énumérés ci-dessus. Le bois en tant que tel est également couvert sous certaines conditions.

Par organisme nuisible, la directive comprend **toute espèce, souche ou biotype de végétal, d'animal ou d'agent pathogène nuisible pour les végétaux ou les produits végétaux**. Cette définition couvre notamment les insectes et les acariens, les bactéries, les champignons, les virus et les plantes parasites.

Les **Annexes I et II** énumèrent les organismes dont la **présence dans l'UE est interdite** soit en tant que tels, soit lorsqu'ils se trouvent sur certains végétaux ou produits végétaux.

Par ailleurs, l'**Annexe III** énumère **les végétaux et produits végétaux dont l'importation dans l'UE est interdite lorsqu'ils sont originaires de certains pays tiers**.

Les mesures de protection visent également les moyens utilisés pour le mouvement des végétaux, produits végétaux et autres objets connexes (emballages, véhicules, etc.).

Les mesures de protection couvrent en outre les mouvements de végétaux et de produits végétaux entre l'UE et certaines régions ultrapériphériques : les départements français d'outre-mer et les îles Canaries.

➤ **Importations en provenance d'États tiers**

La Directive soumet certains végétaux et produits végétaux provenant de pays tiers (**Annexe V, partie B**) à un **contrôle lors de leur entrée sur le territoire de l'UE**. Les végétaux et produits végétaux **hôtes potentiels** de ces organismes nuisibles en provenance des pays tiers ne peuvent être importés dans l'Union européenne qu'accompagnés d'un certificat phytosanitaire attestant de l'absence de ces organismes nuisibles au départ du pays exportateur. Le contrôle comprend notamment un contrôle documentaire, un contrôle d'identité et un contrôle phytosanitaire :

- le **contrôle documentaire** consiste en une vérification des certificats et documents qui accompagnent l'envoi ou le lot, en particulier le certificat phytosanitaire. **Ce certificat est émis par l'autorité compétente du pays d'origine** ou de réexportation, conformément à l'un des modèles établis par la Commission. Il doit certifier que les produits ont fait l'objet d'inspections adéquates et satisfaisantes ;
- le **contrôle d'identité** consiste en une vérification de la correspondance entre l'envoi et les végétaux ou produits végétaux déclarés dans le certificat ;
- le **contrôle phytosanitaire** consiste à vérifier, sur la base d'un examen complet ou de l'examen d'échantillons, que les végétaux ou produits végétaux ne présentent pas de signes de contamination par des organismes nuisibles et qu'ils respectent les exigences spécifiques définies dans la présente directive.

La directive prévoit un allègement des contrôles d'identité et phytosanitaires lorsque certaines garanties sont apportées.

Lorsque les contrôles sont satisfaisants, **le certificat phytosanitaire peut être remplacé par un passeport et les règles applicables à la circulation intracommunautaire s'appliquent**. Dans le cas contraire, une ou plusieurs des mesures suivantes peuvent être prises : le refus d'accès au territoire de l'UE, le **renvoi vers une destination extérieure à l'UE**, le **retrait des produits contaminés de l'envoi**, la **destruction**, l'**imposition d'une quarantaine** dans l'attente des tests supplémentaires ou du le traitement approprié (cette dernière mesure n'est possible qu'à titre exceptionnel et uniquement dans certaines circonstances très précises). En outre, l'État membre concerné doit informer la Commission et les autres États de la situation et des mesures prises.

➤ **Actes modificatifs**

Acte(s) modificatif(s)	Entrée en vigueur	Délai de transposition dans les États membres	Journal officiel
Directive 2002/89/CE ²	30 décembre 2002	1 ^{er} janvier 2005	JOCE, L 355 du 30 décembre 2002
Règlement (CE) 882/2004 ³	20 mai 2004	-	JOUE, L 165 du 30 avril 2004

² Directive 2002/89/CE portant modification de la Directive 2000/29/CE concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté.

Directive 2009/143/CE ⁴	24 décembre 2009	1 janvier 2011	JOUE, L 318 du 4 décembre 2009
------------------------------------	------------------	----------------	--------------------------------

Directive 2004/105/CE modèles de certificats phytosanitaires ou de certificats phytosanitaires en provenance de pays tiers

Les 2 principaux articles de la directive stipulent que :

- les États membres **acceptent les « certificats phytosanitaires » ou les « certificats phytosanitaires de réexportation » officiels** qui accompagnent les végétaux, les produits végétaux ou autres articles énumérés dans la partie B de l'annexe V de la Directive 2000/29/CE, **en provenance de pays tiers parties contractantes à la convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)**, et qui sont délivrés conformément aux modèles établis à l'Annexe I de la Directive (modèle de certificat phytosanitaire) ;
- les États membres acceptent les certificats pour autant que ceux-ci aient été remplis **conformément à la NIMP** (Norme internationale pour les mesures phytosanitaires) n° 12 : **« Directives pour les certificats phytosanitaires »**.

³ Règlement (CE) 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

⁴ Directive 2009/143/CE modifiant la Directive 2000/29/CE en ce qui concerne la délégation des tâches d'analyse en laboratoire.

2.4. La réglementation relative aux contaminants biologiques

2.4.1. Définitions

Les contaminants sont des substances **qui ne sont pas ajoutées intentionnellement dans les denrées alimentaires**. Ces substances peuvent être présentes dans les denrées alimentaires comme un résidu de la production, du conditionnement, du transport ou du stockage, ou bien à la suite de la contamination par l'environnement.

Il existe plusieurs types de contaminants :

1. **Contaminants microbiens** (c.-à-d. bactéries, virus, parasites, moisissures et toxines d'algues). Ces organismes sont souvent associés à l'homme, aux animaux ou tout simplement à l'environnement de culture d'élevage ou de production. Il peut s'agir de micro-organismes pathogènes hébergés par des porteurs sains (homme ou animal) mais aussi de micro-organismes appartenant à des flores banales hébergées par l'homme ou l'animal (flore digestive par exemple) ou présents dans l'environnement (flore tellurique).
2. **Toxines** naturellement présentes dans l'aliment (c.-à-d. alcaloïdes, toxines de légume, glycosides cyanogènes).
3. **Contaminants alimentaires** (c.-à-d. métaux lourds, produits chimiques organiques...).

2.4.2. La réglementation internationale relative aux contaminants biologiques

L'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) englobe les contaminants biologiques et est celle qui prévaut au niveau international. Il recommande l'usage des normes internationales en la matière, à savoir celles du **Codex Alimentarius**.

Il existe une **norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires** : CODEX STAN 193-1995 (Rév. 1 – 1997). Cette dernière énonce les principaux principes et procédures utilisés et recommandés par le *Codex Alimentarius* pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et indique les concentrations maximales de contaminants et de toxines naturelles recommandées par la Commission du *Codex Alimentarius* pour les produits alimentaires et les aliments pour animaux faisant l'objet d'un commerce international.

Le *Codex* a élaboré un ensemble de normes, directives et codes sur les contaminants, et ce, pour **différents types d'aliments**, dont un présentant un intérêt certain pour les exportateurs de fruits et légumes des ACP : le **Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais – CAC/RCP 53-2003**. Ce Code traite des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) et des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) qui aident à prévenir les risques d'origine microbienne, chimique ou physique associés à toutes les

étapes de la production des fruits et légumes frais, de la production primaire à l'emballage. Une attention particulière a été accordée aux **risques d'origine microbienne**.

Le Code fournit un **cadre général de recommandations pouvant être adoptées de manière uniforme par le secteur**, plutôt que d'offrir des recommandations détaillées concernant des pratiques, activités ou produits agricoles spécifiques.

L'industrie des fruits et légumes frais est très complexe. Les fruits et légumes sont produits et emballés dans des conditions environnementales variables. Certaines des dispositions du présent Code risquent d'être difficiles à appliquer dans les régions où la production primaire se fait dans de petites exploitations dans les pays développés comme dans les pays en développement ainsi que dans les régions où se pratique une agriculture traditionnelle. Pour cette raison, le Code s'est voulu nécessairement souple, pouvant s'adapter aux différents systèmes utilisés pour combattre et prévenir la contamination chez les divers groupes d'aliments.

Il existe aussi des codes pour :

- les **fruits et légumes en conserve** : « Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve » – **CAC/RCP 2-1969** ;
- les **fruits et légumes séchés** : « Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés » – **CAC/RCP 3-1969** ;
- **etc.**

2.4.3. La réglementation européenne relative aux contaminants biologiques

Les contaminants et autres substances indésirables peuvent entrer dans la chaîne alimentaire à tous les niveaux, de la fourche à la fourchette. Les exemples comprennent les bactéries, virus, parasites et toxines végétales naturelles, comme les aflatoxines et la contamination involontaire avec des métaux lourds, des dioxines ou d'autres substances.

La **contamination microbienne** des aliments est la principale cause d'intoxications alimentaires et l'émergence de nouvelles souches pathogènes, comme l'*E. Coli* O157 et de la *Salmonella enteritidis* de type 4, inquiète particulièrement. Il y a cependant de bonnes raisons de croire que l'application de bonnes pratiques de fabrication a entraîné une diminution du nombre d'infections microbiologiques d'origine alimentaire. Des taux de contamination maximale ont été fixés pour certains contaminants, notamment pour les mycotoxines et l'aflatoxine, en particulier. Ces contaminants naturels sont produits par des moisissures lors d'un stockage inapproprié. Des taux maximums sont établis pour les noix, les céréales, le lait, les fruits secs (les aliments les plus touchés).

L'arsenic, le plomb, le mercure et le cadmium, tous des métaux lourds, disposent aussi de limites maximales.

Pour limiter l'impact négatif des contaminants sur les denrées alimentaires et pour prévenir les risques qu'ils peuvent représenter pour la santé humaine, l'Union européenne prend des mesures pour réduire leur teneur dans l'alimentation.

Les procédures de contrôle de la Communauté européenne pour les contaminants alimentaires ont été fixées dans le **Règlement 315/93/EEC** du Conseil.

- ❑ **Règlement (CE) 315/93** du Conseil du **8 février 1993** portant établissement des **procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires** (et ses actes modificatifs)

Ce Règlement **interdit la mise sur le marché des denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable de substances résiduelles**. Ces substances, dites contaminants, proviennent des traitements subis par les aliments depuis leur production ou bien de leur contamination par l'environnement. Elles sont susceptibles de constituer un risque pour la santé publique. Pour cette raison, l'Union européenne réglemente les teneurs en contaminants acceptées et les maintient aux niveaux les plus faibles possible sur le plan toxicologique.

Le règlement ne s'applique pas aux contaminants faisant l'objet d'une réglementation plus spécifique ni aux matières étrangères telles que les débris d'insectes, les poils d'animaux et autres.

Un État membre peut prendre des mesures restrictives par rapport à ce règlement lorsqu'il soupçonne que la présence d'un contaminant constitue un danger pour la santé humaine. Dans ce cas, il informe immédiatement les autres États membres et la Commission tout en motivant sa décision. La Commission examine dans les meilleurs délais les motifs invoqués par l'État membre et prend les mesures appropriées après avoir consulté le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale. Ce comité assiste la Commission sur toutes les questions qui concernent les contaminants, y compris pour la fixation des tolérances maximales autorisées.

Les États membres ne peuvent pas interdire la commercialisation des produits alimentaires conformes au règlement.

Acte(s) modificatif(s)	Entrée en vigueur	Délai de transposition dans les États membres	Journal officiel
Règlement (CE) 1882/2003 : relatif à des aspects administratifs et de comitologie européenne	20 novembre 2003	-	JOUE, L 284 du 31 octobre 2003
Règlement (CE) 596/2009 : relatif à des procédures décisionnelles européennes.	7 août 2009	-	JOUE, L 188 du 18 juillet 2009

- ❑ **Le Règlement (CE) 1881/2006** de la Commission, du **19 décembre 2006**, portant **fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires**

L'Union européenne fixe les teneurs maximales pour certains contaminants, de manière à réduire la présence de ces contaminants dans certaines denrées alimentaires aux niveaux les plus faibles que permettent raisonnablement de bonnes pratiques de fabrication ou agricoles. L'objectif est d'obtenir un niveau élevé de protection de la santé

publique, en particulier pour les groupes sensibles de la population : enfants, personnes allergiques, etc.

Ce règlement, appliqué depuis le 1^{er} mars 2007, abroge (remplace) le Règlement 466/2001 qui a longtemps servi de règlement de base relatif aux teneurs maximales en contaminants dans les aliments. Cependant, le Règlement 466/2001 a fait l'objet de nombreuses modifications sous forme de règlements dans lesquels de nouvelles teneurs maximales pour certains contaminants étaient fixées.

Ce règlement fixe les quantités maximales de certains **contaminants** : **les nitrates, les mycotoxines** (aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, zéaralénone fumonisines, toxines T-2 et HT-2), **les métaux lourds** (plomb, cadmium, mercure, étain inorganique), **les dioxines et PCB, les hydrocarbures aromatiques polycycliques** :

- **Les nitrates** : ceux-ci sont surtout présents dans les **légumes (épinards, laitue)**. Pour réduire la teneur en nitrates de ces légumes, le règlement stipule qu'il faut modifier les méthodes de culture et appliquer des codes de bonnes pratiques agricoles.
- **Les aflatoxines** : ce sont des **substances cancérigènes génotoxiques** qui se développent lorsque le degré de température et d'humidité est élevé. Le règlement fixe des limites au niveau le plus faible possible. Pour certains produits comme les **arachides, les fruits à coque, les fruits séchés et le maïs**, il est reconnu que les méthodes de triage ou d'autres traitements physiques permettent de réduire la teneur en aflatoxines. Afin de minimiser les effets sur le commerce, il convient dès lors d'admettre des teneurs en aflatoxines plus élevées pour ces produits-là, lorsqu'ils ne sont pas destinés à une consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient dans une denrée alimentaire. Si tel est le cas, ils doivent porter un étiquetage mettant clairement en évidence leur destination et comportant la mention « *produit destiné à être obligatoirement soumis à un traitement de triage ou autres méthodes physiques visant à réduire le niveau de contamination en aflatoxines* ».
- **L'ochratoxine** : c'est une **mycotoxine produite par plusieurs champignons** (espèces « penicillium » et « aspergillus »). Elle est **naturellement présente dans de nombreux produits végétaux du monde entier, tels que les céréales, les grains de café, le cacao et les fruits séchés**. Elle a ainsi été détectée dans des produits tels que les **produits à base de céréales, le café, le vin, la bière et le jus de raisin**, mais aussi dans des produits d'origine animale, en l'occurrence des rognons de porc. Des enquêtes sur la fréquence et les niveaux de présence de l'ochratoxine A dans des échantillons de denrées alimentaires et de sang humain indiquent que les denrées alimentaires sont souvent contaminées. L'ochratoxine A est une mycotoxine ayant des propriétés cancérigènes, néphrotoxiques, tératogènes, immunotoxiques et éventuellement neurotoxiques. Elle a également été associée à la néphropathie chez les humains.
- **La patuline** : c'est une **mycotoxine** produite par plusieurs genres de champignons. Elle peut se trouver dans les **jus de fruits, spécialement dans le jus de pomme, et dans les produits alimentaires moisissés : pain**, etc.
- **Le plomb** : l'absorption de plomb peut constituer un risque grave pour la santé publique puisqu'il peut **freiner le développement cognitif, diminuer les performances intellectuelles de l'enfant, augmenter la tension artérielle** et le nombre des maladies cardio-vasculaires chez les adultes. Dès lors, les teneurs maximales devraient être aussi faibles que raisonnablement possible.

- **Le cadmium** : l'absorption de cadmium constitue également un risque pour l'être humain puisqu'il peut induire un **dysfonctionnement rénal**, des **problèmes osseux et des troubles de la reproduction**. Dès lors, les teneurs maximales devraient également être aussi faibles que raisonnablement possible.
- **Le mercure** : cette substance peut **altérer le développement cérébral des nourrissons** et, à des teneurs plus élevées, provoquer des transformations neurologiques chez l'adulte. Le mercure contamine essentiellement les **poissons et les produits de la pêche**.
- **Les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine** : les dioxines sont des **substances chimiques qui résultent de certains processus naturels** (volcanisme, feux de forêts) **ou industriels** (notamment fabrication de pesticides, de métaux ou de peinture, blanchiment du papier, incinération, etc.). Les **PCB** sont des substances chimiques qui sont largement répandues, entre autres, **dans les matériaux de construction, les lubrifiants, les imperméabilisants et les encres**. Ces deux types de substances peuvent avoir des effets graves sur la santé, parmi lesquels le cancer, des troubles immunitaires et du système nerveux, des lésions du foie et la stérilité.
- **L'étain inorganique** : ce type d'étain peut se trouver **dans les boîtes en conserve et boîtes de boisson**. Il peut provoquer des **irritations gastriques chez certains groupes sensibles de la population**. Pour les aliments en conserve en général autres que les boissons, les teneurs maximales sont fixées à 200 mg/kg et à 100 mg/kg pour les boissons en boîte. Pour l'étain inorganique dans les aliments en conserve et les boissons en boîte destinées aux enfants, la teneur maximale permise est de 50 mg/kg de poids à l'état frais.

➤ **Conditions d'application**

Les denrées alimentaires visées à l'**Annexe I** du Règlement **ne doivent pas présenter**, lors de leur mise en circulation, **de teneurs en contaminants plus élevées** que celles prévues à ladite annexe.

➤ **Produits visés**

Les teneurs maximales visées dans l'Annexe I s'appliquent à la **partie comestible** des denrées alimentaires concernées, sauf indication contraire mentionnée dans l'Annexe.

➤ **Dispositions générales du règlement**

- Article 2 : Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées
- Article 3 : Interdictions en matière d'utilisation, de mélange et de décontamination
- Article 4 : Dispositions particulières pour les arachides, les fruits à coque, les fruits séchés et le maïs
- Article 5 : Dispositions particulières pour les arachides, les produits dérivés d'arachides et les céréales
- Article 6 : Dispositions particulières pour les laitues
- Article 7 : Dérogations temporaires
- Article 8 : Prélèvements d'échantillons et analyses
- Article 9 : Surveillance et rapports
- Article 10 : Abrogation
- Article 11 : Mesures provisoires

- Article 12 : Entrée en vigueur et application
- Annexe I : Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires



2.5. La réglementation relative à la production biologique

2.5.1. Définitions et principes de l'agriculture biologique

Selon la définition du *Codex Alimentarius*, « l'agriculture biologique est un système de gestion de production holistique qui favorise et met en valeur la santé de l'agro-écosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique du sol ».

Globalement, l'agriculture biologique est un mode de production régi par une réglementation qui **interdit l'utilisation des produits de synthèse (engrais, pesticides, etc.) et qui encourage le recours aux moyens biologiques et physiques.**

Les pratiques de l'agriculture biologique **incluent** :

- la rotation des cultures, fondement même d'une utilisation efficace des ressources du sol ;
- des limites très strictes sur l'utilisation de produits phytopharmaceutiques, engrais de synthèse, antibiotiques, additifs, auxiliaires de transformation et autres intrants ;
- l'interdiction des organismes génétiquement modifiés ;
- l'utilisation des ressources de la ferme : par exemple, le fumier comme engrais ou des aliments produits sur place pour les animaux d'élevage ;
- le choix d'espèces végétales et animales résistantes aux maladies et adaptées aux conditions locales ;
- l'élevage en plein air et en libre parcours et l'alimentation des animaux d'élevage avec des aliments d'origine biologique et des pratiques d'élevage adaptées aux différentes espèces animales.

2.5.2. La réglementation internationale relative à la production biologique

Plusieurs gouvernements nationaux et une multitude d'organisations privées de certifications et d'agriculteurs ont défini l'agriculture biologique selon des normes spécifiques. En général, un des éléments essentiels distinguant l'agriculture biologique des autres formes d'agriculture durable est **l'existence de normes de production et de procédures de certification.**

Le comité sur les labels alimentaires (*Committee on food labelling*) de la commission FAO/OMS du *Codex Alimentarius* a adopté en 1999 des directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments produits de manière biologique.

Au niveau mondial, le dispositif qui régit l'agriculture biologique est le *Codex Alimentarius*.

Dans les pays en développement, les producteurs et les exportateurs de fruits et légumes biologiques cherchant à vendre leurs produits sous le label biologique dans les pays développés doivent obtenir une certification biologique. Ceci peut s'effectuer par le biais d'organismes de certification des pays cibles pour l'exportation, ou par d'autres organismes de certification reconnus, ou encore par un accord de partenariat entre les deux types d'organismes de certification.

❑ Les directives du *Codex Alimentarius* sur la production biologique

La Commission du *Codex Alimentarius* a adopté les **Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique en 1999**, à l'exception des dispositions pour les animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage qui ont été adoptées en 2001.

Les directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique ont été développées au vu de l'augmentation de la production et du commerce international pour les aliments issus de l'agriculture biologique, dans le but de faciliter le commerce et de prévenir les allégations trompeuses. Elles sont destinées à faciliter l'harmonisation des exigences pour les produits biologiques sur le plan international, et peuvent aussi apporter une assistance aux gouvernements souhaitant établir des réglementations nationales dans ce domaine. Les textes adoptés ont été révisés par la Commission du *Codex Alimentarius* en 2007 et des amendements ont été effectués en 2008, 2009 et 2010.

Les directives visent les objectifs suivants :

- **protéger les consommateurs** contre la fraude et la tromperie sur le marché et les allégations sans fondement au sujet des produits ;
- **protéger les producteurs de l'agriculture biologique contre la présentation fallacieuse d'autres produits agricoles** comme étant des produits biologiques ;
- **faire en sorte que tous les stades** de la production, de la préparation, du stockage, du transport et de la commercialisation soient l'objet d'une inspection et obéissent aux présentes directives ;
- **harmoniser les dispositions** concernant la production, la certification, l'identification et l'étiquetage des denrées produites selon des méthodes de culture biologique ;
- **fournir des directives internationales au sujet des régimes de contrôle des aliments biologiques** afin de faciliter la reconnaissance de l'équivalence de régimes nationaux aux fins de l'importation ;
- **maintenir et améliorer les systèmes d'agriculture biologique dans chaque pays** de manière à contribuer à la conservation de l'environnement aux niveaux local et mondial.

Les directives s'appliquent aux produits suivants qui portent ou sont destinés à porter des indications se référant aux modes de production biologique :

- **les végétaux et les produits végétaux, les animaux d'élevage et les produits des animaux d'élevage non transformés ;**
- **les produits transformés issus des cultures et des animaux d'élevage** destinés à la consommation humaine et dérivés des produits mentionnés au paragraphe précédent.

Les directives sont disponibles sur le site du Codex⁵ et couvrent les domaines suivants :

➤ **Étiquetage et allégations**

Dispositions générales

Étiquetage de produits provenant d'exploitations en transition/conversion vers la culture biologique

➤ **Règles de production et de préparation**

➤ **Conditions à l'inscription de substances à l'annexe 2 et critères pour l'établissement de listes de substances par les pays**

Listes ouvertes par définition

➤ **Systèmes d'inspection et de certification**

➤ **Importations**

➤ **Annexe 1 : Principes de production biologique**

A. Végétaux et produits végétaux

B. Animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage

- Principes généraux
- Sources/Origine des animaux d'élevage
- Conversion
- Nutrition
- Soins de santé
- Élevage, transport et abattage
- Logement et parcours libres
- Mammifères
- Volailles
- Gestion de la fumure
- Tenue des documents et identification
- Exigences particulières selon les espèces

C. Manutention, stockage, transport, transformation et emballage

- Lutte contre les ravageurs
- Transformation et fabrication
- Emballage
- Stockage et transport

➤ **Annexe 2 : Substances autorisées pour la production d'aliments biologiques**

➤ **Annexe 3 : Prescriptions minimales d'inspection et mesures de précaution prévues dans le cadre du système d'inspection/de certification**

A. Unités de production

⁵ www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/fr.

- B. Unités de préparation et de conditionnement
- C. Importations

2.5.3. La réglementation européenne relative à la production biologique

□ Historique

En juin 1991, le Conseil a adopté le Règlement (CEE) 2092/91 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. Ce règlement a été complété à plusieurs reprises, et notamment en 1999, lorsque le Conseil a inclus l'élevage biologique dans son champ d'application. Cette réglementation était une initiative qui entrait dans le cadre de la réforme de la politique agricole commune, dont l'objectif était, à l'origine, d'accroître la productivité agricole, afin d'obtenir un haut degré d'autosuffisance alimentaire à l'intérieur de la Communauté européenne.

Depuis l'entrée en vigueur en 1992 de cette réglementation, des dizaines de milliers d'entreprises agricoles européennes se sont converties vers ce mode de production agricole, et il semble que cette tendance continuera les années à venir. Parallèlement, l'intérêt des consommateurs et du commerce pour les produits issus de l'agriculture biologique a fortement augmenté.

En adoptant le Règlement (CEE) n° 2092/91, le Conseil a décidé **la création d'un cadre communautaire définissant en détail les exigences à satisfaire pour qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire puisse porter une référence au mode de production biologique.**

Il s'agissait d'une réglementation assez complexe qui non seulement définissait un mode de production agricole pour les végétaux et animaux, mais aussi réglemente l'étiquetage, la transformation, l'inspection et le commerce des produits de l'agriculture biologique à l'intérieur de la Communauté ainsi que l'importation de ces produits en provenance des pays tiers.

□ Les nouveaux règlements européens

Pour rappel, la production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie :

1. les meilleures pratiques environnementales,
2. un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles,
3. l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence des consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et produits naturels.

En raison des différentes évolutions dans le domaine de l'agriculture biologique, le Règlement (CEE) 2092/91 s'est vu remplacé par un Règlement majeur et ses amendements :

- Le **Règlement (CE) 834/2007** du 28 juin 2007 concernant le mode de production biologique et l'étiquetage ou les produits biologiques et abrogeant le Règlement (CE) 2092/91 qui a, depuis lors, été modifié par :

- **Amendement 1** : le Règlement du Conseil (CE) 967/2008 du 29 septembre 2008, modifiant le Règlement (CE) 834/2007 concernant le mode de production biologique et l'étiquetage de produits biologiques. Par cet amendement, la Commission reporte l'usage obligatoire du logo de l'agriculture biologique de l'Union européenne sur tous les aliments biologiques pré-emballés et la mention d'origine des ingrédients biologiques qui doit accompagner le logo jusqu'au 1er juillet 2010.
- **Amendement 2** : Règlement de la Commission (CE) 889/2008 du 5 septembre 2008 établissant les règles détaillées de mise en œuvre du Règlement du Conseil (CE) 834/2007 concernant le mode de production biologique et l'étiquetage de produits biologiques en ce qui concerne la production, l'étiquetage et le contrôle biologiques. Ce règlement a depuis lors été modifié par de nouvelles règles concernant la production de levure biologique par :
- **Amendement 3** : le Règlement de la Commission (CE) 1254/2008 du 15 décembre 2008, portant modification au Règlement (CE) 889/2008 établissant les règles détaillées de mise en œuvre du Règlement du Conseil (CE) 834/2007 sur le mode de production biologique et l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production, l'étiquetage et le contrôle biologiques.

La nouvelle réglementation européenne en agriculture biologique est entrée en vigueur le **1^{er} janvier 2009**. Ce règlement définit clairement les objectifs, les principes et les règles fondamentales pour le mode de production biologique dans le secteur de la production animale, de la production végétale, de l'alimentation animale et de la production de denrées alimentaires.

Les règles précises d'application seront définies ultérieurement. Il comprend également un régime de contrôle plus cohérent, notamment par rapport au système actuel de contrôle officiel européen des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. **Enfin, il définit également un nouveau régime d'importation permettant aux pays tiers d'exporter vers le marché communautaire dans des conditions équivalentes à celles des producteurs européens.**

Des modifications sont apportées quant à la référence au mode de production biologique sur l'étiquetage : **seules les denrées contenant 95 % et plus d'ingrédients agricoles biologiques pourront être étiquetées comme biologiques.** La référence au mode de production biologique peut apparaître, au niveau de la liste des ingrédients et dans le même champ visuel que la dénomination de vente, pour des denrées alimentaires dont l'ingrédient principal est un produit de la chasse ou de la pêche, dont tous les autres ingrédients agricoles sont biologiques et où seuls les additifs ou auxiliaires autorisés en agriculture biologique sont utilisés.

- Le **Règlement (CE) 1235/2008** du 8 décembre 2008, portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers.
- Le **Règlement (CE) 889/2008** édicte des règles plus détaillées relatives à la production, au traitement, à la distribution, à l'étiquetage et aux contrôles biologiques et comprend les parties suivantes :

- Titre I : Dispositions introductives

- Titre II : Règles de production, de transformation, d'emballage, de transport et de stockage des produits

- Chapitre 1 : Production végétale
- Chapitre 2 : Production animale
 - Section 1 : Origine des animaux
 - Section 2 : Bâtiments et pratiques d'élevage
 - Section 3 : Aliments pour animaux
 - Section 4 : Traitement vétérinaire
- Chapitre 3 : Produits transformés
- Chapitre 4 : Emballage, transport et stockage des produits
- Chapitre 5 : Règles de conversion
- Chapitre 6 : Règles de production exceptionnelles
 - Section 1 : Contraintes climatiques, géographiques ou structurelles
 - Section 2 : Non-disponibilité d'intrants agricoles biologiques
 - Section 3 : Problèmes spécifiques liés à la gestion des animaux
 - Section 4 : Catastrophes
- Chapitre 7 : Base de données des semences

- Titre III : Étiquetage

- Chapitre 1 : Logo communautaire
- Chapitre 2 : Exigences particulières en matière d'étiquetage des aliments pour animaux
- Chapitre 3 : Autres exigences particulières en matière d'étiquetage

- Titre IV : Contrôles

- Chapitre 1 : Mesures minimales de contrôle
- Chapitre 2 : Exigences de contrôle applicables aux végétaux et produits végétaux
- Chapitre 3 : Exigences de contrôle applicables aux animaux et produits animaux
- Chapitre 4 : Exigences de contrôle applicables à la préparation des produits
- Chapitre 5 : Exigences de contrôle applicables aux importations
- Chapitre 6 : Exigences de contrôle applicables aux unités sous-traitant à des tiers
- Chapitre 7 : Exigences de contrôle applicables aux unités de préparation d'aliments pour animaux
- Chapitre 8 : Infractions et échanges d'informations

- Titre V : Transmission d'informations, dispositions transitoires et finales

- Chapitre 1 : Transmission d'informations à la Commission
- Chapitre 2 : Dispositions transitoires et finales

- Le **Règlement (CE) 1254/2008** du 15 décembre 2008, portant modification au Règlement (CE) 889/2008 établissant les règles détaillées de mise en œuvre du Règlement du Conseil (CE) 834/2007 sur le mode de production biologique et l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production, l'étiquetage et le contrôle biologiques. Ce règlement concerne en des amendements de l'annexe VIII du Règlement (CE) 889/2008 relatifs aux :

- produits et substances utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées, de levures et de produits à base de levures biologiques ;
 - auxiliaires technologiques pour la production de levures et de produits à base de levures.
- **Le Règlement (CE) 1235/2008** du 8 décembre 2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers.

Pour être reconnus comme biologiques, les produits en provenance des pays tiers doivent :

- soit provenir de pays tiers dont la **réglementation a été évaluée comme équivalente par la Commission européenne** : actuellement 9 pays (Argentine, Australie, Costa Rica, Inde, Israël, Japon, Nouvelle-Zélande, Suisse, Tunisie) dont les organismes certificateurs reconnus et les produits concernés figurent dans le Règlement (CE) n° 1235/2008 ;
- soit avoir obtenu une **autorisation d'importation délivrée par le ministère compétent d'un État membre**.

Les produits en provenance de pays tiers doivent donc faire l'objet d'une reconnaissance d'équivalence en termes de règles de production, de contrôle et de certification, pour être reconnus comme biologiques lors de leur entrée dans le marché européen (mise en libre pratique, dédouanement comme produit biologique). Cette reconnaissance peut se faire de deux manières, selon qu'il s'agit des 2 cas énoncés ci-dessus.

Le Règlement (CE) 1235/2008 vise à **étendre et uniformiser l'utilisation du certificat de contrôle** (certificat de lot) **aux produits importés**. La version de ce certificat de contrôle (cf. modèle en Annexe I du Règlement) a été élaborée, et doit dorénavant **accompagner tout lot en provenance de tout pays tiers confondu**.

Pratiquement, cela signifie que, lors du dédouanement et de la vérification des lots importés, doivent être **absolument** présents les documents suivants sous leurs versions **originales** :

1. le **certificat de contrôle** ;
2. l'**autorisation d'importation annuelle** délivrée par les ministères régionaux/nationaux compétents.

En conséquence, si le premier destinataire (ex. : un transitaire ou une agence en douane) ne correspond pas au détenteur de l'autorisation d'importation, il sera indispensable qu'il possède les deux documents originaux lors du dédouanement et de la vérification. Dans le cas contraire, le lot sera bloqué par les douanes ou accepté en « conventionnel ».

Il est donc vivement encouragé de prendre toutes les mesures adaptées, notamment avec les exportateurs pour éviter tout blocage. Dans certains cas il sera souhaitable que le certificat de lot accompagne la marchandise depuis le lieu d'exportation. Il va sans dire que les conséquences d'une immobilisation d'un container de produits frais, par exemple, pourraient être catastrophiques. Par ailleurs, pour le cas II, le renouvellement des autorisations d'importation devra s'établir avant la date d'expiration de l'autorisation existante.

- **Le Règlement (CE) 1235/2008** a été amendé par les règlements suivants :
- **Règlement (CE) n° 537/2009** de la Commission du 19 juin 2009 modifiant le Règlement (CE) n° 1235/2008 en ce qui concerne la liste des pays tiers dont certains produits agricoles obtenus selon le mode de production biologique doivent être originaires pour pouvoir être commercialisés dans la Communauté. Cette dernière amende simplement l'**Annexe III** du Règlement principal (**liste des pays tiers et cahier de charge spécifique**).
 - **Règlement (CE) n° 471/2010** de la Commission du 31 mai 2010 modifiant le Règlement (CE) n° 1235/2008 en ce qui concerne la liste des pays tiers dont certains produits agricoles obtenus selon le mode de production biologique doivent être originaires pour pouvoir être commercialisés dans l'Union. Cette dernière amende de nouveau l'**Annexe III** du Règlement principal (**liste des pays tiers et cahier de charge spécifique**)

En résumé

Il existe **5 règlements européens** régissant la production biologique au sein de l'Europe et en provenance des pays tiers, dont 2 principaux :

- Le **Règlement (CE) 834/2007** et ses amendements successifs :
- le Règlement du Conseil (CE) 967/2008
 - le Règlement de la Commission (CE) 889/2008
 - le Règlement de la Commission (CE) 1254/2008
- Le **Règlement (CE) 1235/2008** et ses amendements :
- le Règlement (CE) 537/2009
 - le Règlement (CE) 471/2010

Chapitre 3

Qualité commerciale et étiquetage des fruits et légumes

Normes internationales et européennes de qualité des fruits et légumes	97
La réglementation relative aux traitements de surface des fruits et légumes	107
La réglementation relative à l'étiquetage des produits agricoles	111
Annexe : Tableau récapitulatif sur la normalisation	115

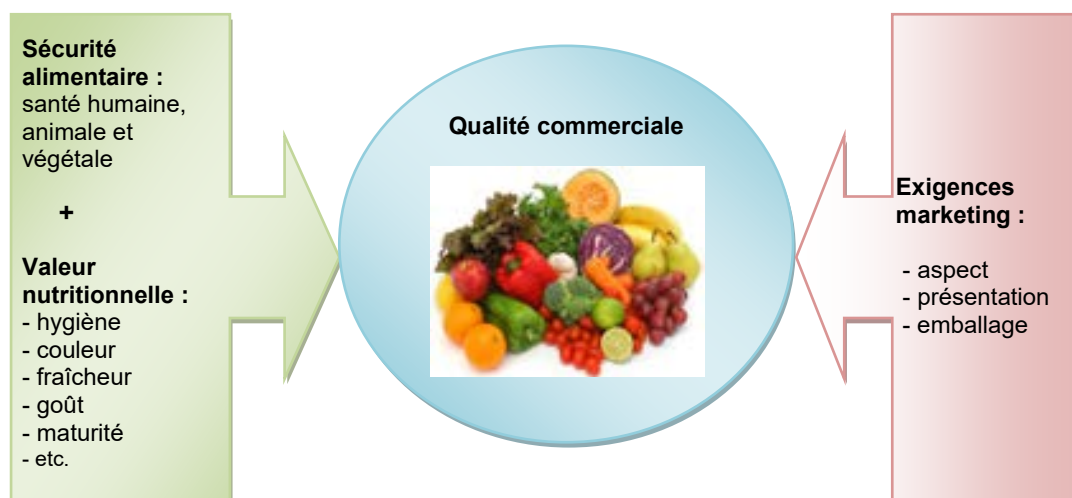


3.1. Normes internationales et européennes de qualité des fruits et légumes

La **qualité est la clé des marchés internationaux**. Les normes de qualité commerciales sont utilisées en tant que langue commerciale commune pour les acheteurs et les vendeurs et en tant que référence pour le contrôle de la qualité. La qualité nécessite la fixation de **standards ou normes de qualité nécessaires** :

- pour construire la confiance et les possibilités de marché ;
- pour encourager la production de haute qualité ;
- pour améliorer la rentabilité des producteurs ;
- pour protéger les intérêts des consommateurs.

La qualité commerciale est un **ensemble de paramètres décrivant les caractéristiques internes et externes du produit**, qui sont nécessaires pour assurer la transparence dans le commerce et la bonne qualité gustative. Elle se situe entre qualités essentielles comme la sécurité alimentaire ou nutritionnelle et les allégations de marketing.



3.1.1. Normes internationales

☐ Normes de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (UNECE)

Le Comité du commerce (CC) de l'UNECE travaille dans le but de resserrer les relations économiques entre les États membres, et de mieux intégrer l'économie mondiale. Il recommande des politiques commerciales, met au point des normes et aide les États membres à les mettre en application. Il suggère également des moyens pour créer des

structures administratives et juridiques permettant de favoriser le commerce, l'investissement et le développement des entreprises.

La CEE-ONU travaille depuis plus de 50 ans à l'**élaboration de normes commerciales** pour une vaste gamme de fruits et de légumes frais, de fruits secs et séchés, de pommes de terre, de produits carnés, d'œufs et de produits à base d'œufs ainsi que de fleurs coupées. En 1958, elle a adopté le **Protocole de Genève sur la normalisation des fruits et des légumes frais** ainsi que des fruits secs et séchés sur lequel elle a basé ses travaux. Le Protocole de Genève contient les normes de qualité des produits agricoles structurées ainsi :

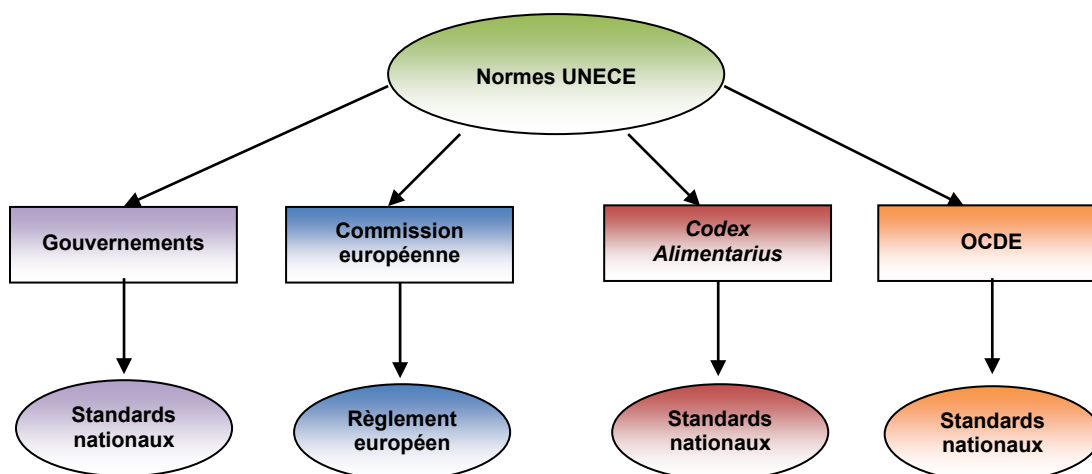
1. La **définition des produits**
2. Les dispositions concernant la **qualité** : il s'agit de dispositions générales sur l'état sanitaire, la propreté, l'aspect, l'humidité, l'absence d'odeur et/ou de saveur étrangère, le développement et/ou la maturité. L'état du produit doit être tel qu'il lui permette de supporter un transport et une manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination. Elles contiennent aussi des dispositions sur la classification en 3 catégories dénommées « Extra », « I » et « II », définies en fonction de leurs caractéristiques qualitatives et de la présence plus ou moins importante de certains défauts.
3. Les dispositions concernant le **calibrage**
4. Les dispositions concernant les **tolérances**
5. Les dispositions concernant la **présentation**
6. Les dispositions concernant le **marquage (étiquetage)**
7. Annexe I : dispositions annexes
8. Annexe II : note sur l'interprétation à donner aux dispositions concernant la présentation et l'emballage des produits

La **norme cadre** pour les normes CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais pour les fruits et les légumes frais ainsi que pour les produits secs et séchés (fruits) **a été développée sur la base du Protocole de Genève, mais entrent plus en détail dans la définition des critères de qualité.**

Depuis, la CEE-ONU a élaboré en 2007 des **standards de qualité commerciaux pour les fruits et les légumes frais, les fruits secs et séchés, les pommes de terre, les produits carnés, les œufs, les produits à base d'œufs et les fleurs coupées.** Ces normes sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les importateurs et les exportateurs ainsi que par d'autres organisations internationales.



L'implémentation de ces standards obéit au schéma suivant :



❑ Normes du *Codex Alimentarius*

Le *Codex Alimentarius*, ou code alimentaire, est devenu la **référence mondiale pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires, les organismes nationaux de contrôle des aliments et le commerce international des produits alimentaires**. Son impact sur tous ceux qui interviennent dans la production et la transformation des aliments, et sur la sensibilisation de ceux qui les utilisent – les consommateurs – est considérable.

Son influence s'étend à tous les continents et sa contribution à la **protection de la santé des consommateurs et à la garantie de pratiques commerciales loyales** est incommensurable.

➤ *Codex et protection des consommateurs*

Le *Codex Alimentarius* constitue une occasion unique pour tous les pays de se joindre à la communauté internationale pour participer à la formulation et à l'harmonisation de normes alimentaires et en assurer l'application à l'échelle internationale. Il leur permet également de contribuer à l'élaboration de codes d'usages en matière d'hygiène et de recommandations visant le respect de ces normes. L'importance d'un code alimentaire pour la protection de la santé des consommateurs a été soulignée en 1985 par la Résolution 39/248 de l'Assemblée générale des Nations Unies aux termes de laquelle **des directives ont été adoptées pour l'élaboration et le renforcement des politiques concernant la protection du consommateur**. Ces directives recommandent que *« Lorsqu'ils formulent des politiques et des plans en matière d'alimentation, les gouvernements devraient tenir compte de la nécessité d'une sécurité alimentaire pour tous les consommateurs, et appuyer et, autant que possible, adopter les normes [...] du Codex Alimentarius ou, en leur absence, d'autres normes alimentaires internationales communément acceptées »*.

Depuis leur création, la Commission du *Codex Alimentarius* et ses comités subsidiaires accordent la priorité absolue à la protection et aux intérêts des consommateurs dans la formulation des normes alimentaires et les activités connexes

➤ **Codex et commerce international des denrées alimentaires**

Le *Codex Alimentarius* revêt une importance particulière pour le commerce international des denrées alimentaires. Disposer de normes alimentaires universelles pour la protection du consommateur sur un marché mondial en constant élargissement présente des avantages manifestes. Il n'est alors guère surprenant que l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC) **encouragent tous les deux l'harmonisation internationale des normes alimentaires**. Produit des négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay, ces accords **citent les normes, directives et recommandations internationales comme les mesures à adopter pour faciliter le commerce de denrées alimentaires**. En tant que telles, les **normes Codex sont devenues les points de repère** sur lesquels fonder les évaluations des mesures et des réglementations nationales dans le cadre des paramètres juridiques de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

➤ **Denrées alimentaires et normes générales**

La présentation adoptée pour les normes montre que le *Codex* tient à garantir en premier lieu que les consommateurs disposent de produits d'une **qualité acceptable minimale, sains et sans danger pour la santé**. Les dispositions relatives à la présentation des normes de produits, sous les rubriques « Titre de la norme, champ d'application, description, poids et mesures et étiquetage », ont pour but de garantir que le consommateur ne sera pas induit en erreur et que le produit acheté corresponde bien à ce qui est indiqué sur l'étiquette. La disposition relative aux facteurs essentiels de composition et de qualité vise à garantir que le consommateur n'achètera pas un produit inférieur à une norme minimale acceptable.

Le *Codex Alimentarius* **compte plus de 200 normes**, (format : **CODEX STAN XXX-année XXX**), visant des aliments individuels ou des groupes d'aliments. Il comprend, en outre :

- la **norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées** ;
- les **lignes directrices générales concernant les allégations** ; et
- les **lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel**, visant à assurer des pratiques loyales dans la vente des aliments, tout en guidant les consommateurs dans le choix des produits ;
- d'autres **normes générales sur l'hygiène des aliments, les additifs alimentaires, les contaminants et les toxines dans les aliments et sur les aliments irradiés** ;
- de même, des **limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires et des limites maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants**.

Ces normes sont structurées comme les normes UNECE à savoir :

1. La **définition des produits**
2. Les dispositions concernant la **qualité** : caractéristiques et classification
3. Les dispositions concernant le **calibrage** : codes de calibrages en fonction du diamètre du produit

4. Les dispositions concernant les **tolérances** : tolérances de qualité et tolérances de calibre
5. Les dispositions concernant la **présentation** : homogénéité et conditionnement
6. Les dispositions concernant le **marquage (étiquetage)** : emballage pour consommateur final, non destiné à la vente au détail,
7. **Contaminants**
8. **Hygiène**

Il est fait référence au *Codex Alimentarius* dans de nombreux accords commerciaux bilatéraux et plurilatéraux outre ceux qui sont mentionnés ci-dessus. Les Directives de l'Union européenne aussi, invoquent fréquemment le *Codex Alimentarius* pour justifier leurs prescriptions.

Le *Codex Alimentarius*, ou code alimentaire, est devenu la **référence mondiale pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires, les organismes nationaux de contrôle des aliments et le commerce international des produits alimentaires.**

Il existe des **normes ou standards Codex** (www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/fr/) qui garantissent la qualité commerciale du produit et qu'il est recommandé (non obligatoire cependant) d'utiliser pour la commercialisation des fruits et légumes à travers le monde.

❑ Normes OCDE

L'OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques) est un forum où les gouvernements de 30 pays œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux que pose la mondialisation. Les pays membres de l'OCDE sont : l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, la Corée, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission de l'Union européenne participe aux travaux de l'OCDE.

L'OCDE possède un **Régime pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes**, ouvert aux pays membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation mondiale du commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006. 23 pays participent actuellement au Régime. Des organisations intergouvernementales et des ONG participent également en tant qu'observateurs aux réunions du Régime.

Les objectifs principaux de ce **régime** de l'OCDE sont :

- faciliter **l'adaptation des normes de qualité aux conditions actuelles de production, de commercialisation et d'exportation** ;
- encourager **l'harmonisation des procédures de contrôle de qualité** et diffuse des lignes directrices sur les questions d'assurance qualité ;
- promouvoir et utiliser un **certificat de contrôle reconnu internationalement** ;

- améliorer les conditions visant à **maintenir la qualité des produits durant leur transport et leur stockage** ;
- promouvoir la **normalisation internationale de l'emballage et de l'étiquetage** ;
- **améliorer les conditions et des opérations d'assurance qualité.**

Les activités du régime aident les producteurs, négociants et inspecteurs de la qualité en proposant de **nouvelles normes** et en révisant les normes déjà établies, en coopération avec la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies ; en élaborant des **brochures interprétatives des normes avec des photos** ; en élaborant des **échelles colorimétriques concernant la coloration de divers produits** et en fournissant des **guides** pour l'application de l'assurance qualité et des systèmes de contrôle.

Les normes OCDE sont identiques aux normes CEE/ONU (UNECE) et possèdent la même structure. Il existe des normes internationales OCDE pour au moins une **cinquantaine de fruits et légumes.**

3.1.2. Normes européennes

Le classement des produits selon une nomenclature unique et reconnue au niveau international facilite les échanges commerciaux fondés sur une concurrence loyale, ce qui contribue à augmenter la rentabilité du secteur des fruits et légumes. Ces normes permettent aux détaillants d'acheter en connaissance de cause, sans devoir procéder à des contrôles physiques au moment de la commande. Parallèlement, des règles relatives à la définition, à la présentation et à l'étiquetage permettent d'éviter que les consommateurs ne soient induits en erreur. **Des normes européennes de commercialisation** ont été prévues pour les principaux fruits et légumes.

Elles fixent des **critères** concernant :

- **la qualité minimale** – surtout la qualité extérieure (apparence, défauts) et, pour certains fruits, la maturité (teneur en jus, contenu, fermeté) ;
- **le classement** – extra, classe I et classe II, en fonction de l'apparence extérieure ;
- **la présentation et l'étiquetage** – y compris quant à l'indication du pays d'origine.

Ces **normes communautaires de commercialisation** sont **conformes aux normes internationales établies par la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (UNECE)**. Elles s'appliquent aux **produits commercialisés sur le territoire de l'UE, ainsi qu'aux produits importés et exportés.**

Des contrôles de conformité sont effectués par les États membres ; dans le cas des produits importés, les opérations de contrôle peuvent être effectuées par des pays tiers habilités.

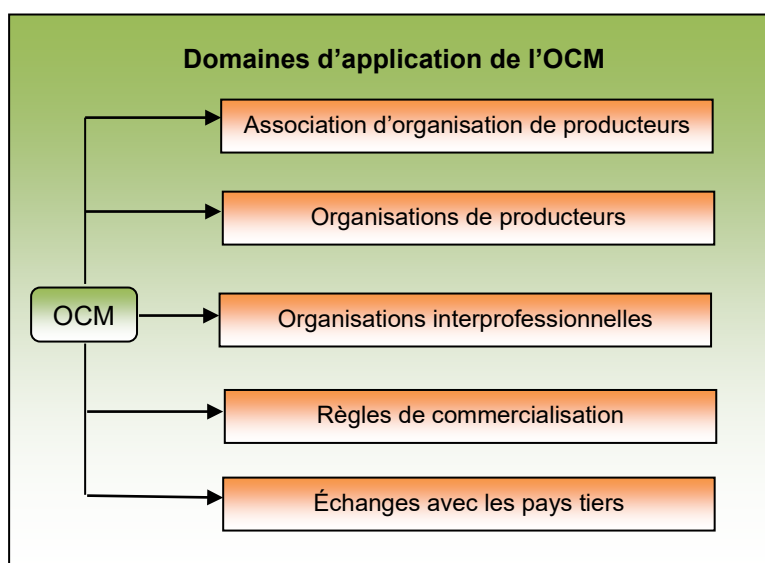
La reconnaissance des contrôles effectués par les pays tiers facilite le travail des importateurs et des administrations nationales. C'est l'approche qui sera privilégiée à l'avenir.

❑ Création de l'OCM et la normalisation

Le 1^{er} juillet 2008 voit la mise en place d'une **Organisation commune du marché en Europe (OCM)** définie par le **Règlement (CE) 1234/2007** du 22/10/2007. Elle est constituée d'un ensemble de dispositions au niveau communautaire qui **régissent la production et le commerce de 21 produits ou groupes de produits agricoles de tous les États membres de l'Union européenne** (fruits et légumes, œufs, viande bovine, porc, volaille, céréales, vin...). L'Organisation commune des marchés vise principalement à atteindre les objectifs de la Politique agricole commune (PAC), notamment à stabiliser les marchés et à garantir des revenus stables aux agriculteurs.

Le **Règlement (CE) 1580/2007 modifié** donne les modalités d'application de l'OCM dans le secteur des fruits et légumes, il définit les concepts clés suivants :

- **les règles de commercialisation des fruits et légumes (dont la normalisation)** qui ont permis la mise en place des normes de fruits et légumes et d'identifier les produits de manière « objective » (définition de calibres, de critères de qualité, d'étiquetage et de présentation) et d'établir un langage commun entre opérateurs publics ou professionnels ;
- **les échanges avec les pays tiers** ;
- les organisations de producteurs et les associations d'organisations de producteurs ;
- les organisations interprofessionnelles.



❑ La norme générale de commercialisation

Consécutivement à la création d'une « OCM », la Commission européenne a décidé d'établir une **norme générale de commercialisation** applicable à tous les fruits et légumes frais, afin d'harmoniser les multiples règlements antérieurs pour de nombreux produits et qui est entrée en vigueur au **1^{er} juillet 2009 (Règlement (CE) 1221/2008** de la Commission du 5 décembre 2008 modifiant le Règlement (CE) 1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) 2200/96, (CE) 2201/96 et (CE) 1182/2007

du Conseil dans le secteur des fruits et légumes en ce qui concerne les normes de commercialisation, publiée au *JOUE*, L 336 du 13 décembre 2009).

Elle a toutefois établi des normes « spécifiques » pour les 10 produits suivants : pommes, agrumes, kiwis, laitues, chicorées frisées et scaroles, pêches et nectarines, poires, fraises, poivrons doux, raisins de table, tomates, qui sont incluses en annexes du Règlement. Les **autres fruits et légumes** ne relevant pas d'une norme de commercialisation spécifique devront être conformes à la **norme générale de commercialisation qui possède les exigences suivantes** :

➤ **Exigences minimales en matière de qualité :**

Les fruits et légumes doivent être :

- **entiers** ;
- **sains** ;
- **propres**, pratiquement exempts de corps étrangers visibles ;
- pratiquement **exempts de parasites** ;
- pratiquement **exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites** ;
- exempts **d'humidité extérieure anormale** ;
- exempts de **toute odeur ou saveur étrangères**.

Les produits doivent être dans un état leur permettant :

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Une limite de tolérance de 10 % est autorisée (ne s'appliquant pas aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation).

➤ **Exigences minimales en matière de maturité**

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante. Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

➤ **Marquage de l'origine des produits**

Nom complet du pays d'origine (dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination, dans le cas des produits originaires d'un État non membre *de l'UE*).

À retenir cependant

La Commission européenne précise que « *si le détenteur est en mesure de démontrer que le produit est conforme à l'une des normes applicables adoptées par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), celui-ci est considéré comme conforme à la norme générale de commercialisation, sachant qu'on entend par "détenteur" toute personne physique ou morale détenant matériellement les produits concernés* ».

Standards CEE-ONU :

www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-Standards.htm.

Tableau récapitulatif des produits soumis et non soumis au Règlement (CE) 1221/2008 :

Produits soumis à la norme générale et disposant d'une norme internationale CEE-ONU	Catégories de classement		
	EXTRA	I	II
Abricot			
Agrumes (citrons verts, pomélos...)			
Ail			
Ananas			
Anone			
Artichaut			
Asperge			
Aubergine			
Avocat			
Brocoli			
Carotte			
Céleri à côtes			
Châtaigne et marron			
Cerise			
Chicorée <i>witloof</i> (endive)			
Champignon de couche			
Chou de Bruxelles			
Chou-fleur			
Choux pommés (frisés et lisses)			
Concombre			
Courgette			
Datte entière			
Épinard			
Fenouil			
Figue fraîche			
Framboise			
Haricots			
Mangue			
Melon			
Myrtille			
Noisette en coque			
Noix en coque			
Oignon et échalion			
Pastèque			
Poireau			
Pois à écosser et mange-tout			
Prune			
Radis			
Raifort			
Truffe			
Produits non concernés par le R (CE) 1221/2008, soumis à des textes particuliers toujours en vigueur	Catégories de classement		Textes de référence
	EXTRA	I	II
Banane verte non mûrie (Cavendish, Gros Michel, et hybrides)			R (CE) 2257/94 Modifié par R (CE) 228/06



❑ Le « Paquet Qualité » 2010 de l'Europe

Le Paquet Qualité met en place, pour la première fois après trois années d'une vaste consultation et d'une participation active des parties prenantes, une **politique de qualité complète**, sur les **systèmes de certifications**, les **mentions qualité**, les **normes de commercialisation**. Les différentes facettes de la qualité sont ainsi couvertes, que ce soit celle du respect des normes de bases jusqu'à celle de produits très spécifiques à haute valeur ajoutée.

Le paquet se compose :

- d'un nouveau « **Règlement relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles** » apportant cohérence et clarté aux systèmes de qualité européens, renforçant le système sur les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées (AOP et IGP), révisant le système des spécialités traditionnelles garanties (STG) et établissant un nouveau cadre pour le développement de mentions « qualités » volontaires, telles que se référant au mode d'alimentation ou à une méthode de production ;
- d'une **nouvelle norme de commercialisation** de base pour tous les produits agricoles et la possibilité d'adopter des normes sectorielles, dont des règles sur l'indication du lieu de production ;
- de **nouvelles lignes directrices sur les bonnes pratiques concernant les systèmes volontaires de certification et sur l'étiquetage des produits** utilisant des ingrédients AOP ou IGP.

Pour la suite, la Commission annonce son intention d'étudier les problèmes auxquels sont confrontés les petits producteurs pour participer aux systèmes de qualité ainsi que les problèmes de producteurs de montagne pour commercialiser leurs produits.

En bref...

Une **qualité garantie aux consommateurs et des prix justes assurés aux producteurs**, voilà les deux objectifs du « Paquet Qualité » adopté par la Commission le 10 décembre 2010. Ce paquet est la première étape d'une refonte de la politique de qualité des produits agricoles et ouvre la voie à une politique de qualité plus cohérente.

3.2. La réglementation relative aux traitements de surface sur fruits et légumes

Les seuls traitements généralement autorisés sur les fruits et légumes sont des traitements de surface avec des substances **classifiées comme additifs alimentaires**.

3.2.1. Définition générale d'un additif alimentaire

Les additifs alimentaires sont définis dans la législation internationale et européenne comme « **toute substance qui n'est pas normalement consommée comme aliment en soi et pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'aliments qu'elle ait ou non une valeur nutritionnelle, dont l'ajout intentionnel à un aliment dans un but technologique résulte en sa transformation ou en la transformation de ses dérivés directe ou indirecte en composants desdits aliments** ».

Dans le cas des fruits et légumes, ces additifs des substances (**émulsifiants** essentiellement) qui, ajoutés en petite quantité à la surface des fruits, permettent :

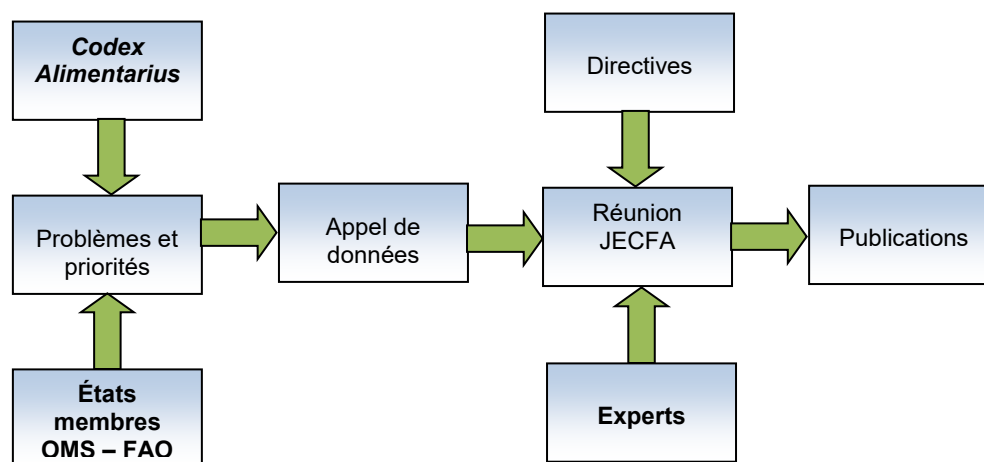
- **d'éviter la déshydratation des fruits et légumes pendant leur transport et avant leur consommation ;**
- d'améliorer la présentation ou la tenue.

3.2.2. La réglementation internationale

Il existe un comité international d'experts scientifiques, Comité conjoint d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA, *Joint FAO/OMS Expert Committee on Food Additives*) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le Comité, qui se réunit depuis 1956, était chargé à l'origine **d'évaluer la sécurité sanitaire des additifs alimentaires**. Aujourd'hui, ses activités portent également sur l'évaluation des contaminants, des substances toxiques d'origine naturelle et des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

À ce jour, le JECFA **a évalué plus de 1 500 additifs alimentaires**, environ 40 contaminants et substances toxiques d'origine naturelle et les résidus d'environ 90 médicaments vétérinaires. Le Comité a également défini, pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des substances chimiques dans les aliments, des principes conformes à l'état actuel des connaissances en matière d'évaluation des risques, qui tiennent compte des progrès récents dans le domaine de la toxicologie et dans d'autres disciplines scientifiques pertinentes, comme la microbiologie, les biotechnologies, l'évaluation de l'exposition, la chimie alimentaire, dont la chimie analytique et l'évaluation des limites maximales de résidus de médicaments

Les travaux du JECFA sont utilisés par le *Codex Alimentarius* pour développer des standards alimentaires internationaux et pour proposer des directives internationales sur la sécurité des aliments.



3.2.3. La réglementation européenne

Elle est régie par le **Règlement (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires**. Le règlement s'inscrit dans une grande réforme lancée par la Commission européenne le 18 juillet 2006 pour moderniser la législation existante concernant les additifs alimentaires, les arômes et les enzymes. Cette réforme a débouché sur l'élaboration d'une nouvelle législation reposant sur :

- le Règlement (CE) 1331/2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires ;
- le Règlement (CE) 1332/2008 sur les enzymes alimentaires ;
- le **Règlement (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires** ;
- le Règlement (CE) 1334/2008 sur les arômes alimentaires.

Le Règlement (CE) 1333/2008 prévoit que les additifs, les enzymes et les arômes alimentaires soient mis sur le marché ou employés dans les produits alimentaires, à la condition d'être inclus dans une liste communautaire de substances autorisées. En vue de constituer ces listes positives, une procédure communautaire uniforme d'évaluation et d'autorisation est mise en place. Les additifs autorisés avant le 20 janvier 2009 font l'objet d'une nouvelle évaluation des risques par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (l'EFSA). C'est donc un grand chantier que lance ce texte réglementaire, **applicable au 20 janvier 2010**. Il définit les additifs concernés et fournit les catégories fonctionnelles.

Il remplace les directives et décisions antérieures sur les additifs alimentaires pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires. Son objectif consiste à harmoniser au niveau communautaire l'utilisation d'additifs dans les denrées alimentaires ou dans d'autres additifs ou enzymes alimentaires. Le nouveau règlement simplifie la procédure d'autorisation des additifs alimentaires, et permet à la Commission de mettre à jour et de compléter la liste européenne des additifs alimentaires.

❑ Les principes

Le règlement regroupe en un seul acte législatif **tous les types d'additifs alimentaires**, y compris les **colorants et les édulcorants**. Les enzymes alimentaires sont couvertes par le règlement (CE) 1332/2008.

Le règlement établit les règles relatives aux additifs alimentaires utilisés dans les denrées alimentaires en vue d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine et un niveau de protection du consommateur, incluant la protection des intérêts des consommateurs et la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires.

Un additif alimentaire ne peut être autorisé que :

- **s'il ne pose pas de problème de sécurité pour la santé des consommateurs ;**
- s'il existe un **besoin technologique** suffisant qui ne peut être satisfait par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables ;
- si son utilisation **n'induit pas le consommateur en erreur.**

Ce règlement ne s'applique pas aux substances suivantes, sauf si elles sont également utilisées comme additifs alimentaires : les auxiliaires technologiques, les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux, les nutriments ajoutés aux denrées alimentaires, les substances utilisées pour le traitement de l'eau, les arômes, les enzymes.

Il définit un additif alimentaire comme : **toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique** dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, **dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage**, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

❑ Listes communautaires des additifs alimentaires

L'**annexe I** définit les **différentes catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires** : les édulcorants, les colorants, les conservateurs, les antioxydants, les supports, les acidifiants, les correcteurs d'acidité, les anti-agglomérants, les antimoussants, les agents de charge, etc.

Les additifs sont regroupés en une liste d'additifs autorisés au niveau communautaire précisant leurs conditions d'utilisation (**Annexe II**).

En outre, le présent règlement crée une **liste des additifs alimentaires destinés à être inclus dans d'autres additifs et dans les enzymes alimentaires**, ainsi que leurs conditions d'utilisation (**Annexe III**).

Avant d'incorporer tous les additifs alimentaires dans les listes des annexes II et III du présent règlement, la Commission doit examiner l'ensemble des autorisations existantes au regard de critères tels que les quantités absorbées, la nécessité technologique et le risque de tromperie du consommateur.

En attendant que ces listes soient établies de façon définitive¹), les annexes des **Directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE** sont régulièrement mises à jour et restent en vigueur.

Lorsque les méthodes de production ou les matières premières qui sont utilisées dans un additif alimentaire déjà inclus dans une liste communautaire sont modifiées de façon notable, l'additif ainsi produit est considéré comme un additif différent. Avant d'être mis sur le marché, ce nouvel additif sera soumis à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui réalisera une évaluation des risques sur la santé.

❑ **Étiquetage**

L'étiquetage des additifs alimentaires doit respecter les conditions générales d'étiquetage définies dans la **Directive 2000/13/CE**. Il doit notamment comporter les informations nécessaires à leur identification (nom, lot, fabricant, etc.).

❑ **Procédure d'autorisation uniforme et évaluation des risques**

L'évaluation des risques et l'autorisation des additifs alimentaires sont intégrées dans une procédure d'autorisation harmonisée pour les additifs, les enzymes et les arômes alimentaires, établie par le Règlement (CE) 1331/2008.

❑ **Réévaluation**

La Commission réexamine tous les additifs déjà autorisés avec l'aide du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

Simultanément, tous les additifs alimentaires autorisés avant le 20 janvier 2009 font l'objet d'une nouvelle évaluation réalisée par l'EFSA. Un programme de travail a été établi par la Commission européenne (voir Règlement (CE) 257/2010 de la Commission du 25 mars 2010 établissant un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires autorisés, conformément au règlement (CE) 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires).

¹ À l'heure actuelle, ces annexes sont rédigées par la Direction générale européenne de la santé des consommateurs (DG SANCO *Working documents*), mais sont encore au stade de documents de travail, qui doivent être diffusés aux États membres avant d'être présentés comme projets de Règlement à la Commission européenne d'ici la fin 2011. Les réévaluations de la liste communautaire des additifs alimentaires (Annexe II) et de la liste des additifs alimentaires destinés à être utilisés dans les additifs et les enzymes alimentaires (Annexe III) devaient être achevées au 1^{er} janvier 2011.

3.3. La réglementation relative à l'étiquetage des produits agricoles

3.3.1. Normes internationales

☐ Normes *Codex Alimentarius*

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part. Les normes et directives du *Codex Alimentarius* concernant l'étiquetage des denrées alimentaires sont **incluses dans les normes sur la qualité commerciale des denrées**. En effet ces dernières, spécifiques pour chaque denrée, **contiennent un chapitre (VI) sur le marquage ou l'étiquetage** des produits agricoles à la consommation.

Ce chapitre comprend les critères suivants :

1. Emballages destinés au consommateur final

1.1. Nature du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom et le type (amer) du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

1.2. Mode de préparation

2. Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Les renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

2.1. Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur.
Code d'identification (facultatif).

2.2. Nature du produit

Nom du produit et du type (amer), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

2.3. Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

2.4. Caractéristiques commerciales

Catégorie

Calibre (code de calibre ou diamètre minimal et maximal en centimètres)

Poids net

Mode de préparation

2.5. Marque officielle d'inspection (facultative)

Il existe en outre une **norme générale Codex** pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées. Il s'agit de la norme **CODEX STAN 1-1985 (Rév. 2-1999)** qui s'applique à l'étiquetage de toutes les **denrées alimentaires préemballées** offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective, ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation.

Cependant, étant donné que la plupart des produits arrivent dans leur forme originelle, sans transformation, certains éléments de la liste des ingrédients ne sont pas applicables à ces denrées agricoles importées.

3.3.2. Normes européennes

L'étiquetage des produits alimentaires vise à garantir que les consommateurs disposent d'une information complète sur le contenu et la composition de ces produits, afin de protéger leur santé et leurs intérêts. D'autres informations peuvent renseigner sur une qualité particulière du produit, comme l'origine ou la méthode de production. Certaines denrées alimentaires font de plus l'objet d'une réglementation spécifique, comme les organismes génétiquement modifiés, les aliments allergènes, les aliments destinés aux nourrissons ou encore diverses boissons.

L'étiquetage de certains produits non alimentaires doit également contenir des informations particulières, afin de garantir la sécurité de leur utilisation et de permettre au consommateur d'opérer un véritable choix. Par ailleurs, l'emballage des produits alimentaires doit respecter des critères de fabrication afin d'éviter qu'il ne contamine ces produits.

La législation européenne repose sur **3 textes de loi principaux** :

- La **Directive 2000/13/CE** du Parlement européen et du Conseil du 20/03/2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant **l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires** ainsi que la publicité faite à leur égard. Elle a été modifiée par **les Directives 2001/101/CE** (changement de définition des muscles squelettiques dans l'Annexe I de la Directive 200/13) **et 2003/89/CE** (qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires).
- Le **Règlement (CE) 1924/2006** du Parlement européen et du Conseil du 20/12/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.
- Le **Règlement (CE) 1221/2008** de la Commission du 5 décembre 2008 modifiant le Règlement (CE) 1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) 2200/96, (CE) 2201/96 et (CE) 1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes en ce qui concerne les normes de commercialisation.

☐ La Directive 2000/13/CE modifiée par les Directives 2001/101/CE et 2003/89/CE

Elle s'applique aux **denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final** ou aux restaurants, aux hôpitaux et autres collectivités similaires. Elle ne concerne pas les produits destinés à être exportés hors de la Communauté.

Elle fixe une liste de mentions qui doivent **obligatoirement** figurer sur l'étiquette, dont deux ne sont obligatoires qu'en cas de nécessité (mode d'emploi) ou en cas de confusion (indication d'origine) :

- la **dénomination de vente** qui indique au consommateur la nature du produit. Elle peut être accompagnée par une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire (si confusion possible) ;
- la **liste des ingrédients** (sauf exceptions) précédés d'une mention « ingrédients » ; ceux-ci doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. On entend par ingrédient toute substance, y compris les *additifs*, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée ;
- la **quantité nette** ;
- la **date de durabilité minimale** (DDM) ou **date limite de consommation** (DLC) pour des denrées alimentaires microbiologiquement très périssables ;
- les **conditions particulières de conservation** et d'utilisation, par exemple : « à conserver au réfrigérateur », « à conserver dans un endroit frais et sec », etc. ;
- le **nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant** ou du conditionneur ou d'un vendeur ;
- le **lieu d'origine ou de provenance** (si confusion) ;
- le mode d'emploi (si nécessaire) ;
- le titre alcoométrique (pour les boissons alcoolisées de plus de 1,2 % d'alcool en volume).

Les **additifs** appartenant à une des catégories suivantes doivent être mentionnés dans la liste d'ingrédients par le nom de cette catégorie suivi de son nom spécifique ou de son numéro CE : colorant, conservateur, anti-oxygène, émulsifiant, épaississant, gélifiant, stabilisant, exhausteur de goût, acidifiant, correcteur d'acidité, anti-agglomérant, amidon modifié, édulcorant, poudre à lever, anti moussant, agent d'enrobage, sels de fonte (pour les fromages fondus), agent de traitement de la farine, affermissant, humectant, agent de charge, gaz propulseur.

☐ La Directive 2003/89/CE

Elle concerne les **allergènes**. L'objectif de cette directive est de fournir aux consommateurs une **information plus complète** sur la composition des produits grâce à un étiquetage plus exhaustif, en particulier pour ceux souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Cette directive modifie **la règle des 25 %** par la règle des **2 %** : pour les ingrédients composés intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs, l'énumération des ingrédients qu'il contient n'est pas obligatoire. Cette directive établit une liste d'**allergènes** qui devront figurer **obligatoirement** sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à savoir :

- céréales contenant du **gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales,

- **crustacés** et produits à base de crustacés,
- **œufs** et produits à base d'œuf,
- **poissons** et produits à base de poisson,
- **soja** et produits à base de soja,
- **lait** et produits à base de lait (y compris le lactose),
- **fruits à coque** : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits,
- **céleri** et produits à base de céleri,
- **moutarde** et produits à base moutarde,
- graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame,
- **anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre, exprimées en SO₂.

☐ **Le Règlement (CE) 1924/2006** du Parlement européen et du Conseil du 20/12/2006

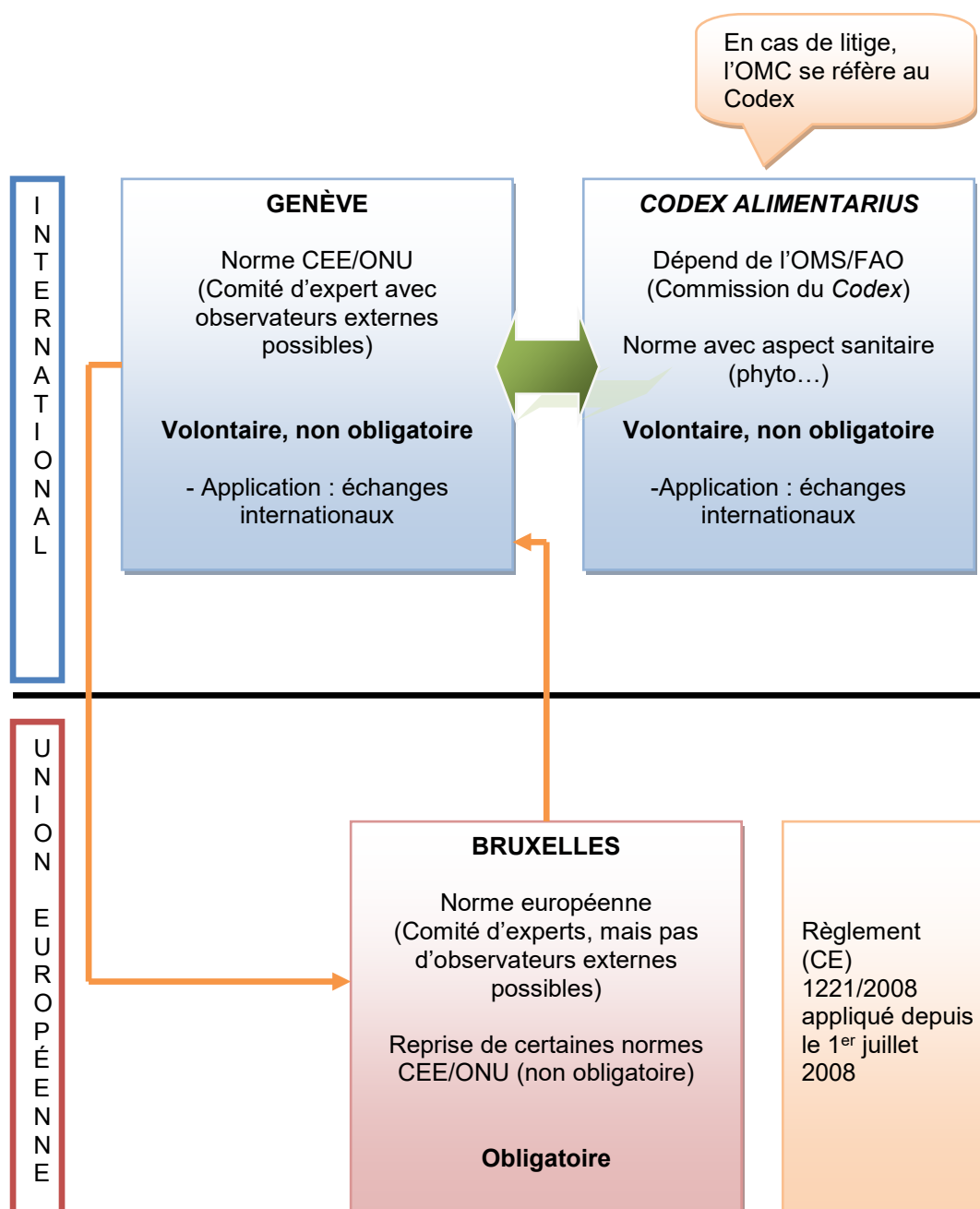
Il concerne les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Le règlement entend par « allégation nutritionnelle » : toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par :

- a) l'énergie (valeur calorique) qu'elle :
- fournit,
 - fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou
 - ne fournit pas, et/ou
- b) les nutriments ou autres substances qu'elle :
- contient,
 - contient en proportion moindre ou plus élevée, ou
 - ne contient pas.

L'allégation de santé est définie comme toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et la santé.

Le règlement fixe le cadre légal et les critères autorisant de telles allégations sur les emballages des denrées destinées à la consommation humaine.

Annexe : Tableau récapitulatif sur la normalisation



Chapitre 4

Standards privés

Introduction	117
Émergence et typologie des NVP.....	119
Identification des principales NVP	126
Implication des NVP pour la filière des fruits et légumes ACP.....	165



4.1. Introduction

L'objectif de ce chapitre est de passer en revue et de décrire synthétiquement les différentes initiatives **privées** en matière de qualité sanitaire des aliments, d'éthique du travail et de respect de l'environnement, issues de démarches individuelles ou collectives, nationales ou internationales.

Une brève revue de la littérature existante en début de chapitre reprend les raisons qui ont justifié l'apparition de ces **normes volontaires privées** (NVP) ainsi que leur typologie.

Les **principales implications** pour la filière fruits et légumes des pays d'Afrique, Caraïbes, Pacifique, engendrées par ces initiatives privées seront évoquées en conclusion du chapitre.

4.1.1. Quelques définitions utiles

□ Réglementations, normes, standards, certifications et labels

- **Les réglementations** sont, au niveau du droit :
- un élément du dispositif législatif soit national, soit européen ;
 - une obligation légale à laquelle les entreprises doivent se soumettre sous peine de sanctions ;
 - un élément qui porte sur des périmètres sectoriels ou des produits donnés.

Exemple : Règlement (CE) 178/2002 sur la traçabilité des denrées alimentaires.

- **Les normes** renvoient à une référence :
- pratique recommandée (Bonne Pratique ou *Best Practice*) : la meilleure manière de procéder pour un sujet donné ;
 - issue généralement de réflexions et de discussion des entreprises menées par des entreprises au sein d'organismes de normalisation (AFNOR en France) ;
 - lorsque ces normes n'ont pas de valeur légale et qu'elles proviennent du secteur privé et/ou de la société civile, on parle alors de norme volontaire privée (NVP).

Exemple : Norme ISO 9001 « Systèmes de management de la qualité »

- **Les standards** sont des outils partagés :
- entre les acteurs d'un même secteur ou d'une même activité ;
 - pour disposer de modes opératoires communs afin de faciliter et fiabiliser les interactions entre ces acteurs.

Exemple : l'étiquette logistique ETI 8 dans l'automobile.

Le terme peut porter à confusion du fait qu'en anglais *standard* s'utilise indifféremment pour standard et norme. En réalité, un standard est un référentiel publié par une entité

privée autre qu'un organisme de normalisation national ou international ou non approuvé par un de ces organismes pour un usage national ou international. **Dans ce chapitre, nous utiliserons le terme de normes volontaires privées pour l'ensemble des normes et des standards décrits afin de ne pas rajouter un degré de complexité supplémentaire à la thématique.**

- **Les certifications** renvoient à des dispositifs transversaux :
- basés sur des ensembles de normes permettant de garantir un degré de qualité dans le fonctionnement de l'entreprise ;
 - validant (par audit) la conformité à un référentiel de pratiques ;
 - la certification est du domaine du management (de l'assurance) de la qualité.

Exemple : Certifications ISO 9001, ISO 14001...

- **Les labels** sont une indication qu'une certification a été accordée à une organisation par une tierce partie.

Les labels attestent du respect d'un référentiel nécessairement établi par un autre organisme que l'organisme certificateur. En principe, l'organisme certificateur est lui-même agréé comme tel par un organisme officiel qui veille notamment au respect de l'indépendance du certificateur et du producteur du référentiel, ainsi qu'à la reproductibilité des processus d'évaluation. Le référentiel de certification peut être décrit par une norme ou un standard, mais ce n'est pas une obligation.

Exemple : On parle parfois de « label qualité » lorsque le référentiel de certification concerne un produit ou un service (par exemple « label rouge » pour les produits alimentaires, « label NF » pour les produits industriels ou les services...).

4.2. Émergence et typologie des NVP

4.2.1. Émergence des NVP

Au cours des années 1990, une série d'incidents affectant la sécurité et l'intégrité des produits alimentaires a ébranlé la confiance du consommateur européen. La Commission européenne (CE) et les pays membres ont réagi en entamant un processus de réformes institutionnelles et réglementaires. En 2000, la CE a défini sa politique dans un livre blanc. Cette nouvelle politique exposait un programme de changements qui allaient transformer l'orientation générale de la gestion de la sécurité des aliments. Dès lors, toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement devaient être gérées de manière intégrée afin d'assurer une gestion optimale des risques et de pouvoir initier des mesures de prévention et de correction.

L'introduction de la clause de *Due Diligence*, ou diligence raisonnable, dans la loi britannique de 1990 sur la sécurité des aliments (*UK 1990 Food Safety Act*) a constitué un autre changement marquant de l'environnement réglementaire. Cette clause précisait : « La personne accusée pourra se défendre, en prouvant qu'elle a pris toutes les précautions pouvant raisonnablement être prises et a exercé toute la diligence possible, pour éviter que l'infraction ne soit commise par elle-même ou par une personne travaillant sous ses ordres ». Elle a eu pour effet un changement radical des systèmes de gestion de la sécurité du secteur alimentaire au Royaume-Uni en obligeant les entreprises à entreprendre toutes les vérifications nécessaires pour empêcher un effet préjudiciable de leurs produits ou, tout au moins, pour être en mesure de prouver qu'elles avaient pris toutes les précautions requises. Les entreprises sont alors devenues responsables de la sécurité et de la qualité de leurs ingrédients, de la conduite de leurs fournisseurs et de la sécurité des consommateurs.

Cette clause de diligence raisonnable associée à la législation européenne en matière de qualité sanitaire des aliments ainsi que les préoccupations croissantes des consommateurs face au contenu de leur assiette ont eu des répercussions dans le secteur agro-alimentaire. Afin de se prémunir de tous risques, le secteur privé a développé **des systèmes d'autoréglementation** ou « **normes volontaires privées** » (**NVP**), fondés sur les Codes de Bonnes Pratiques du secteur alimentaire.

Ce processus a débuté au Royaume-Uni avec les codes de bonnes pratiques agricoles (BPA) et un protocole de bonnes pratiques d'hygiène, devenu par la suite la norme alimentaire du *British Retail Consortium* (BRC). Ces normes ont, à leur tour, inspiré diverses initiatives similaires du secteur privé dans les autres pays européens (Jaffe, 2005). Traditionnellement, les détaillants de la filière produits frais ont toujours demandé à leurs fournisseurs de respecter leurs exigences en termes de volumes, de continuité d'approvisionnement et de prix. Ils veulent à présent que ces mêmes fournisseurs se conforment à une série de NVP applicables à leurs méthodes de production, de fabrication et de distribution.

Les NVP en matière de qualité sanitaire des aliments sont souvent décrites comme étant plus exigeantes que les contraintes réglementaires (Henson et Humphrey 2009). La non-conformité aux normes privées et volontaires n'entraîne pas de sanctions pénales. Cependant, elles peuvent devenir *de facto* obligatoires lorsqu'elles sont systématiquement demandées aux fournisseurs (Henson et Humphrey, 2009).

Selon Fulponi *et al.* (2006), les entreprises qui adoptent une NVP en matière de qualité sanitaire ont pour principal objectif de préserver et d'améliorer leur réputation via une meilleure gestion des risques. La gestion de la sécurité des aliments est considérée comme un des éléments les plus importants de la NVP vu que tout incident grave peut nuire énormément à l'entreprise en termes d'image auprès des consommateurs.

Les NVP en matière de qualité sanitaire permettent en effet aux acteurs de la chaîne d'approvisionnement de **démontrer la mise en place de systèmes** prenant toutes les précautions nécessaires (dans la mesure de leurs possibilités) pour assurer la qualité et la sécurité de leurs produits. La certification de ces NVP par une tierce partie fait office de **police d'assurance** en cas de poursuites civiles ou pénales. Finalement, les NVP permettent de limiter les asymétries informationnelles entre les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement et donc de diminuer les coûts de monitoring internes via une meilleure gestion de toute la chaîne (Fulponi, 2007).

Il y a deux manières de **vérifier qu'une entreprise se soit conformée à une NVP** : via un audit interne et/ou via un audit externe (et le plus souvent via une combinaison des deux).

- L'audit interne ou audit dit de « **première partie** » est réalisé par l'entreprise elle-même en appointant un de ses employés comme responsable du processus de vérification. L'audit externe peut quant à lui être de « seconde partie » ou de « tierce partie ». Un audit de « **seconde partie** » est réalisé par une partie ayant un intérêt dans l'entreprise (ex. : un client), soit directement, soit indirectement via la désignation de personnes actant en leur nom.
- L'audit de seconde partie est fortement répandu au sein de la grande distribution et des entreprises agro-alimentaires (Liu, 2009).
- Un audit de « **tierce partie** » doit être réalisé par un organisme totalement indépendant, le plus souvent officiellement accrédité pour le faire, et délivre à la fin du processus de vérification une certification ou une attestation (en fonction de la NVP) validant la conformité ou non de l'entreprise par rapport à ladite NVP.

Les exigences accrues des consommateurs et des sociétés civiles (ajoutées à la surveillance des ONG) poussent néanmoins les grandes enseignes à tenir compte non seulement de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires, mais aussi de leur provenance. Il leur faut, de plus en plus, se préoccuper des questions de main-d'œuvre, d'environnement, de sécurité et de responsabilité sociétale, des domaines qui, jusqu'à présent, relevaient davantage de la responsabilité des agences publiques et internationales ou des ONG.

Sous la pression des consommateurs, il semble que les grandes enseignes aient, là aussi, pris le relais via des initiatives de certifications spécifiques, le plus souvent accompagnées de labels sur les produits. L'adoption de stratégies proactives de la part

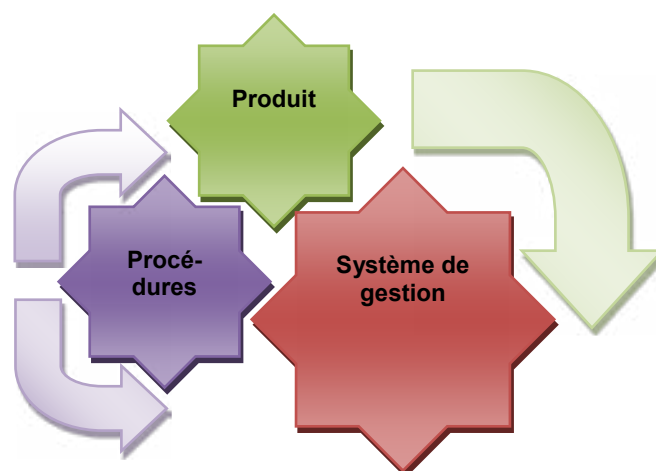
d'entreprises sur ces thématiques leur permet d'améliorer leur image auprès de leurs clients, fournisseurs et consommateurs finaux. Cela leur permet également, suivant les cas, de développer un avantage concurrentiel par rapport à d'autres, ce qui peut leur faciliter l'obtention de contrats ou leur assurer de meilleures parts de marché.

Finalement, l'adoption de programmes de développement durable pousse les entreprises à revoir également leur gestion interne en matière d'utilisation d'énergie, de ressources et de gestion des déchets, ce qui leur permet à terme de diminuer leurs factures énergétiques voire même d'améliorer leur productivité.

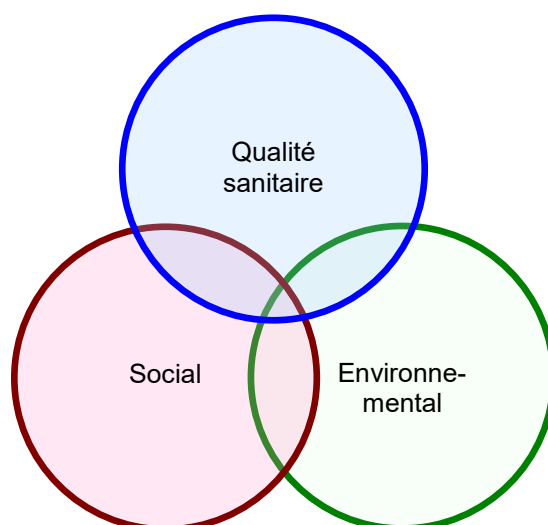
4.2.2. Typologie des NVP

On classe généralement les normes en trois catégories, à savoir les normes de produits, de processus et de systèmes de gestion. Les premières se réfèrent essentiellement aux caractéristiques liées à la qualité. Les normes de processus portent sur les conditions dans lesquelles les produits et services doivent être produits, conditionnés ou transformés. Les normes de systèmes de gestion aident les organisations à gérer leurs opérations. Elles sont souvent utilisées pour créer une structure, permettant ensuite à l'organisation de satisfaire, avec régularité, aux exigences spécifiées dans les normes de produits et de processus.

Les NVP décrites dans ce chapitre au sujet de la qualité sanitaire des aliments ou du respect de critères sociaux et/ou environnementaux sont des normes relatives aux processus et systèmes de gestion.



Au sein de la grande famille des NVP, un classement pourrait également s'effectuer sur base des thématiques couvertes. Néanmoins, cette catégorisation ne permet généralement pas les classer, vu que les NVP couvrent fréquemment plusieurs thématiques simultanément. C'est le cas notamment de certaines NVP pour la qualité sanitaire des aliments qui contiennent différents points de contrôle au sujet du **respect des droits du travail** et de l'**environnement** (GLOBALG.A.P., SQF).



Par définition, les entreprises et la société civile sont généralement à la base de la plupart des NVP (Liu, 2009). Parmi les NVP concernant la qualité sanitaire des aliments, l'OMC distingue 3 grandes catégories de normes. Cette classification a été effectuée sur base des parties prenantes qui ont établi la norme.

Les normes individuelles des entreprises de la grande distribution sont établies par ces dernières et appliquées à un ensemble d'opérateurs le long de leur chaîne d'approvisionnement (*Field-to-Fork* de M&S, *Filière qualité Carrefour*, *Tesco's Nurture...*). Elles s'accompagnent le plus souvent d'un label sur le produit final.



*Field to Fork*¹ est une NVP spécifique à la chaîne de distribution anglaise Marks & Spencer. Cette NVP concerne les phases de production et de transformation de produits alimentaires et couvrent donc aussi bien les Bonnes Pratiques agricoles que celles de la fabrication/transformation, la qualité sanitaire, le respect de l'environnement et de conditions décentes de travail.

Pour garantir à ses clients des produits sains, de qualité et authentiques, **Carrefour** a mis en place, dès 1999, une filière qualité² sur les fruits et légumes frais. Pommes, poires, carottes, ananas, melons, figues, poireaux et pommes de terre sont concernés par cette démarche.



Carrefour a mis en place un système de référencement de ses producteurs, qui s'appuie sur un cahier des charges spécifique pour chaque produit. Les exigences concernent toutes les étapes de la vie du produit : des plants et des semences utilisés à la récolte des fruits et des légumes. Les contrôles, effectués par une partie tierce portent sur l'itinéraire cultural, les conditions de travail du personnel, l'hygiène des locaux, les conditions de stockage, etc.

¹ www.agrolibano.com/eng/gpo_montelibano_certified_products.html.

² www.sgsgroup.fr.



Nurture³ est une NPV **exclusivement réservée à Tesco** et qui concerne une production responsable de fruits et légumes.

En adhérent au référentiel Nurture, les producteurs s'engagent :

- à instaurer une traçabilité qui permette de retracer le produit jusqu'à sa source ;
- à cultiver et sélectionner les fruits et légumes de meilleure qualité ;
- à démontrer leur engagement en matière de protection des espèces animales et de conservation des habitats ;
- à adopter des pratiques agricoles durables en matière d'utilisation d'énergie, de ressources naturelles et de recyclage ;
- à utiliser les pesticides, fertilisants et fumiers de manière rationnelle ; en outre, les producteurs utilisent autant que possible des méthodes naturelles telles que la radiation solaire des sols pour éliminer les ravageurs et autres maladies ;
- à ce que tout leur personnel soit traité de manière responsable.

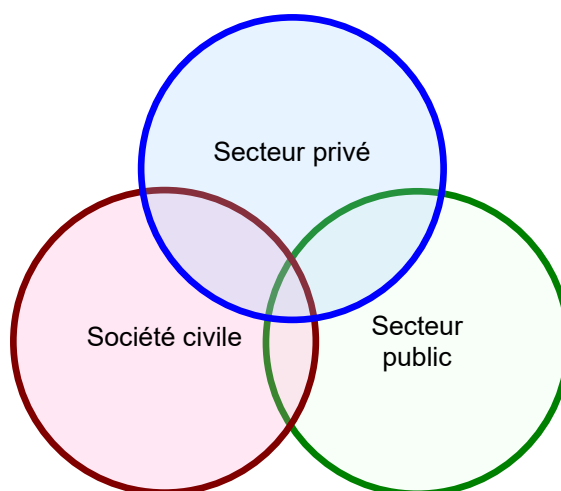
Les NVP collectives et nationales **sont établies par des associations professionnelles et/ou des ONG** (BRC, *Assured Food Standards*, *Freedom Food*...). Finalement, les NVP collectives et internationales sont généralement d'application pour les chaînes d'approvisionnement établies sur plusieurs régions du monde (GLOBALG.A.P., IFS, SQF...) (Henson et Humphrey, 2009). Les NVP collectives et internationales sont également établies par des associations professionnelles et/ou des ONG (voire même des pouvoirs publics comme dans le cas de l'*International Standardisation Organisation*).

NVP individuelles des entreprises	NVP collectives nationales	NVP collectives internationales
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Field to Fork</i> (Marks & Spencer) • Nurture (Tesco) • ... 	<ul style="list-style-type: none"> • BRC • ... 	<ul style="list-style-type: none"> • GLOBALG.A.P. • Fairtrade (FLO) • ISO • ...

Source : Henson et Humphrey, 2009

De manière générale, **le secteur privé a été plus actif dans l'élaboration des NVP concernant la sécurité sanitaire des aliments**, tandis que la société civile a eu historiquement un plus grand rôle dans l'établissement des NVP couvrant les aspects sociaux et environnementaux des chaînes d'approvisionnement (Commerce équitable, production biologique, *Sustainable Agriculture Network*, *Social Accountability International*) (Liu, 2009). Toutefois, le secteur privé, la société civile et le secteur public forment également des coalitions dans certains cas en vue d'établir de **nouvelles normes** ou « **Codes de conduite** » (*International Standards Organization (ISO)*, *Ethical Trading Initiative*...).

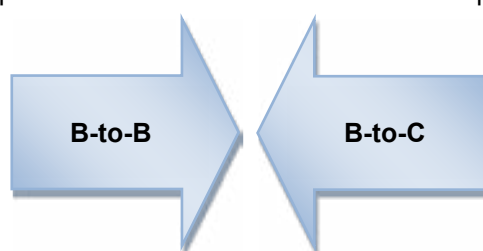
³ www.tesco.com.



Les NVP peuvent également être classées en normes « **Business-to-Business** » (B-to-B) (**normes interentreprises**) ou « **Business-to-Consumers** » (B-to-C). Les initiatives de normalisation individuelles sont généralement destinées à être communiquées aux consommateurs (B-to-C). Les démarches collectives en matière de qualité sanitaire visent quant à elles à assurer une maîtrise et une réduction des risques le long de la chaîne d'approvisionnement. Elles ne sont, par conséquent, **pas communiquées aux consommateurs** (B-to-B).

Les normes qui couvrent les aspects sociaux et environnementaux sont généralement « B-to-C » (mises à part les normes éthiques de types SA 8000, BSCI...). Les NVP « B-to-C » **communiquent le plus souvent** les attributs du produit **sous forme de label ou d'étiquette sur le produit final** et ont un objectif clair de différenciation par rapport à d'autres produits similaires.

Les NVP « B-to-B », à la différence des NVP « B-to-C », impliquent qu'elles ne peuvent pas être financées par le marché via une prime payée par le consommateur, étant donné que ce dernier n'est pas informé sur la conformité ou non du produit par rapport à l'une de ces NVP.

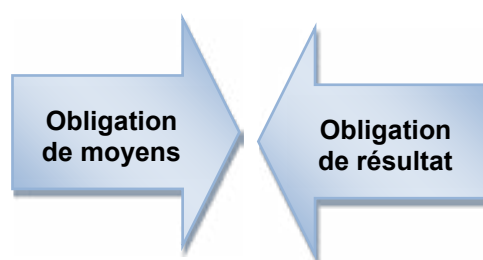


Finalement, une dernière classification des NVP peut être effectuée sur base du fait qu'elles soient axées sur des obligations de moyens (infrastructures, formations, systèmes, intrants...) ou de résultats (limites maximales de résidus de pesticides). Parmi les NVP axées sur des obligations de résultats, citons les normes individuelles de la grande distribution en matière de listes de substances actives autorisées sur les cultures (souvent plus restrictives que les autorisations officielles) et de limites maximales de résidus (LMR) de pesticides (généralement inférieures aux LMR officielles de l'UE). L'ensemble des standards en matière de qualité intrinsèque des produits (couleur, calibre, forme...) fait également partie de ces NVP axées sur des obligations de résultat.

La plupart des NVP décrites dans ce chapitre au sujet de la qualité sanitaire des aliments ou du respect de critères sociaux et/ou environnementaux sont des normes énonçant des obligations de moyens et non de résultats⁴.

Les obligations de moyens énoncées dans ces référentiels concernent des moyens et des actions à mettre en œuvre par l'entreprise tant pour les phases de productions que pour celles de la transformation et de la commercialisation (AFD, 2010).

La **vérification de la mise en conformité** ou non d'une entreprise à une **NVP de type « moyen » ou « résultat »** est généralement différente. Alors que dans le cas de NVP axées sur des obligations de résultats, la vérification s'opère souvent de manière relativement aisée (analyse d'échantillons, mesures, aspects visuels...), le contraire est d'application pour les NVP axées sur des obligations de moyens. En effet, une entreprise désirant se mettre en conformité par rapport à une ou plusieurs de ces NVP devra généralement mettre sur pied une documentation conséquente relative aux procédures mises en place en son sein (Liu, 2009) afin de faciliter le processus de vérification, c'est-à-dire un système de gestion adéquat. Par conséquent, il est communément admis que la mise en conformité par rapport à une NVP de type « moyen » est généralement plus délicate que pour une NVP de type « résultat ».



⁴ La distinction entre les obligations de moyens et de résultats n'est pas toujours évidente. C'est pourquoi il n'est pas rare de trouver différentes interprétations de ces notions au sein de la littérature et, par conséquent, différentes classifications de NVP.

4.3. Identification des principales NVP

4.3.1. Qualité sanitaire des aliments

Il existe actuellement plusieurs NVP en matière de **qualité sanitaire des aliments** applicables aux processus de production et de transformation de produits alimentaires, parmi lesquelles le référentiel BRC, l'IFS, l'HACCP néerlandais, le SQF 2000, le FSSC 22000 et le Synergy 22000 (qui s'appuient tous sur les principes HACCP définis par le Codex), le SQF 1000 et bien évidemment GLOBALG.A.P. L'ensemble de ces NVP est axé sur des obligations de moyens plutôt que de résultats et peuvent être classées en tant que NVP de procédures nécessitant la mise en place d'un système de gestion interne à l'entreprise. De plus, conscients des répercussions possibles d'un incident sur l'ensemble de la filière, ces programmes font de la sécurité des aliments une question sans rapport avec la compétitivité des entreprises (B-to-B). Dans les deux cas (production et transformation), des enseignes de premier plan du secteur privé ont collaboré pour combler une lacune touchant l'ensemble de la filière, en offrant un avantage concurrentiel aux entreprises certifiées et en supervisant leurs activités, de la production à la distribution. L'objectif de cette section est de décrire de manière synthétique, sous plusieurs angles, les NVP « qualité sanitaire » les plus répandues au sein de la filière horticole.

Management de la qualité et management de la qualité sanitaire des aliments

Les organismes impliqués dans la chaîne alimentaire doivent faire face à une demande de leurs clients et de la réglementation (*cf. supra*) concernant leur aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments. Au niveau international, il existe la norme ISO 9001:2000 qui précise les exigences d'un système de management de la qualité. Toutefois, cette norme concerne la qualité dans son ensemble et n'est donc pas spécifique à la qualité sanitaire des aliments. Une norme spécifique à l'agro-alimentaire a cependant été créée sur base de l'ISO 9001:2000, il s'agit de l'ISO 15161:2001, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2000 dans les industries alimentaires qui s'intéresse à la qualité et non à la sécurité des aliments*.

De ce fait, plusieurs pays ont créé leurs propres NVP relatives aux systèmes de management de la qualité sanitaire, et plusieurs référentiels privés, comme l'IFS et le BRC (décrits ci-dessous), ont vu le jour. Tous ces référentiels privés s'appuient sur la méthode HACCP. Cependant, **l'HACCP est avant tout une démarche et n'est pas normative** (mis à part la NVP « *Dutch HACC* » de la SCV, décrite ci-dessous).

Il fallait donc créer **une norme de dimension internationale** sur le modèle de l'ISO 9001:2000, **avec les principes de l'HACCP : la norme ISO 22000:2005** (décrite au sein de la partie sur la NVP FSSC 22000)⁵.

⁵ www.norme-iso22000.info/pourquoi.htm.

La « Global Food Safety Initiative (GFSI) » est une fondation sans but lucratif créée en 2000 et gérée par le *Consumers Goods Forum*. L'objectif principal de la fondation est de comparer et d'approuver (processus dit de *benchmarking*) une série de NVP en matière de qualité sanitaire des aliments par rapport à leur document de référence (GFSI Guidance Document)⁶. En 2007, huit marques de la grande distribution⁷ se sont mises d'accord sur ce document de référence. L'objectif ultime de la démarche est de diminuer le nombre d'audits croissants auxquels les fournisseurs doivent faire face en adoptant la philosophie « d'une fois certifié, accepté par tous ». En pratique, un exportateur ACP déjà certifié BRC et désireux de vendre des produits à un client travaillant avec des fournisseurs certifiés au SQF 2000 ou à l'IFS, devrait pouvoir le faire sans se re-certifier à l'un de ces référentiels.



Les objectifs de la GFSI sont les suivants :

- maintenir un processus de *benchmarking* pour les programmes de management de la qualité sanitaire afin de tendre à une convergence entre les différents référentiels ;
- améliorer la gestion des coûts dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire grâce à la reconnaissance commune des référentiels GFSI reconnus par les distributeurs du monde entier ;
- fournir une plateforme internationale unique pour tous les acteurs privilégiant les contacts, l'échange des connaissances, la mise en commun des meilleures pratiques et des informations relatives à la qualité sanitaire.

La GFSI ne se limite pas à offrir un cadre harmonisé en matière de qualité sanitaire des aliments pour les entreprises, mais est également en train d'initier une approche de certification phasée en trois niveaux pour les opérateurs. L'objectif de la démarche est de permettre à une entreprise de progressivement se conformer aux exigences complètes du document de référence de la GFSI sur 3 ans.

Une des conséquences des standards privés en matière de qualité sanitaire des aliments pour des fournisseurs ACP de fruits et légumes résidait en effet dans le fait de devoir implémenter une série de changements conséquents en termes organisationnels, d'infrastructures et de procédures dans un laps de temps très court. La généralisation et l'acceptation de cette démarche phasée par les acheteurs européens permettrait, entre autres, d'étalonner une série d'investissements dans le temps et donc de faciliter le processus de certification.

NVP « benchmarkées » par la GFSI

- NVP couvrant le processus de transformation :
 - **BRC Standard Global – Version 5**
 - **Dutch HACCP (Option B)**
 - **FSSC 22000**
 - Global aquaculture Alliance BAP Issue 2 (GAA Seafood Processing Standard)

⁶ www.mygfsi.com.

⁷ Carrefour, Tesco, ICA, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart et Delhaize.

- Global Red Meat Standard – Version 3
- **International Food Standard – Version 5**
- **SQF 2000 Level 2**
- **Synergy 22000**
- NVP couvrant le processus de production :
 - Canada GAP
 - **GLOBALG.A.P. Système raisonné de culture et d'élevage – Référentiel V3**
 - **Modalités générales : V3.1_Nov09 (ensemble des exploitations)**
 - **Fruits et légumes : 3.0-2_Sep07**
 - Élevage de bétail : 3.0-4_Mar10
 - Aquaculture : V1.02_March10
 - **SQF 1000 Level 2**
- NPV couvrant le processus de production et de transformation :
 - Primus GFS

Dans cette section, seules les NVP applicables au sein de l'industrie horticole seront décrites plus en détail (en gras dans le tableau).

Le **British Retail Consortium (BRC)** est une association regroupant un nombre important de distributeurs en Grande-Bretagne.



En 1998, le BRC, répondant aux besoins de l'industrie, a élaboré le *BRC Food Technical Standard*, destiné à être utilisé pour évaluer les unités de transformation de produits alimentaires afin d'assister les distributeurs et les propriétaires de marques alimentaires dans leur démarche de mise en conformité par rapport au nouveau cadre réglementaire européen en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Pour rappel et comme mentionné dans la première partie de ce chapitre, en vertu du Règlement (CE) 178/2002, les distributeurs ainsi que les marques alimentaires sont en effet dans l'obligation de respecter le principe de *due diligence*, c'est-à-dire de pouvoir démontrer que toutes les précautions pour prévenir des non-conformités en matière de sécurité sanitaire ont été prises, sans quoi leur responsabilité juridique sera engagée.

Malgré son origine britannique, cette NVP est actuellement utilisée dans plus de 100 pays à travers le monde. Le *BRC Food Technical Standard* est une NVP dite « B-to-B » (inter-entreprise), c'est-à-dire sans label sur le produit final à destination du consommateur. La conformité à cette NVP doit être vérifiée par une tierce partie accréditée en tant qu'organisme officiel de certification et qui respecte les règles du BRC en matière d'audit. BRC n'effectue donc pas d'audit auprès des entreprises, mais reste propriétaire de la NVP et gère le processus de certification⁸.

⁸ Un moteur de recherche pour trouver ces organismes de certification accrédités est disponible sur www.brcdirectory.com.

Le *BRC Food Technical Standard* est donc destiné aux transformateurs de produits alimentaires pour qu'ils puissent démontrer leurs Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et les systèmes de gestion de la qualité qu'ils ont mis en place afin de s'assurer que les produits qu'ils vendent répondent aux exigences de leurs clients et au cadre réglementaire en vigueur. Cette NVP peut donc être appliquée à n'importe quelle unité de transformation ou de conditionnement de produits alimentaires⁹.

Le référentiel est divisé en 7 chapitres :

1. **Implication de la direction et amélioration continue** : afin qu'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments soit efficace, il est impératif que la direction supporte son implémentation et encourage son développement continu.
2. **Le plan pour la sécurité sanitaire** : la base pour un système de gestion de la qualité sanitaire est l'implémentation de la démarche HACCP telle que définie dans le *Codex Alimentarius*.
3. **Le système de gestion de la qualité et de la qualité sanitaire** : cette section énonce une série de critères à respecter en matière de gestion de la qualité et qualité sanitaire, basés sur la norme ISO 9000. Les critères concernent les spécifications des produits, le choix des fournisseurs, la traçabilité et la gestion des incidents ainsi que les rappels.
4. **Les standards pour les sites** : cette partie du référentiel définit les contraintes pour l'environnement physique de conditionnement et/ou de transformation en termes de dispositions des lieux, d'entretien du bâtiment et du parc machines, de nettoyage, de contrôle des maladies et de gestion des déchets. Il y a également une section spécifique au sujet de la gestion des contrôles de corps étrangers.
5. **Contrôle du produit** : ce sont des points de contrôle qui concernent les phases de design et de développement du produit, la gestion des allergènes ainsi que les laboratoires et les phases de test des produits.
6. **Contrôle du processus** : cette section concerne l'établissement et la maintenance des contrôles des processus, des contrôles de poids/volume et la calibration du matériel.
7. **Ressources humaines** : finalement, cette partie définit les critères de formation du personnel au sujet du port de vêtements protecteurs et de l'hygiène personnelle.

Les coûts de certification vont dépendre (comme bien souvent) de la taille du site et des systèmes qui sont déjà implémentés au sein de l'entreprise. Il se peut par exemple que l'entreprise doive investir pour améliorer son site ou qu'elle fasse appel à de l'expertise externe en vue de documenter ses procédures afin de préparer l'audit. BRC n'a évidemment aucune influence sur ces coûts, ni sur les tarifs d'audit demandés par les organismes de certification¹⁰.

⁹ La liste des entreprises certifiées à la NVP du BRC (*food standards* version 5) peut être trouvée sur www.brcdirectory.com.

¹⁰ Un coût fixe de 125 £ (déjà inclus dans le prix de l'audit) est néanmoins prévu pour maintenir la NVP à jour. Le référentiel n'est pas disponible publiquement, mais peut être acheté via le site Internet du BRC pour une somme de 90 £ (www.brcbookshop.com).



La première version de l'HACCP néerlandais a été lancée en 1996 par un comité national d'experts HACCP aux Pays-Bas. Ce comité d'experts (*National Board of Experts – NBE*) a créé en 2004 une fondation pour la certification de la qualité sanitaire des aliments (*Stichting Certificatie Voedselveiligheid – SCV*). La SCV est l'organe de gouvernance du comité d'experts (et donc le propriétaire de cette NVP) dont les activités principales sont la mise à jour et le développement du système de certification néerlandais.

La **démarche HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) est une démarche mondialement reconnue en matière d'analyse de risques. Elle est généralement imposée par la réglementation à toutes les entreprises qui transforment des produits alimentaires.

Le *Codex Alimentarius*¹¹ reconnaît l'HACCP comme la méthode de référence pour l'identification des dangers et la maîtrise des risques dans le domaine de la sécurité alimentaire. Les critères du système néerlandais sont basés sur les 7 principes de la démarche HACCP tels que décrits dans l'Alinorm du *Codex Alimentarius*. Cette NVP concerne à nouveau les processus de transformation de produits alimentaires et est une norme inter-entreprise (B-to-B). Le comité national d'experts HACCP aux Pays-Bas a publié une 4^e version du référentiel en 2007. Cette version contient tous les éléments importants de la norme ISO 22000.

En réalité, il y a **deux types de certifications** pour un système de gestion de la qualité sanitaire basé sur la démarche HACCP :

- option A : certification du système de gestion ;
- option B : certification du processus/produit.

C'est l'option B de l'HACCP néerlandais qui a été benchmarkée par GFSI¹². La SCV n'effectue pas d'audit de certification. Par conséquent, une série d'organismes de certification accrédités payent une licence à la SCV pour pouvoir réaliser ces audits de certification¹³.

Les étapes pour se faire certifier à une NVP sont généralement les suivantes :

1. Choisir le référentiel le plus adapté en fonction de son activité.
2. Commander/télécharger la version en vigueur du référentiel.
3. Diagnostiquer son niveau par rapport aux exigences du référentiel.
4. Mettre en place des changements nécessaires pour se conformer aux exigences du référentiel (infrastructures, procédures, documentation...).

¹¹ Le *Codex Alimentarius* est un recueil de lois et de normes en vigueur au niveau international sur les procédés, directives et recommandations en rapport avec l'alimentation, la production de denrées alimentaires et la sécurité alimentaire. Les normes du *Codex* font autorité dans le secteur agro-alimentaire et la plupart des recommandations émises par cette instance ont été intégrées dans les réglementations européennes et autres.

¹² Le référentiel peut être téléchargé gratuitement sur www.foodsafetymanagement.info/net-book.php?op=cms&pageid=2&pageid_up=0&nnl=english.

¹³ La liste complète des organismes de certification peut être trouvée sur www.foodsafetymanagement.info/net-book.php?op=cms&pageid=52&pageid_up=0&nnl=english.

5. Choisir un organisme de certification (proposition, décision et signature du contrat).
6. Déterminer la date, les horaires et le périmètre d'audit.
7. Facultatif : réaliser un pré-audit.
8. Réaliser l'audit sur site à la date déterminée, par un auditeur compétent pour la catégorie de produit correspondante.

La *Food Safety System Certification 22000* est une NVP « B-to-B » pour les systèmes de management en matière de sécurité des aliments qui est basée sur la norme de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000: 2005, « Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire », et sur la spécification publiquement disponible pour les programmes prérequis relatifs à la sécurité des aliments pour la fabrication de produits alimentaires, BSI PAS 220: 2008.



La spécification PAS 220 (*Publicly Available Specification*) de la British Standards Institution (BSI) est un document prévu pour appuyer la mise en œuvre de la norme ISO 22000. Cette dernière requiert en effet explicitement la mise en place de pré-requis (PRP)¹⁴ et donne une liste de rubriques à envisager, sans pour autant spécifier ce que les PRP devraient englober. La spécification PAS 220 précise ces PRP pour les processus de fabrication d'aliments et d'ingrédients alimentaires.

L'idée est que la norme ISO 22000 soit utilisée comme norme générique pour les systèmes de management en matière de sécurité des aliments par tous les secteurs et que des documents spécifiques par secteur couvriraient les besoins de chacun d'entre eux.

L'ISO 22000:2005¹⁵ spécifie les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans la chaîne alimentaire, lorsqu'un organisme a besoin de démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, afin de garantir que la denrée alimentaire est sûre au moment de sa consommation par l'homme.

Elle s'applique à tous les organismes, indépendamment de leur taille, qui sont impliqués dans un aspect de la chaîne alimentaire et veulent mettre en œuvre des systèmes permettant de fournir en permanence des produits sûrs. Les moyens mis en œuvre pour satisfaire toutes les exigences de la présente Norme internationale peuvent être réalisés par l'utilisation de ressources internes et/ou externes.

L'ISO 22000:2005 définit des exigences pour permettre à un organisme de :

- planifier mettre en œuvre, exploiter, maintenir et mettre à jour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires destiné à fournir des

¹⁴ Programme prérequis (PRP) : conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine (ISO 22000), www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html.

¹⁵ www.iso.org/iso/fr/iso_catalogue/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=35466.

produits qui, conformément à leur usage prévu, sont sûrs pour le consommateur ;

- démontrer la conformité avec les exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires ;
- évaluer et apprécier les exigences du client, démontrer la conformité avec les exigences établies en accord avec lui et relatives à la sécurité des denrées alimentaires afin d'améliorer la satisfaction du client ;
- communiquer efficacement sur les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires avec ses fournisseurs, ses clients et les parties intéressées de la chaîne alimentaire ;
- garantir la conformité avec sa politique déclarée en matière de sécurité des aliments ;
- démontrer cette conformité aux parties intéressées ;
- faire certifier/enregistrer son système de management de la sécurité des denrées alimentaires par un organisme extérieur, ou effectuer une auto-évaluation/ auto-déclaration de conformité à l'ISO 22000:2005.

La NVP **Synergy 22000** s'appuie également sur la norme ISO 22000 à laquelle peuvent s'ajouter :

- soit la spécification technique ISO TS 22002-1 (PRP pour la sécurité alimentaire) pour la fabrication des aliments,
- soit le PRP 22000 (Synergy) pour toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Contrairement à la NVP FSSC 22000, la combinaison des normes ISO 22000 et PRP 22000 est donc applicable à la chaîne alimentaire complète ainsi qu'aux activités connexes (production primaire, l'entreposage, le transport, la transformation jusqu'à la distribution). La combinaison des normes ISO 22000 et ISO TS 22002-1 est applicable uniquement à l'échelon de l'industrie alimentaire (transformation – fabrication).

La NVP FSSC 22000 consiste donc à utiliser les normes existantes pour la certification (ISO 22000, PAS 220 et ISO 22003) et la certification sera créditée sous la norme ISO, guide 17021¹⁶.

Cette NVP concerne la phase de transformation des produits alimentaires et les fabricants déjà certifiés selon la norme ISO 22000 devront se soumettre à un examen supplémentaire selon la spécification BSI PAS 220 afin de satisfaire les conditions de ce protocole de certification.

C'est la Confédération des industries agro-alimentaires de l'Union européenne (CIAA) qui a en réalité pris l'initiative de développer une spécification technique dans le domaine de la fabrication des produits alimentaires. L'objectif du programme est d'harmoniser les exigences en termes de certification et les méthodes pour les systèmes de management en matière de sécurité des aliments dans la chaîne alimentaire, ainsi que d'assurer l'émission de certificats de sécurité des aliments fiables qui sont comparables, tant sur le plan du contenu que celui du champ d'application. La Fondation SCV (*Stichting*

¹⁶ La liste complète des organismes de certification peut être trouvée sur www.foodsafetymanagement.info/en/home. La liste des entreprises certifiées peut être trouvée sur www.fssc22000.com/documents/home.xml?lang=en.

Certificatie Voedselveiligheid) a été commissionnée par la CIAA afin de mener à bien le programme¹⁷.



Les membres de la fédération allemande des distributeurs – *Hauptverband des Deutschen Einzelhandels* (HDE) – et ceux de son homologue française – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) – ont créé un référentiel de qualité et de sécurité des aliments pour les produits alimentaires sous marque de distributeur, appelé l'*International Food Standard* (IFS), conçu pour permettre l'évaluation des niveaux de qualité et de sécurité des fournisseurs de produits alimentaires sur la base d'une approche uniforme. Cette NVP B-to-B est applicable à toutes les étapes de transformation des produits alimentaires en aval de la production primaire.

Au cours des années 2005/2006, la fédération italienne des distributeurs s'est également intéressée à l'*International Food Standard*. La rédaction de la nouvelle version du référentiel IFS Food, la version 5, a été effectuée en collaboration entre trois fédérations de distributeurs d'Allemagne, de France et d'Italie¹⁸.

Les objectifs premiers du référentiel IFS sont :

1. d'établir un référentiel commun, avec un système d'évaluation uniforme ;
2. de travailler avec des organismes de certification accrédités et des auditeurs qualifiés ;
3. d'assurer la transparence et la possibilité de comparaisons tout au long de la chaîne d'approvisionnement ;
4. de réduire les coûts et le temps liés aux audits, tant pour les distributeurs que pour les fournisseurs.

L'IFS Food¹⁹ s'applique :

¹⁷ La SCV a développé la NVP FSSC 22000 et en reste juridiquement propriétaire. Elle doit en outre établir des accords de licence pour les organismes de certification. La norme internationale ISO 22000 et la spécification PAS 220 peuvent être demandées auprès d'ISO et/ou de la BSI et elles peuvent être utilisées conjointement avec les exigences additionnelles de FSSC 22000. Ces dernières figurent dans le protocole FSSC 22000 et peuvent être téléchargées gratuitement à partir du site www.fssc22000.com. Une liste des exigences du PAS 220 est entre autres disponible dans les documents du protocole FSSC 22000 et ces conditions doivent être auditées et communiquées lors de chaque audit.

¹⁸ Liste des distributeurs qui utilisent IFS disponible sur www.ifs-certification.com/index.php?SID=5440440e08f32970144c0ed1e78b40c1&page=home&content=public_content&desc=trader_support&bid=2.

¹⁹ Le référentiel IFS Food est structuré de la manière suivante en 4 grandes parties :

Partie 1 : Protocole d'audit (notation de l'audit, durée d'audit, différentes étapes de l'audit à l'émission du certificat, etc.).

Partie 2 : Exigences techniques. La check-list contient 250 exigences sur les thèmes suivants : responsabilités de la direction, système de management de la qualité, gestion des ressources, processus de fabrication, mesures, analyses, améliorations.

Partie 3 : Exigences pour les organismes d'accréditation, de certification et pour les auditeurs

Partie 4 : Rapport d'audit (exemple de rapport, de certificat, etc.).

La majorité des certificats sont émis en Europe, mais le nombre de certificats IFS augmente partout dans le monde du fait de l'internationalisation des approvisionnements des distributeurs

- à la transformation et/ou
- à la manipulation de produits nus / en vrac et/ou
- aux activités qui sont menées lors du conditionnement primaire.

Le site Internet www.ifs-online.eu propose les informations et options suivantes :

- informations générales sur l'IFS ;
- liste de tous les organismes de certification accrédités pour l'IFS, ainsi que les pays dans lesquels ils ont des bureaux, au niveau européen et international ;
- boutique en ligne pour acheter les différents référentiels IFS ;
- formulaire de contact en ligne, pour contacter les bureaux IFS à Paris ou Berlin.

La base de données sécurisée²⁰ du portail d'audits contient :

- la liste des entreprises auditées
- les notes d'audits, rapports d'audits et plans d'action des entreprises auditées²¹.



Le Safe Quality Food Institute (SQFI) fait partie du « Food Marketing Institute (FMI) », une association interprofessionnelle américaine composée de 1 500 distributeurs et grossistes, qui gère différents programmes en matière de réglementation, de qualité sanitaire, de recherche et d'éducation au nom de ses membres.

Au sein de GFSI, SQFI est la seule organisation à proposer d'une part des NVP B-to-B couvrant les phases de production (SQF 1000) et de transformation (SQF 2000) et, d'autre part, de permettre une certification sur la qualité intrinsèque du produit (niveau 3).

Les NVP SQF 1000 et 2000 sont divisées en trois niveaux de certifications. Chaque niveau indique l'état d'avancement du système de gestion de la qualité sanitaire (et de la qualité intrinsèque) de l'entreprise :

européens. L'IFS est disponible sur le site Internet de l'organisation pour un prix de 39 € (français, anglais, allemand).

²⁰ Tous les distributeurs qui reconnaissent et utilisent l'IFS peuvent avoir un accès à cette base de données. Les entreprises certifiées IFS ont également systématiquement un accès à la base de données, à partir du moment où leurs données d'audits sont téléchargées dans la base de données par les organismes de certification.

²¹ Tous les audits ayant abouti à une certification IFS sont enregistrés dans la base de données, mais seuls les noms et adresses de l'entreprise sont publiés. L'entreprise auditée peut ensuite choisir de manière indépendante si elle souhaite fournir plus d'informations à ses clients (distributeurs, grossistes, autres industriels, etc.). Dans le cas contraire, ces informations sont strictement confidentielles.

- Niveau 1 : Fondamentaux de la qualité sanitaire
- Niveau 2 : Programmes de gestion de la qualité sanitaire certifiés à la démarche HACCP
- Niveau 3 : Systèmes de gestion de la qualité et de la qualité sanitaire

- **Niveau 1 : Fondamentaux de la qualité sanitaire** : Le niveau 1 concerne les demandes générales pour tout système de gestion de la qualité sanitaire. L'entreprise doit mettre en place des programmes prérequis qui incluent des procédures fondamentales de contrôle en matière de qualité sanitaire des aliments. Ce niveau est suffisant pour les produits à faibles risques.
- **Niveau 2 : Programmes de gestion de la qualité sanitaire certifiés à la démarche HACCP** : Le niveau 2 requiert que l'entreprise doive documenter une analyse de risques basée sur la démarche HACCP pour les produits et procédures concernés et établir un plan d'action pour prévenir, réduire et éliminer ces risques. Ce niveau est le niveau minimum de certification requis pour les produits à hauts risques. Exemples de produits considérés comme étant à hauts risques : produits frais (dont fruits et légumes), poissons...
- **Niveau 3 : Systèmes de gestion de la qualité et de la qualité sanitaire** : Les certifications pour les niveaux 1 et 2 sont obligatoires pour atteindre la certification du 3^e niveau.

À l'instar des organisations derrière les autres NVP benchmarkées par GFSI, SQFI n'effectue pas d'audit de certification. L'opération est en effet déléguée à un ensemble d'organismes de certification accrédités. Comme toujours, il est fortement recommandé aux entreprises désireuses d'obtenir leur certification d'effectuer en préparation une série d'audits internes²².

Module éthique

La SQFI a lancé un module éthique complémentaire aux référentiels SQF 1000 et 2000. L'implémentation de ce module au sein d'une entreprise est volontaire. Néanmoins, une fois que l'entreprise s'est engagée à respecter et à implémenter ce module éthique, elle doit respecter l'ensemble des exigences. Le module éthique se concentre autour d'exigences en matière de respect de conditions de travail décentes pour le personnel et de gestion de l'environnement. La priorité est donnée à un respect du cadre réglementaire dans ces deux domaines. L'objectif n'est pas de remplacer des NVP « éthiques » existantes telles que SA8000 ou BSCI, mais plutôt de déjà préparer les entreprises en vue d'une éventuelle mise en conformité à ces référentiels plus exigeants. Le module éthique du SQFI est d'ailleurs basé sur un ensemble de référentiels « éthiques » :

- Le référentiel 8000 du *Social Accountability* (SA 8000)
- Le code de conduite du *Business Social Compliance Initiative* (BSCI – mars 2004)

²² Les référentiels sont disponibles gratuitement sur www.sqfi.com/documents. La SQFI met en outre une série de documents à disposition afin de faciliter la mise en conformité de l'entreprise par rapport au(x) référentiel(s).

- Le code de conduite pour s'approvisionner de manière socialement responsable (SQF, 2^e édition, 2001)
- Le module environnemental du Global Social Compliance Programme (GSCP – draft)
- Le code de référence du Global Social Compliance Programme (version 1, juin 2007)

EUREPG.A.P. a été créé en 1997 à l'initiative de la grande distribution impliquée dans le groupe de travail Euro-Retailer Produce (EUREP). Les détaillants britanniques, conjointement avec des supermarchés d'Europe continentale, étaient les forces motrices de cette initiative. Ils ont réagi aux préoccupations croissantes des consommateurs concernant la sécurité des produits, les normes environnementales ainsi que du travail et ont décidé d'harmoniser leurs propres référentiels, souvent très différents.

Pour faire coïncider le nom d'EUREPG.A.P. avec le projet d'en faire le référentiel GAP prééminent au niveau international ainsi que pour empêcher toute confusion avec le nombre croissant d'acteurs du secteur public et de la société civile, il a été décidé de modifier la marque EUREPG.A.P. en GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. est donc un organisme du secteur privé²³ qui définit des référentiels pour la certification de produits agricoles partout dans le monde²⁴. **L'objectif est d'établir un référentiel pour la « Bonne Pratique Agricole »** avec des applications différentes par produit, le tout adaptable à l'ensemble de l'agriculture mondiale.

GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. est un référentiel dit *pre-farm gate*, ce qui signifie que le certificat couvre le processus du produit certifié **depuis sa mise en culture (jeunes plants) en passant par la totalité des activités agricoles jusqu'au moment où le produit quitte l'exploitation.**

GLOBALG.A.P., comme les autres, est une NVP B-to-B et n'est donc pas directement visible pour les consommateurs. La certification GLOBALG.A.P. est menée à bien par une centaine d'organismes de certification indépendants et accrédités dans plus de 80 pays²⁵.

GLOBALG.A.P. se compose d'un ensemble de documents normatifs qui englobent les Modalités Générales GLOBALG.A.P., les Points de Contrôle et Critères de Conformité GLOBALG.A.P. et la Check-list GLOBALG.A.P.²⁶.

²³ La liste des membres de GLOBALG.A.P. est disponible sur www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/members.

²⁴ Il est soutenu par FoodPLUS GmbH, une société à responsabilité limitée à but non lucratif siégeant à Cologne, en Allemagne.

²⁵ La liste des organismes de certification approuvés est disponible sur www.globalgap.org.

²⁶ L'ensemble de ces documents est disponible sur le site Internet de GLOBALG.A.P. La version 4.0 du référentiel est la toute dernière et sera obligatoire dès janvier 2012.

❑ **Benchmarking**

Comme de nombreux autres systèmes d'assurance internes aux exploitations ont été mis en place quelque temps avant l'existence de GLOBALG.A.P., il s'est avéré nécessaire d'encourager le développement de systèmes de gestion adaptés au niveau régional et d'éviter ainsi aux agriculteurs de devoir subir des audits multiples.

Les systèmes d'assurance agricole nationaux ou régionaux existants qui ont achevé avec succès leur démarche de *benchmarking* sont reconnus comme étant équivalents à GLOBALG.A.P.

Les propriétaires de référentiels de Bonnes Pratiques Agricoles (G.A.P.) dans le monde entier peuvent essayer de prouver leur équivalence avec GLOBALG.A.P. par une procédure de *benchmarking* indépendante. La procédure de *benchmarking* GLOBALG.A.P. peut être comparée à un système de filtre, qui qualifie et harmonise les différents référentiels dans le monde. Une partie de cette procédure consiste en une évaluation par des pairs parmi les membres ; dans ce cadre, ces derniers disposent d'une période de six semaines pour émettre d'éventuelles objections.



Kenya-GAP est un référentiel sur les bonnes pratiques agricoles dérivé du code de pratique du *Fresh Produce Exporters Association of Kenya* (FPEAK) qui existe depuis 1995. Kenya-GAP® International a été benchmarké au référentiel de GLOBALG.A.P. afin d'asseoir une reconnaissance internationale. Kenya-GAP® national/régional a été adapté pour mieux s'intégrer aux conditions locales et régionales des marchés. Cette NVP a comme objectif d'instaurer une bonne gestion de la qualité sanitaire au sein d'unités de conditionnement/transformation, basé sur la démarche HACCP.

❑ **Guide d'interprétation technique national et groupes de travail techniques nationaux**

GLOBALG.A.P. a commencé à relier plus étroitement les activités de mise en œuvre mondiales aux besoins locaux des producteurs. Cet objectif est atteint, de plus en plus, par la mise en place de groupes de travail techniques nationaux (NTWG). Leur rôle est de développer une série de directives, d'interprétation nationale, ainsi que de relever des défis spécifiques bien identifiés d'adaptation et de mise en œuvre locales.

Des groupes de travail techniques nationaux sont volontairement établis par des membres de GLOBALG.A.P. dans des pays où il existe un besoin de clarification de la mise en œuvre de GLOBALG.A.P. à l'échelle locale. Une série de GTTN a été établie en Afrique, dans certains cas grâce à l'appui du COLEACP-PIP et du NRI, au Sénégal, en Côte d'Ivoire, au Ghana, en Tanzanie, au Kenya et en Ouganda.

Les directives développées par ces groupes sont publiées sur le site Internet de GLOBALG.A.P.²⁷ et donnent droit, si respectées, à une certification GLOBALG.A.P. conventionnelle.

²⁷ www.globalgap.org/cms/front_content.php?idcat=21.

Au-delà du standard GLOBALG.A.P., cette dynamique d'adaptation pourrait à terme s'étendre à d'autres standards privés couvrant des thématiques sociales et/ou environnementales. Les standards privés ont souvent été définis comme étant euro-centriques et pas assez adaptés aux réalités locales auxquelles sont confrontées les entreprises du secteur horticole dans les pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique. Il semble désormais également possible de remédier à cette problématique via des travaux d'adaptation officiellement reconnus.

Il existe donc plusieurs manières de se certifier à cette NVP :

- via le référentiel GLOBALG.A.P. inchangé ;
- via un référentiel benchmarké ;
- via le référentiel de base, mais dont une série de critères ont été adaptés aux conditions locales.

❑ Les petits exploitants

Pour des raisons structurelles, les petits exploitants sont souvent confrontés à de plus grandes difficultés pour se conformer aux exigences de cette NVP. GLOBALG.A.P. a donc appliqué trois approches pour faciliter l'accès au marché pour les petits exploitants :

1. Certification de groupe

Les petits exploitants peuvent former un groupement et obtenir une certification commune (Option 2). Cela leur permet de réduire de manière significative les coûts de certification externes tels que les frais de contrôle et les frais généraux. En outre, un grand nombre de conditions nécessaires pour obtenir les certifications GLOBALG.A.P. (par exemple, les contrôles de pesticides) peuvent ainsi être centralisées, ce qui permet aux groupements de producteurs de bénéficier de l'échelle apportée par celui-là. Grâce aux structures des groupements, il est également plus facile de donner aux agriculteurs des conseils sur la mise en application du référentiel. La pression du groupement sur ses membres accroît leur motivation pour se conformer aux exigences et l'exploitation du Système de Gestion de la Qualité fait partie intégrante du groupement, car une non-conformité globale d'après le QMS affectera de manière négative le résultat de la certification pour l'ensemble du groupement.

2. Manuel du petit exploitant

GLOBALG.A.P. a développé un manuel du petit exploitant en collaboration avec la Coopération technique allemande – *Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit* (GTZ) – et l'Association pour la Protection des Ressources – *Gesellschaft für Ressourcenschutz* (GfRS).

3. Possibilités de réaction

GLOBALG.A.P. souhaite tenir compte des besoins des petits exploitants dans l'application et le développement ultérieur du référentiel. Les petits exploitants ont donc plus de possibilités d'exprimer des réactions systématiques. En mai 2007, GLOBALG.A.P. a lancé le projet Ambassadeur des Petits Exploitants et Observateur pour l'Afrique ; un projet financé par GTZ et DFID. L'objectif de ce projet est de remonter les réactions des petits exploitants jusqu'aux comités sectoriels.

❑ Version 3.1 et 4.0

La révision du référentiel sur le système raisonné d'agriculture et d'élevage s'est achevée au bout de 4 ans de travail pour donner naissance à la version 4.0, utilisable dès janvier 2011 et obligatoire à partir de janvier 2012. Plusieurs parties du référentiel ont subi des modifications substantielles avec comme objectif fondamental de simplifier son implémentation et de donner plus d'importance aux aspects environnementaux (notamment en matière de la gestion des ressources hydriques). Un point intéressant concerne la réduction du nombre d'audits pour des entreprises qui, au fil des années, démontrent systématiquement une bonne conformité par rapport à cette NVP.

GLOBALG.A.P. est un standard privé en matière de qualité sanitaire des aliments, mais couvre, aujourd'hui, les aspects sociaux et environnementaux liés à la production agricole. Les aspects « durables » de la production agricole sont désormais mis sur un pied d'égalité par rapport aux aspects « qualité sanitaire ».

❑ GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice (GRASP)

Tout comme SQF, GLOBALG.A.P. a lancé un module éthique complémentaire au référentiel sur la qualité sanitaire des aliments. Le GRASP, ou évaluation des risques sur les pratiques sociales, est un référentiel volontaire pour les entreprises. L'audit pour vérifier la mise en conformité de l'entreprise par rapport aux 11 points de contrôle peut être réalisé en même temps que l'audit « qualité sanitaire ».

L'auditeur doit néanmoins avoir suivi une **formation spécifique** pour pouvoir travailler avec le module GRASP. De plus, le module GRASP ne peut être appliqué que dans les pays qui ont développé des guides d'interprétation du référentiel adaptés aux conditions locales. Finalement, le module GRASP ne s'applique évidemment qu'aux entreprises certifiées GLOBALG.A.P.

Les 11 points de contrôle couvrent les domaines suivants :

- Droits légaux du personnel
- Canaux de communication
- Contrats de travail écrits
- Statut légal du personnel
- Droits des enfants
- Temps de travail
- Salaires et paiement
- Autres bénéfices sociaux

Les principales étapes pour développer un guide d'interprétation national sont les suivantes :

1. Dans les pays où il existe déjà un groupe de travail technique national (NTWG), ce sera ce groupe qui sera responsable pour établir le guide pour le module GRASP. Lorsqu'il n'y a pas de NTWG, toute autre organisation ou groupe de parties prenantes peut prendre la responsabilité de développer ces interprétations.
2. Préparation d'une première version du guide.
3. Consultation auprès de diverses parties prenantes.

4. Approbation officielle du guide.

4.3.2. Développement durable et responsabilité sociétale

Outre la qualité sanitaire des aliments, une série de NVP couvrant des thématiques sociales et environnementales ont vu le jour en réponse aux exigences accrues des consommateurs européens en matière de durabilité. Face à ces nouvelles demandes, la grande distribution a adopté une série d'initiatives sous forme de NVP, de codes de conduite et de plateformes multipartites, regroupées sous leurs politiques de responsabilité sociétales, dans le but de répondre aux préoccupations du consommateur européen.

Aujourd'hui, un producteur/exportateur ACP de fruits et légumes est, par conséquent, confronté à une multitude de termes et de concepts qui entourent et/ou définissent ces initiatives : commerce équitable, production éthique, responsabilité sociale, développement durable, empreinte carbone, analyse du cycle de vie... L'objectif principal de cette section sera d'apporter plus de clarté au sujet de ces différentes notions et de décrire brièvement un ensemble d'initiatives en matière de développement durable.

À la différence de la qualité sanitaire des aliments, les autorités européennes n'ont pas réglementé ces thématiques et laissent donc le soin au secteur privé et à la société civile d'organiser les règles en la matière.

Développement durable

Une définition communément admise du développement durable consiste à le décrire comme étant « un développement qui réponde aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs »²⁸. Une autre manière de décrire le développement durable consiste à la présenter comme étant un développement résultant de l'équilibre des interactions entre trois piliers :

- **l'environnement**
- **l'économie**
- **le social**

Cette deuxième manière de concevoir le développement durable ne contredit nullement la première définition. Elle se traduit souvent au sein des entreprises via l'adoption de la philosophie des « 3p » : People, Planet, Profit. L'objectif du développement durable est d'assurer un niveau de durabilité à la société dans son ensemble. Par conséquent, il n'est pas rare que la durabilité d'une organisation prise individuellement, voire même d'une industrie, soit en contradiction avec les aspirations de la société.

Le concept de « développement durable » se traduit pour une entreprise au niveau de sa politique en matière de responsabilité sociétale (politique de responsabilité sociétale, ou politique RS).

²⁸ Voir rapport Brundtland, *Notre avenir à tous*, rapport de la Commission mondiale sur l'environnement et le Développement, Paris, Fleuve, 1987.

Global Reporting Initiative²⁹

La *Global Reporting Initiative* (GRI) a été créée en 1997 par l'association américaine Coalition for Environmentally Responsible Economies (CERES). La GRI a été jusqu'en 2002 un projet sous l'égide du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE). Elle est aujourd'hui une organisation indépendante.



Il s'agit en réalité d'une initiative internationale multipartite à laquelle participent des entreprises, des ONG, des cabinets de consultants, des universités...

La GRI est basée sur des lignes directrices qui aident les entreprises à publier des informations (*reporting*) sur leurs performances économiques, sociales et environnementales en suivant 11 principes et 79 indicateurs.

Les lignes directrices ont pour objectif d'offrir un cadre global aux entreprises pour la pu de rapports de développement durable « triple approche ». Elles s'utilisent parallèlement à instruments en matière de responsabilité sociale des entreprises, comme les codes de conduite et les systèmes de gestion, dont elles permettent de décrire les performances.

☐ Responsabilité sociétale³⁰

Le terme de « responsabilité sociale » est entré dans le langage courant au début des années 1970, bien que le concept existe depuis le XIX^e siècle au sein de diverses organisations et gouvernements. La responsabilité sociale concerne tous types d'organisations, pas seulement les entreprises, et a comme objectif final de contribuer au développement durable. Ceci explique la volonté de diverses parties prenantes ayant participé à la rédaction de la norme ISO 26000 (sur la responsabilité sociale) de parler aujourd'hui de « responsabilité sociétale » et plus seulement de « responsabilité sociale des entreprises (RSE) » (qui limite le champ d'application aux aspects sociaux). La responsabilité sociétale était initialement centrée autour d'activités de nature philanthropiques (la charité). Une attention accrue au sujet des droits de l'homme, de l'environnement, de la protection du consommateur et de la lutte contre la corruption a poussé ces thématiques à être progressivement incluses au sein des politiques de responsabilité sociale de différentes organisations.

La norme ISO 26000 :2010 « Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale » définit la responsabilité sociétale des organisations comme étant la responsabilité d'une organisation pour l'impact de ses décisions et activités sur la société et l'environnement, à travers un comportement transparent et éthique qui :



- contribue au développement durable, santé et bien-être de la société inclus ;
- prend en considération les attentes des parties prenantes ;

²⁹ www.globalreporting.org/Information/about-gri/Pages/default.aspx.

³⁰ Telle que définie dans la norme ISO 26000.

- est conforme aux lois en vigueur et aux normes internationales de comportement ;
- est intégré à travers l'organisation et exercé dans ses relations.

Plusieurs raisons sont identifiées au sein de la norme pour expliquer cette attention accrue au sujet des politiques de responsabilité sociétale de différents types d'organisations.

La mondialisation et ses conséquences en matière de mobilité et d'accès à l'information permettent aux individus et aux organisations de mesurer quasi instantanément l'impact de certaines de leurs décisions et de leurs activités partout dans le monde. La nature globale de certains enjeux tels que l'environnement, la santé, la pauvreté et l'interdépendance économique poussent les organisations à devoir souvent considérer une série d'éléments qui dépassent leur entourage immédiat.

De plus, la création et l'adoption d'une série d'instruments/conventions telles que la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement, les Objectifs de développement du millénaire, la Déclaration de Johannesburg sur le développement durable ainsi que les normes internationales de l'Organisation internationale du travail (OIT) en matière de principes et droits fondamentaux au travail renforcent le caractère global des enjeux auxquels les organisations à travers le monde sont confrontées.

De manière non exhaustive, ces éléments expliquent en partie pourquoi les attentes de la société dans son ensemble par rapport aux politiques de responsabilité sociétale de tous types d'organisations ne font que croître.

La **norme ISO 26000:2010**³¹ présente des lignes directrices pour tous types d'organisations, quelle que soit leur taille ou leur localisation, concernant :

- les concepts, termes et définitions relatifs à la responsabilité sociétale ;
- les origines, les orientations et les caractéristiques de la responsabilité sociétale ;
- les principes et pratiques en matière de responsabilité sociétale ;
- les questions centrales et les domaines d'action de la responsabilité sociétale ;
- l'intégration, la concrétisation et la promotion d'un comportement responsable dans l'ensemble de l'organisation, et à travers ses politiques et pratiques, dans sa sphère d'influence ;
- l'identification des parties prenantes et le dialogue avec elles ;
- la communication sur les engagements, les performances et autres informations concernant la responsabilité sociétale.

L'ISO 26000:2010 a vocation à aider les organisations à contribuer au développement durable. Elle vise à encourager les organisations à aller au-delà du respect de la loi, tout en reconnaissant que le respect de la loi est un devoir fondamental pour toute organisation et une partie essentielle de sa responsabilité sociétale. Elle a vocation à promouvoir une compréhension commune dans le domaine de la responsabilité sociétale et à compléter les autres instruments et initiatives de responsabilité sociétale, non à les remplacer.

Lors de l'application de l'ISO 26000:2010, il est recommandé que l'organisation prenne en considération les différences sociétales, environnementales, juridiques, culturelles,

³¹ www.iso.org/iso/fr/catalogue_detail?csnumber=42546.

politiques et la diversité des organisations, ainsi que les différences de conditions économiques, en toute cohérence avec les normes internationales de comportement.

Une organisation ne peut pas se faire « certifier » à cette NVP, mais seulement suivre les recommandations et lignes directrices qui y sont mentionnées.

Le Pacte mondial (*Global Compact*)³²

Lancé en janvier 2000 lors du Forum économique mondial et proposé par le secrétaire général des Nations Unies de l'époque (Kofi Annan), le Pacte mondial s'attache à promouvoir la responsabilité civique des entreprises afin que le monde des affaires puisse participer à la recherche de solutions pour résoudre les problèmes posés par la mondialisation. Aujourd'hui, des centaines de sociétés de toutes les régions du monde, ainsi que des organisations internationales du travail et de la société civile y participent.



Le Pacte mondial est une initiative volontaire d'entreprises responsables, à laquelle sont associés deux objectifs complémentaires :

- intégrer le Pacte mondial et ses principes à la stratégie et aux activités des entreprises ;
- favoriser la coopération entre les principales parties intéressées et promouvoir les partenariats établis à l'appui des objectifs poursuivis par l'ONU.

Le Pacte mondial n'est pas un instrument de réglementation. Il ne sert pas à sanctionner, à dicter ou à évaluer le comportement ou les actions des sociétés. Il s'appuie plutôt sur la responsabilité à l'égard du public, la transparence et l'intérêt à long terme des sociétés, du monde du travail et de la société civile pour lancer des actions concrètes et conjointes en appliquant les principes énoncés dans le Pacte mondial.

Le Pacte mondial invite donc les entreprises à adopter, soutenir et appliquer dans leur sphère d'influence un ensemble de valeurs fondamentales, dans les domaines des droits de l'homme, des normes de travail et de l'environnement, et de lutte contre la corruption. En d'autres termes, c'est seulement dans les domaines qui les concernent que l'on requiert des entreprises de véritables évolutions.

Les 10 principes³³ :

➤ **Droits de l'homme**

Les entreprises sont invitées à :

1. promouvoir et à respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'homme dans leur sphère d'influence ;

³² www.unglobalcompact.org/Languages/french/francais1.html.

³³ Les 10 principes du Pacte sont tirés des instruments ci-après :

- Déclaration universelle des droits de l'homme ;
- Déclaration de l'OIT relative aux principes et droits fondamentaux au travail ;
- Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement ;
- Convention des Nations Unies contre la corruption.

2. veiller à ce que leurs propres compagnies ne se rendent pas complices de violations des droits de l'homme.

➤ **Droit du travail**

Les entreprises sont invitées à :

3. respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective ;
4. éliminer toutes les formes de travail forcé ou obligatoire ;
5. abolir effectivement le travail des enfants ;
6. éliminer la discrimination en matière d'emploi et de profession.

➤ **Environnement**

Les entreprises sont invitées à :

7. appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement ;
8. entreprendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement ;
9. favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

➤ **Lutte contre la corruption**

Les entreprises sont invitées à :

10. agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.

Pour une entreprise, une manière concrète de traduire sa politique de responsabilité sociétale se fait via l'adoption de NVP couvrant différentes thématiques ou via la participation à une initiative telle que le Pacte mondial. Ces NVP sont B-to-B ou B-to-C et sont donc parfois assorties d'un label sur le produit final. Elles sont généralement issues de la société civile.

❑ **Production ou commerce éthique**

Au cours des années 90, une série de campagnes médiatiques a dénoncé les conditions de travail déplorables auxquelles le personnel de certaines grandes multinationales était confronté, particulièrement dans les industries du textile et de l'agro-alimentaire. Des **groupes de consommateurs ont ensuite pris le relais** dans plusieurs pays occidentaux afin de faire pression sur certaines grandes enseignes et de les influencer à adopter des codes de conduite qui les contraignaient à veiller à ce que les conditions de travail de leur personnel soient décentes, partout dans le monde. Afin de contraindre leurs fournisseurs à respecter ces nouvelles exigences et de crédibiliser leurs initiatives auprès du grand public, les entreprises ont commencé à organiser des audits « sociaux ou éthiques » de première, seconde et tierce partie.

La production éthique (ou commerce éthique) est orientée vers les conditions de production et au-delà vers les modes de fonctionnement des entreprises ; dans une relation distributeur/producteur, elle vise davantage à garantir et à démontrer aux clients que les produits proposés à la vente ont été réalisés dans des conditions de production



qui respectent les normes internationales du travail énoncées par l'OIT³⁴, la Déclaration universelle des droits de l'homme et la Convention des Nations Unies sur les droits de l'enfant. Le commerce éthique peut également inclure des exigences sur les conditions environnementales de la production même si la plupart des initiatives dites « éthiques » se concentrent davantage sur les conditions de travail.

La production éthique ne concerne donc pas directement la production, mais le mode opératoire et la valeur morale applicable dans les entreprises, par exemple : les droits des salariés, le travail des enfants, la juste rémunération. De ce fait, la certification éthique porte sur le processus de production et non sur le produit d'où le terme de « production éthique » et la caractérisation de ces NVP en tant que normes de procédures et non de produits.



« Plus de 1,2 million de travailleurs est employé par 2 100 entités certifiées SA8000, localisées dans 60 pays à travers 67 secteurs industriels³⁵ ».

Social Accountability International (SAI) est une ONG multipartite prenante dont l'objectif principal est d'améliorer les conditions de travail et des communautés locales en développant et en implémentant des exigences de responsabilité sociale pour tous types d'organisations. En 1997, SAI a lancé « Social Accountability 8000 (SA 8000) », une NVP auditable comme système de vérification par un tiers, qui définit les exigences applicables au lieu de travail, auxquelles les employeurs peuvent volontairement se soumettre, notamment les droits des travailleurs, les conditions de travail et les systèmes de gestion. Les éléments normatifs de cette norme reposent sur la loi nationale, les normes internationales relatives aux droits de l'homme et de l'enfance et les conventions de l'OIT.

La norme SA 8000 est considérée comme la première norme internationale de référence sur les droits et le respect de l'individu au travail.

Le référentiel SA 8000³⁶ comprend des exigences autour 9 catégories :

1. Travail des enfants
2. Travail forcé et obligatoire

³⁴ L'OIT peut être considéré le seul organisme international dont les directives sont à considérer comme contraignantes par les États membres, d'aucuns considérant que la responsabilité d'établir des normes internationales de travail est accordée par la communauté internationale à l'OIT qui a été créée dans cette optique. De fait, la structure tripartite de l'OIT, qui implique des représentants à la fois des employeurs et des travailleurs, ainsi que des gouvernements et à laquelle s'ajoute l'expertise technique de cette organisation dans tous les domaines ayant trait au monde du travail, donne à l'OIT le statut de source légitime et faisant autorité pour les normes internationales sur le travail.

³⁵ www.sa-intl.org.

³⁶ Le référentiel est disponible gratuitement sur www.sa-intl.org/_data/n_0001/resources/live/2008StdFrench.pdf.

3. Hygiène et sécurité
4. Liberté syndicale et droit de négociation collective
5. Discrimination
6. Pratiques disciplinaires
7. Temps de travail
8. Rémunération
9. Systèmes de gestion

Une entité désireuse de se certifier à SA 8000 doit passer un audit de certification auprès d'un organisme accrédité par SAAS³⁷ (*Social Accountability Accreditation Services*). Aucun label n'est apposé sur le produit issu d'une entité certifiée SA 8000 (B-to-B). Les étapes de la filière concernée par la certification sont la production, la transformation et la distribution.

Comme pour toute certification à une NVP quelle qu'elle soit, 4 grands postes de coûts sont à prévoir pour l'entreprise³⁸ :

- les coûts associés à la mise en conformité par rapport à la norme (actions préventives et correctives) ;
- les coûts de préparation de l'audit ;
- les coûts de l'audit de certification effectué par une tierce partie accréditée ;
- suivant les cas, les coûts associés à l'implémentation de mesures correctives pour résoudre les non-conformités décelées lors de l'audit.

De manière générale, les coûts dépendent du nombre d'employés de la structure à certifier, du pays d'implantation de cette structure et du temps de voyage nécessaire à l'auditeur.

En 1998, un groupe d'entreprises britanniques, d'ONG et de syndicats ont créé une nouvelle approche pour protéger les droits des travailleurs à travers tous types de secteurs industriels (du thé au textile, de l'horticulture aux ballons de football). L'objectif de l'époque était de créer une alliance d'organisations qui travailleraient ensemble afin de définir comment les entreprises devaient implémenter leurs codes de travail de manière crédible et de manière à maximiser les impacts positifs sur l'ensemble de leurs travailleurs.

Les premières entreprises à rejoindre l'*Ethical Trading Initiative*³⁹ (ETI ou l'initiative d'éthique commerciale) furent ASDA, Premier Brands, The Body Shop, Littlewoods et Sainsbury's.



³⁷ La liste des organismes accrédités par SAAS est disponible sur www.saasaccreditation.org/accredcertbodies.htm

³⁸ www.sa-intl.org/index.cfm?fuseaction=Page.viewPage&pageId=472.

³⁹ www.ethicaltrade.org/about-eti.

Aujourd'hui, plus de 50 entreprises⁴⁰ ont rejoint l'ETI. Ces multinationales se fournissent auprès de 38 000 fournisseurs, employant plus de 8 millions de travailleurs dans le monde. L'initiative est ouverte à toutes les entreprises même s'ils reconnaissent que les plus petites d'entre elles auront vraisemblablement des difficultés à dédier suffisamment de ressources pour remplir les obligations afférentes à l'affiliation.

Les entreprises affiliées doivent en effet toutes adopter le code de base de l'ETI sur les pratiques du travail, basé sur les conventions de l'OIT.

Le Code de conduite de l'ETI définit **9 principes de base**⁴¹ :

1. Le choix libre de l'emploi ;
2. Le respect de la liberté d'association et le droit aux négociations collectives ;
3. Les conditions de travail respectent les règles d'hygiène et de sécurité ;
4. L'interdiction de faire travailler des enfants ;
5. Le versement d'un salaire minimum ;
6. Les heures de travail ne sont pas excessives ;
7. Aucune discrimination n'est pratiquée ;
8. Il convient de fournir un emploi régulier ;
9. L'interdiction de recourir à des traitements sévères ou inhumains.

Les principes du Code ne constituent pas des exigences maximum, mais bien minimum pour les entreprises. Le fait pour une entreprise d'adopter ce Code ne doit pas l'empêcher de dépasser les principes énoncés ci-dessus. Les entreprises sont de plus évidemment tenues de respecter la loi nationale et toute autre loi en vigueur. Lorsque la loi et le Code de conduite de l'ETI couvrent le même sujet, il conviendra que les entreprises appliquent la clause qui procure la meilleure protection aux travailleurs.

Ce code s'accompagne d'un certain nombre de principes d'implémentation⁴² pour les entreprises, à savoir : un engagement réel de la part de l'entreprise en matière de commerce (production) éthique, une intégration véritable du commerce éthique au sein de la culture et des pratiques de l'entreprise, le renforcement des capacités de leurs fournisseurs et autres parties prenantes, l'identification systématique de problèmes à travers la chaîne d'approvisionnement, l'adoption de mesures d'amélioration et enfin de la transparence en matière de *reporting*.

Le secrétariat de l'ETI, en collaboration avec les membres syndicaux et de la société civile, effectue chaque année des visites aléatoires auprès de minimum 20 % de leurs membres. Le but de ces visites est de vérifier que les procédures et systèmes de gestion mis en place par l'entreprise sont adéquats pour récolter les informations nécessaires au *reporting* annuel.

L'ETI, comme son nom l'indique, relève plus d'une initiative que d'une NVP. Cette initiative multipartite a établi un code de conduite non certifiable et sans label sur le produit final (B-to-B).

⁴⁰ Une liste complète des différentes catégories de membres (entreprises, ONG, syndicats) est disponible sur www.ethicaltrade.org/about-eti/our-members.

⁴¹ Le code de conduite est disponible sur www.ethicaltrade.org/resources/membership-code-conduct.

⁴² Les principes d'implémentation sont disponibles sur www.ethicaltrade.org/resources/principles-implementation.



Organisation sans but lucratif, la **Business Social Compliance Initiative** (BSCI)⁴³ dépend juridiquement de la *Foreign Trade Association* (FTA) et a été créée en 2003. La BSCI est née de la volonté d'un certain nombre d'entreprises européennes d'harmoniser et d'amener plus de cohérence entre leurs codes de conduite et systèmes de vérification.

La BSCI offre aux entreprises membres un système de gestion commun afin d'améliorer les conditions de travail à travers leurs chaînes d'approvisionnement partout dans le monde. À l'instar d'ETI, la BSCI a créé pour ce faire un code de conduite⁴⁴.

En accord avec les traditionnelles conventions, normes et autres déclarations internationales en matière de droit du travail, de droits de l'homme, de l'enfance et de la femme, le Code de conduite de la BSCI a pour objectif de permettre à des entreprises d'accéder à la conformité avec certaines normes sociales et environnementales. En adhérant au Code de conduite de la BSCI, les sociétés s'engagent, dans leur sphère d'influence, à reconnaître les normes sociales et environnementales énoncées dans le Code et à prendre, dans leur politique d'entreprise, les mesures adéquates pour assurer la mise en œuvre et le respect de ces normes.

De plus, les fournisseurs doivent s'assurer que le code de conduite est également observé par les sous-traitants impliqués dans les processus de production des phases finales de fabrication exécutées pour le compte des membres de la BSCI.

Selon leurs possibilités d'action et de mesures adéquates à adopter, ces fournisseurs sont tenus d'adopter les critères suivants selon une approche développementale⁴⁵ :

1. Respect des législations
2. Droits à la liberté d'association et à la négociation collective
3. Prohibition de la discrimination
4. Salaires
5. Horaires de travail
6. Santé et sécurité sur le lieu de travail

⁴³ www.bsci-intl.org/about-bsci.

⁴⁴ Le code de conduite est disponible sur www.bsci-intl.org/resources/public-resources. Il existe deux formes d'adhésion : en tant que membre ordinaire et membre associé. Sont membres ordinaires les distributeurs, sociétés de marque, ainsi que les négociants et les fabricants des pays sans risque participant activement aux audits des fournisseurs et à leur intégration dans le programme d'audit et de renforcement des capacités de la BSCI. Les membres associés sont toutes les sociétés, les associations et instances intéressées au processus, mais sans engagement actif. Elles ne font pas partie de la chaîne logistique. Pour être éligible à une adhésion, toute société doit enregistrer un chiffre d'affaires d'au moins 500 000 €.

⁴⁵ La BSCI reconnaît en effet les difficultés inhérentes à l'implémentation du code pour de nombreux fournisseurs. Par conséquent, la BSCI prône une approche pas à pas et ne requiert pas des entreprises membres de cesser toute activité avec des fournisseurs qui ne seraient pas en conformité totale par rapport au code. Par contre, la BSCI insiste pour que ces mêmes entreprises accompagnent leurs fournisseurs dans leur démarche de mise en conformité à travers des activités de formation et de renforcement de capacités.

7. Prohibition de toute forme abusive du travail des enfants
8. Prohibition de toute forme de travaux forcés et obligatoires
9. Problèmes liés l'environnement et à la sécurité

La BSCI met à disposition de ses membres une série de recommandations et d'outils d'audit pour implémenter ce code de conduite. Les audits BSCI ne peuvent être effectués que par des organismes accrédités par la SAAS (*Social Accountability Accreditation Services*)⁴⁶.

Comme l'ETI, la BSCI encourage les entreprises à aller plus loin que les exigences du code de conduite et à se conformer à ce que la BSCI estime comme étant la meilleure pratique dans le domaine : la NVP SA 8000. À la différence de SA 8000 et de l'ETI, la BSCI inclut un principe dans son code de conduite en matière environnementale (n° 9). Tout comme l'ETI et SA 8000, il n'y a pas de label sur le produit final (B-to-B). La BSCI fournit aux entreprises un cadre de travail et une approche uniformisée pour la gestion de leurs procédures d'audit afin de s'assurer que les résultats d'audit effectués par différentes entreprises soient comparables entre eux.

SEDEX⁴⁷ (**Supplier Ethical Data Exchange**, échange de données à caractère éthique sur les fournisseurs) est une organisation qui fonctionne par adhésion, destinée aux entreprises engagées dans une politique de développement continu des performances éthiques au sein de leurs chaînes de production-distribution. SEDEX est une organisation à but non lucratif créée en 2001 par un groupe de distributeurs britanniques et leurs fournisseurs de premier rang. Ces entreprises ont reconnu ensemble le besoin de collaborer et de faire converger leurs standards et audits éthiques.



Le but de SEDEX est donc de :

- diminuer le nombre d'audits éthiques auxquels les fournisseurs de grandes enseignes sont soumis ;
- réellement améliorer les standards concernant les conditions de travail.

SEDEX est aujourd'hui ouverte à toutes les sociétés, quelle que soit leur localisation géographique⁴⁸. En pratique, SEDEX met à disposition des sociétés une base de données leur permettant de stocker et de partager les informations et les audits à caractère éthique.

SMETA⁴⁹ est l'abréviation de « SEDEX Members Ethical Trade Audit » (Audit de commerce éthique pour les membres de Sedex). Il est composé de trois éléments : une orientation commune sur les meilleures pratiques d'audit appliquées au commerce éthique, un format commun de plan d'action correctif, un format de rapport d'audit commun.

⁴⁶ Une liste de ces organismes est disponible sur www.bsci-intl.org/resources/links.

⁴⁷ www.sedex.org.uk/sedex/go.asp?u=/WebSite/Home&pm=6&location=About.

⁴⁸ La liste des membres est disponible sur www.sedex.org.uk/sedex/go.asp?u=/WebSite/Home&pm=6&location=List.

⁴⁹ Les documents SMETA sont disponibles sur www.sedex.org.uk/sedex/go.asp?u=/WebSite/Home&pm=6&location=Smeta.

L'orientation et les formats de rapport du SMETA ont été développés par le Groupe d'auditeurs associés de SEDEX en réponse aux demandes des adhérents qui souhaitaient, d'une part, disposer d'un format de rapport éthique facilitant le partage, et d'autre part, bénéficier d'une plus grande transparence au niveau des qualifications et des pratiques des auditeurs. SMETA permet d'épargner aux entreprises la duplication des efforts nécessaires à la production de rapports d'audit éthique redondants. Le SMETA n'est pas un nouveau code de conduite, ni une norme régissant les audits. Il s'agit plutôt d'une compilation des meilleures pratiques en termes de technique d'audit éthique. Les résultats des audits viennent alors nourrir la base de données de SEDEX.

SEDEX se différencie des 3 autres initiatives éthiques étudiées jusqu'ici. Il ne s'agit en effet ni d'une norme, ni d'un code de conduite, mais plutôt d'un outil pour les entreprises et un recueil de bonnes pratiques en matière d'audit.



Les **Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS) 18001 et 18002** » consistent en un référentiel ayant pour objectif d'établir, dans une entreprise, une gestion rigoureuse de la santé et de la sécurité au travail (management de la sécurité).

Globalement, ce **référentiel établi par le secteur privé**, vise à unifier au niveau international les différentes normes⁵⁰ existant dans ce domaine.

La certification OHSAS 18001 assure que l'entreprise certifiée a mis en place un système de management de la santé et la sécurité au travail.

Elle repose sur l'identification et la maîtrise des risques liés aux installations, aux produits et aux processus de fabrication. Elle nécessite des audits continus pour vérifier que des efforts constants sont faits pour améliorer la sécurité des conditions de travail.

Elle est composée de **deux textes**⁵¹ : **OHSAS 18001** (Gestion de la santé et de la sécurité au travail) et **OHSAS 18002** (Guide de mise en place qui définit les règles de gestion de la santé et de la sécurité de l'entreprise).

Un audit est réalisé par un organisme agréé qui délivre, en cas de réussite, un certificat attestant la conformité du système de sécurité de l'entreprise avec les exigences de la norme OHSAS 18001.

⁵⁰ BS8800:1996, *Guide to occupational health and safety management systems – DNV Standard for Certification of Occupational Health and Safety Management Systems(OHSMS)*, 1997 – *Technical Report NPR 5001, Guide to an occupational health and safety management system*, 1997 – *Draft LRQA SMS 8800 Health & safety management systems assessment criteria – SGS & ISMOL ISA 2000, Requirements for Safety and Health Management Systems*, 1997 – *BVQI SafetyCert., Occupational Safety and Health Management Standard – Draft AS/NZ 4801 Occupational health and safety management systems Specification with guidance for use – Draft BSI PAS 088 Occupational health and safety management systems – UNE 81900 series of pre-standards on the Prevention of occupational risks – Draft NSAI SR 320 Recommendation for an Occupational Health and Safety (OH and S) Management System.*

⁵¹ Une boîte à outils contenant un ensemble de documents relatifs à la norme peut être achetée en ligne pour un prix de 395 USD sur www.bsigroup.com/en-GB/ohsas-18001-occupational-health-and-safety/.

De nouveau, ce référentiel est une norme interentreprises (B-to-B). La thématique couverte par ce référentiel est néanmoins spécifique à une seule des thématiques couvertes par les autres initiatives : la santé et la sécurité au travail.

L'ensemble des initiatives éthiques analysées jusqu'ici (et la liste n'est pas exhaustive) couvrent souvent les mêmes points de contrôle et ont toutes comme finalité d'améliorer les conditions de travail à travers les diverses chaînes d'approvisionnement des entreprises. Néanmoins, leurs spécifications individuelles font que les approches divergent sur certains points, ce qui mène à une duplication des efforts en vue d'atteindre un objectif pourtant commun.

Afin d'entamer une démarche d'harmonisation entre ces initiatives, une série d'entreprises ont créé le *Global Social Compliance Programme* (GSCP)⁵². Le GSCP est géré par le *Consumer Goods Forum*, une association indépendante regroupant distributeurs et producteurs de produits de consommation⁵³. Le GSCP encourage et supporte les systèmes existants en aidant les entreprises à identifier et à partager les meilleures pratiques en matière de respect des conditions travail et de bonnes pratiques environnementales. Le GSCP n'est pas un autre programme de monitoring et n'a pas comme objectif de remplacer les initiatives existantes décrites ci-dessus.



Le GSCP a lancé une série d'outils de référence⁵⁴ qui décrivent ce qui se fait de mieux en matière d'initiatives éthiques et environnementales, et ce, afin d'assurer une reconnaissance mutuelle des audits effectués par les entreprises auprès de leurs fournisseurs. Ces outils peuvent être intégrés tels quels (ou partiellement) au sein des systèmes existants des entreprises. Ils peuvent également servir de référence pour des entreprises qui souhaiteraient comparer leurs systèmes à ces outils, voire même les réviser, afin d'assurer une certaine équivalence par rapport aux documents de référence du GSCP.

Le GSCP doit être vu comme une initiative qui « chapeaute » les autres sans les remplacer. Il n'y a pas d'audit prévu pour vérifier la mise en conformité des entreprises par rapport aux différents codes, même si le GSCP a rédigé un document spécifiant les meilleures pratiques en matière d'audit.

Le GSCP est une initiative inter-entreprise et peut être comparé dans une certaine mesure à la *Global Food Safety Initiative* (GFSI) (même s'il n'y pas de processus formel de *benchmarking* pour les NVP existantes sur lesquelles le GSCP s'est basé pour réaliser ses documents de référence).

☐ Commerce équitable

L'initiative du commerce équitable⁵⁵ a vu le jour aux États-Unis et en Europe dans les années 1940 et 1950 (respectivement) par l'intermédiaire d'organisations religieuses

⁵² www.gscpnet.com/about-the-gscp.html.

⁵³ L'association regroupe plus de 650 entreprises de 70 pays.

⁵⁴ L'ensemble de ces outils est disponible sur www.gscpnet.com/about-the-gscp/reference-tools-purpose-a-use.html.

⁵⁵ Le terme *Fairtrade* est utilisé pour décrire le système de certification et de labellisation géré par FLO. Le système Fairtrade permet aux consommateurs de reconnaître les produits satisfaisant

(Église protestante) et non gouvernementales (ONG). Politiquement, le concept du commerce équitable a été introduit à la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED) en 1968. Le slogan *Trade not Aid* a été lancé pour dénoncer les inégalités des relations économiques entre le Nord et le Sud. Le commerce équitable des produits agricoles a commencé avec le thé et le café dans les années 70, suivis par les fruits secs, le cacao, le sucre, les jus de fruits, les bananes, le riz, les épices et les noix. Avec la baisse des prix des matières premières sur les marchés internationaux, l'objectif était d'assurer un revenu décent aux petits producteurs dans les pays en voie de développement grâce au paiement d'un prix équitable.

Bien que le concept se soit rapidement étendu en Europe durant les années 70 et 80, il a fallu attendre les années 90 pour qu'une véritable coordination entre toutes ces initiatives nationales s'installe. Quatre grandes organisations ont été fondées pendant cette décennie :

- la Fédération internationale pour le commerce alternatif - IFAT – (1989) qui est devenue l'Organisation mondiale du commerce équitable (WFTO) ;
- l'Association européenne du commerce équitable - EFTA – (1990) ;
- le Réseau des magasins du monde européens - NEWS! – (1994) ;
- l'Organisation internationale de labellisation du commerce équitable – FLO – (1997).

FINE (les quatre initiales de ces organisations) est un réseau informel qui a été créé en 1997 pour permettre aux membres des quatre organisations d'échanger des informations et d'essayer de mieux coordonner leurs activités.

En décembre 2001, les quatre organisations ont convenu, via FINE, d'**une définition commune et des principes de base du commerce équitable** :

« Le commerce équitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce international. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au sud de la planète. Les organisations du commerce équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel ».

Les principes de base adoptés par FINE en 2001 concernent les organisations du commerce équitable en elles-mêmes (aide technique, financière et organisationnelle aux producteurs), le partenariat commercial (respect, transparence, dialogue, informations sur les marchés), les meilleures conditions commerciales du commerce équitable (prix fixe, prime, engagement à long terme, préfinancement), la garantie des droits des producteurs et des travailleurs (conformité avec les droits de l'homme des Nations Unies et les normes de travail telles qu'établies par l'Organisation internationale du travail) et le

aux normes Fairtrade. L'expression « commerce équitable » (en anglais *fair trade*) est utilisée pour faire référence au mouvement du commerce équitable en général et peut être utilisée pour décrire aussi bien les produits labellisés que les produits non labellisés et le travail des organisations de commerce alternatif (en anglais, ATO), des fédérations et réseaux du commerce équitable tels que NEWS, EFTA, etc. L'expression « commerce équitable » est plus large et souvent utilisée dans l'une ou l'autre acception ci-dessus, et peut également faire référence aux questions de justice commerciale.

processus du développement durable (encourager de meilleures pratiques environnementales, renforcer les organisations de petits producteurs).

Les produits issus du commerce équitable peuvent être vendus de deux façons, ce qui se traduit par deux filières de certification : la **filière intégrée** et la **filière labellisée**.

La **filière intégrée** constitue la forme historique du commerce équitable. Elle englobe 4 acteurs majeurs : les organisations de producteurs dans le Sud, l'importateur dans le Nord qui achète les produits directement auprès de l'organisation de producteurs, les Magasins du monde (dont le personnel se compose généralement de bénévoles) qui vendent les produits aux consommateurs et les Fédérations nationales des Magasins du monde qui organisent des campagnes de promotion en faveur du commerce équitable. Chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement est une organisation de commerce équitable spécialisée et est généralement dénommée « organisation de commerce alternatif » (en anglais, ATO). Dans ce cas, chaque organisation est certifiée commerce équitable. En vue d'obtenir la marque FTO (*Fair Trade Organisation*) lancée par la WFTO en 2004, ces organisations doivent respecter les 10 normes de la WFTO couvrant les conditions de travail, la transparence, les salaires, l'environnement, l'égalité des sexes, etc.

Le logo WFTO n'est pas une marque de produit : il est utilisé pour distinguer les organisations qui sont engagées à 100 % dans le commerce équitable. Il les distingue des entreprises commerciales des autres entreprises du commerce équitable, et indique clairement aux détaillants, partenaires, gouvernements et donateurs que leur activité principale est le commerce équitable. Les deux autres grandes organisations internationales de commerce équitable, NEWS! et EFTA, regroupent également des organisations du commerce équitable (distributeurs et importateurs) de la filière intégrée.



À titre d'exemple, Oxfam-Magasins du monde s'inscrit dans une filière intégrée de commerce équitable. Sur le plan commercial, l'artisanat est « la » spécialité d'Oxfam-Magasins du monde. La plupart des produits alimentaires vendus par ces magasins ne sont pas des produits frais.

La **filière labellisée** fonctionne selon un mode totalement différent et est apparue beaucoup plus tard avec la création du label Max Havelaar en 1989 aux Pays-Bas.

Huit ans plus tard, en 1997, l'Organisation internationale de labellisation du commerce équitable (FLO) était née. Cette organisation a été cofondée par Max Havelaar et regroupe 19 initiatives nationales de labellisation (p. ex., Max Havelaar France, Transfair Italia, Fair Trade Foundation UK...) couvrant 23 pays, 2 organisations marketing Fairtrade, 2 membres associés et 3 réseaux de producteurs⁵⁶.

⁵⁶ Initiatives de labellisation du commerce équitable : Fairtrade Labelling Australia and New Zealand, Fairtrade Austria, Max Havelaar Belgium, TransFair Canada, Fairtrade Maerket Danmark, Fairtrade Estonia, Fairtrade Finland, Max Havelaar France, TransFair Germany, Fairtrade Mark Ireland, Fairtrade TransFair Italy, Fairtrade Label Japan, Fairtrade Latvia, Fairtrade, Lithuania, TransFair Minka Luxembourg, Stichting Max Havelaar Netherlands, Fairtrade Max Havelaar Norway, Asociacion del Sello de Comercio Justo, Fairtrade Sweden, Max Havelaar Stiftung, The Fairtrade Foundation, TransFair USA.

La démarche est complémentaire à celle de la filière intégrée. Les organisations de producteurs doivent respecter les normes génériques du commerce équitable (séparées en trois : pour les petits agriculteurs, pour la main-d'œuvre salariée et pour la production par contrat) et les normes spécifiques de produits qui spécifient le prix minimal et la prime.

C'est la création de la filière labellisée qui a permis à des multinationales agro-alimentaires ou de la grande distribution comme Nestlé, Starbucks, Lidl ou Carrefour de proposer des produits du commerce équitable à un grand nombre de consommateurs.



De nouvelles initiatives de labellisation sont récemment apparues, outre celles regroupées sous l'égide de la FLO : commerce équitable ECOCERT (ESR), programme de certification du commerce équitable IMO (*Fair for Life*) et certification du commerce équitable via Naturland.

L'Organisation internationale de labellisation du commerce équitable (FLO) comprend deux entités, FLO e.v. l'organisme de tutelle décrite ci-dessus, qui est une organisation qui coordonne le label Fairtrade au niveau international, et FLO-Cert, une entité privée, détenue par FLO e.v., qui procède aux audits et autorise les producteurs à utiliser la marque Fairtrade.

Afin d'établir les critères de ses référentiels équitables, FLO e.v. s'est basé sur un certain nombre de normes et de conventions reconnues au niveau international, en particulier celles de l'Organisation internationale du travail (OIT). Les référentiels, par produit et type de structure de production, sont organisés autour de 3 thématiques : le social, l'économique et l'environnemental.

La marque FAIRTRADE est aujourd'hui l'un des labels sociaux et de développement les plus largement reconnus dans le monde. La marque est détenue et protégée par FLO e.v. au nom de ses membres. Au départ, les initiatives de labellisation Fairtrade créées par FLO e.v. possédaient des labels différents. C'est en 2002 que la marque de certification internationale FAIRTRADE a été créée et qu'elle a progressivement remplacé les différents labels nationaux. Deux des membres de FLO e.v. utilisent toujours leurs propres labels d'origine. Au Canada et aux États-Unis, les labels Fair Trade Certified™ indiquent que les critères repris dans les référentiels de FLO e.v. ont été respectés.



ECOCERT est un organisme français de contrôle et de certification, qui œuvre à la valorisation des produits biologiques par ses activités de contrôle et de certification. ECOCERT certifie également le respect d'un certain nombre de normes ISO couvrant la bonne mise en œuvre

Organisations marketing du commerce équitable : Fairtrade Label South Africa, The Czech Fair Trade Association.

Membres associés : Comercio Justo Mexico, Fairtrade Label South Africa.

Réseaux de producteurs : African Fairtrade Network (AFN), Coordinadora de Latinoamericana y del Caribe de pequeños productores de comercio justo (CLAC), Network of Asian Producers (NAP).

des systèmes de gestion de l'environnement, de la qualité et de la qualité sanitaire des aliments. En 2007, ECOCERT a élaboré un cahier des charges qui décline en critères objectifs les principes du commerce équitable. Ce cahier des charges⁵⁷ a été élaboré en concertation avec un groupe de professionnels du secteur (producteurs, importateurs, détaillants, associations de consommateurs).

Les critères ECOCERT en matière de commerce équitable se fondent sur des sources internationales telles que les conventions de l'OIT et les traités de l'OMC. En outre, le cahier des charges est conforme au consensus de FINE et à l'accord AFNOR AC X50-340⁵⁸. ECOCERT est membre depuis octobre 2007 de la PFCE (plateforme française du commerce équitable). Une différence fondamentale par rapport à FLO est la nécessité d'être certifié « bio » pour pouvoir se conformer au référentiel équitable.

L'*Institute for Marketecology* (IMO) est un organisme international pour l'inspection, la certification et l'assurance qualité des produits écologiques. IMO est actif dans le domaine de la certification biologique, mais est également spécialisé dans les secteurs de la qualité sanitaire des aliments, de la pêche durable, des textiles naturels, de la foresterie durable et du contrôle de la responsabilité sociétale.

Comme les programmes actuels de certification du commerce équitable ne couvrent pas tous les produits potentiellement certifiables ni tous les systèmes de production et les relations commerciales entre les acteurs, IMO et la *Swiss Bio-Foundation* ont créé et mis en œuvre conjointement un programme de certification social et de commerce équitable en 2006. IMO n'est pas une organisation qui établit des normes. C'est pourquoi le programme a été conçu et est détenu et publié par la *Bio-Foundation*⁵⁹.

La terminologie « programme » au lieu de référentiel s'explique par le fait que leurs points de contrôle se basent sur des normes internationales telles que celles de l'Organisation internationale du travail (OIT), SA 8000, FLO et *IFOAM Social Chapter* (*International Federation of Organic Agriculture Movements*). Le programme est destiné à compléter les programmes de certification sociale et du commerce équitable existants.

Naturland est une association pour l'agriculture biologique qui a été fondée en Allemagne en 1982. Aujourd'hui, Naturland est l'une des plus grandes organisations mondiales promouvant l'agriculture biologique.

Les critères de Naturland⁶⁰ en matière de commerce équitable, sous leur forme actuelle, sont une conséquence logique du développement de Naturland et le résultat inévitable d'un long processus de développement. Ces critères, qui sont également basés sur la définition de FINE et sur les valeurs centrales des organisations du commerce équitable (telles que décrites dans la « Charte des principes du commerce équitable » (WFTO et FLO 2009), précisent et élargissent les critères traditionnels de Naturland à des partenariats équitables.

⁵⁷ Les documents sont disponibles sur www.ecocert.com.

⁵⁸ L'AFNOR est l'association française de normalisation. L'accord AFNOR AC X50-340 (janvier 2006) décrit le commerce équitable, les trois principes du commerce équitable et les critères applicables à la démarche du commerce équitable.

⁵⁹ Les documents sont disponibles sur www.fairforlife.org.

⁶⁰ Les documents sont disponibles sur www.naturland.de.

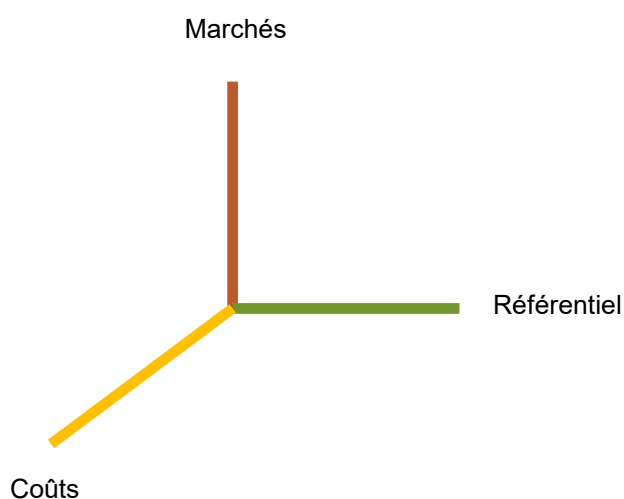
L'expression « Certification du commerce équitable de Naturland » est utilisée comme terme générique pour la certification d'une filière complète, mais aussi pour la certification de produits Naturland dans le contexte d'une relation équitable entre partenaires.



Le logo « Naturland Fair » est utilisé pour labelliser les produits dans les deux cas. Le titre additionnel « Naturland Fair Partnership » est réservé exclusivement aux producteurs et transformateurs Naturland qui sont certifiés tout le long de la filière. De nouveau, cette certification équitable n'est valable que pour des producteurs déjà certifiés « bio ».

L'ensemble de ces référentiels équitables permet aux opérateurs certifiés d'apposer un label sur leurs produits (NVP B-to-C). Ce label leur permet généralement de bénéficier d'un prix plus élevé sur le marché.

Il y a fondamentalement **3 dimensions** qu'il convient de garder à l'esprit lorsqu'une certification du commerce équitable est envisagée :



Les marchés : il est inutile d'obtenir une certification du commerce équitable si l'opérateur n'a pas un acheteur prêt à acheter ses produits certifiés équitables. En général, les initiatives demanderont la preuve qu'il existe un acheteur intéressé par les produits du commerce équitable avant d'aller plus loin dans la procédure de certification. Cela est particulièrement vrai pour la certification ESR pour laquelle une démarche de la chaîne d'approvisionnement est requise lors de l'introduction d'une demande⁶¹. Pour les autres, être certifié commerce équitable ne signifie pas par définition que le produit sera vendu.

Les coûts avant de s'engager dans un programme du commerce équitable : l'opérateur doit réaliser une analyse coûts – bénéfices de la certification. Outre les coûts de la

⁶¹ Sur simple demande, ECOCERT envoie un ensemble de documents permettant de comprendre les principes de la démarche comme de sa mise en œuvre opérationnelle. Sous réserve de remplir les conditions d'éligibilité, la première étape de votre engagement consiste à renvoyer :

- un questionnaire d'établissement de devis (document à télécharger) renseigné de façon aussi détaillée que possible pour décrire votre situation ;
- un descriptif de projet de filière dans son état actuel.

première demande, les coûts d'audit/de certification et les droits de licence le cas échéant, certains investissements peuvent être requis pour assurer la conformité aux normes. Le prix reçu pour les produits sera certes supérieur aux prix conventionnels, mais il se peut que les volumes vendus ne suffisent pas à compenser ces investissements.

Le référentiel : enfin, l'opérateur doit s'informer soigneusement sur les différentes normes et déterminer celles qui sont le mieux adaptées aux produits qu'il souhaiterait faire certifier et à la structure de son organisation. Par ailleurs, si l'opérateur remplit les critères d'éligibilité de la norme qu'il a choisie, il devrait s'assurer qu'un soutien de mise en œuvre sera à sa disposition localement.

Lorsque la norme appropriée du commerce équitable a été déterminée et qu'une analyse approfondie a démontré que la certification représente une réelle opportunité commerciale, l'opérateur devra généralement suivre les étapes suivantes :

- Procédure de candidature : contacter l'entreprise de certification (FLO-CERT, ECOCERT, IMO ou Naturland)
- Commencer à planifier le travail à accomplir pour se conformer à la norme
- Premier audit sur le terrain
- Actions correctives (si nécessaire)
- Certification
- Inspections annuelles

Les principales différences entre le commerce (production) éthique et le commerce équitable⁶² :

Commerce éthique	Commerce équitable
Vise à protéger les droits des travailleurs à travers les chaînes d'approvisionnement	Vise à aider des producteurs et travailleurs désavantagés dans les pays en voie de développement
Concerne le comportement des entreprises	S'applique spécifiquement aux produits
B-to-B	B-to-C

☐ Une production respectueuse de l'environnement

Outre les aspects sociaux, économiques (commerce équitable) et de qualité sanitaire des aliments, certaines NVP et initiatives se concentrent davantage sur les aspects environnementaux.

Une utilisation plus efficace des matières premières, une meilleure gestion des déchets, une préservation des ressources hydriques, la conservation des sols, la préservation des écosystèmes et des forêts sur terre, la limitation des gaz à effets de serre sont autant

⁶² www.ethicaltrade.org/faqs#fairtrade.

d'enjeux auxquels les entreprises doivent progressivement répondre de manière proactive en ce début de XXI^e siècle.

Au niveau international, **la commission du Codex Alimentarius a rédigé une série de recommandations pour la production, la transformation, l'étiquetage et le marketing d'aliments produits de manière biologique** afin d'orienter les producteurs et de protéger les consommateurs.

L'équivalent du secteur privé aux recommandations du *Codex Alimentarius* est les standards basiques internationaux⁶³ pour la production et la transformation d'aliments biologiques, créés par la Fédération internationale des mouvements d'agriculture organique (IFOAM).



Ces deux ensembles de recommandations constituent des standards minimums pour l'agriculture biologique afin d'appuyer les gouvernements et les organismes de normalisation du privé à établir leurs propres normes en la matière. Des standards nationaux spécifiques sont souvent établis afin de mieux s'adapter aux réalités locales. La plupart des standards nationaux en matière d'agriculture biologique (UE, Japon, Argentine, Inde, Tunisie, États-Unis) sont intégrés au sein du cadre législatif de ces pays.



L'agriculture biologique⁶⁴ se fonde sur un certain nombre de principes et de pratiques pour réduire au minimum l'impact de l'agriculture sur l'environnement, en travaillant la terre de manière aussi naturelle que possible. Les pratiques de l'agriculture biologique incluent notamment :

- la rotation des cultures, fondement même d'une utilisation efficace des ressources du sol ;
- des limites très strictes sur l'utilisation de produits phytopharmaceutiques, engrais de synthèse, antibiotiques, additifs, auxiliaires de transformation et autres intrants ;
- l'interdiction des organismes génétiquement modifiés ;
- l'utilisation des ressources de la ferme : par exemple le fumier comme engrais ou des aliments produits sur place pour les animaux d'élevage ;
- le choix d'espèces végétales et animales résistantes aux maladies et adaptées aux conditions locales ;
- l'élevage en plein air et en libre parcours et l'alimentation des animaux d'élevage avec des aliments d'origine biologique ;
- des pratiques d'élevage adaptées aux différentes espèces animales.

Dans l'Union européenne, ces règles sont établies par une série de réglementations.

Les standards biologiques est-africains⁶⁵ (**East African organic products standard**) ont été rédigés afin de disposer d'une seule norme biologique en Afrique de l'Est adaptée aux conditions locales. La norme est basée sur des standards biologiques déjà mis en

⁶³ Documents disponibles sur www.ifoam.org.

⁶⁴ ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming_fr.

⁶⁵ www.organic-standards.info/en/documents/East-African-Organic-Product-standard.25.

place dans la région, mais également sur les standards de l'IFOAM et les recommandations du *Codex Alimentarius*. Ce standard peut évidemment servir de plateforme commune afin de lancer un seul label biologique sur le marché. Il peut également être utilisé comme base pour établir des équivalences avec d'autres référentiels biologiques dans le monde.

En Europe, on trouve de nombreuses normes biologiques privées au sein des États membres. La plupart de ces normes disposent de leur propre logo biologique. Cependant, ils doivent tous appliquer au minimum la législation biologique harmonisée de l'UE.



La Soil Association⁶⁶ délivre le label biologique le plus réputé au Royaume-Uni. L'organisation se targue d'avoir les standards biologiques parmi les plus exigeants (qui dépassent les exigences de la législation européenne), mais également les plus compréhensifs au monde.

D'utilisation volontaire, la marque AB⁶⁷ en France permet aux professionnels qui le désirent et qui respectent ses règles d'usage d'identifier de manière spécifique leurs produits. Elle guide le consommateur et facilite son choix grâce à une reconnaissance visuelle rapide.



Propriété exclusive du ministère français en charge de l'Agriculture qui en définit les règles d'usage, la marque AB garantit à la fois :

- un aliment composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique, mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal ;
- le respect de la réglementation en vigueur en France ;
- une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics, répondant à des critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité tels que définis par la norme européenne EN 45011.



La *Rainforest Alliance*⁶⁸ est une ONG américaine qui a pour but de préserver la biodiversité sur terre et d'assurer des conditions de vie décentes en modifiant les pratiques agricoles, commerciales et les comportements du consommateur. C'est le « Sustainable Agriculture Network (SAN)⁶⁹ » qui a établi les standards de l'initiative, en conformité avec le code de bonnes pratiques pour l'établissement de normes sociales et environnementales de l'« ISEAL Alliance ».

⁶⁶ www.soilassociation.org.

⁶⁷ www.agencebio.org.

⁶⁸ www.rainforest-alliance.org/about.

⁶⁹ san.ag/web.

L'alliance ISEAL⁷⁰ (*International Social and Environmental Accreditation and Labelling*) est une association mondiale qui regroupe les principales normes sociales et environnementales dans le monde. Les objectifs principaux de l'association sont de renforcer l'efficacité et l'impact de ces normes.



Le référentiel de la *Rainforest Alliance* pour l'agriculture comprend **10 principes** :

1. Système de gestion environnementale et sociale
2. Conservation des écosystèmes
3. Protection de la faune et de la flore
4. Conservation de l'eau
5. Traitement équitable et bonnes conditions de travail pour le personnel
6. Santé et sécurité au travail
7. Relations avec les communautés locales
8. Lutte intégrée
9. Gestion et conservation des sols
10. Gestion intégrée des déchets

En matière de certification, la ferme doit être audité par un des partenaires de la « Sustainable Farm Certification, Intl⁷¹ ». Une fois certifiée, l'entreprise peut vendre ses produits avec le label « Rainforest Alliance ». Cette NVP B-to-C s'applique notamment à la production de bananes, de mangues et d'ananas.



Le référentiel LEAF Marque⁷² vise à garantir aux consommateurs le soin apporté par les exploitants agricoles à la production d'aliments et d'autres produits. Ce référentiel atteste que le produit a fait l'objet d'une démarche éco-responsable. Pour avoir le droit d'utiliser le logo LEAF MARQUE, l'exploitation doit se conformer pleinement aux critères de conformité définis dans le cadre de cette norme⁷³.

Les organismes de certification actuellement agréés et les pays où ils sont compétents sont référencés sur le site Internet www.leafmarque.com. Ce référentiel est notamment utilisé par la chaîne de distribution britannique Waitrose.

Les points d'évaluation de la norme sont les suivants :

- Organisation et planification
- Gestion des sols et apports de nutriments aux cultures
- Protection des cultures

⁷⁰ www.isealalliance.org/about-us.

⁷¹ La liste des organismes est disponible sur sustainablefarmcert.com.

⁷² Disponible sur www.leafuk.org/resources/000/533/121/Norme_LEAF_Marque_internationale_V8_French.pdf.

⁷³ Un organisme de certification agréé procédera d'abord à la vérification de ces critères et délivrera le certificat à l'exploitation le cas échéant. Les produits pourront alors être vendus avec le label LEAF.

- Lutte contre la pollution et gestion des déchets
- Efficacité énergétique et rendement hydraulique
- Faune sauvage et paysage
- Élevage d'animaux et environnement
- Engagement avec les communautés locales.

Cette NVP B-to-C s'appuie sur le principe de gestion intégrée de la ferme (Integrated Farm Management – IFM). Ce principe consiste à combiner techniques traditionnelles et techniques modernes afin d'atteindre une meilleure productivité tout en minimisant l'impact environnemental. Les producteurs qui appliquent les préceptes inscrits dans la norme LEAF réduisent généralement leurs coûts grâce à une meilleure gestion des sols, à un usage minimal de pesticides et à moins de labourage. Par ailleurs, les émissions de CO₂ sont souvent réduites et le nombre d'espèces animales en recrudescence.



« La norme ISO 14001: 2004 est appliquée par quelque 200 000 organismes dans 155 pays ».

La famille **ISO 14000**⁷⁴ traite du « **Management environnemental** ». Ce terme recouvre ce que l'organisme fait pour :

- réduire au minimum les effets dommageables de ses activités sur l'environnement,
- améliorer en permanence sa performance environnementale.

Les deux toutes premières normes, ISO 14001:2004 et ISO 14004:2004, traitent des systèmes de management environnemental (SME). ISO 14001:2004 définit les exigences relatives à un SME et ISO 14004:2004 donne des lignes directrices générales pour un SME. Les autres normes et lignes directrices de cette famille traitent d'aspects environnementaux spécifiques, notamment : l'étiquetage, l'évaluation de la performance, l'analyse du cycle de vie, la communication et l'audit.

Dans le contexte d'ISO 9001:2000 (et ISO 9001:2008) ou ISO 14001:2004, la « certification » se rapporte à la délivrance d'une assurance écrite (le certificat) par un organisme extérieur indépendant, qui audite un système de management et vérifie qu'il est conforme aux exigences spécifiées dans la norme.

L'« enregistrement » signifie que l'organisme d'audit enregistre ensuite la certification dans son registre de clients. Ainsi, le système de management a été à la fois certifié et enregistré. Par conséquent, dans le contexte d'ISO 9001:2000 (et ISO 9001:2008) ou d'ISO 14001:2004, la différence entre les deux termes n'est pas significative et ils sont tous deux acceptables pour un usage général. La « certification » est le terme le plus largement utilisé dans le monde, bien que l'enregistrement soit souvent préféré en Amérique du Nord et les deux termes sont interchangeable.

En revanche, c'est une erreur que d'utiliser le terme « accréditation » comme synonyme de certification ou d'enregistrement, parce qu'il a un sens différent. Dans le contexte d'ISO 9001:2000 (et ISO 9001:2008) ou d'ISO 14001:2004, l'accréditation se rapporte à la reconnaissance formelle par un organisme spécialisé, un organisme

⁷⁴ www.iso.org/iso/fr/iso_catalogue/management_and_leadership_standards/environmental_management.htm.

d'accréditation, qu'un organisme de certification est compétent pour procéder à la certification selon ISO 9001:2000 (et ISO 9001:2008) ou ISO 14001:2004 dans des secteurs d'activité spécifiés. En termes simples, l'accréditation est en quelque sorte une certification de l'organisme de certification. Les certificats délivrés par des organismes de certification accrédités peuvent être perçus sur le marché comme ayant une crédibilité accrue.

L'ISO dispose de nombreuses autres normes qui traitent de questions environnementales spécifiques. ISO 14001:2004 a pour but de fournir un **cadre pour une approche holistique et stratégique** de la politique, des plans et des actions de l'organisme à l'égard de l'environnement.

ISO 14001:2004 donne les **exigences génériques** pour un système de management environnemental. La philosophie sous-jacente est que, quelle que soit l'activité de l'organisme, les exigences d'un SME efficace sont les mêmes. Cela a pour effet d'établir une **référence commune** pour la communication sur les questions de management environnemental entre les organismes, leurs clients, les organismes de réglementation, le public et les autres parties prenantes. L'ISO 14001:2004 ne définissant pas des niveaux de performance environnementale, la norme peut être mise en œuvre par des **organismes très divers**, quel que soit leur degré de maîtrise des questions liées à l'environnement. Toutefois, un **engagement envers la conformité** à la législation et à la réglementation applicables en matière d'environnement est exigé, ainsi qu'un engagement envers l'**amélioration continue** – à laquelle le SME donne un cadre.

ISO 14001:2004 est un outil qui sert à réaliser des **objectifs internes** :

- donner à la direction une assurance qu'elle maîtrise les processus et activités organisationnels ayant un impact sur l'environnement ;
- donner aux employés une assurance qu'ils travaillent pour une organisation responsable vis-à-vis de l'environnement.

ISO 14001:2004 sert aussi à réaliser des **objectifs externes** :

- donner une assurance sur les questions environnementales aux parties prenantes
- extérieures, comme les clients, la collectivité et les organismes de réglementation ;
- se conformer à la réglementation en matière d'environnement ;
- appuyer les déclarations et la communication de l'organisme sur ses propres politiques, plans et actions pour l'environnement ;
- donner un cadre pour démontrer la conformité par l'intermédiaire des déclarations de conformité des fournisseurs, de l'évaluation de la conformité par une partie prenante extérieure – un client par exemple – et pour la certification de conformité par un organisme de certification indépendant.

Cette NVP B-to-B⁷⁵ ne concerne pas seulement les aspects environnementaux des processus de l'organisation, elle s'intéresse également à ceux des produits et services. L'analyse du cycle de vie (ACV) est un outil pour identifier et évaluer les aspects environnementaux des produits et services « du berceau à la tombe » (des ressources

⁷⁵ www.iso.org/iso/fr/theiso14000family_2009.pdf.

d'entrée à la mise au rebut du produit et aux déchets occasionnés). **ISO 14040** donne des lignes directrices sur les principes et la conduite de l'analyse du cycle de vie qui permet à l'entreprise de déceler comment réduire l'impact d'ensemble de ses produits et services sur l'environnement.

La norme ISO 14064, parties 1, 2 et 3, concerne quant à elle la quantification et la vérification des gaz à effet de serre (GES). Elle spécifie un ensemble clair et vérifiable d'exigences pour aider les entreprises et les auteurs de projets à réduire les émissions de GES. L'ISO 14065 complète cette norme en établissant les exigences en vue de l'accréditation ou d'autres formes de reconnaissance des organismes procédant à des validations et des vérifications des GES à l'aide d'ISO 14064 ou d'autres normes ou spécifications pertinentes. ISO 14063 donne des lignes directrices et des exemples concernant la communication sur le management environnemental et aide les entreprises à établir des liens importants avec les parties prenantes externes.

Le Guide ISO 64 explique comment traiter les questions environnementales dans les normes de produit. Destinées en premier lieu aux rédacteurs de normes, les recommandations qui y figurent sont également utiles pour les concepteurs et les fabricants. L'ISO 14067 sur l'empreinte carbone des produits fournit des exigences pour la quantification et la communication des GES associés aux produits. Cette norme en deux parties traite de la quantification de l'empreinte carbone (Partie 1) et de l'harmonisation des méthodologies pour communiquer l'information sur l'empreinte carbone et fournir des recommandations pour sa communication (Partie 2).

Une série de standards et d'initiatives ont vu le jour en matière de mesure d'empreinte carbone de produits. Il est trop tôt pour parler d'une réelle harmonisation entre toutes ces initiatives même si la norme ISO 14067 et celle du *Greenhouse Gas Protocol Scope 3&4* du *World Resource Institute* vont dans le bon sens. Au Royaume-Uni, le PAS 2050 du *British Standards Institute* est le premier standard à être apparu pour la mesure de l'empreinte carbone de biens et de services et il est déjà en train de subir une première révision. En France, la loi de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle Environnement (dite « loi Grenelle 1 », loi n° 2009-967 du 3 août 2009) institue ainsi le droit du consommateur à « pouvoir disposer d'une information environnementale sincère, objective et complète » et à « se voir proposer des produits respectueux de l'environnement à des prix attractifs » (article 54).

Concernant le développement d'un nouvel affichage des caractéristiques environnementales des produits, le projet de loi portant engagement national pour l'environnement (dite « loi Grenelle 2 »), voté au Sénat le 8 octobre 2009 et en cours d'examen à l'Assemblée nationale, précise qu'« à partir du 1^{er} janvier 2011, le consommateur doit être informé, par voie de marquage, d'étiquetage, d'affichage ou par tout autre procédé approprié, du contenu en équivalent carbone des produits et de leur emballage ainsi que de la consommation de ressources naturelles ou de l'impact sur les milieux naturels qui sont imputables à ces produits au cours de leur cycle de vie » (article 85).

Une plateforme ADEME-AFNOR a été créée afin de réaliser un document de méthodologie générale, BP X30-323 (Principes généraux pour l'affichage environnemental des produits de grande consommation). Ce document est complété d'une annexe méthodologique détaillée qui est actuellement complétée, par catégorie de produits, au sein d'une dizaine de groupes sectoriels (produits alimentaires, produits ménagers, mobilier, textile, etc.). Des projets pilotes alimentent les réflexions

de ces différents groupes. Ces quatre standards ne reflètent qu'en partie le dynamisme du secteur.

Les normes ISO 14000 sont conçues pour être complémentaires, mais elles peuvent également être utilisées seules pour atteindre des objectifs spécifiques concernant l'environnement. La famille ISO 14000 fournit des outils de management pour permettre aux organisations de gérer leurs aspects environnementaux et d'évaluer leurs performances environnementales. Ensemble, ces outils présentent des avantages économiques très concrets :

- réduction de l'utilisation de matières premières et de ressources ;
- réduction de la consommation d'énergie ;
- amélioration de l'efficacité des processus ;
- réduction des déchets et des coûts de mise au rebut ;
- utilisation de ressources renouvelables.

Ces avantages économiques vont de pair avec des avantages environnementaux précis. Tel est l'intérêt de la série ISO 14000 face aux composantes environnementales et économiques du développement durable et du triple bilan (économique, social, environnemental).

4.4. Implications des NVP pour la filière fruits et légumes ACP

L'émergence et l'adoption de ces NVP par plusieurs acteurs le long des chaînes d'approvisionnement agro-alimentaires a eu plusieurs conséquences pour la filière fruits et légumes ACP, notamment en termes d'accès au marché et surtout pour les petites et moyennes entreprises du secteur. En résumé, les producteurs ACP qui souhaitent exporter doivent maintenant non seulement respecter les nouvelles réglementations de l'UE, mais aussi satisfaire aux exigences des importateurs et des grandes enseignes, exigences qui s'avèrent souvent plus complexes et plus strictes que (la) réglementation. Tout en restant volontaires – parce qu'elles ne sont requises par la législation –, les normes deviennent indispensables pour pouvoir « travailler » et donc, en fait, obligatoires. L'absence d'une certification NVP peut exclure les producteurs de certains secteurs clés du marché.

Une certification nécessite des moyens techniques et financiers non négligeables. Dans le cas de NVP en matière de qualité sanitaire des aliments, cette certification n'est pas financée par le marché, vu qu'aucune communication directe au sujet de la mise en conformité de l'entreprise n'est adressée au consommateur. En outre, la démultiplication de ces NVP sur le marché européen a pour conséquence pour un producteur ACP opérant sur plusieurs marchés avec plusieurs clients de devoir jongler avec plusieurs certifications, qui, généralement, se recoupent sur plusieurs niveaux. Les producteurs se retrouvent ainsi confrontés à une pléthore de NVP, qui impliquent chacune des frais de mise en conformité et de certification.

Pour les producteurs ACP, les NVP peuvent toutefois également présenter des avantages considérables. GLOBALG.A.P., par exemple, a traduit les obligations réglementaires dans un document qui permet leur application pratique. La conformité aux normes peut augmenter la productivité et la compétitivité en réduisant les coûts des intrants (pesticides, fertilisants) et en aidant les exploitants agricoles à adopter les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), à améliorer l'hygiène et à employer des méthodes de gestion modernes. Elle s'accompagne aussi d'avantages sociaux en termes, par exemple, de sécurité des denrées alimentaires, de santé et d'hygiène des travailleurs (Okello, 2005) et d'une meilleure rémunération de la main-d'œuvre qualifiée. Cependant, bien qu'améliorant la capacité de la chaîne d'approvisionnement à fournir des produits ayant les qualités requises, les NVP ont également pour effet d'exclure ceux qui sont incapables de s'y conformer, notamment les petites et moyennes entreprises et les petits producteurs. De manière générale, la capacité de respecter les normes varie en fonction des pays et des intervenants, selon leur importance et leurs ressources.

En ce début de XXI^e siècle, l'agriculture dans le monde reste l'activité humaine impactant le plus notre environnement. Bien que les émissions de gaz à effet de serre puissent aujourd'hui être considérées comme étant la préoccupation environnementale majeure sur terre, d'autres impacts écologiques, notamment sur les sols et les ressources hydriques, font l'objet d'une attention croissante de la part de la société et doivent être également pris en considération par l'industrie horticole dans les pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique.

De nouveaux types d'initiatives sont en train de voir le jour afin de relever les défis sociaux, économiques et environnementaux de notre planète. La certification à certains standards privés décrits sous la section « responsabilité sociétale » permet à des entreprises, dans certains cas, d'accéder à des marchés plus intéressants (marchés de niches du commerce équitable, du bio...), d'étendre leur clientèle et donc d'augmenter la demande pour les exportations horticoles ACP.

La durabilité n'est plus seulement un concept réservé aux sociétés occidentales. Les entreprises ACP doivent également se l'approprier en s'assurant de limiter les effets contre-productifs et de maximiser les effets positifs pour leurs communautés. Le défi à l'heure actuelle pour les entreprises ACP qui exportent des fruits et légumes sur le continent européen est de transformer ces nouvelles demandes en opportunités pour se développer et améliorer leur compétitivité.

Chapitre 5

La réglementation sur les pesticides et les biocides

Historique	168
Le nouveau cadre législatif européen.....	172
La Directive 2009/128/CE	177
Le Règlement (CE) 1189/2009	178
Le Règlement (CE) 396/2005	179
Le Règlement (CE) 1907/2006	187
Le Règlement (CE) 1272/2008	191
La Directive 2009/127/CE	193
La Directive 98/8/CE	196



5.1. Historique

5.1.1. Quelques définitions

Le mot « **pesticide** » est le terme générique utilisé pour désigner toutes les **substances naturelles ou de synthèse capables de contrôler, d'attirer, de repousser, de détruire ou de s'opposer au développement des organismes vivants** (microbes, animaux ou végétaux) considérés comme **nuisibles pour l'agriculture, l'hygiène publique** (par exemple les cafards dans les habitations), **la santé publique** (les insectes parasites poux, puces ou vecteurs de maladies telles que le paludisme et les bactéries pathogènes de l'eau détruits par la chloration), **la santé vétérinaire**, ou **les surfaces non agricoles** (routes, aéroports, voies ferrées, réseaux électriques...).

Les produits phytopharmaceutiques font partie des pesticides et sont définis **comme les produits constitués de substances actives**, phytoprotecteurs ou synergistes, destinés à l'un des usages suivants :

- protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou prévenir l'action de ceux-ci ;
- exercer une action sur les processus vitaux des végétaux (ex. : exerçant une action sur leur croissance) ;
- assurer la conservation des produits végétaux ;
- détruire les végétaux ou les parties de végétaux indésirables, freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux, à l'exception des algues.

5.1.2. Le cadre législatif de 1991 à nos jours

Il se rapporte à la Directive 91/414/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques.

☐ Que contient cette Directive ?

La réglementation des produits phytopharmaceutiques dans l'Union européenne (UE) a d'abord été harmonisée dans la **Directive 91/414/CEE du Conseil**, qui est entrée en vigueur **le 26 juillet 1993**. Cette Directive est la base de toute autorisation de mise sur le marché d'un produit phytopharmaceutique au sein de l'Union et **est d'application jusqu'au 14 juin 2011, date à laquelle elle sera abrogée par le Règlement 1107/2009**.

Cette Directive établit des **critères à considérer relatifs à la sécurité des substances actives**, ainsi que la sécurité et l'efficacité des produits formulés. La Directive fixe un système d'évaluation en deux étapes :

- une **évaluation communautaire des substances actives** ;
- une autorisation des **produits phytopharmaceutiques** dérivant des matières actives à **l'échelle nationale**.



Cette Directive est composée de 24 articles et de 6 Annexes sous forme de Directives :

- **L'Annexe I** ou « liste positive » est la liste des substances actives ne présentant de risques inacceptables pour la santé humaine et l'environnement et qui, dès lors, sont autorisées, au niveau communautaire, à être employées dans la fabrication de produits phytopharmaceutiques.
- **L'Annexe II** est la liste des essais et études requis pour toute substance active pour laquelle l'inclusion à l'Annexe I est demandée. Elle est divisée en une Partie A pour les substances chimiques et une Partie B pour les micro-organismes.
- **L'Annexe III** est la liste des essais et études requis pour tout produit phytopharmaceutique pour lequel un dossier est soumis au niveau national après inclusion à l'Annexe I ou présenté comme usage représentatif dans le dossier d'inclusion à l'Annexe I. Ces conditions concernent, notamment, l'identification de la substance ou du produit, l'identité du producteur et du demandeur de l'autorisation, la réalisation d'essais et d'analyses par des services ou organismes d'essai officiels ou officiellement reconnus, etc. Les informations détenues par le demandeur ou le producteur peuvent être protégées par une clause de confidentialité lorsqu'elles constituent un secret industriel ou commercial.
- Les **Annexes IV et V** reprennent respectivement les phrases types sur la nature des risques particuliers et les phrases types relatives aux précautions à prendre qui doivent figurer sur l'emballage du produit phytopharmaceutique. Les Directives représentant ces annexes sont peu à peu remplacées par le Règlement européen sur la classification et l'emballage des substances et mélanges (Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les Directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006 (JOUE, L 353 du 31 décembre 2008).
- **L'Annexe VI** reprend les principes uniformes pour l'évaluation et l'autorisation des produits phytopharmaceutiques par les États membres. L'application de ces principes uniformes par ces derniers permet que les autorisations soient octroyées selon les mêmes standards.

Schéma récapitulatif des différentes composantes de la Directive européenne 91/414 :



❑ Quel est le processus et la durée d'inclusion à l'Annexe I ?

Avant 1991, il existait sur le marché une multitude de substances actives entrant dans la fabrication de nombreux produits phytopharmaceutiques, autorisées par divers systèmes nationaux aux exigences hétérogènes. Depuis 1993, la Directive 91/414 est devenue la base du système harmonisé européen d'autorisation des produits phytopharmaceutiques. Dès lors, toutes les anciennes substances actives devaient faire l'objet sur 10 ans d'une réévaluation parallèlement aux demandes d'inscription de nouvelles substances. Un calendrier des évaluations a été fixé par la Commission européenne et l'évaluation des anciennes substances s'est terminée en 2009.

Le système harmonisé nécessite au préalable le dépôt et l'évaluation communautaire d'un dossier complet d'inscription à l'Annexe I de la **substance active** par un fabricant de produit phytopharmaceutique auprès d'un État membre selon les exigences décrites dans l'annexe II de la Directive, qui vont des données sur l'identité de la substance active à celles permettant une évaluation du risque pour la santé humaine et l'environnement.

Les instances évaluatrices sont un **État membre rapporteur, l'Agence européenne pour la sécurité alimentaire (EFSA) et les experts des autres États membres**. Sur base du rapport d'évaluation de l'État membre rapporteur et des experts des États membres, l'EFSA élabore ses conclusions sur les risques liés à l'utilisation de la matière active qu'elle transmet à la Commission européenne. La recommandation d'inclusion/non-inclusion émise par l'État membre rapporteur de même que les conclusions de l'EFSA sont présentées à tous les États membres et à la Commission européenne, cette dernière étant la gestionnaire du risque pour le citoyen européen. Un vote final de la Directive d'inclusion/non-inclusion par les États membres a lieu sur base de la majorité qualifiée et publiée 3 mois plus tard au *Journal officiel des Communautés européennes*.

La Directive 91/414 en elle-même ne fixait pas de délais d'évaluation des dossiers d'inclusion des substances actives déjà sur le marché (c'est-à-dire avant 1993), malgré le calendrier de regroupement et d'évaluation publié sous forme de directive. Les évaluations ont duré en moyenne 4 à 5 ans pour chaque groupe de matières actives, d'où la longueur du processus de ré-évaluation des anciennes substances actives. La Commission européenne a déclaré la **révision officiellement complète en mars 2009**. Sur environ 900 substances actives présentes sur le marché avant 1993, **500 devaient être évaluées** après un premier tri sur base des exigences de la Directive 91/414. L'évaluation s'est déroulée en plusieurs phases de 1992 à 2009. 67 % des matières actives ont ainsi été retirées du marché, car non soutenues, 7 % n'ont pas été inscrites après révision et **26 % l'ont été**.

L'inclusion à l'Annexe I d'une substance active est **valable 10 ans** et peut être renouvelée. Elle peut être annulée si les conditions requises ne sont plus remplies et elle peut être modifiée si l'évolution des connaissances scientifiques ou techniques le permet.

5.1.3. Le Règlement (CE) 33/2008

Il porte sur la re-soumission en cas de non-inclusion à l'Annexe I de la Directive 91/414/EC. Ce règlement a été mis en place par la Commission européenne afin d'établir de nouvelles procédures et, plus généralement, des règles plus claires relatives au dossier de re-soumission dans le cas de non-inclusion à l'Annexe I durant le programme de révision de la Directive 91/414/EC. Ce règlement donne donc la possibilité de

re-soumettre un dossier de demande d'inclusion à l'Annexe I de la Directive 91/414/EC. Il est entré **en vigueur le 25 janvier 2008** et explique les procédures régulières et accélérées dans le cas du dépôt d'un dossier de re-soumission par un fabricant de matière active entrant la composition d'un produit phytopharmaceutique.

La procédure d'évaluation est régulière ou accélérée selon que la matière active faisait partie de la première liste (ou phase) ou des deuxième, troisième et quatrième phases de substances à évaluer dans le cadre de la Directive 91/414.

- La **procédure régulière s'applique aux substances actives de la première phase** et nécessite un dossier complet. De la réception du dossier et après avoir été déclaré complet par l'État membre rapporteur à la production d'un rapport d'évaluation par la Commission européenne suivie d'un vote, le processus d'évaluation doit **durer de 18 à 24 mois**.
- La procédure **accélérée s'applique aux substances des deuxième, troisième et quatrième phases de révision** si le dossier a été re-soumis dans les 6 mois après la date de publication de la décision de non-inclusion (substances listes 3 et 4) ou dans les mois après l'entrée en vigueur du règlement 33/2008 (substances liste 2). Le dossier est allégé et consiste en la soumission de données additionnelles spécifiques à certains points non résolus lors de la première évaluation. La procédure est dite accélérée dans le sens où l'EFSA n'est consultée que sur requête de la Commission européenne qui a entre 3 et 6 mois pour remettre son évaluation. La procédure dure 12 à 18 mois.

Quatre-vingts substances actives ont été resoumises depuis la parution de ce Règlement. La liste exhaustive est disponibles dans le document *SANCO 01896/2008*, Rev. 21 janvier 2011.



5.2. Le nouveau cadre législatif européen

Il s'agit du **Règlement (CE) 1107/2009** du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les Directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil.

5.2.1. Pourquoi remplacer la Directive 91/414/CEE ?

En juillet 2002 la Commission européenne, conjointement avec le Parlement européen et le Comité économique et social, a publié une communication dans laquelle elle fixait les bases d'une **stratégie thématique** afin de **réduire l'impact des pesticides sur la santé humaine et l'environnement** et, plus généralement, d'atteindre un usage plus durable des pesticides ainsi qu'une réduction globale significative des risques et usages des pesticides, cependant cohérente avec la protection nécessaire des cultures. Quatre objectifs principaux ont été fixés :

1. Minimiser les dangers et risques pour la santé humaine et l'environnement issus de l'emploi des pesticides.
2. Des contrôles améliorés de l'usage et de la distribution des pesticides.
3. Réduire l'utilisation de substances actives à toxicité élevée les remplaçant par des matières actives alternatives moins toxiques.
4. Encourager l'usage de pesticides à bas risque ou l'agriculture intégrée en rendant les utilisateurs plus vigilants, en vulgarisant les codes de bonnes pratiques et en considérant l'application éventuelle d'instruments financiers.

Pour atteindre ces objectifs et refléter l'évolution des connaissances scientifiques et les leçons tirées de la révision des substances actives existantes, une mise à jour des législations existantes, dont la Directive 91/414/CEE, s'avérait donc nécessaire. C'est ainsi qu'un groupe de 4 textes législatifs a vu le jour :

- le Règlement 1107/2009/CEE visant à remplacer la Directive 91/414/CEE ;
- la Directive 2009/128/CEE du 21 octobre 2009 concernant d'usage durable des pesticides ;
- le Règlement 1185/2009 du 25 novembre 2009 sur les statistiques des pesticides ;
- un amendement (Directive 2009/127 du 21 octobre 2009) de la Directive 2006/42/CEE sur la machinerie agricole pour l'application des pesticides.

5.2.2. Que contient le Règlement (CE) 1107/2009 ?

Le Règlement (CE) 1107/2009 a été publié le 24 novembre 2009 et remplace la Directive 91/414/CEE. Il sera d'**application à partir du 14 juin 2011** dans tous les États membres, et ce, immédiatement (contrairement à une directive qui possède un délai d'implémentation en législation nationale). Le Règlement continuera d'harmoniser l'évaluation des substances et produits de protection des plantes à travers l'Europe et

introduira de **nouvelles exigences** relatives à l'approbation des substances actives, telles que :

- **les critères de dangerosité** qui ne tiennent compte que des propriétés chimiques intrinsèques d'un pesticide et non plus du risque. Cette démarche diffère fortement des procédures d'approbation actuelles (en vertu de la Directive 91/414/CEE), qui prennent en considération non seulement les dangers (toxicité), mais aussi les risques (évaluation des risques potentiels liés à l'exposition au produit selon les modalités, le moment, le lieu et la fréquence d'utilisation, etc.) ;
- **l'évaluation des effets cumulatifs et synergistes** des pesticides ;
- **l'évaluation comparative** des pesticides ;
- **la perturbation du système endocrinien** par les pesticides qui n'était qu'indirectement évaluée sous la Directive 91/414.

Selon les critères arrêtés dans le nouveau Règlement, l'utilisation d'une substance ne sera pas autorisée (sera exclue) si cette substance est classée dans les catégories suivantes :

- substances mutagènes de catégorie 1 ou 2 ;
- substances cancérogènes ou substances toxiques pour la reproduction de catégorie 1 ou 2, sauf si l'exposition est « négligeable » ;
- perturbateurs endocriniens susceptibles d'exercer des effets nocifs, sauf si l'exposition est « négligeable » ;
- polluants organiques persistants (POP) ;
- substances persistantes, bioaccumulables et toxiques (PBT) ;
- substances très persistantes et très bioaccumulables (vPvB).

Le Règlement est structuré en 9 chapitres et 5 annexes reprenant les points suivants :

➤ **Chapitre I : Les provisions générales**

➤ **Chapitre II : Substances actives, phytoprotecteurs, synergistes et co-formulants dans lequel sont repris :**

- pour les matières actives :
 - les critères et conditions d'approbation des matières actives ;
 - la durée de la première approbation, en général 10 ans, mais adaptable d'après les caractéristiques de la substance ;
 - les restrictions d'approbation ;
 - Le processus d'approbation (contenu du dossier de soumission, admissibilité, rapport d'évaluation et règlement d'approbation) ;
 - le renouvellement l'approbation et la révision à l'issue des 10 ans ;
 - les dérogations relatives aux substances actives à faible risque ;
 - les molécules candidates à la substitution ;
- pour les phytoprotecteurs et les co-formulants :
 - leur approbation ;
 - la révision à partir de décembre 2014 de ceux déjà présents sur le marché ;
 - les composés inacceptables.

- **Chapitre III : Produits de protection des plantes**
 - leur autorisation de mise sur le marché ;
 - leurs autorisations provisoires (pas plus de 3 ans) ;
 - la durée de la mise sur le marché ;
 - la procédure d'obtention d'une autorisation de mise sur le marché ;
 - le principe de reconnaissance mutuelle des autorisations entre États membres de la même zone ;
 - le renouvellement, le retrait ou l'amendement d'une autorisation (et la période de grâce en cas de retrait) ;
 - les cas spéciaux (produits à faible risque, contenant des OGM, les semences traitées...) ;
 - l'évaluation comparative des produits contenant des substances actives candidates à la substitution ;
 - l'extension des usages mineurs ;
 - l'importation parallèle ;
 - la recherche et développement ;
 - l'usage des pesticides (selon les BPA) ;
 - l'information sur les effets inacceptables.

- **Chapitre IV : Les adjuvants**

- **Chapitre V : La protection et le partage des données**

- **Chapitre VI : L'accès public à l'information**

- **Chapitre VII : Emballage, étiquetage et publicité des produits de protection des plantes et des adjuvants**

- **Chapitre VIII : Surveillance et contrôles** (responsabilité des États membres et de la Commission)

- **Chapitre IX : Les situations d'urgence** (en cas de risques pour la santé humaine, et animale, et pour l'environnement)

- **Chapitre X : Les provisions administratives et financières**

- **Chapitre XI : Les mesures transitoires** relatives notamment à l'applicabilité de la Directive 91/414/CEE pour les substances actives incluses avant le 14 juin 2011

- **L'Annexe I** reprend les **différentes zones agroclimatiques** (Nord, Centre et Sud de l'Europe) pour la reconnaissance mutuelle.

- **L'Annexe II** reprend **la procédure et les critères d'approbation des substances actives, phytoprotecteurs et synergistes** référencées dans le Chapitre II du Règlement. Ces conditions sont similaires à celles de l'Annexe II de la Directive 91/414/CEE, mais avec de nouvelles exigences relatives au caractère cancérigène, mutagène de la substance active ou affectant la reproduction humaine, à la perturbation endocrinienne et les critères de persistance, bioaccumulation et toxicité

pour l'environnement qui sont autant de **critères d'exclusion**. Les critères de perturbation endocrinienne ne sont pas encore définis, et la Commission européenne a fixé la date du 14 décembre 2014 pour les définir.

- **L'Annexe III reprend la liste des co-formulants non autorisés** à être introduits dans les produits de protection des plantes.
- **L'annexe IV est dédiée à l'évaluation comparative des produits de protection des plantes.**
- **L'Annexe V reprend la liste des Directives abrogées** et leurs amendements successifs.

5.2.3. Quel est l'impact du Règlement (CE) 1107/2009 sur les exportations des pays ACP ?

Ce nouveau règlement aura inévitablement un impact sur **la disponibilité des pesticides** utilisés sur les cultures horticoles destinées à être vendues en Europe.

Bien que plusieurs pesticides actuellement utilisés pour des cultures destinées à l'exportation puissent être retirés des marchés européens, le nouveau Règlement ne devrait **pas avoir d'effets significatifs à court terme** dans les pays ACP. Tout d'abord, lorsqu'un pesticide sera retiré en Europe, **il pourra continuer d'être utilisé sur les cultures d'exportation des pays ACP à condition qu'il soit enregistré au niveau local et qu'il satisfasse aux exigences européennes relatives aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides et aux tolérances à l'importation.**

Par ailleurs, les substances resteront autorisées jusqu'à leur réexamen à l'expiration de leur approbation en vertu de leur inclusion dans l'Annexe I (et, par conséquent, leurs MRL ne changeront pas jusqu'à la date d'expiration). Ensuite, la possibilité d'accorder des dérogations devrait laisser le temps de développer des substances de remplacement.

Dans l'ensemble, les effets devraient se faire sentir **sur le long terme**, et en particulier chez les petits exploitants agricoles, en raison **de l'exclusion éventuelle** (ou l'abaissement des LMR) **de certains pesticides à large spectre moins onéreux**. Les pesticides de remplacement pourraient être plus chers avec pour conséquence la hausse consécutive des coûts de production. Il pourrait en outre se poser le problème de la **disponibilité de ces produits de remplacement**. À l'exception des agrumes et de la banane, les fruits et les légumes, et ce, particulièrement dans les pays ACP, sont des marchés mineurs pour l'industrie phytopharmaceutique ; il y a par conséquent moins d'intérêt pour les fabricants à investir dans le développement de nouveaux produits et à homologuer de nouveaux produits dans les pays ACP.

Certains éléments du nouveau règlement doivent encore être clarifiés. Par exemple, les critères concernant les perturbateurs endocriniens ne sont pas encore définitifs, ce qui constitue une source majeure d'incertitude. On ne sait pas non plus si les tolérances à l'importation pour les substances qui seront éliminées en raison de critères d'exclusion liés à la santé publique seront fixées à la limite de quantification (LOQ).

Il est essentiel de **commencer à élaborer des stratégies de remplacement pour la gestion des ennemis des cultures** afin de limiter les effets négatifs lorsque les substances seront finalement interdites. Au vu de la tendance générale de réduction des pesticides dans le marché européen, ces stratégies devront s'orienter vers des teneurs en résidus minimales dans les denrées.

En premier lieu, la recherche et le développement devraient s'orienter :

- vers les cas où **d'importantes substances actives seront perdues plus rapidement que prévu** (c'est-à-dire les matières actives qui sont encore en train d'être révisées pour inclusion à l'Annexe I de la Directive 91/414 et dont on ne connaît pas encore le résultat) ;
- vers les situations où des méthodes alternatives efficaces et financièrement accessibles n'existent pas à ce jour.

Il est également essentiel de maintenir la collaboration étroite avec les fabricants afin de les inciter à développer de nouveaux produits et d'introduire les produits existants dans les pays ACP.

5.3. La Directive 2009/128/CE

Cette Directive du 21 octobre 2009 instaure un **cadre d'action communautaire pour parvenir à une utilisation des pesticides compatibles avec le développement durable**¹ et a été publiée en même temps que le Règlement (CE) 1107/2009, à savoir en **novembre 2009**.

Elle est entrée en vigueur le lendemain de sa publication et doit être **implémentée ou incorporée dans la législation des États membres pour le 14 décembre 2011**.

Elle s'applique uniquement aux produits de protection des plantes et aux biocides, et fixe un cadre légal pour promouvoir les bonnes et meilleures pratiques relatives au stockage, l'utilisation et l'élimination des pesticides. Ceci inclut :

- **des formations des utilisateurs** de pesticides ;
- **l'inspection de l'équipement de pulvérisation** ;
- les **applications aériennes** (interdites dans l'espace européen sauf dérogations) ;
- la **protection de l'environnement aquatique, des espaces publics et de conservation de la nature** ;
- la **minimisation du risque de pollution** à travers la manutention, le stockage et l'élimination des pesticides ;
- la **promotion des systèmes à faibles intrants**.

Elle prévoit la mise en place par les États membres de **plans d'action nationaux** comprenant des objectifs, des plannings et délais à respecter visant à réduire les risques et impacts de l'usage des pesticides sur la santé humaine et l'environnement, et à développer et introduire la gestion intégrée des ravageurs ou d'approches/techniques alternatives, qui deviendra obligatoire pour tout opérateur professionnel à partir du **1^{er} janvier 2014 afin de réduire la dépendance à l'usage des pesticides**.

¹ La croissance de la population et l'amélioration du niveau de vie dans beaucoup de pays ont abouti à une augmentation de la consommation et ont accru les demandes au niveau des ressources naturelles mondiales. Par définition, le caractère durable réfère à la **viabilité d'un système à long terme**. L'agriculture durable aspire à **cultiver des produits alimentaires d'une manière efficace et productive en préservant et en améliorant l'environnement et la vie des communautés locales**. Le concept d'agriculture durable inclut des activités comme le maintien à un niveau le plus bas possible de l'utilisation des engrais et des pesticides afin de garantir que les effets défavorables sur l'environnement sont réduits au minimum. Elle suppose aussi l'amélioration des conditions de vie des communautés locales en apportant du travail et en veillant à la protection de l'environnement.

5.4. Le Règlement (CE) 1185/2009

Ce Règlement relatif aux statistiques sur les pesticides a été publié le **10 décembre 2009** et est entrée en vigueur 20 jours après sa publication. Il établit un cadre légal relatif à la production systématique de statistiques communautaires sur la mise sur le marché et l'usage des produits de protection des plantes. Ces statistiques doivent concerner :

- les **quantités annuelles de pesticides mises sur le marché** ;
- les **quantités annuelles de pesticides utilisés**.

Les éléments clés de cette réglementation concernent :

- la **collecte de données de ventes annuelles par les États membres** et leur transmission à la Commission européenne ;
- les **rapports de la Commission européenne au Parlement et au Conseil européens tous les 5 ans** sur la qualité des données, les méthodes de collecte des données, les contraintes sur le marché, les compagnies agricoles, des administrations nationales et l'utilité de ces statistiques sur la stratégie thématique.

5.5. Le Règlement (CE) 396/2005

Il porte sur **les teneurs maximales en résidus de pesticides** dans l'alimentation humaine et animale et amendant la Directive 91/414/CEE du Conseil.

5.5.1. Importance des résidus de pesticides dans les aliments

L'utilisation de produits phytopharmaceutiques peut entraîner la présence de résidus dans les produits traités. Afin de protéger les consommateurs de l'exposition à des teneurs en résidus inacceptables dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, des **limites maximales applicables aux résidus (LMR)** sont fixées. Les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires doivent être **sans danger pour les consommateurs et leur niveau doit être le plus faible possible**, c'est-à-dire correspondre à la quantité minimale de pesticide permettant d'obtenir l'efficacité du traitement désirée.

Une LMR est la **concentration maximale du résidu d'un pesticide (substance active) autorisée légalement dans des denrées alimentaires et aliments pour animaux**. Le délai d'attente avant récolte (DAR) est la plus courte période de temps qui doit être laissée entre l'application des pesticides et la récolte afin d'assurer que les résidus ne dépassent pas les LMR.

Dans l'UE, la législation concernant les LMR de pesticides est harmonisée entre les États membres. Cette législation s'applique aux denrées alimentaires et aliments pour animaux produits dans l'UE, ainsi que les importations en provenance des pays tiers (y compris les pays ACP).

5.5.2. Historique de la législation européenne relative aux teneurs maximales en résidus de pesticides

Jusqu'en septembre 2008, la législation sur les résidus de pesticides était une **responsabilité commune de la Commission européenne et des États membres**. En effet, depuis 1976, plus de 45.000 LMR communautaires (publiées sous forme de **Directives**) avaient été établies pour diverses cultures, et ce, pour 245 pesticides sur les fruits et légumes, les céréales et les denrées d'origine animale. Pour les dizaines de milliers de combinaisons pesticide/culture pour lesquels il n'existait pas de LMR communautaires, **les États membres pouvaient établir des LMR nationales** afin de protéger leurs consommateurs. Les États membres pouvaient aussi avoir des LMR nationales supérieures à celles européennes afin d'adapter de nouveaux usages dans l'État membre concerné.

Depuis septembre 2008, toutes les LMR statutaires sont établies pour l'entièreté de l'UE, sur la base du Règlement 396/2005.

5.5.3. Que contient le Règlement (CE) 396/2005 sur les teneurs maximales en résidus de pesticides ?

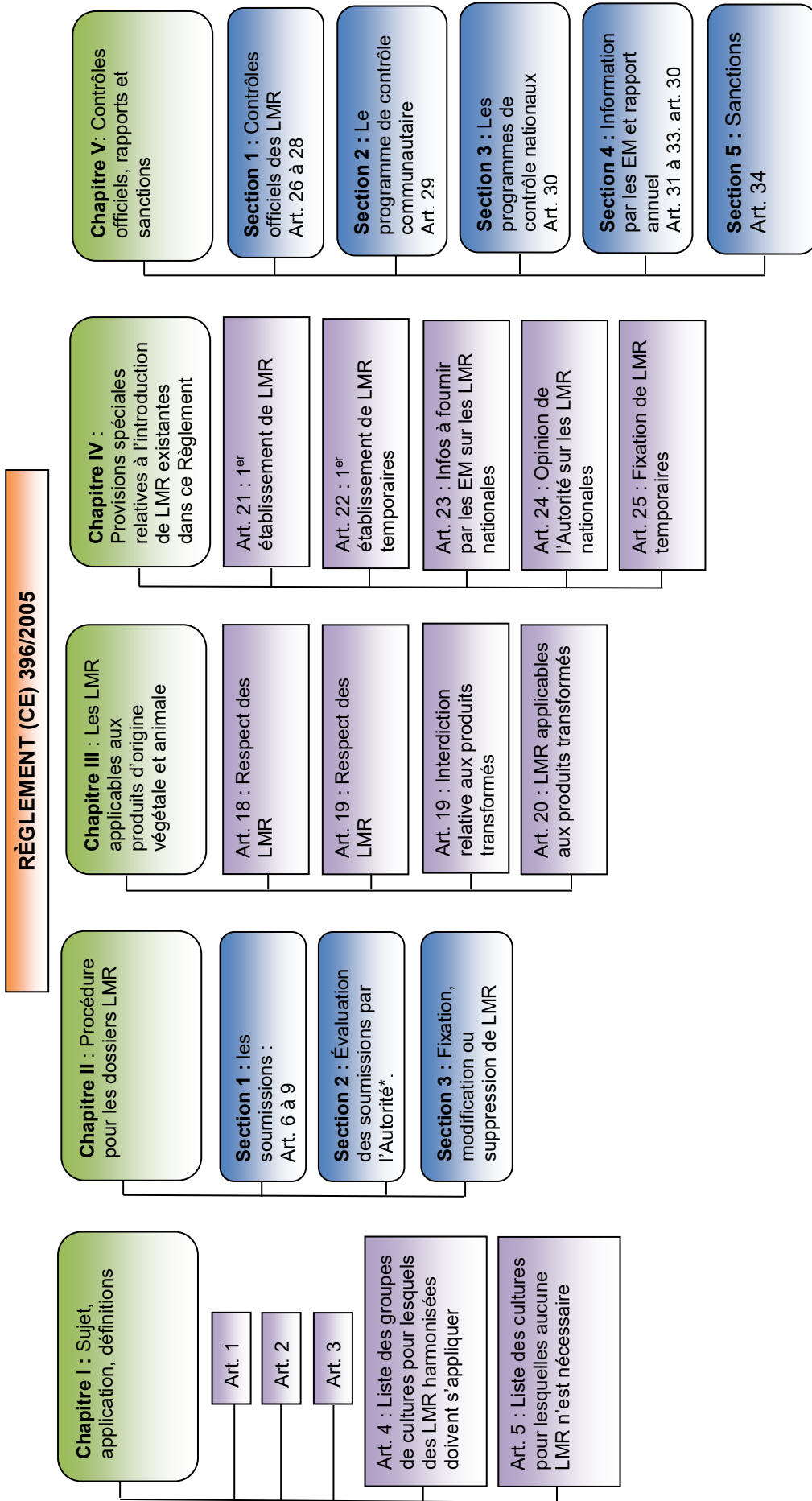
Le 1^{er} septembre 2008, le **Règlement (CE) 396/2005**, qui instaure des LMR harmonisées pour l'ensemble des États membres de l'UE, **est entré en vigueur**. Le régime de LMR précédent était trop complexe parce qu'il **associait des règles harmonisées au niveau européen et des législations nationales divergentes**. Cette situation était source de confusion quant à la LMR applicable et compliquait la vie des distributeurs et des importateurs, notamment dans les cas où des denrées alimentaires dépassant les LMR prévues dans un État membre étaient acceptables dans un autre.

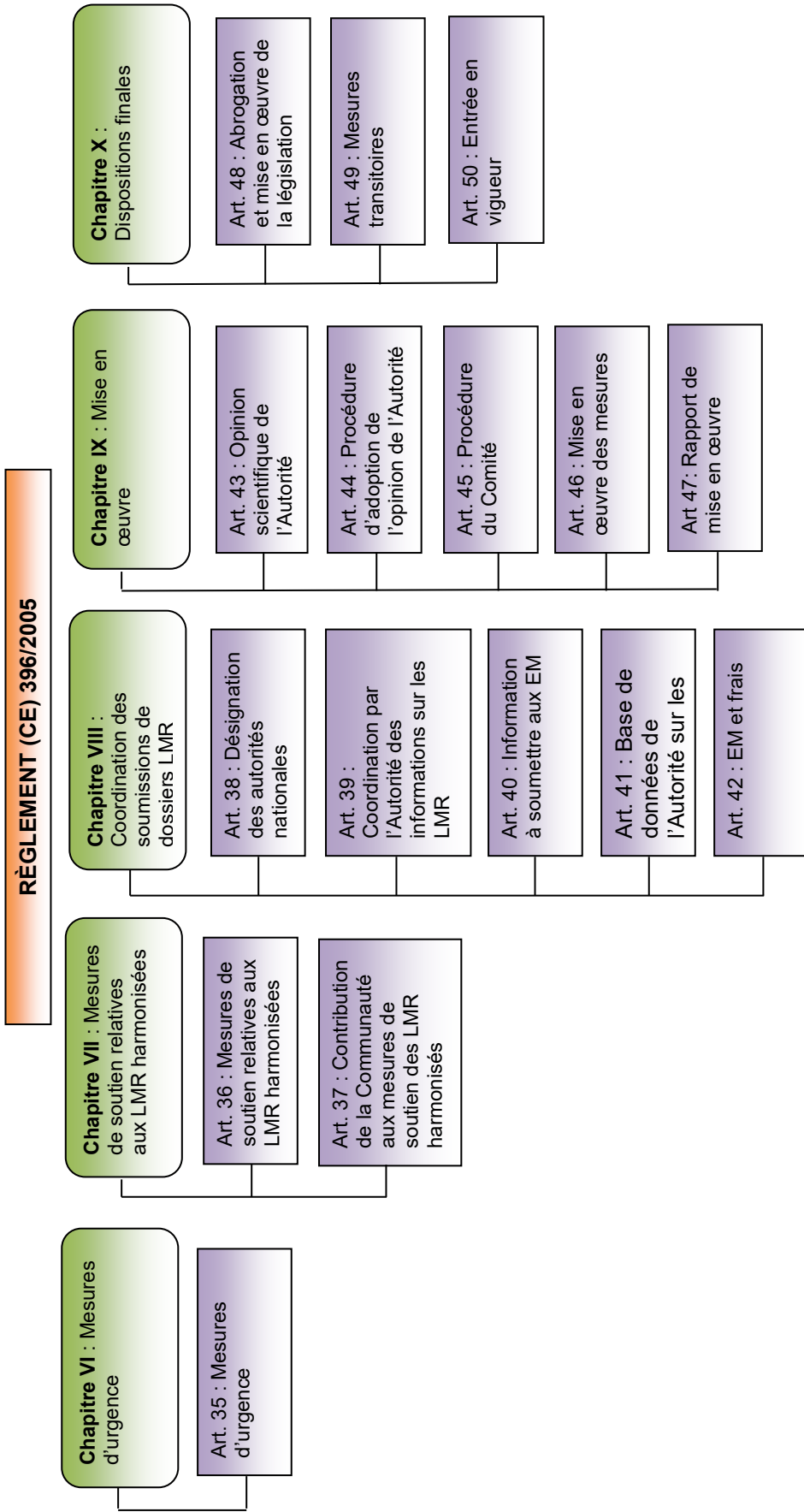
Le Règlement est structuré en **10 chapitres** et possède **7 annexes** très importantes :

- Chapitre I : Sujet, application et définitions
- Chapitre II : Procédure pour les dossiers LMR
- Chapitre III : LMR applicables aux aliments d'origine végétale et animale
- Chapitre IV : Provisions spéciales relatives à l'introduction de LMR existantes dans ce Règlement
- Chapitre V : Contrôles officiels, rapports et sanctions
- Chapitre VI : Mesures d'urgence
- Chapitre VII : Mesures de soutien relatives aux LMR harmonisées
- Chapitre VIII : Coordination des soumissions de dossiers LMR
- Chapitre IX : Mise en œuvre
- Chapitre X : Dispositions finales

Le schéma ci-dessous illustre la charpente du Règlement 396/2005.

Schéma de la charpente du Règlement (CE) 396/2005





Les **Annexes** du Règlement (CE) 396/2005 précisent les LMR et les produits auxquels elles s'appliquent :

- L'**Annexe I** énumère les **produits/denrées** auxquels s'appliquent les LMR. Cette annexe a été établie par le **Règlement (CE) 178/2006** de la Commission. Elle contient 315 produits, dont des fruits, des légumes, des épices, des céréales et des produits d'origine animale.
- L'**Annexe II** énumère les **LMR définitives applicables dans l'UE** et consolide la législation européenne qui existait avant le 1^{er} septembre 2008. Elle précise les LMR pour 245 pesticides ; les tolérances d'importation accordées en vertu du nouveau règlement seront également répertoriées.
- L'**Annexe III** énumère les **LMR dites « provisoires »**. Elle résulte du processus d'harmonisation, car elle énumère les substances actives pour lesquelles, avant le 1^{er} septembre 2008, les LMR étaient fixées uniquement au niveau national. Elle précise les LMR pour 471 pesticides. Ces LMR seront progressivement revues et deviendront des LMR définitives.
- L'**Annexe IV** énumère les substances actives (52) pour lesquelles **les LMR ne sont pas nécessaires** en raison du faible risque qu'elles présentent.
- L'**Annexe V** énumérera les substances actives pour lesquelles une **valeur limite par défaut autre que 0,01 mg/kg** sera appliquée. Cette annexe n'a pas encore été publiée.
- L'**Annexe VI** répertoriera les **facteurs de conversion des LMR pour les produits transformés**. Cette annexe n'a pas encore été publiée.
- L'**Annexe VII** répertorie les substances actives utilisées comme **agents de fumigation** auxquels les États membres peuvent appliquer des dérogations spéciales avant la mise de ces produits sur le marché.

Si une substance active ne figure dans aucune des annexes susmentionnées, la **LMR par défaut de 0,01 mg/kg** s'applique (chap. II, art. 18, paragraphe 1, point b, du Règlement (CE) 396/2005).

5.5.4. Quelles sont les implications du Règlement (CE) n° 396/2005 sur les produits en provenance des ACP?

Responsabilité des importateurs

La sécurité alimentaire incombe aux agriculteurs, aux distributeurs et **aux importateurs**, ce qui implique qu'ils doivent respecter les LMR ou les TI (Tolérances à l'importation) européennes qui sont des LMR satisfaisant les standards européens de sécurité alimentaire, fixées pour une substance active utilisée sur un produit (ou denrée) importé dans l'UE. Ces LMR/TI ont été fixées sur une base scientifique, et l'établissement d'une LMR présuppose la réalisation, par l'État membre rapporteur et par l'EFSA (l'Autorité), d'une évaluation du risque à la suite de l'ingestion du résidu par les consommateurs sur base d'un dossier déposé par toute partie souhaitant une révision ou une fixation d'une LMR. Ces évaluations reposent sur les propriétés du pesticide, sur les limites maximales

attendues dans les denrées alimentaires et sur les différents régimes alimentaires des consommateurs européens et prennent en considération la sécurité de tous les groupes de consommateurs, dont, par exemple, les bébés, les enfants et les végétariens.

Où trouver les valeurs de LMR européennes pour les substances actives utilisées en protection des cultures ?

Il existe une base de données précisant la LMR applicable à chaque culture et à chaque pesticide sur le site Internet de la Commission européenne. Afin de garantir la disponibilité d'informations transparentes et actualisées sur la législation européenne relative aux résidus de pesticides, cette base de données est accessible librement sur : http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm.

Que faire dans le cas où il n'existe pas de LMR européennes pour une combinaison culture(s)/substance active ?

Dans le cas où *(i)* il n'existe pas de LMR UE pour une substance active employée sur une denrée importée en Europe et *(ii)* la teneur en résidu dépasse la valeur par défaut (0,01 mg/kg), un **dossier de tolérance à l'importation peut être transmis aux autorités européennes**. Une demande de tolérance à l'importation doit contenir des informations sur les résidus, la toxicologie et les risques pour les consommateurs ainsi qu'un certificat d'autorisation dans le pays de production et une proposition de LMR. L'évaluation se fait au préalable par un État membre rapporteur puis est transmise à l'EFSA. Le processus **peut durer 18 mois** selon les délais fixés dans le Règlement (CE) 396/2005. Dans le cas où il existe une valeur de MRL Codex, la tolérance à l'importation sera de préférence basée sur celle-là.

Une LMR (ou TI) peut également être accordée pour un groupe de cultures et s'applique dans ce cas à chaque culture dans le groupe. Selon les caractéristiques d'une culture, l'extrapolation d'une LMR existante sur une culture représentative vers une autre culture dans le même groupe est également possible (ex. : des haricots verts aux pois mange-tout).

Comment le contrôle des produits importés est-il effectué dans le cadre du Règlement 396/2005 ?

Les **autorités des États membres** sont chargées de contrôler le respect des LMR et de veiller à leur application, et ce, pour les denrées produites aussi bien au sein du territoire européen que celles importées. La **Commission procède à des inspections dans les États membres** afin d'évaluer et d'examiner leurs activités de contrôle. Le chapitre V du Règlement distingue :

- les **contrôles officiels des LMR**, qui doivent se faire par échantillonnage et analyse avec des méthodes validées au niveau communautaire ;
- le **programme de contrôle communautaire**, qui doit être multi-annuel avec un rapport à émettre par la Commission à l'attention du Comité européen, 6 mois avant la fin de chaque année ;
- les **programmes nationaux de contrôle**, qui doivent aussi s'effectuer plusieurs fois par an et doivent être basés sur le risque pour le consommateur. Les États membres doivent publier sur Internet, sur base annuelle, les résultats de leurs contrôles des résidus. En cas de dépassements de LMR, les États peuvent publier les noms des distributeurs, vendeurs et producteurs. L'EFSA aussi doit publier annuellement un rapport sur les résidus de pesticides.

❑ **Comment l'UE réagit-elle en cas de dépassement des LMR présentant un risque sérieux pour la santé humaine ou animale ?**

Il existe un **Système d'Alerte Rapide Européen** pour les aliments destinés à la consommation humaine et animale (RASFF) qui prend ses bases dans le **Règlement (CE) 178/2002**, qui établit ce système comme un réseau impliquant les États membres de l'UE, la Commission européenne comme membre et gestionnaire et l'Agence européenne de sécurité alimentaire (EFSA). Certains pays membres de l'AEE (Agence européenne de l'environnement) tels que la Norvège, le Liechtenstein et l'Islande font aussi partie du RASFF.

Un nouveau règlement (**Règlement (UE) 16/2011** de la Commission du 10 janvier 2011 portant modalités d'application relatives au système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) vient de paraître et apporte quelques clarifications au précédent règlement.

Le Système d'Alerte Rapide a été mis en place afin de fournir aux autorités responsables de la consommation humaine et animale un outil efficace d'échange d'informations relatives aux mesures prises face à des risques sérieux relatifs à la consommation alimentaire humaine et animale. Le système consiste en des points de contact clairement identifiés au sein de l'UE, de l'EEA, de l'EFSA et au niveau national dans les États membres.

Les États membres doivent immédiatement informer la Commission via le système d'alerte rapide de :

- **toute mesure qu'ils adoptent concernant la restriction de la mise sur le marché**, le retrait ou le rappel du marché d'aliments destinés à la consommation humaine et animale visant à protéger la santé humaine ;
- **toute recommandation ou accord pris avec les opérateurs professionnels relatif à la prévention, la limitation ou l'imposition de conditions d'accès au marché ou d'usage d'aliments destinés à la consommation humaine et animale, sur base d'un risque sérieux pour la santé humaine ;**
- **tout rejet relatif à un risque direct ou indirect sur la santé humaine** par une autorité compétente à une frontière européenne.

Il se passe généralement des **notifications au marché et des notifications de rejets aux frontières**.

Parmi les notifications au marché, une **notification d'alerte** est envoyée dans les 48 h au point de contact de la Commission, quand l'aliment destiné à la consommation humaine ou animale présente des risques sérieux sur le marché et que cela nécessite une action rapide. Dans les 24 h, la Commission doit en informer les autres membres du réseau. Les produits sujets à une notification d'alerte doivent être retirés du marché dans chaque État membre suivant le mécanisme propre à chaque pays.

Une **notification d'information** est émise par un pays notifiant lorsqu'un risque est identifié pour un certain aliment sans nécessiter une action rapide (c'est-à-dire un produit qui n'était pas arrivé sur le marché ou qui n'était plus sur le marché d'autres États

membres). Elle est adressée au point de contact RASFF de la Commission qui la redirige dans les 24 h vers tous les autres États membres du réseau.

Une **notification de rejet aux frontières** signifie que la Communauté européenne refuse un aliment présentant un risque pour la santé humaine ou animale.

Une notification originale peut être rejetée et ne pas être transmise via le RASFF après évaluation par la Commission. De plus, une notification d'alerte ou d'information peut être rejetée par la Commission sur demande du pays notifiant, si elle a été faite sur base d'une information fausse ou insuffisante.

Toutes ces notifications sont présentes sur le portail du RASFF : ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm



5.6. Le Règlement (CE) 1907/2006

Ce Règlement concerne **l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)**. Il institue une agence européenne des produits chimiques, modifie la Directive 1999/45/CE et abroge le Règlement (CEE) 793/93 du Conseil et le Règlement (CE) 1488/94 de la Commission ainsi que la Directive 76/769/CEE du Conseil et les Directives 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE et 2000/21/CE de la Commission.

5.6.1. Principes généraux

Le Règlement « REACH » a été adopté le 18 décembre 2006 et publié au Journal officiel le 29 mai 2007 avec une application directe dans les États membres. Le nouveau règlement vise progressivement à **supprimer dans l'Union européenne les substances chimiques les plus dangereuses**. Pour cela, la charge de la preuve de l'innocuité des produits chimiques couramment utilisés est inversée : c'est à **l'industriel (et l'importateur) de démontrer l'innocuité de ces substances pour l'homme et la nature**, par des études sur les risques sur la santé humaine et sur l'environnement, avant leur mise sur le marché ou leur utilisation.

Article premier

Il incombe aux fabricants, aux importateurs et aux utilisateurs en aval de veiller à fabriquer, mettre sur le marché ou utiliser des substances qui n'ont pas d'effets nocifs pour la santé humaine et l'environnement. Ces dispositions reposent sur le principe de précaution.

REACH vise toutes les substances chimiques, produites ou importées, existantes ou nouvelles, à partir d'un volume annuel supérieur à une tonne, soit 30 000 substances (parmi les plus de 100 000 utilisées en Europe).

REACH n'est pas applicable :

- aux substances radioactives ;
- aux substances soumises à un contrôle douanier, en dépôt temporaire, en zone franche ou en entrepôt franc en vue de leur réexportation, ou en transit ;
- au transport de substances dangereuses telles qu'elles ou contenues dans des préparations dangereuses (tous modes).

Les déchets ne sont pas considérés comme des substances, des préparations ou des articles.

Le point essentiel de ce règlement est que tout fabricant ou importateur d'une substance, telle qu'elle ou contenue dans une ou plusieurs préparation(s), **en quantités de 1 tonne ou plus par an, soumet une demande d'enregistrement à l'Agence européenne de sécurité chimique (ECHA)**. Celle-ci enregistrera les molécules, les fera évaluer et les

enregistrera dans une base de données accessible aux entreprises, aux particuliers et aux ONG.

Le règlement définit 3 statuts différents vis-à-vis des obligations envers l'Agence européenne des produits chimiques.

- **Importateur** : toute personne physique ou morale établie dans la Communauté européenne qui est responsable de l'importation (introduction physique sur le territoire douanier de la Communauté).
- **Utilisateur en aval** : toute personne physique ou morale établie dans la Communauté, autre que le fabricant ou l'importateur, qui utilise une substance, telle quelle ou contenue dans une préparation, dans l'exercice de ses activités industrielles ou professionnelles. Un distributeur ou un consommateur n'est pas un utilisateur en aval.
- **Fabricant** : toute personne physique ou morale établie dans la Communauté qui fabrique (produit ou extrait des substances à l'état naturel) une substance dans la Communauté.

Le règlement prévoit que le secrétariat de l'Agence européenne des produits chimiques mette en place et tienne à jour des bases de données (gratuite sur Internet, pour une partie des informations, sauf en cas de demande satisfaite de confidentialité) sur les substances enregistrées, les classifications et des étiquetages, et leur liste harmonisée.

5.6.2. Mise en œuvre et échéances

L'UE visait environ deux millions de substances pré-enregistrées pour fin 2008.

L'article 15 (1) du Règlement stipule cependant que **les substances actives et les co-formulants fabriqués ou importés en vue de leur utilisation dans des produits phytopharmaceutiques exclusivement** et inclus soit dans l'annexe I de la Directive 91/414/CEE du Conseil (2), soit dans le Règlement (CEE) 3600/92 de la Commission « (3), [...] et toute substance pour laquelle il a été pris une décision de la Commission concernant la conformité du dossier en application de l'article 6 de la Directive 91/414/CEE **sont considérés comme étant enregistrés et l'enregistrement est considéré comme étant accompli en vue de la fabrication ou de l'importation pour une utilisation en tant que produit phytopharmaceutique et donc comme satisfaisant** aux exigences des chapitres 1 et 5 du Règlement ».

Certaines substances sont **soumises à une autorisation spécifique** :

- celles classées **CMR 1 ou 2** : cancérigène, mutagène, reprotoxique (dont perturbateurs endocriniens) ;
- celles les plus nocives pour l'environnement, c'est-à-dire :
 - Persistant, Bioaccumulable, Toxique pour l'environnement (« **PBT** »),
 - ou very Persistant, very Bioaccumulable (« **vPvB** »),
- et celles que l'Agence estime présenter un risque très élevé (l'Agence se réserve le droit de définir elle-même quelles substances doivent être soumises à autorisation).

Ces substances soumises à autorisation sont considérées préoccupantes et doivent être régularisées dans un délai de 3 ans 1/2 à compter du 1^{er} juin 2007 et la liste de ces substances a été mise en annexe XIV du règlement au fur et à mesure).

Le règlement prévoit des échéances en fonctionnant de bandes de tonnage définies. Plus la production est importante, plus les exigences réglementaires le sont.

Dates	Production >1 000 t/a CMR 1 ou 2 > 1 t/a R50/53 >100 t/a	100 < Production < 1 000 t/a	1 < Production < 100 t/a
Juin 2007	Date d'entrée en vigueur de REACH		
Juin à décembre 2008	Pré-enregistrement		
Décembre 2010	Enregistrement		
Juin 2010		Enregistrement	
Juin 2018			Enregistrement

t/a = tonne par an

5.6.3. Dossier d'enregistrement

Le dossier d'enregistrement est composé de 2 parties :

- **Le dossier technique** reprenant les points suivants :
 - identité du fabricant/importateur déclarant ;
 - identité de la substance ;
 - information sur la fabrication, les utilisations identifiées (y.c les usages déconseillés) ; en option : les catégories d'utilisation et d'exposition ;
 - classification/étiquetage ;
 - conseils d'utilisation ;
 - résumés d'étude (Annexes VII-X) ;
 - résumés d'études consistants (Annexes VII-X si l'annexe I le prescrit) ;
 - certaines informations examinées par un évaluateur choisi par le F/I (expérience appropriée) ;
 - proposition(s) d'essais si ceux-ci sont énumérés dans les annexes IX-X (S > 100 t/an) ;
 - pour les S < 10 t/an : informations concernant l'exposition (annexe VI section 6) ;
 - demande de protection de certaines données (art 118) vis-à-vis de la publication sur Internet (+ justification).

- Un **Rapport sur la sécurité chimique** (RSC) pour certaines substances. Il concerne les substances produites à plus de dix tonnes par an. C'est une évaluation de la sécurité chimique qui juge :
 - les dangers pour la santé humaine ;
 - les dangers physico-chimiques vis-à-vis de la santé humaine ;
 - les dangers pour l'environnement ;

- l'évaluation PBT et vPvB.

Pour les substances répondant aux critères de classification CMR catégorie 1 et 2 et PBT/vPvB, il est composé également d'une évaluation de l'exposition (Scénario d'Exposition) et d'une caractérisation du risque pour l'ensemble des usages identifiés.

5.6.4. Conséquences pour les producteurs de fruits et légumes des pays ACP

Le Règlement REACH concerne essentiellement l'enregistrement des substances chimiques en Europe et a donc peu d'impact direct sur les importations de denrées en provenance des ACP. Étant donné que l'Agence européenne statue aussi sur les substances chimiques dangereuses (CMR 1 & 2, PBT, vBvT), certaines substances, co-formulants ou, adjuvants risquent de ne plus être disponibles sur le marché.

5.7. Le Règlement (CE) 1272/2008

Le Règlement (CE) 272/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la **classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges**, modifiant et abrogeant les Directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le Règlement (CE) 1907/2006, a été **publié** au *Journal officiel de l'Union européenne* du **31 décembre 2008**. Le règlement est obligatoire dans tous ses éléments et **directement applicable dans tout État membre**, sans transposition en droit national.

Ce Règlement appelé « **Règlement CLP** » pour « Classification, Labelling and Packaging » (classification, étiquetage et emballage) constitue la mise en application en Europe du SGH (Système général harmonisé) et va entraîner l'apparition de **nouvelles étiquettes sur tous les produits chimiques dangereux**.

Le règlement est entré en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*. Les titres II, III et IV sont **applicables pour les substances à partir du 1^{er} décembre 2010** et pour **les mélanges à partir du 1^{er} juin 2015**.

La période transitoire prendra fin le 1^{er} juin 2015, lorsque le règlement CLP entrera pleinement en vigueur. Le 1^{er} juin 2015, le règlement CLP remplacera entièrement :

- la Directive sur les substances dangereuses (67/548/CEE)
- la Directive sur les préparations dangereuses (1999/45/CE)

Le tableau ci-dessous donne un résumé des obligations des fournisseurs de produits chimiques tout au long de la période de transition :

➤ Pour les substances

20 janvier 2009 – 1^{er} décembre 2010	Les fournisseurs doivent classer les substances en fonction des 4 règlements de 2009 relatifs à l'Information sur les dangers et emballage pour la distribution (CHIP), qui sont entrés en vigueur le 6 avril 2009. Cependant, ils peuvent aussi choisir l'alternative de classer, étiqueter et d'emballer les substances en fonction du règlement CLP.
1^{er} décembre 2010 – 1^{er} juin 2015	Les fournisseurs doivent classer les substances en fonction du CHIP et CLP. Ils doivent étiqueter et emballer selon le CLP.
À partir du 1^{er} juin 2015	Les fournisseurs doivent classer, étiqueter et emballer selon le règlement CLP.

➤ **Pour les préparations (mélanges)**

20 janvier 2009 – 1^{er} juin 2015	Les fournisseurs doivent classer les substances en fonction des 4 règlements de 2009 relatifs à l'information sur les dangers et emballage pour la distribution (CHIP), qui sont entrés en vigueur le 6 avril 2009. Cependant, ils peuvent aussi choisir l'alternative de classer, étiqueter et emballer les substances en fonction du règlement CLP.
À partir du 1^{er} juin 2015	Les fournisseurs doivent classer, étiqueter et emballer selon le règlement CLP.

Il existe certains cas limités où ces dispositions transitoires pour les substances et préparations peuvent être prolongées. Le ré-étiquetage et l'emballage des substances et des mélanges qui sont déjà dans la chaîne d'approvisionnement sur les dates de conformité ci-dessus peuvent être reportés au 1^{er} décembre 2012 et le 1^{er} juin 2017.

Les principaux critères de classification, de même que les changements de la classification, de l'étiquetage et de l'emballage sont repris dans les **7 annexes** du Règlement CLP. Ces annexes ont subi des amendements sous forme **d'adaptations au progrès technique (ATP)** publiées sous forme de règlements :

- **La première ATP** a été publiée le 5 septembre 2010 (**Règlement (CE) 790/2009**) et révisé les 30 et 31^e ATP (Directives 2008/58/CE et 2009/2/CE respectivement), déjà reflétés dans les Annexes (I, II, III, IV et V) du Règlement CLP.
- **La seconde ATP** a été approuvée le 18 octobre 2010 et devrait être publiée sous forme d'un règlement bientôt. Elle contient, entre autres, de nouvelles sous-catégories pour la sensibilisation respiratoire et la peau, la révision des critères de classification des risques à long terme (toxicité chronique) pour le milieu aquatique, et une nouvelle classe de danger pour les substances et mélanges dangereux pour la couche d'ozone et l'étiquetage des dispositions visant à protéger les personnes déjà sensibilisées à un produit chimique spécifique qui peut susciter alors une réaction à très faible concentration.



5.8. La Directive 2009/127/CE

La Directive 2009/127/CE relative aux machines destinées à l'application des pesticides introduit dans la Directive 2006/42/CE (ancienne Directive « Machines ») du 17 mai 2006, **des exigences de protection de l'environnement applicables à la conception et à la construction de machines neuves** destinées à l'application de produits phytopharmaceutiques. Les machines devront satisfaire à ces exigences **avant leur mise sur le marché**. De plus, l'entretien des machines destinées à l'application des pesticides joue un rôle significatif dans la réduction des effets des pesticides sur la santé humaine et l'environnement, la directive-cadre introduit de ce fait des exigences d'inspection et d'entretien à effectuer sur ces matériels. Ces nouvelles dispositions seront **applicables au 15 décembre 2011 et devront être transposées en loi nationale au plus tard le 15 juin 2011**.

5.8.1. Les grandes lignes de la Directive

La Directive « Machines » de 2006 est entrée en vigueur le 29 décembre 2009. Cette directive détermine les exigences en matière de protection de la santé et de la sécurité des personnes, des animaux domestiques et des biens, mais généralement sans aborder les exigences essentielles relatives à la protection de l'environnement. La situation évolue aujourd'hui, notamment grâce à la publication de la Directive 2009/127/CE du 21 octobre 2009 (JO du 25 novembre 2009). Cette Directive 2009/127/CEE modifie la Directive « Machines » pour ce qui concerne les machines destinées à l'application des pesticides.

La **protection de l'environnement** est déjà explicitement reprise dans les exigences essentielles de santé et de sécurité dans l'article 2 de l'ancienne Directive et a donc valeur de principe. Mais en introduisant dans la Directive « Machines » **des règles concrètes relatives à la conception et à la construction des machines destinées à l'usage des pesticides**, la Directive 2009/127/CE dépasse désormais cette « déclaration de principe ». Les fabricants doivent dorénavant réaliser une analyse de risques permettant d'évaluer les risques de pollution environnementale (involontaire) liés à l'utilisation de ces machines. Lors de la construction de leurs machines, ils doivent prendre en compte les résultats de l'analyse de risques et veiller à prévenir les fuites à tout moment.

5.8.2. Quelles sont les machines concernées

Les nouvelles règles (Directive 2009/127/CEE) s'appliquent aux **machines destinées à l'utilisation de pesticides** qui sont des produits phytopharmaceutiques. Il s'agit des **machines automotrices, tractées, portées, semi-portées et aéroportées, ainsi que les machines fixes destinées à l'application des pesticides, qu'elles soient à usage professionnel ou privé**. Elles comprennent également les **machines motorisées ou à fonctionnement manuel, portatives et tenues à la main, équipées d'une chambre de pression**.

Les anciennes règles contenues dans la Directive de 2006 s'appliquent aussi aux machines destinées à l'industrie alimentaire, les machines destinées à l'industrie cosmétique ou pharmaceutique, les machines tenues ou guidées à la main, les machines portatives de fixation et d'autres machines à choc, les machines à bois et matériaux, avec les mêmes règles de contrôle.

5.8.3. Principales exigences pour les pulvérisateurs vendus neufs à partir du 15 décembre 2011

- **Précision du taux d'application**
Assurer les moyens de régler de manière aisée, précise et fiable le taux d'application (c'est-à-dire le volume de bouillie à l'hectare).
- **Distribution, dépôt et dérive de pesticides**
Pouvoir déposer les pesticides sur les zones cibles, prévenir toute dérive dans l'environnement. Le cas échéant, assurer une distribution égale et un dépôt homogène des pesticides. Pour répondre à ces deux premiers points, le fabricant ou son mandataire doit effectuer ou faire effectuer, pour chaque type de machine concernée, des essais appropriés.
- **Maintenance et nettoyage**
Permettre un nettoyage facile et complet et faciliter le remplacement des pièces usées sans contamination de l'environnement.
- **Vérifications**
Il doit être possible de connecter facilement les instruments de mesure pour vérifier le bon fonctionnement des machines.
- **Marquage des buses, des tamis et des filtres**
Leur type et leur taille doivent être clairement identifiés.
- **Indication du pesticide utilisé**
Un équipement spécifique doit permettre à l'opérateur d'indiquer le nom du pesticide utilisé.
- **Informations dans la notice d'utilisation**
En complément de tous les points évoqués ci-dessus et nécessaires à l'utilisation du pulvérisateur, l'indication selon laquelle le matériel est soumis à une vérification périodique par un organisme désigné, comme le prévoit la Directive 2009/128/CE (Directive d'usage compatible avec l'environnement).

5.8.4. Impact de la Directive sur les agriculteurs et les producteurs des pays ACP

Du point de vue légal, cette Directive ne s'applique pas aux pays ACP. Cependant, elle illustre la volonté européenne de gérer l'usage des pesticides et leur impact sur la santé humaine et l'environnement depuis la source ; ainsi que le durcissement de la législation envers les mauvaises utilisations de la machinerie agricole pouvant avoir un effet néfaste sur les consommateurs européens. Cette directive souligne l'importance d'un facteur non négligeable dans la gestion des résidus de pesticides : un équipement agricole en bon

état et contrôlé. La plupart des exploitations agricoles en zones ACP sont de petites exploitations avec un équipement agricole essentiellement manuel, cependant un contrôle des appareils de pulvérisation à dos est nécessaire pour la maîtrise de la dose appliquée et ainsi éviter des dépassements de résidus de pesticides dans les fruits et légumes destinés à l'exportation vers le marché européen.



5.9. La Directive 98/8/CE

5.9.1. Définition générale du mot « biocide »

En Europe, la Directive du Parlement européen et du Conseil **98/8/CE du 16 février 1998** concernant la mise sur le marché des produits biocides (*JOCE*, n° L 123 du 24 avril 1998) définit les biocides comme suit : « *Les substances actives et les préparations contenant une ou plusieurs substances actives qui sont présentées sous la forme dans laquelle elles sont livrées à l'utilisateur, qui sont destinées à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre de toute autre manière, par une action chimique ou biologique* ».

Les biocides sont communément désignés **comme des pesticides à usage non agricole**. On distingue les substances actives biocides et les produits biocides :

➤ **Substances actives biocides**

Les substances ou les micro-organismes, y compris les virus ou les champignons, exerçant une action générale ou spécifique sur ou contre les organismes nuisibles. Environ 270 substances biocides sont en cours d'évaluation et représentent des milliers de produits soumis à une autorisation de mise sur le marché dans l'UE par les États membres.

➤ **Produits biocides**

Les substances actives et les préparations contenant une ou plusieurs substances actives qui sont présentées sous la forme dans laquelle elles sont livrées à l'utilisateur, qui sont destinées à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre de toute autre manière, par une action chimique ou biologique.

5.9.2. Champ d'application de la Directive 98/8

Acte	Entrée en vigueur	Délai de transposition dans les États membres	Journal officiel
Directive 98/8/CE	14 mai 1998	13 mai 2000	<i>JOCE</i> , L 123 du 24 avril 1998

La Directive concerne :

- **l'autorisation et la mise sur le marché de produits biocides dans les États membres ;**
- la **reconnaissance mutuelle des autorisations** à l'intérieur de la Communauté ;
- **l'établissement au niveau communautaire d'une liste de substances actives** pouvant être utilisées dans les produits biocides.

La directive présente dans son **Annexe V** une « liste exhaustive des **vingt-trois types de produits**, comprenant une série indicative de descriptions pour chaque type ».

La Directive **ne s'applique pas** aux produits entrant dans le champ d'application des actes législatifs suivants :

- la Directive 2001/83/CE (médicaments à usage humain) ;
- la Directive 2001/82/CE (médicaments vétérinaires) ;
- le Règlement (CE) 726/2004 (Agence européenne des médicaments) ;
- la Directive 90/385/CEE (dispositifs médicaux implantables actifs) ;
- la Directive 93/42/CEE (dispositifs médicaux) ;
- la Directive 98/79/CE (dispositifs médicaux de diagnostic in vitro) ;
- le Règlement (CE) 1333/2008 (additifs dans les denrées alimentaires) ;
- la Directive 88/388/CEE (arômes dans les denrées alimentaires) ;
- le Règlement (CE) 1935/2004 (matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires) ;
- la Directive 90/167/CEE (aliments médicamenteux pour animaux) ;
- le Règlement (CE) 767/2009 (alimentation animale) ;
- le Règlement (CE) 1831/2003 (additifs dans l'alimentation animale) ;
- le Règlement (CE) 1223/2009 (produits cosmétiques) ;
- le Règlement (CE) 1107/2009 (produits phytopharmaceutiques).

La Directive contient des 6 annexes importantes structurées pour les substances actives d'une part et pour les produits biocides d'autre part :

- **Annexe I** : liste des **substances de base** et des exigences y relatives **approuvées** au niveau communautaire pour inclusion dans les produits biocides
- **Annexe IA** : liste des **substances de base** et des exigences y relatives **approuvées** au niveau communautaire pour inclusion dans les **produits biocides à faible risque**
- **Annexe IB** : liste des **substances de base** et des exigences y relatives **approuvées** au niveau communautaire
- **Annexe IIA** : ensemble des **données communes aux substances actives**
- **Annexe IIB** : ensemble des **données communes aux produits biocides**
- **Annexe IIIA** : données supplémentaires pour les substances actives substances chimiques
- **Annexe IIIB** : données supplémentaires pour les produits biocides produits chimiques
- **Annexe IVA** : ensemble des données pour les substances actives champignons, micro-organismes, virus
- **Annexe IVB** : ensemble des données pour les produits biocides champignons, micro-organismes, virus
- **Annexe V** : **type et description des produits biocides** visés à l'art. 2, paragraphe 1, point a), de la présente Directive
- **Annexe VI** : **principes communs d'évaluation des dossiers** pour les produits biocides

5.9.3. Points clés de la Directive 98/8

☐ Obligations des États membres

Les États membres assurent l'autorisation, la classification, l'étiquetage, l'emballage et le bon usage des produits biocides conformément à la présente Directive. Le bon usage englobe les mesures permettant de restreindre l'emploi des produits biocides au minimum ainsi que l'obligation d'assurer que l'usage sur le lieu de travail est conforme aux directives relatives à la protection des travailleurs. Les États membres désignent une ou plusieurs autorités compétentes chargées de remplir les obligations qui leur sont imposées par la présente Directive, y compris l'octroi des autorisations et la réception des informations relatives aux produits biocides afin d'être en mesure de répondre à toute demande médicale.

Tous les trimestres, chaque État membre informe les autres États membres et la Commission de tous les produits biocides enregistrés et autorisés sur son territoire ou dont l'autorisation ou l'enregistrement a été refusé, modifié, renouvelé ou annulé.

Tous les trois ans depuis 2003, les États membres font un rapport à la Commission dans lequel ils indiquent les éventuels empoisonnements dus à des produits biocides.

☐ Principe de reconnaissance mutuelle des autorisations

Le système d'autorisation est basé sur le principe de reconnaissance mutuelle des autorisations. Selon ce principe, un produit biocide déjà autorisé ou enregistré dans un État membre est autorisé dans un autre État membre dans un délai de 120 jours ou est enregistré dans un délai de 60 jours, à compter de la réception de la demande par l'autre État membre.

☐ Conditions d'octroi des autorisations

L'autorisation du produit pour la mise sur le marché est obligatoire, sous réserve de certaines dérogations pour les produits à faible risque. Les États membres autorisent un produit biocide uniquement :

- si ses substances actives sont énumérées en annexe de la présente directive et les exigences fixées dans les annexes sont satisfaites ;
- s'il est établi que :
 - le **produit biocide est suffisamment efficace**,
 - n'a **aucun effet inacceptable sur les organismes cibles**,
 - n'a **pas d'effet inacceptable sur la santé humaine ou animale ou sur les eaux de surface ou souterraines**,
 - n'a **pas d'effet inacceptable sur l'environnement** ;
- si la nature et la quantité des substances actives peuvent être déterminées en vertu des exigences énumérées en annexe de la Directive ;
- si **ses propriétés physiques et chimiques ont été jugées acceptables** pour assurer une utilisation, un stockage et un transport adéquats du produit.

Un produit biocide **classé comme toxique, cancérigène, mutagène ou toxique pour la reproduction, n'est pas autorisé en vue de sa commercialisation auprès du grand public.**

Les autorisations peuvent faire l'objet d'un nouvel examen à tout moment au cours de la période pour laquelle elles ont été octroyées.

Mise sur le marché de substances actives

Une substance active destinée aux produits biocides peut être mise sur le marché si :

- un **dossier**, accompagné d'une attestation selon laquelle la substance active doit être incorporée dans un produit biocide, **a été soumis à un État membre**. Cette condition s'applique aux substances actives qui ne disposaient pas d'autorisation de mise sur le marché avant le 14 mai 2000 ;
- la substance active est classée, emballée et étiquetée conformément à la Directive 67/548/CEE et est applicable jusqu'au 1^{er} juin 2015.

Toutes substances actives approuvées pour inclusion dans les produits biocides sont énoncées dans **l'annexe I ou IA de la Directive**. La durée maximale de l'inscription d'une substance dans l'annexe est de **dix ans**.

Inclusion d'une nouvelle substance active dans l'annexe

Afin d'inscrire une nouvelle substance active dans l'annexe I, IA ou IB de la Directive, la Commission présente une proposition au comité permanent. La proposition est basée sur une évaluation de la substance qui est effectuée en utilisant les données fournies par le demandeur.

Annulation d'une autorisation

Une autorisation est annulée lorsque :

- la substance active ne figure plus à l'annexe I ou IA de la présente Directive ;
- les conditions d'obtention de l'autorisation ne sont plus remplies ;
- des indications fausses ont été fournies lors de la demande d'autorisation ;
- à la demande du titulaire de l'autorisation.

Modification d'une autorisation

Une autorisation peut être modifiée :

- par un État membre, lorsqu'il estime que cela est nécessaire pour protéger la santé et l'environnement ;
- à la demande de son titulaire.

C'est la responsabilité du détenteur d'une autorisation d'un produit biocide de notifier immédiatement à l'autorité compétente les informations concernant une substance active ou un produit biocide contenant cette substance dont il a connaissance, et qui peuvent influencer le maintien de l'autorisation.

Procédure pour la demande de l'autorisation

Une demande d'autorisation vient du premier responsable de la mise sur le marché d'un produit biocide dans un État membre et est adressée à l'autorité compétente **dans cet État membre**. Pour obtenir l'autorisation, le demandeur doit fournir :

- un **dossier ou une lettre d'accès concernant le produit biocide** fournissant les informations spécifiées en **annexes IIB, IIIB, IVB** selon le type de produit biocide. Les informations exigées sont par exemple le nom et l'adresse du demandeur, le nom et la composition du produit, les utilisations envisagées, les mesures de protection à prendre, etc. Les dossiers concernant des produits biocides qui présentent un faible risque sont moins détaillés ;
- un **dossier ou une lettre d'accès pour chaque substance active** contenue dans le produit biocide fournissant les informations exigées dans les annexes IIA, IIIA, IVA.

L'autorisation de mise sur le marché de produits biocides, de même que l'inscription de substances à l'annexe I, IA ou IB, sont assorties du paiement d'une redevance.

Les États membres ne peuvent utiliser les informations figurant dans le dossier de demande d'autorisation au profit d'un autre demandeur qu'à certaines conditions y compris l'accord écrit du premier demandeur.

Dispositions pour un biocide déjà autorisé

Le demandeur d'une autorisation de mise sur le marché peut utiliser les informations fournies par un demandeur antérieur, pourvu qu'il soit en mesure de **démontrer que le produit est similaire et que les substances actives sont identiques à celles du produit antérieurement autorisé.**

Avant d'entreprendre des expériences sur des vertébrés, le demandeur d'une autorisation doit demander à l'autorité compétente du pays où il entend introduire sa demande :

- si le produit en question est similaire à un produit biocide déjà autorisé ;
- les coordonnées du détenteur de l'autorisation.

Le demandeur ainsi que le ou les détenteurs d'autorisations antérieures sont encouragés à parvenir à un accord sur l'utilisation partagée des informations de façon à éviter la répétition d'essais utilisant des vertébrés.

Dérogations

La Directive prévoit la possibilité de dérogations aux exigences requises pour la mise sur le marché des produits biocides. Un État membre peut autoriser temporairement, en vue d'un usage limité et contrôlé, la mise sur le marché de produits biocides ne répondant pas aux dispositions de la Directive, si cela apparaît nécessaire à cause d'un danger imprévu qui ne peut être contrôlé par d'autres moyens.

Rôle de la Commission européenne

Après l'adoption de la Directive, la Commission entame un programme de travail pour l'examen systématique des risques de toutes les substances actives autorisées pour l'inclusion dans les produits biocides. Le programme est établi par un règlement adopté par le comité permanent pour les produits biocides et est d'une durée de dix ans. Il est chargé d'examiner toutes les substances actives qui sont déjà sur le marché à la date de 14 mai 2000 en tant que substances actives d'un produit biocide, à l'exclusion des produits employés à des fins de recherche et développement de production et scientifiques. Au plus tard deux ans avant l'achèvement du programme de travail, la

Commission transmet au Parlement européen et au Conseil un rapport sur l'état d'avancement du programme.

Afin de faciliter la mise en œuvre de la Directive, la Commission doit élaborer des notes directrices techniques, publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Classification, emballage, étiquetage

Les produits biocides sont classés, emballés et étiquetés conformément à la **Directive 1999/45/CE concernant la classification, l'emballage et l'étiquetage des préparations dangereuses**, qui est applicable jusqu'au 1^{er} juin 2015. Toutefois, afin d'éviter toute méprise (confusion avec des denrées alimentaires ou des boissons par exemple), la Directive fixe des exigences complémentaires relatives à l'emballage et à l'étiquetage de tels produits.

Mesures de sécurité

Un système d'informations spécifiques est établi afin de permettre aux utilisateurs professionnels et industriels de produits biocides de prendre les mesures nécessaires pour protéger l'environnement et la santé. Ce système se présente sous la forme de fiches de données de sécurité fournies par le responsable de la mise sur le marché du produit.

Confidentialité

La Directive prévoit la possibilité pour le demandeur de revendiquer la confidentialité de certaines informations sensibles vis-à-vis de toute personne autre que les autorités compétentes et la Commission. Toutefois, une série d'éléments (tels que le nom et l'adresse du demandeur, les données physiques et chimiques du produit biocide, etc.) ne peuvent bénéficier de cette clause de confidentialité.

Clause de sauvegarde

Un État membre peut limiter ou interdire provisoirement l'utilisation ou la vente d'un produit biocide autorisé pourvu qu'il ait une raison d'estimer que ledit produit présente des risques inacceptables pour la santé humaine ou animale ou pour l'environnement. Il est censé informer la Commission et les autres États membres immédiatement en précisant ses motifs.

Comitologie

La Commission est assistée d'un comité permanent pour les produits biocides. Le comité fonctionne selon une procédure de réglementation pour certaines tâches telles que la décision sur le consentement ou le refus d'une interdiction (clause de sauvegarde) ou selon une procédure de gestion pour d'autres, telles que l'inscription d'une substance active dans l'annexe et l'octroi de la confidentialité.

Différents amendements et textes législatifs

La Directive 98/8/CEE a été amendée par plusieurs textes législatifs repris ci-dessous :

Acte(s) modificatif(s)	Entrée en vigueur	Délai de transposition dans les États membres	Journal officiel
Règlement (CE) 1882/2003	20 novembre 2003	-	JOUE, L 284 du 31 octobre 2003
Directive 2007/47/CE	11 octobre 2007	21 décembre 2008	JOUE, L 247 du 21 septembre 2007
Directive 2008/31/CE	21 mars 2008	-	JOUE, L 81 du 20 mars 2008
Directive 2009/107/CE	26 octobre 2009	14 mai 2010	JOUE, L 262 du 6 octobre 2009

5.9.4. Le projet de règlement visant à remplacer la Directive 98/8

Un projet de nouveau règlement, proposé en juin 2009 par la Commission européenne en faveur de produits biocides plus sûrs mais aussi d'une procédure simplifiée a été voté et complété, **le 20 décembre 2010**, par les ministres de l'Environnement (après vote du Parlement européen). Il remplacera la Directive Biocide de 1998. L'interdiction des biocides non autorisés concerne leur usage en Europe, et maintenant également les **articles importés**. L'autorisation de l'UE sera d'abord obligatoire pour quelques produits à partir de 2013 (conservateurs en pot, antifongiques, biocides pour textiles et fibres, cuir, caoutchouc et polymères, biocides utilisés dans la transformation des métaux ou dans les fluides pour l'embaumement et la thanatopraxie) avant d'être généralisée avant 2020 pour la plupart des biocides.

Certaines des substances les plus toxiques (cancérogènes ou « reprotoxiques » avérés), ainsi *que les produits chimiques agissant comme des perturbateurs endocriniens* et certaines substances persistantes, bioaccumulables et toxiques (PBT) ou très persistantes et très bioaccumulables (vPvB), seront désormais interdites, et près de 270 biocides sont en cours d'évaluation toxicologique (correspondant à plusieurs milliers de produits soumis autorisation dans le marché européen). Médicaments antibiotiques et pesticides agricoles restent cependant exclus de cette réglementation, et soumis à d'autres directives.

Les demandes d'autorisation transitoire seront simplifiées et le champ d'application de la directive a été élargi à certains articles (ex. : meubles ou les vêtements imprégnés de biocides, dont le nano-argent dans les chaussettes anti-odeur, les sacs de couchage ou certains divans) qui ne peuvent plus être traités avec des produits chimiques non autorisés et doivent maintenant être étiquetés,

L'Agence européenne des produits chimiques (ECHA) est invitée à délivrer des autorisations à la fois pour les substances et pour les produits (opération facultative complétant le système en cours d'autorisations nationales).

Certains produits toxiques pourraient continuer à être autorisés avec dérogation **sous certaines conditions** quand ils semblent nécessaires pour « **prévenir un risque grave pour la santé publique ou pour l'environnement** ».

Chapitre 6

La réglementation relative au contrôle des produits agricoles

La réglementation internationale	204
La réglementation européenne.....	205
L'organisation du contrôle	213



6.1. La réglementation internationale

Le **Régime de l'OCDE** pour les fruits et légumes a pour principal objet de faciliter les échanges internationaux en harmonisant la mise en œuvre et l'interprétation des normes de commercialisation. Un autre objectif est **d'encourager les pays participants à reconnaître mutuellement leurs inspections respectives**.

Le Régime est connu pour ses brochures explicatives sur les normes ; il s'applique également à **définir des procédures d'inspection qui sont reconnues dans de nombreux pays**, et il parraine des formations.

Le Régime de l'OCDE compte actuellement 25 membres¹, dont certains des principaux pays exportateurs, pour tout ou pour une partie des produits qu'il couvre.

Le Régime de l'OCDE pour les fruits et légumes **fournit un système d'inspection de la qualité complet et harmonisé à l'échelle mondiale**. La reconnaissance mutuelle des inspections est renforcée par la mise en œuvre d'examens par les pairs (*peer reviews*) des systèmes nationaux d'inspection de la qualité ainsi que par l'organisation de réunions des chefs des services nationaux d'inspection et d'ateliers pour les inspecteurs. Des réunions fréquentes permettent également aux différents partenaires de dialoguer de manière approfondie afin de réviser et d'élaborer les normes de l'OCDE, de les interpréter et de définir les procédures de contrôle. En décembre 2010 s'est tenue la 69^e session plénière sur le régime des fruits et légumes avec les 25 pays membres.

La normalisation intergouvernementale de la qualité des fruits et des légumes demeure essentielle pour réduire les barrières techniques aux échanges internationaux et pour offrir davantage de transparence aux consommateurs. Il est indispensable d'interpréter les normes afin de les mettre en pratique et c'est pourquoi le Régime de l'OCDE, ses brochures explicatives sur les normes et ses lignes directrices d'inspection continueront à jouer un rôle déterminant.

De nombreux pays d'Afrique et d'Asie étant spécialisés dans la production de fruits et légumes, il leur serait bénéfique de mettre en œuvre le Régime afin de renforcer leurs capacités d'exportation. À ce jour, seuls 3 pays (Afrique du Sud, Kenya et Maroc) sont membres de ce régime.

L'OCDE a développé, depuis les années 70, un document guide (*Document guide sur les tests objectifs pour déterminer la qualité des fruits et légumes et des produits séchés* – www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf) relatif à l'application de l'assurance qualité et des systèmes d'inspection où sont reprises les différents types et moyens de mesures de qualité des fruits et légumes (teneur en sucre, en eau...).

¹ Autriche, Bulgarie, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Hollande, Pologne, Serbie, Afrique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Turquie, Slovaquie, Roumanie, Nouvelle-Zélande, Maroc, Kenya, Israël, Hongrie, Allemagne, Finlande, Belgique.

6.2. La réglementation européenne

Le contrôle des produits agricoles aux postes-frontières est essentiellement de 2 types :

- contrôle de **qualité sanitaire** ;
- **contrôle de la teneur en résidus de pesticides.**

Avec la globalisation et les crises sanitaires, la qualité sanitaire des fruits et légumes frais est devenue une préoccupation forte du consommateur européen et un des principaux enjeux dans cette filière de produits. Les pouvoirs publics, qui assument traditionnellement la fonction de définition et de contrôle des normes sanitaires, sont concernés au premier chef ; il s'agit pour eux de maîtriser et de réduire un risque pour la santé humaine qui s'accroît avec l'intensification de l'agriculture et l'internationalisation des échanges tout en rassurant un consommateur faiblement éduqué et facilement manipulable par les médias.

6.2.1. Contrôle de la qualité sanitaire

Les modalités d'application du dispositif de mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) fixées par l'UE déterminent dans quelle mesure celle-ci peut maintenir une approche ouverte et scientifique à l'égard de la santé animale et végétale et de la sécurité alimentaire en général.

Les contrôles établis par l'UE sont **conformes aux normes** définies par les organismes de normalisation internationaux compétents en matière de sécurité alimentaire et de santé animale et végétale, à savoir la **Commission du Codex Alimentarius**, l'**Organisation mondiale de la santé animale (OIE)** et la **Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)**, telle qu'établie par l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (l'accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

Bien que les pouvoirs publics nationaux puissent prendre des **mesures sanitaires** et phytosanitaires **supplémentaires** pour la protection de la vie ou de la santé humaine, animale et végétale, celles-ci ne sont admissibles que lorsqu'il peut être prouvé qu'elles sont **scientifiquement fondées, proportionnelles et non discriminatoires.**

L'UE est l'un des principaux acteurs du commerce mondial de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux et, à ce titre, elle est résolue à respecter ses obligations internationales. Elle est également consciente du fait que les exigences qu'elle fixe servent souvent de référence pour les échanges internationaux et ont une incidence considérable sur les pays en développement, dont beaucoup dépendent fortement de l'accès aux marchés européens.

Les exigences en matière de sécurité alimentaire et de contrôle sont établies par les règlements suivants :

1. **Règlement (CE) 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, établissant les **principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire**, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des **denrées alimentaires**, plus connu sous le nom de **Législation alimentaire générale**.
2. **Règlement (CE) 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, couramment appelé règlement relatif aux **contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux**.
3. **Règlement (CE) 669/2009** de la Commission du 24 juillet 2009 portant **modalités d'exécution du Règlement (CE) n° 882/2004** du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la Décision 2006/504/CE. Le Règlement 669/2009 a vu son Annexe I (liste des produits agricoles) modifié par le **Règlement 1099/2010** de la Commission du 26 novembre 2010.

❑ **Le Règlement (CE) 178/2002 ou législation alimentaire générale**

Selon ce règlement, la politique de l'UE en matière de sécurité alimentaire doit :

- garantir la libre circulation sur le marché intérieur ;
- assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine, servir les intérêts des consommateurs ;
- assurer que les denrées alimentaires et aliments pour animaux importés dans l'Union européenne sont conformes à des exigences offrant des garanties équivalentes en matière de sécurité à celles établies par l'UE (autrement dit, la prise en considération des normes internationales existantes ou en préparation).

Ce règlement fixe les obligations générales du commerce des denrées alimentaires qui sont :

- le respect des prescriptions applicables de la législation alimentaire communautaire par les denrées alimentaires et aliments pour animaux importés dans le but d'être mis sur le marché ;
- la contribution de la Communauté et les États membres à l'élaboration des normes techniques internationales relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux ainsi qu'aux normes internationales sanitaires et phytosanitaires.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) est instituée et un **comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale** est créé. L'EFSA a pour mission de fournir des avis et une assistance scientifiques et techniques dans tous les domaines ayant un impact sur la sécurité alimentaire. Elle constitue une source indépendante d'informations sur toutes les questions relevant de ces domaines et assure la communication sur les risques auprès du grand public. Le Comité permanent est composé de représentants des États membres et présidé par le représentant de la Commission, il s'organise en sections afin de couvrir toutes les matières concernées.

Les **procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires** existantes ont été complétées et renforcées par ce règlement :

➤ **Systeme d'alerte rapide**

Le système d'alerte rapide (RASFF) est élargi à l'ensemble des denrées alimentaires et aux aliments pour animaux. Ce réseau associe les États membres, la Commission qui en assure la gestion et, ce qui est nouveau, l'Autorité en tant que membre du réseau.

Par ce système d'alerte rapide, les États membres notifient à la Commission, qui transmet immédiatement l'information dans le réseau :

- toute mesure visant à restreindre la mise sur le marché ou à imposer le retrait de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux ;
- toute action avec les professionnels ayant pour objet d'empêcher ou de réguler l'utilisation de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux ;
- tout cas de rejet d'un lot de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux par un poste frontalier de l'Union européenne.

Si elles concernent un risque alimentaire, les informations diffusées au sein du réseau d'alerte doivent être mises à la disposition du grand public.

➤ **Situations d'urgence**

Lorsque des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux, d'origine communautaire ou importés d'un pays tiers, sont susceptibles de constituer un risque sérieux pour la santé humaine, la santé animale ou l'environnement et que le risque en cause ne peut être maîtrisé par des mesures prises par le ou les États membres concernés, la Commission prend sans délai, de sa propre initiative ou à la demande d'un État membre, une ou plusieurs des mesures suivantes en fonction de la gravité de la situation : pour les **produits importés d'un pays tiers, suspension des importations, fixation de conditions particulières, mise en place de toute mesure conservatoire appropriée.**

➤ **Plan général de gestion des crises**

En étroite coopération avec l'Autorité et les États membres, la Commission établit un plan général pour la gestion des crises. Ce plan précise les situations impliquant des risques directs ou indirects pour la santé humaine non prévus par le présent Règlement ainsi que les modalités pratiques nécessaires pour gérer la crise qui en serait issue. Lorsqu'une situation impliquant un risque grave ne peut pas être maîtrisée dans le cadre des dispositions existantes, la Commission met immédiatement en place une cellule de crise à laquelle l'Autorité participe en fournissant un support scientifique et technique. Cette cellule de crise collecte et évalue toutes les données pertinentes et identifie les options disponibles pour prévenir, éliminer ou réduire le risque pour la santé humaine.

☐ **Le Règlement (CE) 882/2004 : contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux**

La législation alimentaire générale est complétée par le **Règlement (CE) 882/2004**, couramment appelé règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Celui-ci établit le cadre général des **contrôles officiels réalisés par les autorités compétentes des États membres et par la Commission** en

vue de garantir le respect de la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, de la réglementation concernant la santé et le bien-être des animaux et, dans une certaine mesure, de la réglementation phytosanitaire.

Plus spécifiquement, en ce qui concerne **les produits importés**, le règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux définit les **principes généraux** qui sous-tendent :

- l'établissement des conditions d'importation ;
- la reconnaissance d'équivalence ;
- l'approbation des contrôles préalables à l'exportation réalisés par les autorités compétentes des pays tiers ;
- la reconnaissance de la nécessité de soumettre certaines marchandises à des contrôles spécifiques avant leur introduction sur le territoire de l'Union.

Les importations de **végétaux vivants ou de produits végétaux** sont, elles aussi, considérées comme présentant des risques importants liés à l'introduction de nouveaux parasites et maladies des plantes sur le territoire de l'UE, qui peut avoir des conséquences désastreuses pour les cultures et l'environnement. Pour pouvoir être introduits dans l'Union, tous les végétaux vivants et certains produits végétaux **doivent être accompagnés d'un certificat phytosanitaire délivré par l'autorité compétente du pays tiers** concerné suivant le modèle établi par la convention internationale pour la protection des végétaux.

Les contrôles phytosanitaires, qui comprennent des contrôles documentaires, des contrôles d'identité et des contrôles physiques, sont **réalisés à un point d'entrée agréé sur tous les lots de végétaux et de produits végétaux réglementés**. Une dérogation permettant la réalisation des contrôles physiques au lieu de destination peut être accordée par les autorités nationales dans des conditions spécifiques, comme la circulation des marchandises sous la supervision des autorités douanières. Ces dernières n'autorisent pas l'importation de végétaux et de produits végétaux sans avoir la preuve que les contrôles phytosanitaires requis ont été effectués et qu'ils ont donné des résultats satisfaisants.

❑ Qui réalise les contrôles officiels de la Commission européenne ?

- **L'Office alimentaire et vétérinaire (OAV)**, qui est le **service d'inspection de la DG santé et consommateurs de la Commission** :
 - inspections annuelles sur base d'un programme annuel dans les États membres et les pays tiers (respect de la législation de l'UE) ;
 - missions de routine pour vérifier, sur le terrain, le respect des conditions d'importation fixées pour les pays tiers.
- **L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)**, entité juridique autonome, indépendante des institutions de l'UE :
 - fournit à la Commission des avis scientifiques indépendants sur toutes les questions qui ont une incidence directe ou indirecte sur la sécurité de la chaîne alimentaire ;
 - évalue le risque associé à une marchandise donnée en fonction des dangers qu'elle présente.

☐ Accords multilatéraux et bilatéraux

L'UE joue un rôle actif au sein de l'Organisation mondiale du commerce et des organismes de normalisation internationaux. Elle peut ainsi promouvoir son propre modèle réglementaire et, par conséquent, influencer sur l'élaboration des normes internationales auxquelles elle sera, elle aussi, soumise.

L'UE entretient également un dialogue permanent avec des pays tiers sur des questions sanitaires et phytosanitaires (SPS) et **conclut des accords commerciaux bilatéraux qui contiennent des dispositions SPS concernant les échanges de produits agricoles**. Dans certains cas, ces accords prévoient une reconnaissance d'équivalence qui peut déboucher sur une dérogation à certains contrôles vétérinaires.

Le règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux prévoit également la possibilité d'une **reconnaissance unilatérale de l'équivalence par l'UE dans tout domaine de la chaîne alimentaire**. Conformément à l'accord SPS, tout membre de l'OMC peut demander à ses partenaires commerciaux d'examiner la question de la reconnaissance d'équivalence. Un pays tiers peut également demander l'assouplissement des contrôles à l'importation réalisés au moment de l'entrée dans l'UE sous réserve d'un renforcement des contrôles préalables à l'exportation. Ces derniers peuvent être vérifiés par l'OAV.

☐ Perspectives

La législation alimentaire générale et le règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux **continueront de constituer le cadre dans lequel s'inscrivent les contrôles des denrées alimentaires et des autres produits pertinents pour la chaîne alimentaire**.

Cependant, seront prises plusieurs mesures innovantes pour déterminer comment le système actuel peut évoluer vers un mécanisme plus efficace de contrôles à l'importation coordonnés aux frontières de l'UE.

La plupart de ces changements résulteront de la modification prévue du règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, mais **de nouvelles dispositions vétérinaires et phytosanitaires sont également à l'étude**.

L'objectif est également d'assurer la cohérence avec les dispositions du **nouveau Code des douanes modernisé, qui doit entrer en vigueur en 2013**.

De même, la **réglementation phytosanitaire de l'UE sera révisée** pour :

- tenir compte de nouvelles réalités ;
- **protéger l'Union contre l'introduction et la propagation d'organismes nuisibles**, favoriser la production durable ;
- assurer la compétitivité du secteur agricole ;
- contribuer à la protection des forêts et des paysages et à la sécurité alimentaire. Divers changements sont intervenus qui justifient l'évaluation complète de la réglementation actuelle, élaborée dans les années 70, notamment l'élargissement de l'UE, la mondialisation, les changements climatiques, ainsi qu'une évolution sensible des connaissances scientifiques sur lequel s'appuie la réglementation phytosanitaire initiale.

6.2.2. Contrôle de la teneur en résidus

Les fruits et légumes sont relativement peu confrontés aux problèmes de contamination microbienne que connaissent des produits frais tels que la viande, le poisson et la charcuterie et qui peuvent avoir des conséquences graves et immédiates sur la santé humaine. Les problèmes dominants sont **ceux des résidus de pesticides**. Des études épidémiologiques de plus en plus nombreuses mettent en évidence l'augmentation de certaines pathologies pour les utilisateurs professionnels de pesticides.



Analyse des résidus par chromatographie

Sur la santé du consommateur, ces effets sont plus difficiles à tester, mais de nombreux scientifiques soupçonnent des impacts de même nature à plus long terme et proposent d'appliquer le principe de précaution.

La législation de l'UE sur les pesticides est probablement la plus rigoureuse au monde et l'UE a entrepris plusieurs grandes réformes, avec pour conséquence une augmentation du niveau de protection des consommateurs dans l'Union européenne, en partie en raison **du retrait du marché de pesticides nocifs et au renforcement des contrôles aux frontières de l'Union**.

Les règles de l'UE en matière de contrôle ont été mises en place en janvier 2010 sur base du Règlement (CE) 669/2009 du 24 juillet 2009 portant **modalités d'exécution du règlement (CE) 882/2004** du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision 2006/504/CE, *JOUE*, L 194 du 25 juillet 2009.

Les règles édictées requièrent des **contrôles renforcés aux frontières pour un certain nombre de fruits et légumes importés (Annexe I)**. Les contrôles sont en fait réalisés **par les autorités compétentes des États membres** et sont axés sur une liste de produits d'origine végétale provenant de certains pays tiers et nécessitant une surveillance renforcée. Cette liste, qui fait l'objet d'une révision trimestrielle, contient des produits tels que des légumes de Thaïlande et des fruits tropicaux de République dominicaine.

Le nouveau régime prévoit, entre autres, des contrôles documentaires et une **analyse des pesticides pour une vaste gamme de fruits et légumes comme les mangues, les bananes, les aubergines, les courgettes et les poires importées de certains pays tiers**.

Plusieurs niveaux de contrôle sont appliqués en ce qui concerne les résidus de pesticides avant que les fruits et légumes ne parviennent sur la table des citoyens de l'UE. Ces contrôles sont requis par la législation de l'UE et vont de pair avec les règles strictes de l'Union en matière de pesticides.

Aussi ces contrôles sont-ils appliqués à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, tant sur les produits nationaux que sur les produits importés.

Depuis janvier 2011, l'UE a essentiellement **établi un poste frontière commun pour certains fruits et légumes**. Pour **ces produits importés, un nouveau régime** a été mis en place, prévoyant le **contrôle des lots à la frontière avant leur entrée dans l'Union**.

Actualités 2010

Depuis la mise en place de ce régime en janvier 2010, **près de 13 600 lots de fruits et légumes importés ont été contrôlés**. 10 % de ces produits ont été testés et 10 % des produits testés se sont révélés non conformes aux exigences de sécurité applicables dans l'UE.

Un second règlement apporte quelques modifications au Règlement (CE) 669/2009 : le **Règlement (CE) 915/2010** de la Commission du 12 octobre 2010 concernant un **programme de contrôle, pluriannuel et coordonné de l'Union pour 2011, 2012 et 2013, destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides** dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus.

Ce règlement est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2011 et fixe les **modalités de prélèvement et d'analyse** des échantillons pour les combinaisons de produits et de résidus de pesticides de 2011 à 2013. Il est d'application pour les échantillons prélevés en 2010.

La liste des combinaisons denrées/pesticides constitue **l'Annexe I** de ce Règlement. Les denrées sont :

- haricots non écosés (frais ou congelés), carottes, concombres, oranges ou mandarines, poires, pommes de terre, riz, épinards (frais ou congelés) et farine de froment ;
- aubergines, bananes, choux-fleurs, raisins de table, jus d'orange (concentrés ou fruits frais), pois écosés (frais/congelés), poivrons (doux), blé et huile d'olive ;
- pommes, choux pommés, poireaux, laitues, tomates, pêches, y compris nectarines et hybrides similaires, seigle ou avoine, fraises et raisins de cuve (pour vin rouge ou vin blanc) ;
- beurre, œufs de poule ;
- lait de vache, viande de porc ;
- viande de volaille, foie (bovins et autres ruminants, porc et volaille) ;
- céréales (à l'exclusion du riz), les raisins de table et les poires.

Il stipule, dans son article 2 aussi que :

- le lot à échantillonner est choisi de **manière aléatoire**,
- la procédure de prélèvement, y compris le nombre d'unités, doit être conforme aux dispositions de la **Directive 2002/63/CE**² ;

² Directive 2002/63/CE du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la Directive 79/700/CEE.

- les échantillons sont soumis aux analyses conformément aux définitions des résidus figurant dans le **Règlement (CE) 396/2005**³.

Enfin, l'article 3 reprend les provisions suivantes :

- Les États membres communiquent les résultats des analyses d'échantillons effectuées en 2011, 2012 et 2013 respectivement pour le **31 août 2012, 2013 et 2014**.
- En plus de ces résultats, les États membres fournissent les **informations suivantes** :
 - les méthodes d'analyse appliquées et les seuils de notification atteints, conformément au document sur la validation des méthodes et les procédures de contrôle de la qualité pour les analyses de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux ; lorsque des méthodes de détection qualitatives sont appliquées, il convient d'indiquer comme non détectés les résultats inférieurs au seuil de notification de détection ;
 - la limite de détermination appliquée dans les programmes de contrôle nationaux et dans les programmes de contrôle de l'Union ;
 - les modalités des mesures coercitives appliquées lorsque la législation nationale le permet ;
 - en cas de dépassement des limites maximales de résidus (LMR), un exposé des raisons pouvant expliquer ce dépassement, assorti de toutes observations pertinentes quant aux solutions possibles en matière de gestion des risques.
- Lorsque la définition du résidu d'un pesticide comprend des substances actives, des métabolites et/ou des produits de dégradation ou de réaction, les États membres communiquent les résultats d'analyse correspondant à la définition juridique du résidu. Le cas échéant, les résultats d'analyse de chacun des principaux isomères ou métabolites mentionnés dans la définition du résidu sont fournis séparément.



³ Règlement (CE) 396/2005 du parlement et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE du Conseil.

6.3. L'organisation du contrôle

6.3.1. Rappel du cadre législatif

Au niveau international, l'OCDE (Organisation pour la coopération et le développement économiques) a mis en place un régime pour les fruits et légumes. Ce régime fournit un **système d'inspection de la qualité complet et harmonisé** à l'échelle mondiale qu'elle encourage à utiliser afin **d'encourager les pays participants à reconnaître mutuellement leurs inspections respectives**.

Au niveau de l'Union européenne, le contrôle s'effectue à deux niveaux : le contrôle de la **qualité sanitaire** des produits agricoles et le **contrôle des résidus** dans ces produits destinés à la consommation humaine et animale. Ces deux contrôles sont effectués à la fois **par les États membres** de l'Union que par la **Commission européenne** elle-même au sein des États membres afin de s'assurer du respect de la réglementation en vigueur sur le territoire européen.

Le contrôle par les États membres est régi par trois (3) règlements : le **Règlement (CE) 178/2002**, le **Règlement (CE) 882/2004** et le **Règlement (CE) 669/2009**.

Chaque État membre possède **son (ou ses) propre (s) organisme (s) et laboratoire (s) de contrôle** des denrées entrant sur son territoire.

La Commission européenne quant à elle, en sa qualité de gardienne des traités de la Communauté européenne, veille à ce que la législation communautaire sur la sécurité alimentaire, la santé des animaux, la santé des végétaux et le bien-être animal soit mise en œuvre et appliquée de manière adéquate. En tant que service de la Commission, l'**Office alimentaire et vétérinaire (OAV)** joue le rôle **d'organisme de contrôle communautaire** pour la Commission.

L'OAV est chargé des rapports d'inspection :

- Inspections vétérinaires
- Inspections phytosanitaires
- Inspections relatives à la contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux
- Inspections relatives à l'hygiène des denrées alimentaires
- Inspections relatives à l'irradiation des denrées alimentaires
- Inspections relatives aux denrées alimentaires génétiquement modifiées
- Inspections relatives aux pesticides
- Inspections relatives aux contrôles concernant la commercialisation et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires à l'échelon national
- Rapports annuels sur la surveillance des résidus de pesticides dans l'Union européenne
- Inspections relatives à l'agriculture biologique

- Rapports spéciaux (les rapports publiés sous cette rubrique contiennent une vue d'ensemble sur un thème spécifique relatif à une série d'inspections, effectuées dans des États membres ou dans des pays tiers).

6.3.2. Organisation des contrôles au niveau international

Le contrôle des produits agricoles est de la **responsabilité du pays exportateur ou de l'exportateur lui-même** qui doit fournir l'assurance que ces produits sont en conformité aux normes de qualité sanitaire et aux teneurs en résidus des produits qu'ils exportent. Il est aussi de la **responsabilité du pays importateur de s'assurer** que les denrées importées dans son territoire sont conformes aux normes internationales.

Pour les pays en voie de développement, qui exportent leurs produits principalement vers l'Europe et l'Asie, il est plutôt avantageux d'adopter les **normes du Codex Alimentarius** plutôt que d'initier la tâche longue et coûteuse qu'exigerait l'élaboration de ses propres normes.

Cependant, étant donné que **l'Europe possède** aussi une **réglementation stricte en termes de qualité des denrées venues des pays tiers**, celles-ci doivent être respectées pour les produits agricoles à destination d'un pays membre de l'Union européenne.

Pour rappel, le *Codex Alimentarius* est un recueil de normes alimentaires internationalement adoptées et présentées de manière uniforme. Ces normes ont pour but de protéger la santé et les intérêts économiques des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des denrées alimentaires. L'adoption des normes Codex est de nature à appuyer un système d'inspection sur des bases solides.

En effet, les documents produits par le Codex sous forme de normes, rapports, notes, codes d'usages et autres présentent un intérêt considérable pour les instances nationales chargées du contrôle des aliments, car elles leur **permettent de renforcer leurs programmes, de revoir leurs priorités et de former leurs fonctionnaires des offices de contrôle**. Outre les normes Codex, il existe des **codes d'usage** dont deux importants : *Principes généraux d'hygiène des aliments* et le *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires*.

6.3.3. Organisation des contrôles en Europe

L'organisation des entités de contrôle au niveau des États membres de l'Union européenne est essentiellement régie par le **Règlement (CE) 882/2004** qui vise à combler les lacunes de la législation existante en matière de contrôle officiel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux grâce à une approche communautaire harmonisée en matière de conception et de mise en œuvre des systèmes de contrôle nationaux.

Dans cette réglementation, on entend par « contrôle officiel » : **toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente ou par la Communauté pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires** ainsi que des dispositions concernant la santé animale et le bien-être des animaux.

☐ **Fréquence, matières à contrôler**

Les contrôles officiels sont effectués :

- **régulièrement** ;
- en principe **sans préavis** ;
- à **n'importe quel stade de la production**, de la transformation ou de la distribution des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires ;
- en fonction des **risques identifiés**, de l'expérience et des connaissances acquises lors de contrôles antérieurs, de la fiabilité des contrôles déjà effectués par les exploitants des secteurs concernés ainsi que du soupçon d'un manquement éventuel.

☐ **Autorités compétentes au sein des États membres**

Les États membres désignent les autorités qui sont compétentes (souvent les **ministères de l'Agriculture, de la Santé, de l'Industrie et du Commerce...**) pour exécuter les contrôles officiels. Ces dernières doivent :

- satisfaire à des **critères opérationnels** garantissant leur efficacité et leur impartialité ;
- posséder des **équipements appropriés** ainsi qu'un **personnel dûment qualifié** et disposer de plans d'intervention d'urgence. Des audits internes ou externes peuvent être réalisés pour s'assurer que les autorités compétentes atteignent les objectifs fixés par le règlement.

En cas de délégation d'une partie des contrôles à des entités régionales ou locales, une collaboration effective entre l'autorité centrale et ces différentes entités est nécessaire.

L'autorité compétente peut déléguer des tâches de contrôle spécifiques à des **organismes non gouvernementaux (laboratoires, centres de recherche)** si ces derniers remplissent des conditions strictes détaillées dans le règlement. Ces organismes devront être audités ou inspectés.

☐ **Échantillonnage et analyse**

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels doivent être validées conformément à la législation communautaire ou à des protocoles reconnus sur le plan international (*Codex*, OCDE...). Ces méthodes d'analyse doivent tenir compte des critères énoncés à l'annexe III du Règlement et être mises en œuvre par des laboratoires agréés à cette fin, conformément aux normes élaborées par le Comité européen de normalisation (CEN).

Pour en savoir plus sur les méthodes d'analyse

(Annexe III, Règlement (CE) 882/2004) :

1. Les méthodes d'analyse doivent être caractérisées par les critères suivants :
 - a) exactitude
 - b) applicabilité (matrice et gamme de concentration)
 - c) limite de détection
 - d) limite de détermination
 - e) précision
 - f) répétabilité
 - g) reproductibilité
 - h) récupération
 - i) sélectivité
 - j) sensibilité
 - k) linéarité
 - l) marge d'erreur
 - m) autres critères pouvant être retenus selon les besoins.
2. Les valeurs caractérisant la précision, visées au point 1 e), sont :
 - soit obtenues grâce à un **essai collectif mené selon un protocole admis sur le plan international** pour ce type d'essai (par exemple, ISO 5725 :1994 ou le protocole international harmonisé de l'UICPA),
 - soit, lorsque des **critères de performance ont été établis pour les méthodes d'analyse, basées sur des tests de conformité avec ces critères**. Les valeurs respectives de la répétabilité et de la reproductibilité sont exprimées sous une forme reconnue sur le plan international (par exemple, intervalles de confiance de 95 %, tels que définis dans la norme ISO 5725 :1994 ou par l'UICPA). Les résultats de l'essai collectif seront publiés ou accessibles sans restriction.
3. La préférence sera accordée aux **méthodes d'analyse uniformément applicables à divers groupes de produits** plutôt qu'aux méthodes applicables uniquement à des produits spécifiques.
4. Dans les situations où les méthodes d'analyse ne peuvent être validées **qu'à l'intérieur d'un seul laboratoire**, elles doivent être **validées conformément aux directives harmonisées de l'UICPA**, par exemple ou, lorsque des critères de performance ont été établis pour les méthodes d'analyse, être basées sur des tests de conformité avec ces critères.
5. Les **méthodes d'analyse** adoptées conformément au présent règlement **doivent être formulées selon la présentation normalisée des méthodes d'analyse préconisée par l'ISO**.

❑ Laboratoires officiels nationaux

Ces derniers sont désignés par l'autorité compétente au sein de l'État membre et sont habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours de contrôles officiels.

Toutefois, l'autorité compétente peut désigner uniquement des laboratoires qui exercent leurs activités et sont évalués et accrédités conformément aux normes européennes suivantes (certification officielle⁴) :

- **EN ISO/CEI 17025** « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais » ;
- **EN 45002** « Critères généraux concernant l'évaluation des laboratoires d'essais » ;
- **EN 45003** « Système d'accréditation de laboratoires d'essais et d'étalonnage – Prescriptions générales pour la gestion et la reconnaissance » ; en tenant compte des critères applicables à différentes méthodes d'essai établis par la législation communautaire relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires.

L'autorité compétente peut annuler la désignation lorsque les conditions énoncées ci-dessus ne sont plus remplies.

❑ Laboratoires communautaires de référence

Plusieurs laboratoires communautaires de référence (LCR) ont été établis (Annexe VII du Règlement), dans le cadre de la législation communautaire en vigueur. Ils peuvent bénéficier d'un soutien financier de l'UE et sont chargés de :

- **fournir aux laboratoires nationaux de référence des informations détaillées sur les méthodes d'analyse ;**
- **organiser des essais comparatifs** et coordonner dans leurs domaines de compétence les activités pratiques et scientifiques nécessaires pour obtenir de nouvelles méthodes analytiques ;
- **animer des formations ;**
- apporter une **assistance technique à la Commission.**

Pour chaque LCR, les États membres veillent à ce qu'un ou plusieurs laboratoires nationaux de référence soient désignés. Ces derniers constituent le point d'échange d'informations entre le LCR et tous les laboratoires officiels dans les États membres.

❑ Contrôle des produits provenant de pays tiers

Ces contrôles susmentionnés comprennent au moins un contrôle documentaire, un contrôle d'identité et, le cas échéant, un contrôle physique. Dans les cas de constatation du non-respect de la législation, les produits concernés peuvent être **saisis ou confisqués et sont détruits**, soumis à un traitement spécial **ou réexpédiés en dehors de la Communauté, aux frais de l'exploitant responsable du lot mis en cause.**

⁴ La procédure par laquelle l'autorité compétente ou les organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité attestent la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent.

❑ Contrôles effectués dans les pays tiers

Les **pays tiers** qui désirent exporter des marchandises vers l'UE doivent fournir à la Commission des informations sur l'organisation et la gestion générale de leurs systèmes de contrôle sanitaire. Si ces informations ne sont pas satisfaisantes, des mesures provisoires peuvent être prises par la Commission après consultation du pays concerné.

❑ Financement des contrôles officiels

Il est de la responsabilité des États membres qui doivent assurer la disponibilité de ressources financières adéquates pour l'organisation des contrôles officiels. Mais on retrouve dans le Règlement (Annexes IV à VI) des taux minimaux de redevances ou taxes liées aux contrôles officiels concernant les établissements communautaires qui sont des taxes que perçoivent les États membres lors de visites et d'inspection de lieux de production (essentiellement animaux).

6.3.4. Fonctionnement des organismes de contrôle et des laboratoires officiels

❑ Les organismes de contrôle

On entend par « organisme de contrôle », un tiers indépendant **auquel l'autorité compétente** (le ministère de la Santé, de l'Agriculture, de l'Industrie ou du Commerce...) a **délégué certaines tâches de contrôle** des produits animaux, des animaux vivants et des denrées alimentaires.

Dans l'espace européen, les organismes de contrôle des denrées à l'importation sont souvent un **service ou une direction nationale dépendante d'un ministère** (autorité compétente) qui peut être le **ministère de la Santé** lorsqu'il s'agit des contrôles sanitaires à l'importation des denrées alimentaires d'origine non animale ou du **ministère de l'Agriculture** lorsqu'il s'agit des contrôles phytosanitaires à l'importation des denrées alimentaires d'origine végétale.

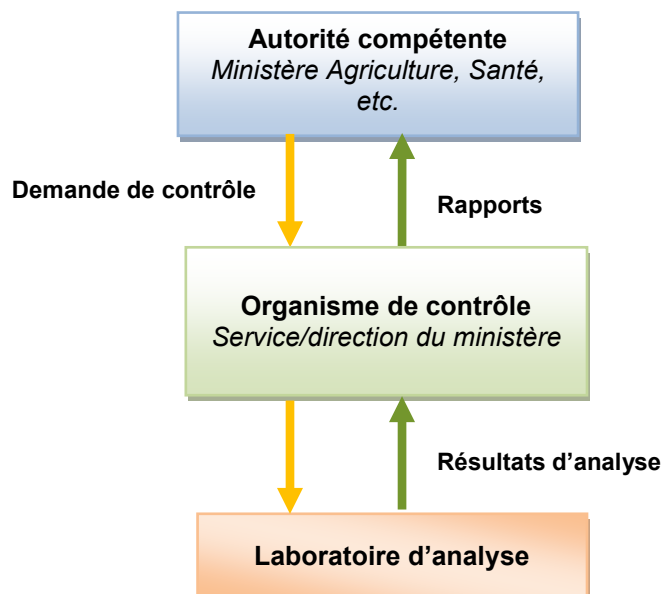
L'Organisme de contrôle national gère les formalités liées à l'application des règlements européens⁵. Les denrées alimentaires reprises sur la liste de l'annexe 1 du règlement principal (669/2009) susmentionné sont intégrées dans la liste des produits à soumettre à un contrôle analytique géré par le service et mis à disposition de **l'Administration des Douanes et Accises**.

Cette dernière a intégré les denrées alimentaires en question dans son système d'analyse des risques.

Lorsqu'une denrée alimentaire reprise sur la liste de l'annexe 1 du Règlement (CE) 669/2009 est présentée pour importation, l'importateur en informe l'Organisme de contrôle (via le document commun d'entrée : CED) qui décide au cas par cas des contrôles à effectuer sur les produits en question.

⁵ Règlement (CE) 669/2009 du 24 juillet 2009 portant modalités d'exécution du Règlement (CE) 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision 2006/504/CE.

L'organisme de contrôle fait procéder aux analyses de laboratoire requises et réceptionne les bulletins d'analyse. Il rédige un rapport d'évaluation qui précise la destination finale de la denrée alimentaire contrôlée.



❑ Les laboratoires nationaux de contrôle

Ces laboratoires fonctionnent selon les **normes ISO et UIPAC** ainsi que les normes **européennes EN** comme exigées par les règlements européens. La plupart de ces laboratoires travaillent selon les **principes BPL** ou Bonnes Pratiques de laboratoires élaborés par l'OCDE.

➤ **L'ISO/CEI 17025:2005**

C'est une norme internationale mise en place par l'Organisation internationale de standardisation (ISO) établissant les **exigences générales de compétence pour effectuer des essais et/ou des étalonnages, y compris l'échantillonnage**. Elle couvre les essais et les étalonnages effectués au moyen de méthodes normalisées, de méthodes non normalisées et de méthodes élaborées par les laboratoires.

Elle est applicable à toutes les organisations qui procèdent à des essais et/ou des étalonnages. Par exemple, des laboratoires de première, deuxième et tierce parties, ainsi que des laboratoires où les essais et/ou les étalonnages font partie du contrôle et de la certification de produits.

L'ISO/CEI 17025:2005 est applicable à tous les laboratoires, quels que soient leurs effectifs, l'étendue du domaine de leurs activités d'essai et/ou d'étalonnage. L'ISO/CEI 17025:2005 est destinée à **être utilisée par les laboratoires qui élaborent leur système de management pour la qualité et les activités administratives et techniques**. Elle peut également être utilisée par les clients des laboratoires, les autorités réglementaires et les organismes d'accréditation engagés dans des activités de confirmation ou de reconnaissance de la compétence des laboratoires. L'ISO/CEI

17025:2005 n'est pas destinée à être utilisée comme référentiel pour la certification des laboratoires.

➤ **La série des normes européennes EN 45000**

Elle comprend trois normes :

- **Norme EN 45001** : cette norme a pour objectif d'établir des **critères de qualité permettant de reconnaître un laboratoire d'essais comme compétent et fiable** afin de faciliter son accréditation⁶ et de favoriser les échanges internationaux. Le laboratoire **doit appliquer la norme EN 45001 pour être accrédité**.
- **Norme EN 45002** : cette norme établit les **critères de qualité permettant l'évaluation des laboratoires d'essais** pour leur accréditation afin de faciliter les échanges internationaux. La procédure d'évaluation doit être conforme à la norme EN 45002.
- **Norme EN 45003** : cette norme établit des **critères de qualité permettant de reconnaître un organisme d'accréditation des laboratoires d'essais comme compétent et fiable** afin de faciliter les échanges internationaux. L'organisation et le fonctionnement de l'organisme accréditeur doit être en conformité avec la norme EN 45003.

Les critères définissant la norme EN 45001 concernent les différents aspects du fonctionnement d'un laboratoire, principalement :

- la gestion et l'organisation ;
- le personnel ;
- les locaux et les équipements ;
- les procédures de travail ;
- les résultats d'analyse dans le cas d'un laboratoire d'analyses médicales ;
- l'enregistrement (archivage des activités effectuées ou des résultats obtenus) ;
- la confidentialité et la sûreté ;
- la coopération avec les clients et avec d'autres laboratoires.

Pour obtenir l'accréditation, le laboratoire doit envoyer une demande officielle à l'organisme accréditeur dans laquelle il définit :

- la portée de l'accréditation souhaitée, c'est-à-dire les essais ou mesures pour lesquels l'accréditation a été demandée ;
- l'engagement de respecter la procédure d'accréditation notamment de recevoir l'équipe d'audit de s'acquitter des droits dont il est redevable s'il y a lieu, et régler les frais résultants de la surveillance ultérieure du laboratoire accrédité ;
- toutes les informations requises pour l'évaluation du laboratoire, notamment les caractéristiques générales du laboratoire, les ressources humaines et techniques, la description du système qualité, la liste des essais pour lesquels l'accréditation est demandée, les noms et titres des personnes responsables de la validité technique, des modèles de rapport d'essai, etc.

⁶ Accréditation : Procédure par laquelle un organisme faisant autorité reconnaît formellement qu'un organisme ou une personne est compétent(e) pour effectuer des tâches spécifiques (Source : ISO / IEC Guide 2:1996).

L'organisme accréditeur désigne une équipe d'audit qualifiée pour procéder à l'élaboration du laboratoire. Cette équipe d'audit est composée d'experts qui sont des professionnels de l'industrie et de la santé, commandités l'organisme accréditeur et tenus dans la conduite de leur audit au secret professionnel).

L'accréditation est délivrée pour une durée de 3 ans aux laboratoires demandeurs qui y ont satisfait. À l'issue de cette période, il est procédé au renouvellement de l'accréditation. La durée de validité des accréditations renouvelées est alors fixée à 4 ans. L'accréditation peut être à tout moment retirée ou suspendue, totalement ou partiellement, s'il s'avère que le laboratoire ne respecte plus les exigences de l'organisme accréditeur ou manque à ses engagements.

➤ **L'OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques)**

Elle a édicté un certain nombre de **Bonnes Pratiques de Laboratoire** et de vérification du respect de ces principes.

Les bonnes pratiques de laboratoires traduisent ce concept de qualité totale. Elles sont un **outil de l'assurance qualité, établies pour s'assurer de la pertinence des résultats fournis par le laboratoire.**



Ce concept est mis en œuvre depuis plusieurs décennies dans l'industrie et l'intérêt des BPL est d'intégrer très largement l'ensemble des composantes du laboratoire en dépassant le simple contrôle de qualité.

La première chose que l'on doit établir quand un laboratoire veut être en conformité avec les BPL est de rédiger un *Manuel qualité*. Dans ce manuel doivent figurer les objectifs que l'on se fixe pour chacune des méthodes utilisées et les procédures décrivant de façon précise chaque mode opératoire. En fait ces BPL sont très exigeantes sur l'organisation, le personnel et l'installation d'un laboratoire, les appareils, les matériaux, les réactifs et les modes opératoires. Pour vérifier la bonne application des BPL des contrôles sont effectués sous la forme d'inspection et de vérification d'étude.

Chapitre 7

Enregistrement et contrôle des produits phytopharmaceutiques et biocides

Introduction	223
Principes généraux.....	226
Enregistrement des produits phytopharmaceutiques et des biocides.....	228
L'enregistrement.....	238
Le contrôle.....	242



7.1. Introduction

Le présent document a pour but d'exposer les objectifs et les principes généraux de l'enregistrement et du contrôle des produits phytosanitaires et des biocides. En préambule il convient donc de préciser ce que l'on entend par ces termes.

7.1.1. Qu'est-ce qu'un produit phytosanitaire ?



Il existe différentes définitions des produits phytosanitaires, également appelés produits de protection des plantes (ppp) ou pesticides (appellation de moins en moins utilisée en raison de sa connotation négative notamment dans la langue française). Elles varient notamment d'un pays ou d'un groupe de pays à l'autre de sorte que la portée des législations phytosanitaires peut varier elle aussi en fonction de cette définition.

D'une manière générale on appelle « produit phytosanitaire » un produit dont la finalité est de protéger une plante contre des maladies, des ravageurs ou des adventices, encore appelées mauvaises herbes.

On distingue plusieurs catégories de produits phytosanitaires, précisément selon leur finalité :

- les fongicides pour lutter contre les maladies fongiques des plantes, celles qui sont dues à des champignons pathogènes ;
- les bactéricides pour lutter contre les maladies d'origine bactérienne ;
- les insecticides pour lutter contre les insectes (arthropodes à 3 paires de pattes) ;
- les aphicides qui sont des insecticides destinés à lutter contre les pucerons ;
- les acaricides pour lutter contre les acariens (arthropodes à 4 paires de pattes) ;
- les molluscicides pour lutter contre les mollusques (comme les limaces) ;
- les herbicides pour lutter contre les adventices ;
- les régulateurs de croissance : ces produits agissent sur le cycle de croissance et de développement des plantes pour en modifier la taille ou l'apparence, la quantité de fleurs et de fruits...
- les adjuvants : ce sont des produits qui n'ont pas d'action directe sur une maladie, un ravageur ou une adventice, mais qui en améliorent l'efficacité par leur action de mouillant, collant, pénétrant...

7.1.2. Qu'est-ce qu'un biocide ?

Là encore, il existe différentes définitions. L'une d'elles résume assez bien la situation en indiquant notamment que les produits biocides « sont des produits qui sont destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre de toute autre manière, par une action chimique ou biologique ».

Attention, si la cible traitée est une plante cultivée, nous avons affaire à un produit phytosanitaire.

Comme le lecteur a pu le voir, cette définition pourrait aussi s'appliquer aux produits phytosanitaires, si elle n'excluait de son champ d'application le traitement des plantes cultivées.

Il existe un grand nombre d'usages pour les biocides, à titre d'exemple, la législation européenne en a identifié 4 groupes eux-mêmes subdivisés pour un total de 23 types¹ :

- **Groupe 1** : Désinfectants et produits biocides généraux, comprenant notamment les désinfectants
- **Groupe 2** : Produits de protection, par exemple, utilisés pour la protection du bois
- **Groupe 3** : Produits antiparasitaires, par exemple, les rodenticides utilisés pour la lutte contre les rongeurs
- **Groupe 4** : Autres produits biocides, par exemple, les produits utilisés pour protéger les denrées alimentaires et les aliments pour animaux par la lutte contre les organismes nuisibles.

À titre d'exemple, pour bien faire la différence entre biocides et produits phytosanitaires, un insecticide utilisé pour lutter contre les insectes dans une culture comme la pomme de terre ou la tomate est considéré comme un **produit phytosanitaire** ; le même produit utilisé pour éliminer les cancrelats dans des locaux industriels ou dans des cuisines est considéré comme **biocide**.

7.1.3. Qu'est-ce que l'enregistrement (des produits phytosanitaires et des biocides) ?

Il s'agit de l'ensemble des procédures couvrant la demande auprès des autorités et l'approbation (ou le refus) par celles-ci de la mise en marché d'un produit phytosanitaire ou biocide.

En effet ces produits n'étant pas sans dangers potentiels pour la santé humaine et ni pour l'environnement, leur vente n'est pas libre; elle est au contraire soumise à approbation (on parle **d'autorisation de mise en marché** ou **d'homologation** ou **d'agrément** du produit par les autorités).

La demande est généralement le fait d'une entreprise qui commercialise de tels produits. Mais elle peut aussi émaner de producteurs confrontés à un problème phytosanitaire particulier, ou d'organismes publics souhaitant mettre à disposition des producteurs une solution à leur problème. Ces derniers cas se produisent notamment lorsqu'aucune firme ne présente une demande, parce que le marché est trop petit (on parle alors d'usages mineurs, par exemple, la lutte contre les maladies dans les cultures pratiquées sur de petites surfaces à l'échelle d'un pays, comme les plantes aromatiques ou les petits fruits).

¹ Service public fédéral santé publique, Belgique.

La demande est accompagnée d'un dossier très élaboré présentant les caractéristiques du produit, les conditions prévues pour son utilisation (les usages, les doses correspondantes...) et l'évaluation du risque qui conduit le demandeur à proposer l'usage, car il est acceptable du point de vue de la santé humaine et de l'environnement. Le lecteur trouvera plus loin la définition et des exemples de ce critère d'acceptabilité.

❑ Qui le prend en charge ?

Par le passé l'administration en charge de l'enregistrement des produits phytosanitaires et des biocides dépendait souvent du ministère de l'Agriculture. La prise en compte croissante des risques pour la santé humaine et pour l'environnement liés à leur utilisation a déterminé leur rattachement aux agences gouvernementales en charge de la santé publique et de l'environnement. Des experts venant des différentes autorités concernées (santé publique, environnement, agriculture, économie...) et des milieux universitaires participent aux évaluations sous la direction de l'agence.

7.1.4. Qu'est-ce que le contrôle ?

Il s'agit de l'ensemble des procédures et des actions qui permettent aux autorités de s'assurer que les produits sont bien utilisés en conformité avec la réglementation et ne font donc pas courir de risque inacceptable à la population ni à l'environnement.

Dans certains cas, les autorités, qui ne peuvent être présentes partout et à tout moment, délèguent une partie du contrôle aux filières de production, à charge pour elles de s'assurer que toutes leurs pratiques sont conformes à la réglementation. On parle alors d'autocontrôle. Bien sûr, celui-ci doit être documenté (c'est la **traçabilité** : notamment tenue de registres dans lesquels les interventions avec des produits phytosanitaires ou biocides sont consignées) afin que les autorités puissent vérifier cette conformité chaque fois qu'elles le souhaitent.

❑ Qui prend en charge le contrôle ?

Pour en assurer le caractère systématique et éviter les conflits d'intérêts, il doit être confié à une agence distincte de celle en charge de l'enregistrement. Souvent celle-ci veille à la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire. Les contrôles s'effectuent en ses points critiques (fabricants, distributeurs, agriculteurs, organismes stockeurs, industries de la transformation, grande distribution...) et portent sur la conformité des produits, emballages, étiquettes, conditions de stockage, sur les résidus, le bon fonctionnement des appareils de pulvérisation...

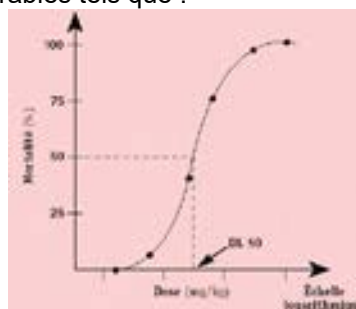
7.2. Principes généraux

En conformité avec le principe généralement reconnu de gestion des risques (analyse des risques, mesures de gestion des risques et communication), le principe général de l'enregistrement est basé sur l'évaluation du risque, c'est-à-dire la comparaison du danger intrinsèque du produit à l'exposition à ce danger des personnes et autres organismes vivants à protéger.

7.2.1. Le danger

Le danger représenté par une substance active (la substance qui, au sein de la préparation commerciale, provoque l'effet recherché) phytosanitaire ou biocide est généralement qualifié et quantifié à l'aide de critères mesurables tels que :

- la **dose létale 50 (DL₅₀ ou LD₅₀)** ou dose qui administrée en une seule fois provoque la mort de 50 % des animaux testés (le plus souvent des rats de laboratoire). C'est une mesure de la toxicité aiguë des substances, c'est-à-dire de leur effet toxique immédiat suite à une ingestion unique, mais massive, de la substance ;
- la **dose sans effet (DSE ou NOEL = No Observable Effect Level** en anglais), soit la dose qui administrée régulièrement à des rats tout au long de leur vie, par exemple, par voie orale via le bol alimentaire, ne provoque aucun effet observable, de quelque sorte que ce soit, sur leur santé. La DSE est une mesure de la toxicité chronique des substances, soit leur toxicité à long terme, suite à des expositions répétées à des doses faibles, durant toute la vie.



De tels critères caractérisent la dangerosité intrinsèque de la substance, elles sont liées à sa nature. Toutefois, un produit même très dangereux ne sortira ses effets toxiques que si sa cible (involontaire ou accidentelle dans le cas qui nous occupe) est exposée à ses effets.

7.2.2. L'exposition

L'exposition à une substance toxique correspond à son absorption effective par une personne, un organisme non-cible ou par l'environnement. Elle peut être mesurée ou au contraire estimée sur la base de modèles mathématiques simulant ce qui se passe dans la situation réelle d'un traitement au champ, dans des locaux, etc.

Pour bien comprendre la différence entre le danger et l'exposition, prenons l'exemple d'un visiteur du parc national du Masai Mara au Kenya : les lions qui le peuplent sont des animaux dangereux, surtout lorsqu'ils ont faim, mais le visiteur qui applique les consignes de sécurité et s'abstient de descendre de son véhicule et d'en tenir les portes fermées n'est pas exposé aux crocs des lions. L'évaluation du risque que nous venons de faire à travers cet exemple nous indique que la visite du parc dans ces conditions est

acceptable, car le visiteur qui respecte les consignes ne prend pas de risque réel pour sa vie.

7.2.3. L'évaluation du risque

C'est donc la mise en relation du danger et de l'exposition afin de s'assurer que la dose de substance toxique à laquelle un organisme vivant est exposé est bien inférieure au seuil de danger, c'est-à-dire la dose à laquelle la substance sort ses premiers effets néfastes.



Évaluer le risque pour la santé et celui pour l'environnement, tous deux exposés

7.3. Enregistrement des produits phytopharmaceutiques et des biocides

7.3.1. Objectifs généraux

Comme il a été indiqué dans l'introduction, ces produits ne sont pas sans danger pour l'homme ni pour l'environnement. C'est pour cette raison que leur utilisation est réglementée.

☐ Protection de l'homme

La réglementation a pour but de faire en sorte que l'exposition des personnes à des produits phytosanitaires ou biocides n'entraîne pas de conséquences négatives pour leur santé, ni à court terme (suite à une intoxication ponctuelle au cours d'un traitement par exemple), ni à long terme (par exemple, lorsque comme consommateur nous ingérons régulièrement de petites quantités de résidus de ces produits présentes sur les fruits, les légumes ou dans l'eau de distribution que nous consommons chaque jour).

☐ Protection des autres êtres vivants

Les produits phytosanitaires et les biocides étant destinés à combattre des organismes vivants considérés comme nuisibles (dans le cadre d'une production agricole ou d'une activité de transformation industrielle, ou de la désinfection de locaux...), ils ont donc le potentiel d'affecter aussi les autres organismes vivants. À titre d'exemple :

- Le brouillard de pulvérisation d'un herbicide dérivant au-delà des limites du champ peut détruire la flore qui le jouxte, celle du champ voisin ou la flore aquatique d'un ruisseau adjacent !

Illustration du phénomène de dérive due au vent



- Les résidus d'un produit biocide rejetés à l'égout à la suite, par exemple, du rinçage inapproprié du matériel de pulvérisation, peuvent eux aussi contaminer les eaux de surface ou les eaux profondes, et donc affecter les organismes aquatiques (comme les poissons, les plantes d'eau) ou l'homme (via l'eau de boisson).



Vidange de surplus/rinçage inapproprié de l'emballage

La réglementation a pour objectif de protéger les êtres vivants qui ne sont pas la cible du traitement des effets néfastes de celui-ci.

❑ Protection de l'environnement

L'eau, le sol, l'air doivent également être protégés des pollutions qui les menacent. Pour cette raison la réglementation impose l'étude du comportement et du devenir des substances actives dans l'environnement : comment se dégradent-elles, à quelle vitesse, dans quelles conditions, quels sont les produits (métabolites) issus de cette dégradation...

7.3.2. Objectifs spécifiques

Dans ce chapitre, nous allons évoquer les objectifs spécifiques de la protection de chacune des catégories visées telles que définies ci-dessus : l'homme, les organismes non cibles, l'environnement.

❑ Protection de l'homme

➤ Voies d'exposition

En tant que personne humaine, nous pouvons être exposés par diverses voies aux produits phytosanitaires et aux biocides :

- **La voie orale** : si nous avalons accidentellement un produit, mais aussi en consommant tous les jours des aliments qui peuvent être porteurs de **résidus** de produits : fruits, légumes, viande, lait, eau... Cette voie d'exposition est donc très pertinente pour les **consommateurs** de denrées alimentaires que nous sommes.



Les aliments sont une source de contamination par voie orale pour les consommateurs.

- **La voie dermale et les muqueuses** : elle correspond à la pénétration du produit par la peau ou les muqueuses (yeux). Elle est pertinente en particulier pour les

utilisateurs de produits, lorsqu'ils sont insuffisamment protégés (brûlures, irritation, sensibilisation allergique...).



Cet opérateur ne porte pas de gants, ni de combinaison ni de masque ; il est donc exposé au produit qu'il applique, non seulement par voie dermale, mais aussi par voie inhalatoire (respiration).

Source : B Schiffers

- **La voie inhalatoire** : c'est lorsque l'on respire le brouillard de pulvérisation. Cette voie de contamination est pertinente pour les applicateurs de produits, mais aussi pour les **spectateurs** c'est-à-dire les personnes qui se trouvent à l'endroit où un traitement est effectué sans y participer.



Les spectateurs (ici des enfants) se trouvent sur le site d'application au moment du traitement (ici des arbres ornementaux).

Source : B Schiffers

❑ Protection des consommateurs

Comme suggéré plus haut, nous sommes tous des consommateurs, puisque nous consommons des denrées alimentaires ; dans la mesure où la teneur en résidus des aliments ne dépasse pas la norme légale (**LMR : Limites maximales applicables aux résidus**), le consommateur ne court pas de risque pour sa santé, ni à court terme (intoxication aiguë) ni à long terme (intoxication chronique).

Les MRL sont précisément fixées de sorte que les quantités ingérées tout au long d'une vie soient inférieures au seuil toxique, assorti d'un facteur de sécurité suffisant (en général supérieur ou égal à 100). Ce facteur de sécurité tient compte de la sensibilité variable aux toxiques (les nourrissons, les femmes enceintes et les personnes âgées sont considérées comme des catégories particulièrement à risque), et du fait que les tests de toxicités sont réalisés sur des animaux de laboratoire (comme le rat) qui pourraient être moins sensibles à la substance toxique que l'homme.

❑ Protection de l'utilisateur

Il s'agit de l'applicateur, c'est à dire de la personne qui manipule et applique le produit. Pour cette catégorie, les principales voies d'expositions sont la voie inhalatoire et surtout la voie dermale. Une protection efficace ne peut être assurée que par l'emploi

systématique des **équipements de protection individuelle (EPI)** tels que masque, lunettes de protection, gants, combinaison de travail. Les autorités régulatrices vérifient avant enregistrement que dans les conditions d'emploi du produit telles qu'elles apparaîtront sur l'étiquette, l'exposition de l'utilisateur (aussi appelé opérateur) est inférieure à la dose sans effet, à nouveau **assortie d'un coefficient de sécurité (généralement 100)**.

Si les EPI ne sont pas utilisés correctement, ce qui est malheureusement très souvent le cas, les doses auxquelles l'opérateur est exposé peuvent augmenter rapidement et dépasser la dose sans effet. En Annexe 1 du présent document, le lecteur trouvera des recommandations pratiques relatives à l'usage des EPI.

☐ Protection des autres catégories de la population

Comme indiqué plus haut, il s'agit principalement des spectateurs, soit des personnes se trouvant sur le site de traitement ou à proximité immédiate sans participation directe au travail en cours (promeneurs, personnes se trouvant dans les jardins qui bordent les champs, personnel pénétrant dans des locaux après traitement avec un biocide...).

Pour cette catégorie également, les principales voies d'exposition sont la voie inhalatoire et la voie dermale. L'évaluation du risque se fait de manière similaire à celle indiquée plus haut pour les utilisateurs. L'exposition est moins élevée, mais le risque ne peut être négligé puisque par nature les spectateurs ne portent aucun équipement de protection particulier. De nouveau, les conditions d'utilisation du produit telles que décrites dans l'étiquette devront être définies de manière telle que l'exposition au produit soit inférieure à la dose sans effet, assortie d'un coefficient de sécurité, en général supérieur ou égal à 100.

☐ Protection des autres êtres vivants

Comme dans le cas de l'homme, l'évaluation du risque se fait généralement en comparant la dose sans effet avec les concentrations de toxique (la substance active du produit étudié) que l'on trouve dans l'environnement. Celles-ci sont déterminées par mesure *in situ* (par exemple, dans l'eau d'une rivière), ou dans un dispositif expérimental qui simule autant que faire se peut les conditions pratiques réelles (par exemple, une petite parcelle de terrain sur laquelle on contrôle un maximum de paramètres comme la température, la pluviométrie, etc.) ou encore comme c'est plus souvent le cas en utilisant des modèles mathématiques prédictifs qui rendent compte de ce qui se passe dans la réalité, lorsque, par exemple, un produit utilisé pour la protection du bois contre la vermine se retrouve dans les eaux de surface suite à l'exposition des bois traités aux intempéries.

Il s'agit alors pour les autorités de s'assurer que les concentrations de substance toxique que l'on pourrait retrouver dans l'environnement (par exemple, l'eau des rivières) sont bien inférieures aux concentrations sans effet sur les poissons qui peuplent ces rivières, concentrations affectées encore une fois d'un coefficient de sécurité pour tenir compte de la sensibilité variable des espèces et des individus ainsi et du fait que les conditions pratiques sont parfois différentes de celles qui sévissent dans les expérimentations.

La démarche est répétée pour les autres catégories d'espèces non cibles (*Non Target Organism, NTO*) comme les crustacés, les plantes aquatiques, les oiseaux, les arthropodes présents dans le sol ou les sédiments, les abeilles et d'autres espèces de la faune utile...

□ Protection de l'environnement

En plus des espèces vivantes non visées par le traitement et/ou présentes en dehors de la zone à traiter, il y a lieu aussi de protéger l'environnement dans lequel évoluent l'homme et les espèces animales, végétales et microbiennes constitutives de la biodiversité, à savoir : l'eau, le sol et l'air.

La réglementation relative à l'enregistrement des produits joue un rôle important à cet égard, puisqu'elle permet de définir les usages acceptables et d'interdire ceux qui constituent une vraie menace pour l'environnement.

Il faut noter toutefois que cette seule réglementation ne suffit pas. Pour protéger l'environnement (eau, air, sol, êtres vivants autres que ceux visés par le traitement), il y a lieu également d'accompagner, sur base volontaire ou contraignante (via d'autres lois et règlements) l'usage des produits, en particulier dans les domaines suivants :

- formation des acteurs (utilisateurs, vendeurs, conseillers) ;
- contrôle technique des appareils de pulvérisation ;
- promotion des méthodes alternatives de lutte contre les nuisibles (dans le cadre de la lutte intégrée, c'est-à-dire la combinaison de toutes les méthodes de lutte directes et indirectes à caractère physique, chimique, biologique). Par exemple :
 - pour lutter contre les maladies des fruits et légumes, utiliser des variétés moins sensibles, des produits d'origine naturelle, pratiquer la rotation des cultures, modérer les apports d'engrais, optimiser le nombre de plantes par ha, etc. ;
 - ou dans le cas la désinsectisation des bâtiments, éliminer les foyers, utiliser des pièges et des appareils de destruction physique, améliorer la propreté et l'hygiène des sites...
- surveillance (on utilise souvent la terminologie anglophone de « monitoring ») de la qualité de l'environnement, en particulier l'eau ;
- mise en place d'outils statistiques permettant de mesurer l'évolution des quantités de produits utilisée au cours du temps.

Dans ces domaines, les acteurs des filières jouent un rôle important, notamment les instituts de recherche et de vulgarisation agricole, les associations professionnelles (comme les syndicats agricoles ou l'industrie phytosanitaire), les institutions internationales (programme PIP-COLEACP), mais aussi les autorités nationales et/ou supranationales (comme l'Union européenne avec la **Directive-cadre 2009/128 relative à l'usage durable des produits de protection des plantes**, relayée au niveau national par des plans spécifiques visant à réduire l'impact des pratiques phytosanitaires sur la santé de l'homme et de l'environnement).

On voit donc se développer des programmes volontaires ou contraignants relatifs à la mise en place de **mesures agro-environnementales** permettant de mieux protéger le milieu ambiant : bandes enherbées destinées à piéger et à dégrader les contaminants, bandes fleuries favorisant la faune, dispositifs anti-érosion, plantation de haies...



La présence d'une prairie à gauche du cours d'eau et d'une bande enherbée à sa droite permet de réduire efficacement les transferts de polluants (produits phytosanitaires, engrais) vers le ruisseau visible au milieu du cliché.

Source : B. Bodson, Gembloux Agro-Bio Tech



Bande fleurie pérenne (5 années) ; au bout de trois ans, les ombellifères prennent le dessus sur les coquelicots et bleuets.

Source : T. Nuytten



Bande enherbée type « chasse » avec aire de séchage, aire de nidification et aire de nourrissage des oiseaux et petits mammifères.

Source : T. Nuytten



Cloisonnement des inter-buttes en pommes de terre, afin de limiter le ruissellement et l'érosion.

Source : A. Maignard

☐ Protection de l'eau

La terre dispose d'une quantité constante d'eau, qui circule entre la surface terrestre, les océans et l'atmosphère au cours de ce qu'il est convenu d'appeler le « cycle de l'eau ». Cette eau est salée à plus de 9/10^e et donc impropre à la consommation humaine. Le reste des réserves est constitué d'eau douce, qu'elle soit de surface (cours et plans d'eau) ou profonde (l'eau souterraine, notamment celle des nappes phréatiques). L'eau que nous buvons a donc déjà été utilisée dans les siècles précédents. C'est donc une ressource rare et indispensable à la vie dont il faut assurer la bonne qualité.

Il s'agit de protéger l'eau douce (rivières, lacs, étangs) et l'eau de mer.

La protection de la qualité de l'eau est régie par des législations spécifiques. Pour les aspects liés à leur usage, les législations phytosanitaires et biocides prévoient également un certain nombre de dispositions visant à évaluer les risques de contamination et à les limiter quantitativement.

On distingue généralement :

- les eaux de surface (fossés alimentés en eau de façon permanente ou intermittente, cours d'eau et plans d'eau),
- les eaux profondes ou eaux souterraines, en ce compris les nappes phréatiques.

L'agriculture est une source importante de pollution des eaux, en particulier les eaux douces souterraines et de surface à partir desquelles les polluants peuvent aussi se retrouver dans la mer.



Travail autour d'un puits au Burkina Faso

Source : B. Schiffers

En effet, contrairement à l'industrie qui rejette de plus en plus souvent ses effluents après assainissement (dépollution), l'agriculture répand les produits phytosanitaires et les engrais sur de grandes surfaces de terres cultivées d'où une fraction en est transférée directement dans l'eau. Toutefois, compte tenu des réglementations et du fait que les produits sont captés par le couvert végétal puis dégradés, notamment dans le sol, on constate que dans la grande majorité des cas les pollutions ont un caractère ponctuel et parfois accidentel : écoulement de récipients mal fermés, amorçage ou rinçage des appareils de pulvérisation sur des surfaces imperméables non étanches...

Par suite d'un moindre niveau d'éducation du public non professionnel, l'usage domestique des produits phytosanitaires et biocides, qui ne représentent en volume qu'une petite fraction du total des produits utilisés, est à l'origine d'une grande partie des pollutions (rinçage inapproprié des emballages et des pulvérisateurs, surdosage...).

C'est pour cette raison que de nombreux pays mettent actuellement en place la scission des enregistrements professionnels et domestiques. De cette façon, ce sont des produits différents et identifiés administrativement comme tels qui sont utilisés dans les deux segments, ce qui permet un suivi plus fin et une meilleure gestion du risque (les autorités peuvent, par exemple, limiter ou interdire certains usages sur le marché amateur, surveiller les quantités de produits qui y sont vendues...)

La FAO prévoit des valeurs de référence (*Guideline values*) pour de nombreux pesticides en ce qui concerne leur concentration dans les eaux destinées à la consommation humaine. Ces normes sont moins contraignantes que certaines normes régionales ou locales. Par exemple, la législation européenne (Directive 98/83) prévoit que les eaux

destinées à la consommation humaine ne doivent pas contenir plus de 0,1 microgramme/l d'une substance active phytosanitaire donnée (et ses métabolites et produits de dégradation) et pas plus de 0,5 microgramme/l pour le total des substances mesurées.

❑ Protection du sol

Les substances actives phytosanitaires et biocides, une fois appliquées, peuvent aussi se retrouver dans le sol. C'est assez évident pour les substances actives présentes dans les produits phytosanitaires puisqu'une fois appliquées sur la culture elles seront en partie dégradées sur place ou absorbées par la plante, le solde étant transféré vers le sol où son devenir sera conditionné par les phénomènes physico-chimiques et biologiques suivants :

- solubilisation dans l'eau, ce qui diminue la durée de présence de la substance dans les horizons (les couches) superficiels du sol, mais accroît les risques de contamination des eaux souterraines.
- adsorption (adhésion, collage) sur les particules de sol comme la matière organique provenant de la décomposition des végétaux et les particules d'argile. Ce phénomène est réversible en ce sens que sous l'effet d'autres mécanismes les substances actives finissent par se détacher pour être transférées vers l'eau du sol, mais il contribue à augmenter la durée de leur présence dans le sol (leur « rémanence », telle que mesurée par la demi-vie ou « DT50 », c'est-à-dire le nombre de jours nécessaires pour réduire de moitié la quantité initialement présente dans le sol).
- dégradation (encore appelée métabolisation) de la substance active, sous l'effet conjugué de la température, de l'oxygénation, de l'humidité, de l'acidité (mesurée par le pH de l'eau du sol) ainsi que des macro-organismes (comme les vers de terre) et des micro-organismes (comme les champignons du sol et les bactéries) vivant dans le sol. La vitesse de cette dégradation varie aussi en fonction de la composition chimique des molécules concernées.

Les produits intermédiaires de cette dégradation sont appelés métabolites. Les produits finaux sont l'eau, le dioxyde de carbone, d'autres molécules simples, parfois aussi une fraction non ou moins dégradable qui peut se lier de manière plus ou moins stable aux particules de sol (le complexe argilo-humique).

Tous ces phénomènes doivent être soigneusement analysés et quantifiés afin de rendre compte de façon précise du comportement des polluants et de leur devenir dans l'environnement ainsi que des risques environnementaux liés à leur utilisation afin de pouvoir identifier les mesures adéquates de gestion de ces risques.



Érosion du sol suite au désherbage d'un talus : effondrement du talus dont la cohésion n'est plus assurée par le système racinaire des graminées vivaces, avec les conséquences sur le risque de bouchage des drains, la nécessité de curer le ruisseau plus rapidement... Si le produit est rémanent, les effets néfastes se prolongent plus longtemps.

Source : Comité régional phyto, Belgique

□ Protection de l'air

Les substances actives ou leurs métabolites, lorsqu'ils sont volatils (c'est à dire capables de passer en phase gazeuse dans l'atmosphère) peuvent contaminer l'atmosphère et donc influencer la qualité de l'air, surtout si leur décomposition est lente. Lorsque cette possibilité est réelle, les autorités effectuent la meilleure évaluation possible, au besoin à l'aide d'un modèle de calcul approprié et validé, de la concentration de la substance active, des métabolites et des produits de dégradation et de réaction qui devrait se produire dans l'air après l'application du produit phytopharmaceutique selon les conditions proposées. Elles s'assurent par ailleurs que les concentrations ainsi relevées sont inférieures au seuil toxique affecté d'un coefficient de sécurité (en général 100)².

7.3.3. Vérification de l'efficacité biologique et de la sélectivité

Il s'agit ici de s'assurer que le produit présente bien une activité suffisante contre les organismes nuisibles, les maladies, les ravageurs ou les adventices qu'il prétend combattre (« efficacité »), tout en étant inoffensif pour la plante (produits phytosanitaires) ou les matériaux divers (biocides) qu'il prétend protéger.

Dans ce domaine, il existe deux approches principales :

- **L'approche « auto-régulatrice »**, que l'on pourrait qualifier d' « américaine » : l'évaluation de l'efficacité biologique du produit par les autorités est sommaire. Ces dernières n'exigent pas beaucoup de données. L'idée sous-jacente est que la meilleure garantie d'efficacité est l'intérêt des firmes commercialisant les produits à ce que ceux-ci donnent satisfaction aux utilisateurs, sous peine de voir les ventes baisser, voire être réduites à néant par manque de demande, ou d'être exposées à des procès lorsque l'efficacité observée par l'utilisateur ne correspond pas à celle affichée par la firme. Il y a en quelque sorte « auto-régulation » du marché.
- **L'approche « régulée » ou « européenne »** : les autorités exigent une quantité plus importante de données d'efficacité et de sélectivité présentées sous forme de rapport d'essais réalisés selon les normes GEP/BPE (*Good Experimental Practices/Bonnes Pratiques d'Expérimentation*), afin de garantir leur qualité et leur comparabilité.

Par exemple, selon la pratique en vigueur dans l'Union européenne, en support à une demande d'enregistrement d'un fongicide contre l'oïdium en cultures de tomates sous serre, la firme demanderesse devra présenter un nombre suffisant (au moins 8) d'essais d'efficacité biologique concluants, obtenus au cours d'au moins deux années.

Si elle souhaite aussi enregistrer le produit pour le même usage sur une autre culture comme la courgette, la firme devra à nouveau présenter un nombre similaire d'essais concluants réalisés sur cette culture. Il existe des protocoles standardisés pour de tels essais, par exemple, ceux produits par l'OEPP (Organisation européenne de protection des plantes – membre de *l'International Plant Protection Convention*), avec des protocoles relatifs aux cultures tropicales des territoires d'outre-mer ainsi qu'aux cultures sous serres. L'approche est similaire pour la vérification de l'efficacité biologique des rodenticides, des produits de désinsectisation et de lutte contre les moustiques...

² Directive 97/57 de l'Union européenne, principes uniformes d'évaluation, repris dans les législations ultérieures.

Dans cette approche, les autorités prétendent protéger les utilisateurs contre des affirmations exagérées, mensongères ou simplement insuffisamment étayées des fabricants, relatives à l'efficacité de leur produit.

Les firmes demandeuses présentent également sur base volontaire des résultats relatifs aux effets non intentionnels des produits sur des auxiliaires introduits dans les cultures (en général sous serre) pour améliorer la pollinisation (bourdons) ou pour contrôler les populations de ravageurs (parasites et prédateurs comme la coccinelle pour lutter contre les pucerons). De cette façon, l'utilisateur peut vérifier *a priori* la compatibilité de son programme de traitement avec l'utilisation de ces auxiliaires.



Les coccinelles sont carnassières et se nourrissent volontiers de pucerons. Il est donc utile de vérifier l'effet des insecticides sur les ennemis naturels des ravageurs. De nombreux pays font figurer cette exigence dans le dossier d'enregistrement.

Source : www.lanature.fr



Comme d'autres espèces d'insectes, les coccinelles sont élevées par des sociétés spécialisées afin d'être introduites dans les serres ou dans des vergers, jardins, en vue de la lutte contre des ravageurs tels que les pucerons. Le sachet en toile de jute contient les (larves de) coccinelles qui s'en échapperont pour aller se nourrir des pucerons présents à proximité.

Source : commerce.sage.com/biobest

7.4. L'enregistrement



L'enregistrement concerne à la fois les substances actives et les formulations. Notons que les États signataires de conventions internationales doivent mettre leurs réglementations nationales en conformité avec celles-ci. Les acteurs des filières doivent également en respecter les obligations.

Citons, par exemple :

- **La Convention de Rotterdam** prévoyant l'information préalable du pays de destination avant toute exportation de certaines substances dangereuses (*Prior Informed Consent*, consentement préalable en connaissance de cause) au nombre desquelles figurent des pesticides tels que les organo-mercuriques, l'aldicarbe et l'heptachlore.
- **La Convention de Stockholm** relative aux Polluants organiques persistants (POP) prévoyant l'élimination progressive de certains polluants, dont des pesticides et biocides tels que le DDT et l'heptachlore.

Les dispositions de ces traités internationaux doivent être respectées, notamment lorsqu'elles visent à la restriction ou l'interdiction de produits.

7.4.1. L'enregistrement des substances actives

Dans la mesure où une bonne partie des risques des produits pour la santé humaine et l'environnement sont induits par les propriétés de la substance active, il convient d'en rendre compte dans l'évaluation du risque d'une préparation commerciale (formulation) en vue de son enregistrement.

Dans la plupart des pays, l'enregistrement des substances actives et des formulations se fait au niveau national dans un processus unique couvrant à la fois les substances actives et les formulations.

Mais les substances actives phytosanitaires et biocides peuvent aussi être évaluées et enregistrées (on utilise plus fréquemment le terme « homologuées » ou « agréées ») au niveau d'une communauté d'États ; à titre d'exemple, il existe une liste européenne des substances enregistrées : echa.europa.eu/fr/regulations/biocidal-products-regulation/approval-of-active-substances/list-of-approved-active-substances.

Les préparations commerciales (formulations) contenant ces substances actives peuvent ensuite faire l'objet de demandes d'enregistrement (homologation) dans les différents États membres de la communauté.

À l'inverse, les préparations commerciales contenant des substances actives non enregistrées au niveau communautaire ne peuvent (sauf dérogations explicitement

prévues, par exemple, pour faire face à un danger sanitaire imminent qui ne peut être combattu par un autre moyen) être enregistrées au niveau national.

Cette façon de procéder est spécifique à l'Union européenne. Cependant, de nombreux États de la périphérie de l'Union européenne ou liés à elle par des échanges commerciaux intenses de matières premières agricoles, notamment en Afrique, reconnaissent et ou s'inspirent des normes européennes.

7.4.2. L'enregistrement des formulations

Les préparations commerciales de produits phytosanitaires et biocides ne contiennent pas seulement une ou plusieurs substances actives destinées à lutter contre des organismes nuisibles, des maladies, des ravageurs, des adventices ou des microbes ; elles renferment aussi des diluants et d'autres adjuvants de formulation aussi appelés « co-formulants » (solvants, mouillants, adhésifs, répulsifs, colorants...) destinés à faciliter l'utilisation du produit et à améliorer son efficacité. Bien que ceux-ci ne soient pas des pesticides ou des biocides, ils peuvent influencer (à la hausse ou à la baisse) la toxicité des préparations. À titre d'exemple, les solvants organiques comme le xylène utilisés pour dissoudre des substances actives dans des formulations liquides ont par eux-mêmes des propriétés toxiques et peuvent en outre favoriser la pénétration des substances actives à travers la peau. On voit donc l'importance d'une évaluation toxicologie des formulations et pas seulement des substances actives.

Le lecteur trouvera en Annexe 2 une liste des principales formulations commerciales de produits phytosanitaires et de biocides. Les exigences nationales relatives à la constitution du dossier d'enregistrement sont fréquemment consultables sur Internet³.

L'OCDE publie également des modèles de formats des dossiers d'homologation ainsi que des recommandations relatives aux protocoles d'expérimentations en vue de l'obtention des données elles-mêmes, et leur évaluation. Des recommandations couvrent aussi les aspects liés aux résidus, à la réduction des risques, aux usages mineurs (problèmes d'ordre phytosanitaires importants pour la filière concernée, mais qui ne concernent qu'une petite surface), aux biopesticides (produits phytosanitaires d'origine naturelle),...

On notera qu'un nombre croissant de pays participent à des systèmes d'enregistrement coordonnés permettant la reconnaissance mutuelle : lorsqu'un produit est enregistré pour un usage dans un pays donné, il peut être enregistré automatiquement ou au terme d'une procédure allégée dans les autres pays participants. C'est le cas de l'Homologation interafricaine des pesticides (plusieurs pays d'Afrique occidentale), du Comité des pesticides d'Afrique centrale et du Comité sahéliens des pesticides.

Certains pays prévoient un principe de subsidiarité laissant aux instances régionales la possibilité d'autoriser ou non sur leur territoire un produit enregistré au niveau national (cas des États-Unis).

³ À titre illustratif des exigences et de la démarche, on peut trouver : 1) Pour la Belgique : fytoweb.be/fr ; 2) Pour la France : www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_11906_02.do ; 3) Pour le Royaume-Uni, le *Manuel du déposant* sur www.hse.gov.uk/pesticides ; 4) Pour les États-Unis, le Livre bleu du déposant : www.epa.gov/pesticide-registration/pesticide-registration-manual.

7.4.3. Contenu du dossier

Le dossier de demande d'enregistrement doit contenir les informations suivantes.

Caractérisation physico-chimique de la substance active et de la formulation

La substance active doit être décrite du point de vue de sa composition et de sa structure chimique. Elle se voit assigner un nom ISO (International Organisation for Standardisation), un nom IUPAC (*International Union of Pure and Applied Chemistry*, plus explicite sur la formule chimique) et un code CAS (*Chemical Abstract Service*).

Il s'agit en outre de déterminer des propriétés telles que la solubilité (dans l'eau et les solvants), la volatilité, le point de fusion, le point d'ébullition, la dégradation par la lumière... des substances actives ainsi que les propriétés de granulométrie, tenue en suspension, viscosité, durée de vie (*shelf life*)... des formulations.

La FAO publie des normes relatives aux spécifications minimales des substances actives (« grade technique », c'est à dire la substance active partiellement purifiée telle qu'elle sort de l'usine de synthèse) de pesticides agricoles et l'OMS fait de même pour ceux à usage de santé publique.

Des méthodes d'analyse doivent être développées pour quantifier la substance active et ses principaux produits de dégradation (les métabolites) dans les formulations, les denrées, l'eau, l'air, le sol, la plante.

Le CIPAC (*Collaborative Internationale Pesticides Analytical Council*) publie de telles méthodes d'analyse.

Selon la norme de la FAO, les requérants doivent aussi présenter une analyse de cinq lots (*five batch analysis*) représentatifs du grade technique et de son profil d'impuretés (lesquelles peuvent aussi être toxiques pour l'homme ou l'environnement). Tout ceci est utile en vue de l'évaluation du risque et des contrôles post enregistrement.

Toxicologie

Il faut distinguer la toxicité aiguë, la toxicité chronique et, si pertinent, la toxicité pour le système nerveux (cas de nombreux insecticides qui du point de vue de leur mode d'action sont des toxiques du système nerveux).

Les études sont onéreuses ; elles représentent une grande quantité de données, en particulier pour les études de toxicité chronique, qui sont le plus souvent effectuées sur des rats et qui durent deux ans. Elles doivent être réalisées selon la norme procédurale internationalement reconnue « Bonne Pratique Expérimentale » (BPE) plus connue sous le vocable *Good Experimental Practice* (GEP); cette norme garantit la qualité des études et leur reconnaissance dans un grand nombre de pays. L'OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques) publie des lignes directrices (*Guidelines*) relatives aux protocoles pour ces études.

Éco-toxicologie

Il s'agit d'études à court et long terme (toxicité aiguë et chronique) sur les organismes non cible (*Non Target Organisms*) que sont la flore aquatique (plantes supérieures et algues), la microfaune aquatique (crustacés, mollusques, faune des sédiments

aquatiques comme la vase), les poissons, la microfaune (notamment vers de terre et autres animaux vivant dans le sol et le remuant), la faune (en particulier les oiseaux), les abeilles, les micro-organismes du sol et des sédiments...

Pour ces études aussi il existe des lignes directrices de l'OCDE relatives aux protocoles et la norme BPE/GEP est applicable pour les mêmes raisons que celles exposées ci-dessus.

Le devenir dans l'environnement

Il s'agit de comprendre (déterminations qualitatives et quantitatives) par quelles voies et à quelle vitesse les substances actives se dégradent en métabolites puis en molécules simples, comme le dioxyde de carbone et l'eau ; et ce, dans différents milieux comme l'eau (de surface et profonde), le sol (différents types pertinents pour les cultures concernées, l'air, la plante. Les métabolites pertinents (c'est-à-dire quantitativement dominants, ou présentant une toxicité pour l'homme ou l'environnement) font l'objet d'évaluations toxicologiques et éco-toxicologiques approfondies au même titre que la substance mère.

Ici encore, il existe des lignes directrices de l'OCDE pour les protocoles et la norme certificative GEP est applicable pour les mêmes raisons que celles exposées ci-dessus.

Les essais d'efficacité et de sélectivité

Ils se font tels que décrits ci-dessus au point 7.3.3. Il faut noter que les demandeurs sont de plus en plus fréquemment tenus de présenter des recommandations relatives à la lutte contre les résistances (perte partielle ou totale d'efficacité liée à une mutation génétique de la cible favorisée par un usage intensif du produit : par exemple, mildiou résistant aux fongicides de la famille des phénylamides). Ces stratégies anti-résistance peuvent avoir un impact sur la dose et le nombre d'applications autorisées par année ou cycle cultural, lesquels influencent à leur tour l'efficacité.

Proposition d'étiquette

Elle reprend notamment le nom commercial du produit, le type de formulation et la concentration, le nom et l'adresse du détenteur de l'homologation, les spécifications BPA proposées (dose, période et nombre d'applications, délais avant récolte...), les phrases de risque et de sécurité proposées, les indications pour les premiers secours et le médecin...

Ces informations seront validées et complétées par les autorités à l'issue de l'évaluation.

Spécifications de l'emballage

L'emballage est pertinent du point de vue de la protection de la santé humaine et de l'environnement (risques liés aux emballages non étanches ou non refermables ; exposition de l'opérateur dépendant notamment de la forme et de la taille de l'ouverture...).

Ces paramètres doivent donc être intégrés dans l'évaluation du risque. Il existe des normes de l'ONU pour l'approbation des emballages.

7.5. Le contrôle

L'objectif du contrôle est de vérifier que les produits phytosanitaires et biocides qui se trouvent sur le marché sont bien conformes à la législation. Cela permet notamment de s'assurer qu'il n'y a pas d'entorses à la protection des personnes et de l'environnement, ni de fraudes.

Dans un souci de bonne gouvernance, l'enregistrement (autorisation de mise en marché, homologation, agrégation) doit être séparé du contrôle afin d'éviter les conflits d'intérêts. Ce sont donc des agences distinctes qui prennent en charge l'enregistrement d'une part et le contrôle d'autre part.

7.5.1. Contrôle de la conformité des substances actives

Le contrôle porte notamment sur les impuretés qui les accompagnent. Les substances actives ne sont presque jamais pures à 100 %. En effet leur synthèse génère des produits secondaires appelés impuretés qui ne peuvent être complètement éliminés à un coût raisonnable.

Le produit technique (en anglais *Technical Grade* ou TG) utilisé pour fabriquer les formulations, c'est-à-dire la somme de la substance active et des impuretés résiduelles qui n'ont pu être éliminées au cours de la phase de purification, titre (présente une concentration, une pureté) le plus souvent 95 % à 97 %. Si le titre ou le profil d'impuretés de la substance active dévie significativement de ce qui a été déposé par le requérant lors du dépôt de son dossier d'enregistrement, les propriétés biologiques, chimiques, toxicologiques peuvent être modifiées, ce qui invalide de facto l'évaluation et l'autorisation qui en découle.

7.5.2. Contrôle de la conformité des formulations

Celui-ci porte notamment sur :

- la concentration en substance active : une tolérance pouvant aller jusqu'à 5 % à la hausse comme à la baisse est généralement admise. On considère le plus souvent qu'une norme plus stricte compliquerait inutilement le travail de formulation et en accroîtrait significativement le coût sans bénéfice supplémentaire du point de vue de la protection des personnes et de l'environnement ;
- la conformité des co-formulants (nature et concentration) ;
- la conformité des propriétés physico-chimiques (viscosité et sédimentation des formulations liquides, granulométrie des formulations solides comme les poudres...) ;
- la conformité des étiquettes : lorsque les autorités octroient une autorisation de vente, elles en fixent les conditions et modalités dans un document, le certificat

d'homologation, dont le contenu est le plus souvent publié, en tout ou en partie, et diffusé entre autres via le site Internet correspondant⁴.

L'étiquetage du produit doit respecter scrupuleusement les prescriptions du certificat d'enregistrement, en particulier pour tout ce qui concerne les indications relatives à l'usage (dose, période d'application, nombre de traitements, respect d'une zone tampon à la bordure de la zone traitée...), les indications pour les premiers secours et le médecin, les pictogrammes de danger, phrases de risque (phrases « r ») et de sécurité (phrases « s »)...

À titre d'exemple, le lecteur trouvera la liste exhaustive des phrases de risque et de sécurité applicables dans l'Union européenne sur le site www.inrs.fr/accueil/produits/mediatheque/doc/publications.html).

Il trouvera en Annexe 3 la liste des pictogrammes les plus couramment utilisés pour signaler sur l'étiquette les types de danger associés à une formulation donnée.

Il faut noter que la nouvelle classification internationale GHS (Standards globaux harmonisés au niveau de l'Organisation des Nations Unies) prévoit de nouveaux pictogrammes et que ceux-ci ainsi que les nouvelles phrases de risque associées devront à moyen terme figurer sur toutes les étiquettes de produits phytosanitaires et biocides. Ils peuvent être consultés sur le site eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:353:0001:1355:fr:PDF.

7.5.3. Contrôle des résidus de substances actives dans les aliments

Les autorités effectuent des prélèvements chez les producteurs, mais aussi tout au long de la chaîne alimentaire (entre le producteur et l'assiette du consommateur, en passant par les transformateurs de l'industrie agro-alimentaire et les supermarchés). Ces prélèvements sont destinés à vérifier que la quantité de résidus trouvés dans les commodités agricoles n'excèdent pas les normes autorisées (teneur maximum en résidus, *Maximum Residue Level* soit la MRL selon l'acronyme anglophone, le plus souvent utilisé) localement.

Elle s'exprime en mg de substance active par kg). Les MRL applicables dans un pays donné sont fixées au niveau local, régional ou global :

☐ Niveau global

La FAO (*Food and Agriculture organisation*, Organisation mondiale de l'agriculture et de l'alimentation) et l'OMS (Organisation mondiale de la santé) travaillent ensemble au sein d'un comité de concertation appelé *Codex Alimentarius* dont la mission est de définir des standards alimentaires internationaux, notamment des LMR fixées sur proposition du JMPR (*Joint Meeting on Pesticides Residues*), son organe consultatif en la matière. Les mises à jour sont régulièrement publiées sur le site Web du *Codex Alimentarius* : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/pestres/fr.

⁴ À titre d'exemple : fytoweb.be/fr pour la Belgique ; e-phy.agriculture.gouv.fr/ pour la France ; www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/topics/databases/new-pesticides-register-database-user-guide pour le Royaume-Uni.



LMR pour la tomate				
Pesticide	LMR	Année d'adoption	Symboles	Note
Ethoprophos	0,01 mg/kg	2005	(*)	
Quintozene	0,02 mg/kg	2003		
Abamectin	0,02 mg/kg	2001		
Pyrethrins	0,05 mg/kg	2003	(*)	
Spinetoram	0,06 mg/kg	2009		
Hexythiazox	0,1 mg/kg	2010		
Methidathion	0,1 mg/kg			
Triadimefon	0,2 mg/kg	1997		Retrait recommandé (JMPR 2007)
Penconazole	0,2 mg/kg	1997		

Extrait de la base de données du Codex Alimentarius relatif aux LMR pour les tomates
www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/pestres/fr.

❑ Niveau régional

Dans l'Union européenne, les anciennes MRL nationales (régulièrement inspirées par les normes de la FAO) ont été remplacées aux termes du Règlement européen 396/2005 par des MRL qui s'appliquent sur la totalité du territoire de l'Union, y compris pour les denrées importées. Elles peuvent être consultées sur le site : ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN (en anglais)



Résidus de pesticides et limites maximales de résidus en mg/kg pour la tomate

1,1-dichloro-2,2-bis(4-ethylphenyl)ethane (F)	0,01*
1,2-dibromoethane (éthylène dibromide) (F)	0,01*
1,2-dichloroethane (éthylène dichloride) (F)	0,01*
1,3-Dichloropropene	0,05*
1-Naphthylacetamide	0,05*
1-Naphthylacetic acid	0,05*
1-methylcyclopropene	0,01*
2,4,5-T (F)	0,05*
2,4-D (somme de 2,4-D et ses esters exprimés en 2,4-D)	0,05*
2,4-DB	0,05*
2-phenylphenol	0,05*
Abamectin (somme d'avermectin B1a, avermectinB1b et delta-8,9 isomère d'avermectin B1a) (F)	0,02

* Indique une limite de détermination analytique basse

Extrait de la base de données résidus de l'Union européenne

Source : ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN

☐ Niveau national

De nombreux pays continuent à utiliser des MRL fixées nationalement, souvent inspirées des normes de la FAO.

La MRL est toujours fixée pour un couple substance active-commodité agricole (blé, tomate, raisin de table) ou produit transformé (vin, jus de pomme...).

Des MRL sont également fixées pour des produits animaux (viande, lait, œufs) éventuellement transformés (beurre). En effet, les résidus de substances actives peuvent passer dans les produits animaux à partir de leurs aliments, des récipients contenant ces derniers, des surfaces traitées avec lesquelles les animaux entrent en contact, etc.

Chaque MRL est fixée en fonction des quantités de résidus effectivement retrouvées à la récolte sur les denrées suite à un traitement en cours de culture, en s'assurant qu'à la

concentration retrouvée aucun effet sur la santé humaine ne peut être observé, ni à court terme, ni à long terme, même en cas de consommation régulière de la denrée pendant toute la durée de la vie.

Comme indiqué au point plus haut, il existe aussi des MRL pour l'eau de distribution (destinée à la consommation humaine). La FAO prévoit une valeur de référence pour différents pesticides.

Il existe des normes plus restrictives comme dans l'Union européenne (0,1 microgramme de substance active par litre pour chaque substance active considérée isolément, et à 0,5 microgramme de substance active par litre pour la somme des substances mesurées). Il est intéressant de noter que ces MRL européennes pour l'eau sont fixées indépendamment de toute évaluation du risque ; ces niveaux standards sont identiques pour toutes les substances actives. En outre, les autorités européennes ont prévu dans ce cas une norme pour la somme des substances actives ; ce n'est pas le cas pour les autres denrées alimentaires, pour lesquelles il n'existe pas de plafond de ce type, mais bien des MRL individuelles correspondant à chaque substance active (et ses métabolites pertinents) susceptible d'être retrouvée sur la denrée. Cette approche différente s'explique sans doute par la nécessité d'harmonisation entre les différentes législations européennes relatives à l'eau d'une part, mais aussi par le caractère particulièrement sensible des questions de la qualité de l'eau et de son impact sur la santé des populations d'autre part.

On peut légitimement faire plusieurs critiques aux approches exposées ci-dessus :

- à l'exception de la norme eau dans l'Union européenne, les MRL et autres valeurs de référence (y compris celles de la FAO) ne tiennent aucun compte du fait que les consommateurs sont exposés au cours de leurs repas à un cocktail de plusieurs substances actives et non une seule. Cette critique est justifiée même si l'évaluation des effets potentiels de l'association de deux ou plusieurs substances actives combinées se heurte à une impossibilité méthodologique en raison notamment du nombre exponentiel de combinaisons à tester ;
- quant à la norme « eau » de l'Union européenne, elle ne tient aucun compte de la toxicité intrinsèque des substances actives puisqu'elle s'applique de façon indifférenciée aussi bien à celles qui le sont qu'à celles qui le sont moins.

Enfin, il faut noter que dans de nombreux pays certains acteurs des filières agroalimentaires comme les supermarchés mettent en place des standards secondaires qui vont souvent plus loin que ce qu'impose la législation :

- les commodités agricoles comme les fruits et légumes qu'ils achètent aux producteurs ne doivent pas contenir des traces de plus de « x » substances actives ; ou bien
- chaque substance active détectable ne doit pas être présente à une concentration supérieure à « y »% (par exemple, 25 %) de la MRL.

Par conséquent, il convient que les producteurs adoptent des programmes de traitement compatibles avec ces différentes normes, tant pour les productions destinées au marché local qu'à l'exportation.

7.5.4. Autocontrôle et traçabilité

Comme il est impossible pour les autorités d'être présentes partout et à tout moment, certains pays ont mis en place un dispositif d' « autocontrôle » imposant le respect des prescriptions d'hygiène... et de la traçabilité.

Il arrive en effet que des denrées alimentaires doivent être retirées du marché. Ceci peut survenir, par exemple, lorsqu'un pesticide a été mal utilisé et mène à un dépassement des limites maximales en résidus de ce pesticide et à un danger pour le consommateur. Dans ce cas, les denrées devront être interceptées avant leur mise sur le marché et parfois être rappelées de chez le consommateur. Ceci n'est possible que si chaque opérateur tient à jour des registres qui identifient les produits qui entrent et sortent de son exploitation.

Les détails (date quantité, surface, culture...) relatifs à l'utilisation des pesticides à usage agricole et des biocides doivent également être inscrits dans un registre.

Pour le producteur, la traçabilité permet de limiter les pertes : les mesures prises le seront uniquement vis-à-vis des denrées présentant le dépassement de LMR (lot). Dans le cas contraire, les mesures viseront toute la production vu qu'il est impossible de différencier les denrées saines des denrées contaminées. »

7.5.5. Mise en marché

Toute personne ou société qui souhaite commercialiser un produit phytosanitaire ou biocide dans un pays donné, par exemple, à travers un réseau de revendeurs, doit s'assurer au préalable que ce produit est enregistré dans ce pays ou à défaut, qu'il n'y est pas soumis à enregistrement : le cas est rare, mais ne peut être exclu : certains produits comme les « phyto-fortifiants » (produits qui renforcent la vigueur des plantes), les adjuvants (que l'on ajoute au produit dans la bouille de pulvérisation afin d'en améliorer l'efficacité) ou les auxiliaires (pollinisateurs, parasites ou prédateurs de ravageurs) sont soumis dans certains pays à des législations ou des réglementations différentes et souvent plus simples.

7.5.6. Distribution

Les négoce et coopératives qui vendent des produits phytosanitaires ou des biocides doivent eux aussi s'assurer que les produits qu'ils vendent aux utilisateurs sont enregistrés selon les règles en vigueur dans le pays, et qu'ils sont étiquetés correctement. Ils ne devront pas détenir de produits périmés, mais se débarrasser de ceux-ci dans les filières de destruction des produits chimiques/substances dangereuses prévues à cet effet. Ils devront conserver les produits dans leurs emballages d'origine scellés.

7.5.7. Étiquetage

L'utilisateur final (producteur agricole, applicateur de produits biocides) doit lui aussi s'assurer que le produit qu'il utilise est enregistré et étiqueté correctement. Il respectera scrupuleusement les indications de l'étiquette (ce qui implique de l'avoir lue au préalable),

notamment celles qui concernent les conditions d'utilisation : respect de la dose, de la période, du nombre d'applications, du délai de ré-entrée (*re-entry time*, temps au bout duquel le personnel est à nouveau autorisé à pénétrer dans une parcelle traitée sans danger pour sa santé), délais avant récolte, respect des zones non traitées en bordure du champ... De cette façon, l'utilisateur se prémunit contre les dépassements de la MRL, les effets sur la santé et sur l'environnement.



Abréviations et acronymes les plus utilisés



Abréviations et acronymes les plus utilisés

3P	<i>People, Planet, Profit</i>
ACP	Afrique – Caraïbe – Pacifique (pays du Groupe des ACP, ayant signé une série d'accords particuliers avec l'UE appelé « accords de Cotonou »)
AEE	Agence européenne pour l'environnement
AOP	Appellation d'origine protégée
ARP	Analyse du risque phytosanitaire
ASDA	Acronyme de A squith et de D airies
ATO	<i>Alternative Trade Organizations</i> (Organisation du commerce alternatif)
ATP	<i>Adaptations to Technical Progress</i> (Adaptations au progrès technique)
BPA/GAP	Bonnes Pratiques Agricoles (<i>Good Agricultural Practices</i>), ensemble des conditions d'application qui doivent être définies : dose, volume, formulation, technique, DAR
BPE/GEP	Bonnes Pratiques d'Expérimentation (<i>Good Experimental Practices</i>)
BPF	Bonnes Pratiques de Fabrication
BPL	Bonnes Pratiques de Laboratoire
BPP	Bonnes Pratiques Phytosanitaires (ensemble de consignes à respecter pour éviter la contamination de l'opérateur, de l'environnement et les résidus)
BRC	<i>British Retail Consortium</i>

BSCI	<i>Business Social Compliance Initiative</i>
BSI	<i>British Standards Institution</i>
B-to-B	<i>Business-to-Business</i>
B-to-C	<i>Business-to-Consumer</i>
CAHFSA	<i>Caribbean Agricultural Health and Food Safety Agency</i>
CAS	<i>Chemical Abstract Service</i>
CC	Comité du commerce
CCP	Points critiques pour la maîtrise (dans la méthode HACCP)
CE	Communauté européenne (aux fins de la législation) – autorité juridique avant le Traité de Lisbonne
CED	<i>Common entry document</i> (Document commun d'entrée)
CEE	Communauté économique européenne (aux fins de la législation) – autorité juridique d'origine
CERES	<i>Coalition for Environmentally Responsible Economies</i>
CIAA	Confédération des industries agro-alimentaires de l'Union européenne
CIPAC	<i>Collaborative Internationale Pesticides Analytical Council</i>
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CLP	<i>Classification, Labelling and Packaging</i> (Classification, étiquetage et emballage)



CO ₂	Symbole chimique du dioxyde de carbone
DDM	Date de durabilité minimale
DL ₅₀ /LD ₅₀	Dose létale (<i>Letal Dose</i>), dose qui administrée en une seule fois provoque la mort de 50 % des animaux testés
DLC	Date limite de consommation
DES/NOAEL	Dose sans effet (<i>No Observable Effect Level</i>)
ECHA	<i>European Chemicals Agency</i> (Agence européenne de sécurité chimique)
EEE	Espèce exotique envahissante
EFSA	<i>European Food Safety Authority</i> (Autorité européenne de sécurité des aliments)
EFTA	<i>European Fair Trade Association</i> (Association européenne du commerce équitable)
EPI	Équipement de protection individuelle
ESA	Exploitants du secteur alimentaire
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine (« maladie de la vache folle »)
ETI	<i>Ethical Trading Initiative</i>
EUREP	<i>Euro-Retailer Produce</i>
FA	Fièvre aphteuse
FAO	<i>Food and Agriculture Organisation</i> : organisation des Nations Unies chargée de traiter des problèmes d'alimentation dans le monde



FCD	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution
FINE	Acronyme formé à partir du nom de ses membres : F pour <i>Fairtrade Labelling Organizations</i> (FLO) I pour <i>International Federation of Alternative Trade</i> (IFAT), aujourd'hui Organisation mondiale du commerce équitable (OMCE) N pour <i>Network of European Worldshops</i> (NEWS) E pour <i>European Fair Trade Association</i> (EFTA)
FLO	<i>Fairtrade Labelling Organization</i> (Organisation internationale de labellisation du commerce équitable)
FMI	<i>Food Marketing Institute</i>
FPEAK	<i>Fresh Produce Exporters Association of Kenya</i>
FSSC	<i>Food Safety System Certification</i>
FTA	<i>Foreign Trade Association</i>
FTO	<i>Fair Trade Organisation</i>
GATT	Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce
GFSI	<i>Global Food Safety Initiative</i>
GHS	<i>Global Standards Harmonised</i> (Standards globaux harmonisés au niveau de l'Organisation des Nations Unies)
GRASP	<i>Risk Assessment on Social Practice</i> (Évaluation des risques sur les pratiques sociales)
GRI	<i>Global reporting initiative</i>
GSCP	<i>Global Social Compliance Programme</i>
GTTN	Groupe de travail technique national

ha	Hectare
HACCP	Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments (analyse des dangers et points critiques pour la maîtrise)
HDE	<i>Hauptverband des Deutschen Einzelhandels</i> (Association principale des détaillants allemands)
IFAT	Fédération internationale pour le commerce alternatif
IFOAM	<i>International Federation of Organic Agriculture Movements</i>
IFS	<i>International Food Standard</i>
IGP	Indication géographique protégée
ISEAL	<i>International Social and Environmental Accreditation and Labelling</i>
ISO	<i>International Standard Organisation</i> . ISO regroupe les organismes nationaux de normalisation de 149 pays et élabore des normes internationales
IUPAC	<i>International Union of Pure and Applied Chemistry</i>
JECFA	<i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives</i> (Comité conjoint d'experts sur les additifs alimentaires)
JMPR	<i>Joint Meeting on Pesticides Residues</i> (Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides)
JOCE	<i>Journal officiel des Communautés européennes</i>
JOUE	<i>Journal officiel de l'Union européenne</i>
LD	Limite de détermination/détection
LMR	Limite maximale applicable aux résidus



LOQ	Limite de quantification (aussi LD : limite de détermination)
MSP	Mesures sanitaires et phytosanitaires (ou SPS)
NBE	<i>National Board of Experts</i>
NEWS!	<i>Network of European World Shops</i> (Réseau des magasins du monde européens)
NIMP	Norme internationale pour les mesures phytosanitaires (CIPV)
NRI	<i>Natural Resources Institute</i>
NTO	<i>Non Target Organism</i>
NVP	Norme Volontaire Privée
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OCM	Organisation commune du marché en Europe
OEPP	Organisation européenne de protection des plantes (ou EPPO en anglais)
OGM	Organisme génétiquement modifié
OHSAS	<i>Occupational Health and Safety Assessment Series</i>
OHSMS	<i>Occupational Health and Safety Management Systems</i>
OIE	Organisation mondiale de la santé animale Office international des épizooties



OIT	Organisation internationale du travail
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONG	Organisation non gouvernementale
ONU	Organisation des Nations Unies
OTC (Accord)	Accord sur les obstacles techniques au commerce
OVM	Organisme vivant modifié (OGM)
PAC	Politique agricole commune
PAS	<i>Publicly Available Specification</i> (Spécifications publiquement disponibles)
PBT	Persistant, Bioaccumulable, Toxique pour l'environnement
PCB	Polychlorobiphényles, composés aromatiques chlorés (209 congénères)
PIP	Programme de coopération européen géré par le COLEACP « Pour un développement durable du secteur fruits et légumes ACP »
POP	Polluants organiques persistants
PRP	Programmes pré-requis
RASFF	<i>Rapid Alert System for Food and Feed</i> (Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)
RSC	Rapport sur la sécurité chimique



RS (E)	Responsabilité sociale (des entreprises)
SA	<i>Social Accountability</i>
SAAS	<i>Social Accountability Accreditation Services</i>
SAI	<i>Social Accountability International</i>
SAN	<i>Sustainable Agriculture Network</i>
SCV	<i>Stichting Certificatie Voedselveiligheid</i> (Fondation pour la certification de la sécurité alimentaire, Pays-Bas)
SEDEX	<i>Supplier Ethical Data Exchange</i>
SGQ	Systèmes de gestion de la qualité (série ISO 9000)
SGH	Système général harmonisé
SME	Systèmes de management environnemental
SMQS	Système de Management de la Qualité Sanitaire
SO ₂	Symbole chimique du dioxyde de soufre
SPS (Accord)	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (OMC)
SQF	<i>Safe Quality Food</i>
SQFI	<i>Safe Quality Food Institute</i>
STG	Spécialité traditionnelle garantie



TG	<i>Technical Grade</i> (produit technique)
TI	Tolérances à l'importation
UE	Union européenne
Ufc	Unités formant des colonies
UHT	Upérisation à haute température
UNECE	<i>The United Nations Economic Commission for Europe</i> (Commission économique des Nations Unies pour l'Europe)
vPvB	<i>very Persistent, very Bioaccumulable</i>
WFTO	<i>World Fair Trade Organization</i> (Organisation mondiale du commerce équitable)





Références bibliographiques



Références bibliographiques

BLANDIN, B., « Normes, standards, labels, chartes et démarches qualité pour l'e-formation », in CEDEFOP / Centre Info, *Pratiques innovantes en formation et enjeux pour la professionnalisation des acteurs*, Luxembourg, Office des publications officielles des Communautés européennes, 2005, pp. 52-57.

BRC (British Retail Consortium Technical Standard), Résumé du référentiel, 2001.

BRUNTLANDT, G.H., *Our common future*, Paris, Éditions du Fleuve, 1987.

CE, *Guidance Document: Key Questions Related to Import Requirements and the New Rules on Food Hygiene and Official Food Controls*, 2006, ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf.

FSA, Food Standards Agency's international workshop on food incident prevention and horizon scanning to identify emerging food safety risks, organised in cooperation with European, Food Safety Authority, Londres, 5-6 mars 2007.

FULPONI, L., *Final Report on Private Standards and the Shaping of the Agro-Food System*, OCDE, AGR/CA/APM, 9, 2006.

FULPONI, L., *Private Standard Schemes and Developing Country Access To Global Value Chains: Challenges And Opportunities Emerging From Four Case Studies*, OCDE, AGR/CA/APM, 20, b, 2006.

FULPONI, L., *Private standard schemes and developing country access to global value chains: challenges and opportunities emerging from four case studies*, OCDE, 3 août 2007.

GFSI, Communiqué de presse de l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire : présentation.

HAMMOUDI, A., GRAZIA, C., GIRAUD-HERAUD, É. et HAMZA, O., « Hétérogénéité internationale des standards de sécurité sanitaire des aliments : Quelles stratégies pour les filières d'exportation des PED ? », Document de travail, 101, Agence française de développement, octobre 2010.

HENSON, S. et HUMPHREY, J., « The impacts of private food safety standards on the food chain and on public standard-setting process », FAO/OMS, mai 2009.

JAFFEE, S., *From challenge to opportunity: the transformation of the Kenyan fresh vegetable trade in the context of emerging food safety and other standards*, 2003.

KIRIEVA, I. et BLACK, R., « Chemical safety of food: setting of maximum residue levels (MRLs) for pesticides and other contaminants in the Russian Federation and in the EU », *European Food and Feed Law Review*, 6(3), 2011, pp. 174-186

LIU, P., « Private standards in international trade: issues and opportunities », WTO's workshop on environment-related private standards, certification and labeling requirements, Genève, 9 juillet 2009.

NUTRINOV, « GFSI et le management de la sécurité alimentaire », 2003.

OMC, « Négociations de l'OMC sur l'agriculture : questions visées et état d'avancement », 2002.





Sites Web utiles



Sites Web utiles

Agence Bio : www.agencebio.org

Agrolibano : www.agrolibano.com

BRC Global Standards : www.brcglobalstandards.com

British Retail Consortium (BRC) : www.brcdirectory.co.uk

Business Social Compliance Initiative : www.bsci-intl.org

Centre d'information ISO/CEI : www.standardsinfo.net/info/index.html

Codex Alimentarius : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/fr

Commission européenne : ec.europa.eu

ECOCERT : www.ecocert.com

e-Phy : e-phy.agriculture.gouv.fr

Ethical Trading Initiative : www.ethicaltrade.org

EUR-Lex : eur-lex.europa.eu/fr/index.htm

Fair for life : www.fairforlife.net

Fairtrade Labelling Organization : www.fairtrade.net

FAO : www.fao.org/home/fr

Food navigator : www.foodnavigator.com

Food Safety Management : www.foodsafetymanagement.info

Food Safety System Certification 22000 : www.fssc22000.com

FSS (Food Surveillance System) : www.food.gov.uk

Global Food Safety Initiative (GFSI) : www.mygfsi.com

GLOBALG.A.P : www.globalgap.org

Global Reporting Initiative (GRI) : www.globalreporting.org

Global Social Compliance Programme : www.gscpnet.com

Heath and Safety Executive : www.hse.gov.uk



IFOAM : www.ifoam.org

INFOSAN (OMS) : www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/fr

International Food Safety : www.ifsqn.com

International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) : www.ifoam.org

ISEAL Alliance : www.isealalliance.org

Linking Environment and Farming (LEAF) : www.leafuk.org

Naturland : www.naturland.de/fr

NORME-ISO22000.INFO : www.norme-iso22000.info/pourquoi.htm

NURTURE : www.tesco.com/nurture

Occupational Health and Safety Zone (OHSAS)[°] : www.bsigroup.com/en-GB/ohsas-18001-occupational-health-and-safety

OCDE : www.oecd.org/fr

OIE, Organisation mondiale de la santé animale : www.oie.int/fr

OMC : who.int/fr

Organisation internationale de normalisation (ISO) : www.iso.org

Overseas Development Institute : www.odi.org.uk

OXFAM Magasins du Monde : www.oxfammagasinsdumonde.be

OXFAM FAIR TRADE : www.oft.be/fra-produits

Phytoweb : fytoweb.be/fr

Rainforest Alliance : www.rainforest-alliance.org

RASFF(CE) : ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

Safe Quality Food Institute : www.sqfi.com

SAN : san.ag/web

SCENHIR (comité scientifique EU sur les risques de santé émergents et nouvellement identifiés) : ec.europa.eu/health/scientific_committees/emerging_en

SEDEX : www.sedex.org.uk

SFQI : fr.sqfi.com/



SGS : www.sgsgroup.fr

Social Accountability Accreditation Services (SAAS) : www.saasaccreditation.org

Social Accountability International (SAI) : www.sa-intl.org

Soil Association : www.soilassociation.org

Supplier Ethical Data Exchange (SEDEX) : www.sedex.org.uk

TESCO : www.tesco.com

United Nations Global Compact : www.unglobalcompact.org

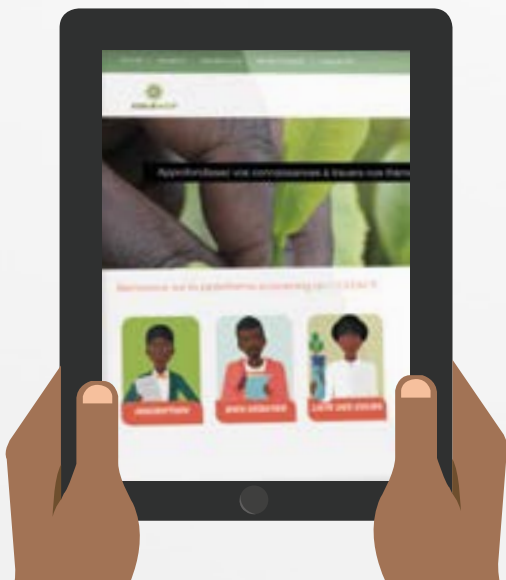
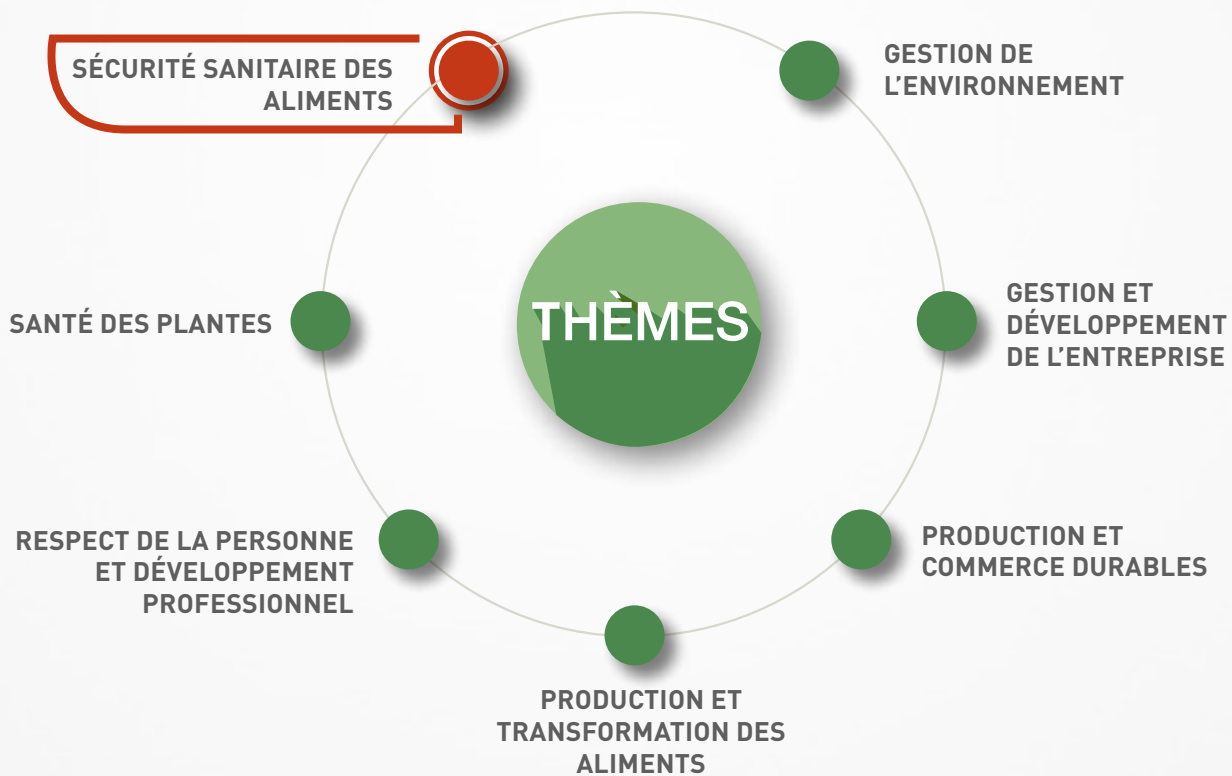
USDA-APHIS Center for Emerging Issues (USA) : www.aphis.usda.gov



PLATEFORME E-LEARNING DU COLEACP

RECEVEZ VOTRE ACCÈS À NOTRE PLATEFORME DE FORMATION À DISTANCE RÉSERVÉE AUX ACTEURS DU SECTEUR AGRICOLE DANS LES PAYS D'AFRIQUE, DES CARAÏBES ET DU PACIFIQUE.

TESTEZ ET AMÉLIOREZ VOS CONNAISSANCES À VOTRE RYTHME !



<https://training.coleacp.org>

**PRODUCTION ET COMMERCE
DURABLES**

SANTÉ DES PLANTES

**SÉCURITÉ SANITAIRE DES
ALIMENTS**

**PRODUCTION AGRICOLE ET
TRANSFORMATION**

**RESPECT DE LA PERSONNE
ET DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL**

**GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT**

**GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DE
L'ENTREPRISE**

**MÉTHODOLOGIES DE
FORMATION**

