

CHARTRE DE DEVELOPPEMENT DURABLE ET NUTRITION ANIMALE

Depuis l'ESB (Maladie de la vache folle), l'alimentation et la nutrition animale et les répercussions sur l'alimentation humaine sont devenues, en quelques années, de véritables enjeux de santé publique. L'industrie de la nutrition animale n'est plus uniquement tournée vers la production d'une nourriture abondante pour parvenir à l'autosuffisance. Cette sensibilisation a conduit à une réforme de la Politique Agricole Commune de l'Union consistant à abandonner les subventions liées à la production au profit d'une aide directe aux revenus des agriculteurs. Cette approche est désormais tournée vers l'environnement et la sécurité alimentaire, répondant aux principes de la charte de l'environnement, adossée à la constitution de la Vème République par la loi constitutionnelle n°2005-205 du 1er mars 2005. Son article 1er dispose « Chacun a le droit de vivre dans un environnement équilibré et respectueux de la santé » et son article 2 « Toute personne a le devoir de prendre part à la préservation et à l'amélioration de l'environnement ».

Ce cahier juridique analyse :

- la législation harmonisée relative à l'alimentation animale et à la sécurité sanitaire
- la traçabilité pour la protection et la sécurité alimentaire
- le contrôle de la production de l'alimentation animale
- les mesures d'urgence

1. La législation alimentaire

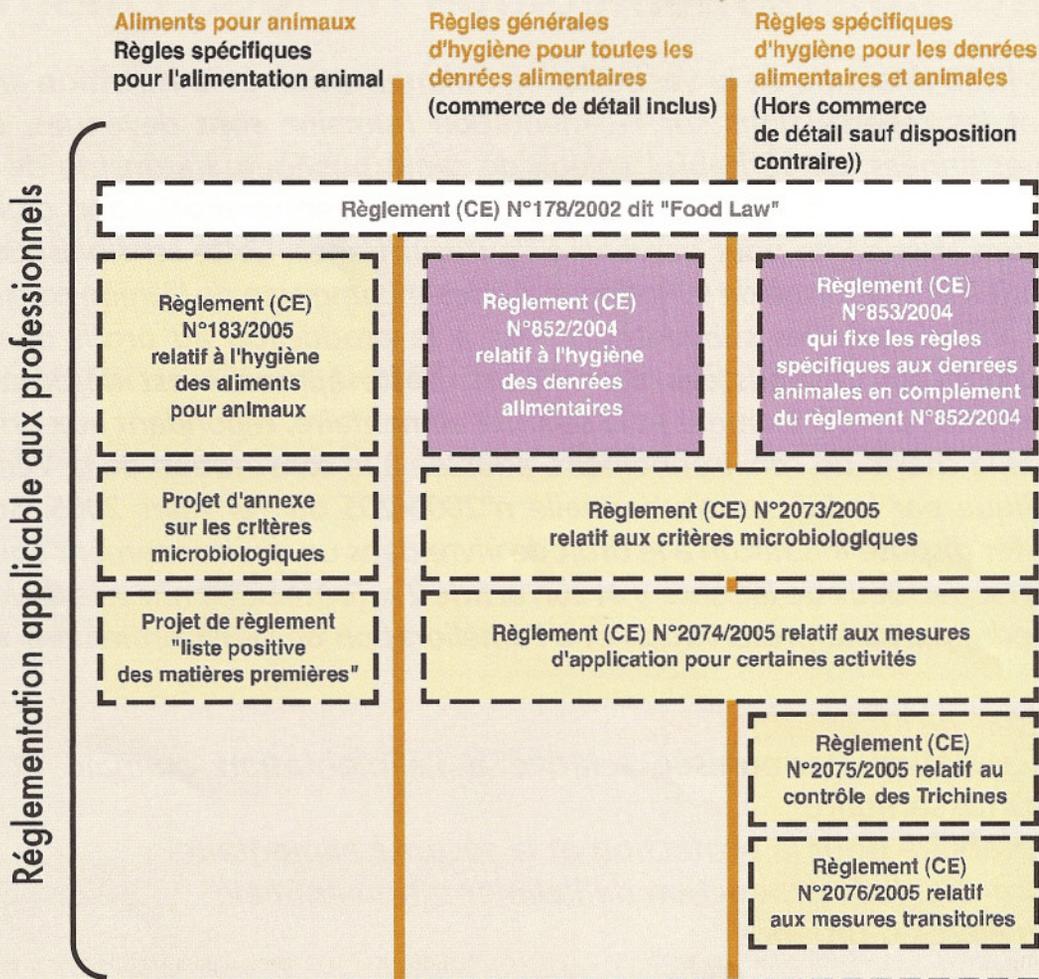
Le « Paquet hygiène » vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions en matière d'hygiène figurant jusqu'alors dans 17 directives communautaires verticales. Son objectif est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène sur l'ensemble de la Communauté européenne, applicables à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire.

Cette nouvelle législation, applicable de la fourche à la fourchette, est entrée en vigueur pour l'ensemble de la chaîne alimentaire au 1er janvier 2006. Le socle de cette réglementation est le règlement 178/2002 en vigueur depuis le 1er janvier 2005, fondateur de

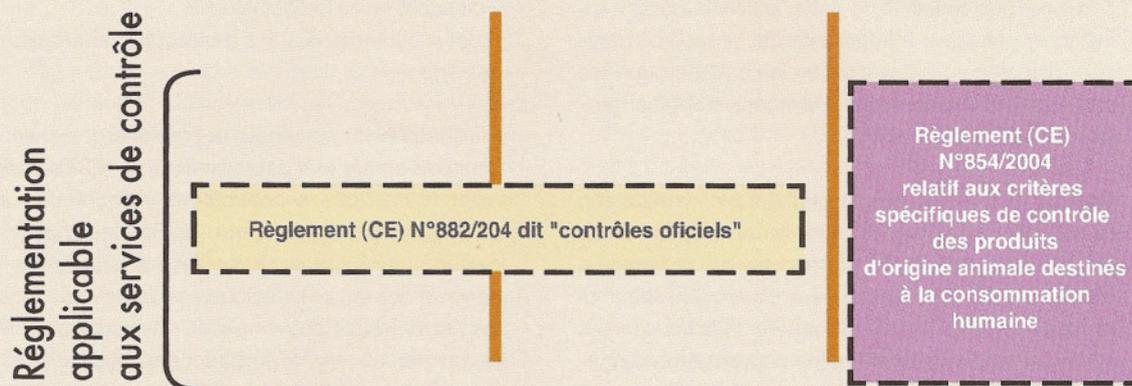
l'Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments et du réseau d'alerte rapide européen. Il fixe les grands principes de précaution, de transparence, de traçabilité et définit les obligations spécifiques applicables aux professionnels de la chaîne alimentaire (obligation de résultat), lesquels doivent désormais démontrer qu'ils ont mis en place les mesures de maîtrise adaptées pour atteindre les objectifs de la réglementation.

En droit européen, les exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales sont donc fixées par la réglementation suivante :

Réglementations relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et animales



Suite du tableau ci-contre



■ Paquet hygiène stricto sensu, étant précisé qu'il comprend également deux directives : N°2002/99 relative à la police sanitaire et la directive d'abrogation N°2004/41

L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire y compris ceux de

l'alimentation animale et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

2. La traçabilité des aliments

La « législation alimentaire générale » a instauré la notion de traçabilité. Ainsi, les entreprises des secteurs de l'alimentation animale regroupant les producteurs, les transformateurs, les importateurs doivent veiller à ce que l'ensemble des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des ingrédients qui les composent puissent être identifiés tout au long de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table.

En application des prescriptions générales imposées, les exploitants doivent, à cet effet, procéder à la tenue d'un registre d'élevage. Dans cet objectif, les exploitants doivent également respecter les mesures concernant l'utilisation des médicaments vétérinaires ainsi que celles visant à contrôler la présence de résidus provenant des médicaments vétérinaires dans les aliments. Les aliments pour animaux sont donc vérifiés pour contrôler la présence des bons de livraison, des factures ou des étiquettes correspondants aux aliments distribués aux animaux, l'enregistrement de la distribution des aliments supplémentés d'anticoagulants par exemple. Les exploitants doivent également respecter les interdictions relatives à la distribution d'aliments supplémentés en antibiotiques utilisés comme additif. Le respect du temps de retrait défini sur l'étiquette d'un aliment supplémenté est

LE SYSTÈME D'IDENTIFICATION DES ANIMAUX

Il repose en particulier sur les éléments suivants :

- le marquage individuel des animaux,
- la tenue du registre d'élevage concernant la partie relative au mouvement (entrées, sorties, naissances, équarissements),
- l'existence de documents de circulation (passeport pour les bovins) et documents d'accompagnement (pour les porcins et les ovins et caprins),
- la notification des mouvements à la base de données nationale ou à l'établissement départemental d'élevage (E.D.E.).

également surveillé et le non-respect de ce temps de retrait serait considéré comme une anomalie. Par ailleurs, l'identification pérenne généralisée (IPG), mise en place dès 1978 en France, a pour objectif de garantir une véritable traçabilité des animaux. La traçabilité

participe également à la lutte efficace contre les maladies animales, à la garantie de la sécurité sanitaire des aliments et à assurer la confiance que les consommateurs accordent à la viande d'origine française et communautaire.

Un plan de surveillance a également été instauré afin de contrôler le respect de l'interdiction d'utilisation de certaines substances en élevage en vue notamment de stimuler la croissance des animaux. En effet, les résidus que ces substances laissent dans les denrées alimentaires d'origine animales peuvent être dangereux pour les consommateurs ou affecter la qualité de ces denrées. En conséquence, la directive 96/22 fixe un principe général d'interdiction des substances ayant un effet hormonal, ou thyrostatique, ou β -agoniste. Ainsi, l'absence de ces substances interdites est contrôlée et il est procédé à la vérification notamment de l'absence de :

- de thyrostatiques ;
- de stilbènes et ses dérivés ;

- de substances β -agoniste ;
- de substances à effet œstrogène, androgène ou gestagène.

Afin de prévenir, maîtriser et éradiquer les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), le règlement n°999/2001 a notamment instauré une série de règles spécifiques pour vérifier le respect des mesures de police sanitaire par les exploitants. Ces derniers doivent donc respecter ces mesures prescrites par un arrêté préfectoral de mise sous surveillance ou par un arrêté portant déclaration d'infection d'une EST. Il est également vérifié que les exploitants ne procèdent à aucune falsification, ou rétention d'éléments nécessaires, lors d'une enquête effectuée lorsque la présence d'une EST est officiellement confirmée.

Les mesures de police sanitaires répondent également à la vérification du choix des aliments en fonction de l'espèce élevée.

3. Le contrôle de la production de l'alimentation animale

Ce contrôle est notamment opéré par des organismes spécifiquement créés dans le but de veiller à la sécurité alimentaire des populations et des animaux, s'inscrivant ainsi dans un développement de la production de l'alimentation animale durable.

Par les organes européens

• Le rôle de l'autorité européenne de sécurité des aliments

L'Autorité européenne de sécurité des aliments

(EFSA) a été créée par application du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement et du Conseil du 28 janvier 2002. Elle est chargée de conseiller les institutions de l'Union européenne, et en particulier la Commission européenne, sur tous les aspects scientifiques de la production, de la transformation et de la commercialisation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Son vaste champ d'activité recouvre l'alimentation, les organismes génétiquement modifiés (OGM), la santé des animaux, le bien-être des animaux et la santé des végétaux.

DÉFINITION DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Selon la définition proposée en 1987 par la Commission Mondiale sur l'Environnement et le Développement dans le rapport Brundtland, le développement durable est « un développement qui répond aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs ». Ainsi, selon une approche temporelle, chaque humain a le droit d'utiliser les ressource

de la terre, mais aussi le devoir d'en assurer la pérennité pour les générations à venir. Si cette définition peut apparaître à certains dépassée dans la mesure où l'objectif de la satisfaction des besoins des générations futures serait prétentieux, c'est la satisfaction actuelle des besoins qui pourrait être compromise par les crises environnementales que connaît le XXI^{ème} siècle.



Avec l'EFSA, les avis scientifiques sont présentés aux décideurs de l'Union avec plus d'efficacité et de transparence que dans le passé. A titre d'exemple, tous les additifs chimiques sont interdits sauf s'ils ont été spécialement agréés pour être utilisés dans l'alimentation. Pour obtenir cet agrément, un additif chimique doit subir un examen approfondi de l'EFSA. Toutefois, le fait que celle-ci juge un additif sûr ne suffit pas nécessairement. L'Union n'accorde son agrément que si elle est convaincue que l'additif est utile et que son utilisation ne nuira pas au consommateur. Ainsi, lorsque l'EFSA a rendu son avis scientifique, c'est principalement à la Commission européenne qu'il appartient de décider des suites à donner. Les gouvernements de l'Union et le Parlement européen ont habilité la Commission à agir directement en cas de risque immédiat. La Commission peut alors, par exemple, imposer des conditions pour la commercialisation d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux. Elle peut restreindre, voire interdire, la vente du produit concerné. Ses décisions, ainsi que d'autres décisions opérationnelles, sont débattues avec les Etats membres au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

• Le Comité Permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale

Ce Comité assiste la Commission dans l'élaboration des mesures qui concernent les denrées alimentaires. Il a été créé par le règlement (CE) n°178/2002.

Le Comité Permanent de la chaîne alimentaire couvre les huit secteurs d'activités suivants :

8 SECTEURS COUVERTS PAR LE COMITÉ PERMANENT DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE :

- la législation alimentaire générale
- la sécurité biologique de la chaîne alimentaire
- la sécurité toxicologique de la chaîne alimentaire
- les conditions relatives aux contrôles et aux importations
- l'alimentation animale
- l'alimentation génétiquement modifiée et les risques environnementaux
- la santé animale et le bien-être animal
- les questions phytopharmaceutiques.

Le Comité est composé de représentants des Etats membres et présidé par un représentant de la Commission. C'est un comité de réglementation. La Commission ne peut adopter des mesures d'exécution qu'après avoir recueilli l'avis positif de la majorité qualifiée des Etats membres réunis au sein du Comité. Le mandat du Comité couvre l'intégralité de la chaîne de production alimentaire, s'étendant des questions concernant la santé des animaux à la ferme jusqu'aux produits qui arrivent sur la table des consommateurs, ce qui renforce sa capacité d'identifier les risques sanitaires quel que soit le moment où ils apparaissent durant la production des aliments.

• L'office alimentaire et vétérinaire

L'office alimentaire et vétérinaire (OAV) est chargé de veiller au respect par les Etats membres et les pays tiers des législations communautaires vétérinaires, phytosanitaires et d'hygiène des denrées alimentaires. Il contribue ainsi au maintien de la confiance des consommateurs dans la sécurité des aliments qui leur sont proposés. Pour cela, l'OAV effectue des audits, des contrôles et inspections sur place afin de vérifier la conformité aux exigences requises en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire tout au long de la chaîne de production, que ce soit dans les Etats membres ou dans les pays exportant vers l'Union européenne. Il communique ensuite ses résultats et recommandations aux autorités nationales et communautaires ainsi qu'au grand public. Concrètement, les inspections et audits qu'il effectue portent notamment sur les denrées alimentaires d'origine animale, pour lesquelles il examine les systèmes de contrôle dans les Etats membres, l'utilisation de substances chimiques (médicaments vétérinaires, promoteurs de croissance, pesticides).

Par les organes nationaux

• L'Agence Française de sécurité sanitaire des aliments

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) est un établissement public indépendant de veille, d'alerte, d'expertise et de recherche sur les risques sanitaires nutritionnels des aliments destinés à l'homme et aux animaux. Ses missions sont définies par la loi du 1er juillet 1998 et codifiées aux articles L1323-11³ et suivants du Code de la santé publique :

- évaluation des risques nutritionnels et sanitaires, mission au champs très large (concerne toutes les catégories d'aliments destinés à l'homme ou à l'animal). Cette mission regroupe toute la chaîne alimentaire et s'exerce sur chacune de ses étapes, de la production à la consommation ;

- recherche et appui scientifiques, notamment en matière de santé animale ou de maladie d'origine animale ;

- responsabilités spécifiques en matière de médicaments vétérinaires, consistant notamment dans le pouvoir de délivrer, de suspendre ou retirer les autorisations de mises sur le marché des médicaments vétérinaires.

Dans le cadre de l'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels des aliments destinés à l'homme et aux animaux, l'AFSSA répond à des saisines, notamment dans le contexte particulier des crises sanitaires. Ces saisines font l'objet d'avis rendus par dix comités

d'expert spécialisés, dont le comité « Alimentation animale » qui se prononce en particulier sur le problème relatif à la nutrition humaine, l'alimentation animale, la microbiologie, les médicaments vétérinaires, la santé animale ainsi que les matériaux au contact des denrées alimentaires. Le comité d'expert spécialisé « Alimentation animale » a ainsi rendu un avis, le 12 avril 2007, sur l'autorisation définitive d'un additif de la catégorie des microorganismes à base de lactobacillus acydophilus destiné aux poules pondeuses. Le comité avait été saisi par la direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes afin de se prononcer sur cet additif supposé améliorer les performances zootechniques (taux de ponte, nombres et poids d'œufs commercialisables). Il a toutefois conclu que les éléments scientifiques fournis dans ce dossier de réponses aux questions sur le dossier de demande d'autorisation

3 : ARTICLE L1323-1 DU CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE :

« L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments est un établissement public de l'Etat, placé sous la tutelle des ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé. Dans le but d'assurer la protection de la santé humaine, l'agence a pour mission de contribuer à assurer la sécurité sanitaire dans le domaine de l'alimentation, depuis la production des matières premières jusqu'à la distribution au consommateur final. Elle évalue les risques sanitaires et nutritionnels que peuvent présenter les aliments destinés à l'homme ou aux animaux, y compris ceux pouvant provenir des eaux destinées à la consommation humaine, des procédés et conditions de production, transformation, conservation, transport, stockage et distribution des denrées alimentaires, ainsi que des maladies ou infections animales, de l'utilisation des denrées destinées à l'alimentation animale, des produits phytosanitaires, des médicaments vétérinaires, notamment les préparations extemporanées et les aliments médicamenteux, des produits antiparasitaires à usage agricole et assimilés, des matières fertilisantes et supports de culture, ainsi que

des conditionnements et matériaux destinés à se trouver en contact avec les produits susmentionnés. De même, elle participe à la mission de défense nationale dans le domaine alimentaire. Dans le cadre du Centre national d'études vétérinaires et alimentaires, placé en son sein et géré par elle, l'agence fournit l'appui technique et scientifique nécessaire à la mise en œuvre des mesures prévues par le code rural, notamment par l'article L. 654-2, par le chapitre IV du titre Ier du livre II, par les articles L. 215-9 à L. 215-14, par les chapitres Ier, II, III et VI du titre II du livre II, par le chapitre VI du titre III du livre II, par l'article L. 237-2. L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments est également chargée de l'évaluation des produits phytopharmaceutiques, des adjuvants, des matières fertilisantes et des supports de culture pour l'application des dispositions du titre V du livre II du code rural. Pour l'accomplissement de ses missions, les laboratoires des services de l'Etat chargés du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et ceux qui leur sont rattachés sont mis à disposition de l'agence en tant que de besoin. »

Au-delà des obligations réglementaires, toute l'industrie de la nutrition animale a engagé une démarche d'harmonisation et de sécurisation de ses pratiques, en élaborant un Guide de Bonnes Pratiques de fabrication des aliments composés pour animaux d'élevage. Ce guide inclut l'ensemble des étapes de la fabrication, depuis la réception des matières à la livraison des aliments chez l'éleveur. Il constitue le fil conducteur des exigences de la de qualité et de sécurité vis-à-vis des fournisseurs de matières premières, des pratiques de fabrication et du transport. Toutes les étapes de fabrication sont décrites et font l'objet de recommandations et d'éléments de maîtrise, afin de constituer un contrat, à la fois de progrès pour les professionnels et de confiance pour les clients.

définitive de cet additif n'étaient pas suffisants pour pouvoir statuer sur l'efficacité de cet additif. Le comité a, en effet, conclu que les faits sur les performances de ponte ne ressortaient pas des essais scientifiques et a recommandé au pétitionnaire de prendre en considération uniquement l'efficacité alimentaire.

• L'autocontrôle des fabricants

Tous les fabricants procèdent à des contrôles analytiques des matières premières lors de leur réception. En fin de fabrication, des contrôles qualité sont également effectués. Des échantillons des lots de matières premières et de produits finis sont ainsi constitués et conservés durant 6 mois. Ces procédures sont formalisées dans les systèmes d'assurance-qualité des différents sites de fabrication et concrétisées par de nombreuses certifications ISO. Il faut souligner que

l'industrie de la nutrition animale a fait des pionniers dans la mise en place de ces normes dans le secteur alimentaire.

• L'administration

Dans chaque département, un service de la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes), émanant du secrétariat d'Etat à la Consommation, vérifie dans les usines que les aliments vendus sont conformes : « sains, loyaux et marchands » et veille à l'absence de fraudes et de falsifications. Sur l'année 2001, la DGCCRF a prévu un programme de 2 000 contrôles en alimentation animale.

De la même manière, dans chaque département, une Direction des Services Vétérinaires contrôle les usines d'aliments pour animaux dans le cadre de la sécurité sanitaire, « de la ferme à la table ». Elle est plus particulièrement chargée d'effectuer des audits chez les fabricants pour leur décerner l'agrément, désormais obligatoire.

Un agrément européen, basé sur l'obligation d'analyse et de maîtrise des risques, concerne tous les opérateurs de la filière alimentation animale et autorise une usine de fabrication à produire et à commercialiser sa production.

• Les organismes indépendants

Le respect des cahiers des charges des signes de qualité (Label Rouge, Certification de Conformité de Produit, Appellation d'Origine, produit Bio) est contrôlé par des organismes indépendants. Ces organismes de contrôle effectuent des audits de site et procèdent à des contrôles analytiques des aliments pour chaque cahier des charges de production.

4. LES MESURES d'urgence

Le Règlement (CE) n°178-2002 du Parlement européen du Conseil du 28 janvier 2002 qui a établi les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixé des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, détermine les règles applicables au système d'alerte rapide de la Commission européenne (articles 50, 51 et 52).

En conséquence, les Etats membres devront informer rapidement la Commission de leurs actions pour empêcher l'entrée du produit en question dans la chaîne alimentaire :

- toute mesure qu'ils adoptent en vue de restreindre

la mise sur le marché ou d'imposer le retrait du marché ou le rappel de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, en raison d'un risque grave pour la santé humaine exigeant une action rapide.

- toute recommandation ou accord avec les opérateurs professionnels ayant pour objet, sur une base volontaire ou obligatoire, d'empêcher, de limiter ou de soumettre à des conditions particulières la mise sur le marché ou l'utilisation éventuelle de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en raison d'un risque grave pour la santé humaine exigeant une action rapide

ARTICLE 50

• **Alinéa 1** : « un système d'alerte rapide pour la notification d'un risque direct ou indirect pour la santé humaine dérivant de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux est établi en tant que réseau. Il associe les Etats membres, la Commission et l'Autorité désignent chacun un point de contact qui est membre du réseau. ».

• **Alinéa 2** : « lorsqu'un membre du réseau dispose d'une information au sujet de l'existence d'un risque grave direct ou indirect pour la santé humaine liée à une denrée alimentaire ou à un aliment pour animaux, cette information est immédiatement transmise à la Commission par le système d'alerte rapide. Celle-ci transmet immédiatement cette information aux membres du réseau ».

tout cas de rejet, lié à un risque direct ou indirect pour la santé humaine, d'un lot, d'un conteneur ou d'une cargaison de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, par une autorité compétente d'un poste frontalier de l'Union européenne.

Ainsi, le système d'alerte rapide de la commission européenne pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) permet de diffuser rapidement des informations sur l'apparition de nouveaux risques pour le consommateur. De cette manière, le risque est connu très rapidement dans toute l'Union et les autorités des autres pays peuvent agir rapidement si elles estiment que leurs propres citoyens sont également exposés.

En cas de situations d'urgence applicables aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux d'origine communautaire ou importés d'un pays tiers, l'article 53 du Règlement dispose que la Commission, agissant de sa propre initiative ou à la demande d'un Etat membre, peut prendre une ou plusieurs des mesures suivantes:

« A - pour les denrées alimentaires ou aliments pour animaux d'origine communautaire :

- 1) suspension de la mise sur le marché ou de l'utilisation des denrées alimentaires en question
- 2) suspension de la mise sur le marché ou de l'utilisation des aliments pour animaux en question

3) fixation de conditions particulières pour les denrées alimentaires ou aliments pour animaux en question

4) toute autre mesure conservatoire appropriée

B - pour les denrées alimentaires ou aliments pour animaux importés d'un pays tiers :

1) suspension des importations des denrées alimentaires ou aliments pour animaux en question en provenance de tout ou partie du pays tiers concerné et, le cas échéant, du pays tiers de transit

2) fixation de conditions particulières pour les denrées alimentaires ou aliments pour animaux en question provenant de tout ou partie du pays tiers concerné

3) toute autre mesure conservatoire appropriée. »

De manière générale, le grand public a accès aux informations sur l'identification des produits, la nature du risque et les mesures adoptées.

* * *

La sécurité alimentaire de tous, bipèdes et quadrupèdes, demande un engagement sur la durée pour la qualité et la sécurité et une collaboration de tous les acteurs du secteur. Dans cet objectif, l'Union européenne a ainsi prévu, pour la période 2006-2010, des mesures générales qui visent à assurer la protection et le bien-être des animaux. Ces mesures porteront sur l'amélioration des normes, le développement de la recherche et d'indicateurs, l'information des professionnels et des consommateurs ainsi que l'action au niveau international. En effet, si le bien-être animal ne constitue pas nécessairement le socle de la sécurité alimentaire, ce principe institue des mesures de contrôle sur l'alimentation des animaux et participe à réinstaurer la confiance des consommateurs. A cet effet, la Fondation Ligue française des droits de l'animal a demandé aux directions de la qualité des grandes chaînes de distribution françaises de créer, conjointement avec les producteurs de viande, de volailles et de produits d'origine animale, un label bien-être animal. Ce label est destiné à informer clairement les consommateurs du niveau de bien-être assuré aux animaux durant leur élevage.

Didier Gazagne

Avocat Directeur du département
Industrie & Utilities.
Cabinet Alain Bensoussan

