

UNIVERSITÉ MOULOU MAMMERRI TIZI-OUZOU
FACULTÉ DE DROIT ET DES SCIENCES POLITIQUES



**La conciliation entre les impératifs de
la sécurité des aliments et la liberté de
commerce dans l'accord SPS**

Thèse pour le Doctorat en Sciences
Filière : Droit

Préparée par :
KADEM Safia

Sous la direction du Professeur:
IGLOULI/ OULD RABAH Safia

Composition du Jury

Mme DAOUDI STITI	Ounissa	Professeur	UMMTO	Présidente
Mme IGOULI/ OULD RABAH Safia		Professeur	UMMTO	Rapporteur
Mr BERRI	Nour Eddine	Professeur	U. Bejaia	Examineur
Mme MAKHTOUR	Dalila	MCA	UMMTO	Examinatrice
Mr MOUKA	Abdelkarim	MCA	U.jjel	Examination
Mme BARKAT	Djohra	MCA	U. Bejaia	Examinatrice

Date de soutenance : **07/03/2024**

**UNIVERSITÉ MOULOU MAMMERI TIZI-OUZOU
FACULTÉ DE DROIT ET DES SCIENCES POLITIQUES**



**La conciliation entre les impératifs de
la sécurité des aliments et la liberté de
commerce dans l'accord SPS**

**Thèse pour le Doctorat en Sciences
Filière : Droit**

Préparée par :
KADEM Safia

Sous la direction du Professeur:
IGLOULI/ OULD RABAH Safia

Composition du Jury

Mme DAOUDI STITI	Ounissa	Professeur	UMMTO	Présidente
Mme IGOULI/ OULD RABAH Safia		Professeur	UMMTO	Rapporteur
Mr BERRI	Nour Eddine	Professeur	U. Bejaia	Examineur
Mme MAKHTOUR	Dalila	MCA	UMMTO	Examinatrice
Mr MOUKA	Abdelkarim	MCA	U.jjel	Examination
Mme BARKAT	Djohra	MCA	U. Bejaia	Examinatrice

Date de soutenance : **07/03/2024**

Remerciements

Je tiens à remercier Dieu Tout-Puissant pour m'avoir donné le courage et la patience pour atteindre mon objectif et réussir.

*Je souhaite également exprimer ma sincère gratitude à ma directrice de thèse, le professeur **IGLOULI Safia**, pour les conseils et les encouragements que m'avez fournis depuis la formulation de ma proposition de recherche jusqu'à la rédaction de la thèse.*

Une attention sera portée à tous les membres de ma famille et à mes amis qui m'ont soutenu durant cette recherche.

Que toute personne m'ayant soutenue de près ou de loin trouve ici, l'expression de ma profonde reconnaissance.

SOMMAIRE

Introduction générale..... 08

1^{ère} PARTIE - L'INTEGRATION DES PREOCCUPATIONS DE LA SALUBRITE DES ALIMENTS AUX REGLES DU COMMERCE INTERNATIONAL : QUELS OUTILS ET QUELLES PERSPECTIVES ?20

Titre I- L'AMSPS, maintenir l'équilibre fragile entre les impératifs de l'innocuité des aliments et la logique concurrentielle23

- **Chapitre I**- L'harmonisation internationale : vers une dynamique conjointe du libre-échange24
- **Chapitre II** - La justification scientifique : un outil privilégié pour parvenir les velléités protectionnistes.....74

Titre II - Instaurer les MSA : une primauté reconnue aux gouvernements de fixer un niveau de protection sanitaire appropriée100

- **Chapitre I**- Exception de l'obligation scientifique générale : une possibilité limitée pour les membres de l'OMC de se justifier par le principe de précaution101
- **Chapitre II**- L'AMSPS, légitimer des entorses faites par des États aux règles internationales admises au nom de l'appréciation souveraine de risques.....134

2^{ème} PARTIE - L'APPLICATION DES DISPOSITIONS DE L'AMSPS SE TROUVE AUX CONFINS DE PLUSIEURS CHAMPS D'ETUDE : QUELS IMPACTS SUR LES ECHANGES INTERNATIONAUX DES ALIMENTS ISSUS DES NOUVELLES TECHNOLOGIES ?.....158

Titre I-Examiner la question de salubrité liée à l'utilisation de la biotechnologie dans l'alimentation161

- **Chapitre I**- Booster le commerce international des AGM : quels jalons à poser pour maintenir l'équilibre établi dans l'AMSPS ?.....163
- **Chapitre II**- Légitimer les MSAGM : une prise en compte des impératifs de salubrité des aliments191

Titre II- l'irradiation des aliments : entre l'intérêt de l'industrie agroalimentaire et la protection des consommateurs.....220

- **Chapitre I**- Libre échange des aliments irradiés : une opération encadrée et cohérente.....222
- **Chapitre II**- Booster l'irradiation des aliments : vers la nécessité d'approvisionnement des consommateurs avec des aliments irradiés242

Conclusion générale266

LISTE DES PRINCIPALES ABREVIATIONS

Liste des principaux abréviations

- ACRO** : Association pour le Contrôle de la Radioactivité dans l'Ouest
- ADN** : Acide Désoxyribonucléique
- ADPIC** : Accord des Droits de Propriété Intellectuelle liés au Commerce
- AGCS** : Accord Général sur le Commerce des Services
- AGM** : Aliments Génétiquement Modifiés
- AIEA** : Agence internationale de l'énergie atomique
- AIEA** : Agence Internationale de l'Energie Atomique
- AMSPS** : Accord sur les Mesures Sanitaires et Phytosanitaires
- ANSES** : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'Environnement et du travail
- AOTC** : Accord sur les Obstacles Techniques liés au Commerce
- APCC** : Accord Préalable En Connaissance De Cause
- ARM** : Accord De Reconnaissance Mutuelle
- ARM** : Accord de Reconnaissance Mutuelle
- ARP** : Analyse du Risque Phytosanitaire
- ASTM**: American Society for Testing and Materials
- AT**: Assistance Technique
- BAR**: Brazilian Administration Review
- BIPM** : Bureau international des Poids et Mesures
- BIT** : Bureau International de Travail
- BPA** : Bonnes Pratiques Agricole
- BPF** : Bonnes Pratiques de Fabrication
- BPH** : Bonnes Pratiques d'Hygiène
- CAC** : Codex Alimentarius Commission
- CACI** : Chambre Algérienne de Commerce et de l'Industrie
- CCFAC** : Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
- CCFL**: Codex Committee on Food Labelling

LISTE DES PRINCIPALES ABREVIATIONS

- CCP** : Critical Control Point
- CDB** : Convention sur la Diversité Biologique
- CE** : Commission Européenne
- CEE** : Communauté Economique Européenne
- CEI** : Commission Electrotechnique Internationale
- CEJ** : Cour Européenne de Justice
- CEPEJ** : Commission Européenne pour l'efficacité de la Justice
- CI** : Consumer's International
- CIMP** : Commission Intérimaire des Mesures Phytosanitaires
- CIPR** : Commission internationale de protection radiologique
- CIPV** : Convention Internationale pour la Protection des Végétaux
- CMP** : Commission sur les Mesures Phytosanitaires
- CN** : Comités des Normes
- CNCC** : Centre National de Contrôle et de Certification
- CNUED** : Conférence des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement
- Codex STAN** : Codex Alimentarius Standard Commission
- COI** : Conseil Oléicole International
- COP** : Conférence des Parties
- CRISP** : Centre de Recherche et d'Information Socio-Politiques
- CURAPP** : Centre Universitaire de Recherches sur l'Action Publique et le Politique
- DAES** : Département Des Affaires Economiques Et Sociales
- DJA** : Doses Journalières Admissibles
- DPVCT** : Direction de la Protection des Végétaux et du Contrôle Technique
- EDPS**: Edition Diffusion Presse Sciences
- EFSA**: European Food Safety Authority
- ENA** : Ecole Nationale d'Administration
- ESB** : Encéphalopathie Spongiforme Bovine

LISTE DES PRINCIPALES ABREVIATIONS

- FAO** : Food Agriculture Organisation
- FISH**: Fluorescence In Situ Hybridization
- GATT**: General Agreement of Tarif and Trade
- GM**: Génétiquement Modifié
- HACCP**: Hazard Analysis and Critical Control Point
- IAF**: International Accreditation Forum
- ICGFI**: International Consultative Group on Food Irradiation
- ICLQ**: International & comparative LAW Quarterly
- ICTSD**: International Centre for Trade and Sustainable Development
- ILAC**: International Laboratory Accreditation Cooperation
- INFOSAN**: International Food Safety Authorities Network
- IRD** : Edition de l'Institut de Recherche pour le Développement
- ISO**: International Standard Organization
- ITC**: International Trade Center
- JDI**: Journal Du Droit International
- JECFA**: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
- JECFI**: Joint FAO/IAEA/WHO Expert Committee on the Wholesomeness of Irradiated food
- JEMRA**: Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment
- JMPR**: Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues
- JO** : Journal Official
- Kgy** : kiloGray
- LMR** : Limite Maximale des Résidus
- MAI** : Mesures des Aliments Irradiés
- MERS-CoV** : Middle East Respiratory Syndrome Coronavirus
- MJIL**: Michigan Journal of International Law
- MSA** : Mesures de Salubrité des Aliments
- MSAGM** : Mesures de Salubrité des Aliments Génétiquement Modifiés
- MSAI** : Mesures de Salubrité des Aliments Irradiés

LISTE DES PRINCIPALES ABREVIATIONS

- MSPS** : Mesures Sanitaires et Phytosanitaires
- NDRI** : Normes, Directives et Recommandations Internationales
- NEPPO**: Near East Plant Protection Organization
- NIMP** : Normes Internationales des Mesures Phytosanitaires
- OCDE** : Organisation de Coopération et de Développement Economiques
- ODD** : Objectifs du Développement Durable
- OGM** : Organismes Génétiquement Modifiés
- OIE** : Organisation Internationale des Epizooties
- OIML** : Organisation Internationale de Métrologie Légale
- OIN** : Organismes Internationaux de Normalisation
- OMC** : Organisation Mondiale du Commerce
- OMD** : Objectif du Millénaire pour le Développement
- OMS** : Organisation Mondiale de la Santé
- ONG** : Organisation Non Gouvernementale
- ONN** : Organisme National à activité Normative
- ONPV** : Organisme National pour la Protection des Végétaux
- ONU** : Organisation des Nations Unies
- ONUDI** : Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
- OPC** : Organisations de Protection des Consommateurs
- OPS** : Organisation Panaméricaine de la Santé
- ORD** : Organe de Règlement des Différends
- ORPV** : Organisme Régional pour la Protection des Végétaux
- OTC** : Obstacles Techniques liés aux Commerce
- OVM** : Organisme Vivant Modifié
- PBSL** : Paix et Bénédiction Sur Lui
- PCPRB** : Protocole de Cartagena sur la Prévention des Risques Biotechnologiques
- PCS** : Problèmes Commerciaux Spécifiques
- PME** : Petites et Moyennes Entreprises

LISTE DES PRINCIPALES ABREVIATIONS

PNUE : Programme des Nations Unies pour l'Environnement

PUF : Presses Universitaires de France

RADP : République Algérienne Démocratique et Populaire

RJE : Revue Juridique de l'Environnement

RTDE : Edition Real-Time Data Exchange

SIN : Système International de Numérotation

SPS : Santé et Phytosanitaire

SPS NSS: Sanitary & Phytosanitary Notification Submission System

SPS-IMS: Sanitary & Phytosanitary Information Management System

SRAS-CoV : Syndrome Respiratoire Aigu Sévère Coronavirus

TSD : Traitement spécial et Différencié

UE : Union Européenne

UIT: Union International des Télécommunications

Introduction

Le commerce international des denrées alimentaires est une opération diversifiée et complexe à laquelle la plupart des pays s'efforcent de participer. Les gouvernements reconnaissent qu'une industrie alimentaire nationale forte est un important fournisseur de nourriture pour la population et l'un des principaux contributeurs à la sécurité alimentaire¹. Ils considèrent également les exportations alimentaires comme une source cruciale de devises.

¹ Au sujet de la sécurité alimentaire, il s'avère judicieux d'éclaircir certains points puis lever les ambiguïtés au sujet de la sécurité sanitaire des aliments qui constitue le vif de la présente étude.

La sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments sont deux segments du droit à l'alimentation. Ainsi, la sécurité alimentaire se mesure par la disponibilité des aliments en quantité suffisante, tandis que la sécurité sanitaire des aliments fait référence à l'exigence d'offrir des aliments de bonne qualité et qui ne porte pas de préjudice aux consommateurs.

Néanmoins, la définition adoptée lors du sommet au de l'alimentation de 1996 fait confusion entre droit à l'alimentation et la sécurité alimentaire : « La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active ». Voir : La déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale, Sommet mondial de l'alimentation, Rome : FAO, 1996.

Voir aussi : PARENT Geneviève, « Le concept de sécurité alimentaire : approche juridique » dans J.-P. POULAIN (dir.) Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires, Paris, Presses Universitaires de France, 2012.

En effet, le droit à l'alimentation est l'un des droits de l'Homme qui comprend le droit de pouvoir se nourrir dignement. Cela est la portée de différents textes régimentaires, à savoir :

Article 25 de la déclaration universelle des droits de l'homme, in : <https://www.un.org/fr/universal-declaration-humanrights/#:~:text=Article%2025&text=La%20maternit%C3%A9%20et%20l'enfance,de%20la%20m%C3%A4me%20protection%20sociale>, stipule : « Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation, ... ».

L'article 11 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (PIDESC) de 1966 (ratifié par l'Algérie en 1989), stipule : « les Etats parties au présent Pacte reconnaissent le droit de toute personne à un niveau de vie suffisant pour elle-même et sa famille, y compris une nourriture, ... »

Pour l'Algérie, le droit à l'alimentation est un droit constitutionnel. Cependant, la Constitution de la RADP protège ce droit implicitement en faisant référence comme suit :

Article 62 de la Constitution de la République Algérienne Démocratique et Populaire, JO n°82 du 30 décembre 2020. Secrétariat Général du Gouvernement www.joradp.dz, stipule : « Les pouvoirs publics œuvrent à garantir la protection des consommateurs afin de leur assurer la sécurité, la salubrité, la santé et leurs droits économiques ».

Article 63 : « L'Etat veille à assurer au citoyen : l'accès à l'eau potable et à sa préservation pour les générations futures ; la protection de sa santé, notamment des personnes démunies ainsi que la prévention et la lutte contre les maladies épidémiques et endémiques ; l'accès au logement, notamment pour les catégories défavorisées », *ibid.*

Article 72 : « L'Etat œuvre à assurer aux personnes vulnérables ayant des besoins spécifiques, leur insertion dans la vie sociale », *ibid.*

Néanmoins, il faut noter que la sécurité alimentaire est avant tout le droit de pouvoir se nourrir soi-même, dans la dignité et non celui d'être nourri. Ce n'est que lorsque des individus ne peuvent assurer leur propre subsistance, Dans de telle circonstances, l'Etat garantie aux citoyens l'accès aux ressources et aux moyens d'assurer et de produire leurs propres subsistances : accès à la terre, à la sécurité et à la prospérité ; l'accès à l'eau et aux semences, au crédit, à la technologie et aux marchés locaux et régionaux, y compris (et surtout) pour les groupes vulnérables et discriminés ; l'accès aux zones de pêche traditionnelles pour les communautés de pêcheurs qui dépendent de ces zones pour leur subsistance ; l'accès à un niveau de revenu suffisant pour permettre de vivre dignement, y compris pour les travailleurs ruraux et industriels, ainsi que l'accès à la sécurité sociale et à l'aide sociale pour les plus démunis. Pour des raisons indépendantes de leur volonté, qu'il incombe à l'Etat de leur fournir de la nourriture ou les moyens de l'acquérir.

L'expansion et la diversification du commerce alimentaire peuvent être attribuées à de nombreux facteurs. Premièrement, les disciplines de la microbiologie alimentaire, de la chimie alimentaire et de la technologie alimentaire fournissent en permanence une gamme plus large d'aliments en le développement de techniques nouvelles et plus sophistiquées de conservation, de transformation et d'emballage qui rendent les aliments plus sûrs, moins périssables et plus attrayants pour le consommateur. Deuxièmement, un transport rapide et des méthodes de manutention améliorées ont réduit la durée et les difficultés associées au transport des aliments sur de longues distances, permettant ainsi aux entreprises d'accéder à des marchés nouveaux et lointains. Troisièmement, les goûts et les habitudes alimentaires des consommateurs sont devenus plus variés et leurs revenus ainsi leur pouvoir d'achat ont augmenté, stimulant la demande d'aliments traditionnels et nouveaux en provenance d'autres régions.

Dans ce sens et pour plus de détails, consulter: GOLAY Christophe, ÖZDEN Melik, « the right: to food A fundamental human right affirmed by the United Nations and recognized in regional treaties and numerous national constitutions », Part of a series of the Human Rights Programme of the Europe-Third World Centre (CETIM), in : <https://www.cetim.ch/legacy/en/documents/Br-alim-A4-an.pdf>

C'est dans cette perspective que s'inscrit l'initiative de l'Etat Algérien. Une série de disposition est promulguée pour améliorer la production locale, en général, et la production agricole spécialement.

Il est précisé à l'article 8 de l'ordonnance n° 03-04 du 19 juillet 2003 relative aux règles générales applicables aux opérations d'importation et d'exportation de marchandises, JO n° 43 du 20 juillet 2003, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ, que la production nationale peut bénéficier d'une protection tarifaire, sous forme de droits de douane ad valorem et de mesures de défenses commerciales telles que définies par la présente ordonnance.

Pour la production agricole des précisions sur l'amélioration de la situation des agriculteurs et la production agricole sont portées dans la loi n°08-16 du 3 août 2008 portant orientation agricole, JO n° 46 du 10 août 2008. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ, à savoir les articles 4, 5, 11 et 41.

Dans la même veine, un contrôle des prix des produits de large consommation est appliqué afin de pouvoir garantir une balance adéquate. Entre autre :

Le décret exécutif n° 11-108 du 6 mars 2011, modifié et complété de Décret exécutif n°16-87 du 1er mars 2016 fixant le prix plafond à consommateur ainsi que les marges plafonds à la production, à l'importation et à la distribution, aux stades de gros et de détail de l'huile alimentaire raffinée ordinaire et du sucre blanc, JO n° 15 du 09 mars 2011. Modifié et complété par le décret exécutif n° 16-87 du 1^{er} mars 2016, JO n°13 du 2 mars 2016. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

Le décret exécutif n°16-65 du 16 février 2016 modifiant et complétant le décret exécutif n°01-50 du 12 février 2001 portant fixation des prix à la production et aux différents stades de la distribution du lait pasteurisé conditionné en sachet, JO n° 09 du 17 février 2016. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ. Le décret exécutif n°20-241 du 31 août 2020 modifiant et complétant le décret exécutif n°96-132 du 13 avril 1996 portant fixation des prix aux différents stades de la distribution des farines et des pains, JO n° 52 du 02 septembre 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

Le décret exécutif n°20-242 du 31 août 2020 modifiant et complétant le décret exécutif n°07-402 du 25 décembre 2007 fixant les prix à la production et aux différents stades de la distribution des semoules de blé dur, JO n°52 du 02 septembre 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

À mesure que l'état de l'entreprise et de la production alimentaire ont changé, il en va de même pour l'environnement général dans lequel les aliments sont commercialisés et les règles qui sont appliquées.

Auparavant, le commerce international des denrées alimentaires se déroulait sans intervention gouvernementale, voire aucune, et il était admis que les producteurs alimentaires fixaient leurs propres normes et déterminaient la qualité des produits alimentaires proposés aux consommateurs.

De nombreuses entreprises étaient réputés responsables et prenaient grand soin de protéger la santé des consommateurs. Cependant, certains négociants alimentaires malhonnêtes ont constaté que les marchés non réglementés leur offraient une excellente occasion d'exploiter les consommateurs par le biais de pratiques commerciales déloyales associées à la tarification, à la fausse représentation des produits et à l'étiquetage trompeur. De tels abus ont conduit à l'implication du gouvernement et, au fil du temps, à la promulgation des textes

Concernant le commerce extérieur, afin de garantir la sécurité alimentaire, l'Etat Algérien contrôle les vannes. En fait, conformément aux dispositions de l'article 2 de l'ordonnance n°03-04 du 19 juillet 2003 relative aux règles générales applicables aux opérations d'importation et d'exportation de marchandises, les opérations d'importation de produits se réalisent librement.

Ce principe est maintenu afin de garantir en quantité suffisante les produits alimentaires, notamment les matières premières, et les produits destinés à la revente, dont font partie intégrante les produits de large consommation, tels que le lait, l'huile végétale, etc...

Et afin de maintenir les conditions adéquates pour ladite opération une série de mesure est fixée dans l'article 5 du décret exécutif n°05-458 du 30 novembre 2005 fixant les modalités d'exercice des activités d'importation de matières premières, produits et marchandises destinés à la revente en l'état.

Nonobstant, toujours pour garantir la sécurité alimentaire, l'Etat opte pour réduction des exportations voire leur interdiction afin de garantir l'autosuffisance. Le recours à cette stratégie est dicté par les circonstances et les facteurs influençant le commerce international.

Tenant compte de dernier évènement portant invasion de l'Ukraine par la Russie, des répercussions sur l'économie nationale sont enregistrées :

- La Russie est considérée comme étant le premier producteur de céréales au monde. De ce fait, une hausse considérable des prix de certains produits de large consommation a été remarquée sur le marché national, provoquant ainsi, de véritables questionnements sur l'avenir de la sécurité alimentaire dans notre pays.

- Les deux Etats en guerre contrôlent une large partie de la production mondiale du blé et du maïs, l'invasion aurait provoqué une hausse de prix à l'échelle mondiale, l'Etat algérien importe ces aliments pour les besoins nutritifs du bétail et de la volaille.

A cet effet, l'interdiction d'exportation des céréales, du blé et du maïs devient automatique et évidente. Et c'était la même stratégie adaptée lors de la pandémie covid-19.

Pour la question de la sécurité sanitaire des aliments, les détails font objet de la présente étude. En bref, il est incombé à l'Etat de promulguer des mesures pour la salubrité des aliments, après études réalisées par des experts scientifiques, et veiller à leur application. De plus, les intervenants, dans toutes les chaînes approvisionnements, ont l'obligation du respect desdites mesures. Et aux consommateurs la responsabilité de révéler toute infraction.

réglementaires pour la salubrité des aliments et à l'instauration des dispositifs de contrôle pour garantir que tous les aliments produits dans le pays, les aliments importés et les aliments exportés respectent les lois appropriées.

Ces réglementations et dispositifs constituent le système de contrôle des denrées alimentaires qui apporte aujourd'hui un soutien essentiel à l'industrie alimentaire et aux exportateurs. Avec l'augmentation du volume des échanges entre les pays, les difficultés découlant de l'établissement indépendant de lois et de normes dans différents pays deviennent évidentes.

Le développement du commerce international s'accompagne d'une internationalisation de la production et la favorisation des échanges intra-branches. Tandis que, à côté des Etats, en leur qualité d'opérateurs économiques, ce sont les firmes transnationales qui sont les principaux acteurs des flux commerciaux et des flux d'investissements, génèrent de ce fait une part grandissante du commerce via les échanges intra-firmes. Ce libre échange permet aux entreprises de conquérir de nouveaux marchés et puis de produire d'avantage et réaliser l'économie d'échelle, de plus offrir aux consommateurs un choix plus large de produits à des prix bas.²Par conséquent, une concurrence³ exacerbée règne sur les marchés internationaux ; donc les producteurs doivent sans cesse

² En économie, cela est le principe de la théorie des avantages comparatifs de David Ricardo. Ce système économique préconise la spécialisation de chaque pays dans la production des produits pour lesquels il dispose d'un avantage comparatif et devenir importateurs aux productions pour lesquelles les pays étrangers disposent de plus d'atouts. A cet effet, les importations de masse favorisent la baisse des prix.

Pour plus amples informations sur ce sujet, voir : MAURIN Max, les fondements non néoclassiques du protectionnisme, thèse de doctorat en sciences économiques, école doctorale entreprise, économie, société, université Montesquieu - bordeaux iv, 2013.

Il est bien entendu que cette théorie engendre des effets négatifs sur la croissance économique. Certes, les produits importés deviennent moins cher que les produits locaux (situation du dumping sporadique, dite concurrence loyale). Toutefois, des perturbations peuvent survenir et provoquer un déséquilibre dans la balance commerciale, exemple des effets de sécheresse ou de guerre qui menacent les importations et la fourniture de produits en quantités suffisantes. Donc cela provoquera à la fois une hausse des prix et une insécurité alimentaire. La guerre actuelle de la Russie et l'Ukraine est le meilleur exemple notamment en matière de blé et les céréales.

Pour des informations au sujet du conflit entre la Russie et l'Ukraine, voir : HAMMADI Anissa, les origines du conflit entre l'Ukraine et la Russie, journal quotidien le parisien, 04/03/2022 : <https://www.leparisien.fr/international/les-origines-du-conflit-ukraine-russie-04-03-2022-7TR77ZVSHJCT3C3CGJCD4OMCNY.php>

³ La concurrence est un phénomène économique qui favorise l'amélioration des qualités, l'offre des variétés des produits, voire l'innovation, et la réduction des prix. Elle représente le socle du marché ; la rivalité entre les producteurs est le moteur qui fait fonctionner un marché.

De ce fait, la concurrence peut être pure et parfaite ; basée sur cinq éléments à réunir sur le marché : liberté d'accès ; atomicité ; transparence ; homogénéité des produits et mobilité des facteurs de productions simplifiée sous l'acronyme LATOM), et à l'absence de l'un ou de plusieurs desdits éléments c'est une concurrence l'imparfaite.

innover et optent à la différenciation des produits ainsi promouvoir les échanges interbranches.

Par ailleurs, l'Etat, en sa qualité de régulateur, intervient pour favoriser les producteurs domestiques et promouvoir la production nationale via une politique économique protectionniste. De cet optique, le commerce international est défini par des phases de libre-échange soumises à des phases transitoires impliquées par l'ingérence d'Etat afin de protéger les producteurs nationaux de la concurrence étrangère et, dans certains cas, d'assurer une protection aux consommateurs. De plus, le libre-échange et le protectionnisme sont deux composantes inhérentes du commerce international, à un fonctionnement alternatif encadré par un arsenal de règles émises par les gouvernements, constituent les réglementations nationales propres à chaque pays, et des institutions internationales, régissent par des accords internationaux.⁴

Au regard de l'histoire, les échanges commerciaux se sont internationalisés à partir du 19^{ème} siècle, caractérisés par une forte croissance des flux économiques, physiques et financiers, dominés par les traités commerciaux bilatéraux, et favorisés par la croissance et le développement économiques, les politiques commerciales, les institutions, le système monétaire et financier international, et notamment le progrès technique. Or, en 20^{ème} siècle, c'était la pleine extension du système économique du libre-échange. Dès lors, les échanges commerciaux internationaux avaient acquis une complexité et une impotence cruciale, ce qui a engendré la multiplication des traités commerciaux multilatéraux entre les partenaires commerciaux. Un véritable accord international multilatéral a été

L'exercice de la concurrence est soumis à un ensemble de conditions fixées par la réglementation, à savoir les principes de fixation des prix et le contrôle des pratiques anti-trust tel que l'exemple des concentrations économiques, les ententes et les positions dominantes abusives. A cet égard, la concurrence est répartie en concurrence loyale et concurrence déloyale.

En Algérie, lesdites conditions sont fixées par l'ordonnance n° 03-03 du 19 juillet 2003 relative à la concurrence, JO n°43 du 20 juillet 2003, modifiée et complétée. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Pour plus d'informations sur les principes de la concurrence, consulter : Patrice Reis, concurrence entravée et concurrence excessive : liberté d'accès au marché et ledéveloppement durable. Droit. Université Nice Sophia Antipolis, 2008. fftetel-00735835f

⁴Le GATT (sigle de General Agreement on Tariffs and Trade, signifie accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) résulte du cycle de négociation de Genève en 1947. Avec la signature du GATT, il a été décidé de garder l'idée de cycles de négociations commerciales multilatérales. Ainsi, ont successivement eu lieu 07 Cycles : d'Ancecy (1949), de Torquay (1951), suivis des plus célèbres Dillon Round (1960-1961), Kennedy Round (1964-1967), Tokyo Round (1973-1979) et Uruguay Round (1986-1994) qui a donné naissance à l'OMC (organisation mondiale de commerce).

Pour plus d'informations, voir : Les années GATT: de La Havane à Marrakech, https://www.wto.org/french/thewto_f/whatis_f/tif_f/fact4_f.htm

signé le 30 octobre 1947, sous l'appellation d'accord général sur les tarifs douaniers et le commerce GATT. L'objectif essentiel de ce dernier était d'assurer, via des règles définissant les prérogatives des Etats signataires, un libre échange général et continu⁵, autrement dit développer des échanges commerciaux sans aucune entrave, tarifaire et non tarifaire⁶. Certes, le GATT a assuré une réduction très considérable des droits de douane, ainsi à promouvoir les échanges commerciaux internationaux. Toutefois, l'élan acquis par la réduction des droits de douane a exposé plusieurs secteurs productifs, notamment le marché de produits agricoles, à une concurrence accrue. C'est pourquoi, les membres signataires ont fait recours au protectionnisme au moyen des mesures non tarifaires⁷, mais pour éviter toute entrave au commerce une tentative a été

⁵ Le principe de libre échange est principe constitutionnel au regard des législations nationales. En Algérie, l'adoption de ce principe est prononcée dans l'article 61 de la constitution de la RADP, en stipulant que : « La liberté du commerce, de l'investissement et d'entreprendre est garantie. Elle s'exerce dans le cadre de la loi », Op.cit

Il est crucial de noter que dans cette étude l'Algérie est citée en qualité de membre observateur à l'OMC.

En réalité, l'Algérie est en négociations pour l'adhésion à l'OMC depuis 1987 à ce jour (1987 au GTT puis 1996 à l'OMC). En fait, les raisons derrière cela ne sont pas précises. Peut-on dire que c'est pour des raisons de souveraineté que l'Algérie retarde dans l'adhésion ? Etant donné que les accords ratifiés par un Etat prime ses lois nationales, l'Algérie ne souhaite pas être soumise à un tel obstacle ? (Article 154 : « Les traités ratifiés par le Président de la République, dans les conditions prévues par la Constitution, sont supérieurs à la loi », la constitution de la république Algérienne et populaire, op.cit.). En fait, en devenant membres de l'OMC, les États ont renoncé à une partie de leur souveraineté ; ils ne peuvent plus fermer leurs frontières – par exemple pour limiter voire interdire les importations étrangères au nom de l'impératif de sécurité alimentaire – sans qu'un fondement textuel au sein des accords ne les y autorise.

Pour le suivi du processus de négociations de l'Algérie pour adhérer à l'OMC, consulter : OMC, le portail d'information sur les accessions (AIP), in : https://www.wto.org/french/thewto_f/acc_f/acc_f.htm

Pour toutes informations sur les limites de l'adhésion de l'Algérie à l'OMC, consulter : HEDIR Mouloud, l'économie algérienne à l'épreuve de l'OMC, Edition ANEP, Alger, 2003.

Voir aussi : SI-TAYEB Hachemi, les transformations de l'agriculture algérienne dans la perspective d'adhésion à l'OMC, thèse de doctorat en sciences agronomiques, option : économie rurale, faculté des sciences agronomiques, université Mouloud Mammeri, Tizi Ouzou, 2015.

⁶ Il faut rappeler que la volonté de suppression des barrières tarifaires a accru le risque de voir apparaître des barrières non tarifaires.

Voir sur ce point GAMERDINGER Didier, les formes nouvelles ou renouvelées du protectionnisme étatique : Aspects juridiques, thèse de doctorat en droit public, faculté de droit et des sciences politiques, université de Nice, France, 1989, pp 405 à 412.

⁷ Il faut séparer d'emblée entre barrières et mesures, ces dernières signifient toutes dispositions de protection des consommateurs, visant à protéger : la santé, la sécurité et les intérêts des consommateurs, comprennent tant des règles d'application générale que des clauses concernant des produits particuliers, dont les médicaments, les organismes génétiquement modifiés, les produits du tabac, les cosmétiques, les jouets, les explosifs et autres. Ainsi de protéger les producteurs nationaux de la concurrence étrangère accrue ; donc ce sont des mesures à impact positif. Par contre les barrières désignent les conditions d'accès aux marchés, appelée souvent barrières à l'entrée, c.-à-d. celles à remplir pour pénétrer ces derniers ; ainsi elles intéressent les opérateurs économiques, exportateurs et importateurs.

marquée lors du cycle de négociation de Tokyo Round (ou Nixon Round), dans les années 70, avec la signature de l'accord-cadre sur les obstacles techniques au commerce, appelé code de la normalisation⁸. Pour autant, un vaste cycle de négociations a été lancé en septembre 1986 à Punta Del Este (Uruguay) pour faire face à la complexité du commerce international et à créer un système commercial plus solide et prospère, favorisant une croissance inédite.

Ce cycle a abouti à la signature des accords négociés régissant le commerce des services et la propriété intellectuelle, et à de nouvelles procédures de règlement des différends. C'était la plus grande réforme du système commercial

⁸Subséquentement, le terme mesure non tarifaire (MNT) est un concept qui se distingue du terme barrière non tarifaire (BNT) en ce sens qu'il n'implique pas forcément d'impact négatif sur le commerce. Les BNT sont donc une catégorie des MNT ayant un but protectionniste.

Les MNT se fragmentent en deux grands fragments : les mesures techniques et les mesures non techniques. Les mesures techniques incluent les mesures sanitaires et phytosanitaires (objet de l'AMSPS), qui couvrent les normes et directives pour protéger la vie ou la santé des êtres humains, des animaux et des plantes contre des risques (nuisibles, maladies, additifs et toxines, etc.) et les prescriptions techniques des produits (objet de l'AOTC), qui font référence à la spécification technique des produits et des processus de production, et aux exigences connexes liées à l'évaluation de la conformité.

Les mesures non techniques regroupent les mesures compensatoires, qui incluent les impositions, les taxes et autres mesures para-tarifaires qui s'ajoutent aux droits de douane ordinaires (exemple des droits antidumping), mesures administratives, telles que les formalités de contrôles aux frontières, regroupant les différentes mesures de contrôle de la quantité et qualité conformément aux exigences des licences automatiques, les mesures de sauvegardes couramment représentées sous des licences non automatiques (à noter que l'accord relatif aux sauvegardes de l'OMC innove sensiblement en établissant une interdiction à l'égard des mesures dites de la "zone grise", et en fixant une "clause d'extinction" pour toutes les mesures de sauvegarde), mesures liées aux règles d'origine, les mesures financières (modalités de paiement et réglementation du taux de change, notamment), et les mesures de contrôle des prix.

Ladite classification des MNT a été établie, en novembre 2009, après une importante collaboration des principales organisations internationales, en nombre de huit, qui sont FAO, le FMI, l'OCDE, la CNUCED, ONUDI, la BM, l'OMC et l'ITC. Cet inventaire couvre la diversité des MNT et sert pour collecter, classifier, analyser et diffuser les informations sur les MNT émanant de sources gouvernementales officielles et travailler avec les données fondées sur la perception.

Voir : Comprendre les mesures non tarifaires : <http://www.intracen.org/itc/analyse-marche/mesures-non-tarifaires/comprendre-les-mesures-non-tarifaires/>

De l'opacité à la transparence définir les obstacles au commerce, ITC, 1/10/2012 : <http://www.intracen.org/contenu/De-lopacite-a-la-transparence-definir-les-obstacles-au-commerce/>

Pour les accords régissant les différentes mesures et leurs particularités voir :

https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/ursum_f.htm#IAgreement

⁸ En fait, l'accord du GATT de 1947, contient des dispositions trop générale sur les mesures non tarifaires, d'ailleurs il n'était fait référence aux mesures techniques que brièvement dans les articles III, XI et XX. Néanmoins, les négociations du Tokyo Round (1973-1979) ont abouti à des accords appelés "codes", relatifs aux mesures antidumping, aux marchés publics, aux obstacles techniques au commerce et à d'autres mesures non tarifaires.

Pour plus de détails, consulter : les Textes juridiques antérieurs à l'OMC : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/prewto_legal_f.htm

international institution née le 1er janvier 1995 et dénommée officiellement l'organisation mondiale du commerce (OMC)⁹.

L'OMC et les accords associés constituent une base pour faciliter le commerce international et les accords commerciaux intergouvernementaux. Des négociations commerciales ont abouti à deux accords contraignants concernant la réglementation alimentaire, à savoir l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (AMSPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (AOTC)¹⁰. Ces derniers fixent des paramètres importants régissant l'adoption et la mise en œuvre de mesures de qualité et de sécurité sanitaire des aliments.¹¹

⁹Cependant, les négociations ne sont pas achevées au Cycle d'Uruguay. Entre 1997 et 2017, une série de négociation a été menée et des accords ont été conclus. Les principaux résultats sont répertoriés comme suit :

En 1997, des pourparlers ont été engagés sur l'exemption de tout droit de douane sur les échanges de produits de la technologie de l'information, donnant effet à la conclusion de deux accords ; l'un concernait les services de télécommunication et un autre portait sur les services financiers (banque, assurance, valeurs mobilières et des informations financières).

En 2001, l'agriculture et les services ont été au menu des négociations du programme de Doha pour le développement, lancé à la quatrième Conférence ministérielle de l'OMC, à Doha (Qatar). Ce programme, comprenait des négociations et d'autres travaux concernant les droits de douane applicables aux produits autres que les produits agricoles, le commerce et l'environnement, les règles de l'OMC dans les domaines comme les mesures antidumping et les subventions, la facilitation des échanges, la transparence des marchés publics, la propriété intellectuelle et diverses questions, soulevées par les économies en développement, relatives aux difficultés qu'elles rencontraient pour mettre en œuvre les Accords de l'OMC.

En 2013, des négociations ont été engagées à Bali, ayant pour résultat la conclusion de l'accord sur la facilitation des échanges, qui vise à réduire les délais aux frontières en réduisant les formalités administratives.

Pour plus d'informations sur les nouvelles négociations des membres de l'OMC et les nouveaux accords conclus entre eux, y compris tous les amendements effectués ; tel que le cas du récent amendement de l'accord de l'OMC sur la propriété intellectuelle (ADPIC) en 2017, voir :

OMC, archives sur l'OMC et les autres organisations : https://www.wto.org/french/news_f/archive_f/igo_arc_f.htm

¹⁰ Les textes desdits accords sont disponibles sur le site web de l'OMC :

OMC, l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/spsagr_f.htm

OMC, l'accord sur les obstacles techniques au commerce, in : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/17-tbt_f.htm

¹¹ Il est à noter qu'au niveau international, de nombreuses dispositions ont pour objet de légitimer les mesures prises par les pays importateurs pour des raisons de salubrité des aliments qui restreignent le commerce international. Les principaux textes sont : l'article XXb du GATT, l'AOTC et l'AMSPS qui occupe une place primordiale et conçoit l'accord cadre en la matière.

L'AMSPS a une portée bien supérieure à l'article XX b du GATT à cause, d'une part, de l'étendue de son champ d'application et, d'autre part, de l'existence d'une présomption d'approbation aux dispositions du GATT (en particulier à l'article XX b) des mesures nationales conformes aux dispositions de l'AMSPS.

L'article 2§4 de l'AMSPS stipule : « Les mesures sanitaires ou phytosanitaires qui sont conformes aux dispositions pertinentes du présent accord seront présumées satisfaire aux obligations incombant aux Membres en vertu des dispositions du GATT de 1994 qui se rapportent à l'utilisation des mesures sanitaires ou phytosanitaires, en particulier celles de l'article XX b) », op.cit.

La précision de la distinction entre la qualité des aliments et la sécurité sanitaire des aliments est essentielle pour déterminer la compatibilité de la législation alimentaire nationale avec les obligations imposées par lesdits accords de l'OMC. Dans les cas où la qualité des denrées alimentaires est considérée comme une caractéristique d'un produit identifiable, les règles régissant les exigences techniques dans le commerce international prévues dans l'AOTC seront applicables. À l'inverse, il est soutenu que les mesures relatives aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires peuvent relever du champ d'application de l'AMSPS, dans les cas où elles ont été adoptées pour protéger la santé humaine contre les additifs ou les organismes pathogènes. Cela peut être le cas lorsque l'exposition répétée aux graisses saturées, aux sucres et au sel est considérée comme un additif ou un organisme pathogène.

Aux fins de la présente analyse, il s'avère nécessaire de préciser que la qualité nutritionnelle est un sous-élément de la sécurité sanitaire des aliments et, par conséquent, tout aspect lié aux mesures alimentaires adoptées dans le but de protéger le consommateur sera pris en compte et traité dans le cadre de l'AMSPS.

Les dispositions de l'AMSPS sont conçues pour minimiser les effets discriminatoires et néfastes des réglementations alimentaires. Pour cela, ils font

Sur les liens entre l'article XX (b) du GATT de 1994 et l'AMSPS, notamment quant à leurs champs d'application respectifs, consulter : IYNEDJIAN M, l'accord de l'organisation mondiale du commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires – Une analyse juridique, L.G.D.J., Paris, 2002, p 215.

Comparativement à l'AOTC, les dispositions de l'AMSPS ont vocation à gérer les risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux, ainsi que les risques découlant de maladies véhiculées par des animaux ou des plantes, ou de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites. Ces mesures légales pourraient inclure des critères relatifs au produit final, les procédés et méthodes de production, les procédures d'essai, d'inspection, de certification et d'homologation, les régimes de quarantaine, y compris les prescriptions liées au transport d'animaux ou de végétaux et les prescriptions en matière d'emballage et d'étiquetage liées à l'innocuité des produits alimentaires. Voir § 1 de l'annexe A de l'AMSPS, op.cit.

En effet, ces objectifs énumérés dans l'AMSPS ne sont pas couverts par l'AOTC. D'ailleurs, sont exclus de ce dernier les MSPS qui sont assujetties aux dispositions de l'ASPS
Voir l'article 1.5 de l'AOTC et l'article 1.4 de l'AMSPS, op.cit.

L'AOTC affirme le droit des pays à adopter des mesures techniques à des fins protectrices, sous couvert d'un objectif légitime, tel que la sécurité nationale, la prévention de pratiques de nature à induire en erreur, la protection de la santé ou de la sécurité des personnes, de la vie ou de la santé des animaux, la préservation des végétaux ou la protection de l'environnement.

Pour d'amples informations, consulter :

KADEM Safia, « L'Accord OTC entre les nécessités de protection et besoins du développement », RARJ, Vol 11, n°1, 2020, pp. 568-588.

appel à un programme d'harmonisation des prescriptions nationales sur la base des normes internationales.

En effet, les variations des normes et des prescriptions en matière de sécurité sanitaire des aliments peuvent donner lieu à des restrictions commerciales. À certaines occasions, des pays ont élaboré des mesures qui n'étaient pas fondées sur la science et qui n'étaient en fait que des barrières non tarifaires au commerce. Il est devenu évident qu'il est nécessaire d'harmoniser les exigences alimentaires à l'échelle mondiale et qu'il y a un besoin croissant de directives et de règles internationales.

Le principal instrument destiné à aider les pays à harmoniser les normes alimentaires est le Codex Alimentarius. Il est cité comme point de référence pour les normes relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments dans l'AMSPS et l'AOTC.

Les objectifs du programme du Codex Alimentarius sont de protéger la santé des consommateurs, de garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et de promouvoir la coordination de tous les travaux sur les normes alimentaires entrepris par les gouvernements nationaux.

Dans le cadre du processus d'harmonisation, chaque gouvernement doit s'assurer que la législation qui sous-tend le système de contrôle des aliments de son pays est scientifiquement fondée et doit s'efforcer d'établir l'équivalence et la transparence entre les systèmes nationaux de contrôle des aliments. L'utilisation de normes internationales permet également aux pays de donner la priorité à l'utilisation de leurs ressources souvent limitées et de se concentrer sur l'analyse des risques et les enquêtes scientifiques qui peuvent être spécifiques à leur propre pays.

À l'heure actuelle, une grande partie des priorités et des décisions prises en matière de sécurité sanitaire des aliments n'ont pas de fondements scientifiques.

En réalité, les exigences des consommateurs pour des aliments sûrs, sains, de qualité et pratiques augmentent. En réponse, l'industrie alimentaire continue à investir dans les nouvelles technologies.

Dans ce contexte, les étapes les plus importantes du progrès de la technologie est l'existence de la biotechnologie et la technologie des rayonnements.

La biotechnologie est un domaine dans lequel les systèmes biologiques sont modifiés à l'aide de méthodes de génie génétique. Cette technologie peut être utilisée dans tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire afin d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments ainsi que leur qualité nutritionnelle. Néanmoins, les progrès de la biotechnologie dans l'alimentation et l'agriculture ont créé une tendance au partage des connaissances et à la coopération entre les industries alimentaires, ainsi qu'une forte influence sur la nécessité de nouvelles réglementations juridiques adaptées aux pays eux-mêmes.

Certes, au niveau international, les efforts d'harmonisation sont dirigés par la Commission du Codex Alimentarius, le Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques (PCPRB) et l'OMC. Bien que des directives harmonisées au niveau international pour l'approbation de la sécurité aient été finalisées au sein du Codex Alimentarius, il n'y a pas de consensus clair sur les réglementations en matière d'étiquetage des aliments génétiquement modifiés, dont certaines pourraient être jugées incompatibles avec l'OMC, et il existe un risque croissant de conflits entre le PCPRB et l'OMC.

Dans la même veine, l'application de la technologie des rayonnements (l'irradiation) pour aliments, en vrac ou préemballés, est nécessaire pour l'extension de la durée de conservation, la destruction des insectes ravageurs de stockage et de quarantaine, et la destruction des parasites, des agents pathogènes et des micro-organismes de détérioration. Le traitement par rayonnement peut ainsi être utilisé pour améliorer la salubrité des aliments et garantir la sécurité alimentaire.

Tandis que, l'utilisation de doses d'irradiation excessives peut avoir des effets néfastes sur les aliments, comme une diminution des propriétés fonctionnelles et sensorielles. De plus, pour éviter les risques d'irradiation, les installations telles que les salles, les bâtiments et la sécurité des applications d'irradiation doivent être conformes aux normes.

L'irradiation a fait l'objet de plus de recherches que tout autre procédé alimentaire. D'importantes agences des Nations Unies telles que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) reconnaissent désormais l'irradiation comme une méthode importante de contrôle des agents pathogènes et de la détérioration des aliments.

Contrairement au procédé de biotechnologie, les aliments transformés par rayonnement ont fait l'objet d'une évaluation des risques approfondie dans des laboratoires nationaux et internationaux. Ces études montrent que l'irradiation des aliments ne pose aucun problème toxicologique, nutritionnel ou microbiologique.

La Commission du Codex Alimentarius a adopté en 1983 une Norme générale pour les aliments irradiés et un Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations d'irradiation utilisées dans le traitement des aliments. Une norme générale Codex révisée pour les aliments irradiés a été publiée en 2003. En outre, un certain nombre d'organismes et d'associations scientifiques ont également approuvé la sécurité des aliments traités par irradiation.

Etant donné que l'OMC encourage les échanges commerciaux mais dans un cadre d'une concurrence loyale, il s'avère nécessaire de déterminer dans quelles mesures les dispositions de l'AMSPS visent-elles à garantir l'innocuité des produits alimentaires, notamment ceux issus de l'innovation technologique, sans pour autant nuire aux intérêts des opérateurs économiques.

En fait, l'AMSPS exige que les MSA soient scientifiquement justifiées et fondées sur une évaluation des risques, fait écho à la recherche d'une prise de décision scientifique et rationnelle mais le faire sans interférer avec la souveraineté nationale (**partie I**).

Portant attention sur la salubrité des aliments issus des nouvelles technologies, à savoir la biotechnologie et l'irradiation, les techniques d'évaluation des risques associées aux aliments génétiquement modifiés AGM restent scientifiquement contestées à travers différents systèmes réglementaires nationaux. Tandis que, des études scientifiques approfondies ont montré que l'irradiation a très peu d'effet sur les principaux nutriments tels que les protéines, les glucides, les graisses et les minéraux (**partie II**).

PREMIERE PARTIE

**L'INTEGRATION DES PREOCCUPATIONS DE
LA SALUBRITE DES ALIMENTS AUX REGLES
DU COMMERCE INTERNATIONAL : QUELS
OUTILS ET QUELLES PERSPECTIVES ?**

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Les objectifs des Accords de l'OMC comprennent « le relèvement des niveaux de vie, la réalisation du plein emploi et d'un niveau élevé et toujours croissant du revenu réel et de la demande effective, et l'accroissement de la production et du commerce de marchandises et de services »¹²; autrement dit, développer l'économie mondiale selon les principes de l'économie de marché. Afin de contribuer à ces objectifs, ces Accords sont établis dans le but de conclure des arrangements réciproques et mutuellement avantageux destinés à la réduction substantielle des droits de douane et autres obstacles au commerce ainsi qu'à l'élimination du traitement discriminatoire dans les relations commerciales internationales. Cela signifie que lesdits accords sont structurés, dans le but d'introduire les principes de l'économie de marché dans le commerce international, sur la base de deux idéaux : réduire les barrières commerciales et l'application de règles non discriminatoires.

Par conséquent, l'OMC encourage les échanges commerciaux entre ses membres mais dans un cadre d'une concurrence loyale¹³. Ceci afin d'assurer la protection pour les deux composantes du marché; fournisseur et consommateur, et voire même un accès équilibré, car l'instauration de certaines règles peuvent être en faveur des consommateurs et à l'égard des fournisseurs puis mettre en péril le commerce international, et vice versa¹⁴. C'est d'ailleurs dans cette optique que l'AMSPS et l'AOTC ont été adoptés¹⁵.

¹²le préambule de l'accord instituant l'organisation mondiale du commerce : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/04-wto.pdf

¹³ Autrement dit, le libre-échange ne signifie en aucunement la possibilité de laisser circuler n'importe quel produit. Voir : Mai-Anh Ngo, « La conciliation entre les impératifs de sécurité alimentaire et la liberté du commerce dans l'accord SPS », *Revue internationale de droit économique* 2007/1 (t. XXI, 1), p. 27-42.

¹⁴En effet, tout gouvernement a l'obligation d'assurer, au sein de son territoire, une protection pour les consommateurs et préserver leur bien-être par le biais des mesures dites protectrices, de plus il est censé de protéger les producteurs nationaux de la concurrence étrangère via des mesures protectionnistes.

À titre d'illustration, lesdites obligations sont adoptées dans la constitution Algérienne comme suit :

L'article 23 stipule : « L'organisation du commerce extérieur relève de la compétence de l'Etat.

La loi détermine les conditions d'exercice et de contrôle du commerce extérieur », la constitution de la RADP, op.cit.

L'article 62, stipule : « Les pouvoirs publics œuvrent à garantir la protection des consommateurs afin de leur assurer la sécurité, la salubrité, la santé et leurs droits économiques », ibid.

Néanmoins, il est à préciser que, le plus souvent, l'adoption desdites mesures n'assure pas satisfaction équitable aux producteurs et consommateurs. A titre d'exemple : l'instauration de mesures antidumping a pour conséquence une augmentation du prix du produit, le surplus des consommateurs diminue tandis que celui des producteurs s'accroît. L'impact global d'un tarif douanier sur l'économie nationale est qualifié de perte nette de bien-être.

¹⁵ En Algérie, les dispositions des mesures sanitaires et phytosanitaires sont identiques à celle de l'AMSPS de l'OMC, et édictées dans le décret exécutif n° 04-319 du 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration,

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Cependant, l'AMSPS préserve au bénéfice des pays membres une marge de manœuvre normative, ce qui implique l'existence des mesures sanitaires et phytosanitaires variables d'un pays à l'autre. Puis un nombre de mesures différentes conduit les producteurs et les exportateurs aux chemins très étroits. Autrement dit, ils se retrouvent devant des difficultés récurrentes à chaque flux commercial, constituant ainsi des entraves au commerce.

En revanche, ledit accord soutient le programme de l'OMC visant à promouvoir les échanges internationaux et à réaliser les avantages que cela apporte à tous les pays membres, développés et en développement.

En effet, en matière de la salubrité des aliments, les importateurs adoptent des mesures protectrices à condition de garantir que les échanges internationaux des produits alimentaires soient aussi fluides, prévisibles et libres que possible. En outre, les consommateurs bénéficient de la disponibilité de produits alimentaires sûrs et à des prix compétitifs.

Pour cela, l'ASPS fournit une base objective et neutre pour évaluer quelles mesures SPS restreignent de manière injustifiée le commerce. Les principales prescriptions exigent que les MSPS soient fondées sur des principes scientifiques et ne doivent pas être maintenues sans preuves scientifiques suffisantes (**titre 1**). Néanmoins, il est reconnu le droit souverain aux pays importateurs d'adopter des mesures provisoires lorsque les preuves scientifiques sont insuffisantes et lorsqu'il existe au moins certaines preuves d'un risque potentiel (**titre 2**).

d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires, JO n° 64 du 10 octobre 2004, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

En revanche, les mesures techniques (obstacles techniques au commerce) ne sont pas encadrées par un texte réglementaire spécifique. La référence faite à ces dernières est érigée par la loi n° 04-04 du 23 juin 2004 relative à la normalisation, JO n° 41 du 27 juin 2004, modifiée et complétée. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

En outre, l'obligation de la transparence stipulée dans le décret exécutif n° 04-320 du 7 octobre 2004 relatif à la transparence des mesures sanitaires et phytosanitaires et des obstacles techniques au commerce, JO n° 64 du 10 octobre 2004. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

TITRE I

L'AMSPS, maintenir l'équilibre fragile entre les impératifs de l'innocuité des aliments et la logique concurrentielle

L'innocuité des aliments est un objectif non marchand basé sur une approche défensive permettant aux pays importateurs d'instaurer des mesures protectrices imposées sur tous les flux commerciaux en prévenance des pays étrangers, voire même fermer leurs frontières en cas de risque perçus. Une telle approche génère des conflits qui sont à la fois inter-systémique et intrasystémique.

Le conflit est intrasystémique dans la mesure où certains accords de l'OMC couvrent des règles de prophylaxies alimentaires (protectrices des consommateurs). Dans le même temps, c'est un conflit inter-systémique car il soulève la mise en cause de normes extérieures au système commercialiste¹⁶. L'une des premières indications de ce type de contentieux fut l'affaire du bœuf aux hormones¹⁷ dans laquelle les Communautés européennes invoquaient l'application d'un principe de précaution devenu, selon elles, une règle coutumière générale du droit international.

Certes, lesdits conflits et leurs résolutions proviennent de la même souche. En fait, lorsqu'un pays importateur établit une mesure afin de garantir l'innocuité des aliments, il doit le faire en harmonisation avec la nécessité de libre-échange conformément aux diverses obligations énoncées dans les accords de l'OMC.

C'est dans cette perspective que l'AMSPS a exigé que toute mesure de salubrité des aliments (MSA) soit fondée sur des principes scientifiques. Pour ce faire, ces dernières doivent s'ajuster aux normes internationales (**chapitre 1**) ou bien être fondé sur une évaluation des risques (**chapitre 2**).

¹⁶ Clotilde Jourdain-Fortier et Valérie Pironon, « la sécurité alimentaire dans le droit de l'OMC – Analyse critique et prospective », article publié dans l'ouvrage : François Collart Dutilleul, penser une démocratie alimentaire, volume 1, édition INIDA, Costa Rica, pp.255-271, 2013

¹⁷ L'analyse dudit conflit fera objet de différents éléments de la présente étude.

A titre indicatif, consulter : Louise Dangy, S'affronter pour réguler : le conflit transatlantique sur le bœuf aux hormones dans l'organisation internationale du commerce agroalimentaire, thèse de doctorat, science politique, l'université lumière Lyon 2, 2018.

CHAPITRE I

L'harmonisation internationale : vers une dynamique conjointe du libre-échange et de la sécurité des aliments

L'AMSP a pour objectif d'assurer la commercialisation des aliments, entre les différents membres de l'OMC, sans préjudices ni aux consommateurs ni aux producteurs, et met pour cela l'accent sur l'utilisation des normes internationales comme base des mesures d'innocuité des aliments puis offrir des aliments non seulement similaires mais aussi homogènes et plus sécurisés, en fait, une égalité de traitement s'impose et une lutte contre le protectionnisme s'affirme (**section 1**).

Certes, l'harmonisation internationale représente un mécanisme destiné à assurer la stabilité des relations commerciales internationales et promeut la concurrence pure et parfaite, néanmoins sa mise en œuvre exige des ressources importantes, c'est pourquoi l'AMSP comporte une série de solutions et vise à préserver un certain équilibre entre les différents partenaires commerciaux, notamment, réserver la participation des pays en développement à grande échelle dans le commerce international (**section 2**).

SECTION 1

La normalisation internationale pour la salubrité des aliments : une présomption réfutable pour prévenir le protectionnisme

Compte tenu de la nécessité de protection des consommateurs contre les risques d'insalubrité des aliments, tout gouvernement adopte de diverses mesures sanitaires. Ces dernières varient d'un pays à l'autre, ce qui conduit à des mesures très différenciées, mettant ainsi les producteurs en difficultés voire même servir de prétexte au protectionnisme. A cet égard, l'AMSPS concrétise un équilibre entre l'exigence d'aliment salubre et la nécessité d'éviter les obstacles non nécessaires au commerce par le biais des normes internationales (**sous-section 2**). Cela peut aider les gouvernements à élaborer des MSPS fondées sur des principes scientifiques et à assurer l'innocuité des produits alimentaires sans avoir besoin d'effectuer eux-mêmes des évaluations des risques (**sous-section 1**).

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

SOUS-SECTION1

Les normes internationales : des principes basés sur des justifications rationnelles et rigoureuses

L'AMSPS encourage fortement les gouvernements à fonder leurs MSA sur les normes internationales. Ces dernières reposent sur des principes scientifiques solides et indépendants (A), ainsi elles atténuent la subjectivité et les différences internationales qui peuvent constituer des obstacles aux échanges internationaux¹⁸. A cette fin, des organisations internationales de références émettent des normes serviront de références aux cadres réglementaires nationaux (B).

A- La science : la pierre angulaire des normes internationales

Conformément aux dispositions de l'AMSPS, les mesures de salubrité des aliments (MSA) peuvent faciliter et renforcer les échanges si elles sont conformes aux normes internationales.¹⁹

¹⁸ De plus, compte tenu de la nécessité de la conformité aux différentes mesures MSA étrangères, les exportateurs sont confrontés à certaines difficultés, notamment financières pour supporter les coûts afférents aux modifications/améliorations apportées aux installations de production. En plus des frais de l'accréditation et de certification exigés à chaque transaction pour prouver que le produit exporté satisfait effectivement aux mesures étrangères.

En effet, faire face à des coûts beaucoup plus importants, que ne l'exigeaient auparavant leurs processus de production, peuvent décourager les exportateurs, surtout les petites et moyennes entreprises PME, d'opérer des transactions commerciales à l'international.

Cela porte atteinte aussi aux avantages tirés de l'économie d'échelle, et influence également sur les pays à petite superficie où le marché intérieur limité.

En fait, pour de nombreux produits, la production à grande échelle présente des avantages ; les coûts diminuent à mesure de produire plus, donc pour vendre un volume de production important, ils doivent peut-être se tourner vers les marchés d'exportation, autrement dit, plus le pays est petit et son marché intérieur limité, plus il doit être incité à se tourner vers le commerce international pour tirer parti des avantages d'une économie d'échelle.

Au sujet de l'objectif de la mise en œuvre des normes internationales, consulter :

BOUSTANY Katia, en collaboration avec HALDE Normand, « Mondialisation et mutations normatives :

Quelques réflexions en droit international », in Mondialisation des échanges et fonctions de l'État, ouvrage collectif sous la direction de François CREPEAU, collection « Mondialisation et droit international », éditions Bruylant, Bruxelles, 1997, pp 37-59.

MOGUEN-TOURSEL Marine, « Éditorial. Standardisation : l'apport des approches historiques », Entreprises et histoire, 2008/2 (n° 51), p. 6-9. DOI : 10.3917/eh.051.0006. URL: <https://www.cairn.info/revue-entreprises-et-histoire-2008-2-page-6.htm>

¹⁹ Article 3§1 de l'AMSPS stipule : « Afin d'harmoniser le plus largement possible les mesures sanitaires et phytosanitaires, les Membres établiront leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base de normes, directives ou recommandations internationales, dans les cas où il en existe... », op.cit.

Aussi le § 5 du préambule stipule : « Reconnaisant la contribution importante que les normes, directives et recommandations internationales peuvent apporter à cet égard », ibid.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Par définition, lesdites normes sont jugées nécessaires car elles reposent sur des principes scientifiques pour l'évaluation et la gestion des risques certains.

Les données scientifiques sont à la base des systèmes intégrés de contrôle des aliments qui tirent le meilleur parti des options de contrôle au niveau de l'exploitation et tout au long de la chaîne alimentaire. Lesdits systèmes sont connus sous le slogan de la « la fourche à la fourchette » ou bien « de l'étable à la table »²⁰.

Certes, les approches traditionnelles ne sont axées que sur le contrôle du produit final, tandis que de nouvelles approches scientifiques sont liées à des processus tels que les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques de fabrication et le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Ce qui est crucial, c'est l'utilisation de l'analyse des risques comme cadre pour visualiser et répondre aux problèmes de salubrité des aliments de manière systématique, structurée et scientifique afin d'améliorer la qualité de la prise de décision tout au long de la chaîne alimentaire.

En effet, les régulateurs de la sécurité sanitaire des aliments dans de nombreux pays mettent en œuvre différents types d'actions et de prises de décision fondées sur la science dans leur travail quotidien. Récemment, une telle démarche est adoptée en Algérie en matière d'hygiène des aliments²¹ et de leur salubrité.²²

²⁰ Lesdits slogans sont portés par les organisations internationales normalisations pour valoriser l'unité de la chaîne alimentaire, puis vulgariser ces transformations.

Des détails sur les principes desdites organisations en matière de la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire fera objet d'étude dans les prochains éléments de la présente section.

Pour des informations sur les tâches effectuées par les différents professionnels (les chimistes, les inspecteurs en denrées alimentaires, vétérinaires, agriculteurs...) tout au long du processus de contrôle, ainsi que les différentes limites auxquelles ils peuvent être confrontés afin de mener à bien lesdites opérations, consulter :

Muriel Surdez, Jérôme Debons et Lorène Piquerez, « de la fourche à la fourchette » : une recomposition des territoires d'activité chez les professionnels suisses du contrôle sanitaire des aliments ? », in SociologieS, Toulouse, 15 novembre 2018

²¹ Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, JO n° 24 du 16 avril 2017. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

²² En vue de garantir la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires, les établissements de production doivent mettre en œuvre des procédures permanentes fondées sur les principes du système (HACCP).

L'article 05 du décret exécutif n° 17-140 stipule : « A l'exception de l'étape de la production primaire, les établissements définis à l'article 3 ci-dessus, doivent mettre en place des procédures en vue de s'assurer de la salubrité et de la sécurité des denrées alimentaires permanentes fondées sur les principes du système « HACCP » », op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Cependant, compte tenu de l'importance de la production d'aliments salubres pour les consommateurs, il est crucial que toutes les personnes impliquées tout au long de la chaîne d'approvisionnement observent une transformation sûre des aliments et des pratiques de manutention²³. En fait, les différents intervenants ont la responsabilité première de s'assurer que les denrées alimentaires sous leur contrôle satisfont aux exigences de la législation alimentaire applicables à leurs activités. En conséquence, en cas de préjudice causé aux consommateurs, lesdits responsables seront soumis à des poursuites judiciaires.²⁴

Il est à noter que la première référence au système du HACCP remonte à 2003, en mettant l'accent sur l'obligation de la maîtrise dudit système par les inspecteurs principaux de la qualité et de la répression des fraudes. En fait, l'objectif de la maîtrise de la méthode HACCP fait partie du programme de la formation spécialisée pour l'accès au grade d'inspecteur principal de la qualité et de la répression des fraudes.

Néanmoins, l'initiation à la maîtrise du système demeurerait théorique du moment aucun texte réglementaire n'a été adopté afin d'obliger les entreprises d'industrie agroalimentaire à l'instaurer.

D'ailleurs, le texte de l'arrêté interministériel du 23 juillet 2003, fixant le programme de la formation spécialisée pour l'accès au grade d'inspecteur principal de la qualité et de la répression des fraudes, JO n° 56 du 17 septembre 2003, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ, précise que l'objectif de la formation sur la méthode du HACCP est : « — Faire connaître la méthode HACCP aux inspecteurs chargés du contrôle. — Etre en mesure de contrôler les entreprises utilisant la méthode HACCP dans l'avenir ».

En 2009, le législateur algérien a décrété l'obligation des entreprises à mettre en place des procédures et des actions pour évaluer les dangers et identifier les points critiques qui menacent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires dans le but de les maîtriser. Mais, sans faire référence explicitement au système HACCP. L'article 06 de la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, JO n° 15 du 08 mars 2009, modifiée et complétée, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ, stipule : « Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit veiller au respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des lieux et locaux de fabrication, de traitement, de transformation ou de stockage ainsi que des moyens de transport de ces denrées et s'assurer qu'elles ne peuvent pas être altérées par des agents biologiques, chimiques ou physiques ».

Voir : l'arrêté interministériel du 1er décembre 2020 fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP), JO n° 07 du 31 juillet 2021. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

²³ L'article 4§1 de la loi n° 09-03, stipule : « Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires est tenu au respect de l'obligation de l'innocuité de ces denrées et de veiller à ce que celles-ci ne portent pas atteinte à la santé du consommateur », op.cit.

L'article 6§1 stipule : « Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit veiller au respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des lieux et locaux de fabrication, de traitement, de transformation ou de stockage ainsi que des moyens de transport de ces denrées et s'assurer qu'elles ne peuvent pas être altérées par des agents biologiques, chimiques ou physiques », ibid.

²⁴ L'article 71 stipule : « Est puni d'une amende de deux cent mille dinars (200.000 DA) à cinq cent mille dinars (500.000 DA), quiconque enfreint l'obligation d'innocuité des denrées alimentaires prévue aux articles 4 et 5 de la présente loi », ibid.

L'article 72 stipule : « Est puni d'une amende de cinquante mille dinars (50.000 DA) à un million de dinars (1.000.000 DA), quiconque enfreint l'obligation d'hygiène et de salubrité prévues aux articles 6 et 7 de la présente loi », ibid.

Il est à noter que le principe de la responsabilité réparatrice (responsabilité indemnitaire), est établi dans le code civil. L'article 124 de la loi n° 05-10 du 20 juin 2005 modifiant et complétant l'ordonnance n° 75-58 du 26

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

B- L'alignement des MSPS sur des normes élaborées par des organisations internationales pertinentes : une exigence inédite

Dans le cadre de l'harmonisation des MSA, l'AMSPS encourage les membres de l'OMC, lorsqu'ils adoptent leurs mesures, à s'appuyer sur les mesures²⁵ établies par des organisations internationales auxquelles est accolée l'appellation générique des «trois sœurs»²⁶, à savoir la Commission du Codex Alimentarius (CCA) (1), la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) (2) et l'organisation internationale des épizooties (OIE) (3)²⁷.

septembre 1975, modifiée et complétée, portant Code civil., JO n° 44 du 26 juin 2005, stipule : « Tout acte quelconque de la personne qui cause à autrui un dommage, oblige celui par la faute duquel il est arrivé, à la réparer ».

A cet effet, la responsabilité des intervenants est engagée soit sur la base d'une responsabilité contractuelle (inexécution fautive d'une obligation contractuelle) ou d'une responsabilité d'acte illicite (inexécution fautive d'une obligation résultant de la loi).

Pour d'amples informations sur les principes de la responsabilité et ses différents types, consulter : Christophe Guettier, Philippe le Tourneau et autres, droit de la responsabilité et des contrats –régimes d'indemnisation-, 12e édition - Septembre 2020, Dalloz, coll. Dalloz action, 2021 - 2022.

Pour des informations sur le cadre réglementaire algérien relatif aux responsabilités, voir :

BERRIG Rahma, « Les Règles de la responsabilité contractuelle selon le code civil algérien », Revue Académique des Études Sociales et Humaines Vol 12, N° 01, Section (A) Sciences économiques et droit (2020), pp : 238 -245.

ZENNAKI Dalila, « vice caché et défaut de conformité », revue semestrielle dédiée par le laboratoire de droit privé fondamental, université Abou Bekr belkaid , telemcen, n° 02, 2005, pp : 105-127.

²⁵En réalité, l'AMSPS utilise dans ses articles l'expressions « normes, directives et recommandations internationales » « NDRI ». Néanmoins, il convient de noter que cet accord n'établit pas de distinction juridique entre les "normes", les "directives" et les "recommandations" des trois organisations sœurs. Les trois types de normes ont un statut équivalent au regard de l'AMSPS.

Voir le document : OMC, éclaircissements concernant les références aux textes du Codex, [G/SPS/W/86/Rev.1](#), 09 février 1998, p1.

Tel n'est pas le cas de l'AOTC où le mot "norme" est expressément défini, tandis que n'apparaît nulle part une référence aux "directives" ou "recommandations".

²⁶ L'expression la plus employée par les délégués au comité et par plusieurs fonctionnaires internationaux est « three sisters » ou aux « standard-setting organisations ». Elles sont implicitement définies dans l'AMSPS, au paragraphe 3 de l'Annexe A – Définitions – et expressément à l'article 3§4.

²⁷ La compétence des trois organismes de normalisation est expressément reconnue dans l'AMSP (article 3§4), et plus ou moins implicitement dans l'AOTC, comme le standard de base en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Tandis que, l'AOTC dresse une liste non exhaustive d'organisme, étant donné le paragraphe 4 de son Annexe1 définit un organisme ou système international comme : « organisme ou système ouvert aux organismes compétents d'au moins tous les Membres ». Cette définition ne porte aucun indice ou référence pour un organisme international compétent, elle ne détermine que l'importance de contribution d'un large éventail des membres à l'élaboration et à l'adoption des normes internationales, car une large participation peut garantir que les normes de ces organismes reflètent les intérêts spécifiques des pays.

Consulter KADEM Safia, "L'Accord OTC entre les nécessités de protection et besoins du développement", op.cit.

En fait, les normes internationales sont établies exclusivement par les organismes internationaux de normalisations, et l'OMC n'a pas de rapport avec l'établissement desdites normes. Nonobstant, la quasi-totalité

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Ces organisations traitent respectivement des questions concernant la vie et la santé humaine, végétale et animale²⁸.

des gouvernements membres de l'OMC participent à leur élaboration dans les 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, tel que le cas des normes de CODEX Alimentarius qui sont élaborées par des scientifiques de l'OMS et la FAO.

Il est à noter qu'en 2004, les trois sœurs ont communiqué au Comité SPS une liste de normes internationales pertinentes élaborées par chacune d'elles. Consulter les normes internationales pertinentes élaborées par l'Organisation mondiale de la santé animale dans les documents [G/SPS/GEN/512](#) (OMC, normes internationales pertinentes : Communication de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), G/SPS/GEN/512, Genève, 24 septembre 2004) et [G/SPS/GEN/552](#) (OMC, révision du règlement sanitaire international : Communication de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), G/SPS/GEN/552, Genève, 21 octobre 2004) ; les normes élaborées sous les auspices de la Convention internationale pour la protection des végétaux figurent dans le document [G/SPS/GEN/617](#) (OMC, situation en matière de normes internationales pour les mesures phytosanitaires : Communication présentée par le Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux, G/SPS/GEN/617, Genève, 18 janvier 2006); et celles élaborées sous les auspices de la Commission du Codex Alimentarius dans les documents [G/SPS/GEN/514](#) (OMC, liste complète des normes, codes d'usages, directives et textes connexes du codex : présentée par la commission du codex alimentarius (codex), G/SPS/GEN/514, Genève, 18 octobre 2004) et [G/SPS/GEN/599](#) (OMC, renseignements sur les activités de la commission du codex alimentarius : communication de la commission du codex alimentarius, G/SPS/GEN/599, Genève, 17 octobre 2005).

Néanmoins, il s'avère nécessaire de consulter les versions actualisées de ces documents, car les organismes internationaux de normalisation adoptent des normes internationales nouvelles ou révisées une ou deux fois par an. Les normes actualisées de ces organisations figurent sur leurs sites Web, qui sont accessibles au moyen des liens accessibles par le portail SPS : OMC, mesures sanitaires et phytosanitaires : https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/sps_f.htm

En bref, lesdites organisations internationales ont de nombreux points communs :

- une large participation d'experts de nombreux pays ;
- leurs normes sont généralement adoptées suivant une procédure complexe, comportant au moins trois phases : la rédaction ou planification, les discussions (des observations sont formulées et prises en considération) et l'adoption ;
- leurs décisions sont adoptées par consensus, à l'unanimité ou, si cela n'est pas possible, par un vote.

Pour plus d'informations, consulter:

Marie-Claude DESJARDINS et Geneviève PARENT, « The Transformation of Food Safety Laws through International Standards », *Food Studies: An Interdisciplinary Journal*, Vol. 1, 2012.

WORLD TRADE ORGANIZATION (WTO), « Standards and safety », *Understanding the WTO, The Agreements*: http://www.wto.org/english/thewto_e/whatis_e/tif_e/agrm4_e.htm

Quoique, chaque organisation internationale a ses propres critères d'adhésion. Certaines n'admettent comme membres que les pays souverains reconnus par l'ONU, tandis que d'autres suivent la pratique de l'OMC et admettent aussi les territoires douaniers distincts. Une liste des membres des trois organisations sœurs, comparée à celle des Membres de l'OMC, figure dans le document [G/SPS/GEN/49/Rev.7](#). (OMC, participation à l'OMC et aux organismes internationaux de normalisation : note du secrétariat /révision, G/SPS/GEN/49/Rev.7, 26 juillet 2006). Comme la situation évolue régulièrement, consulter le site Web de chaque organisation pour avoir des renseignements à jour :

Codex alimentarius : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/fr/>

Organisation mondiale de la santé animale OIE : <https://www.oie.int/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/>

Convention internationale pour la protection des végétaux : <https://www.ippc.int/fr/core-activities/standards-setting/ispms/>

²⁸ Il est à préciser que les normes internationales, en rapport avec les MSPS, sont celles qui sont élaborées par les organismes internationaux de normalisation compétents, c'est-à-dire les "trois sœurs" et les "autres organisations internationales compétentes" identifiées par le Comité SPS. Certes, l'ASPS a défini "trois sœurs", mais pas

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

1- Codex alimentarius : le standard de base en matière de sécurité des aliments

La CCA est ouverte à tous les États membres et membres associés de la FAO et de l'OMS²⁹. L'objectif de la commission est d'établir un programme de

l'expression "autres organisations internationales compétentes". Pour ces dernières, l'AMSPS donne quelques indications sur ce qu'elle peut désigner en disant que ces organisations sont ouvertes à tous les Membres de l'OMC et identifiées par le Comité (voir § « d » de l'annexe A§3 de l'AMSP, op.cit.). Qui plus est, le Comité SPS n'a encore identifié aucune autre organisation de normalisation compétente.

Contrairement à l'AMSPS, l'AOTC ne fait pas directement référence à des organismes internationaux de normalisation spécifiques. Il définit simplement dans son Annexe 1 un "organisme ou système international" comme un "organisme ou système ouvert à l'organisme national compétent de chaque pays". Par conséquent, dans le contexte de l'AOTC, l'expression est indéterminée et devrait être interprétée au cas par cas.

Il y a aussi de nombreux organismes nationaux et régionaux chargés de formuler des mesures MSPS, qui établissent généralement des normes nationales et/ou des normes communes pour un pays ou un groupe de pays.

A cet effet, toute entreprise intéressée à un marché particulier doit se renseigner sur les MSPS applicables à ses produits sur ce marché, en contactant le point d'information SPS du Membre importateur. Une liste des points d'information SPS des Membres de l'OMC est disponible dans la bibliothèque numérique de l'OMC ou dans le document [G/SPS/ENQ/20](#).

Voir : points d'information/autorités de notification : <https://epingalert.org/en/EnquiryPoint/sps-anna>

l'OMC : le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, points d'information nationaux, G/SPS/ENQ/20, 6 octobre 2006 : https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=E&CatalogueIdList=70236&CurrentCatalogueIdIndex=0&FullTextHash=1&HasEnglishRecord=True&HasFrenchRecord=True&HasSpanishRecord=True

De plus, tout gouvernement dispose de dispositifs chargés de fournir lesdites informations, Cela s'effectue au niveau du service « formalités internationales » des chambres de commerces et d'industries.

En Algérie, la chambre de commerce et de l'industrie est instituée en 1996 par le décret exécutif n° 96-94 du 3 mars 1996 instituant la chambre algérienne de commerce et d'industrie, JO n° 16 du 06 Mars 1996, modifié et complété par le décret exécutif n°2000-312 du 14 octobre 2000 et le décret exécutif N° 10-319 du 21 décembre 2010. L'article 05§06 dudit décret stipule : « A ce titre, la chambre est chargée notamment : ... d'émettre, de viser ou de certifier, conformément aux lois et règlements en vigueur, tout document, attestation ou formulaire présentés ou demandés par des agents économiques dans le cadre de leurs activités professionnelles ».

Cependant, la CACI est réorganisée par le décret exécutif n° 22-83 du 26 février 2022 portant réorganisation de la chambre algérienne de commerce et d'industrie, JO n° 15 du 03 mars 2022, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ dont l'article 09 stipule : « La chambre peut émettre, viser ou certifier tout document, attestation ou formulaire liés à ses activités, présentés ou demandés par les agents économiques et destinés à être utilisés principalement à l'intérieur du pays ou à l'étranger, et ce, dans les limites de ses attributions ».

Pour d'amples informations sur la CACI, consulter : La chambre algérienne de commerce et de l'industrie (CACI) : <https://www.caci.dz/fr/R%C3%A9seau%20CCI/Pages/R%C3%A9seau-des-CCI-Alg%C3%A9riennes.aspx>

²⁹ Le Codex Alimentarius ne doit pas être confondu avec la Commission du Codex Alimentarius (CCA), qui est l'organisme gouvernemental international qui négocie et adopte les normes et directives qui sont ensuite incorporées dans le Codex Alimentarius.

Le Codex Alimentarius promeut la coordination de tous les travaux sur les normes alimentaires menés par les organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales.

C'est important, car il y a actuellement un large débat sur la prolifération des normes alimentaires privées.

La CCA comprend actuellement 189 membres (188 Etats membres et une organisation membre -l'Union européenne-). Pour faciliter le contact permanent avec les pays membres, la Commission, en collaboration avec

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

normes alimentaires pour protéger la santé publique et éviter les perturbations du commerce international des denrées alimentaires **(a)**. Ainsi, des réseaux d'experts ont été créés afin de travailler sur tous les sujets pertinents tout au long de la chaîne alimentaire **(b)**.

a. Mettre en évidence une pleine diligence dans la prévention des risques de sécurité des aliments

Le CODEX alimentarius fait recours au processus d'analyse des risques dans l'élaboration de ses MSA. Il établit ses normes à la suite d'un processus scientifique rigoureux³⁰. En conséquence, la science est la cheville ouvrière de l'harmonisation des MSA. Ce rôle crucial est à la fois normatif et informatif.³¹D'une part, l'AMSPS fait de la preuve scientifique le critère ultime³² de validité des MSA, et d'autre part le CCA utilise l'avis des experts scientifiques à titre informatif sans l'imposer à leurs pays membres, en fait, cet organisme se sert des données, des informations, des connaissances et des repères que peut fournir la science pour élaborer des mesures³³.

les gouvernements nationaux, a mis en place des Services centraux de liaison avec le Codex, et de nombreux États membres se sont dotés d'un Comité national du Codex pour coordonner les activités au niveau national.

D'ailleurs, l'Algérie est membre de la commission Codex depuis 2005. Elle est représentée par le comité national créé par le décret exécutif n° 05-67 du 30 janvier 2005 portant création du comité national du Codex Alimentarius et fixant ses missions et son organisation, JO n° 10 du 06 février 2005.

Pour d'amples informations au sujet de la CCA et Codex, consulter : Codex Alimentarius : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/fr/>

³⁰ Décision de la 21e session du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires : commission du codex alimentarius, Rome, 3-8 juillet 1995 : « Les normes alimentaires, directives et autres recommandations du Codex Alimentarius doivent être fondées sur le principe d'une analyse et de preuves scientifiques solides, impliquant un examen approfondi de toutes les informations pertinentes, afin que les normes garantissent la qualité et la sécurité de l'approvisionnement alimentaire ».

Sachant qu'aucune des trois sœurs ne propose ni n'adopte de NDRI sans avoir pour base de preuves scientifiques solides.

³¹ Richard OUELLET, le rôle de la science dans l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC, thèse pour l'obtention du grade de docteur en droit, faculté de droit, université l'Aval, Québec, 2002, p 191.

³² IDEM.

³³ Les procédures d'élaboration des normes sont ouvertes et transparentes et comprennent :

- la présentation d'une proposition pour l'élaboration d'une norme par un gouvernement national ou un comité subsidiaire de la Commission ;

-la décision d'élaborer la norme proposée, prise par la commission ou par le comité exécutif. Des critères formels régissant l'établissement des priorités des travaux et la création d'organes subsidiaires aident la Commission ou le Comité exécutif à se prononcer et à désigner ou créer l'organe subsidiaire chargé de piloter l'élaboration de la norme ;

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Pour cela, des travaux scientifiques de base sont effectués de manière indépendante par plusieurs organes d'experts conjoints de l'OMS et de la FAO, par exemple en ce qui concerne les additifs alimentaires et les contaminants, les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires et les contaminants microbiologiques dans les aliments. Les recommandations de ces organes d'experts scientifiques servent souvent de base à des projets de mesures Codex.

Ainsi, la CCA est un organisme scientifique dont les décisions n'ont pas fait l'objet de grandes préoccupations politiques. Les mesures qu'elle promulgue sont consultatives³⁴ et ne sont donc pas juridiquement contraignantes³⁵, de sorte que ses mesures reçoivent rarement une attention significative en dehors des cercles scientifiques. Alors que la participation de leurs nombreux membres a assuré que cette organisation n'a jamais été à l'abri de la politique.

De plus, afin de stimuler l'application des principes d'analyse des risques dans les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments, la FAO et l'OMS ont organisé conjointement une série de consultations d'experts sur les différentes composantes de l'analyse des risques, à savoir l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques.³⁶ Les recommandations issues de ces consultations ont servi de point de départ pour l'introduction des principes d'analyse des risques dans le système de la CCA. Ils ont également été utilisés par de nombreuses agences gouvernementales pour développer la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

-la préparation d'un avant-projet de norme, qui est assurée par le Secrétariat de la Commission, qui distribue l'avant-projet aux gouvernements Membres pour observations.

Un projet de norme est soumis plusieurs fois aux gouvernements avant de devenir une norme Codex. Une fois adoptée par la Commission, la norme Codex est insérée dans le Codex Alimentarius. Outre les normes de produits, le Codex Alimentarius comprend des normes générales, qui s'appliquent systématiquement à tous les aliments et ne visent pas un produit particulier.

Dans une procédure normale, l'élaboration d'une norme se fait en huit étapes. Dans une procédure accélérée, le nombre d'étapes est ramené à cinq. Il faut en général plusieurs années pour élaborer une norme.

³⁴ La commission du codex élabore des normes au moyen de mécanismes de consultation avec les gouvernements membres, dans le cadre de réunions et par correspondance. Les réunions du Codex sont ouvertes à la participation des ONG accréditées et des observateurs du public.

³⁵ En effet, ces normes qui ont été élaborées à partir de critères essentiellement scientifiques peuvent être adoptées ou non par les Etats.

³⁶ FAO & OMS, analyses des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments : guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments, FAO et OMS, Rome, 2007.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

A cet effet, le Codex a formulé des paramètres de gestion des risques qui ont été recommandés par le JECFA³⁷, le JEMRA³⁸, et les consultations d'experts FAO/OMS³⁹, et la deuxième méthode consiste à former l'analyse des risques en matière de salubrité des aliments par le biais du processus HACCP⁴⁰.

Dans cet optique, il devrait y avoir une séparation fonctionnelle de l'évaluation des risques et de la gestion des risques afin d'assurer l'intégrité scientifique de l'évaluation des risques. Cependant, l'analyse des risques est un

³⁷ Le JECFA est considéré comme l'organisme spécialisé dans l'évaluation des risques pour ce qui est des additifs, des contaminants et des substances toxiques naturelles dans les denrées alimentaires. Tandis que le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (le CCFAC) assure la gestion des risques. A cet effet, le CCFAC n'accepte donc un additif à un niveau maximum d'utilisation que lorsque le JECFA a établi des spécifications d'identité et de pureté et a procédé à une évaluation de la sécurité sanitaire ou a effectué une évaluation quantitative des risques.

Le CCFAC recommande aussi à la Commission du Codex Alimentarius l'adoption éventuelle de spécifications du JECFA sous forme de spécifications consultatives Codex. Les organismes nationaux chargés du contrôle des denrées alimentaires utilisent les spécifications consultatives du Codex à des fins d'application et pour s'assurer que les additifs commercialisés à l'échelon international sont conformes à des normes reconnues. Les gouvernements nationaux peuvent aussi s'inspirer des spécifications consultatives Codex pour élaborer leurs propres normes.

A ce sujet, consulter : Fao, sécurité sanitaire et qualité des aliments : Évaluation du risque chimique (JECFA), <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/fr/>

³⁸ Le travail du JEMRA est entrepris dans le cadre du Cadre FAO/OMS pour la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, similaire à celui du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA), les réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR), les réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) et d'autres réunions d'experts ad hoc.

Consulter: FAO/WHO, Provision of scientific advice to Codex and member countries: report of a joint FAO/WHO workshop, WHO headquarters, Geneva, Switzerland, 27-29 January 2004: <https://www.fao.org/3/y5388e/y5388e.pdf>

FAO/WHO, "FAO/WHO Framework for the Provision of Scientific Advice on Food Safety and Nutrition", Rome/Geneva, 2007 (Updated 2018) : <http://www.fao.org/3/i7494en/I7494EN.pdf>

³⁹ FAO/ OMS, Consultation d'experts FAO-OMS : rapport sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dérivés des biotechnologies, Siège de l'Organisation mondiale de la Santé, Genève, Suisse, 26 février – 2 mars 2007 : <https://www.fao.org/3/au696f/au696f.pdf>

⁴⁰ La CCA a révisé en 1997 le Code d'usages international recommandé « Principes généraux d'hygiène alimentaire » afin d'y inclure des directives pour l'application du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

Il est à noter que le système HACCP est conçu, validé et mis en œuvre conformément aux sept principes, à savoir : procéder à une analyse des dangers et identifier des mesures de maîtrise ; déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP) ; établir des limites critiques validées ; Établir un système de surveillance de la maîtrise des CCP ; Établir les actions correctives à prendre lorsque la surveillance révèle un écart par rapport à une limite critique à un CCP ; valider le plan HACCP, puis établir des procédures de vérification pour confirmer que le système HACCP fonctionne comme prévu puis constituer un dossier concernant toutes les procédures et tous les enregistrements appropriés à ces principes et à leur application.

Voir : le texte le Codex CXC 1-1969, section 1 : principes du système HACCP, op.cit.

Pour des informations sur l'application desdits principes dans les entreprises d'industrie agroalimentaire, consulter : FEDALI Yamina, contribution au management des risques dans certains secteurs d'activités en Algérie -cas de l'agroalimentaire-, thèse pour l'obtention d'un doctorat en hygiène & sécurité industrielle, option : Gestion des Risques, institut d'hygiène & Sécurité Industrielle Laboratoire de Recherche en Prévention Industrielle, université El Hadj Lakhdar, Batna, 2014.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

processus itératif et l'interaction entre les gestionnaires des risques et les évaluateurs des risques est essentielle pour l'application pratique de l'analyse des risques.

b. Considérer toutes les atteintes à l'innocuité et à l'intégrité des aliments

La CCA n'est pas la plus ancienne des trois sœurs mais elle est certainement la plus active en tout cas en termes de prolifération normative. Elle a élaboré des normes générales pour : l'étiquetage des produits alimentaires ; les additifs alimentaires ; l'hygiène alimentaire ; etc., et des normes spécifiques aux différents produits alimentaires⁴¹. En résumé, la Commission a élaboré des normes qui couvrent l'ensemble des activités nécessaires pour une gestion efficace, propre et saine de la chaîne alimentaire, et cela dans les deux domaines clés, à savoir les produits agricoles et les produits agroalimentaires.

A titre d'exemple, la norme Codex Alimentarius pour les huiles d'olive détermine sa description, les facteurs essentiels de sa composition et sa qualité, et

⁴¹ Il est à noter que dans le cadre de l'exécution des travaux du Codex, la Commission a créé un certain nombre de comités chargés de travailler sur des aspects généraux et spécifiques des travaux du Codex. Ces comités sont généralement appelés comités « verticaux » lorsqu'ils sont créés pour traiter des normes de produits (lait et produits laitiers, fruits et légumes transformés, céréales, légumes secs et légumineuses, etc.) ou comités « horizontaux » qui traitent des questions générales telles que l'étiquetage des aliments, l'hygiène alimentaire, les résidus de pesticides, les additifs alimentaires et les contaminants. Il existe également des comités de coordination régionaux du Codex qui discutent des questions relatives aux normes alimentaires régionales et travaillent vers une utilisation plus efficace des travaux du Codex dans les pays en développement et développés.

Pour plus d'informations, voir : OMS/FAO, Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire -Annexe 4 du codex alimentarius : Connaître la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius-Rome, 2003.

En conséquence, au fil des ans, la Commission a élaboré plus de 220 normes qui couvrent les produits alimentaires transformés, semi-transformés ou crus destinés à la vente au consommateur ou à la transformation intermédiaire, et plus de 40 codes de pratique en matière d'hygiène et de technologie; elle a évalué plus de 1 000 additifs alimentaires et 54 médicaments vétérinaires; elle a fixé plus de 3 000 niveaux maximaux de tolérance pour les résidus de pesticides; et elle a formulé plus de 30 directives concernant les contaminants.

Voir : La référence dans le domaine agroalimentaire : Le Codex Alimentarius, <http://fdanieau.free.fr/cours/bts/A1/stbi/chapitre8/CodexAlimentarius.pdf>. Consulté le 31.05.2021 à 15h50mn

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

porte une précision sur les additifs alimentaires autorisés⁴², les contaminants⁴³ ainsi que les normes liées au conditionnement et à l'étiquetage.⁴⁴ Comme elle préconise le respect de tous les principes d'hygiène appropriés⁴⁵ lors de la préparation et la manipulation des huiles afin de prévenir la présence d'éventuels agents pathogènes.⁴⁶ Cela avec l'accord d'une attention particulière à la rigueur nécessaire pour garantir leur qualité microbiologique.⁴⁷

⁴² Pour l'huile d'olive vierge, aucun additif n'est autorisé dans sa composition. Tandis que pour l'huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive, afin de remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage, une adjonction d'*alpha*-tocophérols (d-*alpha*-tocophérol (INS 307a, avec une concentration inférieure ou égale 200 mg/kg) ; de concentré de tocophérols mélangés (INS 307b) et de dl-*alpha*-tocophérol (INS 307c)) est autorisée.

Voir : OMS et FAO, CODEX STAN 33-1981, norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, adoptée en 1981, révisée en 1989, 2003, 2015, 2017, amendée en 2009, 2013, 2021, précédemment CAC/RS 33-1970.

Sachant que les dispositions de ladite norme sont reproduites à la lettre dans norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive établie par le Conseil oléicole international (COI). Voir : le Conseil oléicole international, norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, COI/T.15/NC N° 3/Rév. 14, Novembre 2019.

⁴³L'huile d'olive doit être exempt de contaminants en quantités pouvant présenter un risque pour la santé du consommateur. Cela impose la conformité à la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXS 193-1995) et aux limites maximales de résidu du Codex pour les résidus de pesticides. De plus, l'huile d'olive doit contenir au maximum 0,1 mg/kg de Solvant halogéné, et que la somme de ces derniers 0.2 mg/kg.

Voir : FAO/ OMS, norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, CXS 193-1995, adoptée en 1995, Révisée en 1997, 2006, 2008, 2009. Amendée en 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

FAO/ OMS, limites maximales de résidu (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments, CAC/MRL 2-2018.

En fait, la norme CODEX STAN 33-1981 fait référence à la norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995), mentionnant que : « les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux niveaux maximaux de la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ».

⁴⁴ Les normes de Codex alimentarius exige que l'huile d'olive soit conditionnée dans des récipients en bon état, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat ; des bidons et des boîtes métalliques lithographiés, neufs, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat ; des bonbonnes, des bouteilles de verre ou de matériau macromoléculaire adéquat.

Pour l'étiquetage, la norme générale de codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées est exigée. Précisément, il faut indiquer le nom de l'huile, son contenu net, le nom et l'adresse de tous les intervenant dans le processus de commercialisation (le fabricant, l'emballer, le distributeur, l'importateur, l'exportateur ou le vendeur). Ainsi que le datage et les conditions d'entreposage.

Voir : FAO/OMS, norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, CXS 1-1985, adoptée en 1985, amendée en 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008, 2010, révisée en 2018.

⁴⁵ A titre de rappel, lesdits principes font références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire ainsi que les autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages et les directives pour l'application du système HACCP.

⁴⁶ OMS/Fao, principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969, op.cit.

⁴⁷ OMS/ FAO, Principes et de directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments, CAC/GL 21-1997, adoptée en 1997, révisée et renommée en 2013.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Quoique, souvent la qualité de l'huile d'olive produite est altérée par les procédés de transformation archaïques et les mauvaises conditions de récolte (gaulage) et de stockage.⁴⁸

Prenant le cas de la production d'huile d'olive en Algérie, il faut révéler que les BPH sont absentes dans tout le processus de production ; des cueillette d'olives tardives, leur transport dans des sacs non traités tel que les sacs de semoules et leur stockage dans les cours des huileries pour des délais très prolongés avant la trituration. En phase de transformation, le produit obtenu est un cocktail d'huiles, souvent mélangée avec d'autres huiles végétales de bon marché. Pour qu'au final, le consommateur achète son huile dans de très mauvais emballages et sans étiquetage ; tel que les bouteilles d'eau ou la réutilisation des bouteilles d'huile végétale et le pire c'est l'utilisation des bidons en plastique non alimentaires. En conséquence, la qualité de l'huile est douteuse, impure, un taux d'acidité trop élevé. Ainsi, le commerce national d'huile d'olive est trop marginalisé. Malgré cela, pour le peuple Algérien cette huile reste la meilleure pour la santé.

C'est pourquoi, il s'avère crucial de promouvoir l'application adéquate desdites mesures afin de bénéficier des différentes vertus alimentaires d'huiles d'olive. De plus, la conformité auxdites mesures est un atout pour la conquête des marchés internationaux. Malheureusement, cette action d'internationalisation reste insignifiante⁴⁹. Vraisemblablement, l'Algérie a ratifié l'accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives⁵⁰ dans l'objectif d'harmoniser les normes nationales des pays membres avec les normes internationales du conseil oléicole

⁴⁸ Voir : L. Hadjou, O. Lamani, F. Cheriet, labellisation des huiles d'olive algériennes : contraintes et opportunités du processus ? *New Medit, CIHEAM-IAMB*, 2013, 12 (2), pp.35-46. Ffhal-02165107f

⁴⁹ En principe, la démarche d'internationalisation des huiles d'olive algériennes est basée sur des stratégies marketing afin de les faire promouvoir, et cela par des participations aux foires internationales. Une telle technique de communication n'est pas une assurance de qualité.

Pour comprendre l'intérêt des foires internationales dans l'internationalisations des entreprises, consulter : DOUADI Lila, *l'internationalisation des entreprises et les stratégies marketing*, thèse de doctorat en sciences économiques, faculté des sciences économiques, commerciales et des sciences de gestion, université Mouloud MAMMERI, Tizi-Ouzou, 2015.

Pour ce qui est des participations aux concours internationaux, certes, l'évaluation se fait en fonction d'un barème de notation régi par le Conseil oléicole international. Ainsi, le critère de sélection est la conformité aux normes internationales de ce dernier. Quoique, les résultats du succès aux concours ne peuvent pas être extrapoler sur l'ensemble des productions ultérieures, car souvent l'échantillon réservé pour le concours est déterminé avec précision afin de satisfaire les exigences du concours.

⁵⁰ Décret présidentiel n° 17-229 du 8 août 2017 portant ratification de l'accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, fait à Genève, le 9 octobre 2015, JO n° 51 du 30 août 2017.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

international⁵¹, puis éliminer les entraves aux échanges commerciaux. Néanmoins, cela reste du noir sur blanc et le chemin est encore long devant les oléiculteurs Algériens en raison des ressources financières, humaines et techniques qui inhibent leurs capacités de s'y conformer.

2- CIPV : le premier instrument international pour l'élaboration des normes phytosanitaire

La CIPV fournit un cadre et un forum pour la coopération internationale, l'harmonisation et l'échange technique entre les parties contractantes dédié à protéger les ressources végétales contre les parasites nuisibles (mesures phytosanitaires) qui pourraient être introduits par le biais d'échanges internationaux⁵². Sa mise en œuvre implique la collaboration des organisations nationales de la protection des végétaux qui sont les services officiels établis par les gouvernements pour remplir les fonctions spécifiées par la CIPV et les agences

⁵¹ COI/T.15/NC N° 3/Rév. 14, op.cit.

En fait, les normes générales de codex constituent la pierre d'assise des normes du COI, à savoir les contaminants, l'hygiène, le conditionnement et l'étiquetage. Spécifiquement, lesdites normes sont relatives aux caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles d'olive.

Pour d'amples informations sur ces spécificités, consulter : BENRACHOU Nora, étude des caractéristiques physicochimiques et de la composition biochimique d'huiles d'olive issues de trois cultivars de l'Est algérien, thèse en vue d'obtention du diplôme de doctorat en biochimie appliquée, faculté des sciences, université Badji Mokhtar, Annaba, 2013.

⁵² A ce sujet, il s'avère judicieux de porter une précision sur le champ d'application de l'accord sur l'agriculture et sa relation avec l'AMSPS. Certes, l'Accord sur l'agriculture est intrinsèquement lié à l'AMSPS, car ce dernier le complète dans des domaines très spécifiques, tels que l'innocuité des produits alimentaires et la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou la préservation des végétaux contre les parasites ou les maladies. À mesure que les possibilités d'accès aux marchés s'accroissent par suite de la baisse des droits de douane, les gouvernements peuvent être tentés d'utiliser des mesures non tarifaires pour protéger les producteurs nationaux de la concurrence étrangère. L'AMSPS complète donc l'Accord sur l'agriculture en imposant plus de discipline dans ces domaines et en veillant à ce que les gouvernements n'aillent pas au-delà de ce qui est nécessaire pour réaliser les objectifs SPS.

En fait, s'agissant du rapport entre ces deux accords, l'accord sur l'agriculture dispose ce qui suit :

Partie VIII : Article 14 – Mesures sanitaires et phytosanitaires : « les Membres conviennent de donner effet à l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires ».

Voir : l'Accord sur l'agriculture annexée à l'Accord instituant l'OMC, signé à Marrakech le 15 avril 1994, in : www.WTO.org/french/docs/f/14-ag_01_f.htm

A cet effet, les deux accords peuvent s'appliquer simultanément, étant donné qu'ils ne s'excluent pas mutuellement. quoique, les MSPS couvrent tous les risques sanitaires et phytosanitaires liés à toutes les marchandises entrant dans le commerce international, tandis que les produits visés par l'Accord sur l'agriculture sont moins nombreux, car cet accord établit des disciplines concernant, entre autres, l'utilisation des mesures tarifaires et de certaines mesures non tarifaires (telles que les contingents) pour les produits agricoles énumérés à l'annexe 1 de l'Accord; de laquelle sont exclus les produits de la foresterie et de la pêche.

Pour d'amples informations, consulter : THEOPHANE Noël Zouré, Le commerce des produits agricoles dans le droit de l'OMC, Editions Schulthes Médias Juridique SA, Genève (Suisse), 2012.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

régionales de la protection des végétaux, qui peuvent fonctionner comme des organes de coordination au niveau régional pour la participation aux activités visant à atteindre les objectifs de la CIPV.⁵³

La CIPV est déposée auprès du directeur général de la FAO et elle est administrée par le Secrétariat de la CIPV⁵⁴, établi au sein du service de la protection des végétaux de la FAO en 1992⁵⁵. La CIPV a été adoptée en 1951 et a été modifiée à deux reprises ; en 1979 puis en 1997. Actuellement, elle compte 184 parties contractantes⁵⁶.

⁵³ En faisant référence aux trois sœurs, l'AMSPS renvoie en fait, en matière de la phytosanitaire, aux « organisations internationales et régionales opérant dans le cadre de la convention internationale pour la protection des végétaux ». Voir l'annexe A/3§c de l'AMSPS, op.cit.

Sachant que, les organisations œuvrant dans le cadre de la CIPV ont été créées après l'entrée en vigueur de l'AMSPS.

⁵⁴ Il est à préciser que, c'est le secrétariat de la CIPV qui représente la deuxième organisation sœur, mais dans les faits les normes internationales sur les mesures phytosanitaires sont élaborées par la commission sur les mesures phytosanitaires (CMP).

La CMP est aidée dans ses travaux de normalisation par un organisme auxiliaire, le Comité des normes (CN), qui examine et approuve les projets de norme avant que ceux-ci ne soient communiqués aux pays pour observations.

En résumé, le processus d'élaboration des normes de la CIPV comprend, par ordre chronologique, les étapes suivantes :

- La CMP décide que la norme est prioritaire ;
- Un groupe de travail d'experts rédige le projet de norme ;
- Le CN examine le projet qui, une fois approuvé, est envoyé aux pays pour consultation ;
- Le CN reçoit et incorpore les observations, selon qu'il est approprié ;
- Le projet de norme (NIMP) recommandé par le CN est ensuite transmis à la CMP pour adoption.

L'ensemble du processus dure habituellement deux ans.

Pour d'amples informations, consulter :

OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures d'établissement des normes des trois organisations sœurs document de travail, note de secrétariat, G/SPS/GEN/1115, 10 octobre 2011, pp 11-16.

⁵⁵ Bien que l'activité d'élaboration et de proposition des MSPS par la CCA et OIE aient existé bien avant les négociations du cycle d'Uruguay, et que le secrétariat de la CIPV a été créé à la suite de l'entrée en vigueur des accords de l'OMC et donc de l'AMSPS. L'avènement de ce dernier a donné une visibilité nouvelle aux travaux de ces organisations qui sont plus que jamais scrutées à la loupe en raison de l'effet juridique et de l'impact économique que peuvent avoir depuis le 1^{er} janvier 1995 les mesures qu'ils élaborent.

⁵⁶ L'Algérie est membre de la CIPV depuis 1985.

Voir : le décret n° 85-112 du 7 mai 1985 portant adhésion de l'Algérie à la convention internationale pour la protection des végétaux, signée à Rome le 6 décembre 1951, révisée par la résolution 14/79 de la conférence de la F.A.O. tenue du 10 au 29 novembre 1979, JO n°21 du 15 mai 1985.

Et afin de répondre aux obligations édictées par ladite convention, l'Algérie a adopté un arsenal de texte réglementaires à savoir :

Loi n° 87-17 du 1^{er} août 1987 relative à la protection phytosanitaire, JO n° 32 du 05 août 1987, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ ;

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

L'une des activités les plus importantes de la CIPV est l'établissement des dispositions pour l'élaboration de normes traitant des préoccupations phytosanitaires (NIMP)⁵⁷. Ces normes fournissent aux pays une base pour leurs mesures phytosanitaires nationales.

La plupart des NIMP sont de nature générale et traitent des concepts de base tels que la définition des organismes nuisibles de quarantaine et non de quarantaine, l'analyse des risques liés aux parasites, l'établissement de zones exemptes de parasites, etc. La CMP a récemment commencé à élaborer des normes pour des produits spécifiques (matériaux d'emballage à base de bois)⁵⁸ ou pour des parasites spécifiques (mouche des fruits)⁵⁹.

Décret présidentiel n° 02-400 du 25 novembre 2002 portant ratification de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux, telle qu'approuvée par la Conférence de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, à sa 29ème session de novembre 1997, JO n° 78 du 27 novembre 2002, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ ;

Décret exécutif n° 93-286 du 23 novembre 1993 réglementant le contrôle phytosanitaire aux frontières, JO n°28 du 28 novembre 1993, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ ;

Arrêté du 14 juillet 2002 fixant la liste des espèces végétales soumises à une autorisation technique préalable d'importation et les prescriptions phytosanitaires spécifiques, JO n°62 du 15 septembre 2002, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ ;

Arrêté du 10 février 2011 fixant les listes A et B des espèces et variétés végétales autorisées à la production et à la commercialisation, JO 52 n° du 21 septembre 2011, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ;

Arrêté du 7 avril 2004 modifiant et complétant l'Arrêté du 21 mai 1995 fixant les normes phytotechniques et phytosanitaires à l'importation des semences et plants des espèces maraîchères, arboricoles, viticoles et grandes cultures, JO n° 07 du 23 janvier 2005, Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ ; et

Arrêté Interministériel du 05 août 2009 portant approbation du règlement technique relatif à la réglementation des matériaux d'emballage à base de bois destinés au commerce, JO n° 23 du 11 avril 2009, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

⁵⁷ En fait, il y a peu de temps que la CIPV élabore des normes, mais depuis quelques années, ses travaux avancent rapidement. La révision de 1997 de la CIPV prévoyait la création d'une Commission des mesures phytosanitaires (CMP), qui a fonctionné par intérim jusqu'à l'entrée en vigueur de la révision en 2006.

La CMP a remplacé la commission intérimaire des mesures sanitaires CIMP.

Voir : Sandrine Durand et Jean-Pierre Chiaradia-Bousquet, nouveaux principes de législation phytosanitaire (FAO étude législative - 62), annexe ii : résolution 12/97 de la conférence amendements à la convention internationale pour la protection des végétaux, FAO, Rome, 1997.

⁵⁸ CIPV, NIMP n° 15 : réglementation des matériaux d'emballage en bois utilisés dans le commerce international, FAO, Rome, adoptée en 2018, publiée 2018.

⁵⁹ La mouche des fruits (dite la cécidomyie) est l'un des insectes parasites les plus destructeurs du monde. Elle s'attaque à plus de 250 types de fruits, fruits à coque et légumes (entre autres : abricots, pêches, poires, cerises, nectarines, prunes, agrumes, raisins, kakis, baies de café, goyaves, figues, mangues, tomates, aubergines, piment doux, bananes, papayes...), dont beaucoup poussent dans les jardins privés et les vergers.

Les fruits importés peuvent transporter la mouche méditerranéenne des fruits d'une zone contaminée vers une zone exempte, contaminant ainsi des récoltes entières et entraînant d'énormes pertes financières du fait des dommages causés aux récoltes, de l'utilisation accrue de pesticides et des obligations de mise en quarantaine. Les mesures préventives jouent un rôle important pour éviter l'importation de fruits contaminés. Les mesures phytosanitaires

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Pour les normes qui donnent des indications précises sur des questions en rapport avec la salubrité des aliments, conformément aux dispositions de l'AMSPS⁶⁰, les NIMP n° 2 et 11 sont particulièrement les plus pertinentes⁶¹.

La NIMP n° 2 a été adoptée pour la première fois en 1995, révisée et approuvée par la CMP en 2007. Cette norme décrit le processus d'analyse du risque phytosanitaire (ARP) aux fins de l'élaboration de mesures phytosanitaires par les ONPV et fournit un cadre pour la réalisation d'ARP. Ce dernier présente les trois étapes génériques de l'analyse du risque phytosanitaire, à savoir la mise en route (la phase de lancement ou d'initiation), l'évaluation du risque phytosanitaire et la gestion du risque phytosanitaire.

La NIMP n° 11 fournit des orientations plus complètes sur l'analyse du risque phytosanitaire. Elle contient des détails similaires concernant les étapes 1 et 3 de l'ARP, à ceux donnés dans la NIMP n° 2. Cependant, elle fournit un guide beaucoup plus détaillé pour l'étape 2. La première phase de l'étape 2 est clairement stipulée comme étant la catégorisation des organismes nuisibles.

pour l'éradication de ce parasite comprennent les enquêtes, la réglementation (par exemple, la quarantaine) et les programmes de lutte.⁵⁹

Sur la protection des végétaux contre les parasites (mouche des fruits), deux normes internationales sont considérées comme pertinentes, à savoir :

CIPV, NIMP n° 9 : Directives pour les programmes d'éradication des organismes nuisibles (1998), FAO, Rome, 2017.

CIPV, NIMP n° 26 : Établissement de zones exemptes de mouches des fruits (Tephritidae) (2006), FAO, Rome, 2019.

Pour d'amples informations sur l'impacts de la cératite et les moyens de lutte, consulter : BACHI Karima, Bio-écologie de la mouche méditerranéenne des fruits, *Ceratitis capitata* Wied. 1824 (Diptera; Tephritidae) sur quelques variétés fruitières en Kabylie. Essai de lutte biologique au laboratoire, thèse de doctorat en sciences biologiques, faculté des sciences biologiques et des sciences agronomiques, université mouloud Mammeri, Tizi-Ouzou, 2018.

⁶⁰ Comme indiqué précédemment, les normes internationales pertinentes sont les normes adoptées par les organisations internationales compétentes, c'est-à-dire par les trois organisations sœurs, dans leurs domaines d'action respectifs. Sachant que les normes élaborées par ces dernières ne sont pas toutes pertinentes dans le cadre de l'AMSPS ; les normes pertinentes sont seulement celles qui traitent des questions mentionnées au paragraphe 3 de l'Annexe A de l'AMSPS. En fait, l'AMSPS n'impose aucune autre condition concernant la pertinence des normes internationales au sens de l'article 3. Par conséquent, la question de savoir si une norme particulière a été adoptée par consensus ou par un vote à la majorité qualifiée ou à la majorité simple n'a pas d'importance. Ce qui importe c'est qu'elle ait été dûment élaborée conformément aux procédures de l'organisme de normalisation (Codex, CIPV ou OIE).

⁶¹ En fait, il est à préciser que les NIMP reconnues dans le cadre de l'AMSPS prévoient des mécanismes pour réduire le risque d'introduction et de propagation d'organismes nuisibles aux végétaux susceptibles d'affecter l'agriculture et l'environnement, et elles ne traitent pas spécifiquement la sécurité des aliments.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

La phase suivante de l'étape 2, l'évaluation détaillée du risque phytosanitaire, implique l'examen de nombreux facteurs répartis en quatre groupes, à savoir l'évaluation de l'entrée, la probabilité d'établissement, la probabilité de propagation, et l'évaluation des conséquences économiques potentielles. La NIMP n° 11 comporte deux suppléments, un (S1) sur l'analyse du risque environnemental⁶² et un second (S2) sur l'analyse du risque phytosanitaire pour les organismes vivants modifiés (OVM).⁶³

Certes, lesdites normes permettent aux parties contractantes à la CIPV d'entreprendre des ARP. Néanmoins, ces normes ne sont pas contraignantes et ont été élaborées pour guider les parties contractantes sur la manière de remplir leurs obligations au titre de la CIPV. Par conséquent, certaines ORPV et ONPV ont respectivement élaboré des normes régionales et des procédures nationales relatives à l'ARP qui sont alignées sur les NIMP, mais correspondent mieux leurs ressources disponibles et leurs impératifs commerciaux.⁶⁴

⁶² Voir annexe n° 01 : Commentaires sur le champ d'application de la CIPV en ce qui concerne les risques pour l'environnement, CIPV, NIMP n°11, op.cit., p30.

⁶³ Voir annexe n°02 : Commentaires sur le champ d'application de la CIPV en ce qui concerne l'analyse du risque phytosanitaire pour les organismes vivants modifiés, ibid., p 31. En fait, des détails à ce sujet feront objet d'analyse dans la deuxième partie de la présente étude.

⁶⁴ A titre d'exemple, par l'adhésion de l'Algérie à la CIPV, la direction de la protection des végétaux et des contrôles techniques (DPVCT) représente l'ONPV algérienne ayant pour missions la transmission d'informations sur le statut des organismes nuisibles aux végétaux et les mesures phytosanitaires prises à leur égard et assumer les responsabilités en matière de coordination. Certes, adhésion signifie le respect des normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP) encadrant les activités de surveillance, inspection, analyse des risques phytosanitaires... Autrement, l'Algérie, en tant que membre de la NEPPPO (Near East Plant Protection Organization) s'engage à développer et à mettre en œuvre une stratégie et des normes régionales (zone Proche Orient) pour la protection des végétaux.

Consulter : le décret n° 85-112, op.cit.

L'Algérie a signé l'accord de création de la NEPPPO en 18 février 1993 et l'a ratifié le 26 novembre 2001. Pour d'amples informations sur la création de l'organisation de la protection des végétaux du Proche-Orient, dont l'Algérie est membre voir: agreement for the establishment of the Near East Plant Protection Organization final act of the conference of plenipotentiaries on the establishment of the near east plant protection organization rabat, morocco, 16-18 February 1993, in: <http://extwprlegs1.fao.org/treaty/docs/tre000047E.pdf>

Il est à noter que l'ONPV est composée de trois organismes opérationnels, à savoir la DPVCT, le centre national de contrôle et de certification (CNCC) (établissement de contrôle qualité des semences et des plants) et l'institut national de la protection des végétaux (INPV) (établissement de veille phytosanitaire et de protection des végétaux).

Pour des informations détaillées sur ledit cadre organisationnel, Consulter :

Loi n° 87-17, op.cit.

Décret exécutif n°92-133 du 28 mars 1992, portant la création du centre national de contrôle et de certification des semences et plants, JO n°25 du 1^{er} avril 1992, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ .

Et pour toutes informations actualisées, consulter la page web du CNCC : <https://cncc.dz/>

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

3- OIE : le pionnier en matière de zoo-sanitaire, entre l'étendue géographique et scientifique

L'OIE est mandatée par l'OMC, au sein de l'AMSPS, en tant que point de référence international pour les normes liées à la santé animale et les produits d'origine animale⁶⁵.

En effet, les maladies animales sont inévitables ; des animaux en parfaite santé peuvent aussi être porteurs et excréteurs asymptomatiques d'agents pathogènes.

Loi n° 05-03 relative aux plants, aux semences et à la protection des obtentions végétales crée l'autorité nationale phytotechnique chargée notamment d'homologuer les variétés de semences et plants et de contrôler les conditions de leur production, leur commercialisation et leur utilisation. (Voir le chapitre 02 de la loi n° 05-03 du 6 février 2005 relative aux semences, aux plants et à la protection de l'obtention végétale, JO n° 11 du 09 février 2005, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ).

Ordonnance n° 75-11 du 27 février 1975 portant création de l'institut national de la protection des végétaux, JO n° 20 du 11 mars 1975, Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Décret exécutif n°93-139 du 14 juin 1993 portant réaménagement des statuts de l'institut National de la Protection des Végétaux ,JO n° 41 du 20 juin 1993, modifié et complété, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

Et pour toutes informations actualisées, consulter la page web de l'INPV : <https://www.inpv.edu.dz/>

⁶⁵ Anciennement l'office international des épizooties et en 2003 les membres ont adopté l'appellation l'organisation mondiale de la santé animale, quoique, l'acronyme OIE est le plus employé.

Voir : l'Arrangement international portant création de l'office international des épizooties, signé à Paris le 25 janvier 1924, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/structure/cadre/textes-fondamentaux/arrangement-international-pour-la-creation-a-paris-dun-office-international-des-epizooties/>

Voir : OIE, utilisation d'une dénomination d'usage pour l'office international des épizooties, résolution n° XVI, adoptée par le comité international de l'OIE le 23 mai 2003, 71 SG/RF - PARIS, mai 2003.

Voir aussi : OIE, qui nous sommes, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/>

Actuellement, l'OIE compte 182 membres et l'Algérie a adhéré l'an 2000.

Pour plus d'informations sur les différents membres de l'OIE, consulter le site de l'OIE : OIE, membres, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/membres/>

Certes, l'adhésion de l'Algérie à l'OIE est récente. Quoique, la réglementation qui régit la santé animale en Algérie est promulguée en date antérieure et conformément aux dispositions de ladite organisation, à savoir :

Loi 88 - 08 du 26 janvier 1988 relative à la médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, JO n°04 du 27 janvier 1988. Modifiée et complétée par la loi n° 19-03 du 17 juillet 2019, JO n°46 du 21 juillet 2019, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ ;

Décret exécutif n° 90-240 du 04 août 1990 relatif aux conditions de fabrication, de mise en vente et de contrôle des médicaments vétérinaires, Jo n°33 du 08 août 1990, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ ;

Décret 91-452 du 16 novembre 1991 relatif aux inspections vétérinaires aux postes frontières, JO n°59 du 28 novembre 1991, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

Puis, d'autres textes réglementaires sont adoptés après l'adhésion à l'OIE, dont le principal :

Décret exécutif n°2004-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport, JO n°17 du 21 mars 2004. Modifié et complété par le décret exécutif n° 10-90 du 10 mars 2010, JO n° 17 du 14 mars 2010, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Les maladies animales qui affectent la sécurité des aliments sont principalement celles qui provoquent des troubles intestinaux.

Pour cela, il est nécessaire de réduire le risque et, si possible, de l'éliminer à la ferme, et de ne pas attendre à ce que la production de viande, de lait et d'œufs, indépendamment des nouvelles technologies ou des changements apportés aux méthodes de production, atteigne le risque bactérien nul. D'ailleurs, l'utilisation de la formule de l'approche globale « de la ferme à la table », « de l'étable à la table » et « de la charrue à l'assiette » identifie clairement la ferme comme une partie de la chaîne de production qui doit être considérée en termes de sécurité des aliments⁶⁶.

C'est dans cette perspective que l'OIE a élaborée des mesures applicables au commerce international⁶⁷ des animaux terrestres⁶⁸ et aquatiques et de leurs produits⁶⁹. Des mesures horizontales décrivent des aspects génériques⁷⁰, tels que

⁶⁶ Bien que le profil de l'OIE soit relativement inférieur à celui du Codex et de la CIPV par rapport aux changements apportés à ces organisations depuis la mise en œuvre de l'AMSPS, la fonction de l'OIE dans le système de l'OMC a été démontrée dans le différend Australie-saumon. L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), également connue sous le nom de maladie de la vache folle, a eu un impact significatif sur le commerce international des bovins vivants et des produits de la viande bovine, et cette maladie pourrait conduire à des conflits impliquant l'OMC.

Pour d'amples informations, voir respectivement :

OMC, Australie - mesures visant les importations de saumons, demande de consultations présentée par le Canada, WT/DS18/1, 11 octobre 1995.

FALLON Catherine, « la crise de la "vache folle" à la lumière de ses réseaux », CURAPP - Questions sensibles, PUF, France, 1998, pp 107-123.

⁶⁷ Elles sont adoptées démocratiquement par les membres de l'OIE après avoir été débattues par des groupes spécialisés ad hoc sous l'égide des commissions spécialisées de l'OIE : la commission scientifique pour les maladies animales, la commission des normes biologiques, la commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques et la commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres. Les mesures sont révisées et mises à jour en permanence.

⁶⁸ Pour cette catégorie, les normes de l'OIE se trouvent dans le Code de l'OIE qui énumère les normes pour le commerce international, et le Manuel qui fournit les procédures de diagnostic pour les maladies animales ainsi que les normes de vaccins liées au commerce international.

Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, 29^{ème} édition, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/>.

Voir aussi : OIE, manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres, mise à jour 27/06/2022, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-manuel-terrestre/>

⁶⁹ Tandis que, la Commission pour les maladies des poissons de l'OIE publie un code et un manuel distincts concernant la vie aquatique.

Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux aquatiques, 29^{ème} édition, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/>.

Voir aussi : OIE, manuel des tests de diagnostic pour les animaux aquatiques, 9^{ème} édition, 24/06/2022 (version anglaise), in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-manuel-aquatique/>

⁷⁰ Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume I : dispositions générales, 29^{ème} édition, 2021.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

l'éthique dans les échanges internationaux ou la qualité des services vétérinaires nationaux, condition sine qua non pour que les pays importateurs aient confiance dans la fiabilité des certificats sanitaires accompagnant les envois d'animaux et de produits dans les échanges transfrontaliers⁷¹. Ces certificats doivent être délivrés exclusivement par les services vétérinaires sous l'entière responsabilité du gouvernement du pays exportateur.

D'autres lignes directrices et recommandations visant à faciliter le commerce sont également décrites dans les codes, telles que les procédures d'inactivation des agents pathogènes ; élimination des carcasses et des animaux morts; recommandations pour la désinfection,⁷² le transport des animaux par voie terrestre, aérienne ou maritime; identification et traçabilité des animaux et des produits ; exigences en matière de contrôle frontalier et de poste de quarantaine ; analyse des risques à l'importation; équivalence; obligations et éthique dans le commerce international; zonage et compartimentation ; transfert de matériel biologique et autres considérations relatives au bien-être animal telles que l'abattage d'animaux.⁷³

Tandis que les mesures verticales décrivent des recommandations spécifiques pour chacune des maladies animales et zoonoses répertoriées par l'OIE⁷⁴. L'accent est mis sur la situation zoosanitaire dans le pays exportateur et

OIE, code sanitaire pour les animaux aquatiques, titre 1 au titre 7, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/>

⁷¹ Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 5 : mesures commerciales, procédures d'importation et d'exportation et certification sanitaire, première adoption en 1982 et dernière mise à jour en 2015, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.5.htm

OIE, code sanitaire pour les animaux aquatiques, titre 5 : mesures commerciales, procédures d'importation et d'exportation et certification sanitaire, première adoption en 1995 et dernière mise à jour en 2017, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.5.htm

⁷² Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 6 : santé publique vétérinaire, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.6.htm

⁷³ Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 7, chapitre 7.1 au chapitre 7.3, première adoption en 1998 et dernière mise à jour en 2008, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.7.htm

⁷⁴ OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies listées par l'OIE, 29^{ème} édition, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/>

OIE, code sanitaire pour les animaux aquatiques, titre 8 au titre 11, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/>

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

suppose que la maladie n'est pas présente dans le pays importateur ou fait l'objet d'un programme de contrôle ou d'éradication. Ces normes spécifient pour chaque maladie une période d'incubation basée sur une période d'attente d'atténuation des risques sans danger à des fins commerciales ; les produits qui peuvent être commercialisés quel que soit le statut sanitaire d'un pays pour cette maladie spécifique ; les exigences pour certifier un pays, une zone ou un compartiment indemne de cette maladie et les mesures d'atténuation des risques qui peuvent être appliquées par le pays exportateur ou requises par un pays importateur avant l'importation d'un animal ou d'un produit. Des directives générales de surveillance sont décrites qui pourraient être appliquées pour la plupart des maladies⁷⁵, mais pour certaines maladies telles que la fièvre aphteuse⁷⁶, la grippe aviaire hautement pathogène⁷⁷ et la fièvre catarrhale du mouton⁷⁸, des directives de surveillance spécifiques ont été élaborées pour prouver l'absence de l'agent pathogène en circulation ou pour confirmer les allégations d'absence de maladie.

A cet effet, les membres de l'OIE sont tenus de notifier à l'organisation la prévalence des maladies figurant sur la liste de l'OIE. Cette liste comprend les maladies les plus importantes en termes de commerce, notamment les maladies transmissibles qui sont susceptibles de se propager rapidement avec de très graves conséquences à l'intérieur d'un pays et/ou au-delà des frontières nationales et qui ont des répercussions socioéconomiques ou sanitaires graves, et dont l'incidence sur le commerce international des animaux et des produits d'origine animale est très importante⁷⁹. Ces maladies comprennent celles qui sont préoccupantes

⁷⁵ Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 8 : Maladies communes à plusieurs espèces, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmlfile=titre_1.8.htm

⁷⁶ Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies, titre 8, chapitre 8.8 : infection par le virus de la fièvre aphteuse, première adoption en 1968 et dernière mise à jour en 2015, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmlfile=chapitre_fmd.htm

⁷⁷ Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies, titre 8, chapitre 10.4 : infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité, première adoption en 1998 et dernière mise à jour en 2021, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmlfile=chapitre_avian_influenza_viruses.htm

⁷⁸ Voir : OIE, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies, titre 8, chapitre 8.3 : infection par le virus de la fièvre catarrhale ovine, première adoption en 1968 et dernière mise à jour en 2018, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmlfile=chapitre_bluetongue.htm

⁷⁹ Certes, l'AMSPS détermine l'OIE le pionnier des mesures de la salubrité des aliments d'origine animale. Toutefois, l'action la plus significative de l'OIE depuis 1995 a été la formalisation de la relation entre l'OMC et l'OIE par un échange de lettres. Ces lettres précisent en partie que l'OIE et l'OMC conviennent de se consulter régulièrement sur des questions d'intérêt commun ; d'être invités et de participer aux réunions pertinentes tenues

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

uniquement du point de vue de la santé animale, ainsi que les zoonoses, c'est -à-dire les maladies animales qui présentent des risques potentiels pour la santé humaine⁸⁰.

les uns par les autres ; échanger régulièrement des informations ; et aider à fournir une assistance technique aux pays en développement. L'accord proposé dans ces lettres a été approuvé par le comité international de l'OIE en mai 1997 et par le Conseil général de l'OMC en octobre 1997.

Pour d'amples informations, consulter :

OMC, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, Résumé de la réunion tenue les 29 et 30 mai 1996 : Note du Secrétariat, p. 2 et 3, G/SPS/R/5, 9 juillet 1996.

OMC, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, Projet d'accord entre l'Organisation mondiale du commerce et l'Office international des épizooties, G/SPS/W/61, 22 mai 1996.

OMC, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, Décisions relatives à l'Accord SPS prises par le Comité international de l'OIE lors de la 65^{ème} Session générale, p. 1, G/SPS/GEN/24, 9 juillet 1997.

OMC, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, Rapport (1997) du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, p. 1, G/L/197, 27 octobre 1997.

De plus, il est à noter que : Contrairement au Codex et à la CIPV, l'OIE n'a pas connu de changements majeurs ni dans son processus de normalisation ni dans sa structure depuis la mise en œuvre de l'AMSPS en 1995.

Comparativement au Codex, l'OIE n'a pas connu à ce jour de controverse importante lors de l'élaboration des normes. Cette absence de controverse peut être attribuée en partie à la nature des risques dont traite l'OIE ; l'établissement de normes pour les animaux et les produits d'origine animale n'évoque pas les mêmes préoccupations que les normes du Codex, qui ont trait à la santé humaine. Bien que l'OIE surveille et établisse des normes pour la santé animale, ses normes peuvent aussi avoir un impact indirect sur les humains. Par exemple, l'OIE surveille l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) car cette maladie est véhiculée par les bovins. Dans le même temps, cependant, les réglementations de l'OIE concernant l'ESB affectent également les êtres humains puisque ses réglementations s'appliquent aux produits bovins, qui sont finalement consommés par les humains.

Et contrairement à la CIPV, l'OIE avant les Accords du Cycle d'Uruguay était bien placée pour établir de nouvelles normes, de sorte qu'elle n'avait pas besoin d'être révisée.

⁸⁰ D'ailleurs, selon une analyse de l'OMS, le nombre des épidémies zoonotiques a augmenté de 63 % en Afrique au cours de la décennie 2012-2022 par rapport à 2001-2011. En effet, cette région est confrontée à un risque croissant d'épidémies causées par des agents pathogènes zoonotiques, tels que le virus de la variole du singe, qui est apparu chez les animaux avant de changer d'espèce et d'infecter les humains, le virus Ebola et d'autres fièvres hémorragiques virales tel que la dengue, le charbon, la peste...

Selon la même source : l'augmentation des cas de zoonoses peut être due à plusieurs raisons, à savoir : l'Afrique a la population qui croît le plus rapidement au monde et il y a une demande croissante d'aliments dérivés des animaux, notamment la viande, la volaille, les œufs et le lait. La croissance démographique entraîne également une urbanisation croissante et un empiètement sur les habitats de la faune sauvage. Les liaisons routières, ferroviaires, maritimes et aériennes s'améliorent également à travers l'Afrique, ce qui accroît le risque de propagation des épidémies de zoonoses des zones reculées peu peuplées aux grandes zones urbaines.

Pour plus d'amples informations, consultez : OMS, « en Afrique, les maladies transmises par les animaux à l'homme ont bondi de 63 % au cours de la dernière décennie », 14 juillet 2022, in : <https://www.afro.who.int/fr/news/en-afrique-les-maladies-transmises-par-les-animaux-lhomme-ont-bondi-de-63-au-cours-de-la>

Actuellement, la variole de singe (Monkeypox) est l'infection zoonotique signalée dans le monde, après avoir été éradiquée totalement en 1980. Au sujet de la présente étude, il s'avère nécessaire de vérifier la possibilité de la contamination des aliments par ledit virus. Primitivement, l'ANSES précise que le risque de transmission du virus Monkeypox à l'être humain par les aliments ne peut pas être exclu. Un aliment peut ainsi être contaminé directement par une personne malade, en particulier si celle-ci le manipule alors qu'elle présente des lésions ou des croûtes sur la peau. L'aliment peut aussi être contaminé après contact avec une surface elle-même contaminée.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

En effet, pour chaque maladie animale (ou catégorie de maladies), les normes OIE identifient les produits qui peuvent, sans danger, faire l'objet d'échanges internationaux ou pour lesquels un traitement spécifique peut être requis pour permettre ces échanges, ainsi que les produits susceptibles de disséminer la maladie⁸¹. Les normes OIE traitent donc des risques pour la santé animale et humaine liés à des maladies comme la grippe aviaire, l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB ou maladie de la vache folle) et à la fièvre aphteuse, pour n'en citer que quelques-unes.

Vu que les connaissances scientifiques sur les agents pathogènes et leurs modes de transmission progressent de jour en jour, que de nouvelles méthodes de diagnostic sont mises au point et que les méthodes de contrôle deviennent plus perfectionnées, les Codes et les Manuels de l'OIE, et les normes qu'ils contiennent, sont révisés chaque fois que cela est nécessaire⁸².

La transmission à l'être humain par l'intermédiaire de l'aliment pourrait ensuite se produire par ingestion ou manipulation de l'aliment contaminé. A cet instant, aucune mesure pour l'élimination dudit virus, voire réduire le risque de contamination des aliments n'est promulguée. C'est pourquoi, la précaution est de mise. Ainsi, pour prévenir le risque de transmission il est judicieux d'appliquer des bonnes pratiques d'hygiène.

A ce sujet, voir : OMS/FAO, principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969, op.cit.

Pour d'amples informations sur le sujet de la variole de singe, consulter :

ANSES, variole du singe : quel risque de transmission par l'alimentation?, 05 juillet 2022, in : <https://www.anses.fr/fr/content/variole-du-singe-quel-risque-de-transmission-par-l%E2%80%99alimentation>

⁸¹ A cet effet, la notification de l'OIE sont des pratiques préventives et très efficaces, constituant le pilier fondamental sur lequel repose la transparence dans le suivi des maladies animales. Ainsi, elle permet de recevoir suffisamment tôt des renseignements sur e rapports de suivi qui constituent la base du système d'alerte précoce de l'OIE.

Voir : OIE, guide sur la notification immédiate et rapports de suivi d'une maladie, d'une infection, d'une infestation ou de tout autre événement épidémiologique exceptionnel, version 2013.

⁸² A titre d'exemple : Afin de renforcer les capacités des pays membres de l'OIE dans leurs systèmes de surveillance des maladies, d'alerte précoce et de réponse rapide chez les animaux domestiques et sauvages, l'OIE a développé un nouveau système mondial d'information zoonositaire « interface WAHIS-Wild ». Le lancement de cette dernière permet de diffuser des informations pertinentes et diversifiées sur les maladies animales et de les partager avec la communauté internationale.

En fait, des rapports réguliers concernant le suivi de la situation épidémiologique tant au niveau national que régional sont d'une importance primordiale pour renforcer la crédibilité des Services vétérinaires nationaux au niveau international.

De plus, compte tenu de la nécessité d'une population d'animaux sauvages en bonne santé pour assurer la biodiversité, tous les pays doivent s'engager à améliorer leur capacité à détecter, contrôler et signaler les maladies affectant les animaux sauvages.

Voir : OIE, Code sanitaire pour les animaux terrestres, l'article 1.1.3 et l'article 1.1.4 du chapitre 1.1 : notification des maladies et communication des informations épidémiologiques, 2021 (première adoption en 1968 et dernière mise à jour en 2021), in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmlfile=chapitre_notification.htm

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

De plus, l'OIE collabore avec le Codex pour promouvoir l'innocuité des aliments d'origine animale⁸³. Les activités de normalisation de l'OIE dans ce domaine sont axées sur l'élimination des dangers potentiels avant l'abattage des animaux ou la transformation primaire de leurs produits (viande, lait, œufs, etc.), qui pourraient être un facteur de risque pour les consommateurs⁸⁴.

Voir aussi : OIE, code sanitaire pour les animaux aquatiques, l'article 1.1.3 du chapitre 1.1 : notification des maladies et communication des informations épidémiologiques, 2021 (première adoption en 1995 et dernière mise à jour en 2016), in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/?id=169&L=1&htmlfile=chapitre_notification.htm

Pour d'amples informations sur ladite interface, consulter : OIE, système mondial d'information zoosanitaire, in : <https://wahis.woah.org/#/home>

⁸³ Par exemple, pour la gestion des dangers microbiologiques d'origine alimentaire, tels que les bactéries pathogènes, les virus, les algues, les protozoaires, les champignons, les parasites, les prions, les toxines et d'autres métabolites d'origine microbienne, la ligne directrice pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques de Codex Alimentarius peut être utilisée comme référence dans une série de gestion des risques.

Voir : FAO/OMS, principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM), CAC/GL 63-2007, adoptée en 2007, l'annexe II sur les directives régissant les paramètres de gestion des risques microbiologiques a été adoptée en 2008, amendements éditoriaux 2013.

Nonobstant, les travaux menés par les réunions conjointes FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA), le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), et Consultations d'experts FAO/OMS explicitement dans les recommandations de gestion des risques doivent être prises en compte.

Pour d'amples informations sur lesdits travaux, consulter : FAO/OMS, mieux participer aux activités du Codex, Rome, Italie, 2005.

Pour des exemples plus spécifiques : le Codex Alimentarius fournit des directives de surveillance pour le traitement de la bactérie SALMONELLA SPP dans la viande de bœuf et la viande de porc.

Voir : FAO/OMS, directives sur la maîtrise des salmonella SPP non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc CAC/GL 87-2016.

Aussi, pour le cas de la présence de listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer tels que le lait cru liquide et le lait pasteurisé liquide, les fromages (en particulier les variétés de fromages à pâte molle), le beurre, les saucisses fermentées à base de viande crue, la volaille crue et cuite, la viande crue et transformée (tout type) et le poisson cru, préservé et fumé, le codex alimentarius a formulé des directives pour réduire la probabilité de maladie et réduisent donc le risque de listériose. En fait, lesdites mesures sont articulées dans les principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

Voir : FAO/OMS, les directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer, CAC/GL 61 – 2007, adopté en 2007, appendices II et III adoptés en 2009.

⁸⁴ En effet, la prévention des infections et des intoxications d'origine alimentaire est d'une importance capitale pour l'OIE. Pour cela, les principes du système HACCP sont appliqués par les entreprises agroalimentaires pour atteindre cet objectif. La validation de toutes les mesures de contrôle nécessite, entre autres activités, des tests microbiologiques des échantillons alimentaires et environnementaux. La présence de bactéries pathogènes sur la viande crue (bœuf, agneau et porc) et la volaille est le résultat de leur contamination de l'animal vivant, de l'équipement, des employés et de l'environnement. Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli (principalement E. coli O157 : H7), Campylobacter Jejuni et Clostridium perfringens se produisent souvent sur la viande et la volaille crues. Ces agents pathogènes ont été impliqués dans les épidémies d'origine alimentaire associées à la consommation de viande et de volaille. C. Jejuni se produit fréquemment sur de la viande de volaille, tandis qu'E. coli est rarement trouvé sur ce type de viande.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

A titre d'illustration, les produits laitiers (le lait et ses dérivés) sont les principaux produits consommés par les nourrissons et les adultes, car ils sont riches en nutriments, notamment des glucides, des protéines et des minéraux, qui assure le développement et l'entretien de l'organisme. Nonobstant, ces éléments nutritifs peuvent favoriser la croissance de microbes ainsi que de certains agents pathogènes d'origine alimentaire telles que la tuberculose, la brucellose, la diphtérie, la scarlatine et la gastro-entérite sont transmissibles par les produits laitiers. Cependant, la menace potentielle des bactéries pathogènes a été minimisée et le nombre d'épidémies impliquant du lait et des produits laitiers a régulièrement diminué, principalement en raison des pratiques modernes de production laitière qui mettent l'accent sur les mesures sanitaires, à savoir l'amélioration de la santé du pis, les inspections des troupeaux, le refroidissement approprié, la manipulation et le stockage soigneux des lait crus et l'utilisation de la pasteurisation.⁸⁵

SOUS-SECTION2

Les perspectives d'adoption des normes internationales : vers une convergence internationale des mesures de salubrité des aliments

La conformité aux normes internationales représente pour le consommateur un gage de qualité, de confiance, de fiabilité et de sécurité (A). À long terme,

D'ailleurs, c'est ce que confirme les statistiques élaborées dans un rapport du centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) et l'agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) sur les zoonoses déclarées dans 27 États membres de l'Union Européenne (UE) et neuf États non membres.

Voir : GEROME Patrick, bilan des zoonoses déclarées en Europe en 2020, 09 janvier 2022, in : <https://www.mesvaccins.net/web/news/18552-bilan-des-zoonoses-declarees-en-europe-en-2020>

Pour le rapport détaillé, consulter: European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control, the European union one health 2020 zoonoses report, report approved 12 november 2021, EFSA Journal 2021;19(12):6971, in: <https://www.efsa.europa.eu/en/publications>, doi: 10.2903/j.efsa.2021.6971

⁸⁵ Certes, la protection des consommateurs nécessite la prévention des maladies zoonose en effectuant des traitements vétérinaires. Toutefois, il est judicieux de savoir que les médicaments vétérinaires portent des préjudices à la santé des consommateurs, c'est pourquoi des contrôles des LMR desdits médicaments est impératif.

A titre d'exemple : Les antibiotiques utilisés chez les animaux destinés à l'alimentation peuvent affecter la santé des consommateurs en raison de leurs résidus dans les tissus animaux comestibles comme le lait, la viande, les œufs et le miel. En fait, cela peut produire une résistance chez les populations bactériennes chez les consommateurs. De plus, certains médicaments ont le potentiel de produire des réactions toxiques directement chez les consommateurs tandis que d'autres sont capables de produire des réactions allergiques ou d'hypersensibilité. Par exemple, les antibiotiques β -lactamines peuvent provoquer des éruptions cutanées, des dermatites, des symptômes gastro-intestinaux et une anaphylaxie à très faibles doses.

Pour plus amples informations, consulter :

S.E.P. Mensah et autres, « Résidus d'antibiotiques et denrées d'origine animale en Afrique : risques de santé publique », revue scientifique et technique de l'OIE, n° 33 (3), 2014.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

l'adoption desdites normes est une solution approuvée pour la réalisation des ODD (B).

A- Assurer une sécurité sanitaire optimale des aliments

La science reconnue par les organismes internationaux de normalisation (OIN) comme un arbitre ultime des pratiques commerciales équitables⁸⁶, l'utilisant à titre informatif pour élaborer une prolifération normative basée sur une approche préventive.

En effet, la production alimentaire implique des processus biologiques et horticoles. Ces cycles de production sont complexes et intrinsèquement liés. L'utilisation d'un programme solide fondé sur la science améliorera l'approche globale de la salubrité des aliments et donnera une crédibilité accrue aux programmes de gestion à la ferme.

Cette approche est une approche holistique appuyée sur le contrôle de tous les éléments de la chaîne alimentaire afin de surmonter les craintes des consommateurs et puis diffuser des résultats scientifiques des risques liés aux aliments.

Ce processus de contrôle est exigé car il existe des milliers de produits chimiques et de nombreuses toxines d'origine naturelle potentiellement susceptibles de contaminer les denrées alimentaires. De plus, les chaînes d'approvisionnement alimentaire impliquent une gamme d'étapes différentes, y compris la production à la ferme, l'abattage ou la récolte, la transformation, le stockage, le transport et la distribution avant que le produit alimentaire n'atteigne les consommateurs. En raison de l'impact de la mondialisation de la production et du commerce alimentaires sur les chaînes d'approvisionnement alimentaire, le processus par lequel les aliments passent de la ferme à l'assiette a radicalement changé, les rendant plus longues, plus diversifiées et donc plus complexes.

D'ailleurs, des mesures de contrôle sur les contaminants biologiques et chimiques, les pesticides et les médicaments vétérinaires ont dû être consolidées afin de dissiper les précarités apparues sur l'efficacité de ces systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et pour répondre aux appréhensions des consommateurs désormais de plus en plus sensibles à ces questions.⁸⁷

⁸⁶ Voir : Groupe RI Bios, les usages de la précaution, Droz, Genève, 2004, p234.

⁸⁷ Une précision sur lesdites mesures fera objet d'étude dans les éléments suivants de la présente sous-section.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Certes, la mise en place de mesures préventives peut permettre une réduction substantielle des risques. Cependant, compte tenu des différents facteurs susmentionnés, le risque ne peut être éliminé complètement.

C'est pourquoi, les gouvernements édictent des mesures élevées, en évaluant constamment les risques et en s'appuyant sur les meilleurs avis scientifiques indépendants disponibles, ainsi ils peuvent se vanter d'avoir une politique de salubrité des aliments de pointe.

En effet, c'est dans cette perspective que l'AMSPS accorde aux gouvernement une marge de manœuvre normative leur permettant de promulguer des mesures de salubrités des aliments supérieures aux normes internationales pertinentes, à condition que leur nécessité soit scientifiquement justifiées.

B-Réaliser les ODD «2-3-12 et 17 » : stratégies 2020-2025

Les normes internationales demeurent un outil spécifique permettant de contribuer et de faciliter l'amélioration continue du domaine de la salubrité des aliments, notamment face à la propagation des maladies d'origine alimentaire au niveau mondial, et surtout du développement des risques des nouvelles technologies appliquées dans la production alimentaire voire dans tout le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires.

En effet, l'harmonisation sanitaire est identifiée comme la principale chance pour le système commercial international⁸⁸ de créer une situation de «win - win - win» — profitable au consommateur autant qu'au commerce et au développement —.⁸⁹

⁸⁸ En fait, les ODD décrivent le commerce comme un moyen clé de mise en œuvre, avec le financement, la technologie et le renforcement des capacités. En conséquence, la prolifération de produits durables a l'avantage de créer un monde meilleur pour tous, non seulement plus durable mais plus éthique.

Néanmoins, dans un environnement qui tend à la durabilité, les gouvernements doivent être des responsables et les citoyens sont plus conscients et posent des questions importantes dans leur rôle de consommateurs.

Actuellement, heureusement, les schémas mondiaux de production et de consommation vont de pair avec celui requis par une politique de durabilité.

Pour d'amples informations à ce sujet : consulter : KADEM Safia, « promouvoir le commerce des TIC : quels impacts sur le développement durable ? », in revue méditerranéenne de droit et d'économie, volume n ° 07, N° 02, 31/12/2022, pp 136-159.

⁸⁹ Voir : Ricardo MELENDEZ-ORTIZ, commerce international et développement durable : Voix africaines et plurielles, éditions Charles Léopold Mayer, France, 2002, pp28-29.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Dans cette perspective, la CCA demeure le leader dans le domaine des mesures sanitaires qui fournit à la communauté mondiale des mesures fondées sur la science qui peuvent aider les pays à atteindre un certain nombre de cibles des ODD⁹⁰, en particulier pour les ODD 2, 3, 12 et 17⁹¹.

En conséquence, lorsque les pays participent pleinement et efficacement à l'élaboration des normes Codex, ils bénéficient du développement économique offert par l'accès au commerce international des denrées alimentaires. Ceci est particulièrement important car l'économie de ces pays dépend fortement de la production agricole.

Les principales politiques adoptées par le Codex sont formulées dans son plan stratégique 2020-2025 qui fait référence aux ODD 2, 3, 12 et 17, reconnaissant que « les normes peuvent aider les membres dans leurs efforts de mise en œuvre en ce qui concerne les ODD qui sont directement liés à la sécurité sanitaire des aliments et la qualité et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire ».⁹²

A cet effet, les contributions spécifiques du Codex pour accélérer l'action comprennent : l'adoption de normes visant à réduire le risque de décès et de maladie lié à des aliments susceptibles de contenir des agents chimiques ou microbiologiques à des niveaux supérieurs à ceux prévus dans les normes (ODD2, ODD3) ; des orientations sur les questions nutritionnelles dans l'élaboration de normes d'étiquetage (ODD3) ; assurer une vie saine (ODD3) grâce à une participation plus active des pays à revenu faible et intermédiaire inférieur au processus d'élaboration des normes ; des normes pour la production, la conservation, l'inspection, la certification et le transport sûrs et efficaces des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (ODD12); soutenir des pratiques

⁹⁰ Les Nations unies, les objectifs de développement durable : 17 objectifs pour transformer notre monde, in : https://www.sdgs.be/sites/default/files/content/brochure_sdgs_fr.pdf

⁹¹ ODD2 : Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable ;

ODD3 : Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges ;

ODD12 : Établir des modes de consommation et de production durables ;

ODD17 : Partenariats pour la réalisation des objectifs.

⁹² Voir: FAO, High Level Political Forum 2020: "Accelerated action and transformative pathways: realizing the decade of action and delivery for sustainable development ", Annex 7: Inputs by Codex Alimentarius Commission, in: https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/26046Codex_Alimentarius_Commission.pdf

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

équitable dans le commerce alimentaire qui, à son tour, soutient la sécurité alimentaire et la croissance économique (ODD17).⁹³

Certes, les mesures du Codex en elles-mêmes donnent accès aux connaissances sur les bonnes pratiques et les nouvelles méthodes et technologies en agriculture. Ainsi, leur adoption et leur mise en œuvre ultérieures contribuent à réduire les risques de maladie, de malnutrition et de décès dus à des aliments susceptibles de contenir des agents chimiques ou microbiologiques à des niveaux dangereux supérieurs à ceux prévus dans les normes et donc à atteindre, par exemple, l'ODD2 d'assurer l'accès de tous à une alimentation saine, nutritive et suffisante.

Cependant, afin d'atteindre lesdits objectifs, il s'avère nécessaire de résoudre certaines défaillances à savoir : le manque de sensibilisation et l'adoption limitée des mesures Codex par les entreprises agroalimentaires ; les retards dus à la durée des processus de mise en œuvre nationaux ; le manque de ressources financières et humaines nécessaires pour promulguer les mesures Codex dans les réglementations nationales, et le fait que certaines mesures Codex sont de nature générale et doivent donc être adaptées à des contextes nationaux spécifiques.

SECTION2

Promouvoir l'adoption des normes internationales : une tendance à réduire le carcan des réglementations sanitaires étatiques

L'AMSPS encourage, à des degrés divers, la conception et l'adoption de normes internationales en imposant leur utilisation comme base de la réglementation nationale. Cette circonstance crée à son tour une présomption de conformité avec les règles de l'OMC qui, en fin de compte, facilite le commerce international (**sous-section1**). Les normes internationales servent ainsi de référence pour de meilleures formes de gouvernance tout en évitant l'adoption de mesures faussant les échanges et en favorisant l'harmonisation. Cette affirmation est particulièrement vraie pour le commerce des denrées alimentaires, étant donné que le respect des mesures de salubrité des aliments déterminera l'accès au marché (**sous-section2**).

⁹³ FAO, High Level Political Forum 2020, op.cit.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

SOUS- SECTION1

Utilisation des normes internationales : un plancher sur les normes nationales ?

L'AMSPS, dans ses articles 3§4 et 12§3, fait explicitement référence à l'adoption des normes internationales comme moyen de maintenir une présomption de conformité avec les règles de salubrité des aliments (A). Toutefois, la question de savoir si lesdites normes sont de nature contraignante a fait l'objet d'intenses débats, sans parvenir à un consensus. Les conclusions de l'organe d'appel de l'OMC dans l'affaire CE – Hormones ont explicitement rejeté l'argument selon lequel les normes internationales devraient se voir accorder une force contraignante (B).

A- Fonder des MSPS sur des normes internationales : une justification minutieuse et flexible

L'AMSPS reconnaît l'importance des normes internationales pour le commerce international et impose ainsi aux membres l'obligation de les utiliser comme fondement des MSPS (1), tout en laissant une marge d'appréciation quant au choix de la mesure et à son utilisation. Par conséquent, dans un différend MSPS tranché par le biais de la procédure de règlement des différends de l'OMC, si un membre adopte des mesures qui sont identiques ou similaires aux mesures promulguées par les trois sœurs, les mesures du membre seront vraisemblablement jugées compatibles avec ses obligations dans le cadre de l'AMSPS (2).

1- Présomption de nécessité (sur la base de)

En vertu de l'article 3§1 de l'AMSPS, les pays membres sont encouragés à la conception et à l'adoption de normes internationales en imposant leur utilisation comme base de la réglementation. Cette circonstance crée à son tour une présomption de conformité avec les règles de l'OMC qui, en fin de compte, facilite le commerce international.

Ainsi, les normes internationales servent de référence pour de meilleures formes de gouvernance tout en évitant l'adoption de mesures entravant les échanges et en favorisant l'harmonisation.

Toutefois, il est très important de déterminer si une norme internationale pertinente existe pour évaluer les obligations d'un membre de l'OMC au titre de l'AMSPS. Cela veut dire que s'il est constaté qu'une norme internationale pertinente existe et que le membre n'a pas établi sa MSPS sur la base de cette

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

norme, il devra fournir une justification scientifique de sa mesure, conformément aux dispositions de l'article 5⁹⁴.

En raison de de ladite exigence, la notion de norme internationale a été contestée⁹⁵. Afin de clarifier sa signification juridique, l'ORD de l'OMC a conçu un test de conformité⁹⁶ qui permet d'accroître la sécurité juridique.

Le différend Communautés européennes – mesures concernant les viandes et les produits carnés (CE - Hormones) –⁹⁷ est particulièrement intéressant à cet égard.

La mesure incriminée est l'interdiction des CE des importations de viande provenant de bovins traités aux hormones (17 β - œstradiol, progestérone, testostérone, acétate de trenbolone, zéranol et acétate de mélangestrol) à des fins anabolisantes. Les CE ont allégué que l'interdiction était nécessaire à l'innocuité des aliments mais les États-Unis et le Canada ont fait valoir qu'il n'y avait aucune preuve d'effets nocifs pour la santé humaine⁹⁸. De plus, ces derniers, dans leurs

⁹⁴ L'article 3§3 de l'AMSPS stipule : « Les Membres pourront introduire ou maintenir des mesures sanitaires ou phytosanitaires qui entraînent un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire plus élevé que celui qui serait obtenu avec des mesures fondées sur les normes, directives ou recommandations internationales pertinentes s'il y a une justification scientifique ou si cela est la conséquence du niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'un Membre juge approprié conformément aux dispositions pertinentes des paragraphes 1 à 8 de l'article 5 », op.cit.

⁹⁵ En rapport avec l'AMSPS, le principal différend est CE – Hormones. Toutefois, ci-après une série de différends en rapport avec le commerce international des denrées alimentaires conformément aux dispositions de l'AOTC. Entre autre :

OMC, rapport de l'organe d'appel, communautés européennes – désignation commerciale des sardines, WT/DS231/AB/R, 26 septembre 2002 ;

OMC, rapport de l'organe d'appel, États-Unis – mesures concernant l'importation, la commercialisation et la vente de thon et de produits du thon, WT/DS381/AB/R, 16 mai 2012 ;

OMC, rapport de l'organe d'appel, États-Unis – mesures affectant la production et la vente de cigarettes aux clous de girofle, WT/DS406/AB/R, 4 avril 2012 ;

OMC, rapport de l'organe d'appel, États-Unis – certaines prescriptions en matière d'étiquetage du pays d'origine (COOL), WT/DS384/386/AB/R, 29 juin 2012.

⁹⁶OMC, rapport du groupe spécial, États-Unis – mesures concernant l'importation, la commercialisation et la vente de thon et de produits du thon, WT/DS381/R, 15 septembre 2011.

⁹⁷ OMC, rapport du groupe spécial, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, AB-1997-4, 18 août 1997.

⁹⁸ Les hormones sont des stimulateurs (promoteurs) de croissance sous forme de substances qui sont ajoutées aux aliments comme complément ou injection pour améliorer l'utilisation des aliments et la croissance des animaux de ferme ainsi améliorer l'efficacité globale et la qualité des produits.

En conséquence, des changements de rendement se traduisent par un avantage économique pour les producteurs de bovins et ont une incidence sur la compétitivité relative des prix du bœuf par rapport aux autres sources de protéines alimentaires. L'utilisation à long terme des technologies d'amélioration de la croissance a prouvé que les composés sont un moyen sûr et efficace d'améliorer le dépôt de tissus maigres chez les bovins. Les composés sont rapidement métabolisés et excrétés par l'animal, ce qui évite tout risque de résidus potentiels dans les tissus comestibles. De plus, l'utilisation sûre des composés stimulant la croissance profite au consommateur. D'une part,

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

affaires respectives, ont allégué, entre autres, que la mesure était incompatible avec les articles 2, 3 et 5 de l'AMSPS.

A cet effet, le groupe spécial a constaté que l'interdiction des CE frappant les importations de viandes et de produits carnés provenant de bovins traités avec l'une des six hormones spécifiques à des fins anabolisantes était incompatible avec les articles 3§1, 5§1 et 5§5 de l'AMSPS.⁹⁹ Tandis que l'organe d'appel a confirmé la constatation du groupe spécial, selon laquelle l'interdiction des CE frappant les importations était incompatible avec les articles 3§3 et 5§1 de l'AMSPS, mais a infirmé la constatation du groupe spécial selon laquelle l'interdiction des CE frappant les importations était incompatible avec les articles 3§1 et 5§5 de l'AMSPS.¹⁰⁰

Comme l'a dit le groupe spécial dans l'affaire CE – Hormones : « afin de déterminer ... si un Membre a l'obligation ou non d'établir sa mesure sanitaire sur la base de normes internationales conformément à l'article 3§1, [un groupe spécial] n'a qu'à se demander s'il existe des normes internationales »¹⁰¹.

Dans cette affaire, la CCA avait établi des normes pour cinq des six hormones en question. Le Codex a déterminé que pour les trois hormones naturelles, les doses admissibles n'avaient pas besoin d'être limitées. Le Codex a

ils bénéficient de la réduction des coûts de production associée à l'utilisation de cette technologie dans la production de viande bovine. D'autre part, ils bénéficient d'options améliorées de protéines maigres grâce au bœuf provenant de bovins élevés avec des technologies favorisant la croissance.

A cet effet, afin de bénéficier desdits avantages, lesdites hormones doivent être utilisés conformément aux mesures édictés par les organismes de normalisation, dont les principales limites sont fixées dans le Codex alimentarius.

Il est à noter qu'en plus des résidus des médicaments vétérinaires utilisés en tant que promoteur de croissance, les hormones les plus largement utilisés sont les additifs alimentaires.

Pour les limites desdits stimulateurs, consulter :

FAO/OMS, norme générale pour les additifs alimentaires, tableau II : Catégories de denrées alimentaires ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles des additifs alimentaires sont autorisés, CODEX STAN 192-1995, Adopté en 1995. Révision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021, pp 300- 495 (consulter p385 pour les additifs alimentaires autorisés dans les viandes).

Une base de données regroupant les normes relatives aux additifs alimentaires et leurs DJA actuelles, indiquant notamment l'année de la dernière évaluation du JECFA et le numéro de SIN qui leur a été attribué, peut être consultée sur le site JECFA de la FAO, in : <http://www.fao.org/ag/agn/jecfaadditives/search.html?lang=fr>.

⁹⁹ IDEM.

¹⁰⁰ OMC, rapport de l'organe d'appel, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, AB-1997-4, 16 janvier 1998.

¹⁰¹ OMC, rapport du groupe spécial, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

établi des limites sécuritaires de résidus pour deux des trois hormones artificielles, à des niveaux considérés comme ne présentant pas de risque pour la santé humaine¹⁰².

Dans l'affaire Australie – Saumons, le groupe spécial a apporté une contribution importante à l'interprétation de l'article 3§1, en déclarant que : « le fait qu'... il n'existe pas de directives internationales pour chacune des ... maladies constituant un sujet de préoccupation ne signifie pas qu'une directive internationale qui s'applique à une seule de ces maladies ne puisse pas être pertinente ... pour la mesure en cause »¹⁰³.

En conclusion, il est à indiquer que les normes internationales pertinentes sur la base desquelles les pays membres de l'OMC doivent établir leurs mesures :

- Sont celles qui sont publiées par les trois organisations sœurs (ou par toute autre organisation internationale compétente si le Comité SPS devait en identifier une à l'avenir, comme le prévoit le paragraphe 3 de l'Annexe A de l'Accord SPS) ; et

¹⁰²La CCA a approuvé des limites maximales de résidus pour trois hormones naturelles et deux hormones de synthèse utilisées dans la production de viande, après que des études approfondies ont démontré que ces substances pouvaient être utilisées en toute sécurité et que leurs résidus n'avaient aucun effet nocif sur la santé du consommateur.

Voir : CCA, rapport de la 21^{ème} session de la commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, FAO, Rome, 3-8 juillet 1995.

Pour les limites en question, consulter :

FAO/OMS, limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments, CAC/MRL 2-2014, mises à jour à la 37^{ème} session de la commission du Codex Alimentarius (juillet 2014).

Hormones naturelles : (17 β - œstradiol, progestérone et testostérone) ;

Hormones de synthèse : (Zéranol, acétate de trenbolone et Acétate de mélengestrol).

Acétate de trenbolone : DJA : 0-0,02 μ g/kg de poids corporel (34e JECFA, 1989).

Zéranol : DJA : 0-0,5 μ g/kg de poids corporel (32e JECFA, 1987)

Acétate de mélengestrol : DJA : 0-0,03 μ g/kg de poids corporel

Progestérone : DJA : 0-30 μ g/kg de poids corporel (52e JECFA, 1999).

Testostérone : DJA : 0-2 μ g/kg de poids corporel (52e JECFA, 1999).

17 β - œstradiol : DJA : pas nécessaire (32e JECFA, 1987) ; 0-0,05 μ g/kg de poids corporel (52eJECFA, 1999).

En rapport avec le vif du conflit CE-Hormones, la CCA a établi des normes pour 05 desdites hormones, à savoir : 17 β - œstradiol, progestérone, testostérone, acétate de trenbolone et Zéranol. Par contre, la norme fixée pour l'acétate de mélengestrol concerne la viande de poulet non pas de bovin.

En fait, une base de données regroupant les normes relatives aux limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires et leurs doses journalières admissibles DJA actuelles, indiquant notamment l'année de la dernière évaluation du JECFA, peut être consultée sur le site JECFA de la FAO, in : <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-vetdrugs/details/fr/c/12/>

¹⁰³ OMC, rapport du groupe spécial, Australie - mesures visant les importations de saumons, WT/DS18/R, 12 juin 1998.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

- Même s'il n'existe pas une norme internationale traitant expressément de la mesure en cause, il se peut qu'une autre norme Codex, CIPV ou OIE soit pertinente pour la mesure examinée.

En fait, même l'expression « sur la base de normes internationales » a aussi été interprétée dans l'affaire CE – Hormones. L'organe d'appel a affirmé dans cette affaire que le sens ordinaire de l'expression « sur la base de » est fort différent de la signification ordinaire ou normale de l'expression « conforme à », qui est utilisée à l'article 3§2 de l'Accord.

Le groupe spécial avait précédemment considéré que, pour être établie sur la base d'une norme internationale, une mesure devait refléter le même niveau de protection que la norme, et avait ainsi conclu que l'interdiction frappant les importations de viandes traitées aux hormones n'était pas fondée sur les normes du Codex, puisqu'elle assurait un niveau de protection sensiblement plus élevé.

Bien que, l'organe d'appel a estimé que l'expression « sur la base de » signifiait qu'une mesure pouvait retenir quelques-uns des éléments de la norme internationale, sans nécessairement les incorporer tous¹⁰⁴.

Il a ajouté qu'une mesure qui est « conforme à » une norme du Codex et qui l'incorpore est, bien entendu, établie « sur la base de » cette norme. Cependant, une mesure établie sur la base de la même norme peut ne pas être conforme à cette norme lorsque, par exemple, seulement quelques-uns des éléments et non pas tous les éléments de la norme ont été incorporés à la mesure.

Pour résumer, un membre de l'OMC est fortement encouragé à utiliser une norme internationale pertinente comme base de sa MSA mais n'est pas tenu de le faire, les membres étant autorisés à s'écarter des normes internationales s'il y a une justification scientifique ou si ces normes ne permettent pas d'obtenir le niveau de protection approprié pour le membre.¹⁰⁵

¹⁰⁴ L'Organe d'appel a déclaré :

« Sur la base de » quelque chose signifie communément "en partant de cela, en prenant cela comme principe fondamental, comme point de départ". Par contre, il faut beaucoup plus pour que quelque chose puisse être considéré comme "conforme à" une autre chose : puisque le mot conforme "se dit de ce qui correspond exactement à la norme, à la règle ... ».

OMC, rapport de l'organe d'appel, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), op.cit.

¹⁰⁵ Ce point sera abordé plus en détail dans la prochaine section.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Enfin, lorsqu'un membre de l'OMC adopte une MSPS qui est conforme à une norme internationale, il bénéficie de la présomption que cette mesure est nécessaire et compatible avec les dispositions pertinentes de l'AMSPS et du GATT.

Toutefois, si la mesure est seulement établie sur la base de la norme internationale, elle ne bénéficie pas de cette présomption, comme l'a précisé l'organe d'appel dans l'affaire CE – Hormones.

2- Présomption de compatibilité (conforme à)

L'article 3§2 de l'AMSPS dispose que les mesures qui sont conformes aux normes internationales sont présumées être compatibles avec les dispositions de l'AMSPS et les membres qui adoptent ces mesures peuvent être relativement sûrs que lesdites mesures seront réputées être nécessaires à la protection des consommateurs. Cela signifie que la MSA est réputée ne pas créer un obstacle non nécessaire au commerce international si elle est conforme aux normes internationales pertinentes.¹⁰⁶

Il est dit parfois que les normes internationales constituent pour les gouvernements une sorte de protection. Toutefois, il est évident que les membres ont le droit de contester toutes les MSA, en particulier s'ils estiment infondée, par exemple, l'allégation selon laquelle une mesure est conforme à une norme internationale¹⁰⁷.

Comme cela est indiqué plus haut, l'organe d'appel a interprété l'expression « conforme à » dans l'affaire CE – Hormones. Il a dit ce qui suit : « Par contre, il faut beaucoup plus pour que quelque chose puisse être considéré comme

¹⁰⁶ L'article 3§2 de l'AMSPS stipule : « Les mesures sanitaires ou phytosanitaires qui sont conformes aux normes, directives ou recommandations internationales seront réputées être nécessaires à la protection de la vie et de la santé des personnes et des animaux ou à la préservation des végétaux, et présumées être compatibles avec les dispositions pertinentes du présent accord et du GATT de 1994 », op.cit.

¹⁰⁷ C'est pourquoi, il est important que cette présomption soit réfragable. Un membre qui transpose dans sa réglementation nationale une norme internationale qui assure une protection contre quelque chose qui ne comporte pas de risque sanitaire pour le pays importateur pourrait être mis en cause pour avoir imposé une prescription qui est plus restrictive pour le commerce qu'il n'est nécessaire pour assurer une protection sanitaire. Par exemple, si un membre exige que les produits importés respectent la norme internationale afin d'empêcher l'entrée ou la dissémination d'une maladie particulière des fruits alors qu'en raison du climat, cette maladie ne constitue pas une menace phytosanitaire dans le pays importateur, la prescription pourrait être contestée même si elle est conforme à la norme internationale. De même, il se peut qu'une mesure adoptée par un membre soit conforme à une norme internationale mais que la manière dont le membre applique la mesure entraîne une violation d'une disposition, par exemple, de l'annexe C (procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation) de l'AMSPS.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

conforme à une autre chose, puisque le mot conforme se dit de ce qui correspond exactement à la norme, à la règle ... »¹⁰⁸.

De plus, dans la même affaire, l'organe d'appel a précisé ce qui suit :

« Conformément au paragraphe 2 de l'article 3 de l'Accord SPS, un Membre peut décider de promulguer une mesure SPS qui est en conformité avec une norme internationale. Cette mesure incorporerait complètement la norme internationale et la transformerait en pratique en une norme nationale »¹⁰⁹.

Enfin, l'organe d'appel a affirmé que : « incorporer complètement la norme internationale ce qui la transforme en pratique en une norme nationale »¹¹⁰.

Ainsi, une MSA jouit de la présomption de comptabilité une fois qu'elle est conforme à tous les éléments de la norme internationale de référence.¹¹¹

En somme, une MSA bénéficie d'une présomption de compatibilité avec les dispositions pertinentes de l'AMSPS, quoique réfragable. Cela est justifié par les limites de l'efficacité de l'harmonisation des normes internationales.

D'une part, les normes internationales promulguées sont consultatives et donc non juridiquement contraignantes, de sorte qu'elles reçoivent rarement une attention significative en dehors des cercles scientifiques.

D'autre part, certains gouvernements estiment que les mesures de salubrité des aliments doivent promouvoir, et non limiter le choix et la qualité. Ainsi, l'objectif n'est pas d'étouffer l'innovation ou d'homogénéiser la vaste gamme de produits alimentaires disponibles sur les marchés nationaux et internationaux,

¹⁰⁸ OMC, rapport de l'organe d'appel, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), op.cit.

¹⁰⁹ OMC, rapport de l'organe d'appel, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), op.cit.

¹¹⁰ IDEM.

¹¹¹ Les normes internationales pertinentes sont les normes adoptées par les trois organisations sœurs, dans leurs domaines d'action respectifs. Nonobstant, lesdites normes ne sont pas toutes pertinentes dans le cadre de l'AMSPS ; les normes pertinentes sont seulement celles qui traitent des questions mentionnées au paragraphe 3 de l'Annexe A de l'AMSPS.

Ainsi, l'AMSPS n'impose aucune autre condition concernant la pertinence des normes internationales au sens de l'article 3. Par conséquent, la question de savoir si une norme particulière a été adoptée par consensus ou par un vote à la majorité qualifiée ou à la majorité simple n'a pas d'importance. Ce qui importe c'est qu'elle ait été dûment élaborée conformément aux procédures des trois sœurs.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

mais d'établir les mesures fondamentales de sécurité pour servir de base sur laquelle la qualité et l'excellence opérationnelle peuvent croître et prospérer.¹¹²

B- L'adhésion aux organismes internationaux de normalisation : l'Etat perd l'emprise doit-il disposer sur le plan concurrentiel ?

Sur le plan pratique, les entreprises agroalimentaires ont accès à la majorité des marchés internationaux si leurs denrées alimentaires sont conformes aux normes internationales. En effet, il est beaucoup plus facile d'appliquer ces dernières que d'étudier et d'appliquer toute une série de normes nationales différentes. Ainsi, les exportateurs se concurrencent sur un pied d'égalité (1). Le hic, c'est que chaque entreprise s'entreprenne à obtenir des atouts concurrentiels afin de conquérir plus de part de marché. Pour cela, elles adoptent des normes privées afin de refléter des particularités à leurs aliments distincts des autres, puis leurs assurer une empreinte originale (2).

1- La valorisation de l'homogénéité des produits alimentaires : un axiome de la concurrence pure et parfaite

L'AMSPS préconise l'utilisation des normes internationales afin de fournir une base solide pour les mesures prises en vue de garantir le respect des exigences de sécurité des aliments, portant ainsi un gage de la qualité et de la confiance.

Puis tenant compte de l'homogénéité des aliments, le consommateur bénéficie des réductions de prix (rapport qualité/prix ; rapport prix /coût de revient).

De plus, les producteurs sont menés à concevoir et produire des versions identiques d'aliment donné, ce qui se traduit en réduction des coûts liés à la conformité aux spécificités et exigences des différents marchés, dans l'ensemble réduction des coûts de revient, et évidemment d'obtenir des économies d'échelles et des gains d'efficacité, impliquant ainsi l'élimination des entraves au commerce voire même l'accélération des échanges commerciaux internationaux.

Dans cette perspective, en plus de la réduction des coûts, les normes internationales assurent une réduction d'incertitude légale, née par la divergence

¹¹² De plus amples informations à ce sujet seront abordées dans les prochains éléments de la présente étude, notamment lors de l'analyse des particularités des normes privées.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

des réglementations nationales, constituant ainsi la pierre angulaire pour la convergence réglementaire.

Certes, l'harmonisation internationale est la voie pour surmonter les difficultés et un outil pour renforcer le développement économique et la compétitivité des entreprises. D'ailleurs, tout organisme pour l'harmonisation des MSA suscite un nivellement par le haut, car il favorise le développement et la diffusion de l'innovation technique.

De fait, le recours aux normes internationales représente, pour l'innovation technique, un instrument de vulgarisation efficace d'où son importance dans les dispositifs de veille et d'intelligence économique déployés par les entreprises.

Toutefois, la promotion de l'innovation technique engage un virage protectionniste par le biais de la protection et le respect des droits de propriété intellectuelle, essentiellement par des brevets, étant donné que des techniques brevetées peuvent constituer l'épine dorsale des normes, et tenant compte de l'avantage compétitif conféré au détenteur dudit brevet. Ceci implique que toute introduction de la technique dans la norme est soumise à l'obtention d'une licence d'utilisation du propriétaire¹¹³, de fait, et répondant aux dispositions de l'AMSPS pour réaliser les objectifs légitimes¹¹⁴, des licences obligatoires doivent être concédées contre une rémunération adéquate en fonction de la valeur économique de l'autorisation.¹¹⁵

¹¹³ Pour plus d'illustration des problèmes pratiques liés au domaine de propriété intellectuelle dans le secteur de la normalisation, voir : l'affaire Rambus-JEDEC-Commission fédérale du commerce des États-Unis d'Amérique et l'affaire Unocal ou les droits de propriété intellectuelle dans le cadre de l'élaboration de réglementations techniques obligatoires. Consulter : WILLINGMYRE George T, « Questions d'actualité sur la protection des droits de propriété intellectuelle dans le cadre des processus mondiaux de normalisation/TITLE », OMPI, in : https://www.wipo.int/sme/fr/documents/ip_standards2.htm

¹¹⁴ Dans ce cadre l'article 07 de l'ADPIC est applicable : « La protection et le respect des droits de propriété intellectuelle devraient contribuer à la promotion de l'innovation technologique et au transfert et à la diffusion de la technologie, à l'avantage mutuel de ceux qui génèrent et de ceux qui utilisent des connaissances techniques et d'une manière propice au bien-être social et économique, et à assurer un équilibre de droits et d'obligations ».

En effet, dans le cadre de l'exercice d'une concurrence loyale, il faut éviter les positions dominantes abusives sur les marchés, puis dans ce cas les licences obligatoires doivent être concédées conformément aux principes des pratiques anti-trust.

¹¹⁵ Pour un partage équitable des intérêts des titulaires des techniques brevetées et les utilisateurs finaux, les organismes de normalisations ont adopté des politiques adéquates en la matière permettant d'élaborer des techniques normalisées qui puissent être utilisées aussi largement que possible.

En fait, lesdites politiques sont en plein extension dans le domaine technique. A titre d'exemple voir :

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

2- L'influence des organismes internationaux de normalisation est proportionnelle : vers la promotion de la concurrence imparfaite

La dépendance à l'égard des trois sœurs dans le cadre de l'AMSPS a déjà apporté des changements. Comme le montrent les trois premiers, et actuellement les seuls, différends de l'OMC résolus au titre de l'AMSPS, à savoir le différend CE- Hormones, le différend Australie – saumon et le différend Japon - produits agricoles, le règlement des conflits commerciaux internationaux majeurs peuvent désormais reposer, au moins en partie, sur les normes du Codex, de la CIPV et de l'OIE. Même si ces normes restent uniquement consultatives, les enjeux pour les membres de l'OMC dans les MSA sont devenus plus importants et il existe un risque de politisation accrue des processus des trois sœurs lorsque de nouvelles normes sont établies. Des questions se sont également posées au sein de ces organisations quant à leurs capacités structurelles à remplir leurs nouveaux rôles.

En fait, les normes internationales de ces organisations relèvent d'une grande importance dans le règlement des différends concernant des MSA résolus par le biais du Mémoire d'accord sur les règles et procédures régissant le règlement des différends¹¹⁶.

Certes, cette évolution reflète le rôle joué par les instances normatives dans la création de nouvelles formes de gouvernance alimentaire. Toutefois, l'importance accordée à l'ouverture d'adhésion dans les OIN, tels que définis par l'organe d'appel dans l'affaire Etats Unis – Thon II¹¹⁷, a mis en évidence la nécessité d'évaluer les mécanismes d'adhésion. Bien que cet aspect soit incontesté en ce qui concerne le CAC, le statut juridique des membres de l'ISO était plutôt incertain jusqu'à récemment. Après la modification de ses statuts en 2012, qui a

Politique de brevet commun ISO / CEI / UIT, in : https://isotc.iso.org/livelink/livelink/fetch/2000/2122/3770791/Common_Policy.htm?nodeid=6344764&vernum=-2.

Et pour plus d'information sur le sujet des droits de propriété intellectuelle et la normalisation, voir ; questions d'actualité en matière de brevets, OMPI, in : <https://www.wipo.int/patent-law/fr/developments/>

En Algérie, avec l'avènement des startups, promouvoir lesdites politiques est crucial. D'ailleurs, des startups en agriculture sont en grande ampleur. Certes, cela est promu afin de garantir la sécurité alimentaire, notamment avec la crise économique qui secoue le monde. Bien qu'il faut encourager une agriculture sûre et saine. Ainsi, il faut que la production des aliments soit conforme à des mesures bien définies, et dans ce cas se sont des mesures privées.

¹¹⁶ OMC, règlement des différends, mémorandum d'accord sur les règles et procédures régissant le règlement des différends, 1994, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/dsu_f.htm

¹¹⁷ OMC, rapport de l'organe d'appel, États-Unis – mesures concernant l'importation, la commercialisation et la vente de thon et de produits du thon, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

supprimé l'éligibilité des personnes et des entreprises à l'adhésion à l'ISO, l'équilibre entre la jurisprudence de l'OMC et les principes de légitimité a pu être rétabli.

Ainsi, les entreprises se préoccupent davantage à adopter des normes privées¹¹⁸ de salubrité des aliments, notamment les grands distributeurs des denrées alimentaires dans les pays industrialisés et aussi quelques-uns des pays à revenu moyen.

En effet, la motivation des normes privées provient principalement de la compétence du marché et des avantages techniques des entreprises, qui impliquent inévitablement les facteurs du droit de propriété intellectuelle. En conséquence, les normes privées ont une forte influence sur les marchés concernés, et deviennent même de facto des normes obligatoires.

Nonobstant, les normes alimentaires volontaires privées ont suscité des inquiétudes parmi les gouvernements des pays les moins avancés et des pays en développement au sein de l'OMC. Bien que les normes alimentaires privées s'étendent à la fois à la qualité et à la sécurité, ce sont les normes de sécurité qui ont reçu le plus d'attention. En particulier, le comité SPS a été invité à établir un groupe de travail afin d'aborder la question de savoir si les normes de sécurité privées relèvent du champ d'application de l'AMSPS.

Les premières préoccupations ont été soulevées par Saint-Vincent-et-les Grenadines en 2005, dont le gouvernement s'est plaint des exigences supplémentaires fixées par EurepGap pour l'exportation de bananes vers le Royaume-Uni.¹¹⁹ Soutenu, entre autres, par l'Équateur¹²⁰ et l'Argentine¹²¹, Saint-

¹¹⁸ A noter que les normes sont réparties en deux types : normes de jure, dites de droit, qualifiées des principes élaborés par des organismes spécialisés dans des documents, déterminant l'ensemble des caractéristiques intrinsèques et extrinsèques des produits. Tel est le cas des MSA élaborées par les trois sœurs ;

Normes de facto, dites de fait, sont des caractéristiques adoptées par des producteurs afin de refléter des particularités à leurs produits distincts des autres, puis leurs assurer une empreinte originale. Comme le cas des modèles ; une fois ces derniers sont appliqués à plusieurs produits similaires, deviennent des modèles standardisés.

Pour cela, le code de pratique pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes est ouvert à l'acceptation par les organismes de normalisation, mais les producteurs ne sont pas tenus de le faire.

¹¹⁹ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, normes industrielles privées, communication de Saint-Vincent-et-les Grenadines, G/SPS/GEN/766, 28 février 2007.

¹²⁰ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, normes privées et commerciales, déclaration de l'Équateur à la réunion des 27 et 28 juin 2007, G/SPS/GEN/792, 5 juillet 2007.

¹²¹ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, les normes privées et l'accord SPS, note du secrétariat, G/SPS/GEN/746, 24 janvier 2007.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Vincent-et-les Grenadines s'est plaint que ces normes alimentaires privées supplémentaires sont plus strictes que les normes alimentaires obligatoires nationales qui sont en place.

En réponse à ces préoccupations, le comité SPS est convenu d'entreprendre une étude comparative en trois étapes sur les effets des normes SPS privées. Dans un premier temps, le Secrétariat a distribué un questionnaire sur les normes privées liées aux mesures SPS en 2008.¹²² Dans un deuxième temps, la diffusion en 2009 d'un rapport descriptif résumant les informations contenues dans les 40 réponses obtenues de 22 Membres.¹²³ Dans le cadre de la troisième et dernière étape le Secrétariat a ensuite établi un rapport analytique identifiant les actions possibles.¹²⁴ Les recommandations proposées ont été modifiées après une discussion entre le groupe de travail ad hoc sur les normes privées et le Comité SPS, et une version révisée des recommandations a été distribuée en mars 2010.¹²⁵ Après la réunion du groupe de travail ad hoc, une deuxième version révisée des recommandations a été distribuée.¹²⁶ Quelques mois plus tard, une troisième révision de la recommandation a été publiée.¹²⁷

En mars 2011, six actions ont été proposées au comité SPS par le groupe de travail ad hoc sur les normes privées liées aux mesures SPS.¹²⁸ À sa réunion du 20 au 31 mars 2011, le Comité SPS a adopté cinq des six actions proposées.¹²⁹

¹²² OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, questionnaire sur les normes SPS privées, note du secrétariat, G/SPS/W/232, 8 décembre 2008.

¹²³ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, effets des normes SPS privées - rapport descriptif, note du secrétariat, G/SPS/GEN/932, 15 juin 2009.

¹²⁴ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, G/SPS/W/247, 20 octobre 2009.

¹²⁵ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, révision, G/SPS/W/247/Rev.1, 5 mars 2010.

¹²⁶ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, révision, G/SPS/W/247/Rev.2, 15 juin 2010.

¹²⁷ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, révision, G/SPS/W/247/Rev.3, 11 octobre 2010.

¹²⁸ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport du groupe de travail ad hoc sur les normes SPS privées au comité SPS, G/SPS/W/256, 3 mars 2011.

¹²⁹ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions relatives aux normes SPS privées, décision du comité, G/SPS/55, 6 avril 2011.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Depuis lors, le Comité SPS travaille sur l'Action 1, à savoir l'établissement d'une définition de travail des normes SPS privées.¹³⁰ Alors que la Nouvelle-Zélande et la Chine sont parvenues à produire un projet de définition des normes SPS privées,¹³¹ les Membres restent dans l'impasse. En mars 2014¹³², le Comité SPS a chargé le Secrétariat de compiler les informations pertinentes sur la définition des normes privées au sein d'autres organismes internationaux de normalisation. Ces données ont été examinées lors de la réunion formelle du comité SPS en juillet 2014, où l'Argentine a fait référence à des définitions supplémentaires établies par l'OIE et la CAC, tandis que le Canada a souligné les efforts actuels de l'OCDE pour rédiger une définition des normes privées.¹³³ Le Comité est convenu d'examiner ces nouveaux développements avant de diffuser un rapport sur une "définition pratique de compromis d'une norme privée liée aux SPS".¹³⁴

SOUS-SECTION2

Booster l'utilisation des normes internationales : Quels mécanismes à envisager ?

L'AMSPS reconnaît les difficultés spéciales que les pays en développement membres de l'OMC peuvent rencontrer pour se conformer aux normes internationales et pour les formuler voire les appliquer sur leur propre territoire. A cet égard, plusieurs dispositions ont été envisagées pour les aider, à savoir les dispositions de l'Accord relatives à l'assistance technique **(A)** et au traitement spécial et différencié **(B)**.

¹³⁰OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition de définition pratique des normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, G/SPS/W/265, 6 mars 2012.

OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition de définition pratique des normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat révision, G/SPS/W/265/Rev.1, 26 juin 2012.

OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition de définition pratique des normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat révision, G/SPS/W/265/Rev.2, 28 septembre 2012.

¹³¹ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport des coresponsables du groupe de travail électronique sur les normes privées concernant l'action n° 1 (G/SPS/55), communication présentée par les coresponsables du groupe de travail électronique, G/SPS/W/276, 18 mars 2014.

¹³² Ibid.

¹³³OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, définitions existantes des normes privées dans d'autres organisations internationales, note du secrétariat, G/SPS/GEN/1334, 18 juin 2014.

¹³⁴ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, définitions existantes des normes privées dans d'autres organisations internationales, note du secrétariat, révision, G/SPS/GEN/1334/Rev.1, 5 août 2014.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

A- Privilégier la participation effective des pays en développement dans le processus d'élaboration des normes internationales

Les pays en développement ont indiqué à plusieurs reprises qu'ils avaient besoin d'une assistance technique supplémentaire pour mieux participer aux travaux des organisations de normalisation (1) et des fonds nécessaires à cette fin¹³⁵ (2).

1- Mettre en place des outils spécifiques d'évaluation des capacités : l'Assistance non-financière

L'article 9 de l'AMSPS qui traite de l'assistance technique reconnaît la difficulté de s'adapter et de se conformer aux normes internationales nécessaires pour arriver au niveau approprié de salubrité des aliments sur les marchés d'exportation en particulier pour les exportateurs des pays en développement. Dans cet article les membres conviennent de faciliter l'octroi d'une assistance technique qui peut être fournie au plan bilatéral ou par l'intermédiaire d'organisations internationales.

A cet égard, le Secrétariat de l'OMC fournit une assistance, fondée sur la demande aux pays en développement et aux pays les moins avancés membres, souvent avec la participation des trois organisations sœurs¹³⁶. Une assistance technique importante est aussi fournie au plan bilatéral par les membres de l'OMC, et de manière indépendante, par les trois sœurs. D'autres organisations régionales et internationales participent aussi à l'effort d'assistance technique¹³⁷.

¹³⁵ À la Conférence ministérielle tenue à Doha en 2001, les membres de l'OMC ont prié instamment le directeur général de poursuivre ses efforts de coopération avec les organisations internationales de normalisation et d'autres institutions, qui accordent la priorité à la participation effective des pays les moins avancés Membres et facilitent l'octroi d'une assistance technique et financière à cette fin.

Voir : OMC, conférence ministérielle, quatrième session, Doha, 9-14 novembre 2001, questions et préoccupations liées à la mise en œuvre, décision du 14 novembre 2001, WT/MIN (01) /17, 20 novembre 2001.

¹³⁶ En fait, il est à noter que le comité du commerce et du développement (CCD) est chargé de planifier les activités d'assistance technique de l'OMC. Il adopte un plan annuel d'assistance technique. Les pays en développement membres de l'OMC peuvent demander au secrétariat de mener chaque année deux séminaires ou ateliers nationaux dans leur pays, sur les accords de leur choix, tandis que les pays les moins avancés Membres peuvent demander l'organisation de trois activités nationales par année. En outre, le secrétariat de l'OMC organise généralement chaque année trois séminaires régionaux (ou sous régionaux) sur la mise en œuvre de l'AMSPS.

Voir : OMC, comité du commerce et du développement, assistance technique et plan de formation 2007, WT/COMTD/W/151, 17 octobre 2006.

¹³⁷ En effet, chaque pays peut aussi prendre d'autres mesures susceptibles de faciliter la réception de l'assistance technique, dans le cadre de la coopération bilatérale ou d'initiatives multilatérales. A titre d'exemple, il est à préciser que les donateurs préfèrent fournir une assistance technique dans les domaines où ils ont déjà une expérience. En conséquence, tout pays doit essayer d'identifier les pays qui rencontrent des difficultés analogues

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

L'assistance technique peut prendre la forme de conseils, de crédits, de dons et d'aides, de formation et de matériel. Elle peut être fournie de diverses façons. En outre, les membres de l'OMC ne sont pas tenus d'exécuter eux-mêmes les activités d'assistance technique ; c'est-à-dire qu'ils peuvent fournir des fonds aux organisations internationales appropriées, multilatérales ou régionales, ou qu'ils peuvent financer à cette fin des institutions spécialisées¹³⁸.

L'AMSPS impose aux membres de l'OMC des obligations explicites dans une situation particulière : dans les cas où un pays en développement membre a besoin d'investissements substantiels pour adapter ses exportations aux prescriptions SPS imposées par le membre importateur. Dans ces cas, ce dernier doit envisager d'aider le membre exportateur, de façon à préserver les possibilités d'accès aux marchés du membre en développement¹³⁹.

L'assistance technique est une notion très large, qui recouvre différents types d'activités. En ayant cela à l'esprit, le comité SPS a demandé au secrétariat, en 2000, d'élaborer dans une note une typologie des besoins en matière d'assistance technique afin d'aider les membres à décider quels types de mesures étaient les plus appropriées en matière d'assistance technique. Le secrétariat a suggéré qu'on pourrait classer de façon systématique l'assistance technique en quatre grandes catégories, à savoir : information, formation et développement de l'infrastructure immatérielle/ matérielle.¹⁴⁰

aux leurs et de voir comment ils ont obtenu une assistance technique efficace. Ils peuvent ensuite contacter les mêmes donateurs pour voir si leur projet a sa place parmi leurs activités.

Consulter les rapports sur l'AT présentés par les membres de l'OMC qui sont des donateurs potentiels, afin de voir sur quoi ont été axées leurs activités d'assistance technique dans le domaine SPS.

De plus, il est important de consulter, par exemple, l'aperçu des activités d'assistance technique liée aux mesures SPS indiquées dans la base de données OMC/OCDE sur le renforcement des capacités dans le domaine du commerce (OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, aperçu de l'assistance technique dans le domaine SPS communiquée à la base de données OMC/OCDE sur le renforcement des capacités commerciales, note du secrétariat, G/SPS/GEN/726, 4 octobre 2006) et les activités d'assistance technique et de formation dans le domaine SPS de 1994 à 2006 (OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, activités d'assistance technique et de formation dans le domaine SPS (1^{er} septembre 1994-31 décembre 2006), note du Secrétariat, révision, G/SPS/GEN/521/Rev.2, 27 février 2007).

¹³⁸ Voir les dispositions de l'article 9§1 de l'AMSPS, op.cit.

¹³⁹ Voir les dispositions de l'article 9§2, ibid.

¹⁴⁰ Pour une explication détaillée des quatre catégories d'AT, consulter : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, typologie de l'assistance technique, note du secrétariat, G/SPS/GEN/206, 18 octobre 2000.

Ce document indique aussi les domaines de formation couverts par les trois organisations sœurs. Chaque organisation a élaboré ses propres outils de diagnostic. La CIPV a créé l'outil d'évaluation de la capacité phytosanitaire pour aider les pays à mesurer leurs capacités et à identifier leurs besoins d'assistance. Des outils de

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Cependant, en pratique, il a été noté que de nombreux pays ont réformé leurs systèmes sanitaires et phytosanitaires, en modifiant les structures de leurs autorités publiques et en établissant de nouvelles structures administratives et une nouvelle législation. Il s'est avéré que le manque de ressources financières, de matériel ou d'infrastructures modernes de certains membres de l'OMC n'était pas nécessairement un obstacle. D'autres facteurs, tels que la faible participation des membres aux travaux des trois sœurs et du Comité SPS, la méconnaissance de l'AMSPS et l'absence de cadre opérationnel pour les institutions responsables de l'administration de l'Accord étaient en fait des facteurs tout aussi importants.¹⁴¹

En fait, il est à noter que les pays en développement pouvaient rendre leur participation plus efficace en améliorant la coordination, au niveau national, entre les ministères compétents, en particulier les ministères de l'agriculture, de la santé et du commerce. L'absence de dialogue entre les administrateurs et les experts scientifiques, aux niveaux régional et national, est un problème majeur dans la plupart des pays en développement, voire dans de nombreux pays développés.

2- Financer les projets relatifs au renforcement des capacités : l'assistance financière

Le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC) est un programme mondial de renforcement des capacités et d'assistance technique destiné à aider des pays en développement dans les

diagnostic analogues ont été élaborés par la FAO/l'OMS pour l'innocuité des produits alimentaires et, récemment, par l'OIE, pour la santé des animaux.

Consultez aussi les exposés faits par les différentes organisations internationales au sujet de leurs activités d'AT dans le domaine SPS lors du Séminaire sur l'assistance technique et le renforcement des capacités en relation avec l'Accord SPS, organisé par le Secrétariat de l'OMC en 2002.

Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, séminaire sur l'assistance technique et le renforcement des capacités en relation avec l'Accord SPS, 5 novembre 2002, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/sem_nov02_f/programme_f.htm

À l'origine, les activités d'assistance technique prenaient la forme de séminaires d'introduction expliquant les droits et obligations des membres de l'OMC au titre de l'AMSPS, mais depuis, elles se sont de plus en plus diversifiées à mesure que les pays faisaient des progrès dans la mise en œuvre de l'Accord. Des séminaires plus spécifiques sur des sujets difficiles, comme l'évaluation des risques, ont été organisés, parallèlement à la fourniture de services allant de l'avis scientifique à une aide pratique pour l'établissement de services d'inspection nationaux, ou à des investissements dans l'infrastructure de laboratoire.

¹⁴¹ Pour d'amples informations, consulter : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, conception et adaptation des systèmes sanitaires et phytosanitaires des pays en développement, afin de satisfaire aux engagements découlant de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, déclaration du Guatemala à la réunion des 10 et 11 novembre 1999, G/SPS/GEN/157, 17 décembre 1999.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

domaines du commerce et des MSPS. Cette initiative a été lancée en 2002 par la FAO, l'OIE, la Banque mondiale (BM), l'OMS et l'OMC.

Le FANDC est à la fois un mécanisme de coordination et un mécanisme de financement, qui accorde un financement sous forme de dons aux pays en développement désireux de se conformer aux MSPS internationales ; il sert aussi de cadre à un dialogue sur les questions relatives à l'assistance technique dans le domaine SPS entre les cinq organisations partenaires et les donateurs intéressés¹⁴².

De plus, les trois organisations sœurs ont toutes établi des fonds d'affectation spéciale, financés par les contributions des organismes donateurs et des pays membres, afin d'améliorer la participation des pays en développement aux réunions et activités de normalisation, aux programmes de formation et aux consultations techniques régionales sur les normes et leur application. Ces fonds couvrent aussi les frais encourus par les représentants des pays en développement qui assistent à des réunions à l'étranger, comme cela a été indiqué lors de l'Atelier consacré aux organisations internationales de normalisation : Procédures et participation, organisé par le Secrétariat de l'OMC en mars 2001.¹⁴³

Malgré cela, un obstacle à la pleine participation des membres de l'OMC aux travaux des trois organisations sœurs réside dans le fait que les critères d'adhésion à ces organisations sont différents. Pour être membre de la CCA, par exemple, un pays doit être membre d'au moins une de ses organisations mères, la FAO et l'OMS. Or, ni la FAO ni l'OMS n'accordent le statut de membre aux territoires douaniers distincts. Ceux-ci peuvent toutefois devenir membres de l'OIE.

¹⁴² Le FANDC a un site Web très complet, sur lequel sont disponible et consultatif les renseignements sur les possibilités de financement et sur la façon d'élaborer un projet, ainsi qu'une base de données sur l'assistance technique. Le contact du Secrétariat du FANDC à l'adresse suivante : STDFSecretariat@wto.org. Consulter aussi les derniers rapports actualisés du FANDC au Comité SPS :

OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, informations actualisées concernant le fonctionnement du fonds pour l'application des normes et le développement du commerce, note du secrétariat, G/SPS/GEN/648, 24 mars 2006.

OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, informations actualisées concernant le fonctionnement du fonds pour l'application des normes et le développement du commerce, note du secrétariat, G/SPS/GEN/718, 31 juillet 2006.

¹⁴³ Pour d'amples informations, consulter : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport succinct sur l'atelier consacré aux organisations internationales de normalisation : procédures et participation, 13 mars 2001, note du secrétariat, G/SPS/GEN/250, 14 mai 2001.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

B- Résoudre les problèmes spécifiques des pays en développement en élaborant des solutions sur mesure : TSD

La participation active des pays en développement aux travaux des trois organisations sœurs devrait être encouragée et facilitée¹⁴⁴. En fait, de nombreux

¹⁴⁴ Voir les dispositions de l'article 10§4 de l'AMSPS, op.cit.

En fait, dans l'optique du commerce international, il convient de préciser que la croissance des échanges commerciaux internationaux est en étroite relation avec le niveau du développement d'un pays, d'où l'accès des pays en développement est moins significatif à celui des pays développés. Dans ce contexte, des traitements préférentiels sont prévus par les accords de l'OMC, afin d'atteindre le point d'équilibre entre l'ensemble des partenaires commerciaux à l'échelle mondiale, sans tenir compte de l'indice de taille et de puissance économique. Pour plus de détails sur lesdits traitements préférentiels, voir chacun des accords de l'OMC :

L'AMSPS (article 10) ;

L'AOTC (article 12) ;

Accord sur les Subventions et les Mesures Compensatoires (ASMC) (article 27) : mesure compensatoire spécifique (27§15) et subvention spécifique à l'exportation (27§14) ;

Accord sur les textiles et les vêtements (ATV) (article 6§6 /a, c) ;

Accord sur l'Agriculture (AG) (articles 6, 15 et 16) ;

Accord sur la Mise en œuvre de l'Article VII de l'Accord Général sur les Tarifs Douaniers et le Commerce de 1994 (VAL) (article 20 et Annexe 3) ;

Accord Général sur le Commerce des Services (AGCS) (article 4§1) ;

Accord des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC) (Articles 65(§1+ §4) et 66).

Pour les textes intégraux desdits accords voir :

OMC, les accords de l'OMC : l'accord de Marrakech instituant l'organisation mondiale du commerce et ses annexes, Genève, suisse, 2017.

De plus, il est à noter que, les traitements préférentiels ne sont pas considérés, exclusivement, comme des privilèges et immunités requis pour surmonter les obstacles liés au commerce et la concurrence internationale, mais en fait, ce sont des principes fondamentaux pour un système commercial multilatéral, ainsi constituent la pierre angulaire du droit au développement. Tout simplement, l'ouverture des échanges commerciaux représente un facteur important du développement.

Voir l'objectif du millénaire pour le développement (OMD 8) qui vise à établir un partenariat mondial pour le développement : « Cible A : Poursuivre la mise en place d'un système commercial et financier multilatéral ouvert, réglementé, prévisible et non discriminatoire ; Cible B : Répondre aux besoins particuliers des pays les moins avancés (PMA)... ».

Objectifs du millénaire pour le développement (OMD) établis par les Nations Unies : https://www.wto.org/french/thewto_f/coher_f/mdg_f/mdgs_f.htm

Et pour plus d'information voir :

Objectifs du millénaire pour le développement, rapport 2015, Nations unies, New York, 2015 : file:///C:/Users/user/Downloads/MDG-Report_2015_FR.pdf

Ainsi, les travaux de l'OMC sont pertinents pour la réalisation de l'OMD8. En effet, après l'échec des négociations commerciales du Cycle de Doha, qui avaient comme objectif le développement, s'est tenue la conférence ministérielle de Bali en décembre 2013, où les ministres ont adopté un certain nombre de mesures, communément appelé paquet de Bali, au titre du segment développement, dont certaines visent à contrebalancer la facilitation des échanges des pays en développement et les moins avancés.

Pour plus de détail voir :

Déclaration ministérielle de BALI, WT/MIN (13) /DEC, OMC, 11 décembre 2013, pp01-03.

Pour d'amples informations sur le rapport entre le commerce et le développement, ainsi la corrélation entre la conclusion des négociations de Doha et la réalisation de l'OMD, voir :

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

pays en développement assistent aux réunions d'au moins quelques comités de ces organisations, ou présentent des observations sur les normes en cours d'élaboration.

De plus, les organismes internationaux de normalisations prennent en considération ces conditions afin d'élaborer des normes internationales spécifiques garantissant le commerce des aliments fondamentaux pour leur croissance économique. Par ailleurs, lesdites opportunités ne suffisent à elles seules pour lever les contraintes qui entravent le commerce international des pays en développement, en fait, un appui technique s'avère nécessaire notamment pour la création des institutions nécessaires pour l'application judicieuse des obligations édictés par l'ASPS et assurer leur bon fonctionnement.

Etant donné l'importance desdites institutions, des accords de reconnaissance mutuelle (ARM), convenus internationalement sous l'égide des différentes organisations internationales¹⁴⁵, devraient être ratifiés par les institutions nationales de chaque pays membre, afin de soutenir la confiance des résultats obtenus par les différentes installations, constituant l'infrastructure qualité¹⁴⁶, puis promouvoir le commerce international.

Toutefois, certains membres sont préoccupés par le fait que, souvent, les normes internationales ne sont pas adaptées aux besoins spéciaux des pays en développement, ou qu'il n'existe pas de normes pour les aliments présentant de l'intérêt pour eux. En outre, les pays en développement ont noté que de nombreux

OMC, l'OMC et les objectifs du millénaire pour le développement, pp 02-06 : https://www.wto.org/french/thewto_f/coher_f/mdg_f/mdg_f.pdf

¹⁴⁵ L'OIML, l'ILAC, l'ISO, BIPM, l'IAF, la CEI, l'ITC, l'UIT, la CEE-ONU - la GT9 et l'ONUDI forment le réseau de métrologie, d'accréditation et de normalisation créé dans les pays en développement (Réseau DCMAS), comme une infrastructure essentielle pour la cohérence nationale et internationale des mesurages par rapport à des normes reconnues et pour le respect des exigences de l'OMC.

Voir : Martin Kellermann et Daniel P. Keller, le levier de l'infrastructure qualité : Impact sur l'environnement des affaires, Document de travail, l'organisation des nations unies pour le développement industriel (ONUDI), 2015, p23

¹⁴⁶ L'infrastructure qualité est définie comme suit : « La totalité du cadre institutionnel (public ou privé) nécessaire pour établir et mettre en œuvre la normalisation, la métrologie (scientifique, industrielle et juridique), les services d'accréditation et d'évaluation de la conformité (l'inspection, les essais et la certification des produits et des systèmes) nécessaires pour fournir des preuves acceptables que les produits et les services répondent aux exigences définies, qu'elles soient exigées par les autorités de régulation (technique) ou par le marché (par contrat ou par déduction) », *ibid.*, p106.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

pays importateurs n'indiquaient pas leurs niveaux appropriés de protection, ce qui entravait l'accroissement des exportations¹⁴⁷.

En 2001/02, le directeur général a pris contact avec un certain nombre d'OIN et d'organisations intergouvernementales pour étudier des mécanismes financiers et techniques permettant de favoriser la participation des pays en développement aux activités internationales de normalisation, et pour déterminer comment répondre au mieux aux besoins d'assistance technique dans le domaine SPS. Cette initiative a abouti à l'établissement d'un rapport regroupant les renseignements obtenus auprès de plusieurs institutions compétentes sur leurs mesures visant à accroître la participation des pays en développement membres à l'élaboration de normes internationales et sur leurs activités d'assistance technique en la matière.¹⁴⁸

¹⁴⁷ Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, traitement spécial et différencié et assistance technique, communication présentée par l'Inde à la réunion des 10 et 11 juin 1998, G/SPS/GEN/85, 23 juillet 1998.

En fait, cela est une dérogation aux dispositions de l'AMSPS liées aux obligations prévues dans les articles 2,3 et 5, dont les détails seront présentés dans le titre2 de la présente partie.

¹⁴⁸ WTO, General Council Special Session on Implementation, Report of the Director-General: actions to increase participation of developing country members in the work of relevant international standard setting organizations, Information from International Organizations, WT/GC/48, 24 September 2001.

CHAPITRE II

La justification scientifique : un outil privilégié pour parvenir les vellétés protectionnistes

Les membres de l'OMC peuvent prendre des mesures de réduction des risques liés à la salubrité des aliments en fonction de leurs propres objectifs de gestion des risques, appelés niveau de protection approprié ou niveau de risque acceptable du membre. À ce titre, les membres peuvent imposer des mesures qui aboutissent à un niveau d'innocuité des aliments supérieur à celui qui serait obtenu par des mesures fondées sur les normes internationales pertinentes, si les mesures sont scientifiquement justifiées (**section 1**).

Une fois que les preuves suffisantes sont établies et qu'une évaluation des risques est correctement menée, il appartient au pays membre d'améliorer la clarté, la prévisibilité et l'information concernant les mesures commerciales appliquées comme une prérogative des membres concernés (**section2**).

SECTION1

La science comme critère normatif par défaut

Conformément aux dispositions de l'AMSPS, tout gouvernement a le droit d'adopter des MSA pour obtenir le niveau de protection qu'il souhaite atteindre, et d'adopter les mesures qui lui permettent de le faire. Quoique, ce droit s'accompagne d'obligations fondamentales, énoncées à l'article 2 et précisées dans d'autres dispositions, exigeant que ces mesures soient fondées sur des principes scientifiques (**sous-section1**) et ne soient pas maintenues sans preuves scientifiques suffisantes (**sous-section2**).

SOUS-SECTION1

La scientificité d'une MSA : garantir un contrôle à priori de la licéité des mesures

Lorsque les gouvernements choisissent de s'écarter des normes internationales au titre de l'article 3§3, l'AMSPS leur impose de procéder à une évaluation des risques conformément aux articles 5§1 à 5§3 (**A**).

Les approches de la caractérisation de l'évaluation des risques ont fait l'objet d'un débat considérable. En matière de salubrité des aliments, cette démarche est

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

considérée comme une enquête scientifique et souvent (quantitativement) empirique dépourvue de considérations politiques et de jugements de valeur sociale (B).

A- L'évaluation scientifique des risques : un impératif incontournable

Les membres n'établissent pas toujours leurs MSA sur la base de normes internationales. D'une part, les trois organisations sœurs n'ont pas élaboré des normes internationales pour chaque aspect de la salubrité des aliments. D'autres part, les membres peuvent souhaiter adopter des MSA qui assurent un niveau de salubrité plus élevé que celui qui est obtenu avec les normes internationales pertinentes.

Dans ce contexte, il importe de noter que l'encouragement à utiliser les normes internationales ne signifie pas que celles-ci constituent un plancher ou un plafond pour les normes nationales. Ainsi, les mesures nationales ne sont pas contraires à l'AMSPS simplement parce qu'elles diffèrent des normes internationales.

Quoique, l'article 5§1 de l'AMSP énonce l'obligation d'établir une MSA sur la base d'une évaluation des risques, compte tenu des techniques élaborées par les trois organisations internationales.¹⁴⁹ En fait, ces dernières reconnaissent que l'évaluation des risques fait partie d'un processus plus vaste appelé analyse des risques.

Selon le Codex Alimentarius, l'analyse des risques est un processus comprenant l'évaluation des risques, la gestion des risques et la divulgation des risques¹⁵⁰. L'analyse des risques est une façon systématique de rassembler,

¹⁴⁹ Cependant, les évaluations des risques ne doivent pas nécessairement être effectuées par le membre de l'OMC qui institue une mesure. Un Membre de l'OMC peut plutôt fonder ses mesures nationales sur les résultats d'enquêtes scientifiques menées par d'autres gouvernements ou par des organisations internationales.

Voir : OMC, Mesures communautaires concernant les viandes et les produits carnés (hormones), plainte déposée par les Etats-Unis, rapport du Groupe spécial, WT/DS26/R/USA, 18 août 1997.

Voir aussi : OMC, Mesures communautaires concernant les viandes et les produits carnés (hormones)

Plainte déposée par le Canada, Rapport du Groupe spécial, WT/DS48/R/CAN, 18 août 1997.

¹⁵⁰ Il est à noter que, la gestion des risques microbiologiques (GRM) et l'évaluation des risques microbiologiques (ERM) sont les deux éléments liés mais distincts de l'analyse des risques microbiologiques, où la communication des risques est le principal élément de combinaison.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

d'évaluer, d'enregistrer et de diffuser des renseignements en vue de l'élaboration de recommandations concernant une position à adopter ou une action à entreprendre en réponse à l'identification d'un danger. Les trois organisations sœurs emploient des termes légèrement différents. En règle générale, l'évaluation des risques peut être considérée comme une partie scientifique de l'analyse des risques rendant les risques compréhensibles, tandis que la gestion des risques développe et exécute des actions pour réduire les risques si nécessaires¹⁵¹. La gestion des risques doit tenir compte des aspects sociaux, économiques et politiques lors de l'évaluation des risques¹⁵². Toutes les communications échangées entre les gestionnaires des risques, les évaluateurs des risques et les autres parties intéressées sont appelées divulgation des risques.

La séparation fonctionnelle de l'évaluation des risques de la gestion des risques a été considérée comme un principe important pour promouvoir l'évaluation scientifique des risques comme base des décisions de gestion des risques, bien que l'essence de la communication interactive soit reconnue.¹⁵³

Les organismes officiels ont été considérés comme responsables de l'utilisation de l'analyse des risques pour déterminer des niveaux de risque réalistes et réalisables pour les dangers et pour fonder la politique de sécurité sanitaire des aliments sur les résultats de ces analyses.

Par ailleurs, les risques visés dans l'évaluation des risques devraient être vérifiables et spécifiques, c'est-à-dire qu'il n'est pas suffisant que l'évaluation des risques montre l'existence d'un risque général de dommage. L'évaluation des risques devrait aussi être exhaustive et porter sur chacun des aliments en cause. Alors que le Groupe spécial CE – Hormones avait estimé qu'une évaluation des

Voir : FAO/OMS, principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques, CAC/GL 30-1999, adoptée en 1999, amendée en 2012, 2014.

¹⁵¹ McKone TE, overview of the risk analysis approach and terminology: the merging of science, judgement and values. Food Control, 1996, pp 69-76.

¹⁵² En fait, l'évaluation des risques est un processus scientifique consistant à déterminer l'existence d'un risque et la probabilité de sa survenue. La gestion des risques implique, quant à elle, le choix politique du niveau de protection sanitaire qu'un État veut assurer sur son territoire, et le choix d'une MSA permettant d'obtenir ce niveau de protection.

Les décisions en matière de gestion des risques sont fondées non seulement sur les résultats scientifiques de l'évaluation des risques mais aussi sur différents jugements de valeur sociétaux tels que la tolérance du risque par les citoyens.

¹⁵³ FAO/OMS, principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM), CAC/GL 63-2007, adoptée en 2007, l'annexe II sur les directives régissant les paramètres de gestion des risques microbiologiques a été adoptée en 2008, amendements éditoriaux 2013.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

risques allait devoir être effectuée pour chaque substance en cause prise individuellement¹⁵⁴, le Groupe spécial Australie – Saumons a jugé que les études réalisées pour une catégorie particulière d'aliment pouvaient être pertinentes pour une évaluation des risques concernant une autre catégorie d'aliment¹⁵⁵. Par conséquent, il est à indiquer qu'une évaluation des risques effectuée pour une catégorie d'aliment peut être pertinente pour une autre catégorie, si ces aliments sont sujets au même type de risque ou à un type de risque similaire.

B- L'évaluation scientifique des risques : mettre en évidence une pleine diligence dans la prévention des risques de sécurité des aliments

En vertu des énoncés de l'AMSPS, il est important de déterminer quelle définition de l'évaluation des risques est applicable dans une situation particulière, car les exigences diffèrent selon le type d'évaluation. La catégorie de MSPS (qui dépend de l'objectif de la mesure) détermine le type d'évaluation des risques applicable.¹⁵⁶

L'évaluation des risques d'origine alimentaire est définie par l'AMSPS comme étant l'évaluation des effets négatifs que pourrait avoir sur la santé des personnes et des animaux la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux¹⁵⁷.

En fait, l'organe d'appel soutient depuis longtemps qu'une évaluation des risques consiste en « un processus caractérisé par une enquête et une analyse systématiques, disciplinées et objectives, c'est-à-dire un mode d'étude et de tri des faits et des opinions »¹⁵⁸.

¹⁵⁴ OMC, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

¹⁵⁵ OMC, WT/DS18/AB/R, op.cit.

¹⁵⁶ L'annexe A§ 4 de l'AMSPS, op.cit.

¹⁵⁷ Il existe deux types d'évaluation des risques, définis au paragraphe 4 de l'annexe A de l'AMSPS, op.cit.

- Pour les risques d'origine alimentaire : évaluation **des effets négatifs** que pourrait avoir sur la santé des personnes et des animaux la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux ; ou
- Pour les risques liés aux parasites ou aux maladies : évaluation **de la probabilité** de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination d'un parasite ou d'une maladie sur le territoire d'un Membre importateur en fonction des mesures SPS qui pourraient être appliquées, et des conséquences biologiques et économiques qui pourraient en résulter.

Voir aussi : FAO/OMS, CAC/GL 30-1999, op.cit.

¹⁵⁸ Voir : OMC, WT/DS18/AB/R, op.cit. ; OMC, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

Voir aussi : OMC, WT/DS320/AB/R, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Dans l'affaire CE – Hormones¹⁵⁹, l'Organe d'appel a appliqué un double critère pour l'évaluation des risques d'origine alimentaire :

- Identification des effets négatifs sur la santé des personnes (ou des animaux, le cas échéant) résultant de la présence d'additifs, de contaminants, etc. ; et
- Si de tels effets négatifs existent, évaluation de la possibilité que ces effets se produisent.

En conclusion, il a reconnu qu'il devait y avoir un "risque identifiable" et qu'il n'était pas nécessaire que ce risque soit quantifié mais qu'il pouvait être exprimé qualitativement. En outre, lorsqu'il a examiné le sens de l'expression "pourrait avoir" dans le contexte des risques d'origine alimentaire, l'Organe d'appel a indiqué qu'il était plus proche du sens de "possibilité" que du sens de "probabilité".¹⁶⁰ Ainsi, la prescription selon laquelle les MSA doivent être établies sur la base d'une évaluation des risques laisse un certain degré de flexibilité pour satisfaire aux prescriptions de l'article 5§1.

En bref, les caractéristiques de l'évaluation des risques, définis dans les rapports de l'organe d'appel concernant l'affaire susmentionnée, sont les suivantes :

- Les risques devraient être vérifiables et l'incertitude théorique n'est pas le genre de risque qui doit être évalué aux termes de l'article 5§1 ;
- Les risques devraient être spécifiques. Il y a une exigence de spécificité, et il n'est pas suffisant que l'évaluation des risques identifie un risque général de dommage ou examine le risque global lié à la combinaison de toutes les maladies qui sont un sujet de préoccupation, par exemple ;
- L'évaluation des risques devrait être exhaustive et porter sur chacun des produits en cause.¹⁶¹

Alors que le Groupe spécial CE – Hormones avait estimé qu'une évaluation des risques allait devoir être effectuée pour chaque substance en cause prise individuellement, le Groupe spécial Australie – Saumons a jugé que les études

¹⁵⁹ A titre de rappel, Dans l'affaire CE – Hormones, les États-Unis et le Canada ont mis en cause l'interdiction visant les importations de viande de bœuf provenant de bovins traités avec des hormones imposées par les Communautés européennes pour des raisons liées à l'innocuité des produits alimentaires.

¹⁶⁰ En outre, dans l'affaire Australie – Saumons, l'Organe d'appel a souligné la différence de libellé entre la première et la deuxième définition figurant à l'Annexe A de l'Accord SPS. Alors que l'évaluation des risques d'origine alimentaire nécessite une évaluation des effets négatifs qu'il "pourrait [y] avoir", l'évaluation des risques liés aux parasites ou aux maladies suppose une évaluation de la "probabilité" de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination d'un parasite ou d'une maladie.

¹⁶¹ Pour plus de détails, consulter : OMC, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

réalisées pour une catégorie particulière de produits pouvaient être pertinentes pour une évaluation des risques concernant une autre catégorie de produits. Par conséquent, il est à noter qu'une évaluation des risques engagée pour une catégorie d'aliments peut être pertinente pour une autre catégorie, si ces aliments sont sujets au même type de risque ou à un type de risque similaire.

SOUS-SECTION2

La légitimité de la MSA : le contrôle à posteriori de la licéité des mesures adoptées

Deux dispositions de l'AMSPS sont particulièrement importantes pour décrire la nature des prescriptions établies pour que les MSA aient une base scientifique. D'une part, l'article 2§2 oblige les gouvernements à fonder toutes les MSA qu'ils souhaitent introduire sur des principes scientifiques et à veiller à ce qu'elles ne soient pas maintenues sans preuves scientifiques suffisantes (A). D'autre part, l'article 5 impose aux Membres l'obligation de veiller à ce que leurs MSA soient fondées sur une évaluation des risques, en tenant compte des facteurs énumérés, aux paragraphes 2 et 3, à titre indicatifs non exhaustifs (B).

A- L'impossibilité de maintenir des MSA sans preuves scientifiques suffisantes : l'interprétation combinée des articles 2§2 et 5§1

Au centre de l'AMSPS se trouvent les articles 2 et 5, intitulés respectivement "droits et obligations fondamentaux et évaluation des risques" et "détermination du niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire". L'article 2 stipule que les mesures gouvernementales doivent être « fondées sur des principes scientifiques » et ne peuvent « être maintenues sans preuves scientifiques suffisantes ».

En vertu de l'article 3§3, les écarts par rapport aux normes internationales nécessitent une « justification scientifique » expliquant pourquoi un tel écart - conduisant souvent à un niveau de protection plus élevé - est nécessaire et doit satisfaire aux exigences supplémentaires de l'article 5. L'article 5§1 indique que « les Membres peuvent toutefois se prévaloir de la possibilité de prendre des mesures provisoires au titre de l'article 5§7 dans des situations où "les preuves scientifiques pertinentes sont insuffisantes", mais sont tenus de "chercher à obtenir les informations supplémentaires nécessaires à une évaluation plus objective des risques [...] dans un délai un délai raisonnable ».

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Bien que les membres de l'OMC soient autorisés à prendre des MSA en vertu des articles susmentionnés, l'organe d'appel a précisé que la disposition doit être lue conjointement avec l'article 5§1, car il s'agit d'une application spécifique des obligations fondamentales contenues à l'article 2§2.¹⁶² Suite à la conclusion du groupe spécial *Australie – Pommes*,¹⁶³ l'organe d'appel a également précisé que « bien que cela puisse donner lieu à une présomption d'incompatibilité avec l'article 2§2, une constatation d'une violation des articles 5§1 et 5§2 pourrait ne pas invariablement conduire à une constatation d'incompatibilité avec l'article 2§2 ». ¹⁶⁴ Cela dit, l'Organe d'appel a également soutenu que les obligations fondamentales en vertu de l'article 2 doivent généralement être remplies par les "voies particulières" ou les "obligations spécifiques" énoncées à l'article 5".¹⁶⁵

La jurisprudence relative à ces dispositions critiques n'a pas été tout à fait cohérente, mais il est devenu clair que le terme « preuve scientifique » exige non seulement l'utilisation d'une méthodologie scientifique¹⁶⁶, mais qu'il doit y avoir une « relation suffisante ou adéquate . . . entre la mesure SPS et les preuves scientifiques" afin de satisfaire aux exigences du terme "suffisantes"¹⁶⁷. Cela

¹⁶² OMC, WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, op.cit.

En bref, dans l'affaire *CE – Hormones*, l'Organe d'appel a interprété la prescription exigeant qu'une MSPS soit établie sur la base d'une évaluation des risques comme une prescription de fond indiquant qu'il doit y avoir une certaine relation objective ou logique entre la MSPS et l'évaluation des risques. L'article 5§1 lu conjointement avec l'article 2§2 exige que les résultats d'une évaluation des risques justifient suffisamment ou étaient raisonnablement la MSPS pertinente.

Pour d'amples informations, consulter: Lukasz Gruszczynski, "Science in the Process of Risk Regulation under the WTO Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures", *Law Journal, German*, 2006, p 371, 375-377.

¹⁶³ OMC, *Australie – mesures affectant l'importation de pommes en provenance de Nouvelle-Zélande*, rapport du groupe spécial, WT/DS367/R, 9 août 2010.

¹⁶⁴ OMC, *Inde — mesures concernant l'importation de certains produits agricoles*, AB-2015-2, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS430/AB/R, 4 juin 2015.

Sur cette base et compte tenu du caractère automatique du groupe spécial pour constater une violation de l'article 2.2 après avoir conclu que les mesures de l'Inde constituaient des violations de l'article 5.1 et 5.2, l'Organe d'appel a infirmé la constatation du groupe spécial. *Idem*.

¹⁶⁵ *Ibid*.

¹⁶⁶ OMC, WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, op.cit.

¹⁶⁷ OMC, *JAPON – mesures affectant l'importation de pommes*, AB-2003-4, rapport de l'organe d'appel, WT/DS245/AB/R, 26 novembre 2003.

Sur la question de savoir si une multiplicité de mesures nationales dans leur ensemble constitue une MSPS ou si chaque mesure doit être évaluée individuellement, voir : OMC, *Australie – mesures affectant l'importation de pommes en provenance de Nouvelle-Zélande*, AB-2010-2, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS367/AB/R, 29 novembre 2010. L'Organe d'appel s'est spécifiquement référé à sa jurisprudence relative à l'article III :1 du GATT dans laquelle la conception, l'architecture et la structure d'une mesure indiquaient le but d'une mesure. Voir : OMC, *communautés européennes – mesures affectant l'amiante et les produits en contenant*, AB-2000-11, rapport de l'organe d'appel, WT/DS135/AB/R, 12 mars 2001.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

nécessite à son tour « un certain niveau d'objectivité » et des données vérifiables pour étayer les conclusions qui étayent la mesure.¹⁶⁸

En corollaire du principe de proportionnalité, ces prescriptions en matière de données sont d'autant plus prémonitoires qu'une mesure est plus restrictive pour le commerce. Nonobstant ces remarques, l'organe d'appel a également souligné que « les gouvernements responsables et représentatifs agissent généralement dans une optique de prudence et de précaution lorsqu'il s'agit de risques de dommages irréversibles, par exemple mortels, pour la santé humaine ». ¹⁶⁹ Cela a ainsi ouvert la voie aux gouvernements pour qu'ils adoptent des mesures qui permettaient plus qu'une interprétation stricte des termes n'implique.

Une autre limitation au principe énoncé à l'article 2§1 peut être trouvée dans l'article 2§3 qui – reflétant les principes généraux de l'OMC et en particulier le chapeau de l'article XX du GATT – exige que la MSPS « n'établisse pas de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les Membres lorsque des conditions identiques ou similaires prévalent » et ne « constituent pas une restriction déguisée au commerce international ». La disposition est importante car elle exprime une particularité de l'AMSPS par rapport au GATT ou à l'AOTC en ce qu'elle exige que des produits dissemblables soient traités de la même manière s'ils présentent le même risque.¹⁷⁰

B- La révision de l'évaluation des risques : l'existence requise d'une justification suffisamment spécifique

En procédant à une évaluation des risques pour la salubrité des aliments, les membres doivent tenir compte des techniques d'évaluation des risques mises au point par les trois organisations sœurs **(1)**. Cependant, les membres ne sont pas tenus d'établir une MSA sur la base d'une évaluation des risques qui représente l'opinion scientifique dominante ; ils sont autorisés à tenir compte des opinions scientifiques divergentes provenant de sources respectées et compétentes **(2)**.

¹⁶⁸ Voir : OMC, WT/DS18/R, op.cit.
OMC, WT/DS245/AB/R, op.cit.

¹⁶⁹ OMC, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

¹⁷⁰ OMC, Australie – mesures visant les importations de saumons – recours du Canada à l'article 21§5, rapport du groupe spécial, WT/DS18/RW, 18 février 2000.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

1- Les techniques d'évaluation des risques élaborées par les organisations internationales compétentes « article 5§1 »

Comme indiqué précédemment, une mesure est nécessaire¹⁷¹ si elle est conforme aux normes internationales. La logique qui sous-tend cette présomption est double. Dans un premier temps, la conformité des MSA aux normes internationales ne créent pas d'obstacles inutiles au commerce. Dans un deuxième

¹⁷¹La condition de « nécessaire » est annoncée dans l'AMSPS dans trois de ses articles, à savoir : l'article 2, l'article 3 et l'article 5. Représentant l'une des obligations de base de tout gouvernement voulant imposer une MSPS en vertu de l'Accord.

En fait, ledit outil fut fourni de manière concrète par l'OMC en établissant à plusieurs reprises le critère de nécessité comme instrument pour trouver le point d'équilibre entre les droits des gouvernements de protéger leurs intérêts les plus vulnérables et leurs obligations en vertu de leur engagement envers l'OMC. L'usage du critère de nécessité a fait objet des dispositions du GATT (l'article XX ; XXI), de l'AGCS (l'article XIV) et l'AOTC (l'article 2§2 ; 2§5)

Gisèle KAPTERIAN formule une critique très intéressante de l'hégémonie du test de nécessité dans la jurisprudence de l'OMC. Voir: KAPTERIAN Gisèle, « a critique of the WTO jurisprudence on « necessity » », ICLQ, 2010, p 59.

Pour d'amples information sur l'interprétation jurisprudentielle ou doctrinale du critère de nécessité, en fonction des différents accords de l'OMC susmentionnés, consulter :

OSIRO, Deborah Akoth. "GATT/WTO Necessity Analysis: Evolutionary Interpretation and its Impact on the Autonomy of Domestic Regulation", number 2, velum 29, Leg Issues Econ Integrat, 2002, 123.

LEYTON, Patricio, « Evolution of the « Necessary Test » of Article XX (b): From Thai Cigarettes to the Present », Edith Brown Weiss et John H. Jackson. Ardsley, Ed., Reconciling environment and trade. New York, Transnational Publishers, Inc., 2001.

MARCEAU Gabrielle & TRACHTMAN Joel, « The Technical Barriers to Trade Agreement, the Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement, and the General Agreement on Tariffs and Trade. A Map of the WTO Law of Domestic Regulation of Goods », number 5, velum 36, J. World Trade, 2002, p 811.

Ci-dessous des études de cas sur la détermination de la nécessité dans le contexte du GATT

Dans l'affaire Corée – Diverses mesures affectant la viande de bœuf, l'Organe d'appel a établi que, pour déterminer si une mesure qui n'est pas "indispensable" peut néanmoins être "nécessaire", "il faut dans chaque cas soupeser et mettre en balance une série de facteurs parmi lesquels figurent au premier plan le rôle joué par la mesure d'application dans le respect de la loi ou du règlement en question, l'importance de l'intérêt commun ou des valeurs communes qui sont protégés par cette loi ou ce règlement et l'incidence concomitante de la loi ou du règlement sur les importations ou les exportations".

Ce "processus consistant à soupeser et mettre en balance" a été précisé dans l'affaire CE – Amiante, dans laquelle l'Organe d'appel a constaté que "plus l'intérêt commun ou les valeurs communes poursuivis [étaient] vitaux ou importants, plus il sera[it] facile d'admettre la "nécessité" de mesures conçues pour atteindre ces objectifs". L'Organe d'appel a fait observer que, dans l'affaire CE – Amiante, l'objectif visé par la mesure était la protection de la vie et de la santé des personnes, valeur à la fois "vitale" et "importante au plus haut point".

Voir respectivement :

OMC, Corée – mesures affectant les importations de viande de bœuf fraîche, réfrigérée et congelée, accord au titre de l'article 21 :3 b) du Mémoire d'accord sur le règlement des différends, WT/DS161/12 & WT/DS169/12, 24 avril 2001.

OMC, Communautés Européennes – mesures affectant l'amiante et les produits en contenant, rapport de l'organe d'appel et rapport du groupe spécial, dispositions prises par l'organe de règlement des différends, WT/DS135/12, 11 avril 2001.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

temps, les normes internationales sont elles-mêmes fondées sur la science grâce à l'application de la méthodologie d'analyse des risques¹⁷².

En conséquence, toutes les MSA qui reposent sur les normes internationales pertinentes sont nécessaires à la lumière de l'article 3§2. Ceci parce que ces normes ont été élaborées par les experts d'après des évaluations de risques très rigoureuses et visent, généralement, un niveau de protection assez standardisé par rapport au risque concerné. Ainsi, l'analyse se rapportant au risque et au lien de causalité ont été déjà exécutés par des organismes compétents reconnus.

Le Groupe spécial de l'affaire États-Unis – CE – Hormones s'est exprimé dans ce sens :

« La présomption de compatibilité des mesures qui sont conformes aux normes, directives et recommandations internationales avec les dispositions pertinentes de l'Accord SPS suppose que ces normes, directives ou recommandations, en particulier celles auxquelles il est fait référence en l'espèce, sont établies sur la base d'évaluations des risques qui satisfont aux prescriptions

¹⁷² Les trois organisations sœurs ont élaboré, dans leur domaine d'action respectif, des lignes directrices pour l'analyse des risques, qui est un processus comportant trois étapes, à savoir l'évaluation des risques, la gestion des risques et la divulgation des risques. Pour référence :

a) s'agissant de l'analyse des risques pour la santé des animaux, voir les travaux de l'OIE, dont les principes et méthodes sont décrits dans le titre 1.3 du Code pour les animaux terrestres, op.cit., et dans le titre 1.4 du Code pour les animaux aquatiques, op.cit. ; et le manuel de l'OIE intitulé Handbook on Import Risk Analysis, qui examine les approches qualitative et quantitative (OIE, Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animal Products: Quantitative risk assessment, Volume 2, 1st Edition, 2004, in : https://tr-africa.woah.org/wp-content/uploads/2018/03/handbook_on_import_risk_analysis_-_oie_-_vol_ii.pdf

OIE, Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animal Products: introduction and qualitative risk assessment, Volume 1, 2nd Edition, 2010, in: https://tr-africa.woah.org/wp-content/uploads/2018/03/handbook_on_import_risk_analysis_-_oie_-_vol_i.pdf ;

b) s'agissant de l'analyse des risques phytosanitaires, voir les travaux de la CIPV, dont les normes pertinentes sont la NIMP n° 2 : Directives pour l'analyse du risque phytosanitaire, op.cit. ; la NIMP n° 11 : Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, incluant l'analyse des risques pour l'environnement et des organismes vivants modifiés, op.cit. ; et la NIMP n° 21 : Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes réglementés non de quarantaine, op.cit. ;

c) s'agissant de l'analyse des risques d'origine alimentaire, voir les travaux du Codex, principalement les principes de travail de 2007 pour l'analyse des risques en matière de sécurité des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (FAO/OMS, principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements, CAC/GL 62-2007, 2007), les Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (FAO/OMS, CAC/GL 30, op.cit.) et les principes de 2003 pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes (FAO/OMS, principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes, CAC/GL 44-2003, adoptés en 2003, amendements en 2008, 2011).

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

de l'AMSPS. Cela signifie donc qu'il existait des preuves suffisantes pour que le JECFA procède aux évaluations des risques appropriés »¹⁷³.

A cet égard, les normes internationales sont des mesures préventives adoptées pour surmonter des risques identifiés avec certitude scientifique. Quoique, les organismes internationaux de normalisation n'établissent pas des normes pour chaque catégorie de produits et n'apporte pas de solution à toute situation critique. En réalité, les normes internationales sont basées sur des principes de science expérimentale non pas de science exacte, d'où les liens causaux entre les facteurs de risque (bactéries, virus, parasites, toxines, produits chimiques...) et l'insalubrité des aliments ne sont pas toujours approuvables.

Certes, il ne faut pas négliger les effets de causalité éventuels, en conséquence, le déploiement du principe de précaution est favorisé afin d'adopter des mesures anticipatives mais provisoires.¹⁷⁴

2- Les facteurs prescrits à l'article 5§2

L'article 5§2 de l'AMSPS énumère (de manière non exhaustive) certains facteurs qu'un membre de l'OMC procédant à une évaluation des risques devrait prendre en compte¹⁷⁵. Cette disposition vise à donner des indications aux membres en indiquant certains facteurs techniques importants qui doivent être pris en compte, mais elle ne précise pas la méthode à employer.

Selon l'Organe d'appel dans l'affaire États-Unis – CE – Hormones, l'article 5§2 montre qu'un risque évalué conformément à l'article 5§1 « n'est pas uniquement le risque qui est vérifiable dans un laboratoire scientifique fonctionnant dans des conditions rigoureusement maîtrisées, mais aussi le risque pour les sociétés humaines telles qu'elles existent en réalité, autrement dit, les effets négatifs qu'il pourrait effectivement y avoir sur la santé des personnes dans le monde réel où les gens vivent, travaillent et meurent »¹⁷⁶. L'Organe d'appel a

¹⁷³ OMC, États-Unis – maintien de la suspension d'obligations dans le différend CE – hormones, AB-2008-5, rapport de l'organe d'appel, WT/DS320/AB/R, 16 octobre 2008.

¹⁷⁴ Ledit principe fera objet d'analyse du premier chapitre du deuxième titre de la présente étude.

¹⁷⁵ L'article 5§2 de l'AMSPS stipule : « Dans l'évaluation des risques, les Membres tiendront compte des preuves scientifiques disponibles ; des procédés et méthodes de production pertinents ; des méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'essai pertinentes ; de la prévalence de maladies ou de parasites spécifiques ; de l'existence de zones exemptes de parasites ou de maladies ; des conditions écologiques et environnementales pertinentes ; et des régimes de quarantaine ou autres », op.cit.

¹⁷⁶ OMC, rapport de l'organe d'appel, WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, op.cit.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

en outre précisé que la liste figurant à l'article 5§2 n'était pas exhaustive, et que l'on pouvait aussi tenir compte des risques liés à la détection et au contrôle de la conformité avec certaines prescriptions (telles que le fait de ne pas observer les bonnes pratiques vétérinaires) dans le cadre de l'évaluation des risques.

SECTION2

La promulgation d'une MSA soumise à des conditions assurant le fairplay dans les échanges internationaux

Conformément aux dispositions de l'AMSP, il appartient à chaque Membre de déterminer le niveau de salubrité des aliments. La MSA doit cependant respecter les prescriptions de procédure et de fond énoncées dans l'Accord (**sous-section1**). Toutefois, si un autre Membre exportateur conteste les MSA prises par le Membre importateur, l'affaire sera renvoyée initialement à un groupe spécial de l'OMC qui est chargé de faire une évaluation objective des faits, y compris des faits de nature scientifique ou technique (**sous-section2**).

Sous-section1

Prendre appui sur la manière préventive

Afin de réduire les entraves sanitaires au commerce puis lutter contre le protectionnisme déguisé, l'AMSPS exige aux membres l'application des prescriptions en matière de transparence (**A**). Toutefois, afin de garantir la participation de tous les membres à mettre en œuvre leurs obligations en la matière, il s'avère crucial d'identifier clairement les problèmes spécifiques des pays en développement (**B**).

A- Le droit de recourir aux MSPS est canalisé et enserré au moyen de l'obligation de la transparence

Pour la réussite d'une opération de commerce international des aliments, tout gouvernement est censé de mener une veille normative et mettre à jour les informations en rapport avec les MSA afin de permettre aux exportateurs de se renseigner en amont des MSA, ainsi d'anticiper les opportunités et les menaces associées (**1**). A cet effet, ce procédé doit être érigé selon un processus spécifique assurant plus de prévisibilité (**2**).

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

1- Informations fiables et impartiales : élément crucial des décisions responsables

A l'instar des différents accords de l'OMC¹⁷⁷, l'AMSPS vise à créer un environnement commercial stable et prévisible par le biais de la transparence.¹⁷⁸ À certains égards, la transparence est devenue le socle de l'AMSPS.

Etant donné que les mécanismes de transparence appliqués aux différentes étapes de la conception, de la finalisation et de la mise en œuvre de la MSA nationale permettent aux pays de réduire les charges administratives, de générer des économies à la fois pour l'administration et pour le secteur privé et de maintenir une relation de confiance propice à une application plus fluide des politiques connexes. Ils aident également à améliorer la lisibilité des MSA et la prévisibilité de leur application (réduisant ainsi davantage les coûts commerciaux indirects) et à prévenir les frictions potentielles avec les partenaires commerciaux ; du moment que le manque de transparence des MSA est un obstacle majeur et récurrent pour les entreprises cherchant à commercer sur les marchés internationaux. De plus, les améliorations qui en résultent en termes de coûts commerciaux potentiels peuvent fortement influencer sur l'attractivité du pays pour les investisseurs étrangers.

¹⁷⁷ Le principe de transparence figure dans de nombreux Accords de l'OMC, à savoir : l'AMSPS (articles 5 :8 et 7 et Annexe B), l'AOTC (articles 2, 3, 5, 7 à 10 et Annexe 3), le GATT (article X), l'AGCS (article III) et l'ADPIC (article 63).

Pour plus d'information voir : OMC, les Accords de l'OMC : L'Accord de Marrakech instituant l'organisation mondiale du commerce et ses annexes, op.cit.

¹⁷⁸ La transparence est considérée comme un élément essentiel pour parvenir à un degré plus élevé de clarté et de prévisibilité des réglementations commerciales. Le Comité SPS a élaboré et perfectionné des procédures recommandées en matière de transparence.

Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures recommandées pour la mise en œuvre des obligations de transparence de l'accord SPS (article 7), au 1er Décembre 2008, révision, G/SPS/7/Rev.3, 20 juin 2008.

Le comité et le secrétariat de l'OMC ont lancé plusieurs autres initiatives relatives à la transparence, y compris la publication d'un manuel de procédure par étapes en matière de transparence, un mécanisme informel basé sur un système de mentorat pour porter assistance aux fonctionnaires des pays en développement membres chargés de la transparence, ainsi que le système de gestion des renseignements SPS (SPS-IMS).

Voir respectivement :

OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition d'un système d'aide "MENTORING" relatives aux dispositions de transparence de l'accord SPS, note du secrétariat, G/SPS/W/217, 20 février 2008.

OMC, système de gestion des informations sanitaires et phytosanitaires, ver 1.0.0.14303 (07/06/2022), in : <http://spsims.wto.org/en/OtherDocuments/Search>

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Par ailleurs, afin de rassurer les consommateurs envers les aliments consommés, tout exportateur doit fournir une justification de conformité des aliments. L'évaluation de conformité comprend un éventail de principes établi sur les procédures d'essai, d'inspection et de certification¹⁷⁹.

Étant donné que toute entreprise souhaitant exporter ses aliments doit passer par un contrôle aux frontières, conformément aux exigences du pays d'accueil, l'AMSPS exige aux institutions de contrôle à l'entrée l'égalité de traitement entre les partenaires commerciaux par le biais du principe du traitement national¹⁸⁰ et conformément au principe de traitement de la nation la plus favorisée¹⁸¹. Toutefois, pour de meilleurs résultats de contrôle, il est essentiel que l'exportateur procède à la certification de ses aliments avant leur départ du pays d'origine, conformément aux exigences énoncées, et par des organismes accrédités. Cela est crucial afin de garantir l'admission au pays de l'importateur et éviter le refoulement¹⁸².

¹⁷⁹ Les spécificités desdites procédures sont énoncées dans l'annexe C de l'AMSPS, op.cit.

¹⁸⁰ « ...d'une manière non moins favorable pour les produits importés que pour les produits similaires d'origine nationale », Voir §1 (a), (d) et (g) de l'annexe c de l'AMSPS, op.cit.

¹⁸¹ Correspond à l'exigence absence de toute discrimination entre les partenaires commerciaux. Ledit principe a une importance primordiale annoncé dans les accords de l'OMC, à savoir :

GATT 1994 (article1) ;

AGCS (article 2) ;

ADPIC (Articles 4).

Pour les textes intégraux desdits accords voir :

Les Accords de l'OMC : L'Accord de Marrakech instituant l'Organisation mondiale du commerce et ses annexes, op.cit.

Et pour d'amples informations, consulter :

¹⁸² A titre d'exemple, les exportations Algériennes ont souvent fait objet de refoulement pour non-conformité, tel que le cas des pommes de terres, les tomates, des dattes, des jus de fruits...

A ce sujet, voir :

RAYANE Meriem, Refoulement de pomme de terre algérienne exportée : les explications du ministère de l'agriculture, EXPRESSDZ, 11 juin 2018, in : <https://www.express-dz.com/2018/06/11/refoulement-de-pomme-de-terre-algerienne-exportee-les-explications-du-ministere-de-lagriculture/>

Marchandise algérienne refoulée à l'exportation : nécessité de connaître les détails, Algérie presse service, 18 juin 2018, in : <https://www.aps.dz/economie/75021-marchandise-algerienne-refoulee-a-l-exportation-necessite-de-connaître-les-détails-de-l-affaire>

M Inès, utilisation excessive des pesticides: Les algériens empoisonnés sans le savoir, EXPRESSDZ, 11 juin 2018, in : <https://www.express-dz.com/2018/06/11/utilisation-excessive-des-pesticides-les-algeriens-empoisonnes-sans-le-savoir/>

FOUDIL Fatma Zohra, Produits Rouiba détruits en Lybie : la direction évoque « un problème d'étiquetage », interlignes, 19 février 2019, in : <https://www.inter-lignes.com/produits-rouiba-detruits-en-lybie-la-direction-evoque-un-probleme-detiquetage/>

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

2- La mise en œuvre effective des obligations de transparence exige des procédures rigoureuses

Pour l'application et la promotion du principe de la transparence, l'AMSPS impose aux membres de respecter deux principales exigences; ils ne publient pas leurs mesures, ou les modifications qui leur sont apportées, dans leurs journaux officiels (c) avant qu'ils fournissent des renseignements à leurs partenaires commerciaux par l'entremise d'une autorité unique du gouvernement central chargée des notifications (a) et qu'ils créent un point d'information national chargé de répondre aux questions des autres membres relatives aux MSA et aux questions connexes (b).

a. La notification des MSPS : la pierre angulaire de la transparence

Les notifications sont des pratiques préventives et très efficaces, constituant le pilier fondamental sur lequel repose la transparence des MSA¹⁸³, fondée sur des mesures commerciales réelles et effectives, permettent de recevoir suffisamment tôt des renseignements sur les projets de mesures, c'est-à-dire des mesures qui n'ont pas encore été adoptées et sont entrées en vigueur¹⁸⁴. Une telle

Des dattes algériennes Deglet Nour rappelées en France, VVA, 25 août 2022, in : <https://www.visa-algerie.com/des-dattes-algeriennes-deglet-nour-rappelees-en-france/>

¹⁸³ Il est à noter que souvent une MSA se rapporte à la fois à des MSPS et à des OTC, à cet instant les pays devraient la notifier conformément aux procédures pertinentes de l'AMSPS et de l'AOTC, de préférence en indiquant quelles parties de la réglementation relèvent de l'AMSPS (par exemple, une mesure concernant les contaminants des aliments) et quelles parties relèvent de l'AOTC (par exemple, des prescriptions relatives à la qualité ou à la composition des aliments).

¹⁸⁴ Les notifications peuvent être transmises par deux canaux :

- Adresser les notifications au Répertoire central des notifications via courrier électronique à l'adresse: crn@wto.org;
- Utiliser le Système de présentation en ligne des notifications SPS (SPS NSS) pour remplir et présenter en ligne leurs notifications SPS. Cette interface permet la distribution rapide des notifications et comporte des fonctions permettant de gagner du temps. L'accès au système est assuré par l'intermédiaire de l'équipe responsable du Système SPS NSS, à contacter à l'adresse : spsnss@wto.org.

Pour plus d'informations sur les modalités d'utilisation desdits canaux ainsi pour le téléchargement des modèles de présentation des notifications, consulter :

https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/sps_notifications_f.htm

De plus, vu l'importance des flux de notifications puis la difficulté de leur gestion, le Comité SPS avait demandé, en 2015, au secrétariat de mettre en place un système d'alerte en ligne pour les notifications MSPS. En novembre 2016, le département des affaires économiques et sociales des Nations Unies (DAES de l'ONU), l'OMC et le Centre du commerce international (ITC) ont lancé ePing, le système d'alerte de notification SPS / TBT accessible au public.

Pour toutes informations sur le système e.Ping et notamment suivre l'évolution des prescriptions relatives aux produits sur les marchés d'exportation voir : e.Ping : <https://www.epingalert.org/fr/>

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

démarche conduit à déterminer si les membres respectent les engagements qu'ils ont pris dans le cadre de l'OMC et de savoir dans quelle mesure ils utilisent la marge de manœuvre autorisée par l'AMSPS, en fait, c'est une approche sans surprises.

Cela permet également aux membres de présenter leurs observations et les discuter rapidement, avant que la réglementation¹⁸⁵ ne soit enchâssée, dans le but que ses observations peuvent l'aider à améliorer un projet des MSA¹⁸⁶; essentiellement pour l'intérêt de ses producteurs et exportateurs qui sont soumis à l'exigence d'adaptation de leurs produits ou leurs méthodes de production aux MSA du membre importateur¹⁸⁷; et certainement pour éviter toute entrave au commerce.¹⁸⁸ Ainsi, les partenaires commerciaux ont l'obligation de tenir compte

A noter que, l'Institut Algérien de Normalisation est le point d'information algérien sur les OTC et conformément à l'AOTC. Voir l'article 07§10 du décret exécutif n° 11-20 du 25 janvier 2011, modifiant et complétant le décret exécutif n° 98- 69 du 21 février 1998 portant création et statut de l'institut national de la normalisation, JO n°06 du 30 janvier 2011. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

¹⁸⁵ Dans l'Accord SPS, les termes "mesures" et "réglementations" sont plus ou moins interchangeables. Alors que le corps de l'Accord fait référence à des "mesures" (définies à l'Annexe A, paragraphe 1, comme étant toutes lois, tous décrets, toutes réglementations, toutes prescriptions et toutes procédures pertinents), l'Annexe B fait référence aux "réglementations" SPS et une note de bas de page indique qu'il s'agit de "[m]esures sanitaires et phytosanitaires telles que lois, décrets ou ordonnances d'application générale".

Il importe toutefois de rappeler que, dans l'affaire Japon – Produits agricoles II, l'organe d'appel a estimé que la mention, à l'Annexe B, des lois, décrets ou ordonnances n'était pas exhaustive et s'est rangé à l'avis du groupe spécial selon lequel d'autres instruments de nature similaire et d'application générale doivent aussi être notifiés.

Le Canada a proposé de clarifier cette question par une décision du comité reconnaissant que, lorsqu'il se réfère aux "réglementations" à l'Annexe B, l'AMSPS visait à englober toutes les mesures qui étaient d'application générale et qui pouvaient avoir une incidence significative sur le commerce d'autres Membres et qu'elles seraient donc notifiées à l'OMC.

Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, deuxième revue du fonctionnement et de la mise en œuvre de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et mesures phytosanitaires, clarification des termes "Mesures" et "Règlements" tel qu'il figure dans l'Accord SPS, soumission du Canada, G/SPS/W/186, 20 mars 2006.

¹⁸⁶ L'annexe B de l'AMSPS §5-d stipule : « ménageront, sans discrimination, un délai raisonnable aux autres Membres pour leur permettre de présenter leurs observations par écrit, discuteront de ces observations si demande leur en est faite, et tiendront compte de ces observations écrites et des résultats de ces discussions », op.cit.

¹⁸⁷ En réalité, il demeure nécessaire aux membres de présenter leurs observations dans les délais accordés aux producteurs, pour adapter leurs aliments aux mesures promulguées, car après l'heure ce n'est plus l'heure. Autrement dit, si les membres ne saisissent pas la chance de présenter leurs observations à temps pour le bien de leurs producteurs, ces derniers seront dans l'obligation de mettre en conformité, aux mesures publiées, leurs aliments.

Selon l'interprétation inverse des dispositions de l'annexe B §5-b de l'AMSPS, op.cit.

¹⁸⁸ L'AMSPS oblige les membres de notifier, par l'intermédiaire du Secrétariat de l'OMC, toutes mesures projetées, à l'exception de celles basées sur les normes internationales pertinentes, qui pourrait avoir un effet notable sur le commerce d'autres membres, tel qu'il est stipulé dans l'annexe B §5-b de l'AMSPS, op.cit.

Les critères pour la définition de l'expression « effet notable sur le commerce d'autres Membres » peuvent s'entendre de l'effet sur le commerce d'une seule MSA ou de plusieurs MSA conjugués ; d'un aliment déterminé,

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

de ces observations et d'y répondre lors d'un processus bilatéral informel, mais en cas d'impossibilité de répondre à certaines préoccupations, ils peuvent les soulever comme préoccupations commerciales spécifiques.

Le Comité SPS a adopté des procédures qui recommandent de ménager un délai de 60 jours au moins pour la présentation des observations avant l'adoption d'une MSA projetée. C'est pendant cette période que les membres peuvent faire des observations sur le projet de la mesure. Les membres sont également encouragés à prolonger de 30 jours le délai prévu pour la présentation des observations chaque fois que cela sera possible¹⁸⁹.

Cependant, lorsque les MSA projetées facilitent clairement les échanges, les membres peuvent réduire ou supprimer la période prévue pour la présentation d'observations. Ainsi, pour améliorer la transparence, les notifications devraient être faites le plus rapidement possible¹⁹⁰.

En outre, un membre peut notifier une MSA lors de son adoption dans les cas où des problèmes urgents de protection de la santé se poseront ou menaceront de se poser au membre qui met en œuvre la mesure. En pareil cas, un délai plus bref pourra être fixé pour la présentation d'observations. En fait, les MSA d'urgence peuvent être notifiées avant ou immédiatement après leur adoption, avec une explication des raisons pour lesquelles il est recouru à une telle mesure, ainsi qu'il est demandé dans le formulaire de notification d'urgence¹⁹¹. Par ailleurs, les MSA d'urgence peuvent être invoquées à titre temporaire. Autrement dit, après l'expiration de la période d'application, une mesure d'urgence devrait être abrogée. Comme l'abrogation d'une mesure affecte aussi le commerce, il faut la notifier à

d'un groupe d'aliments ou d'aliments en général ; et entre deux ou plusieurs membres (aussi des MSA strictement bilatérales doivent-elles être quand même notifiées si elles répondent à d'autres critères).

En résumé, pour déterminer si des MSA ont un effet notable sur le commerce, le membre concerné devrait prendre en considération des éléments tels que : la valeur des importations ou l'importance qu'elles présentent à d'autres titres pour les membres importateurs et/ou exportateurs concernés, qu'il s'agisse d'autres Membres considérés individuellement ou collectivement ; le potentiel de développement de ces importations ; et les difficultés que le respect des MSA projetées implique pour les producteurs des autres membres.

Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures recommandées pour la mise en œuvre les obligations de transparence de l'accord SPS (article 7), révision, G/SPS/7/Rev.2, 2 avril 2002.

¹⁸⁹ Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures recommandées pour la mise en œuvre les obligations de transparence de l'accord SPS (article 7), révision, G/SPS/7/Rev.2, 2 avril 2002.

¹⁹⁰ IDEM.

¹⁹¹ Voir les dispositions du §6 de l'annexe B de l'AMSPS, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

l'OMC lorsqu'elle a lieu. Cela devrait se faire normalement par un addendum à la notification initiale¹⁹².

Souvent, les notifications des mesures d'urgences sont liées aux problèmes commerciaux spécifiques (PCS) tel que les crises sanitaires¹⁹³. Cela est de grande importance à l'heure actuelle, où le monde est confronté à des situations de pandémies exceptionnelles qui affectent les échanges commerciaux internationaux¹⁹⁴ des produits alimentaires et agricoles.¹⁹⁵

Certes, les situations inédites sont dominées par des incertitudes scientifiques, d'où il s'avère judicieux de mettre à jour les mesures initiales et fournir des renseignements supplémentaires dans un addenda ou une révision.¹⁹⁶

¹⁹² Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

OMC, manuel pratique pour les autorités nationales responsables des notifications SPS et des points d'information nationaux SPS, édition 2018, p24.

¹⁹³ Pour d'amples information à ce sujet, consulter :

OMC, transparency – why it matters at times of crisis, information note, 7 April 2020, in : https://www.wto.org/english/tratop_e/covid19_e/transparency_report_e.pdf

¹⁹⁴ En fait, la pandémie covid19 a eu une grande incidence sur tous les secteurs, d'où des mesures exceptionnelles ont été adoptées, ainsi des notifications ont été fournies à l'OMC pour être traités par les comités de secteurs respectifs :

Comité des MSPS ; Comité des OTC ; Comité de la facilitation des échanges (AFE) ; Comité de l'accès aux marchés (AM) ; Comité de l'agriculture ; Comité de la propriété intellectuelle au commerce ; Conseil du commerce des marchandises, et Comité sur les marchés publics.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

MOUJANNI Abdelkarim, BEQQALI Ihssane Himdi et LACHHAB Hamid, « Evaluation des notifications des mesures sanitaires et phytosanitaires dans le commerce mondial des produits agricoles pendant la pandémie COVID-19 », in International Journal of Economic Studies and Management (IJESM), volume 02, numéro 03, juillet 2022, pp 600-610.

¹⁹⁵ Pour le cas de la pandémie Covid19, par exemple la chine, premier pays touché par coronavirus, vise à appliquer des MSA renforcées et temporaires sur les aliments importés qui peuvent devenir un vecteur de maladie infectieuse et ne peuvent pas être efficacement désinfectés. En conséquence, le gouvernement chinois a notifié lesdites mesures au secrétariat de l'OMC.

Pour les mesures en question, consulter :

OMC, mesures de la Chine liées à la COVID-19 et affectant le commerce international des produits alimentaires et agricoles, PCS n° 487, Système de Gestion des Renseignements Sanitaires et Phytosanitaires, 2021, in : <http://spsims.wto.org/fr/SpecificTradeConcerns/View?ImsId=487>.

GACC, ordonnance n° 103/2020 de la douane chinoise (GACC) vis-à-vis du contrôle alimentaire et la COVID19, 2020, in : <http://www.customs.gov.cn/customs/302249/2480148/3619657/index.html>

Concernant la notification adressée au Secrétariat de l'OMC, consulter le document :

OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, informations sur les tests de dépistage de la COVID-19 sur les produits importés issus de la chaîne du froid, communication de la chine, G/SPS/GEN/1812, 14 Juillet 2020.

¹⁹⁶ En fait, Enfin, outre leurs notifications initiales, les Membres devraient aussi fournir des renseignements supplémentaires sous trois formes différentes, à savoir : un addenda permet de communiquer des renseignements additionnels ou des changements concernant une notification initiale ; un corrigendum permet de corriger une erreur dans une notification initiale, par exemple, une adresse inexacte ; et une révision permet de remplacer une notification existante.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

b. Les points d'information : assurant la liaison entre les organismes de réglementation et les parties prenantes

Les notifications sont des références particulièrement utiles et sont incontournables pour tout membre de l'OMC adopte des MSA. Toutefois, lesdites notifications ne garantissent pas l'exhaustivité des informations en rapports avec les mesures notifiées, c'est pourquoi l'AMSPS oblige chaque membre à créer un organisme, appelé point d'information¹⁹⁷, chargé de la réception et du traitement des demandes de renseignements en rapport avec toute MSA¹⁹⁸, et cela afin de faciliter l'accès à l'information puis d'assurer la mise en œuvre des dispositions de l'AMSPS en matière de transparence.

L'établissement d'un point d'information ne fait pas référence à un organisme indépendant. La plupart du temps, le membre désigne comme point d'information SPS un ministère ou un organisme existant qui est compétent dans les domaines visés par l'AMSPS, par exemple l'organisme national à activité normative ONN¹⁹⁹ ou un ministère qui s'occupe des questions commerciales comme le ministère du commerce, le ministère des affaires étrangères, le ministère de l'agriculture ou le ministère de l'industrie²⁰⁰. Dans quelques cas, notamment lorsque l'information se rapporte à la fois à des MSPS et à des OTC, c'est plutôt le ministère de l'agriculture ou de la santé qui est désigné. D'ailleurs, ces deux derniers se partagent généralement la responsabilité des points

Les notifications concernant les MSPS sont publiées dans la série de documents portant la cote G/SPS/N/- (suivie du code du pays). Les addenda, révisions et corrections (corrigenda) portent la même cote que la notification initiale, suivie de la mention Add., Rev. ou Corr. respectivement. Cela assure la traçabilité des documents. Les renseignements permettant de trouver, le cas échéant, les traductions non officielles des règlements notifiés portent la même cote que la notification initiale, suivie de la mention Suppl.

Voir : OMC, manuel pratique pour les autorités nationales responsables des notifications SPS et des points d'information nationaux SPS, op.cit., pp33-34.

¹⁹⁷ Pour toute information concernant les renseignements à communiquer entre les membres via les points d'informations, voir les dispositions du § 3 de l'Annexe B de l'AMSPS, op.cit.

A souligner que, les membres n'établissent généralement qu'un seul point d'information

Entre 1995 et 2022, 164 points d'information SPS sont établis. La plupart des membres ont un seul point d'information, quelques-uns en ont deux ou plus, à titre exemple Angola, Bahrain, Kingdom of et Botswana ont deux points, par contre Bulgaria et Cuba ont trois points, pour atteindre quatre points en Brazil et Malaysia.

¹⁹⁸ Conformément à l'article 5§8 de l'AMSPS, les membres ont l'obligation d'expliquer, sur demande, les raisons de leur réglementation. Si celle-ci n'est pas fondée sur une norme internationale, un autre Membre de l'OMC peut demander une explication des raisons pour lesquelles la norme internationale pertinente n'a pas été utilisée pour élaborer la mesure

¹⁹⁹ Cas de l'Algérie, un point national d'information SPS/OMC placé sous la direction du ministère de l'agriculture, à contacter par courriel électronique à l'adresse : dsval@wissal.dz

²⁰⁰ Différents points d'information SPS : <https://www.epingalert.org/fr/#/enquiry-points/spis>.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

d'information SPS de l'OMC, et que les ONN ne contribuent qu'à faible proportion.

Limité à l'obtention des renseignements en rapport avec les MSA, les ONN représentent les structures pivot du système d'information. Néanmoins, conquérir le marché international exige des études plus approfondies, des analyses-marché, des analyses-produit et des panoramas sectoriels, assurées par des organisations de promotion des exportations (OPE)²⁰¹. Par conséquent, la synergie entre ces dernières et les ONN²⁰² s'avère nécessaire afin de fournir le soutien dont ont besoin les entreprises (PME) exportatrices. Malheureusement, dans la plupart des pays en développement, la coopération entre l'ONN et l'OPC est marginale sinon faible.

C- Publication des MSA : vers la conformité des aliments exportés aux exigences du marché d'importation

Un élément fondamental de la transparence au titre de l'AMSPS est la publication des mesures MSA. A ce titre, les membres sont donc tenus de publier dans les moindres délais les MSA qui auront été adoptées, y compris les lois, décrets ou ordonnances d'application générale et ménager un délai raisonnable²⁰³ entre la publication de ladite mesure et son entrée en vigueur, sauf en cas d'urgence.²⁰⁴

Les Membres doivent s'acquitter de leurs obligations de publication avant l'adoption d'une MSA et après. En amont, ils sont tenus de publier assez tôt un

²⁰¹ En Algérie, l'Agence Nationale de Promotion des Exportations (ALGEX), notamment à travers sa cellule d'écoute et d'orientation ainsi la Maison des Exportateurs, la Compagnie Algérienne d'Assurance et de Garantie des Exportations (CAGEX) et la Chambre Algérienne de Commerce et de l'Industrie (CACI), notamment via son service des affaires internationales, constituent les principales institutions d'appui au commerce, aidant les entreprises à développer, à promouvoir et à vendre leurs produits à l'étranger.

Pour plus d'informations, voir respectivement :

ALGEX: Agence Nationale de Promotion des Exportations, www.algex.dz.

CAGEX : La Compagnie Algérienne d'Assurance et de Garantie des Exportations, www.cagex.dz.

CACI : Chambre Algérienne de Commerce et de l'Industrie, www.caci.com.dz.

²⁰² Pour des informations sur les domaines de collaborations possible entre lesdites institutions voir : Créer des liens pour la réussite des exportations : Les organisations de promotion du commerce et les organismes nationaux de normalisation travaillant ensemble, ISO/ITC, 2010, p43.

²⁰³ Lors de la quatrième Conférence ministérielle tenue à Doha, il a été décidé que le délai raisonnable entre la publication d'une MSA et son entrée en vigueur s'entendrait normalement d'une période qui ne sera pas inférieure à six mois.

Voir : OMC, WT/MIN (01) /17, op.cit.

²⁰⁴ Voir §1 et §2 de l'annexe B de l'AMSP, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

avis indiquant qu'ils projettent d'adopter une MSA déterminée²⁰⁵. Les prescriptions relatives à la publication de cet avis sont les mêmes que pour la notification des réglementations²⁰⁶. Ainsi, certains Membres utilisent la présentation d'une notification SPS au Secrétariat de l'OMC comme un moyen de publier un avis.

En aval, les membres sont tenus de publier dans les moindres délais toutes les MSA adoptées, y compris celles qui n'ont pas d'effet notable sur le commerce d'autres membres ou celles qui sont conformes à une norme internationale.²⁰⁷

En effet, l'obligation de publier les MSA adoptées est plus large que l'obligation de notifier les projets de mesures ou de publier assez tôt un avis et s'étend à des mesures pour lesquelles la publication d'un avis n'est pas requise ou qui n'ont pas à être notifiées, a priori.

C'est dans cette perspective que l'ORD a examiné les allégations formulées par les Etats-Unis, dans l'affaire Japon – produits agricoles, dans lesquelles ils soutenaient que les prescriptions en matière d'essais auraient dû être publiées et que le Japon avait enfreint ses obligations en matière de transparence.

S'agissant des obligations du Japon en matière de transparence au titre de l'AMSPS, le groupe spécial a déclaré et l'organe d'appel a confirmé que : « La mesure en cause constituait une violation de l'article 7 et de l'Annexe B. Le Groupe spécial a constaté que la prescription relative aux essais par variété aurait dû être publiée en dépit de l'argument avancé par le Japon selon lequel la prescription n'était pas d'application obligatoire »²⁰⁸.

S'agissant de l'obligation de publier les MSPS, l'Organe d'appel a rejeté l'argument du Japon selon lequel les prescriptions phytosanitaires ne constituaient pas un règlement et n'avaient donc pas à être publiées. Le Japon a déclaré que ces prescriptions n'avaient pas force exécutoire et ne constituaient pas des lois, décrets ou ordonnances d'application générale. L'Organe d'appel a dit que la liste d'instruments figurant dans la note de bas de page relative au paragraphe 1 de

²⁰⁵ Voir : §5-a de l'Annexe B de l'AMSPS, op.cit.

²⁰⁶ Un avis devrait être publié si la réglementation projetée peut avoir un effet notable sur le commerce d'autres Membres et lorsqu'il n'existe pas de norme internationale, ou lorsque la teneur d'une MSA envisagée n'est pas en substance la même que celle d'une norme internationale.

²⁰⁷ Voir : §1 de l'Annexe B de l'AMSPS, op.cit.

²⁰⁸ OMC, rapport du groupe spécial, WT/DS76/R, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

l'Annexe B n'était pas, comme l'indiquaient les mots "telles que", de nature exhaustive et que les prescriptions en matière d'essais par variété auraient dû être publiées²⁰⁹.

B- Garantir une transparence accrue : Quels privilèges au pays en développement ?

Bien que l'AMSPS reconnaisse l'importance des normes internationales pour la fluidité du commerce international, d'autres domaines exigent une assistance technique et un traitement spécial et différencié, notamment en rapport avec la transparence qui constitue l'épine dorsale de l'accord.

Pendant le deuxième examen de l'AMSPS, les membres ont souligné qu'une assistance devrait être fournie aux pays les moins avancés et aux pays en développement membres pour leur permettre de mettre pleinement en œuvre les dispositions relatives à la transparence et de tirer profit des avantages liés à la transparence. Pour cela, lesdits membres sont encouragés à identifier clairement les problèmes spécifiques qu'ils rencontrent dans la mise en œuvre de leurs obligations en matière de transparence afin que les donateurs et les organismes de coopération intéressés puissent répondre à leurs besoins d'assistance technique²¹⁰.

Initialement, les membres importateur ont l'obligation de ménager un délai raisonnable entre la publication d'une MSA et son entrée en vigueur, afin de permettre aux producteurs du pays exportateur d'adapter leurs aliments et méthodes de production aux exigences du membre importateur.²¹¹ De plus, les pays développés ont l'obligation de fournir la traduction des MSA notifiées (ou de leurs résumés, s'il s'agit de documents volumineux), dans l'une des trois langues de travail de l'OMC²¹².

Afin de promouvoir le TSD et l'AT, le comité SPS a défini des étapes pour la mise en œuvre d'une procédure relative à la transparence desdites attributions.

²⁰⁹ OMC, Japon – mesures affectant les produits agricoles, AB-1998-8, rapport de l'organe d'appel, WT/DS76/AB/R, 22 février 1999.

²¹⁰ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, bilan du fonctionnement et de la mise en œuvre de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport adopté par le comité le 30 juin 2005, G/SPS/36, 11 juillet 2005.

Ainsi, les spécificités de l'AT abordées au sujet de l'harmonisation internationale sont applicables au sujet de la transparence (voir notamment les dispositions de l'article 09 de l'AMSPS, op.cit.).

²¹¹ Voir le § 2 de l'annexe B de l'AMSPS, op.cit.

²¹² Voir le § 8 de l'annexe B de l'AMSPS, op.cit.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Plus précisément, après avoir présenté une notification concernant un projet de réglementation nouveau ou révisé.²¹³ Le Membre notifiant devrait présenter des renseignements additionnels, dans un addendum spécifique à la notification, indiquant à quel moment le traitement spécial et différencié ou l'assistance technique ont été demandés dans le contexte de la notification, et quelle réponse a été apportée à cette demande.²¹⁴

SOUS-SECTION2

Prendre appui sur la manière curative : Règlement des différends

Lorsqu'un différend surgit au sujet de la conformité d'une MSA avec l'AMSPS, il incombe au Membre qui conteste la mesure de fournir des preuves suffisantes pour établir *prima facie* l'incompatibilité de ces mesures (A), et lorsqu'un groupe spécial évalue la conformité avec l'article 2§2 directement (plutôt qu'indirectement au moyen d'un examen de l'évaluation des risques d'un Membre), il doit aborder la question de savoir ce que l'on entend par preuves scientifiques suffisantes, comme le précisait le dernier différend SPS concernant les mesures phytosanitaires japonaises appliquées aux importations de pommes des États-Unis (B).

A- L'attribution du fardeau de la preuve

Il ne suffit pas qu'une MSA soit fondée sur des principes scientifiques au moment où elle est établie. Comme les connaissances scientifiques évoluent avec le temps, l'article 2§2 dispose qu'une mesure ne doit être maintenue que s'il subsiste des preuves scientifiques suffisantes pour l'étayer.

Comme l'a expliqué l'Organe d'appel dans l'affaire Japon – Produits agricoles II, pour que les preuves soient suffisantes, il faut qu'il y ait un lien rationnel ou objectif entre la MSA et les preuves scientifiques disponibles. Cette question doit être tranchée au cas par cas et dépendra des circonstances particulières de l'espèce, y compris les caractéristiques de la mesure en cause et la qualité et la quantité des preuves scientifiques.

²¹³ Voir les lignes directrices énoncées dans le document OMC, G/SPS/7/Rev.2, *op.cit.*

²¹⁴ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédure visant à renforcer la transparence du traitement spécial et différencié en faveur des pays membres en développement, décision du comité, révision, G/SPS/33/Rev.1, 18 décembre 2009. (Le document initial G/SPS/33, adopté en 2004.)

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

La charge de la preuve incombe à la partie plaignante qui doit établir *prima facie* qu'il n'y a "pas de preuves scientifiques suffisantes" à l'appui de la MSA. Le Membre qui a adopté la mesure doit alors produire les preuves scientifiques sur lesquelles elle est fondée.²¹⁵

Lorsqu'une mesure est conforme à une norme internationale, elle est présumée être fondée sur des preuves scientifiques suffisantes et le membre qui l'a adoptée peut ne pas être tenu d'apporter des preuves supplémentaires. Mais, pour une mesure qui n'est pas fondée sur une norme internationale, les Membres doivent fournir non seulement des preuves mais encore une évaluation des risques²¹⁶.

Il faut que l'évaluation des risques et les résultats de cette évaluation justifient suffisamment la MSA. La seule exception à cette règle est prévue à l'article 5§7, qui permet aux Membres d'adopter des MSA provisoires dans les cas où les preuves scientifiques pertinentes sont insuffisantes.

En effet, la charge de la preuve en cas d'invocation du principe de précaution en vertu de l'article 5§7 est également caractérisée comme une forme de défense affirmative, étant donné que la Partie défenderesse porte la charge de fournir des preuves pour démontrer la légitimité de ses mesures provisoires. Toutefois, l'établissement d'éléments *prima facie* pour l'article 5§7 est différent des articles 5§1 et 5§2, comme l'a précisé le Groupe spécial dans l'affaire Japon – Mesures affectant l'importation de pommes, qui a affirmé que le membre imposant la mesure provisoire doit établir une preuve *prima facie*. Cette constatation n'a pas été examinée par l'Organe d'appel.

B- L'absence de lien objectif ou rationnel entre la MSA et les preuves scientifiques présentées : la condamnation des mesures SPS japonaises injustifiées

Dans l'affaire CE – Hormones, l'organe d'appel a indiqué qu'il devait y avoir une "relation rationnelle" entre la MSPS en cause et le risque correspondant. Par

²¹⁵ Voir : OMC, Japon – mesures visant les produits agricoles, communication du Japon et des États-Unis, WT/DS76/12, 30 août 2001.

²¹⁶ La discipline relative à l'évaluation des risques a été élaborée afin d'orienter l'action à engager lorsque les connaissances sur les risques pour la santé sont incomplètes. Comme il est pour ainsi dire impossible de prouver scientifiquement l'innocuité d'un aliment, les scientifiques cherchent plutôt à obtenir la preuve de l'existence d'un effet nocif. Les gouvernements agissent souvent par précaution, afin de protéger la société contre des risques potentiels, sans attendre les résultats concluants de l'analyse scientifique.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

la suite, dans l'affaire Japon – Pommes, le groupe spécial a déterminé, concernant une mesure visant à contrôler un risque négligeable, que l'exigence de maintenir une telle mesure appropriée en adoptant un risque négligeable était très strict.

Et enfin, le groupe spécial chargé de l'affaire n'a pas approuvé la mesure du Japon en raison de preuves scientifiques insatisfaisantes. Il indiquait que la MSPS du Japon était manifestement disproportionnée par rapport au risque identifié sur la base des preuves scientifiques disponibles. La conclusion du panel semble être contraire à l'opinion traditionnellement reconnue selon laquelle les pays membres peuvent choisir un niveau de risque aussi négligeable, à condition qu'il puisse être prouvé qu'ils existent.

Ainsi, il a été indiqué que le groupe spécial chargé de l'affaire Japon – Pommes préservait la rigueur du critère de justification scientifique même s'il n'avait explicitement introduit aucun critère de risque minimal.

Par conséquent, bien que les pays membres soient autorisés à déterminer leur niveau de protection approprié, les membres ne seraient pas autorisés à adapter un niveau de protection supérieur à celui qui aurait pour effet de fonder la MSPS sur des normes internationales, à moins que l'établissement d'un niveau de protection plus strict de protection approprié est scientifiquement justifié, et le niveau de protection n'est obtenu et maintenu qu'au moyen des mesures les moins restrictives pour le commerce.²¹⁷ Ainsi, pour que le droit des pays membres de maintenir leur niveau de protection soit exercé correctement, l'obligation fondée sur la science devrait être complétée par des obligations supplémentaires concernant la non-discrimination et les mesures les moins restrictives pour le commerce.

²¹⁷ Jan Bohanes, "Risk Regulation in WTO Law: A Procedure-Based approach to the Precautionary Principle," *Columbia Journal of Transnational Law*, Vol. 40, 2002, pp. 375-386.

Conclusion titre I

L'AMSPS est un cadre multilatéral qui est constitué de disciplines et de règles visant à réaliser un double objectif, à savoir reconnaître les droits des membres de déterminer le niveau de salubrité des aliments qu'ils souhaitent atteindre et adoptent les mesures qui lui permettent de l'atteindre, tout en empêchant l'imposition d'obstacles au commerce arbitraires et injustifiés.

A cet effet, les membres doivent adopter des MSA fondées sur des principes scientifiques. En outre, ils doivent observer les prescriptions énoncées à l'Annexe C de l'AMSPS.

L'AMSPS prévoit deux options pour prouver que les MSA ont un fondement scientifique requis. Primitivement, les membres sont encouragés à fonder leur mesure sur les normes internationales lorsqu'elles existent. Les normes établies par les trois organisations sœurs (la CCA, le Secrétariat de la CIPV et l'OIE) sont présumées être compatibles avec l'AMSPS. Lorsqu'il n'existe aucune norme ou qu'un Membre choisit d'adopter une norme plus stricte, une mesure SPS doit être fondée sur une évaluation scientifiques des risques.

TITRE II

Instaurer les MSA : une primauté reconnue aux gouvernements de fixer un niveau de protection sanitaire approprié

Traditionnellement, la relation entre les principes réglementaires et les données scientifiques lors de l'élaboration et de l'application des textes juridiques est encadrée dans une conception positiviste. Selon cette conception, la science est le reflet infallible du monde objectif. Les données scientifiques sont d'excellents outils au service du législateur car elles apportent certitude, précision, rationalité et efficacité et, compte tenu de leur objectivité, elles constituent aussi une garantie contre l'arbitraire. De plus, la science détermine l'opportunité d'engager l'action publique.

Toutefois, les dispositions de l'AMSPS véhiculent l'idée que seules les preuves scientifiques qui sont suffisantes restent scientifiques, tandis que les preuves scientifiques qui sont insuffisantes perdent leur caractère scientifique et deviennent des renseignements pertinents disponibles et les membres peuvent adopter des mesures provisoires. Ainsi, dans le cas où le risque évalué est jugé inacceptable, des mesures d'atténuation du risque peuvent être imposées afin de réduire le risque à un niveau acceptable (**Chapitre 1**).

En fait, l'évaluation des risques reste une condition nécessaire mais insuffisante pour qu'une MSA soit conforme à l'AMSPS. Une mesure doit être la moins restrictive pour le commerce parmi les solutions de rechange disponibles et elle ne doit pas être plus restrictive pour le commerce qu'il n'est nécessaire pour obtenir le niveau de protection souhaité. Cette obligation a trait à l'objectif consistant à assurer la cohérence du niveau de risque qu'un Membre peut accepter eu égard à différentes situations (en particulier, différents aliments représentant le même risque ou un risque similaire) (**Chapitre 2**).

CHAPITRE I

Exception de l'obligation scientifique générale : une possibilité limitée pour les membres de l'OMC de se justifier par le principe de précaution

Comme indiqué précédemment, la discipline relative à l'évaluation des risques a été élaborée afin d'orienter l'action à engager lorsque les connaissances sur les risques pour la salubrité des aliments sont incomplètes. Comme il est impossible de prouver scientifiquement l'innocuité d'un aliment, les scientifiques cherchent plutôt à obtenir la preuve de l'existence d'un effet nocif. Ainsi, le principe de précaution est avancé pour aider les membres à prendre des décisions dans des situations où les allégations de risque lié à la salubrité des aliments sont incertaines. En fait, l'incertitude ne doit pas être prétexte à l'inaction (**Section 1**).

A ce stade, le principe de précaution traite des risques suspects, qui pourraient être totalement inconnus, mais qui font objet de recherches et de débats scientifiques réguliers. A titre d'illustration, ce que traverse le monde avec l'émergence des crises sanitaires, notamment l'avènement de la Covid19²¹⁸, génère la confusion quant à la contamination des aliments par le virus responsable de la pandémie (**Section 2**).

SECTION 1

L'incertitude scientifique : vers la nécessité de l'application des mesures préliminaires pour la salubrité des aliments

Les gouvernements agissent souvent par précaution, afin de protéger la société contre des risques potentiels, sans attendre les résultats concluants de l'analyse scientifique (**sous-section 1**).

Ainsi, il est largement admis que l'application du principe de précaution fait partie de la gestion des risques, comme en témoigne, au moins, l'article 5§7 de l'AMSPS. Le problème de l'applicabilité du principe de précaution dans l'évaluation des risques est plutôt une question controversée, en particulier après l'interprétation de l'Organe d'appel dans l'affaire EC-Hormones (**sous-section 2**).

²¹⁸ En fait, la pandémie covid19 a fait 6.496.721 personnes décédées au 15 septembre 2022.

En Algérie, spécialement, le nombre des décédés est de 2.955.

Voir : GAUTIER Maxime, nombre de décès dus au coronavirus par pays du monde 15 septembre 2022, 15/09/2022, in : <https://fr.statista.com/statistiques/1101324/morts-coronavirus-monde/>

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

SOUS-SECTION1

Principe de précaution : une forme de scepticisme développée face aux diktats de la science

La notion de précaution encourage à adopter des mesures de protection avant que l'existence d'un risque soit scientifiquement prouvée. Dans les domaines de la salubrité des denrées alimentaires, la précaution face à l'incertitude scientifique et à l'absence de connaissances scientifiques complètes consiste depuis longtemps à utiliser des marges de sécurité et des mesures provisoires (A).

En vertu de l'AMSPS, l'article 5§7 permet d'adopter des mesures provisoires dans les cas où les preuves scientifiques sont insuffisantes pour permettre l'évaluation des risques pour la santé (B).

A- Adopter des MSA provisoires dans des situations d'insuffisance de preuves scientifiques

L'essence du principe de précaution est qu'une action positive peut être requise avant que l'existence d'un risque ne soit scientifiquement établie. A cet effet, ledit principe permet-il aux gouvernement d'adopter des mesures provisoires étayées par les preuves scientifiques disponibles ? (2). Dans la vie quotidienne, la consommation des aliments exige souvent la prudence. Ainsi, est ce que cette dernière s'inscrit dans le cadre des mesures précaution ou des mesures de prévention (1).

1- Principe de précaution : une dérogation au principe de prévention

Certes, il existe une grande confusion quant à la question de savoir quelle est réellement la ligne de démarcation entre précaution et prévention. La certitude scientifique et la confiance dans les preuves scientifiques relèvent du principe de prévention et non de précaution. Cela est d'une importance fondamentale en ce qui concerne le traitement des mesures commerciales de précaution dans le cadre des accords de l'OMC, car les restrictions préventives à l'importation fondées sur une compréhension scientifique adéquate des risques encourus sont acceptées en vertu des dispositions de l'AMSPS tant qu'elles satisfont aux procédures d'évaluation des risques de son article 5.

En fait, le principe de précaution est lié à une gamme de politiques et d'approches plus larges pour faire face aux situations d'informations scientifiques

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

incomplètes ou peu concluantes à une époque de progrès technologiques rapides. Le principe de précaution tente de combler le fossé entre l'incertitude scientifique et la régulation des risques.

Désormais, une ligne de démarcation relativement claire peut être tracée entre une mesure préventive et une mesure de précaution, en utilisant l'incertitude comme critère de définition. Si les effets sanitaires d'une substance dans l'aliment sont connus, les mesures pour les éviter peuvent être qualifiées de préventives. Si ces effets sont incertains, les mêmes mesures peuvent également être étiquetées de précaution.²¹⁹

Cette question conceptuelle en apparence simple a préoccupé les auteurs d'innombrables articles et livres sur le principe de précaution et l'incertitude scientifique²²⁰.

L'expert de renommée internationale en droit de l'environnement et en analyse des risques, le professeur Nicolas de Sadeleer, a clarifié ce point avec autorité en déclarant qu'au lieu de supposer une ligne de démarcation claire, nous devons considérer ces deux concepts comme les deux extrémités d'un spectre :

La distinction entre le principe de prévention et le principe de précaution repose sur une différence de degré dans la compréhension du risque. La prévention repose sur des certitudes : elle repose sur l'expérience accumulée concernant le degré de risque posé par une activité. La prévention suppose donc la science, la maîtrise technique et la notion d'une évaluation objective des risques afin de réduire la probabilité de leur survenance. Les mesures préventives sont

²¹⁹ Pour plus amples informations sur la comparaison entre le principe de prévention et le principe de précaution, consulter :

ROQUEPLO P, « Entre savoir et décision, l'expertise scientifique », Inra Editions, 1997.

Yvan Verot, « Principe de précaution et prévention : un équilibre à trouver », annales des mines - Responsabilité & Environnement -, juillet 2000, pp 71-80.

²²⁰ Hors domaine de l'AMSPS, des différences entre les deux doctrines ont été observées par Jonas, comme suit :

« On sait que le principe de précaution se distingue de la prévention en ce qu'il tend à anticiper des risques simplement suspectés comme les risques résiduels ou signalés ; ou totalement inconnus, comme les risques de développement, alors que le principe de prévention vise à prévenir les conséquences dommageables de risques connus, dont la survenance peut faire l'objet d'un calcul de probabilités et qui tombe pour cette raison dans le champ de l'assurance ».

Voir : JONAS HANS, le Principe responsabilité, 1990 ; traduction de Jean Greisch, coll. « Champs », France, Flammarion, 1995, cité par : Deguerge Maryse. Les avancées du principe de précaution en droit administratif français. In : Revue internationale de droit comparé, volume 58, numéro 2, 2006. pp. 621-641.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

ainsi destinées à prévenir des risques dont la relation de cause à effet est déjà connue (...).²²¹

La précaution, en revanche, entre en jeu lorsque la probabilité d'un risque suspecté ne peut être démontrée de manière irréfutable. La distinction entre les deux principes est donc le degré d'incertitude entourant la probabilité du risque. Plus la marge d'incertitude est faible, plus il est justifié d'intervenir comme moyen de prévention plutôt qu'au nom de la précaution. En conséquence, la précaution est utilisée lorsque la recherche scientifique n'a pas encore atteint un stade permettant de lever le voile de l'incertitude.²²²

2- Principe de précaution : une démarche indicative d'appréciation et de gestion des situations de forte incertitude ?

L'application du principe de précaution ou de l'approche de précaution²²³ est une question controversée dans le domaine du droit commercial international²²⁴ et spécifiquement dans les dispositions de l'AMSP. Le principe

²²¹ DE SADELEER Nicolas, *Environmental Principles: From Political Slogans to Legal Rules*. Oxford, UK : Oxford University Press, 2002, p 74.

²²² IDEM.

²²³ Selon les États-Unis et le Canada, dans l'affaire EC-Hormones, le principe de précaution n'est même pas un principe juridique, mais plutôt une approche de précaution.

²²⁴ D'emblée, il est à noter que le concept de précaution n'a pas, en soi, son origine dans la plate-forme internationale, mais a été introduit dans le droit national allemand de l'environnement dans les années 1970 et 1980, connu sous le nom de « principe d'action de précaution » ou « Vorsorgeprinzip ».

Pour d'amples informations, consulter: STEVENS Mary, "The Precautionary Principle in the International Arena", *Sustainable Development Law & Policy*, n°2, 2002, *Sustainable Development Law & Policy*, pp 13–22 (en p13).

Dans le cadre du droit international, il a été en partie inclus dans le préambule de la déclaration ministérielle de Brême de 1984 de la conférence internationale sur la protection de la mer du Nord qui prévoyait que les États « ne doivent pas attendre la preuve d'effets nocifs avant d'agir ».

Par la suite, le concept est devenu clairement important en raison de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement à Rio de Janeiro en 1992. Le principe de précaution a été inscrit dans le principe 15 de la Déclaration de Rio, stipulant que : « pour protéger l'environnement, des mesures de précaution doivent être largement appliquées par les États selon leurs capacités. En cas de risques de dommages graves ou irréversibles, l'absence de certitude scientifique absolue ne doit pas servir de prétexte pour remettre à plus tard l'adoption de mesures effectives visant à prévenir la dégradation de l'environnement ».

Depuis la Déclaration de Rio, le principe de précaution a été développé dans plusieurs conventions internationales sur la protection de l'environnement. Par exemple, le Préambule de la Convention sur la diversité biologique, l'article 3 de la Convention-cadre sur les changements climatiques, l'article 2 (2) (a) de la Convention pour la protection du milieu marin de l'Atlantique du Nord-Est. À cette époque, le principe était répandu dans des domaines précis du droit de l'environnement.

Sur les plus importants textes intégrant le principe de précaution, voir : François Ewald, « Le principe de précaution dans les textes », *in* F. Ewald, C. Gollier, N. De Sadeleer, *Le principe de précaution*, Paris, PUF, « Que sais-je ? », 2^e éd., 2009.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

joue un rôle important dans la recherche d'un équilibre entre la libéralisation du commerce international et la protection des consommateurs.

D'une manière générale, le principe de précaution a été reflété dans l'article 5§7 de l'AMSPS, qui permet aux membres d'imposer provisoirement des mesures de précaution en cas d'incertitude scientifique. Dans ce contexte, le principe de précaution est considéré simplement comme faisant partie de la gestion des risques et n'autorise les mesures de précaution que pour une période temporaire.

Dans l'affaire CE-Hormones²²⁵, la CE a soutenu que le principe ne doit pas être limité en tant que tel, mais plutôt largement appliqué également dans l'évaluation des risques et peut donc justifier l'adoption de mesures non provisoires.²²⁶ Ce non-respect de la CE est important dans le processus de développement du régime SPS, car il ne représente pas un défi de discipline, mais plutôt l'insistance d'une interprétation réfléchie du principe de précaution dans le contexte SPS.

Le statut du principe de précaution est une question controversée, comme en témoigne l'affaire EC-Hormones.²²⁷ Le principe de précaution, selon de la CE,

Pour les textes intégraux des conventions internationales susmentionnées, consulter respectivement :

Rapport de la conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement Rio de Janeiro, 3-14 juin 1992, Volume I : Résolutions adoptées par la Conférence, annexe I : déclaration de Rio sur l'environnement et le développement, Nations Unies, New York, 1993, in : <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N92/836/56/PDF/N9283656.pdf?OpenElement>

²²⁵ La jurisprudence de l'OMC contient actuellement quatre différends fondés sur l'AMSPS qui illustrent bien la diversité des enjeux et des mesures qu'il couvre : santé publique en premier lieu (CE-Hormones), santé animale en second (Australie-Saumons) et la protection des végétaux dans les troisième et quatrième lieu (Japon-Variétés agricoles et Japon-Pommes). Chacune de ces affaires contribue à l'évolution du principe de précaution à l'OMC. Quoique, l'affaire Hormones représente sans doute, du moins en Europe, la décision la plus controversée de l'OMC.

En bref, l'affaire des hormones est le plus ancien conflit commercial encore essentiellement non résolu, il remonte à une querelle commerciale entre l'Union européenne et les États-Unis à la fin des années 1980. À l'époque, le gouvernement américain cherchait à obtenir la création d'un comité technique sur les barrières commerciales au sein du GATT, chargé d'évaluer la justification scientifique de l'interdiction de l'utilisation des hormones bovines. Comme cela était encore possible dans le cadre de l'ancien accord du GATT, les CE ont opposé leur veto à la création d'un tel comité. Cette expérience a probablement beaucoup contribué à la décision de négocier l'Accord SPS dans le cadre du Cycle d'Uruguay. Néanmoins, la question du traitement des bovins avec des hormones de croissance non thérapeutiques n'est toujours pas résolue.

Pour d'amples informations, consulter: A. Dick, *the EC Hormone Ban Dispute and the Application of the Dispute Settlement Provisions of the Standards Code*, MJIL, 1989, p 872.

O. Blin, "La politique sanitaire de la Communauté européenne à l'épreuve des règles de l'Organisation mondiale du commerce : le contentieux des hormones," RTDE, n°1, 1999, p 44.

²²⁶ OMC, WT/DS26/AB/R, rapport de l'organe d'appel, op.cit.

²²⁷ IDEM.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

est devenu une "règle générale coutumière du droit international" ou du moins un "principe général du droit" et doit donc s'appliquer non seulement à la gestion des risques, mais également à l'évaluation des risques. Cependant, l'Organe d'appel a fait une déclaration importante sur cette question qui se lit comme suit :

« Le principe de précaution est considéré par certains comme s'étant cristallisé en un principe général du droit international coutumier de l'environnement. La question de savoir s'il a été largement accepté par les Membres en tant que principe de droit international général ou coutumier n'est pas claire. ... Nous notons que le Groupe spécial lui-même n'a formulé aucune conclusion définitive quant au statut du principe de précaution dans le droit international et que le principe de précaution, du moins en dehors du domaine du droit international de l'environnement, attend toujours une formulation faisant autorité »²²⁸.

A cet effet, lorsque le principe de précaution est discuté dans le cadre du droit international général de l'environnement, il apparaît que la controverse n'est pas tranchée, même si le principe de précaution est considéré comme complémentaire au cadre juridique environnemental et est régulièrement prôné.

En réalité, dans le domaine de la santé publique, le principe de précaution n'est pas seulement un complément, mais aussi un outil vital et incontournable qui contribue à prévenir les êtres humains d'éventuels dangers.²²⁹

En matière de la salubrité des aliments, en raison des progrès sans fin de la biotechnologie, des résultats scientifiques sont générés en permanence et leurs risques sont donc parfois imprévisibles. Les aliments génétiquement modifiés sont des preuves qui confirment l'inquiétude suscitée par les progrès de la biotechnologie²³⁰. Lorsque les consommateurs se rapprochent du risque possible en raison des aliments qu'ils consomment, un cadre juridique suffisant doit être immédiatement établi pour les protéger.

²²⁸ OMC, WT/DS26/AB/R, rapport de l'organe d'appel, op.cit.

²²⁹ C'est l'application de l'adage « mieux vaut prévenir que de guérir »

²³⁰ Des détails sur ce sujet seront présentés dans la partie 02 de la présente étude.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

B- L'article 5§7 de l'AMSPS : une dérogation conditionnelle à l'exigence générale

L'article 5§7 permet d'adopter des mesures provisoires dans les cas où les preuves scientifiques sont insuffisantes (1) pour permettre l'évaluation des risques pour la santé. Toutefois, un Membre doit établir sa mesure sur la base des renseignements pertinents disponibles (2) ; il doit s'efforcer d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires (3) pour procéder à une évaluation plus objective du risque et il doit examiner la MSA dans un délai raisonnable (4).

A ce sujet, le rapport de l'organe d'appel dans l'affaire Japon – Produits agricoles II²³¹ donne des indications utiles, en suggérant que les quatre conditions doivent être remplies de façon cumulative pour que cet article puisse être invoqué légitimement.

1- Les preuves scientifiques pertinentes sont insuffisantes

S'agissant de la première condition, l'organe d'appel, dans l'affaire Japon – Pommes, a affirmé que « les notions de "pertinence" et d'"insuffisance" dans le membre de phrase introductif de l'article 5§7 suppos[aient] un rapport entre les preuves scientifiques et quelque chose d'autre »²³². Dans son rapport, l'Organe d'appel poursuit en disant ce qui suit :

« (...) [L]es "preuves scientifiques pertinentes" seront "insuffisantes" au sens de l'article 5:7 si l'ensemble des preuves scientifiques disponibles ne permet pas, sur le plan quantitatif ou qualitatif, de procéder à une évaluation adéquate des risques telle qu'elle est exigée à l'article 5:1 et définie dans l'Annexe A de l'Accord

²³¹ En résumé, les mesures en cause dans le différend Japon – Essais par variété et ledit différend (Japon – Pommes) avaient trait aux prescriptions en matière de production et de traitement imposées par le Japon pour éviter l'entrée, l'établissement et la dissémination d'un parasite et d'une maladie, respectivement, sur le territoire japonais. Précisément, dans la première affaire, le Japon voulait éviter l'entrée du carpocapse présent sur les fruits en exigeant que chaque variété de fruit soit soumise à certaines procédures d'essai afin de vérifier l'efficacité du traitement par fumigation. Dans la seconde affaire, le Japon voulait éviter la bactérie responsable du feu bactérien dont il était allégué qu'elle était présente dans les pommes importées. Ainsi, le Japon exigeait, entre autres, que les pommes importées soient cultivées dans des zones désignées des États-Unis (l'exportateur), que les vergers soient entourés d'une zone tampon et soient inspectés plusieurs fois par an et que les conteneurs et locaux utilisés pour la récolte et le stockage des pommes subissent un certain traitement.

Pour plus de détails, consulter respectivement :

OMC, WT/DS76, op.cit.

OMC, WT/DS245/AB/R, op.cit.

²³² IDEM.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

SPS. Ainsi, la question n'est pas de savoir s'il y a des preuves suffisantes de caractère général ou s'il y a des preuves suffisantes relatives à un aspect spécifique d'un problème phytosanitaire, ou à un risque spécifique. La question est de savoir si les preuves pertinentes, qu'elles soient "générales" ou "spécifiques", selon les termes utilisés par le Groupe spécial, sont suffisantes pour permettre d'évaluer la probabilité de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination, en l'espèce, du feu bactérien, au Japon. »²³³

Dans cette affaire, le Japon avait soutenu que, malgré des preuves scientifiques considérables concernant le feu bactérien, il existait encore une incertitude au sujet de certains aspects de la transmission de cette maladie. L'Organe d'appel a fait remarquer que « l'application de l'article 5§7 [était] déclenchée non par l'existence d'une incertitude scientifique, mais plutôt par l'insuffisance des preuves scientifiques »²³⁴, et que les deux notions n'étaient pas interchangeables. Il a noté que, dans cette affaire, les preuves scientifiques étaient plutôt concluantes.

Alors, dans quelles circonstances les preuves scientifiques sont-elles insuffisantes ? En répondant à cette question, l'Organe d'appel a précisé que l'insuffisance ne devrait pas exclure un « cas où les preuves disponibles sont plus que minimales en quantité, mais n'ont pas conduit à des résultats fiables ou concluants ». ²³⁵

Au regard de cette clarification, la fiabilité et le caractère concluant sont des critères pour indiquer dans quelle situation les preuves scientifiques, en cause, sont considérées comme insuffisantes. L'évaluation de la fiabilité et du caractère concluant ne doit pas être scientifiquement caractérisée de manière isolée, mais plutôt en relation avec les valeurs d'une communauté particulière dans un contexte particulier.²³⁶ À ce stade, les États membres ont la possibilité de prendre en considération des facteurs non scientifiques.

²³³ OMC, WT/DS245/AB/R, op.cit.

²³⁴ IDEM.

²³⁵ IDEM.

²³⁶ WINICKOFF, D, JASANOFF, S, BUSCH, L, GROVE-WHITE, R & WYNNE, B, "adjudicating the GM food wars: Science, risk, and democracy in world trade law", *Yale J. Int'l L.* 30, 2005, p113.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

2- La mesure est adoptée sur la base des informations pertinentes disponibles

Cette condition n'a pas encore été interprétée dans la jurisprudence de l'OMC. Afin d'interpréter cette exigence, il s'avère nécessaire d'appliquer les modalités de l'interprétation des traités de l'article 31 (1) de la Convention de Vienne sur le droit des traités, qui prévoit qu' « Un traité doit être interprété de bonne foi suivant le sens ordinaire à attribuer aux termes du traité dans leur contexte et à la lumière de son objet et de son but ». ²³⁷

Conformément à l'article 31 (1) de la Convention de Vienne, le libellé contextuel de l'article 5§7 devrait également être pris en considération pour clarifier davantage l'expression « informations pertinentes disponibles ». À ce stade, l'observation a été faite par Winickoff, qui se lit comme suit :

« La première phrase de l'article 5§7 différencie clairement les renseignements pertinents des renseignements scientifiques pertinents, ce qui implique que les premiers constituent une catégorie plus large que les seconds. Le terme doit être interprété comme incluant des apports substantiels provenant de délibérations publiques officiellement reconnues, des données expérimentelles non disponibles dans la littérature scientifique publiée et d'autres informations concernant les valeurs publiques telles que les données des consommateurs sur les attitudes du public » ²³⁸.

En effet, cette interprétation est valide, puisque le contexte confère en fait le sens différent des deux phrases. L'expression « informations pertinentes disponibles » n'est plus fondée sur la science, mais plutôt sur des valeurs publiques. La question de savoir ce que sont les valeurs publiques variera selon les cas et les particularités de chaque État membre, étant donné que les États membres ne sont habilités à imposer des MSPS que dans leur propre juridiction, en conséquence, ces valeurs publiques pourraient varier.

²³⁷ Voir : Convention de Vienne sur le droit des traités, faite à Vienne le 23 mai 1969, entrée en vigueur le 27 janvier 1980, Nations Unies, recueil des Traités, volume 1155, p. 331, in : https://legal.un.org/ilc/texts/instruments/french/conventions/1_1_1969.pdf

²³⁸ WINICKOFF. D & others, op.cit, p114.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

3- Le pays importateur cherche à obtenir les informations complémentaires nécessaires à une évaluation plus objective des risques

S'agissant de la troisième condition, l'Organe d'appel, dans l'affaire Japon – Produits agricoles II, a indiqué que les renseignements additionnels à obtenir devaient être "en rapport" avec la réalisation d'une évaluation plus objective du risque. Il a indiqué ce qui suit :

Ni l'article 5§7 ni aucune autre disposition de l'AMSPS n'établit des conditions préalables explicites concernant les renseignements additionnels devant être collectés ou une procédure de collecte spécifique. En outre, l'article 5§7 ne précise pas quels résultats effectifs doivent être obtenus ; l'obligation est de "s'efforcer d'obtenir" des renseignements additionnels.²³⁹

Toutefois, l'article 5§7 indique qu'il faut obtenir les renseignements additionnels en vue de permettre au Membre de procéder à "une évaluation plus objective du risque". En conséquence, les renseignements à obtenir doivent être en rapport avec la réalisation d'une telle évaluation du risque, c'est-à-dire l'évaluation de la probabilité de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination, en l'espèce, d'un parasite en fonction des MSPS qui pourraient être appliquées²⁴⁰.

4- Le réexamen de la mesure en conséquence dans un délai raisonnable

La dernière condition se rapporte à l'obligation d'examiner la mesure dans un délai raisonnable. L'article prévoit seulement une exemption des disciplines SPS normales limitée dans le temps, en attendant l'examen de la mesure à la lumière de nouvelles preuves.

Dans l'affaire Japon – Produits agricoles II, l'organe d'appel a dit que le délai raisonnable devait être établi au cas par cas, en tenant compte des circonstances propres à chaque cas et de la difficulté d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour l'examen, ainsi que des caractéristiques de la MSPS provisoire²⁴¹. Cela est important pour donner aux Membres une marge de manœuvre dans les cas où l'insuffisance des preuves scientifiques persiste pendant

²³⁹ Voir : OMC, WT/DS245/AB/R, op.cit.

²⁴⁰ A titre de rappel, il s'agit d'une évaluation de probabilité, non pas d'effet néfaste, car l'affaire concerne les produits agricoles. Ainsi, la question porte sur la deuxième définition libellée au paragraphe 4 de l'annexe A de L'AMSPS.

²⁴¹ Voir : OMC, rapport de l'organe d'appel, WT/DS76/AB/R, op.cit.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

de longues périodes, ou lorsque l'on s'attend à ce que les risques en question ne se matérialisent qu'à long terme. Par conséquent, le caractère raisonnable devra être interprété au cas par cas.

SOUS-SECTION2

La marginalisation du droit de précaution

Le champ d'application du principe de précaution est peu clair et très discutable. Cependant, les conclusions de l'OMC apportent des réponses pertinentes aux questions concernant son champ d'application dans l'AMSPS, bien que ces conclusions soient elles-mêmes contradictoires. La configuration du principe de précaution a non seulement été épuisée dans l'article 5§7 (A), mais également reflétée dans certaines dispositions au style restrictif (B). D'ailleurs, plus, selon la jurisprudence de l'OMC, la validation desdites mesures est soumise à une actualisation des données (C).

A- La qualification du droit compris à l'article 5§7

D'une manière générale, le principe de précaution a été reflété dans l'article 5§7 de l'AMSPS, qui permet aux États membres d'imposer provisoirement des mesures de précaution en cas d'incertitude scientifique. Dans le contexte de l'AMSPS, le principe de précaution est considéré simplement comme faisant partie de la gestion des risques et n'autorise les mesures de précaution que pour une période temporaire.

Toutefois, dans l'affaire CE – Hormones, l'Organe d'appel a noté que le principe de précaution était pris en compte dans l'AMSPS, mais qu'il ne primait pas sur les obligations spécifiques énoncées dans l'Accord. Il a estimé que la notion de précaution était, en particulier, incorporée dans le paragraphe 6 du Préambule, dans l'article 3§3 et dans l'article 5§7 de l'AMSPS²⁴².

Le paragraphe 6 du Préambule englobe le principe de précaution en encourageant l'harmonisation des MSPS nationales avec les normes internationales sans exiger d'aucun Membre qu'il modifie le niveau de protection

²⁴² En effet, la portée du principe de précaution n'est pas épuisée à l'article 5§7, comme l'a affirmé l'Organe d'appel dans l'affaire CE-Hormones, ainsi libellé :

« ... Nous convenons, en même temps, avec les Communautés européennes, qu'il n'est pas nécessaire de supposer que l'article 5:7 épuise la pertinence d'un principe de précaution. Cela ressort également du sixième paragraphe du préambule et de l'article 3.3 (...) »

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

de la santé qu'il juge approprié et qu'il a déterminé de manière souveraine²⁴³. L'article 3§3 de l'AMSPS comporte une approche de précaution car il autorise expressément les Membres à adopter des MSPS qui sont plus rigoureuses que les mesures fondées sur les normes internationales pertinentes

Dans cette optique, l'article 3§3 de l'AMSPS fournit un contexte similaire, aux dispositions du §6 du préambule, en disposant que les États membres ont la possibilité de décider de ne pas utiliser les normes internationales, mais d'introduire ou de maintenir leurs MSPS qui se traduisent par un niveau de protection plus élevé que celui qui serait obtenu par des mesures fondées sur les normes internationales pertinentes. L'Organe d'appel, dans l'affaire CE-Hormones, a affirmé que "le droit d'un Membre d'établir son propre niveau de protection sanitaire au titre de l'article 3§3 de l'Accord SPS est un droit autonome et non une exception à une obligation générale au titre de l'article 3:1".²⁴⁴ Il a également affirmé que cet article reflète le principe de précaution, en ce sens que les États membres peuvent prendre des précautions sur les risques potentiels en élevant le niveau de protection SPS.

Toutefois, la portée du principe de précaution dans l'article 3§3 est un sujet controversé. Étant donné que l'État membre a la possibilité de s'écarter de fonder sa MSPS sur les normes internationales pertinentes une fois qu'il y ait une justification scientifique permettant d'obtenir le niveau de protection visé, cela implique qu'une évaluation des renseignements scientifiques disponibles a déterminé que les normes internationales pertinentes ne sont pas suffisantes pour obtenir le niveau de protection qu'il juge approprié.²⁴⁵ En conséquence, la

²⁴³ Le §6 du préambule reflète les aspects techniques du régime SPS étant donné que l'application des MSPS peut impliquer un conflit entre les aspects techniques, scientifiques et juridiques. L'AMSPS, par conséquent, confère également des rôles importants aux trois organisations sœurs pour établir des normes internationales afin que ces questions techniques soient harmonisées, ce qui favorisera finalement les régimes commerciaux internationaux.

La référence aux normes internationales n'est pas obligatoire et est flexible, car les normes internationales ne sont pas obligatoires, mais les mesures SPS conformes aux normes internationales entraînent la présomption de conformité avec l'AMSPS conformément à l'article 3§2 de l'AMSPS. Cependant, il est restrictif que des normes internationales soient établies lorsque des préoccupations internationales sont satisfaites. Parfois, les circonstances ne sont liées qu'à des préoccupations nationales, ce qui ne provoquera guère l'établissement d'une norme internationale. Ainsi, les États membres, en cas de préoccupations nationales, doivent utiliser le mécanisme de l'article 5§7 et c'est un point faible de la normalisation internationale

Outre la notion de normes internationales, le principe de précaution est également reflété dans la dernière partie du sixième paragraphe du préambule, qui reconnaît le droit des États membres d'établir le niveau de protection SPS approprié.

²⁴⁴ OMC, rapport de l'organe d'appel, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

²⁴⁵ note de bas de page 2 de l'article 3 §3 de l'AMSPS: « Aux fins du paragraphe 3 de l'article 3, il y a une justification scientifique si, sur la base d'un examen et d'une évaluation des renseignements scientifiques

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

justification scientifique ne pourrait pas jouer un rôle indépendant qui engloberait l'applicabilité du principe de précaution. En d'autres termes, s'appuyer sur une justification scientifique ne serait pas considéré comme différent de la conduite d'une évaluation des risques conformément à l'article 5§1, comme l'a affirmé l'Organe d'appel dans l'affaire CE-Hormones, estimant que l'évaluation des risques jouait un rôle compensateur par rapport à l'application de l'article 3§3, ainsi libellé : « l'examen de l'objet et du but de l'article 3 et de l'Accord SPS dans son ensemble renforce notre conviction que le respect de l'article 5§1 visait à contrebalancer le droit des Membres de fixer leur niveau de protection approprié »²⁴⁶.

À ce stade, un paradoxe est constaté dans les deux affirmations de l'Organe d'appel dans la même affaire. D'une part, elle a établi que l'article 3§3 reflète le principe de précaution, mais d'autre part, elle a souligné que l'application du principe de précaution est soumise à la justification scientifique qui n'est pas différente du processus d'évaluation des risques.

Ainsi, de son point de vue, en élevant le niveau de protection SPS, les États membres sont invités à s'appuyer sur les dispositions pertinentes de l'évaluation des risques afin de justifier le niveau plus élevé de protection SPS. À cet égard, l'article 3§3 ne s'accorde pas avec le principe de précaution, tant que les dispositions relatives à l'évaluation des risques, en tant que telles, ne tiennent pas compte du principe de précaution.

B- Des propositions contre la dissolution du droit compris à l'article 5§7 : la possibilité d'appliquer le principe de précaution dans le cadre des articles 5§1 et 5§2

L'article 5§1 exige des membres qu'ils veillent à ce que leurs MSA soient fondées sur une évaluation des risques. Pour se conformer à ladite exigence, les membres sont tenus d'examiner les facteurs de risque énumérés à l'article 5§2 : « preuves scientifiques disponibles ; processus et méthodes de production pertinents ; les méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'essai pertinentes ; la prévalence de maladies ou de ravageurs spécifiques ; existence de zones exemptes

disponibles conformément aux dispositions pertinentes du présent accord, un Membre détermine que les normes, directives ou recommandations internationales pertinentes ne sont pas suffisantes pour obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'il juge approprié », op.cit.

²⁴⁶ OMC, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

de parasites ou de maladies ; conditions écologiques et environnementales pertinentes ; et mise en quarantaine ou autre traitement ».

Cependant, l'organe d'appel, dans l'affaire CE-Hormones, a affirmé que la liste des facteurs de risque de l'article 5§2 n'est pas censée être une liste fermée et a fait une déclaration importante pour une éventuelle passerelle vers le principe de précaution qui se lit comme suit : « Il est essentiel de garder à l'esprit que le risque qui doit être évalué dans une évaluation des risques au titre de l'article 5.1 n'est pas seulement le risque vérifiable dans un laboratoire scientifique opérant dans des conditions strictement contrôlées, mais aussi le risque dans les sociétés humaines telles qu'elles existent réellement, autrement dit, le potentiel réel d'effets néfastes sur la santé humaine dans le monde réel où les gens vivent, travaillent et meurent ». ²⁴⁷

Selon cette interprétation, l'évaluation des risques, comme l'exigent les articles 5§1 et 5§2, s'est clairement appuyée sur des facteurs qui ne relèvent pas de la science pure. L'expression "risque dans les sociétés humaines" indique que les "facteurs sociétaux" pourraient également être inclus dans le contexte de l'article 5§2. ²⁴⁸

A la lumière de cette interprétation, le principe de précaution trouve donc son rôle dans le cadre de l'évaluation des risques au titre de la liste ouverte de l'article 5§2. Toutefois, la prise en compte des risques sociétaux dans le contexte de l'article 5§2 n'est pas inconditionnelle, puisque l'organe d'appel, dans l'affaire Australie – Saumons ²⁴⁹, a délimité le rôle des facteurs sociétaux, qui se lit comme

²⁴⁷ OMC, l'organe d'appel, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

²⁴⁸ Les deux entités de l'ORD considèrent que le principe de précaution ne jouit pas à l'heure actuelle du statut de droit coutumier et qu'en outre ce n'est qu'une fois atteint qu'il pourra être utilisé dans l'interprétation des articles 5§1 et 5§2 de l'AMSPS. Cependant, ajoutent-ils, même une fois qu'il aurait dû atteindre ce statut, il ne prévaudra pas sur ces deux articles. ²⁴⁸

En fait, le groupe spécial a souligné que les CE avaient délibérément choisi de ne pas fonder leurs arguments sur celui-ci. La raison de cette décision stratégique est très simple : l'objectif fondamental de la CE était d'obtenir l'acceptation par l'OMC d'une interdiction permanente des hormones bovines à des fins non thérapeutiques, elles ne voulaient pas accepter le caractère provisoire des dispositions de précaution de l'AMSPS énoncées à l'article 5§7.

²⁴⁹ En bref, une réglementation australienne interdisant l'importation de certaines espèces de saumon n'ayant pas subi de traitement spécifique pour prévenir certaines maladies. Le Canada a contesté ces mesures au début de 1997. Contrairement à la stratégie européenne dans l'affaire Hormones, les Australiens n'ont pas invoqué explicitement le principe de précaution pour justifier leur mesure. A cet effet, l'organe d'appel rappelle que les risques doivent être vérifiables comme indiqué dans l'affaire Hormones, et que l'évaluation des risques présentée par l'Australie n'est pas conforme à l'article 5§1 de l'AMSPS parce qu'elle est fondée sur une incertitude théorique.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

suit : « le "risque" évalué dans le cadre d'une évaluation des risques doit être un risque vérifiable²⁵⁰ ; l'incertitude théorique n'est pas le genre de risque qui doit être évalué aux termes de l'article 5 :1 ». ²⁵¹

Ainsi, le risque dans les sociétés humaines, en tant que partie de l'évaluation des risques, doit être un risque vérifiable. Le risque dans les sociétés humaines, en tant qu'incertitude théorique, n'est pas inclus dans le contexte des articles 5§1 et 5§2.

Tandis que, le "risque vérifiable" n'a pas été explicitement expliqué par l'organe d'appel dans l'affaire CE – Hormones. L'expression "risque vérifiable" a été utilisée par l'organe d'appel, en remplacement de l'expression "risque identifié scientifiquement" utilisée par le groupe spécial dans la même affaire.

En fait, il n'est pas clair dans quel sens le groupe spécial utilise l'expression "risque scientifiquement identifié". Le groupe spécial utilise aussi fréquemment le terme "risque identifiable" et ne définit pas ce terme non plus. Le groupe spécial aurait sans doute utilisé les termes "risque identifié scientifiquement" et "risque identifiable" simplement pour faire référence à un risque vérifiable, car si un risque n'est pas vérifiable, comment un Membre démontre-t-il qu'il existe ?

En effet, en s'alignant sur d'autres constatations antérieures, l'organe d'appel a neutralisé l'élément d'évaluation des risques en remplaçant l'expression "risque identifié scientifiquement" par l'expression "risque vérifiable" et a ignoré l'exigence qualitative, l'ampleur ou le seuil, comme proposé par le groupe spécial. Cela donne plus flexibilité aux membres dans la prise de décision, dans le sens où ils ont le droit de prendre des décisions sur la base du "risque dans les sociétés humaines", en tenant compte des "facteurs de risque sociétaux". Par conséquent, lorsque les membres souhaitent imposer des mesures de précaution dans le cadre des articles 5§1 et 5§2, ils doivent également s'appuyer sur cette approche.

En bref, il est concluant que la jurisprudence autorise l'application du principe de précaution tant qu'un facteur de risque pertinent a été inclus dans

²⁵⁰ L'Organe d'appel, dans l'affaire CE – Hormones, a préféré l'expression risque vérifiable au lieu de « risque identifiable », tel qu'utilisé par le Groupe spécial. Voir : OMC, organe spécial, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, op.cit.

²⁵¹ Voir : OMC, organe d'appel, WT/DS18/AB/R, op.cit.

En fait, ladite affirmation est identique à celle du rapport sur l'affaire CE– Hormones.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

l'article 5§2 avec le respect de deux exigences, à savoir la vérifiabilité et l'exclusion de l'incertitude théorique²⁵².

Toutefois, cette approche ne permet pas à l'argumentation des CE de prévaloir. Comme la CE l'a fait valoir dans l'affaire Hormones, le principe de précaution prévaut sur les articles 5§1 et 5 §2 et la précaution pourrait donc être prise à la suite de l'évaluation des risques²⁵³.

En fait, au lieu d'affirmer que le principe de précaution l'emporte sur les articles 5§1 et 5§2, l'argument a peut-être été que le principe de précaution chevauche ces dispositions et s'applique conjointement avec l'article 5§1 parce qu'un facteur de risque pertinent fournit définitivement une passerelle vers son application.

De plus, la décision de l'organe d'appel n'implique pas l'inapplicabilité des mesures de précaution dans l'évaluation des risques au titre de l'article 5§1, mais rejette seulement l'argument des CE qui a considérablement favorisé le rôle de la précaution par rapport à l'article 5§1.

C- L'obligation de s'efforcer d'obtenir des renseignements additionnels

L'une des fonctions des groupes spéciaux est d'effectuer une évaluation objective des faits²⁵⁴. Plus précisément, dans les procédures concernant l'application de mesures de précaution, les groupes spéciaux doivent examiner les

²⁵² De plus le respect de ces deux exigences est la porte d'entrée vers l'application du principe de précaution de l'article 3§3, comme indiqué précédemment.

²⁵³ Dans ladite affaire, les deux entités de l'ORD considèrent que le principe de précaution ne jouit pas à l'heure actuelle du statut de droit coutumier et qu'en outre ce n'est qu'une fois atteint qu'il pourra être utilisé dans l'interprétation des articles 5§1 et 5§2 de l'AMSPS. Cependant, ajoutent-ils, même une fois qu'il aurait dû atteindre ce statut, il ne prévaudra pas sur ces deux articles.

Voir : OMC, rapport du Groupe spécial, WT/DS26/R/USA, op.cit./ OMC, Rapport du Groupe spécial, WT/DS48/R/CAN, op.cit.

En fait, le Groupe spécial a souligné que les CE avaient délibérément choisi de ne pas fonder leurs arguments sur celui-ci. La raison de cette décision stratégique est très simple : l'objectif fondamental de la CE était d'obtenir l'acceptation par l'OMC d'une interdiction permanente des hormones bovines à des fins non thérapeutiques, elles ne voulaient pas accepter le caractère provisoire des dispositions de précaution de l'AMSPS énoncées à l'article 5§7.

²⁵⁴ OMC, le processus — étapes d'une affaire type de règlement des différends, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/dispu_settlement_cbt_f/c6s3p3_f.htm

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

mesures de précaution, en tenant compte de l'évaluation et de la gestion des risques, car le principe de précaution reflète les deux domaines.

Lorsque des mesures de précaution sont appliquées dans le cadre de l'évaluation des risques, le groupe spécial doit examiner les mesures en ce qui concerne les éléments justifiant les mesures de précaution, en tenant compte des preuves apportées par les deux parties. Le groupe spécial est pleinement habilité à réexaminer si ce facteur de risque satisfait à ces critères. Ce faisant, le groupe spécial doit procéder à une évaluation objective des faits concernés, telle qu'elle est obtenue par sa capacité.

Après avoir examiné l'évaluation des risques de la partie défenderesse, le groupe spécial doit alors examiner les décisions de gestion des risques de cette dernière. Le mot-clé de cet examen est évaluer les mesures sélectionnées par la partie défenderesse. Le Groupe spécial a la capacité d'examiner si les mesures de précaution invoquées par la Partie défenderesse sont légitimes au regard de l'AMSPS. Fondamentalement, il doit vérifier la conformité des mesures avec les dispositions pertinentes qui peuvent être invoquées par la partie défenderesse, à savoir l'article 5§7 sur les mesures de précaution ou l'article 3§2 pour les mesures de précaution basées sur les normes internationales.

Ensuite, le groupe spécial doit évaluer la légitimité des mesures en question, en se référant à d'autres dispositions pertinentes, par exemple l'article 5§6 pour un critère de nécessité, l'article 2§3 pour évaluer si les mesures sont qualifiées de restrictions déguisées au commerce international. De plus, le groupe spécial doit tenir compte des normes coutumières applicables au cas, car ces règles empiètent également sur la question de la précaution SPS²⁵⁵. Cette idée a été incluse dans la jurisprudence de l'OMC, comme l'a soutenu l'Organe d'appel dans l'affaire États-Unis — Crevettes, qui affirme que : « le Groupe spécial n'a pas suivi toutes les étapes de l'application des "règles coutumières d'interprétation du droit international public", comme l'exige l'article 3 :2 du Mémoire d'accord ».²⁵⁶

²⁵⁵ Pour d'amples informations sur ce sujet, consulter : CAZALA Julien, « le Soft Law international entre inspiration et aspiration », in revue interdisciplinaire d'études juridiques, Volume 66, n°1, 2011, pp 41-84.

²⁵⁶ Voir : OMC, États-Unis – prohibition à l'importation de certaines crevettes et de certains produits à base de crevettes, AB-1998-4, rapport de l'organe d'appel, WT/DS58/AB/R, 12 octobre 1998.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

SECTION2

La contamination des aliments par la Covid-19 : un révélateur de tâtonnement scientifique

Les virus causent un large éventail de maladies chez les plantes, les animaux et les humains. Ces infections peuvent se produire de différentes manières. De toute évidence, la contamination virale des aliments peut se produire aux différentes étapes du processus de fabrication, de la fourche à la fourchette, mais la plupart des infections virales d'origine alimentaire peuvent être attribuées à des personnes infectées qui manipulent des aliments qui ne sont pas traités par la suite. A cet égard, le récent virus de COVID-19 peut-il infecter les animaux destinés à l'alimentation ? existe-t-il une possibilité de contamination des aliments par le SRAS-CoV-2 par le biais de ses divers processus de production ? enfin, existe-t-il des preuves de transmission d'origine alimentaire ? **(Sous-section 1)**.

En effet, plusieurs inquiétudes de la communauté scientifique, des entreprises et des consommateurs ont été suscitées concernant les mesures de prophylaxie qui doivent être prises afin de garantir la salubrité des aliments. Toutefois, lesdites mesures ne doivent pas être des mesures restrictives au commerce, notamment que des incertitudes subsistent au sujet de la contamination des aliments par Covid19 **(Sous-section 2)**.

Sous-SECTION1 :

La Covid-19 : pandémie et infodémie

La caractérisation du SRAS-CoV-2²⁵⁷, comme zoonotique, a pointé plusieurs lacunes qui doivent être élucidées. Par conséquent, la contamination possible des aliments par le CoV a rarement été identifiée dans les enquêtes sur le terrain, peut-être en raison de la faible efficacité des résultats de l'évaluation des risques existantes **(A)**.

En fait, la transmission alimentaire du SRAS-CoV-2 reste à explorer et plusieurs scientifiques pointent dans cette direction **(B)**.

²⁵⁷ Bien que deux autres pandémies de coronavirus, le syndrome respiratoire aigu sévère (SRAS) et le syndrome respiratoire du Moyen-Orient (MERS), aient eu lieu au cours des 18 dernières années, la Covid-19 a ramené les CoV au premier plan en raison de leur forte transmissibilité et potentiel de propagation dans le monde entier.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

A- La contamination des aliments de Covid-19 : entre affirmation et infirmation

Comparativement à l'épidémie H1N1 en 2009²⁵⁸, celle d'Ebola en Afrique de l'Ouest en 2014²⁵⁹ ou les débats sur les vaccins²⁶⁰ qui ont constitué des terrains féconds de propagation de rumeurs et de fausses informations, la pandémie de Covid-19 n'a pas été épargnée de ce phénomène d'infodémie.²⁶¹

D'emblée, les aliments peuvent être contaminés par contact ou par des gouttelettes respiratoires en plusieurs points de la chaîne d'approvisionnement « de l'étable à la table ». Cela peut se produire lors des processus d'élevage, de transformation, de stockage, de transport et de vente au détail, où les conditions concernant les facteurs de contact et environnementaux sont facultatives.

En effet, une contamination des aliments par des animaux a été signalée au début de la pandémie de COVID-19 sur le marché de Huanan dans la province de Wuhan. Dans ce marché, plusieurs types d'aliments sont vendus, les aliments d'origine végétale et animale étant à proximité. À l'exception des sources de viande ordinaires, les marchés chinois comprennent également des produits d'animaux exotiques et des animaux vivants. Sur ces marchés, les espèces animales sensibles aux CoV zoonotiques peuvent se trouver à proximité d'autres espèces animales et humaines.²⁶² Par conséquent, les aliments contaminés

²⁵⁸ Smallman, S, whom Do You Trust? Doubt and Conspiracy Theories in the 2009 Influenza Pandemic, *Journal of International and Global Studies*, volume 6, 2015, pp 1-24.

²⁵⁹ Abramowitz, S, McKune S. L, Fallah M, Monger J, Tehoungue K, & Omidian, P.A, the Opposite of Denial: Social Learning at the Onset of the Ebola Emergency in Liberia, *Journal of Health Communication*, volume 22, 2017, pp 59-65

²⁶⁰ Hornsey, M. J, Harris, E.A, & Fielding, K.S, The psychological roots of anti-vaccination attitudes: A 24-nation investigation, *Health Psychology*, volume 37, 2018, pp 307-315

²⁶¹ La désinformation au sujet du Covid-19 semble pourtant constituer un cas emblématique en raison à la fois du nombre et de la diversité de nouvelles erronées ou inexactes véhiculées, de leur portée et impacts ; au point que le néologisme « infodémie » (infodemic, formé à partir d'information et d'epidemic) a été avancé le 2 février 2020 par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), pour désigner cette situation et ses dangers.

Voir : Angeliki Monnier, « Covid-19 : de la pandémie à l'infodémie et la chasse aux fake news », *Recherches & éducations* [En ligne], HS | Juillet 2020, consulté le 21 février 2022. URL : <http://journals.openedition.org/rechercheseducations/9898> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rechercheseducations.9898>

²⁶² Duda-Chodak, A.; Lukasiewicz, M.; Zi ę c, G.; Florkiewicz, A.; Filipiak-Florkiewicz, A. COVID-19 pandemic and food: Present knowledge, risks, consumers fears and safety. *Trends Food Sci. Technol.* Volume 105, 2020, pp 145–160

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

consommés sans traitement préalable, tels que les fruits et les légumes, pourraient constituer un véhicule approprié pour la transmission d'origine alimentaire.

De plus, une contamination des aliments par les surfaces peut se produire, comme en témoignent les données sur les virus d'origine alimentaire les plus importants, tels que les norovirus, le virus de l'hépatite A et les sapovirus, à la suite d'un contact avec des surfaces ou de personnes infectées.²⁶³ Ainsi, la contamination des aliments par la Covid-19 pourrait être possible puisque le SRAS-CoV-2 a le comportement et les caractéristiques de résistance des virus qui sont des agents pathogènes d'origine alimentaire connus. En fait, la détection du SRAS-CoV-2 a été signalée dans des aliments surgelés importés.²⁶⁴

En effet, les surfaces sont extrêmement importantes pour la contamination des aliments. Par conséquent, la viande et les produits carnés sont généralement considérés comme sûrs, avec la seule possibilité de contamination par des surfaces sales ou des personnes qui ne respectent pas les mesures d'hygiène de routine. D'ailleurs, il a été signalé que le comportement des CoV précédents, tels que le SRAS-CoV-1 et le MERS-CoV, n'ont aucune différence significative par rapport au SRAS-CoV-2, alors que sur les surfaces métalliques, le type de matériau utilisé est important, le SRAS-CoV-1 conservant son contamination sur cuivre pendant 8 h contrairement à l'inox où il est totalement détruit au bout de trois jours ; pour le SRAS-CoV-2, ils ont signalé que le temps de survie était de 4 h pour le cuivre, de 24 h pour le carton et de 2 à 3 jours pour le plastique et l'acier inoxydable.²⁶⁵

Bien qu'il y ait des indications que cette voie d'infection pourrait se produire, la question de savoir si la Covid-19 peut être transmise par les aliments reste sans réponse. Car ces opinions sont basées sur des connaissances générales

²⁶³ Des recherches scientifiques ont affirmées que les causes les plus courantes de maladies d'origine alimentaire étaient les agents pathogènes responsables des maladies gastro-entérite, en particulier les norovirus et *Campylobacter* spp. Lesdits agents infectieux responsables des maladies diarrhéiques d'origine alimentaire ont causé en outre 230 000 décès. Parmi les autres causes principales de mortalité due aux maladies d'origine alimentaire figuraient *Salmonella* Typhi, *Taenia solium* et l'aflatoxine.

Voir : Arie H. Havelaar, Fardeau des aliments impropres à la consommation pour la santé publique : de la nécessité d'un engagement mondial, Première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, Addis-Abeba, les 12 et 13 février 2019.

²⁶⁴ LIU Roxanne et STANWAY REUTER David, des traces de coronavirus trouvées dans des ailes de poulet congelées et des emballages de crevettes en Chine, 13 août 2020, in : <https://globalnews.ca/news/7271588/coronavirus-traces-frozen-chicken-shrimp-packaging/>

²⁶⁵ Van Doremalen, N.; Bushmaker, T.; Morris, D.H.; Holbrook, M.G.; Gamble, A.; Williamson, B.N.; Tamin, A.; Harcourt, J.L.; Thornburg, N.J.; Gerber, S.I.; et al. Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. *N. Engl. J. Med.* 2020, 382, 1564–1567

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

sur les virus et non sur des données expérimentales. Ainsi, de nouvelles informations pourraient conduire à des positions plus robustes, à d'éventuelles révisions de certains aspects et à une meilleure justification des points soulevés. Il faut s'appuyer sur des outils basés sur la science et éradiquer la politisation de l'échange informationnel et les clivages, politiques et idéologiques, que celle-ci semble approuver.²⁶⁶ Des questions restant longtemps avec des réponses incertaines ou évolutives, elles ont amplifié la méfiance voire la défiance de la population dans le monde.²⁶⁷

B- Vers la lutte contre les risques de contamination des aliments par la Covid19 : la précaution demeure l'épine dorsale des MSA

Les informations spécifiques, voire avérées, sur le virus responsable de la covid-19 sont encore insuffisantes, mais les propriétés et le comportement du virus peuvent être prédits grâce aux données sur les virus similaires, notamment ceux qui sont responsables du SRAS ou du MERS²⁶⁸.

²⁶⁶ En fait, à l'heure de l'échange d'informations numériques, par le biais des réseaux sociaux, il s'avère judicieux de lutter contre les fausses informations. Ce phénomène de fake news prend une importance à grande ampleur, susceptible de porter atteinte à l'ordre et à la sécurité publique. Ainsi, il a traversé le monde, et s'est répandu tant en Algérie qu'à l'international.

En Algérie, la question des fake news n'a été abordée qu'en 2020, par l'adoption de la loi n° 20-06 du 28 avril 2020 modifiant et complétant l'ordonnance n° 66-156 du 8 juin 1966 portant code pénal. Cette loi a introduit l'article 196 bis dans le Code pénal stipulant que :

« Est puni d'un emprisonnement d'un (1) an à trois (3) ans et d'une amende de 100.000 DA à 300.000 DA, quiconque volontairement diffuse ou propage, par tout moyen, dans le public des informations ou nouvelles, fausses ou calomnieuses, susceptibles de porter atteinte à la sécurité ou à l'ordre public.

En cas de récidive, la peine est portée au double ».

Au sujet de la covid-19, plusieurs fausses informations revêtent une apparence scientifique, portant sur plusieurs attitudes, à savoir, les conduites à entreprendre pour se défendre contre le virus : se gargariser d'eau, utiliser des sprays et de bains de bouche, boire des tisanes à base gingembre et feuille de laurier, manger de l'ail ou du fenouil.

²⁶⁷ Afin de lutter contre les fake news au sujet de la Covid-19, des fact-checkeurs sont mises en place. Néanmoins, cela reste insuffisant car le décodage de l'information sur le Covid-19 s'est avérée complexe, nécessitant des ressources multiples (temps, connaissances, moyens techniques de connexion et de recherche d'informations, etc.) ainsi que des aptitudes.

En réalité, les fake news au sujet du Covid-19 doit être arrêtée au croisement de plusieurs éléments : la multiplication des supports, des canaux et des agents impliqués dans la production et la diffusion de contenus (acteurs du monde de la santé, du monde politique, médiatique, religieux, citoyens ordinaires, etc.)

²⁶⁸ La famille des coronavirus est connue depuis longtemps, notamment pour les maladies qu'elle provoque chez les animaux. Celles-ci sont variées mais atteignent principalement les systèmes respiratoires et digestifs. Ils ont en commun la particularité d'être fortement transmissibles. Ces vingt dernières années, les coronavirus ont été responsables chez l'Homme de trois épidémies à syndromes respiratoires aigus sévères: le Sars-CoV en 2003, le Mers-CoV en 2012 et enfin le Sars-Cov2 en 2019. Ces trois virus émergents ont tous pour ancêtre des virus isolés chez différentes espèces de chauves-souris.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Lesdits virus provoquent des maladies respiratoires, gastro-intestinales, hépatiques et neurologiques chez les Hommes et les animaux. En conséquence, la possibilité de contamination des aliments, manipulés par des Hommes infectés et ceux d'origine animales, est éventuelle.

Ainsi, il est essentiel qu'une attention suffisante soit accordée aux BPA²⁶⁹ et aux BPF²⁷⁰ pour éviter l'introduction de virus dans la matière première et dans l'environnement de fabrication des aliments, et l'application du système HACCP pour assurer une gestion adéquate des virus présents lors du processus de fabrication.

D'emblée, il est à préciser que les intervenants dans la chaîne alimentaire une fois infectés peuvent contaminer l'entourage et les plans de travail en éternuant ou en toussant. Ainsi, les matériels, les outils de transformation des aliments ainsi que les surfaces peuvent être contaminés, en conséquence, les

Pour plus d'informations consulter : Anses, les coronavirus : des virus partagés par les animaux et les Hommes, in : <https://www.anses.fr/fr/content/les-coronavirus-des-virus-partages-par-les-animaux-et-les-hommes>, Mis à jour le 06/01/2022, consulté le 22/01/2022 à 13 :50.

²⁶⁹ Le Codex comporte des pratiques agricoles (BPA) à suivre du semis ou de la culture jusqu'à la récolte ainsi que les pratiques de manipulation (BPM) à respecter après récolte, à savoir l'emballage et l'expédition des fruits et légumes frais. De même pour le processus de l'élevage au ramassage des produits tirés des troupeaux d'animaux (viande, lait, œufs...), ainsi que leur première expédition.

En fait, au sujet de la contamination des aliments par la Covid-19, les BPM sont primordiales pour tous types d'aliments. Par contre, les PBA restent indispensables pour les aliments d'origine animales que les végétaux. Cela est une évidence compte tenu des résultats obtenus jusqu'à présent.

Pour les végétaux, il est à noter que l'une des responsabilités les plus importantes de la CCA est la fixation de limites maximales de résidus (LMR).

Certes, les produits de protection des cultures – tels que les herbicides, les fongicides et les insecticides – contribuent à l'amélioration de la productivité agricole en protégeant les cultures contre les maladies, les mauvaises herbes et la pression des insectes. Cependant, il est possible que des traces de pesticides restent sur les aliments ; c'est pourquoi des LMR sont établies. Cependant, dans certains cas, l'absence de LMR harmonisées à l'échelle mondiale pour les produits enregistrés crée un risque économique important pour les agriculteurs qui dépendent du commerce international et entrave l'accès des agriculteurs à d'importants intrants agricoles (les graines, les plants, les engrais, les pesticides...).

En effet, un tel risque est lié aux capacités limitées au sein du Codex et de la réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides JMPR, pour l'établissement de LMR. En conséquence, lorsqu'aucune LMR nationale ou Codex n'a été établie, certains pays importateurs ne fixent aucune norme et appliquent des tolérances par défaut nulles ou proches de zéro pour les résidus de pesticides ou d'antibiotiques.

Il est à noter que l'établissement de LMR peut prendre des années, et l'application d'une LMR par défaut nulle ou proche de zéro augmente le risque commercial et l'incertitude sur le marché mondial.

Voir : FAO/OMS, CAC/MRL 2-2018, op.cit.

²⁷⁰ Étant donné que des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments peuvent survenir à n'importe quel stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, une expertise adéquate après la ferme, et spécialement en phase de transformation (industrie agro-alimentaire), est indispensable. C'est dans cette optique que la CCA a adopté des principes et des lignes directrices de bonnes pratiques de fabrication (BPF).

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

aliments peuvent être contaminés directement ou par contamination croisée à la suite d'un contact les différents éléments de l'environnement à la base contaminés. De plus, dans le cas où les malades présentent des symptômes d'une infection gastro-intestinale, exemple de vomissements et de diarrhée, une contamination des aliments est possible pour manque ou absence des mesures d'hygiène notamment un mauvais lavage des mains²⁷¹.

Tenant compte spécialement de l'origine de la Covid-19, les résultats des recherches indiquent que la chauve-souris est la source de l'agent pathogène provoquant ladite maladie. Donc, la transmission du virus entre espèces animales est envisageable.

Ainsi, les aliments d'origine animale, tel que les viandes, les œufs et les laits, peuvent être contaminé²⁷². En outre, tous types d'aliments peuvent

²⁷¹ L'exemple le plus célèbre étant celui de Mary Typhoïde (Mary Mallon), qui aurait contaminé 50 personnes lorsqu'elle travaillait comme cuisinière et était porteuse asymptomatique de *Salmonella typhi*.

En bref, Mary Mallon, cuisinière d'origine irlandaise, identifiée en 1907 comme la première porteuse saine du bacille typhoïde (une infection due à la bactérie *Salmonella typhi*) en Amérique du Nord. En tant que cuisinière pour de nombreuses élites éminentes de New York, elle a été liée au cours de sa vie à des cas de fièvre typhoïde, dont trois décès. Elle a été découverte par un ingénieur civil, George Soper, qui a retracé les lieux de travail de Mary et a découvert des cas de fièvre typhoïde. Comme le concept de porteur sain n'était généralement pas connu du public ou des autorités sanitaires, il n'est pas surprenant que Mary Mallon soit devenue très hostile aux demandes de Soper de tester ses selles pour les germes de la typhoïde. Mary a finalement été saisie par les autorités de santé publique qui ont testé ses selles et bannie (confinée) dans un centre d'isolement de la tuberculose à North Brother Island (île de l'East River, New York). En 1909, elle a entamé une procédure judiciaire infructueuse pour demander sa liberté. Toutefois, avec l'avènement d'un nouveau commissaire à la santé plus compatissant, Mary a été libérée en 1910 pour revenir en 1915 lorsqu'elle a été découverte comme cuisinière dans une maternité qui a connu une épidémie de 25 cas de fièvre typhoïde. Travaillant sous le pseudonyme de Mme Brown, Mary a de nouveau été saisie par les autorités de santé publique et renvoyée à North Brother Island jusqu'à sa mort en 1938.

Pour d'amples informations sur ce sujet, consulter :

François-Xavier Weill, « la fièvre typhoïde n'est plus aussi simple à soigner », médecine/sciences, EDP Sciences, n° 11, volume 26, novembre 2010, pp 969-975.

Histoire de sciences : qui est Typhoid Mary, la première porteuse saine d'une maladie infectieuse identifiée par la science ? in : http://www.clg-thierry-limay.ac-versailles.fr/IMG/pdf/typhoid_mary.pdf

²⁷² En matière de santé animale, de nombreux coronavirus sont connus, que ce soit chez les chiens, les chats, les porcs, les ruminants, les chevaux, les dromadaires, les oiseaux ou la faune sauvage, notamment les chauves-souris.

Voir : Anses, les coronavirus, des virus partagés par les animaux et les Hommes, p 01. <https://www.anses.fr/fr/content/les-coronavirus-des-virus-partagés-par-les-animaux-et-les-hommes>, Mis à jour le 06/01/2022, consulté le 22/01/2022 à 13 :50

Quoique, souvent les animaux élevés pour l'alimentation peuvent contracter des infections bactériennes, notamment la *Salmonella* spp, la *Campylobacter* spp, l'*Escherichia coli* et *Listeria monocytogenes*. Ainsi, la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale est mieux assurée par la mise en œuvre de contrôles d'hygiène alimentaire à chaque étape de la manipulation des aliments tout au long de la chaîne alimentaire.

Les tests microbiologiques peuvent être un outil utile pour soutenir les mesures de contrôle de la chaîne. Des critères microbiologiques peuvent être établis pour examiner les ingrédients, les échantillons en cours de fabrication et environnementaux et les produits alimentaires qui peuvent être prélevés à différents points du système alimentaire, des producteurs primaires à la production et à la vente au détail.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

potentiellement être contaminés à cause d'un contact avec du matériel, une surface ou un environnement contaminés par des animaux²⁷³. Il est crucial d'effectuer un bon nettoyage et de prévenir la contamination croisée.

En fait, la contamination de la filière alimentaire par lesdits agents pathogènes est un problème majeur de sécurité sanitaire des aliments dans le monde entier. En conséquence, des mesures préventives, basées sur des normes internationales, sont adoptées. C'est dans cette perspective que l'Algérie a mis en place des dispositifs de contrôle des aliments d'origine animale.

A titre d'exemple, pour la surveillance de la contamination des aliments par la *Salmonella* spp, l'arrêté interministériel du 4 octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires (JO n° 39 du 02 juillet 2017) définit des critères de sécurité relatifs aux salmonelles pour de très nombreux aliments, en particulier ceux destinés à être consommés en l'état. Des critères microbiologiques d'hygiène des procédés visant *Salmonella* spp dans certaines catégories de produits (carcasses animales) ont également été établis. De plus, l'arrêté du 5 février 2017 décrit une méthode horizontale de référence pour la recherche de *Salmonella* spp dans les aliments et au stade de la production primaire. Voir : Arrêté du 5 février 2017 rendant obligatoire la méthode horizontale pour la recherche des salmonella spp. JO n° 44 du 23 juillet 2017.

Pour plus d'information au sujets des normes internationales voir : DROMIGNY Éric, les critères microbiologiques des denrées alimentaires: Réglementation, agents microbiens, autocontrôle, Lavoisier, Paris, 2012, pp 89- 116.

Il s'avère crucial de préciser que la contamination des aliments par la salmonelle spp est un problème majeur. Actuellement, les autorités sanitaires européennes affirment des cas suspects d'une épidémie d'infection à salmonelle liée aux produits en chocolat du groupe de BARRY Callebaut et de la multinationale italienne de confiserie FERRERO (chocolat Kinder). Les cas ont été signalés dans toute l'Europe et en Amérique du Nord.

Pour d'amples informations, consulter respectivement les sources suivantes :

Dhanliza Cellona, Salmonella pousse la plus grande usine de chocolat pour arrêter la production, le 03 juillet 2022, in : <https://bartalks.net/fr/la-salmonelle-pousse-la-plus-grande-chocolaterie-a-arreter-la-production/>

Salmonelle : le coûteux bilan pour Kinder après un scandale sanitaire d'envergure, le 26 mai 2022, in : <https://www.europe1.fr/economie/salmonelle-le-couteux-bilan-pour-kinder-apres-un-scandale-sanitaire-denvergure-4113944>

D'ailleurs, en Algérie afin d'éviter des conséquences pareilles, un arrêté interministériel (signé par les ministres du Commerce et de la promotion des exportations, de l'Industrie, de l'Agriculture et du Développement rural et de la Santé) est promulgué afin de fixer les mesures techniques pour la fabrication des chocolats. L'article 13 stipule que : « les produits objet du présent arrêté ne doivent présenter aucun risque pour la santé du consommateur et doivent répondre aux exigences prévues par la réglementation en vigueur, notamment celles relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, aux spécifications microbiologiques, aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et à l'hygiène et à la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires ».

Voir : arrêté interministériel du 26 septembre 2021 portant l'adoption du règlement technique fixant les spécificités des produits de cacao et de chocolat destinés à la consommation humaine, JO n° 55 du 18 août 2022.

Concernant les mesures nationales adoptées afin de prévenir la contamination des aliments par les bactéries susmentionnées, l'arrêté interministériel du 4 octobre 2016, op.cit. (définit des critères de sécurité relatifs aux *Campylobacter* spp pour les aliments à base de volaille destinés à être consommés cuits et la Viande hachée de volaille ; définit des critères de sécurité relatifs aux pour de très nombreux aliments, en particulier légumes, fruits, végétaux et produits à base de végétaux). Pour le cas de l'*Escherichia coli*, consulter : l'arrêté du 13 juin 2017 rendant obligatoire la méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'*Escherichia coli* présumés par la technique du nombre le plus probable (NPP), JO n°64 du 07 novembre 2017.

²⁷³ Effectivement, des cas suspects en chine révèlent la possibilité d'une contamination croisée, à savoir : un coronavirus a été retrouvé dans des poulets congelés importés du Brésil ; présence dudit virus sur des emballages

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

A cet effet, il s'avère judicieux de savoir quelles sont les mesures à adopter pour prévenir le risque de contamination des denrées alimentaires par le virus Covid-19 ?

Etant donné que la pandémie de Covid-19 est une crise sanitaire mondiale, il est préconisé d'harmoniser les mesures de lutte contre la contamination des aliments par la Covid-19. Toutefois, face à l'incertitude scientifique, cela est chimérique et les mesures préventives cèdent le terrain aux mesures précautionneuses.

A ce sujet, le Codex n'établira pas de norme mais envisagera un code d'usages moins formel, et même cette solution ne sera appliquée que si elle est étayée par les preuves scientifiques disponibles²⁷⁴. En clair, les mesures de précaution pour la gestion des risques restent très controversées au Codex Alimentarius.

C'est dans cette perspective que la FAO et l'OMS ont adoptés des orientations provisoires²⁷⁵.

En bref, ces orientations se fondent pour l'essentiel sur les principes d'hygiène alimentaire du Codex²⁷⁶ et l'application des principes du système

de crevettes congelées en provenance d'Equateur et détection du virus sur une planche à découper du saumon d'importation.

Pour plus de détails à ce sujet, consulter respectivement :

BOUVERESSE Rémi, Coronavirus, un risque de transmission par les aliments ? 15 aout 2020, in : <https://www.la-croix.com/France/Coronavirus-risque-transmission-aliments-2020-08-15-1201109267>

LOOTEN Véronique, chine : l'emballage extérieur de crevettes blanches congelées équatoriennes importées a été teste positif au covid-19, Business France, n°47, juillet 2020, p03.

GAYET Stéphane, retour du Coronavirus : panique chinoise sur le saumon, 19 juin 2020, in : <https://atlantico.fr/article/decryptage/retour-du-coronavirus--panique-chinoise-sur-le-saumon-covid-19-contamination-marches-pek-in-wuhan-transmission-poissons-marchandises-stephane-gayet->

²⁷⁴ En fait, bien que les mesures de précaution aient été largement débattues au sein du Codex, un consensus sur l'opérationnalisation du principe de précaution semble peu probable dans un proche avenir.

²⁷⁵ FAO/OMS, COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les entreprises du secteur alimentaire, orientations provisoires, 7 avril 2020, in : https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331855/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-fre.pdf

²⁷⁶ Il est à préciser que lesdits principes font références aux principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex et aux Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments.

De plus, l'orientation peut être plus spécifique. Par exemple, pour garantir la salubrité des viandes, il est primordial d'appliquer le code d'usages en matière d'hygiène pour la viande. Dans le même contexte, il est recommandé d'appliquer le code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP)²⁷⁷. Cela, forme une base solide pour effectuer les principaux contrôles d'hygiène à chaque étape de la chaîne de transformation, de production et de commercialisation, afin d'éviter la contamination des aliments par la Covid-19.²⁷⁸

En fait, cela est nécessaire compte tenu de la possibilité de la contamination des produits d'origine animal par la covid-19.

Comme il ne faut pas négliger la possibilité de la contamination des fruits et légumes par la Covid-19. En fait, la nature inédite de la Covid-19 soulève de différentes hypothèses au sujet de la contamination des aliments.

Voir respectivement :

Le code d'usages CXC 1-1969, op.cit.

Les directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments, CAC/GL 79-2012, publié le 26 juillet 2013.

Le code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, CAC/RCP 58-2005, Adopté en 2005, modifications rédactionnelles en 2013, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP_058f.pdf

Le code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, CAC/RCP 57-2004, adopté en 2004, amendement 2007, 2009, in : https://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXP_057f.pdf

Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais, CXC 53-2003, adoptée en 2003, révisée en 2010 (nouvelle Annexe III pour les légumes feuilles frais), 2012 (nouvelle Annexe IV pour les melons), 2013 (nouvelle Annexe V pour les petits fruits), 2017.

²⁷⁷ L'OMS estime que les aliments insalubres causent des maladies à 600 millions de personnes chaque année, des enfants pour la plupart, dont 420 000 en meurent. Ainsi, promouvoir la salubrité des aliments est la responsabilité de tous.

Voir : OMS, Sécurité sanitaire des aliments, 06 août 2020, in : <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/food-safety#:~:text=Chaque%20ann%C3%A9e%2C%20220%20millions%20d,et%2096%20000%20en%20meurent>

En bref, les principes généraux d'hygiène alimentaire s'appliquent à la fois aux BPA et aux BPF. Lesdites pratiques d'hygiène préconisent une approche basée sur l'HACCP pour réduire les risques alimentaires, traitant des questions telles que l'hygiène du personnel, l'assainissement, la désinfection des locaux et des surfaces, ainsi que l'entretien et le nettoyage des équipements, etc. L'ensemble de ces pratiques constituent des outils de l'assurance qualité.

De plus, Il est à noter que la plupart des exigences de BPH sont très générales et ouvertes, ce qui permet à chaque producteur de décider individuellement de la meilleure manière de mettre en œuvre les contrôles nécessaires. Cela offre une grande flexibilité, mais exige également que le producteur interprète les exigences d'une manière qui soit logique pour chaque activité. C'est pourquoi, il s'avère judicieux d'adapter un système uniforme pour le management qualité tel que ISO 9001. Cela donnera plus de crédibilité aux systèmes adaptés et renforcera la confiance consommateurs vis-à-vis les aliments consommés, par le biais de la certification de conformité.

Pour d'amples informations sur la norme ISO 9001 et le processus de certification, consulter : Eva Giesen, démarche qualité et norme Iso 9001 : Une culture managériale appliquée à la recherche, édition IRD, Marseille, 2013.

²⁷⁸ Certes, lesdites orientations demeurent efficaces pour gérer des risques probables non identifiés. Par contre, en cas d'urgence relative à la salubrité des aliments, il faut la signaler via le réseau INFOSAN.

En fait, ce réseau a été créé par la FAO et l'OMS dans le but de partager rapidement des informations en cas d'urgence.

A ce sujet, consulter :

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

En effet, l'application desdites mesures sont préconisées compte tenu des signes observés chez les personnes contaminées. Des données confirment que des personnes développent des symptômes de gastro-entérite, à savoir maux de ventre, des vomissements et une diarrhée. A cet égard, il ne faut pas négliger que ces derniers indiquent une potentielle intoxication alimentaire provoquée par l'ingestion d'un aliment contaminé par la Covid-19. Cette possibilité révèle que le risque zéro est absurde.

Bien que l'incertitude subsiste au sujet de la contamination des aliments par le virus de Covid-19, il est nécessaire d'intensifier les recherches et promouvoir la collaboration entre les différents secteurs. En fait, il ne faut jamais penser qu'un virus peut être éradiqué totalement après une période donnée et parler de la fin de la pandémie. Au contraire, pas mal de facteurs de risques favorisent la réémergence des virus²⁷⁹.

SOUS-SECTION2

La précaution sanitaire : vers un embargo commercial sur les denrées alimentaires ?

La pandémie Covid-19 a déclenché des restrictions sans précédent non seulement sur la circulation des personnes, mais aussi sur une série d'activités économiques, et la déclaration d'urgences nationales dans le monde entier.

Dans le secteur alimentaire, les impacts de la COVID-19 sur l'offre et la demande alimentaires affecteront directement et indirectement les quatre piliers de la sécurité alimentaire et de la nutrition (A). En fait, les mesures de

FAO/OMS, COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les autorités compétentes responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, orientations provisoires, 22 avril 2020, in : <https://www.fao.org/3/ca8842fr/ca8842fr.pdf>

FAO, réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), in : <https://www.fao.org/food-safety/emergencies/infosan/fr/>

²⁷⁹ À titre d'exemple, le Choléra est une toxi-infection qui représente un risque irréversible (permanent) dû à l'absence d'équité et d'un développement social insuffisant. D'ailleurs, en 2018 une épidémie de choléra a été signalée en Algérie, alors que sa première apparition dans le monde remonte à 1629 en Batavia (Java)■

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

POLLITZER.R, le Choléra, OMS, Genève, 1960.

Concernant le sujet des facteurs favorisant l'émergence des virus et leur réémergence, consulter :

Jean-François Saluzzo, Pierre Vidal et Jean-Paul Gonzalez, les virus émergents, IRD éditions, Marseille, 2004.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

confinement²⁸⁰ adoptées dans plusieurs pays ont des effets sur les chaînes d'approvisionnement mondiales et le commerce international et à plus long terme affectant l'ensemble de l'économie mondiale (B).

A- Des mesures contre la covid-19 : des réticences pour garantir la sécurité alimentaire ou la salubrité des aliments ?

La crise sanitaire de COVID-19 est une crise transitoire et conjoncturelle qui a perturbé les chaînes d'approvisionnement mondiales et le commerce international. En fait, la production a déjà été considérablement affectée par la fermeture dans les zones mondiales. De plus, les mesures sanitaires adoptées dans de nombreux pays ont des effets sur les exportations vers d'autres pays.

Actuellement, aucun gouvernement n'a adopté des mesures pour empêcher la contamination des aliments par le virus de la Covid-19 et aucune donnée n'affirme des refoulements des denrées alimentaires contaminées par ledit virus. En fait, comme indiqué précédemment, pour minimiser le risque de transmission de la Covid-19 par la consommation d'aliments contaminés, il est primordial de respecter les mesures d'hygiène.

Le confinement sanitaire, la fermeture de différentes entreprises, le ralentissement de l'activité économique et les restrictions de transport sont les mesures visant à minimiser la propagation du COVID-19, mais qui ont un impact sur la sécurité alimentaire. En effet, lesdites mesures ont entraîné une instabilité des marchés alimentaires locaux et mondiaux, entraînant une perturbation de l'approvisionnement et de la disponibilité alimentaires.

En effet, de nombreuses industries agroalimentaire dépendent d'intrants intermédiaires importés des pays touchés par la pandémie. Des entreprises comptent également sur les exportations vers d'autres pour atteindre leurs objectifs financiers. Ainsi, toute mesure de restriction de l'activité économique

²⁸⁰ En fait, le confinement ou la quarantaine est une règle islamique générale adoptée en période d'insécurité ou de pandémie, tel qu'il est précisé dans le Coran : « Prenez vos précautions. » et édictée par le Prophète (PBSL) : « Quand une épidémie survient dans la contrée où vous êtes, n'en sortez pas pour la fuir. Mais quand vous entendez qu'une épidémie est survenue dans une contrée n'y allez pas. », il a dit (PBSL) aussi : « Quand une épidémie éclate dans un pays, n'y allez pas ! Si elle survient dans votre contrée, n'en sortez pas. »

A ce sujet, consulter : Imam Mamadou Chérif Diop, le point de vue de l'islam sur l'épidémie, la pandémie et les maladies contagieuses et les mesures de protection qu'il préconise, p03, in : <https://www.tostan.org/wp-content/uploads/Fran%C3%A7ais-Brochure-COVID-19-Islam-min.pdf>

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

dans les pays touchés a un impact sur la production et la rentabilité de certaines entreprises mondiales, en particulier dans le secteur manufacturier et sur les matières premières utilisées dans la fabrication.

La pandémie de Covid-19 affecte déjà les systèmes alimentaires directement par des impacts sur l'offre et la demande alimentaires, et indirectement par des baisses du pouvoir d'achat et de la capacité à produire et à distribuer des aliments, ce qui aura un impact différencié et affectera plus fortement les pauvres et les vulnérables.

Quoique, le risque potentiel pour la disponibilité alimentaire mondiale et les prix des denrées alimentaires dépendra de la durée de l'épidémie et de la sévérité des mesures adoptées. Des politiques nationales isolées sont susceptibles d'amplifier les effets de la crise sur la sécurité alimentaire et la nutrition au niveau mondial, en particulier pour les pays en développement et en situation d'insécurité alimentaire²⁸¹. En outre, l'impact potentiel de la pandémie sur la production alimentaire dans les principaux pays producteurs de denrées alimentaires (par exemple, la Chine, l'UE, les États-Unis) pourrait avoir de graves conséquences sur la disponibilité alimentaire mondiale et les prix des denrées alimentaires.

Dans le contexte de l'AMSPS, les gouvernements devraient tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce, lorsqu'ils choisissent le niveau de protection qu'ils jugent approprié²⁸². Cette disposition a valeur de recommandation et ne contient aucune obligation contraignante pour les gouvernements, mais elle les encourage à considérer les effets sur le commerce de leur choix concernant le niveau de protection²⁸³. En fait, il existe un compromis entre les avantages de l'importation des aliments présentant un risque de contamination et le coût prévu des incursions potentielles de la Covid-19²⁸⁴.

²⁸¹ En effet, l'évolution de la crise Covid-19 est incertaine, mais il est presque certain qu'elle se manifesterait différemment selon la classe sociale, les zones urbaines et rurales, et les pays en développement et développés.

²⁸² A titre de rappel, à l'absence de normes internationales, les membres ont le droit de choisir le niveau de protection approprié.

²⁸³ L'article 5§4 de l'AMSPS, stipule : « Lorsqu'ils détermineront le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, les Membres devraient tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce », *op.cit.*

²⁸⁴ En fait, l'AMSPS n'approuve pas explicitement la prise en compte des avantages associés aux différentes mesures d'atténuation des risques, et les facteurs économiques pertinents décrits à l'article 5 ne font aucune mention des effets sur le bien-être des consommateurs.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Les avantages des importations sans restrictions peuvent l'emporter sur l'augmentation des risques et des coûts des incursions de la Covid-19. Cependant, si les importations d'un aliment augmentent le risque de contamination, cela peut entraîner des coûts considérables pour les exportateurs. L'introduction du virus entraîne des coûts de production plus élevés en raison, par exemple, d'une utilisation accrue des antibiotiques. En outre, les dommages potentiels au statut indemne des exportateurs pourraient entraîner la perte de l'accès à certains marchés d'exportation et, sur d'autres marchés, la perte des primes de prix à l'exportation.

B- Rayer la propagation de la Covid-19 : une réponse protectionniste à la crise sanitaire ?

La pandémie du covid-19 est inédite de par son origine mais également de par ses conséquences. La rapidité de propagation du virus a amené la quasi-totalité des pays à imposer des mesures de confinement.

Ce confinement quasi simultané de millions de personnes dans le monde crée une paralysie dans les processus de production, étant donné que les moyens de production étant pour grande partie à l'arrêt. En conséquence, des millions de personnes sont en chômage partiel. Les entreprises étaient en réduction d'activité et commençaient à annoncer des baisses significatives de résultat.

En matière alimentaire, la production des aliments est affectée négativement par l'augmentation de la morbidité des travailleurs, les mesures de confinement et la perturbation des chaînes d'approvisionnement. Les tentatives des gouvernements de restreindre les exportations alimentaires pour répondre aux

De plus, les gouvernements doivent tenir compte des facteurs économiques lorsqu'ils évaluent les risques pour la MSPS et lorsqu'il choisit la mesure à appliquer pour obtenir le niveau approprié de protection contre ces risques. Toutefois, ils ne sont pas tenus de prendre en considération ces facteurs économiques lorsqu'ils élaborent ou appliquent une MSA destinée à protéger la santé ou la vie des personnes. Autrement dit, lesdits facteurs doivent être pris en compte pour l'évaluation des risques liés aux parasites ou aux maladies (deuxième type de l'évaluation des risques conformément aux dispositions du paragraphe 04 de l'annexe A de l'AMSPS)

Voir les dispositions de l'article 5§3 de l'AMSPS, op.cit.

Voir aussi: Roberts, D, implementation of the WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phyto-Sanitary Measures: agriculture in the WTO, Situation and Outlook series, WRS-98-4, Economic Research Service, US Department of Agriculture, Washington, DC, 1998.

Dans le contexte de l'AMSPS, l'évaluation des MSA a tendance à se limiter à l'examen des mesures qui permettront de réduire le risque, sans porter attention spécifique à l'utilisation de techniques économiques (telles que l'analyse coûts/avantages).

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

besoins nationaux ont amplifié les perturbations des marchés alimentaires mondiaux et ont entraîné des flambées des prix alimentaires mondiaux.²⁸⁵

Ces actions gouvernementales peuvent engendrer un effet multiplicateur de la politique commerciale²⁸⁶. Lorsque le marché alimentaire mondial est frappé par un choc qui fait augmenter les prix au-delà d'un certain seuil, les consommateurs subissent une perte et les pays exportateurs réagissent en imposant une taxe à l'exportation. Étant donné que différents exportateurs sont confrontés au même choc et ont des incitations similaires à isoler le marché alimentaire national en présence d'aversion aux pertes, leur comportement simultané a des conséquences globales. Le prix international des denrées alimentaires augmente encore davantage à mesure que l'offre mondiale d'exportation se réduit. Le prix international plus élevé des denrées alimentaires, à son tour, induit une utilisation accrue de la politique commerciale alors que les gouvernements s'efforcent de maintenir des prix nationaux stables. Ainsi, les actions gouvernementales

²⁸⁵ Se limitant au cas de l'Algérie, dans un premier temps, ladite crise sanitaire a entraîné un risque déflationniste. Puis, dans un second temps, la situation est devenue inflationniste.

Pour d'amples informations au sujet des risques inflationniste et déflationniste de la pandémie de Covid-19, consulter : BROUARD Anne, Covid-19 et crise économique : inflation ou déflation ?, in : <https://blog-gestion-patrimoine.cfpb.fr/covid-19-et-crise-economique-inflation-ou-deflation/>

²⁸⁶ A titre d'exemple, selon (EMEA-EMNES) *, face à cette crise sanitaire et économique causée par la propagation de la covid-19 en Algérie, "le gouvernement algérien a décidé d'interdire l'exportation de plusieurs produits stratégiques et a décrété la suspension temporaire et immédiate de certains produits à l'exportation", qu'ils soient médicaux ou alimentaires, jusqu'à la fin de la crise, et ce pour sauvegarder le stock stratégique national.

* Euro- Mediterranean Economists Association-Euro Mediterranean Network for Economic Studies.

A ce sujet, voir : ROGER Albinyana, « tirer les leçons de la COVID-19 : repenser la viabilité des finances publiques », tendances économiques, 2021, pp 52-55, in : <https://www.iemed.org/wp-content/uploads/2021/04/Tirer-les-lecons-de-la-COVID-19.pdf>

En fait, cette politique commerciale est un embargo défensif et non pas du protectionnisme.

En bref, l'embargo consiste en une seule interdiction ou limitation des exportations à destination d'un ou plusieurs Etats.

A ce sujet, voir : A.L.C DEMESTRAL, T GRUCHALLA-WESEIERSKI, extraterritorial application of export control legislation : canada and the USA, Dordrech /Boston/London, Martinus Nidhoff, 1990, p31 ; Aurore MARCHAND, l'embargo en droit du commerce international, Larcier, Bruxelles, p33

En fait, les mesures d'embargo doivent être limitées dans le temps car elles pourront englober des actions qualifiées de représailles que de mesures de rétorsions, en conséquence, générant des effets multiplicateurs sur les prix internationaux des produits alimentaires stratégiques.

Pour d'amples informations au sujet de l'effet multiplicateur de la politique commerciale, consulter :

CATIN Maurice, « les mécanismes et les étapes de la croissance régionale », in revue région et développement, n°1, l'Harmattan, 1995, pp 1-19.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

ultérieures ne seront qu'une réaction aux mesures imposées par d'autres gouvernements, ce qui est communément appelé un effet multiplicateur.

En revanche, les grands exportateurs ne considèrent pas le prix international des denrées alimentaires comme une donnée et choisissent stratégiquement leur politique commerciale. Dans ce contexte, lorsque le marché alimentaire international subit un choc suffisamment important, les politiques commerciales des deux pays sont des compléments stratégiques²⁸⁷. Intuitivement, si un grand exportateur augmente sa taxe à l'exportation, il augmente le prix international des denrées alimentaires, ce qui conduit à son tour l'autre gouvernement à restreindre davantage ses exportations pour éviter les pertes des consommateurs.

Les fonctions de réaction à pente ascendante²⁸⁸ reflètent la complémentarité stratégique de la politique commerciale. Le choc initial de la Covid-19 fait augmenter le prix international. Pour compenser les pertes des consommateurs, les gouvernements sont incités à mettre en place des mesures commerciales plus restrictives. Autrement dit, cette complémentarité stratégique de la politique commerciale des grandes économies crée un effet multiplicateur qui amplifie les conséquences des chocs exogènes²⁸⁹ sur les prix internationaux des denrées alimentaires.

²⁸⁷ Pour d'amples informations au sujet des compléments stratégiques, consulter :

ELEGBEDE Bio Cyrinus, interactions sur les marchés différenciés et politiques publiques : une analyse en équilibre général, thèse pour l'obtention du doctorat de sciences économiques, l'école doctorale DGEP, université Bourgogne Franche-Comté, France, 2017.

²⁸⁸ D'une manière générale, il y a eu deux phases de problèmes de chaîne d'approvisionnement pendant la Covid-19. Au début de la pandémie, les problèmes de production dus aux restrictions d'activité étaient les plus répandus, d'abord en Chine, puis dans d'autres pays. Alors que la demande mondiale a rebondi à partir de la mi-2020, les problèmes de transport, en particulier la disponibilité des services de fret maritime, sont devenus le principal moteur des problèmes de chaîne d'approvisionnement, bien que des contraintes de production subsistent dans certains pays. En conséquence, les chocs d'offre sectoriels négatifs sont stagflationnistes, alors que les chocs de demande négatifs sont déflationnistes.

Par l'application de la loi de l'offre et de la demande, lorsque les prix augmentent, la demande baisse, créant une pente descendante. Lorsque les prix baissent, la demande devrait augmenter, créant une pente ascendante.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

TRICOU Fabrice, la loi de l'offre et de la demande : une enquête sur le libéralisme économique, Presses Universitaires du Septentrion, France, 2008, p18.

²⁸⁹ Bien que les circonstances entourant les chocs exogènes varient considérablement (par exemple, crises financières, pandémies ou catastrophes naturelles). Ces événements ont en commun qu'ils surviennent soudainement et entraînent des conséquences considérables pour les parties concernées.

Plus formellement, un choc exogène peut être défini comme une période de crise prolongée et généralisée dans laquelle les acteurs peinent à reconstituer tous les aspects de la vie sociale. Par conséquent, la pandémie de COVID-19 est un choc exogène, car elle a des implications drastiques pour les entreprises qui ont été touchées par les restrictions de contact et les confinements dans leurs pays respectifs

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

En conséquence, l'impact négatif des perturbations de l'approvisionnement alimentaire à la suite de la Covid-19 sera potentiellement plus élevé pour les pays dépendants des importations alimentaires. Les pays en développement dépendants des importations alimentaires seraient particulièrement vulnérables aux chocs d'approvisionnement dans les principaux produits de base tels que les céréales, la viande, les fruits et les légumes.

Cependant, la réduction de la dépendance à l'égard des importations des aliments fait partie d'une transformation plus large des systèmes alimentaires, y compris une évolution vers d'autres régimes alimentaires et la garantie d'un système alimentaire plus résilient et autonome. Dans certains cas, cela est une opportunité afin de corriger les déséquilibres de la balance commerciale, en stimulant la production nationale en freinant les importations.

En revanche, les consommateurs se trouvent contraints à consommer des aliments produits localement, plutôt que d'avoir accès aux variétés des marchés étrangers²⁹⁰. Au-delà, ils sont confrontés aux problèmes d'assurance qualité. Cela est une réponse automatique du moment que les producteurs nationaux n'ayant pas à se soucier de la concurrence étrangère, en conséquence, ils ne sont pas incités à innover ou à dépenser des ressources pour se conformer aux normes internationales. En fait, malgré l'adoption des MSA nationales conformément aux dispositions de l'AMSPS, le problème de contrôle de conformité est à soulever.²⁹¹

Pour d'amples informations voir: LOMEMBE Jacques and NGEWAMPADIO Remy, "Covid-19 abnormal effects on liquidity and inflation in DRC", in Munich Personal RePEc Archive, University of Kinshasa, February 2021, p07.

²⁹⁰ En fait, les consommateurs ont l'assurance que les aliments importés sont salubres et de bonne qualité.

²⁹¹ Il est à noter que protéger la production nationale engendre des répercussions sur les producteurs. D'une part, ils ne réaliseront plus de gains de productivité (absence d'économie d'échelle), ainsi, leurs coûts de production augmenteront, puis ils seront moins compétitifs.

D'autre part, ils finiront par accumuler du retard sur leurs concurrents étrangers et perdront des marchés le jour où les mesures protectionnistes se relâcheront. Ils devront alors redoubler d'efforts pour gagner en productivité et redevenir compétitifs.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

KADEM Safia, « les mesures anti-dumping : un instrument de protectionnisme ? », revue les Echos des études juridiques et politiques, n°02, mars 2020, pp 205-218.

CHAPITRE2

L'AMSPS, légitimer des entorses faites par des États aux règles internationales admises au nom de l'appréciation souveraine de risques

Le choix du niveau de protection est une décision souveraine des Membres de déterminer le niveau de risque qu'ils sont disposés à tolérer. Dans ce cas, le Membre viserait vraisemblablement à atteindre le niveau de risque le plus faible qui puisse être scientifiquement déterminé. Si un Membre ne définit pas son niveau de protection avec suffisamment de précision, celui-ci pourra être établi par des groupes spéciaux sur la base de la mesure appliquée (**section 1**).

En revanche, le choix de la mesure permettant d'obtenir le niveau souhaité de protection est soumis à quasiment toutes les disciplines de l'AMSPS, y compris l'obligation fondamentale, énoncée à l'article 2 et l'article 5, d'établir la mesure sur la base de preuves scientifiques, que la mesure soit établie sur la base des normes internationales conformément à l'article 3, qu'elle soit publiée et notifiée conformément à l'article 7, et qu'elle soit, précisément, adoptée conformément aux obligations énoncées aux paragraphes 4, 5 et 6 de l'article 5 (**section 2**).

SECTION1

Vers le démembrement du droit général de fixer un niveau de salubrité des aliments

L'AMSPS accorde une flexibilité considérable pour déterminer le niveau de salubrité des aliments qu'ils jugent approprié. Ce faisant, cependant, les Membres sont tenus de démontrer scientifiquement que les mesures appliquées pour atteindre le niveau approprié de salubrité souhaité sont justifiées et que le niveau approprié de protection²⁹² est appliqué de manière cohérente (**sous-section 1**).

²⁹² La définition du concept de niveau approprié de protection est donnée au paragraphe 5 de l'Annexe A de l'AMSPS, stipulant : « niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire – niveau de protection considéré approprié par le Membre établissant une mesure sanitaire ou phytosanitaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou préserver les végétaux sur son territoire.

Note : De nombreux Membres dénomment ce concept "niveau acceptable de risque" », op.cit.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

De plus, l'AMSPS dispose que les Membres devraient tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce lorsqu'ils choisissent le niveau de protection qu'ils jugent approprié²⁹³. C'est pourquoi, les pays importateurs sont encouragés d'accepter les MSA des pays exportateurs comme équivalentes s'ils atteignent le même niveau de salubrité des aliments et, dans la mesure du possible, conclure des accords bilatéraux et multilatéraux sur la reconnaissance de l'équivalence des MSA spécifiques (**sous-section 2**).

SOUS-SECTION1

L'application des conditions spécifiques au droit de fixer un niveau approprié

Conformément aux dispositions de l'AMSPS, un membre de l'OMC est fortement encouragé à utiliser une norme internationale pertinente comme base d'une MSA, mais il n'est pas tenu de le faire si ces normes ne permettent pas d'obtenir le niveau de salubrité des aliments approprié (C). À cet égard, le membre peut adopter des MSA qui lui est singulière. Cependant, une tel droit est soumis à une obligation contraignante (A) et l'évaluation scientifique des risques peut être appréciée avec plus ou moins de rigueur, selon le degré de déférence appliqué par la juridiction (B).

A- Un contrôle approfondi de la cohérence de la salubrité des aliments : l'article 5 §5

L'obligation de cohérence énoncée à l'article 5§5 signifie que les Membres devraient tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce lorsqu'ils choisissent le niveau de protection qu'ils jugent approprié²⁹⁴.

A cet effet, les Membres doivent éviter des différences injustifiables dans les niveaux de salubrité des aliments qu'ils exigent dans des situations différentes,

²⁹³ L'article 5§4 de l'AMSPS stipule : « Lorsqu'ils détermineront le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, les Membres devraient tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce », op.cit.

²⁹⁴ En réalité, le choix de la mesure permettant d'obtenir le niveau souhaité de protection est soumis à quasiment toutes les disciplines de l'AMSPS, y compris l'obligation fondamentale, énoncée à l'article 2, d'établir la mesure sur la base de preuves scientifiques (et de ne pas la maintenir sans preuves scientifiques suffisantes), que la mesure soit établie sur la base des normes internationales (sauf s'il y a une justification scientifique pour ne pas le faire) conformément à l'article 3, qu'elle soit établie sur la base d'une évaluation des risques conformément à l'article 5, ou qu'elle soit publiée et notifiée conformément à l'article 7.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

si de telles différences entraînent une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international. La simple preuve de l'existence d'un traitement différent dans des situations différentes n'est pas suffisante, même si elle pourrait servir de signal d'alarme indiquant que la mesure de mise en œuvre, lors de son application, pourrait être une mesure discriminatoire ou une restriction déguisée au commerce.

En outre, les Membres doivent adopter des mesures qui ne sont pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau voulu de salubrité des aliments, compte tenu de la faisabilité technique et économique. Une mesure est plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis s'il existe une autre mesure qui est raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique ; qui permet d'obtenir le niveau approprié de salubrité du Membre ; et qui est sensiblement moins restrictive pour le commerce que la MSA contestée.²⁹⁵

En bref, l'article 5§5 est composé de deux éléments, à savoir l'objectif d'assurer la cohérence dans l'application du concept de niveau approprié de salubrité des aliments, et l'obligation juridique d'éviter de faire des distinctions arbitraires ou injustifiables dans les niveaux de protection considérés comme appropriés dans des situations différentes, si de telles distinctions entraînent une discrimination ou des restrictions déguisées au commerce international²⁹⁶.

C'est dans cette optique que le comité SPS a adopté, en juin 2000, les directives pour favoriser la mise en œuvre de l'article 5§5 dans la pratique²⁹⁷. Ces directives ont pour objet d'aider les Membres à appliquer le concept de cohérence lorsqu'ils décident du niveau approprié de protection ou lors de l'adoption et de la

²⁹⁵ OMC, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS367/AB/R, op.cit.

Plus de détail à ce sujet seront abordés dans le dernier élément dudit chapitre.

²⁹⁶ L'article 5§5 de l'AMSPS, stipule : « en vue d'assurer la cohérence dans l'application du concept du niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire contre les risques pour la santé ou la vie des personnes, pour celles des animaux ou pour la préservation des végétaux, chaque Membre évitera de faire des distinctions arbitraires ou injustifiables dans les niveaux qu'il considère appropriés dans des situations différentes, si de telles distinctions entraînent une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international. Les Membres coopéreront au Comité, conformément aux paragraphes 1, 2 et 3 de l'article 12, pour élaborer des directives visant à favoriser la mise en œuvre de cette disposition dans la pratique. Pour élaborer ces directives, le Comité tiendra compte de tous les facteurs pertinents, y compris le caractère exceptionnel des risques pour leur santé auxquels les personnes s'exposent volontairement », op.cit.

²⁹⁷ OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, lignes directrices pour favoriser la mise en œuvre concrète de l'article 5.5, G/SPS/15, 18 juillet 2000.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

mise en œuvre de MSA. Les Membres doivent éviter des différences injustifiables dans les niveaux de salubrité des aliments qu'ils exigent dans des situations différentes, si de telles différences entraînent une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international. Par exemple, si un Membre limite l'importation d'un produit d'origine animale à cause de risques de maladies tout en autorisant l'importation d'autres animaux présentant des risques identiques ou similaires, il y aurait lieu de craindre que cette distinction constitue une restriction déguisée au commerce international.

Dans l'affaire CE – Hormones, l'organe d'appel a examiné lesdits éléments. À propos du premier, il a estimé que le but à atteindre dans l'avenir, grâce à l'élaboration de lignes directrices par le Comité SPS, n'était pas d'assurer une cohérence absolue ou parfaite, mais était seulement d'éviter des incohérences arbitraires ou injustifiables²⁹⁸.

À propos du deuxième élément, qui est une obligation immédiate, l'organe d'appel a indiqué qu'une violation pouvait être démontrée si trois éléments cumulatifs étaient réunis²⁹⁹ :

- Le Membre a adopté ses propres niveaux appropriés de protection SPS contre les risques pour la santé ou la vie des personnes dans plusieurs situations différentes ;
- Ces niveaux de protection présentent des différences arbitraires ou injustifiables (ou "distinctions" selon les termes de l'article 5§5) dans le traitement de situations différentes ; et
- Les différences arbitraires ou injustifiables entraînent une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international (effet de l'application de la mesure concrétisant ou mettant en œuvre un niveau de protection particulier).

B- Le contrôle juridictionnel de l'expertise scientifique

Comme indiqué précédemment, lorsque les Membres établissent leurs MSA sur la base de normes internationales, chaque Membre adopte sa propre mesure compte tenu de son niveau approprié de protection, mais sans nécessairement effectuer une évaluation des risques. Autrement dit, les Membres peuvent adopter des MSA qui sont plus strictes que la norme internationale

²⁹⁸ OMC, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS367/AB/R, op.cit.

²⁹⁹ OMC, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS367/AB/R, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

pertinente s'il y a une justification scientifique ou si cela est la conséquence du niveau de protection que le Membre juge approprié, conformément aux dispositions pertinentes de l'article 5 de l'AMSPS.

L'importance accordée aux normes internationales s'explique par le fait qu'elles sont fondées sur des données scientifiques, en conséquence, elles ne constituent pas d'obstacles non nécessaire aux échanges internationaux.

Quoique, les articles 3§5 et 12§4 de l'AMSPS exigent que le comité SPS élabore une procédure pour surveiller le processus d'harmonisation internationale et l'utilisation des normes internationales³⁰⁰. Cette procédure vise fondamentalement à identifier, avec le concours des Membres, les cas dans lesquels la non-utilisation des normes internationales a une incidence majeure sur le commerce et à déterminer pour quelles raisons la norme en question n'est pas utilisée. En outre, elle devrait aussi aider à identifier, pour les organisations internationales pertinentes, les cas dans lesquels une norme fait défaut ou n'est pas adaptée à son objectif ou à l'usage qui en est fait. Cela est évident, car malgré l'importance accordée à la justification scientifique, il est intéressant de reconnaître la relativité de l'expertise scientifique³⁰¹.

En effet, la base des MSA est la science expérimentale où l'expert ne peut pas déterminer toutes les influences sur l'entité, donc un regard plus exploratoire sur le sujet est plus bénéfique. C'est pourquoi, les MSA adoptées après une évaluation scientifique des risques peut être contesté par le pays exportateur et une contre-expertise est toujours valable.

D'ailleurs, conformément aux dispositions de l'article 11§2 de l'AMSPS, le groupe spécial a le pouvoir³⁰² de consulter des experts, y compris les

³⁰⁰ La procédure de surveillance de l'harmonisation a été adoptée comme procédure provisoire en 1997 et a été révisée pour la dernière fois en 2004.

Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, révision de la procédure pour la surveillance du processus d'harmonisation internationale, décision du comité, révision, G/SPS/11/Rev.1, 15 novembre 2004.

³⁰¹ Sur ce sujet en général, voir notamment Bruno LATOUR, *Le métier de chercheur au regard d'un anthropologue*, 2e édition, éditions INRA, 2001 ; Dominique PESTRE, *Introduction aux Science Studies*, La Découverte, 2006.

³⁰² L'expression "devraient" utilisée à l'article 11.2 souligne que l'AMSPS n'exige pas d'un groupe spécial qu'il demande un tel avis mais l'encourage plutôt à le faire. En fait, l'organe d'appel a utilisé un langage un peu plus fort lorsqu'il a noté que l'emploi du conditionnel "devrait" à l'article 11§2 donne à penser qu'un groupe spécial serait ordinairement censé consulter des experts dans des affaires SPS.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

organisations internationales compétentes³⁰³, afin de demander des informations et des conseils scientifiques ou techniques sur certains aspects de la question soulevée. Comme l'a noté l'un des groupes spéciaux, "le rôle des experts [est] d'agir comme une 'interface' entre les preuves scientifiques et le groupe spécial, afin de lui permettre d'accomplir sa tâche en tant que juge des faits".³⁰⁴

En fait, cela devient une obligation pour les mesures provisoires prises, en particulier dans le cadre de l'article 5§7 de l'AMSPS. Dans la pratique, les groupes spéciaux ont décidé de tenir des consultations avec des experts/organisations internationales dans la plupart des différends SPS tranchés jusqu'à présent.³⁰⁵

Voir : OMC, Inde — mesures concernant l'importation de certains produits agricoles, AB-2015-2, rapport de l'organe d'appel, WT/DS430/AB/R, 4 juin 2015.

³⁰³ En 1998, l'OMC et l'OIE ont conclu un accord dans lequel ils ont, entre autres, convenu des modalités administratives de désignation des experts scientifiques et techniques en vue de l'application de l'article 11.2 de l'AMSPS. Sachant qu'aucun accord similaire n'a été conclu avec la CCA ou le Secrétariat de la CIPV.

Voir : OMC, accord entre l'organisation mondiale du commerce et l'office international des épizooties, WT/L/272, 8 juillet 1998.

³⁰⁴ OMC, États-Unis – maintien de la suspension d'obligations dans le différend CE – HORMONES, rapport du groupe spécial, WT/DS320/R, 31 mars 2008.

³⁰⁵ Actuellement, la jurisprudence de l'OMC contient quatre différends fondés sur l'AMSPS qui illustrent bien la diversité des enjeux et des mesures qu'il couvre : santé publique en premier lieu (CE-Hormones), santé animale en second (Australie-saumons) et la protection des végétaux dans les troisième et quatrième lieu (Japon-Variétés agricoles et Japon-Pommes). Chacune de ces affaires contribue à l'évolution du principe de précaution à l'OMC.

Pour d'amples informations, consulter respectivement :

OMC, Communautés Européennes - mesures concernant les viandes et les produits carnés (HORMONES), demande de consultations présentée par les États-Unis, WT/DS26/1, 31 janvier 1996.

OMC, WT/DS18/1, op.cit.

OMC, Japon - mesures visant l'importation de pommes, demande de consultations présentée par les États-Unis, WT/DS245/1, 6 mars 2002.

OMC, WT/DS76/12, op.cit.

En fait, d'autres affaires se rapportent à l'article 5§7, mais elles n'ont pas été résolues : CE – OGM (Communautés européennes - Mesures affectant l'approbation et la commercialisation des produits biotechnologiques), Russie - Porcs (UE) (Fédération de Russie - Mesures concernant l'importation de porcs vivants, de porc et d'autres produits porcins), et Corée - Radionucléides (Corée - Interdictions d'importer et exigences d'essai et de certification pour les radionucléides).

Pour plus de détails, consulter respectivement :

OMC, Communautés Européennes – mesures affectant l'agrément et la commercialisation des produits biotechnologiques, demande de consultations présentée par les États-Unis, WT/DS291/1, 20 mai 2003.

OMC, Fédération de Russie – mesures visant l'importation de porcins vivants, de viande de porc et d'autres produits du porc en provenance de l'Union Européenne, demande de consultations présentée par l'Union Européenne, WT/DS475/1, 14 avril 2014.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

En bref, les experts scientifiques ont défini des critères pour évaluer le poids de la preuve dans la détermination d'une relation causale entre un facteur de risque et les effets observés. Toutefois, aux fins du règlement des différends commerciaux concernant les MSA, l'établissement de la causalité peut être insuffisant. En vertu des dispositions de l'AMSPS, il peut être nécessaire dans certains cas que les évaluations des risques dépassent l'identification qualitative des risques et estiment l'ampleur des préjudices potentiels.

C- Un contrôle dissuasif du dépassement des normes internationales : l'article 3§3

Comme indiqué précédemment, les membres peuvent se prévaloir de trois options au titre de l'article 3 de l'AMSPS, à savoir la conformité des mesures nationales avec les normes internationales au titre de l'article 3§2 de l'AMSPS ; fonder les mesures nationales sur les normes internationales selon l'article 3§1 de l'AMSPS ; et écart par rapport aux normes internationales conformément à l'article 3§3 de l'AMSPS.

Le groupe spécial chargé du premier différend traitant l'article 3 de l'AMSPS (CE – Hormones) a constaté que le premier paragraphe relatif à la conformité énonçait la règle, les deux autres options étant des exceptions.³⁰⁶ L'Organe d'appel a infirmé cette conclusion et a statué que l'article 3§3 de l'AMSPS était un « droit autonome »³⁰⁷ dont les membres de l'OMC pouvaient se prévaloir.

Ainsi, l'article 3 a un objet et un objectif distincts, à savoir promouvoir l'harmonisation des MSPS nationales aussi largement que possible en incitant les

OMC, Corée – interdictions d'importer, et prescriptions en matière d'essais et de certification pour les radionucléides, demande de consultations présentée par le Japon, WT/DS495/1, 1^{er} juin 2015.

³⁰⁶ L'Organe d'appel infirme les raisonnements du Groupe spécial, qui établit une relation « règle générale – exception » entre l'article 3§1 (l'obligation générale) et l'article 3§3 (l'exception) : « Le groupe spécial se fonde sur deux points d'interprétation pour parvenir à la constatation ci-dessus. Premièrement, le groupe spécial part du principe qu'il existe une relation « règle générale – exception » entre l'article 3§1 (l'obligation générale) et l'article 3§3 (l'exception) et applique à l'accord sps ce qu'il appelle « la pratique établie dans le cadre du GATT 1947 et du GATT 1994 » selon laquelle la charge de justifier une mesure au titre de l'article XX du GATT 1994 incombe à la partie défenderesse ».

Voir : OMC, WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, op.cit.

³⁰⁷ Selon le rapport de l'Organe d'appel dans l'affaire CE – Hormones : « le groupe spécial a mal compris la relation existant entre les paragraphes 1,2 et 3 de l'article 3...l'article 3 :3 reconnaît le droit autonome de tout membre d'établir pareil niveau plus élevé de protection... ».

Voir : IDEM.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

membres à se conformer aux normes internationales. Ceci est basé sur l'idée que des normes harmonisées permettent de faciliter le commerce international, tout en reconnaissant que les gouvernements sont en mesure d'établir un niveau de protection approprié.

Cette tension entre harmonisation et protectionnisme se reflète dans le paragraphe 6 du préambule. En l'absence de normes internationales, les membres sont libres d'adopter leurs propres normes ; toutefois, la mesure d'un Membre doit être conforme aux autres dispositions de l'AMSPS, en particulier l'article 5 de l'AMSPS. En conséquence, les mesures qui aboutissent à un niveau approprié de protection sont autorisées en vertu de l'article 3§3, mais nécessite une justification scientifique.

SOUS-SECTION2

L'obligation des Membres importateur d'accepter comme appropriés les MSA des Membres exportateurs

L'AMSPS encourage les pays importateurs à envisager positivement d'accepter comme équivalentes les MSA des pays exportateurs, si ces derniers démontrent que ses mesures atteignent le niveau de salubrité approprié des pays importateurs (A). Cependant, la mise en œuvre de ce principe a jusqu'à présent été plutôt limitée (B).

A- L'obligation d'équivalence conformément à l'article 4 de l'AMSPS

L'article 4 de l'AMSPS reconnaît que plusieurs MSA peuvent être tout aussi efficaces pour atteindre le niveau de protection approprié dans un pays³⁰⁸. Les Membres importateurs doivent donc accepter comme équivalentes les MSA d'un Membre exportateur (même si ces mesures diffèrent des leurs) si l'exportateur démontre objectivement que ses mesures permettent d'atteindre le niveau de protection approprié dans le pays importateur (2). À cette fin, le Membre exportateur doit fournir au Membre importateur des renseignements techniques fondés sur des critères scientifiques à l'appui de sa demande (1).

³⁰⁸Il est à préciser qu'une détermination de la reconnaissance de l'équivalence peut être établie pour une mesure spécifique ou pour des mesures concernant un produit particulier ou des catégories particulières de produits, ou à l'échelle des systèmes.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

1- L'obligation propre aux pays exportateurs

Conformément à l'article 4 de l'AMSPS, l'équivalence doit être démontrée par le pays exportateur et reconnue par le pays importateur³⁰⁹. Pour mettre en œuvre ledit mécanisme, une série de directives ont été prise par le comité SPS.³¹⁰

Aux termes de la décision, il est recommandé au membre exportateur de communiquer des renseignements techniques pertinents, fondés sur des critères scientifiques, pour démontrer que sa mesure permet d'atteindre le niveau approprié de protection défini par le Membre importateur ; et de ménager au Membre importateur qui en fait la demande un accès raisonnable pour des inspections, des essais et d'autres procédures pertinentes pour la reconnaissance de l'équivalence. Une évaluation de l'infrastructure et des programmes liés aux produits dans le cadre desquels la mesure est appliquée peut également être nécessaire.

Ainsi, une demande de reconnaissance de l'équivalence ne modifie pas en soi la manière dont les échanges sont effectués. De plus, une telle demande ne compromet pas le droit d'un Membre importateur de prendre les mesures qu'il juge nécessaires pour obtenir le niveau approprié de protection, y compris des mesures pour faire face à une situation d'urgence. Ce Membre peut néanmoins être invité à justifier ces mesures au Membre exportateur.

En bref, l'équivalence est la meilleure option lorsque l'harmonisation des normes n'est pas souhaitable ou lorsque les normes internationales font défaut ou sont inappropriées. De plus, la reconnaissance de l'équivalence est un instrument clé pour améliorer l'accès des aliments des pays en développement aux marchés des pays développés.

³⁰⁹ L'article 4§1 de l'AMSPS, stipule : « Les Membres accepteront les mesures sanitaires ou phytosanitaires d'autres Membres comme équivalentes, même si ces mesures diffèrent des leurs ou de celles qui sont utilisées par d'autres Membres s'occupant du commerce du même produit, si le Membre exportateur démontre objectivement au Membre importateur qu'avec ses mesures le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire dans le Membre importateur est atteint. À cette fin, un accès raisonnable sera ménagé au Membre importateur qui en fera la demande pour des inspections, des essais et autres procédures pertinentes », op.cit.

³¹⁰ Voir : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, décision sur la mise en œuvre de l'article 4 de l'accord sur l'application des mesures sanitaires, G/SPS/19/Rev.2, 23 juillet 2004.

En fait, la décision prévoit que les Membres devraient participer activement aux travaux sur la question de l'équivalence menés par les trois organisations sœurs, qui ont élaboré certaines directives dans ce domaine.

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

2- L'obligation propre aux pays importateurs

La reconnaissance de l'équivalence par le pays importateur lui incombe une série d'obligations, à savoir³¹¹ :

- Expliquer l'objectif et la raison d'être de la MSA et d'indiquer clairement les risques contre lesquels cette mesure est censée assurer une protection ;
- Indiquer le niveau approprié de protection que la mesure est censée permettre d'atteindre ;
- Fournir des renseignements additionnels susceptibles d'aider le Membre exportateur à démontrer l'équivalence de sa propre mesure ;
- Répondre en temps voulu à toute demande d'examen de l'équivalence, normalement dans un délai de six mois ;
- Accélérer la procédure pour déterminer l'équivalence en ce qui concerne les produits qu'il importe traditionnellement du Membre exportateur ;
- S'abstenir de perturber ou de suspendre les importations en cours provenant d'un Membre qui demande la reconnaissance de l'équivalence de ses mesures, en ce qui concerne un produit spécifique ;
- Analyser les critères scientifiques et les renseignements techniques qui lui ont été communiqués par le Membre exportateur au sujet de ses MSA afin de déterminer si celles-ci permettent d'atteindre le niveau de protection offert par ses propres MSA pertinentes ;
- Examiner les demandes d'assistance technique appropriée pour faciliter la mise en œuvre de l'article 4 de l'AMSPS émanant de pays en développement.

Cependant, pour déterminer l'équivalence en ce qui concerne les aliments qu'il importe traditionnellement du Membre exportateur, il devrait accélérer la procédure à laquelle il a recours. A ce sujet, la décision affirme que « les échanges traditionnels donnent à un Membre importateur la possibilité de se familiariser avec l'infrastructure et les mesures d'un Membre exportateur et d'acquérir confiance dans les procédures réglementaires de ce Membre »³¹², ce qui inclut la connaissance du système d'inspection et d'homologation que le Membre exportateur utilise pour un aliment ou un groupe d'aliments donné.

³¹¹ Voir les dispositions de la décision sur la mise en œuvre de l'article 4 de l'accord sur l'application des mesures sanitaires : OMC, G/SPS/19/Rev.2, op.cit.

³¹² Voir §5 de la décision sur la mise en œuvre de l'article 4 de l'accord sur l'application des mesures sanitaires, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

De plus, pour répondre à l'obligation de transparence de l'AMSPS, le Membre importateur notifiera aux autres Membres, par l'intermédiaire du secrétariat, les mesures reconnues comme équivalentes et les aliments visés par cette reconnaissance. Les changements importants apportés à des arrangements existants en matière d'équivalence, y compris leur suspension ou leur annulation, devraient également être notifiés³¹³. Cela est crucial, étant donné que les notifications peuvent jouer un rôle important pour éviter les obstacles non nécessaires au commerce et offrir aux membres la possibilité d'influer sur les prescriptions définitives des autres membres. Les paragraphes 5, 6, 7 et 8 de l'Annexe B de l'AMSPS énoncent les obligations de notification relatives aux MSA. ainsi, le comité SPS a établi des procédures de notification détaillées³¹⁴.

En fait, lesdites obligations affirment que les pays importateurs ne doivent pas rechercher la similitude, plutôt que l'équivalence, des mesures. L'interprétation de l'équivalence comme similitude prive l'article 4§1 de sa fonction, qui est de reconnaître que différentes mesures peuvent atteindre le même niveau de salubrité des aliments et que, par conséquent, les pays peuvent bénéficier d'une certaine flexibilité quant au type de mesures à adopter pour assurer une salubrité adéquate.

B- Une application parfois difficile

La plupart des déterminations d'équivalence sont établies au niveau bilatéral. Cependant, l'AMSPS encourage les Membres à engager des consultations pour parvenir aussi à des accords multilatéraux sur l'équivalence³¹⁵. Les trois organisations sœurs ont élaboré des directives pour aider les Membres à

³¹³ Bien que l'AMSPS n'exige pas que la reconnaissance de l'équivalence soit notifiée, le Comité SPS a adopté, en juin 2002, une décision relative aux procédures recommandées pour la notification de la détermination de la reconnaissance de l'équivalence de MSPS. Cette décision indique le mode de présentation des notifications concernant l'équivalence.

Voir respectivement :

OMC, G/SPS/19/Rev.2, op.cit.

OMC, G/SPS/7/Rev.2/Add.1, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, notification de la détermination de la reconnaissance de l'équivalence de mesures sanitaires ou phytosanitaires, décision du Comité, addendum, 25 juillet 2002.

³¹⁴ IDEM.

³¹⁵ L'article 4§2 de l'AMSPS, stipule : « les Membres se prêteront sur demande à des consultations en vue de parvenir à des accords bilatéraux et multilatéraux sur la reconnaissance de l'équivalence de mesures sanitaires ou phytosanitaires spécifiées ».

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

négoier la reconnaissance de l'équivalence dans leurs domaines d'action spécifiques³¹⁶.

L'équivalence a été un sujet d'intérêt très important pour de nombreux Membres et de nombreux pays en développement Membres ont jugé difficile de l'appliquer dans la pratique. Dans ce contexte, le Comité SPS a décidé, en mai 2000, de se concentrer, entre autres, sur la facilitation de la mise en œuvre des dispositions relatives à l'équivalence. Parallèlement, dans le cadre desdites discussions sur les problèmes liés à la mise en œuvre des Accords du Cycle d'Uruguay, le Conseil général de l'OMC a lui aussi abordé la question de l'équivalence dans le contexte de l'AMSPS. Il a demandé au Comité SPS d'examiner les préoccupations des pays en développement en ce qui concerne l'équivalence des mesures sanitaires et phytosanitaires en vue d'arriver à des propositions de solutions concrètes à cet égard³¹⁷.

En octobre 2001, le Comité SPS a adopté la décision sur la mise en œuvre de l'article 4 de l'AMSPS, qui a été révisée pour la dernière fois en 2004³¹⁸. Cette décision donne des directives aux gouvernements qui négocient la reconnaissance de mesures ou de produits équivalents, par exemple en ce qui concerne l'échange de renseignements.

³¹⁶ Les trois organisations sœurs ont élaboré certaines directives dans ce domaine, à savoir :

La Commission du Codex Alimentarius a adopté des directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires, ainsi que des directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

Le Comité international de l'OIE a adopté des lignes directrices pour l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires.

La Commission intérimaire des mesures phytosanitaires (CIMP) a adopté des directives pour la détermination et la reconnaissance de l'équivalence de mesures phytosanitaires.

Voir respectivement :

FAO/OMS, directives sur le jugement d'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des aliments, CAC/GL 53-2003, adopté en 2003, appendice adopté en 2008.

FAO/OMS, directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 34/1999, adopté en 1999.

OIE, le comité international de l'OIE, lignes directrices pour l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires, 2003.

FAO, CIPV, NIMP 24, directives pour la détermination et la reconnaissance de l'équivalence des mesures phytosanitaires, adopté en 2005, publié en 2017.

³¹⁷ Voir : OMC, questions et préoccupations liées à la mise en œuvre, décision de 14 novembre 2001, conférence ministérielle, WT/MIN (01) /17, quatrième session, Doha, 9-14 novembre 2001.

³¹⁸ Voir : OMC, G/SPS/19/Rev.2, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

En mars 2002, le Comité SPS a adopté un programme de travail pour la poursuite de ses discussions sur le sujet³¹⁹. Le Comité a achevé son programme de travail sur l'équivalence au premier semestre de 2004, clarifiant ainsi la décision sur l'équivalence en ce qui concerne ³²⁰:

- La facilitation de la reconnaissance de l'équivalence fondée sur les échanges traditionnels ;
- L'effet d'une demande de reconnaissance de l'équivalence sur les échanges ;
- L'importance des renseignements scientifiques dans l'évaluation de l'incidence des mesures des pays exportateurs.

SECTION2

L'AMSPS sauvegarde mais encadre le droit des pays importateur de fixer un niveau adéquat de protection

Comme indiqué précédemment, le niveau de salubrité des aliments qui est considéré approprié est déterminé par le Membre qui impose la mesure et qui, ce faisant, devrait tenir compte de l'objectif consistant à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce (**sous-section 1**). En outre, les Membres doivent adopter des mesures qui ne sont pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau voulu de salubrité des aliments, compte tenu de la faisabilité technique et économique (**sous-section2**).

SOUS-SECTION1

Des niveaux de protection similaires dans des situations différentes

Bien que les pays importateurs soient autorisés à déterminer leur niveau de salubrité des aliments, ils ne seraient pas autorisés à l'obtenir et le maintenir qu'au moyen des mesures les moins restrictives aux commerce (**A**) et qui ne constituent pas de discrimination arbitraire ou injustifiable (**B**).

A- Garantir une égalité de traitement dans l'accès au marché d'exportation

Dans tous les différends liés aux MSA, la question de savoir si le pays importateur a utilisé une évaluation des risques appropriée et fourni une justification scientifique pour imposer son niveau de salubrité des aliments a été

³¹⁹ Voir, OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, équivalence-programme de travail futur, décision du comité, G/SPS/20, 21 mars 2002.

³²⁰ Voir : OMC, G/SPS/19/Rev.2, §5,6 et7, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

fondamentale pour déterminer si la mesure constituait une discrimination arbitraire ou injustifiable³²¹.

Le principe de non-discrimination est énoncé à l'article 2§3 de l'AMSPS. Il prévoit que les membres qui imposent des MSPS ne doivent pas opérer de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les membres et ne doivent pas constituer une restriction déguisée au commerce international. En outre, l'article 5§5 prévoit que les membres doivent éviter les distinctions arbitraires ou injustifiables entraînant une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international. Le contenu du principe de non-discrimination prévu à l'article 5.5 se chevauche plus ou moins en s'appuyant sur les mêmes concepts fondamentaux que ceux de l'article 2§3.

Il n'y a pas encore eu d'interprétations juridiquement claires du sens des concepts fondamentaux de l'article 2§3, notamment le concept de discrimination arbitraire ou injustifiable, et celui de restriction déguisée au commerce international³²². La détermination de la discrimination prévue à l'article 2§3, contraire aux règles du traitement de la nation la plus favorisée et du traitement national du GATT, n'est pas fondée sur la comparabilité des produits entre les pays membres, mais sur la base de la comparabilité des conditions qui prévalent dans ces pays, qui est partagé avec le chapeau de l'article XX du GATT³²³.

³²¹ L'objectif principal des obligations de non-discrimination dans le droit économique international est d'interdire les mesures qui sont spécifiquement conçues pour protéger le marché national de la concurrence étrangère.

³²² Les articles 2§3 et 5§5 de l'AMSPS posent un principe général de non-discrimination en interdisant les « distinctions arbitraires ou injustifiables » entre « situations différentes, si de telles distinctions entraînent une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international ». Dans cette optique, les organes de règlement des différends font passer un test de cohérence aux MSPS.

³²³ Le parallèle se tient, puisque le chapeau de l'article XX du GATT préconise que les mesures litigieuses « ne soient pas appliquées de façon à constituer soit un moyen de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les pays où les mêmes conditions existent, soit une restriction déguisée au commerce international ». Il est à noter cependant, que l'interprétation du principe de cohérence dans le cadre de l'Accord SPS semble avoir été élargi, puisqu'il s'imposerait à la fois entre les produits similaires, mais également différents (Rapport du Groupe spécial *Australie – Mesures visant les importations de saumons – Recours du Canada à l'article 21:5 du Mémoire d'accord sur le règlement des différends, WT/DS18/RW*, adopté le 20 mars 2000, § 7.112 : « Pour autant que les situations comportent des risques soit d'entrée, d'établissement ou de discrimination de maladies identiques ou similaires, soit de conséquences biologiques et économiques pouvant en résulter qui sont identiques ou similaires, des produits différents peuvent être comparés au titre de l'article 5.5 »). Ce n'est donc pas le même principe de non-discrimination que dans le GATT ou l'AOTC, puisque l'AMSPS ne prévoit pas d'examen de similarité entre produits : il s'agit d'empêcher les discriminations par rapport à la mesure SPS elle-même.

A ce sujet, consulter: MARCEAU G. et TRACHTMAN J. P., "A Map of the World Trade Organization Law of Domestic regulation of Goods: The Technical Barriers to Trade Agreement, the Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement, and the General Agreement on Tariffs and Trade", *JWT* 48, n°2, 2014, pp. 367-368.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Cependant, selon l'article 5§5, l'établissement du niveau de risque acceptable par les membres ne devrait pas constituer des distinctions arbitraires et injustifiables, si de telles distinctions entraînent une discrimination entre les produits importés ou une restriction déguisée au commerce international.

Ainsi, il existe des différences structurelles entre l'article 2§3 et l'article 5§5. Le groupe spécial chargé de l'affaire *Australie-Saumon* interprète le concept de restriction déguisée au commerce international comme incluant, entre autres, les restrictions constituant une discrimination arbitraire ou injustifiable entre les produits³²⁴, cependant, l'organe d'appel considère que toute distinction arbitraire ou injustifiable des niveaux de protection entraînera une discrimination entre les productions³²⁵. En tant que tel, la discrimination entre les produits n'est pas, en soi, pertinente dans l'appréciation de l'existence d'une restriction déguisée au commerce international. En outre, la compatibilité de l'exigence des niveaux comparables de protection SPS a été judiciairement requise.

Il s'agit ici du principe de non-discrimination dérivé en droit de l'OMC par deux types d'obligations : la clause de la nation la plus favorisée, interdisant les discriminations entre les membres ; et la clause du traitement national interdisant une discrimination entre produits nationaux et étrangers.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

RUIZ-FABRI H., « Chronique du règlement des différends 1996-1998 », JDI, 1999, N°2, p. 457.

³²⁴ En bref, le Canada alléguait l'incompatibilité avec l'AMSPS d'une mesure de restriction mise en place par l'Australie à l'égard des importations de saumons. La prohibition imposée par l'Australie à l'importation de saumons frais, réfrigérés ou congelés en provenance du Canada, au titre de la Proclamation n° 86A relative à la quarantaine, datée du 19 février 1975, dans sa forme modifiée (Proclamation n° 86A relative à la quarantaine, *Australian Government Gazette*, n° S33, 21 février 1975). Cette mesure s'appuyait sur un rapport d'« Analyse des risques liés à l'importation de saumons en Australie », concluant à la possibilité de présence de vingt agents pathogènes exotiques différends, dans les produits à base de saumons du Pacifique, et à l'impossibilité d'éliminer ces maladies une fois qu'elles seraient établies sur le territoire australien.

Le Groupe spécial rendit un rapport concluant à l'absence de justification scientifique de la mesure de quarantaine, à son caractère discriminatoire, et disproportionnellement restrictif pour le commerce international.

³²⁵ L'Organe d'appel a estimé que le Groupe spécial n'avait pas correctement déterminé la mesure incriminée par le Canada. Selon lui, il aurait dû examiner la mesure australienne qui prohibait l'importation de saumon cru, et non la prescription relative au traitement thermique s'appliquant au saumon fumé. Il infirme donc certaines de ses constatations. L'Organe d'appel, contrairement au raisonnement du Groupe spécial qui se contentait de supposer que le Rapport de 1996 constituait une évaluation des risques, décide de réexaminer la question pour conclure qu'il ne constitue pas une évaluation des risques valable au sens de l'article 5§1. Il conclut ainsi à l'incompatibilité de la mesure avec l'article 2§2, au motif qu'elle est maintenue sans preuve scientifique suffisante. Il confirme le caractère discriminatoire de la mesure, donc son incompatibilité avec les articles 5§5 et 2§3. Il infirme les autres constatations du Groupe spécial relatives à l'article 5§6, mais ne complète pas l'analyse pour manque d'éléments factuels. Sur le plan procédural, il refuse de censurer le groupe spécial pour abus de son pouvoir d'appréciation des faits, au titre de l'article 11 du Mémoire d'accord, mais considère que le Groupe spécial a commis une erreur dans son application du principe d'économie jurisprudentielle.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

CHOQUET Uriell, *les exceptions environnementales et sanitaires dans la jurisprudence de l'OMC*, thèse pour l'obtention du grade de Docteur en droit, faculté de droit et des sciences politiques, université Nice- Sophia Antipolis, 2015, pp 119-120.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Dans l'affaire CE – Hormones, l'organe d'appel a constaté que les situations caractérisées par des niveaux de protection différents ne pouvaient être comparées que si elles présentaient un ou plusieurs éléments communs suffisants pour les rendre comparables. Si les situations qu'il était proposé d'examiner étaient totalement différentes les unes des autres, elles ne seraient pas rationnellement comparables et les différences dans les niveaux de protection ne pourraient pas être examinées pour en déterminer le caractère arbitraire³²⁶.

Dans l'affaire Australie – Saumons, l'Organe d'appel a noté que les situations qui comportaient un risque d'entrée, d'établissement ou de dissémination d'une maladie identique ou similaire, ou les situations où il y avait un risque lié aux conséquences biologiques et économiques pouvant en résulter qui étaient identiques ou similaires, avaient suffisamment d'éléments communs pour être comparables au titre de l'article 5§5³²⁷. Pour que des situations différentes soient comparables au titre de l'article 5§5, il n'est pas nécessaire que la maladie et les conséquences biologiques et économiques soient identiques ou similaires; la similarité de l'un ou l'autre ensemble de caractéristiques devrait suffire à rendre les situations comparables.

La question est donc : comment évaluer le niveau de salubrité des aliments choisi par un Membre ?

³²⁶ Selon le rapport de l'Organe d'appel dans l'affaire CE – Hormones : « l'objectif de l'article 5.5 consiste à 'assurer la cohérence dans l'application du concept du niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire'. De toute évidence, la cohérence souhaitée est définie comme un but à atteindre dans l'avenir [...] L'énoncé de ce but n'établit pas une obligation juridique d'assurer la cohérence des niveaux appropriés de protection. Nous pensons également que le but fixé n'est pas une cohérence absolue ou parfaite, étant donné que les gouvernements établissent souvent leurs niveaux appropriés de protection en fonction des circonstances et quand il y a lieu, des risques différents se présentant à des moments différents. Ce sont uniquement les incohérences arbitraires ou injustifiables qui doivent être évitées ». Voir : OMC, WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, op.cit.

Confirmant formellement ladite portée, la déclaration a notamment été reprise par le rapport du Groupe spécial « Australie – Pommes ». Voir : OMC, WT/DS245/AB/R, op.cit.

Celui-ci est d'ailleurs à rapprocher du chapeau de l'article XX du GATT. Si ce principe de cohérence est affiché comme un simple objectif, et non comme un impératif contraignant, il est néanmoins un chef d'incompatibilité des MSPS avec l'AMSPS.

³²⁷ L'article 5§5 de l'AMSPS, stipule : « en vue d'assurer la cohérence dans l'application du concept du niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire contre les risques pour la santé ou la vie des personnes, pour celles des animaux ou pour la préservation des végétaux, chaque Membre évitera de faire des distinctions arbitraires ou injustifiables dans les niveaux qu'il considère appropriés dans des situations différentes, si de telles distinctions entraînent une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international. Les Membres coopéreront au Comité, conformément aux paragraphes 1, 2 et 3 de l'article 12, pour élaborer des directives visant à favoriser la mise en œuvre de cette disposition dans la pratique. Pour élaborer ces directives, le Comité tiendra compte de tous les facteurs pertinents, y compris le caractère exceptionnel des risques pour leur santé auxquels les personnes s'exposent volontairement », op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Dans l'affaire *Australie – Saumons*, l'Organe d'appel a examiné la question de savoir comment évaluer le niveau de protection sanitaire choisi par un Membre et a constaté ce qui suit³²⁸ :

- Les Membres ont l'obligation implicite, au titre de l'AMSPS, de déterminer positivement le niveau de protection qu'ils jugent approprié ;
- Il n'y a aucune obligation de le déterminer en termes quantitatifs ;
- Dans les cas où un Membre ne détermine pas le niveau de protection qu'il juge approprié ou ne le fait pas de manière assez précise, ce niveau peut être établi par les groupes spéciaux sur la base du niveau que reflète la MSPS effectivement appliquée.

Ainsi, même s'il est clairement prévu qu'il appartient à chaque membre de déterminer le niveau de protection approprié, ces mesures de protection devraient être en relation avec une évaluation des risques liés à la santé qui tienne compte des preuves scientifiques disponibles.

B- Réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce

L'AMSPS respecte la souveraineté des membres sur le choix du niveau de risque qu'ils sont disposés à tolérer³²⁹. Ainsi, l'accord n'exige pas que les Membres acceptent un niveau de protection plus faible que celui qu'ils ont choisi, même si cela créait davantage d'échanges.

En effet, l'article 5§4 dispose que les Membres devraient tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce lorsqu'ils choisissent le niveau de protection qu'ils jugent approprié. L'utilisation de "devraient" et non de "devront" indique que cette disposition a valeur de recommandation et ne contient aucune obligation contraignante pour les Membres, mais les encourage à considérer les effets sur le commerce de leur choix du niveau de protection, comme l'a indiqué le Groupe spécial CE – Hormones dans son rapport :

« Et nous en tenant au libellé de l'article 5 :4, en particulier aux termes "devraient" (à la place de "doivent") et "objectif", nous estimons que cette disposition de l'Accord SPS n'impose pas d'obligation. Cependant, il convient de

³²⁸ OMC, WT/DS18/R, op.cit.

³²⁹ Voir les dispositions des article 2§1 et 5§4 de l'AMSPS, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

prendre en compte cet objectif, à savoir réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce, dans l'interprétation des autres dispositions de l'Accord SPS ». ³³⁰

En bref, l'article 5§4 exige d'un membre qu'il tienne compte de l'objectif de minimiser les effets négatifs sur le commerce pour déterminer son niveau approprié de protection. Cependant, cette disposition est interprétée comme n'imposant pas d'obligation légale. L'article 5§6 est, en revanche, de nature contraignante en imposant une obligation des mesures les moins restrictives pour le commerce ³³¹.

SOUS-SECTION2

Des MSA pour des échanges commerciaux cohérents et fluides

Afin de maintenir le droit souverain de tout gouvernement d'assurer le niveau de salubrité des aliments qu'il juge approprié, il faut accroître la transparence (A) et veiller à ce que ces droits souverains ne soient pas utilisés à des fins protectionnistes et n'entraînent pas d'obstacles inutiles à la concurrence internationale (B).

A- Promouvoir la transparence dans des pratiques commerciales : l'exigence fondamentale de la directive G/SPS/15

Les directives pour favoriser la mise en œuvre de l'article 5§5 dans la pratique concernent les deux éléments de l'article 5§5 et reflètent les interprétations et clarifications résultant de la jurisprudence, en particulier l'apparition des signaux d'alarme mentionnés ci-dessus comme indication possible d'une violation de l'article 5§5.

Les principales recommandations formulées dans les directives sont que les Membres devraient ³³²:

- Indiquer clairement le niveau de protection jugé approprié contre les risques pour la santé ou la vie des personnes et des animaux ou pour la préservation des végétaux, de façon à permettre d'examiner la question de savoir si une mesure SPS permet d'obtenir ce niveau ;

³³⁰ OMC, rapport du groupe spécial, WT/DS48/R/CAN, op.cit.

³³¹ D'amples informations font objet d'analyse dans le point suivant.

³³² OMC, G/SPS/15, op.cit.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

- Établir des approches communes ou des procédures uniformes pour les services chargés d'évaluer les risques et d'examiner les mesures qui pourraient être appliquées pour atteindre les niveaux souhaités de protection ;

- Lorsqu'ils déterminent le niveau approprié de protection, soit de façon générale, soit de façon spécifique, examiner s'il y a une différence entre les niveaux qui sont déterminés et ceux qui ont déjà été déterminés par un Membre dans des situations différentes, et, dans l'affirmative ; si celle-ci est arbitraire ou injustifiable, et, dans l'affirmative si elle peut entraîner une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international ;

- Établir des systèmes de communication et d'information clairs et efficaces dans et entre les services qui sont chargés de déterminer le niveau approprié de protection et entre ces services et ceux qui sont chargés du choix et de la mise en œuvre de la MSPS permettant d'atteindre ce niveau ;

- Comparer toute décision envisagée concernant le niveau de protection dans une situation particulière avec le niveau auparavant jugé approprié ; et comparer toute mesure qu'ils envisagent de prendre pour atteindre le niveau approprié de protection dans une situation particulière avec d'autres MSPS déjà prises, ou envisagées, dans des situations qui présentent suffisamment d'éléments communs pour être comparables ;

- Clairement définir les situations qui, selon eux, justifient qu'ils acceptent, à titre exceptionnel, un niveau moins élevé de protection de la santé des personnes, en particulier pour des risques auxquels les personnes s'exposent volontairement;

- Lorsqu'ils déterminent un niveau approprié de protection nouveau ou modifié : examiner les décisions qu'ils ont prises antérieurement à cet égard, en tenant compte des décisions et circonstances actuelles ; examiner toutes normes, directives ou recommandations internationales pertinentes ou décisions prises par d'autres Membres face à des risques et des situations similaires ; et envisager de demander l'avis d'experts lorsqu'ils doivent prendre une décision ;

- Lorsqu'ils étudient une mesure visant à atteindre un niveau approprié de protection dans une situation donnée : examiner régulièrement les mesures existantes en tenant également compte des décisions et circonstances actuelles ; vérifier s'il existe une norme, directive ou recommandation internationale pertinente et, si tel est le cas, vérifier si son adoption permettrait d'atteindre le

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

niveau approprié de protection qu'ils jugent approprié; examiner les mesures appliquées par d'autres Membres face à des risques et des situations similaires; envisager de demander l'avis d'experts au sujet du choix et de la mise en œuvre des mesures SPS visant à atteindre ce niveau.

Certes, bon nombre des dites recommandations visent à assurer la transparence. Cependant, d'autres exemples et explications sont donnés dans les directives pour aider les Membres à mettre en œuvre leurs obligations en matière de cohérence.

B- Des mesures moins restrictives pour le commerce : Vers l'adoption des MSA appropriée pour obtenir le niveau de protection approprié

En vertu des dispositions de l'article 5§6 de l'AMSPS, une mesure ne doit pas être plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau de protection SPS qu'un Membre juge approprié³³³.

A cet effet, les membres de l'OMC choisissent non seulement le niveau de protection qu'ils jugent approprié, mais aussi la MSA appropriée pour obtenir ce niveau de protection. L'article 5§6 oblige les Membres à adopter des mesures qui ne sont pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau de protection SPS choisi, compte tenu de la faisabilité technique et économique. Cette discipline concerne le choix de la mesure et non la détermination du niveau approprié de protection. Par exemple, si un pays veut éviter l'introduction d'un insecte présent dans les fruits importés, l'obligation de procéder à une fumigation pourrait être une solution moins restrictive pour le commerce qu'une interdiction à l'importation. Ainsi, il faut faire une distinction claire entre le niveau approprié de protection établi par un Membre et la MSA. Le premier est un objectif, et la seconde est un instrument choisi pour atteindre ou réaliser cet objectif.

³³³ L'article 5§6 de l'AMSPS, stipule : « Sans préjudice des dispositions du paragraphe 2 de l'article 3, lorsqu'ils établiront ou maintiendront des mesures sanitaires ou phytosanitaires pour obtenir le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, les Membres feront en sorte que ces mesures ne soient pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'ils jugent approprié, compte tenu de la faisabilité technique et économique (3) », op.cit.

Note de bas de page 3) : Aux fins du paragraphe 6 de l'article 5, une mesure n'est pas plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis à moins qu'il n'existe une autre mesure raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique qui permette d'obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire approprié et soit sensiblement moins restrictive pour le commerce.

L'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

Dans l'affaire *Australie – Saumons*, l'Organe d'appel a partagé l'avis du Groupe spécial selon lequel l'article 5§6 énonçait un triple critère pour déterminer si une mesure est plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis.³³⁴

C'est le cas s'il y a une autre MSA qui est raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique ; permet d'obtenir le niveau de protection approprié fixé par le Membre et est sensiblement moins restrictive pour le commerce que la MSA contestée.³³⁵

Une mesure est raisonnablement applicable lorsque le Membre qui l'adopte a les ressources ou la capacité technique nécessaires pour le faire. Le caractère raisonnable est directement lié à la faisabilité technique et économique³³⁶. Par exemple, une mesure moins restrictive pour le commerce qui implique de lourdes contraintes en matière de réglementation ou de conformité, ou qu'il est impossible de mettre en œuvre compte tenu du niveau de développement du Membre, n'est pas raisonnablement applicable.

A cet effet, pour les pays en développement, qui sont confrontés à des conditions climatiques, de développement et technologiques assez différentes de celles qui prévalent dans les pays développés, la reconnaissance de l'équivalence de leurs MSA avec celles appliquées par les pays importateurs représenterait un instrument clé pour améliorer l'accès aux marchés pour leurs aliments.

En ce qui concerne la deuxième exigence, le Membre plaignant a la charge de démontrer, lorsqu'il invoque une violation de l'article 5§6, qu'une autre mesure, moins restrictive pour le commerce, permet quand même d'obtenir le niveau de protection approprié du pays importateur. Même si un Membre peut demander à un autre Membre d'adopter une MSA différente pour faire face à un certain risque,

³³⁴ L'Organe d'appel conclut qu'« en infirmant la constatation du Groupe spécial concernant l'article 5.6, nous ne concluons toutefois pas que l'Australie a ou non enfreint les dispositions de l'article 5.6. Il se peut fort bien qu'il y ait violation de l'article 5.6, et également de l'article 2.2, mais nous ne sommes pas en mesure de parvenir à une conclusion sur ces deux questions ».

Voir : OMC, WT/DS18/R, op.cit.

³³⁵ Il est à noter que ces trois éléments sont, par nature, cumulatifs

³³⁶ Cet éclaircissement est posé dans une note de bas de page présente à la fin de l'article 5§6 de l'AMSPS : « Aux fins du paragraphe 6 de l'article 5, une mesure n'est pas plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis à moins qu'il n'existe une autre mesure raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique qui permette d'obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire approprié et soit sensiblement moins restrictive pour le commerce ».

l'intégration des préoccupations de la salubrité des aliments aux règles du commerce international : quels outils et quelles perspectives ?

il ne peut pas exiger d'un Membre qu'il modifie son niveau approprié de protection³³⁷.

Ainsi, compte tenu du niveau approprié de protection qui a été établi par le pays importateur, un Membre mécontent doit démontrer qu'une autre mesure, moins restrictive pour le commerce et raisonnablement applicable, permet quand même d'obtenir le niveau de protection jugé approprié par le pays importateur. L'autre mesure doit être sensiblement moins restrictive pour le commerce. Une petite différence dans les effets sur le commerce des deux mesures n'est pas suffisante pour contraindre un Membre d'adopter l'autre mesure.

³³⁷ OMC, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS367/AB/R, op.cit.

Conclusion titre II

Conformément aux dispositions de l'article 5§7 de l'AMSPS, les membres sont autorisés à adopter provisoirement des MSA sur la base des renseignements pertinents disponibles au sujet des risques pour la santé liée aux denrées alimentaires, lorsque les preuves scientifiques sont insuffisantes pour qu'une décision finale concernant leur innocuité puisse être prise. Toutefois, les membres doivent s'efforcer d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective des risques et examiner les MSA dans un délai raisonnable.

De plus, l'encouragement des membres à utiliser les normes internationales ne signifie pas que celles-ci constituent un plancher ou un plafond pour les MSA nationales. D'une part, l'AMSPS reconnaît le droit souverain des membres de choisir les MSA à appliquer pour obtenir le niveau approprié de salubrité contre les risques découlant des denrées alimentaires. D'autre part, l'AMSPS reconnaît que plusieurs MSA peuvent être tout aussi efficaces pour atteindre le niveau de protection approprié dans un pays. Ainsi, les pays importateurs doivent donc accepter comme équivalentes les MSA d'un pays exportateur (même si ces mesures diffèrent des leurs) si l'exportateur démontre objectivement que ses mesures permettent d'atteindre le niveau de protection approprié dans le pays importateur. À cette fin, le pays exportateur doit fournir au pays importateur des renseignements techniques fondés sur des critères scientifiques à l'appui de sa demande

Quoique, lesdites MSA, y compris celles visées à l'article 5§7, ne devraient pas être plus restrictives pour le commerce qu'il n'est nécessaire pour atteindre le niveau approprié de salubrité des denrées alimentaires.

Conclusion de la première partie

En vertu des dispositions de l'AMSPS, toute MSA doit être une mesure protectrice nécessaire et ne doit pas être une mesure protectionniste déguisée et arbitraire.

Une MSA est nécessaire si elle est conforme à des normes internationales ou si elle est fondée sur une analyse des risques (la justification scientifique).

Dans ce contexte, les trois organisations sœurs (CCA, Commission de la CIPV et l'OIE) jouent un rôle primordial dans le processus d'harmonisation des MSA. Cependant, les gouvernements peuvent adopter des MSA qui sont plus rigoureuses que les normes internationales pertinentes, ou adopter des MSA lorsqu'il n'existe pas de normes internationales, à condition que les mesures soient fondées sur une évaluation scientifique des risques.

Souvent le résultat de l'évaluation des risques n'est pas concluant (le risque pour la santé peut exister mais que la causalité reste incertaine). A cet effet, l'AMSPS permet l'adoption de MSA provisoires sur la base des renseignements pertinents disponibles sur le risque de salubrité lié aux denrées alimentaires, tout en s'efforçant à obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective du risque et examiner la MSA dans un délai raisonnable.

En fait, la science demeure l'épine dorsale même pour identifier le niveau de risque acceptable par les pays importateurs et pour la reconnaissance de l'équivalence.

En bref, la justification scientifique est nécessaire pour identifier positivement un risque qui est ensuite pris en charge par la mesure de protection (MSA). Ainsi, cette mesure est acceptée comme un obstacle justifié au commerce international.

Toutefois, afin de réduire autant que possible les obstacles au commerce international, il est faut respecter les autres principes inscrits dans l'AMSPS, à savoir : la non-discrimination, le transparence, l'assistance technique aux pays en développement membres et le traitement spécial et différencié.

DEUXIEME PARTIE
**L'APPLICATION DES DISPOSITIONS DE
L'AMSPS SE TROUVE AUX CONFINS DE
PLUSIEURS CHAMPS D'ETUDE : QUELS
IMPACTS SUR LES ECHANGES
INTERNATIONAUX DES ALIMENTS ISSUS DES
NOUVELLES TECHNOLOGIES ?**

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

L'augmentation de la demande mondiale d'aliments sûrs exige que les denrées alimentaires souhaitées soient disponibles sur les marchés à tout moment et en quantités suffisantes. De plus, dans certains pays développés, l'intérêt pour les nouvelles denrées alimentaires ou le désir d'avoir à disposition toute l'année des aliments de saison est également devenu une évidence.

Théoriquement, le problème de l'offre doit être surmonté par une action concertée pour augmenter la quantité d'aliments produits et réduire les pertes entre la récolte et la consommation. Ainsi, c'est le rôle du secteur de la transformation alimentaire de veiller à ce que ces pertes soient minimisées et que le consommateur puisse obtenir des produits de la qualité souhaitée en quantités adéquates.

Cependant, ladite action n'est pas prometteuse car, à moyen terme, il y aura une augmentation des goulots d'étranglement de la production et de la livraison, ce qui aura une influence évidente sur les prix et la qualité des produits.

En conséquence, il y aura une augmentation considérable de la concurrence pour les matières premières et les aliments disponibles dans le monde entier, avec des effets directs pour les consommateurs et des effets indirects sur l'évaluation des risques et l'assurance qualité dans l'industrie alimentaire.

En outre, une telle démarche ne renforce pas la durabilité dans la chaîne d'approvisionnement des aliments et n'améliore pas la nutrition.

A cet égard, un nombre croissant de nouvelles technologies alimentaires sont apparues. Ces technologies, par exemple la biotechnologie et l'irradiation, visent à améliorer différentes préoccupations telles que la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments. Certains d'entre eux réduisent les coûts de production et donc les prix des produits finis. Bien que les nouvelles technologies puissent apporter des avantages substantiels, elles ne sont pas toutes facilement adoptées et acceptées.

L'adoption et l'acceptation de nouvelles technologies n'est pas une tâche facile, en particulier dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires. D'une part, leur adoption dépendra de leur rentabilité perçue et réelle, des coûts fixes de transition et notamment de l'incertitude des résultats. D'autre part, les

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

consommateurs sont généralement très stricts aux changements et évaluent les nouveaux développements avec une attention particulière.

La biotechnologie n'échappe pas à la règle. Des données scientifiques ont montré que ladite technologie est risquée pour les consommateurs. C'est la raison pour laquelle la commercialisation a rencontré plusieurs obstacles à son adoption et à son acceptation par ces derniers. Il a été démontré que la communication, l'étiquetage et la sensibilisation sur les biotechnologies amélioreront la perception des consommateurs des AGM. Ainsi, son développement et son application devraient avoir des effets révolutionnaires sur le secteur agroalimentaire (**titre1**).

Tandis que des informations issues de plus d'un demi-siècle de recherche, confirment que les aliments irradiés sont sûrs et sains à une dose de rayonnement spécifiée. En conséquence, lesdits aliments sont généralement équivalents sur le plan nutritionnel aux aliments non irradiés soumis à une transformation normale, voire meilleurs dans certains cas ; le traitement par rayonnement peut entraîner une augmentation de la valeur nutritionnelle des fruits et légumes irradiés, comme la teneur en vitamine C et les composés phénoliques

Pour confirmer la sécurité et la qualité des aliments traités par irradiation, des organisations mondiales telles que la FAO, l'AIEA, l'OMS et la CCA ont exploré plusieurs approches (**titre2**).

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

TITRE I

Examiner la question de salubrité liée à l'utilisation de la biotechnologie dans l'alimentation

Des progrès rapides ont eu lieu au cours des 40 dernières années³³⁸ dans le domaine de la biotechnologie³³⁹. Ces techniques sophistiquées et leur commercialisation devraient avoir un impact immense sur la production agricole, l'industrie agro-alimentaires, les produits pharmaceutiques et les processus de diagnostic en médecine, ainsi que sur le développement de nouveaux produits industriels. Bien que la biotechnologie englobe une gamme de techniques et de sous-domaines et qu'il y ait peu de controverse sur de nombreux aspects de ses applications traditionnelles, la science pour manipuler les structures génétiques des cellules - résultant en des OGM et donc la capacité de développer des micro-organismes transgéniques -organismes, plantes et animaux et produits

³³⁸ Les premières mesures vers une réponse réglementaire aux OGM ont été prises dans les années 1980 par la FAO, l'OMS, l'ONUDI, l'OCDE et le PNUE.

³³⁹ Le terme « biotechnologie » désigne toute application technologique qui utilise des systèmes biologiques ou des organismes vivants, ou leurs dérivés, pour fabriquer ou modifier des produits ou des procédés à usage spécifique. La biotechnologie traditionnelle comprend des techniques de fermentation ainsi que des techniques de sélection végétale et animale telles que l'hybridation. Dans la biotechnologie moderne, les chercheurs peuvent prélever un seul gène d'une cellule végétale ou animale et l'insérer dans une autre cellule végétale ou animale pour produire une caractéristique souhaitée, telle qu'une plante résistante à un ravageur particulier. Dans le Protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques (voir article 3§i (a & b) du décret présidentiel n° 04-170 du 8 juin 2004 portant ratification du protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la convention sur la diversité biologique, adopté à Montréal le 29 janvier 2000, JO n°38 du 13 juin 2004), la biotechnologie moderne désigne l'application : « a) De l'application de techniques *in vitro* aux acides nucléiques, y compris la recombinaison de l'acide désoxyribonucléique (ADN) et l'introduction directe d'acides nucléiques dans des cellules ou organites ;

b) De la fusion cellulaire d'organismes n'appartenant pas à une même famille taxonomique, qui surmontent les barrières naturelles de la physiologie de la reproduction ou de la recombinaison et qui ne sont pas des techniques utilisées pour la reproduction et la sélection de type classique ».

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

FAO, commission des ressources génétiques pour l'alimentation et l'agriculture, situation et évolution des biotechnologies appliquées à la conservation et à l'utilisation des ressources génétiques pour l'alimentation et l'agriculture, et questions pertinentes pour leur développement futur, treizième session ordinaire, Rome, 18-22 juillet 2011.

OCDE, la biotechnologie moderne et l'OCDE : synthèses, juin 1999.

LE DREF Gaëlle, théories de l'évolution et biotechnologies : d'une controverse à une autre, thèse pour l'obtention du grade de Docteur, spécialité épistémologie et histoire des sciences et des techniques, école doctorale Augustin Cournot, université de Strasbourg, 2017.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

commerciaux dérivés - a captivé l'attention du public et est devenu la cible d'intenses débats.

D'une part, les cultures vivrières et les animaux transgéniques sont bien accueillis pour leur promesse de rendements plus élevés, d'une meilleure nutrition ou d'une résistance aux ravageurs et aux maladies.³⁴⁰

D'autre part, compte tenu de la nouveauté de la biotechnologie moderne et de la connaissance limitée de la façon dont ses produits peuvent se comporter et évoluer en interaction avec le monde naturel à long terme, le génie génétique et en particulier le commerce mondial associé de ses produits ont soulevé une série de préoccupations environnementales, sanitaires, sociales et éthiques et des appels forts à des mesures de sécurité adéquates.

Les décideurs politiques et les régulateurs aux niveaux national et international ont donc été confrontés au défi complexe d'élaborer une législation appropriée et des systèmes d'évaluation des risques pour garantir la sécurité des produits biotechnologiques commercialisés à l'échelle mondiale, tout en assurant un accès sans entrave au marché comme stipulées par les règles et obligations contraignantes de l'AMSPS.

Les efforts mondiaux en matière d'élaboration des mesures de salubrité des aliments génétiquement modifiés (MSAGM) sont compliqués par une nette division des valeurs et des attentes des principaux acteurs concernant les aliments transgéniques, les pays exportateurs d'AGM (à la fois développés et en développement) soutenus par une industrie biotechnologique puissante et en croissance entrant en collision avec des AGM (**chapitre I**). Les pays importateurs sont sensibles et réceptifs à la forte opinion publique et des consommateurs contre les AGM (**chapitre II**).

³⁴⁰ Tout comme les micro-organismes génétiquement modifiés associés aux percées dans les nouvelles thérapies médicales et dans les nouveaux carburants, matériaux (par exemple, les bioplastiques) et procédés industriels (par exemple, le traitement des déchets) qui ont le potentiel d'être plus propres et plus économes en ressources.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

CHAPITRE I

Booster le commerce international des AGM : quels jalons à poser pour maintenir l'équilibre établi dans l'AMSPS ?

Divers organismes de réglementation internationaux ont été créés dans le but général de veiller à ce que les activités liées aux OGM ne soient pas menées au détriment de la sécurité humaine, végétale, animale et environnementale. Alors que certains organismes se consacrent uniquement aux aspects scientifiques et sanitaires des produits de la biotechnologie moderne dans les plantes et les animaux, d'autres se préoccupent de fournir des lignes directrices pour réglementer l'utilisation et le mouvement de ces produits. Ainsi, les OGM sont une question extrêmement controversée principalement en raison de la difficulté d'évaluer leurs risques pour la santé des consommateurs (**section1**).

Récemment, la CCA a adopté de nouvelles normes pour l'évaluation des risques associés aux AGM³⁴¹. Ces mesures représentent une nouvelle référence pour les normes internationales liées à la commercialisation des OGM et joueront un rôle important dans le règlement des différends internationaux impliquant l'évaluation des risques associés auxdits produits (**section2**).

SECTION1

Promouvoir l'harmonisation des MSAGM : une approche internationale fragmentée

En tant que technologie émergente, la biotechnologie et les AGM ont suscité de nombreuses préoccupations de la part des consommateurs. Cela a rendu nécessaire l'adoption des mesures protectrices. Cependant, en vertu de l'AMSPS, les MSAGM doivent être érigées à mi-chemin entre la protection efficace et adéquate aux consommateurs et les restrictions au commerce. Ainsi, pour évaluer la légitimité MSAGM, il est préconisé aux pays importateurs d'adopter des mesures harmonisées sur la base des normes élaborées par les trois sœurs (**sous-**

³⁴¹ CCA, ALINORM 03/41, 26^{ème} session, siège de la FAO, rapport de Rome, (30 juin-7 juillet 2003), p52.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

section1). Quoique, toutes mesures unilatérales sont valables une fois qu'elles sont justifiées par des preuves scientifiques suffisantes³⁴² (**sous-section2).**

SOUS-SECTION1

Les normes internationales pertinentes aux fins de l'adoption d'éventuelles MSAGM : des dispositions embryonnaires

Les OGM sont une question extrêmement clivante principalement en raison de la difficulté d'évaluer les risques associés aux OGM pour la santé humaine et l'environnement. D'ailleurs, au niveau du droit du commerce international, un ensemble de régimes multilatéraux différents et qui se chevauchent, le Codex Alimentarius (**A**) et le Protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques (**B**), traite des questions liées au commerce des OGM. Ils ont des domaines d'intérêt différents et offrent une mosaïque de perspectives convaincantes pour l'adoption des MSAGM.

A- Des MSAGM au cœur des trois organisations sœurs ?

Des efforts pour réglementer la salubrité des AGM ont été déployés aux niveaux international et régional. Au niveau international, le Codex Alimentarius est le premier programme régissant le commerce international des AGM (**1**), sans pour autant négliger les guides formulés par la CIMP (**2**) et l'OIE (**3**).

1- Codex Alimentarius : une roadmap pour l'élaboration des MSAGM

Le Codex a formulé des recommandations fermes pour la fourniture d'une assistance technique et d'une formation aux pays en développement dans le domaine de l'évaluation des risques liés aux aliments génétiquement modifiés³⁴³. Trois documents spécifiquement pertinents pour les aliments génétiquement modifiés ont été adoptés par la commission en 2003. Ces documents sont les suivants : principes pour l'analyse des risques des aliments dérivés de la

³⁴² A titre de rappel, ladite possibilité est valable dans deux cas de figure, à savoir : cas des mesures plus strictes aux normes internationales et le cas où ces dernières n'existent pas. Mais, ces mesures doivent être justifiées par des preuves scientifiques suffisantes.

³⁴³ En 1996, des recommandations ont été faites lors d'une consultation d'experts organisée par la FAO et l'OMS en vue de fournir une assistance technique aux pays en développement.

Voir : ZARRILI S, "International trade in Genetically Modified Organisms and multilateral negotiations. A new dilemma for developing countries" (2000) United Nations Conference on Trade and Development

<http://unctad.org/en/docs/itcctab30_en.pdf>

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

biotechnologie moderne³⁴⁴, lignes directrices pour la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné³⁴⁵; et lignes directrices pour la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments produits à l'aide de micro-organismes à ADN recombiné³⁴⁶.

Le groupe de travail intergouvernemental du Codex sur les AGM a été lancé en 1999 pour établir des normes d'évaluation des risques des produits GM. Les lignes directrices montrent que la sécurité des AGM pour la santé humaine ne peut être correctement déterminée qu'en les comparant à des produits biologiques similaires. C'est ce qu'on appelle le principe d'équivalence substantielle³⁴⁷. Le groupe de travail a également recommandé que les mesures d'évaluation des risques prises par les pays sur les aliments génétiquement modifiés soient fondées sur des facteurs "suggérés par des données multidisciplinaires fondées sur la

³⁴⁴ FAO & OMS, principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes, CAC/GL 44-2003, adopté en 2003, amendements 2008, 2011, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B44-2003%252FCXG_044e.pdf

³⁴⁵ FAO & OMS, directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, CAC/GL 45-2003, adopté en 2003, les annexes II et III ont été adoptées en 2008, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B45-2003%252FCXG_045f.pdf

Voir aussi à ce sujet : OMC, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, surveillance de l'utilisation des normes internationales – directives générales du CODEX ALIMENTARIUS régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, CAC/GL 45-2003, communication présentée par les États-Unis d'Amérique, G/SPS/GEN/1864, 18 novembre 2020.

³⁴⁶ FAO & OMS, directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments produits à l'aide de microorganismes à ADN recombiné, CAC/GL 46-2003, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B46-2003%252FCXG_046f.pdf

³⁴⁷ Une équivalence substantielle est établie lorsqu'il est démontré que les caractéristiques évaluées pour l'organisme génétiquement modifié, ou l'aliment spécifique qui en est tiré, sont équivalentes aux mêmes caractéristiques du produit comparable traditionnel (aliments ou ingrédients alimentaires traditionnels existant déjà dans la gamme d'aliments disponibles), compte tenu de la variation naturelle pour ces caractéristiques, sur la base d'une analyse appropriée des données.

Voir : FAO, rapport de la Consultation d'experts, document FAO Alimentation et nutrition, N°61, p 23.

Voir aussi : CCA, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du CODEX Alimentarius, 22^{ème} session, Genève (Suisse) 23-28 juin 1997, rapport de la 25^{ème} session du comité du CODEX sur l'étiquetage des denrées alimentaires, Ottawa (Canada), 15-18 avril 1997, ALINOR/VI 97/22A, ANNEXE VI : avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (avant-projet d'amendement à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) (à l'étape 3 de la procédure), pp73-79.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

science"³⁴⁸. En 2005, le groupe de travail a également commencé à rédiger un ensemble de lignes directrices pour la conduite d'évaluations de la sécurité des aliments dérivés d'animaux GM³⁴⁹ à des fins nutritionnelles et de santé.

En 2011, après plusieurs années de travail acharné³⁵⁰, le comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) a élaboré une compilation des textes relatifs à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne³⁵¹. Il a également approuvé un ensemble de directives internationales pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique³⁵².

En bref, Codex a fourni une plate-forme conjointe aux experts afin d'élaborer des normes internationales qui aideront les organismes de réglementation nationaux à établir des mesures appropriées pour la protection des consommateurs et leur offrir le droit de faire des choix éclairés en matière d'alimentation. Cependant, lesdites normes sont simplement suggestives, car elles ne sont pas contraignantes aux Etats.

³⁴⁸ CCA, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du CODEX Alimentarius, op.cit, p08.

³⁴⁹ FAO & OMS, directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné CAC/GL 68-2008, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B68-2008%252FCXG_068f.pdf

³⁵⁰ Voir: MACKENZIE Anne A, "the process of developing labeling standards for gm foods in the CODEX Alimentarius", In : AgBioForum, volume 3, number 4, 2000, p203.

³⁵¹ Voir : FAO & OMS, compilation de textes du codex sur l'étiquetage applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne, CAC/GL 76-2011, in : file:///C:/Users/CBS%20Computer/Downloads/CXG_076f.pdf

Voir aussi : CCA, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires comité du CODEX sur l'étiquetage des denrées alimentaires, CX/FL 11/39/13-ADD.1, 39^{ème} Session, Québec (Canada), 9 – 13 Mai 2011 - observations sur les propositions sur le rapport de la session dirigée : étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique (CL 2010/19-FL)-

³⁵² Pour des détails à ce sujet, consulter les dispositions : FAO & OMS, directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique, GL 32-1999, adoptées 1999, révisions 2001, 2003, 2004 et 2007, amendements 2008, 2009, 2010, 2012 et 2013, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B32-1999%252Fcxg_032f.pdf

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

2- La CIPV : des orientations sur la conduite d'analyses du risque phytosanitaire pour les OVM

La CIPV a un certain nombre de normes pertinentes pour les OVM³⁵³, la plus importante d'entre elles étant la NIMP n° 11 (analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, y compris l'analyse des risques environnementaux et des OVM)³⁵⁴.

La NIMP n°11 indique clairement que les OVM ne sont pas des organismes nuisibles, mais qu'ils pourraient augmenter le potentiel d'organismes nuisibles de plusieurs façons, par exemple en modifiant les caractéristiques adaptatives des organismes nuisibles, ce qui peut entraîner une augmentation de la propagation des organismes nuisibles. Les OVM pourraient également entraîner un flux et un transfert de gènes incontrôlés avec des conséquences néfastes sur l'environnement. D'autres organismes qui ne sont pas nuisibles mais qui sont en fait bénéfiques pour les plantes peuvent également être endommagés³⁵⁵. La NIMP numéro 11 fournit des orientations sur l'évaluation de ces risques phytosanitaires potentiels posés par les OVM pour les végétaux et les produits dérivés des végétaux³⁵⁶.

³⁵³ Les NIMP pertinentes pour la manipulation, le transport, l'emballage et l'identification des OVM sont : NIMP n°3, NIMP n° 7, NIMP n° 11, NIMP n°12, NIMP n° 20 et NIMP n° 23.

Pour d'amples informations voir respectivement :

CIPV, NIMP n°3 : directives pour l'exportation, l'expédition, l'importation et le lâcher d'agents de lutte biologique et autres organismes utiles, FAO, Rome, 2005 (adoptée en 2005 et publiée en 2017).

CIPV, NIMP n° 7 : Système de certification phytosanitaire, FAO, Rome, 2011 (Adoptée en 2011 et publiée en 2016).

CIPV, NIMP n° 12 : directives pour les certificats phytosanitaires, FAO, Rome, 2001 (adoptée en 2001 et publiée en 2006).

CIPV, NIMP n°20 : directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations, FAO, Rome, 2017 (Adoptée en 2017 et publiée en 2017).

CIPV, NIMP n°23 : directives pour l'inspection, FAO, Rome, 2005 (Adoptée en 2005 et publiée en 2019).

³⁵⁴ Annexe n°02 : « Commentaires sur le champ d'application de la CIPV en ce qui concerne l'analyse du risque phytosanitaire pour les organismes vivants modifiés », CIPV, NIMP n°11., p 31.

³⁵⁵ ICTSD, "biotechnology: addressing key trade and sustainability issues", February 2007, p91.

³⁵⁶ ICTSD, "biotechnology: eastern African perspectives on sustainable development and trade policy", June 2007, p 59.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

3- OIE : l'encadreur normatif de la biotechnologie animale

L'OIE reconnaît la nécessité d'effectuer une évaluation et une gestion des risques spécifiques concernant les animaux génétiquement modifiés afin de protéger les personnes, les animaux et l'environnement des risques sanitaires³⁵⁷. Lors de la 73^{ème} Session générale de l'OIE qui s'est tenue à Paris en 2005, les membres de l'OIE ont adopté des résolutions sur la façon de créer une relation viable entre la mise en œuvre des normes de l'OIE et le commerce international des animaux génétiquement modifiés. Les membres ont approuvé l'utilisation de vaccins produits par génie génétique pour améliorer la santé animale. Un groupe ad hoc sur la biotechnologie a été mis en place pour élaborer des normes et des lignes directrices pour l'utilisation saine de ces vaccins, ainsi que pour la protection des personnes contre les risques sanitaires associés aux animaux génétiquement modifiés³⁵⁸.

En fait, le système de réglementation de la biotechnologie animale fait l'objet d'une attention et de discussions croissantes parmi les chercheurs scientifiques et le public. Comme pour toute incursion dans un nouveau domaine technologique, l'utilisation de la biotechnologie animale dans l'agriculture et la recherche biomédicale soulève plusieurs préoccupations³⁵⁹. Il est à craindre que les produits alimentaires dérivés d'animaux génétiquement modifiés puissent présenter des risques pour la santé des consommateurs.

³⁵⁷ Voir: BORROTO Carlos G, "biotechnology and its application to veterinary science", OIE, 2008, pp221-240.

³⁵⁸ Voir : OIE, résolution n° XXVIII : applications du génie génétique aux animaux d'élevage et aux produits issus des biotechnologies, adoptée par le comité international de l'OIE le 26 mai 2005, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/structure/cadre/textes-fondamentaux/nouveaux-mandats/>

³⁵⁹ En effet, les animaux posent des défis uniques par rapport aux plantes, car le bien-être des animaux est une préoccupation majeure et cruciale.

A titre d'exemple, dans le secteur de biomédicale, les animaux GM peuvent être utilisés comme source de tissus et d'organes pour la xénotransplantation et la production de produits biopharmaceutiques. Bien que la xénotransplantation offre de nombreux avantages, il existe certains risques, notamment l'infection et le rejet. Les receveurs de xénotransplantation risquent une exposition directe à des agents infectieux reconnus et non reconnus tels que les prions, les virus ou les bactéries. Deuxièmement, les barrières immunologiques associées à l'utilisation de xéno greffes sont préoccupantes, comme dans toutes les procédures d'allogreffe. Bien qu'il existe des thérapies d'immunosuppression, le rejet hyper aigu n'est pas toujours bloqué.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

VANDERVAEREN Mélanie, les xéno greffes d'organes de porc chez l'homme, une utopie ? thèse en vue de l'obtention du diplôme d'Etat de docteur en pharmacie, faculté des sciences pharmaceutiques et biologiques, université de lille2- Droit et santé-, 2014.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

B- Le consensus sur l'adoption des normes internationales des AGM : une ambivalence cristallisée dans les accords internationaux.

Les accords internationaux pertinents traitant des OGM sont la Convention sur la diversité biologique (CDB) (1) et le Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques (PCPRB) (2).

1- La CDB : la convention cadre pour la conservation de la diversité biologique

La CDB est un jalon dans le domaine de l'environnement et du développement. Elle adopte une approche globale plutôt que sectorielle de la conservation de la diversité biologique³⁶⁰ et de l'utilisation durable des ressources biologiques. Et cela englobe également des questions socio-économiques connexes, telles que le partage des avantages découlant de l'utilisation des ressources génétiques et l'accès à la technologie, y compris la biotechnologie³⁶¹.

³⁶⁰La diversité biologique est définie comme : « La variabilité des organismes vivants de toute origine y compris, entre autres, les écosystèmes terrestres, marins et autres écosystèmes aquatiques et les complexes écologiques dont ils font partie ; cela comprend la diversité au sein des espèces et entre espèces ainsi que celle des écosystèmes ».

Voir l'article 02§5 du décret présidentiel n°95-163 du 06 juin 1995 portant la ratification de la convention sur la diversité biologique, signée à Rio de Janeiro le 05 juin 1992, JO n°32 du 14 juin 1995, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Voir aussi : l'article 04§5 de la loi n° 03-10 du 19 juillet 2003 relative à la protection de l'environnement dans le cadre du développement durable, JO n° 43 du 20 juillet 2003, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Ainsi, il est à préciser que la diversité biologique est un volet de la biodiversité. Cette dernière a un sens plus large, puisqu'elle ne désigne pas la diversité génétique et les écosystèmes (environnementaux), mais inclut plutôt la diversité culturelle. Au sens, la biodiversité combine deux composantes : une composante physique tangible, qui est la diversité génétique, et une composante intangible, qui est le savoir culturel traditionnel.

Pour d'amples information à ce sujet, consulter :

MERCER Henrique, la protection des savoirs traditionnels par droits de propriété intellectuelle comme outil contre la biopiraterie, mémoire présenté comme exigence partielle de la maîtrise en droit international, université du Québec, Montréal, 2010, p 05.

³⁶¹ La CDB indique que la conservation de la diversité biologique est l'affaire de tous, alors qu'elle était considérée comme le patrimoine commun de l'humanité et qu'elle est librement accessible.

Il y a un appel à la coopération pour sauvegarder et conserver la diversité biologique. Pour y parvenir, la CDB met l'accent d'une part sur la facilitation de l'accès aux ressources génétiques, et encourage le transfert de biotechnologie vers les pays en développement riches en diversité biologique, à travers la reconnaissance des droits de propriété intellectuelle, notamment des brevets, pour les détenteurs de cette technologie.

A ce sujet, la bio-prospection est le moyen le plus important sur lequel les pays industrialisés s'appuient pour obtenir des ressources biologiques, tout en leur reconnaissant les droits de propriété intellectuelle (article 27§3/b

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Bien que la CDB ne traite pas directement des questions concernant les AGM, elle a en effet fourni une base juridique importante pour réglementer les OGM. Principalement, la CDB contient trois dispositions à savoir ³⁶²:

- L'article 19§3 a généré les négociations du Protocole de Cartagena ;
- L'article 8§g et l'article 19§4 contiennent des obligations applicables à toutes les parties contractantes indépendamment de leur adhésion au protocole de Cartagena.

Conformément auxdites dispositions, il est exigé aux parties contractantes de réglementer, gérer ou contrôler les risques associés aux OVM résultant de la biotechnologie susceptibles d'avoir des impacts sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique, en tenant également compte des risques pour la santé humaine³⁶³. En outre, il est exigé à chaque partie de fournir des informations sur les réglementations nationales concernant l'utilisation et la sécurité à toute autre partie à laquelle un OVM est fourni, ainsi que toute

de l'ADPIC). Ainsi, il est considéré comme le meilleur moyen de conserver et de sauvegarder la diversité biologique à travers l'utilisation continue de ses ressources génétiques.

Pour atteindre les objectifs de la CDB, il est faut répondre à deux exigences :

- L'obligation d'obtenir une autorisation préalable (article 15§5 de la CDB) ;
- Le partage juste et équitable des avantages découlant de l'exploitation des ressources biologiques (article 19§2 de la CDB).

Cependant, l'application des droits de propriété intellectuelle à la diversité biologique est une manifestation de la piraterie car elle encourage la propriété privée des ressources naturelles sans tenir compte des droits des pays d'origine, et la plupart des études confirment que les réalisations opérées par les pays industrialisés n'impliquent aucune étape créative, mais est simplement une divulgation de ce qui prévaut dans les communautés locales et autochtones.

En conséquence, l'entité des pays en développement s'est inversée, car après avoir été propriétaires de la diversité biologique, ils sont devenus en dépendance permanente des pays industrialisés.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

KADEM Safia, « inventions biotechnologiques : protection des droits de propriété intellectuelle ou conservation de la biodiversité ? », les travaux du Forum sur les défis juridiques des développements technologiques & la biotechnologie entre la dualité des risques et la protection des brevets, université Mohamed Boguera, Boumerdes, 25 & 26 janvier 2021.

KADEM Safia, « la brevetabilité du vivant : portée et limites », journal of légal contributions, vol n°1, ISSUE n°02, décembre 2021, pp 88-117.

³⁶²Voir le décret présidentiel n°95-163, op.cit.

³⁶³ L'article 8§g traite des mesures nationales en général, stipulant que : « met en place ou maintien des moyens pour réglemente, gérer ou maîtriser les risques associés à l'utilisation et ç la libération d'organismes vivants et modifiés résultants de la biotechnologie qui risquent d'avoir sur l'environnement des impacts défavorables qui pourrait influencer sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique, compte tenu également des risques pour la santé humaine », op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

information disponible sur les effets néfastes que l'introduction peut avoir pour cette partie³⁶⁴.

Bien que la CDB soit complète, elle offre également la possibilité à la conférence des parties (COP) à la CDB³⁶⁵ de négocier des annexes et des protocoles supplémentaires, afin de mieux mettre en œuvre ses objectifs. En vertu de l'article 28 de la CDB, il est demandé aux parties de coopérer à la formulation et à l'adoption des protocoles et énonce les règles de base quant à leur examen et leur adoption³⁶⁶. En conséquence, l'article 28 laisse aux parties à la CDB le soin

³⁶⁴ L'article 19§4 stipule : « chaque Partie contractante communique directement ou exige que soit communiquée par toute personne physique ou morale relevant de sa juridiction et fournissant des organismes visés au paragraphe 3 ci-dessus toute information disponible relative à l'utilisation et aux règlements de sécurité exigés par ladite Partie contractante en matière de manipulation de tels organismes, ainsi que tout renseignement disponible sur l'impact défavorable potentiel des organismes spécifiques en cause, à la Partie contractante sur le territoire de laquelle ces organismes doivent être introduits », IDEM.

³⁶⁵ La COP est l'organe directeur de la CDB. Il prend des décisions lors de ses réunions ordinaires qui se tiennent tous les deux ans. Les décisions à la COP, où seules les Parties ont le droit de vote, doivent être prises par consensus. Certaines décisions peuvent être prises à la majorité ou à la majorité des deux tiers.

En vertu de l'article 25 de la CDB, la COP a créé un organe subsidiaire chargé de fournir des avis scientifiques, techniques et technologiques (SBSTTA).

À ce jour, la COP a tenu 14 réunions ordinaires et une réunion extraordinaire. Cette dernière, pour adopter le protocole sur la biosécurité (la réunion s'est tenue en deux parties, à savoir : COP15 partie I en octobre 2021 et COP15 partie II en décembre 2022). En effet, le sujet de la santé humaine a fait objet de l'ordre du jour n°25 de ladite réunion.

Pour plus d'informations à ce sujet, consulter :

La convention sur la diversité biologique, réunions de la conférence des parties, 2022, in : <https://www.cbd.int/cop/>

RAMAJ Elvana, rapport de la réunion de la COP, 15^{ème} réunion, partie02, CBD/COP/15/Part II/L.1, Montréal, Canada, 19 décembre 2022, in : <https://www.cbd.int/doc/c/13cf/62b8/814ea6f83baa0f95e5aba4ba/cop-15-part2-l-01-fr.pdf>

ONU, projet de rapport du groupe de travail II, CBD/COP/15/L.1/Add.2, 17 décembre 2022, p10, in : <https://www.cbd.int/doc/c/9331/e694/1c958f4a201593a7ef5ea0c3/cop-15-l-01-add2-fr.pdf>

³⁶⁶ En 2000, les parties à la CDB ont adopté le premier accord complémentaire à la convention, le protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la CDB. Il est entré en vigueur en 2003 et compte actuellement (en avril 2022) 173 Parties. L'objectif du Protocole est de protéger la diversité biologique contre les effets néfastes des OVM produits par la biotechnologie.

Le deuxième accord complémentaire a été adopté par les Parties à la CDB en 2010, le Protocole de Nagoya sur l'accès aux ressources génétiques et le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation relative à la CDB. Il est entré en vigueur en 2014 et compte actuellement (en avril 2022) 133 Parties. Son champ d'application comprend également les connaissances traditionnelles associées aux ressources génétiques.

Le Sommet mondial sur le développement durable (Johannesburg 2002) a appelé à des négociations sur l'accès et le partage des avantages des ressources génétiques. Les négociations ont officiellement débuté en 2004 et se sont terminées par l'adoption du protocole en 2010.

La même année, les parties au protocole de Cartagena ont adopté le protocole additionnel de Nagoya – Kuala Lumpur sur la responsabilité et la réparation au protocole de Cartagena sur la prévention des risques

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

de décider, par le biais de la COP de la CDB, si et sur quel sujet un protocole serait un outil supplémentaire utile dans la réalisation des objectifs de la CDB. Cependant, les négociateurs de la CDB ont distingué les OVM pour un traitement spécial. L'article 19§3 stipule : « Les Parties examinent s'il convient de prendre des mesures et d'en fixer les modalités, éventuellement sous forme d'un protocole, comprenant notamment un accord préalable donné en connaissance de cause définissant les procédures appropriées dans le domaine du transfert, de la manutention et de l'utilisation en toute sécurité de tout organisme vivant modifié résultant de la biotechnologie qui risquerait d'avoir des effets défavorables sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique ».

En fait, le contenu de l'article 19§3 de la CDB était controversé, car les points de vue divergeaient sur la nécessité de règles internationalement convenues sur la biosécurité³⁶⁷. Lors de la négociation de la CDB, le débat s'est centré sur deux alternatives : (i) un libellé rendant obligatoire l'élaboration d'un protocole sur la biosécurité ; ou (ii) un libellé n'appelant pas explicitement à un protocole, mais demandant plutôt aux parties d'en envisager la nécessité.

En résultat, lors de la première réunion de la COP à la CDB, deux réunions ont été autorisées à examiner la nécessité et les modalités d'un protocole sur la biosécurité. En conséquence, un groupe d'experts s'est réuni au Caire en mai 1995

biotechnologiques, entré en vigueur en 2018 et compte actuellement (en avril 2022) 49 Parties. Il s'applique aux dommages causés par le mouvement transfrontalier d'OVM.

Pour les textes intégraux desdites protocoles, consulter respectivement :

Le décret présidentiel n°04-170, op.cit.

PNUE, protocole de Nagoya sur l'accès aux ressources génétiques et le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation relatif à la convention sur la diversité biologique, secrétariat de la convention sur la diversité biologique, 2012, in : <https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-fr.pdf>

PNUE, protocole additionnel de Nagoya – Kuala Lumpur sur la responsabilité et la réparation relatif au protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques, secrétariat de la convention sur la diversité biologique, 2011, in : <https://cites.unia.es/cites/file.php/1/files/Nagoya-Kuala-Lumpur-protocol-fr.pdf>

³⁶⁷ En fait, le traitement approprié des questions de santé humaine dans le protocole de Cartagena a été controversé dès le début des négociations. L'article 19§3 de la CDB ne fait aucune référence à la santé humaine. Lors de la discussion du mandat de négociation d'un protocole, le sujet de la santé humaine a néanmoins été abordé – et s'est avéré controversé. Pour certains, un instrument sur la prévention des risques biotechnologiques qui ne couvre pas les questions de santé humaine n'est pas une proposition viable. Pour d'autres, cependant, la santé humaine ne devrait pas être couverte du tout dans le contexte d'un protocole à la CDB.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

MACKENZIE Ruth, BURHENNE-GUILMIN Françoise et autres, Guide explicatif du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques, UICN, Droit et politique de l'environnement, n°46, 2003, p12.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

et a été suivi d'un groupe spécial d'experts à composition non limitée (c'est-à-dire ouvert à toutes les Parties à la CDB et aux observateurs) sur la prévention des risques biotechnologiques qui s'est réuni à Madrid en juillet 1995³⁶⁸. La grande majorité des délégations présentes à la réunion de Madrid s'est prononcée en faveur de l'élaboration d'un protocole sur la biosécurité pour traiter plus explicitement des problèmes environnementaux et sanitaires potentiels associés aux OGM³⁶⁹. Mais alors qu'il y avait un accord général sur le fait que certaines questions, telles qu'une procédure d'accord préalable en connaissance de cause³⁷⁰, devraient être incluses dans un protocole, d'autres éléments possibles, tels que la responsabilité et l'indemnisation et les considérations socio-économiques, ont fait l'objet de désaccords considérables³⁷¹. Au final, conformément à l'article 19§3 de la CDB, les parties ont convenu d'élaborer le protocole de Cartagena sur biosécurité.

En fait, cela s'avérait nécessaire car l'application du CBD aux AGM est limitée. L'un des facteurs contribuant à cette limitation est que les AGM ne sont cultivés commercialement que depuis 1996, alors que le CBD a été formulé au début des années 1990. La Convention vise l'utilisation durable des ressources biologique et la prévention de tout danger possible pour la diversité biologique qui pourrait être causé par les OVM. Cela dit, la plupart des AGM ne sont plus vivants, en particulier les produits GM qui ont été soigneusement transformés et qui ne peuvent donc pas constituer une menace pour la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique. De plus, en tant que cadre juridique pour la protection de la diversité biologique, la CDB a une application limitée aux questions d'étiquetage des OGM.

³⁶⁸ Voir : UNEP, rapport de la réunion extraordinaire de la conférence des parties pour l'adoption d'un protocole à la convention sur la diversité biologique relatif à la prévention des risques biotechnologiques, première réunion extraordinaire, Cartagena, 22-24 février 1999 et Montréal, 24-29 janvier 2000, UNEP/CBD/Ex COP/1/3, 20 février 2000, p11.

³⁶⁹ Voir : MACKENZIE Ruth, BURHENNE-GUILMIN Françoise et autres, op.cit, p02.

³⁷⁰ Ibid., p16-17.

³⁷¹ A e sujet, il est à préciser que la reconnaissance des droits souverains des États sur leurs ressources naturelles figure parmi les principes les plus importants de la CDB. En application de ce principe, l'accès aux ressources génétiques est subordonné à l'approbation préalable des autorités concernées.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

2- Le PCPRB : le premier pivot de l'architecture des mesures spécifiques liées au commerce des OGM

Le PCPRB est considéré comme le premier instrument international qui affecte directement le commerce international des OVM. Le Protocole définit les OVM comme tout organisme vivant qui possède une nouvelle combinaison de matériel génétique obtenue grâce à l'utilisation de la biotechnologie moderne. Un OVM est dit vivant s'il s'agit d'une entité biologique capable de transférer ou de reproduire du matériel génétique, notamment des organismes stériles, des virus et des viroïdes.

Les OVM sont des OGM qui peuvent se reproduire ou se répliquer, tels que les semences GM et d'autres parties vivantes de plantes, y compris les cultures de tissus. Les OGM non vivants tels que le maïs moulu et les produits contenant de la levure tels que le pain sont exclus du champ d'application du Protocole. Cependant, le terme OGM englobe les organismes modifiés vivants et non vivants et il est souvent utilisé de manière interchangeable avec les OVM. En fait, de nombreux pays ne font aucune distinction entre les OVM et les OGM dans leurs législations.

Le Protocole établit un cadre juridique sur lequel les pays peuvent construire une infrastructure nationale de biosécurité pertinente pour une protection adéquate en termes de commerce d'OVM. Il n'empêche pas le commerce des OVM mais garantit simplement que la santé humaine et environnementale ne soit pas mise en péril dans le processus. L'article 4 stipule que le Protocole s'applique au mouvement transfrontalier, au transit, à la manipulation et à l'utilisation de tous les OVM susceptibles de nuire à la conservation et à l'utilisation durable de la diversité biologique et de la santé humaine.

Toutefois, l'article 5 et l'article 6 du PCPRB prévoient certaines exceptions au champ de son application. En général, le Protocole couvre trois OVM distincts, à savoir les OVM destinés à être introduits dans l'environnement, les OVM destinés à une utilisation en milieu confiné et les OVM destinés à l'alimentation humaine ou animale ou à une transformation ultérieure.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

SOUS-SECTION 2

Favoriser la diffusion de la biotechnologie incorporée dans les aliments : vers une preuve scientifique de salubrité des AGM

Les scientifiques reconnaissent que toute science, voire tout progrès technologique, comporte des risques ou des dangers et cela a toujours été le cas³⁷². Ainsi, afin de déterminer le degré de risque ou d'innocuité des AGM il est primordiale d'apporter une preuve scientifique que l'utilisation de cette technologie est elle-même intrinsèquement risquée (A).

Une question qui est devenue de plus en plus importante dans la réglementation des mouvements transfrontaliers d'OGM est la manière dont les États évaluent les risques associés aux AGM lors de la prise de décisions réglementaires (B).

A- Recherche de la base scientifique pour une harmonisation juridique

Afin d'assurer le bon fonctionnement du marché international, les disparités qui subsistent entre les membres de l'OMC en ce qui concerne la mise en œuvre de la réglementation sur les OGM doivent être éliminées. L'établissement d'une base scientifique objective, stable et incontestée pour l'évaluation des risques que portent ces organismes apparaît comme le meilleur outil pour une telle harmonisation.

D'ailleurs, l'AMSPS a donné aux preuves scientifiques et à l'évaluation scientifique des risques un rôle très important pour valider une MSA. Par conséquent, pour décider si MSAGM est compatible avec l'AMSPS, un examen scientifique des AGM et de la biotechnologie est crucial à ce stade, et l'examen de l'analyse des risques est exigé lorsque le risque associé aux AGM est incertain. Dans les cas où d'autres preuves ou informations scientifiques ne peuvent pas être fournies dans un délai raisonnable, conformément à son obligation au titre de l'AMSPS, le Membre ne maintiendra pas la mesure.

³⁷² En fait, il est crucial de préciser que les progrès de la science ont été possibles parce que la science fait une distinction entre le concept d'aléa (le danger) et celui de risque (la probabilité que le danger se réalise). L'approche scientifique peut identifier systématiquement les dangers, ainsi que les points de contrôle critiques et les méthodes de surveillance qui nous aideront à éviter les risques associés à ces dangers.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

De plus, dans le cas d'AGM faisant l'objet d'évaluations des risques existantes, la mesure de sauvegarde d'un Membre ne pourrait jamais être approuvée au titre de l'article 5§7 de l'AMSPS si elle ne satisfaisait pas aux critères de l'article 5§1 de l'AMSPS. Cela relègue l'utilisation de l'article 5§7 aux circonstances limitées dans lesquelles aucune évaluation préalable des risques n'était possible, un scénario improbable où de nouveaux produits scientifiques nécessitant une caractérisation et des essais approfondis avant la mise sur le marché sont impliqués.

En plus d'être scientifiquement justifiées, les MSAGM doivent respecter les obligations spécifiques liées au commerce. Les mesures ne doivent pas opérer de discrimination arbitraire ou injustifiée à l'encontre des produits importés lorsque des conditions similaires existent, ou exiger des niveaux de protection différents dans des situations de risque comparable. En outre, lesdites mesures ne peuvent pas être plus restrictives pour le commerce qu'il n'est nécessaire pour obtenir le niveau approprié de salubrité des AGM choisi par le Membre. Comme toutes MSA, les MSAGM doivent également satisfaire aux prescriptions en matière de publication et de notification pour assurer la transparence.

B- Preuve légale et preuve scientifique : une tension constante entre la recherche de l'authenticité incontestable et la difficulté de ne pas contester les normes

Invoquer l'article 5§1 de l'AMSPS pour soutenir ou contester des politiques de protection alimentaire, et spécifiquement des AGM, correspond à demander une preuve spécifique, c'est-à-dire à apporter la preuve scientifique d'un risque pour le consommateur avant de prendre des mesures de protection. Tandis que, l'article 5§7 de l'AMSPS s'applique aux situations d'incertitude et exige donc de fournir un autre type de preuve qui est à fortiori moins scientifique parce qu'elle n'est étayée par aucune preuve scientifique. Cette preuve est fondée sur des préoccupations raisonnables ou, en vertu de l'article 5§7, sur des renseignements pertinents disponibles. Cela signifie que les deux articles impliquent des degrés de rationalité différents³⁷³ et, en vertu de cela, il existe une crainte plausible que

³⁷³ Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

MAKANE MOÏSE Mbengue, « la relation entre l'article 5 :1 et l'article 5 :7 de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) à la lumière de l'affaire Communautés Européennes - Mesures affectant l'approbation et la commercialisation des produits biotechnologiques », in : Revue Européenne de Droit de l'Environnement, n°2, 2008, pp. 147-158.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

la preuve requise dans le procès judiciaire soit automatiquement remplacée par sa matière scientifique.

Malgré le niveau différent de rationalité impliqué dans les situations des articles 5§1 et 5§7³⁷⁴, le risque de chevauchement des preuves juridiques avec les preuves scientifiques semblait être atténué par la procédure, c'est-à-dire en acceptant l'application de mesures de précaution (MSPS) comme un droit autonome pour les membres de l'OMC et, par la suite, en demandant aux plaignants de fournir la preuve que le cas sous-jacent d'incertitude scientifique n'était pas défendable.

En fait, il était clair que les procédures n'ont pas aidé puisque l'article 5§1 a prévalu sur l'article 5§7. Cependant, même si le Groupe spécial avait décidé de maintenir sa position sur le statut de l'article 5§7, la question centrale du différend, concernant la manière de fournir des preuves de l'incertitude scientifique à l'appui des mesures de précaution, n'aurait de toute façon pas été traitée. Ainsi, il s'est avéré nécessaire de créer un panel scientifique pour discerner la science, la vérité et certaines informations de tout le reste.³⁷⁵ La chute dans le cercle vicieux de la recherche incessante de la vérité scientifique est en quelque sorte due à la parfaite adéquation conceptuelle que la science et les preuves établissent ensemble. Il n'en va pas de même pour l'incertitude et l'évidence, les deux créant plutôt un oxymore. Pour éclaircir cette question, il est demandé si la science va jamais de soi. Et si ce n'est pas le cas et que l'incertitude persiste, est-il toujours possible de considérer l'incertitude comme scientifique et l'utiliser comme preuve légale ?

³⁷⁴ Alors que la science est implicitement considérée comme raisonnable et donc auto-prouvante, une préoccupation ne l'est pas.

A ce sujet, voir : ZACCAI Edwin & MISSA Jean Noel, le principe de précaution : signification et conséquences, éditions de l'université de Bruxelles, Belgique, 2000, p21.

³⁷⁵ Cependant, le recours au panel scientifique était plus un artifice procédural que l'expression d'une véritable conscience de la complexité de l'interface science-droit. D'ailleurs, un nombre de cinq scientifiques nommés au sein du panel scientifique n'était certainement pas suffisant pour gérer les commentaires sur plus de quarante produits OGM !

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

JOLY Pierre-Benoît, MARRIS Claire & MARCANT Olivier, la constitution d'un "problème public" : la controverse sur les OGM et ses incidences sur la politique publique aux Etats-Unis, rapport de recherche, 2001, p144.

BONNEUIL Christophe & THOMAS Frédéric, gènes, pouvoirs et profits recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM, Éditions Quæ, Versailles, 2009, p 354.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

SECTION2

L'évaluation scientifique des risques : pierre d'assise de la prise de décisions réglementaires du commerce international des AGM

L'AMSPS encourage les membres à harmoniser les MSA avec les normes internationales. Ainsi, si les membres suivent les normes du Codex pour créer leur mesure, il y a présomption que la mesure sera compatible avec l'AMSPS. Cependant, si les normes internationales n'existent pas, les membres doivent, conformément à l'article 5§8 de l'AMSPS, procéder à une évaluation des risques et justifier la protection appropriée sur des bases scientifiques. De cette manière, les normes Codex pour la biotechnologie représentent une référence pour l'évaluation des risques des OGM dans le cadre de l'AMSPS (**sous-section1**).

Spécifiquement pour les AGM, une contribution d'expert est venue d'une réunion organisée par la FAO et l'OMS. Le rapport a convenu que les AGM pouvaient être comparés à leurs homologues conventionnels dans le cadre d'une évaluation de la sécurité (**sous-section2**).

SOUS-SECTION1

La règle de l'évaluation des risques : Preuve scientifique légitime du commerce international des AGM

En vertu des dispositions de l'AMSPS, le principe scientifique exige que les mesures prises pour restreindre le commerce soient fondées sur une évaluation scientifique ses risques³⁷⁶. C'est dans cette perspective que la CCA a adopté des normes pour l'évaluation des risques associés aux AGM³⁷⁷(**A**). Outre que les principes approuvés par le PCPRB (**B**), ces normes représentent une nouvelle référence pour les mesures internationales de réglementation des AGM et joueront un rôle important dans le règlement des différends internationaux portant sur l'évaluation des risques associés aux OGM, notamment à l'OMC.

³⁷⁶ À titre de rappel, voir l'article 05§02 de l'AMSPS, op.cit.

³⁷⁷ L'article 05§01 stipule : « Les Membres feront en sorte que leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires soient établies sur la base d'une évaluation, selon qu'il sera approprié en fonction des circonstances, des risques pour la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour la préservation des végétaux, **compte tenu des techniques d'évaluation des risques élaborées par les organisations internationales compétentes** », Ibid.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

A- Les lignes directrices du Codex sur la biotechnologie : une exigence procédurale de base pour l'évaluation des risques associés aux AGM

Le Codex est devenu plus important à mesure que les délibérations internationales sur la salubrité des aliments et la biotechnologie ont commencé à occuper le devant de la scène au sein de l'OMC.

La pièce maîtresse des nouvelles lignes directrices du Codex, les principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes (lignes directrices du Codex), exige généralement une évaluation des risques, une gestion des risques, une communication sur les risques, un échange d'informations et un processus d'examen³⁷⁸. Les directives d'évaluation de la sécurité des aliments dérivés de plantes et de micro-organismes GM servent de pièces complémentaires, remplissant les exigences pour les évaluations des risques³⁷⁹.

Les lignes directrices du Codex sont un cadre procédural³⁸⁰. Bien que ces dernières exigent que la gestion des risques soit proportionnelle au risque évalué, elles ne définissent pas le risque au sens normatif, mais proposent uniquement une procédure d'évaluation du risque³⁸¹.

L'évaluation des risques doit être basée sur une évaluation de la sécurité, conçue pour identifier un danger³⁸². L'évaluation de la sécurité ne vise pas à

³⁷⁸ FAO & OMS, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, commission du CODEX Alimentarius, 25^{ème} session, Rome (Italie) 30 JUIN - 5 JUILLET 2003, ALINORM 03/34 : rapport de la 3^{ème} session du groupe spécial intergouvernemental du codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, YOKOHAMA (JAPON) 4-8 MARS 2002, annexe II : Projet de principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes, p 42.

³⁷⁹ Annexe III : Projet de directives régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, ALINORM 03/34, op.cit.

³⁸⁰ Annexe II (§02) stipule : « les dangers associés aux aliments sont soumis au processus de l'analyse des risques de la Commission du Codex Alimentarius pour évaluer des risques potentiels et, si nécessaire, pour développer des approches en vue de gérer ces risques. La conduite de l'analyse des risques est guidée par les décisions générales de la Commission du Codex Alimentarius ainsi que par les Principes de travail pour l'analyse des risques du Codex », op.cit.

³⁸¹ Annexe II (§16) stipule : « les mesures de gestion des risques pour les aliments dérivés des biotechnologies modernes devraient être proportionnelles aux risques, basées sur les résultats de l'évaluation des risques et tenir compte, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes conformément aux dispositions générales de la Commission du Codex Alimentarius ainsi qu'aux principes de travail pour l'analyse des risques du Codex », IDEM.

³⁸² Annexe II (§10) stipule : « L'évaluation des risques incorpore une évaluation de la sécurité sanitaire, qui vise à déterminer si un danger, nutritionnel ou un autre problème de sécurité sanitaire est présent, et dans l'affirmative, à collecter des informations sur sa nature et sa gravité. L'évaluation de la sécurité sanitaire devrait inclure une comparaison entre l'aliment dérivé des biotechnologies modernes et le produit traditionnel de référence, en mettant l'accent sur la détermination des similitudes et des différences. Si un danger nouveau ou modifié, nutritionnel ou

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

évaluer le risque absolu, mais plutôt le risque relatif par rapport à un homologue conventionnel³⁸³. Cette méthode, appelée équivalence substantielle, présente des avantages par rapport aux méthodes traditionnelles d'utilisation de modèles animaux pour déterminer le risque absolu³⁸⁴.

La comparaison de l'AGM avec son homologue conventionnel sert à démontrer des risques que les modèles animaux peuvent ne pas révéler, principalement parce que la substance à tester dans les études sur les animaux est bien isolée et n'est pas susceptible de révéler le type de risques associés aux aliments entiers.³⁸⁵ Cependant, les lignes directrices précisent que l'équivalence substantielle n'est qu'un point de départ pour l'analyse. Il n'est pas destiné à impliquer une sécurité absolue, mais plutôt à démontrer la sécurité de l'organisme GM par rapport à son homologue conventionnel³⁸⁶.

L'objectif déclaré de l'évaluation de la salubrité des aliments est de fournir l'assurance, à la lumière des meilleures connaissances scientifiques disponibles, que l'aliment ne cause pas de risques lorsqu'il est préparé, utilisé et/ou consommé conformément à l'usage auquel il est destiné³⁸⁷. L'évaluation des risques devrait également permettre aux gestionnaires des risques de déterminer si des mesures de protection sont nécessaires et de prendre des décisions éclairées en fonction de ce besoin³⁸⁸.

un autre problème de sécurité sanitaire était identifié par l'évaluation des risques, les risques qui y sont associés devraient être caractérisés pour déterminer sa pertinence pour la santé humaine », IDEM.

³⁸³ Voir : L'annexe IV : avant-projet d'annexe sur l'évaluation de l'allergénicité potentielle au projet de directives régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, IDEM.

L'annexe III, IDEM.

³⁸⁴ Voir FAO & OMS, rapport d'une consultation d'experts FAO-OMS sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dérivés des biotechnologies, siège de l'organisation mondiale de la Santé, Genève, Suisse, 26 février – 2 mars 2007.

³⁸⁵ Voir l'annexe III (§10-§11), ALINORM 03/34, op.cit. (§11 de l'annexe III stipule : « les études sur animaux ne peuvent être directement appliquées à l'examen des risques associés avec des aliments entiers, qui sont des mélanges complexes de composés souvent caractérisés par une grande variation de composition et de valeur nutritionnelle... »).

³⁸⁶ L'annexe III (§13) stipule : « le concept d'équivalence substantielle est une étape clé dans le processus d'évaluation de la sécurité. Ce n'est pas en soi une évaluation de sécurité, mais représente plutôt le point de départ utilisé pour structurer l'évaluation de la sécurité d'un nouvel aliment par rapport au produit traditionnel de référence... », IDEM.

³⁸⁷ Voir l'annexe III (§21), IDEM.

³⁸⁸ IDEM.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

En outre, les directives du Codex exigent que l'évaluation des risques soit effectuée au cas par cas et se concentre sur les aspects de sécurité et nutritionnels des aliments dérivés de la biotechnologie³⁸⁹. Cependant, l'évaluation des risques devrait se limiter uniquement aux risques pour la santé et le bien-être humains³⁹⁰.

Dans la même veine, les mesures de gestion des risques prises en réponse à l'évaluation des risques doivent être « proportionnelles à l'évaluation des risques »³⁹¹ et les gestionnaires de risques doivent mettre en œuvre des « mesures appropriées » pour gérer les incertitudes identifiées dans l'évaluation des risques³⁹².

Le troisième ensemble d'éléments, la communication des risques, implique la transparence publique dans les processus décisionnels d'évaluation de la sécurité et de gestion des risques³⁹³. Cela comprend un "processus de consultation réactif" où tous les rapports préparés sur les évaluations de sécurité et d'autres aspects de la prise de décision devraient être mis à la disposition de toutes les parties intéressées³⁹⁴. En outre, le processus de consultation prévoit également un mécanisme de contribution par lequel les points de vue de toutes les parties

En fait, les lignes directrices précisent que différentes mesures qui permettent d'atteindre le même niveau de protection doivent être considérées comme équivalentes.

Voir §17 de l'annexe II, IDEM.

³⁸⁹ L'annexe II (§07) stipule : « L'objectif de ces principes est de fournir un cadre pour l'application de l'analyse des risques dans les aspects de sécurité sanitaire et de nutrition des aliments dérivés des biotechnologies modernes », IDEM.

A ce sujet, les lignes directrices précisent que les gestionnaires de risques doivent mettre en œuvre des "mesures appropriées" pour gérer les incertitudes identifiées dans l'évaluation des risques.

³⁹⁰ Il est à noter que l'évaluation des risques ne doit pas prendre en compte « les aspects environnementaux, éthiques, moraux et socio-économiques », IDEM

³⁹¹ §16 de l'annexe II, ALINORM 03/34, stipule : « Les mesures de gestion des risques pour les aliments dérivés des biotechnologies modernes devraient être proportionnelles aux risques, basées sur les résultats de l'évaluation des risques et tenir compte, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes conformément aux dispositions générales de la Commission du Codex Alimentarius ainsi qu'aux Principes de travail pour l'analyse des risques du Codex », op.cit.

Il est à préciser que les réponses peuvent prendre plusieurs formes, y compris les exigences d'étiquetage ou les autorisations de mise sur le marché.

Voir : §19 de l'annexe II, IDEM.

³⁹² §18 de l'annexe II, IDEM.

³⁹³ §23 de l'annexe II, IDEM.

³⁹⁴ « ... Ces processus devraient être totalement documentés à toutes les étapes et ouverts à la vérification publique, tout en respectant les préoccupations légitimes quant à la confidentialité des informations commerciales et industrielles. En particulier, les rapports préparés sur les évaluations de la sécurité sanitaire et les autres aspects du processus de décisions devraient être disponibles pour toutes les parties intéressées », IDEM.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

intéressées doivent être sollicités³⁹⁵. Cela implique un élément de participation du public à l'analyse des risques.

Enfin, les lignes directrices du Codex stipulent que les autorités de réglementation devraient faciliter "l'échange d'informations, y compris les méthodes analytiques"³⁹⁶. En outre, elles exigent un examen des évaluations de la sécurité à la lumière de nouvelles informations scientifiques qui remettent en question la conclusion de l'évaluation de la sécurité initiale³⁹⁷. Cela implique implicitement qu'un examen doit être effectué chaque fois que de nouvelles données scientifiques importantes deviennent disponibles. Cette exigence reflète à bien des égards le raisonnement qui sous-jacent la promulgation par la CE de la directive sur la dissémination volontaire pour suivre le développement des connaissances scientifiques³⁹⁸. Par conséquent, en établissant cette exigence, la Commission du Codex veille à ce que les directives du Codex suivent le rythme des modifications de la législation nationale sans qu'il soit nécessaire d'amender les directives elles-mêmes.

B - L'évaluation des risques sous l'égide du protocole de Cartagena

L'évaluation scientifique des risques est également au cœur du protocole de Cartagena³⁹⁹. En vertu de l'article 10§1⁴⁰⁰, l'évaluation des risques doit fournir la

³⁹⁵ §24 de l'annexe II, ALINORM 03/34, stipule : « la communication efficace sur les risques, devrait inclure des processus de consultation souples qui devraient être interactifs. Les points de vue de toutes les parties intéressées devraient être recherchés et les questions de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition soulevées durant cette consultation devraient être prises en compte pendant le processus d'analyse des risques », op.cit.

³⁹⁶ Voir le §28 de l'annexe II, IDEM.

³⁹⁷ Voir §59 de l'annexe III, IDEM.

³⁹⁸ Voir BOWE David Robert, rapport sur le projet commun, approuvé par le comité de conciliation, de directive du Parlement européen et du Conseil relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE (C5-0685/2000 – 1998/0072(COD)), 29 janvier 2001.

Pour d'amples informations, voir aussi :

Directive 90/220/CEE du Conseil du 23 avril 1990, relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, JO L 117, 8 mai 1990, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil - Déclaration de la Commission, JO n° L 106 du 17/04/2001, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

En fait, des détails à ce sujet seront abordés au chapitre 02 de la présente partie d'étude (le différend CE-Biotech).

³⁹⁹ Voir les dispositions de l'article 15 et de l'annexe III du décret présidentiel n°04-170, op.cit.

⁴⁰⁰ L'article 10§1 stipule : « Les décisions prises par la partie importatrice sont conformes à l'article 15 », IDEM.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

base scientifique de l'introduction intentionnelle d'OGM dans l'environnement par un pays importateur. En outre, les procédures de notification au centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques concernant l'importation d'OGM destinés à l'alimentation animale, à l'alimentation humaine ou à la transformation exigent que les informations soumises comprennent une évaluation des risques conforme à l'annexe III.⁴⁰¹

Les évaluations des risques consistent à identifier et à évaluer les éventuels effets néfastes d'un OGM sur la biodiversité, en tenant également compte de la santé humaine. Elles doivent être conduites d'une manière scientifiquement fondée et transparente, selon des techniques reconnues d'évaluation des risques⁴⁰². Il est reconnu que les évaluations des risques doivent être effectuées au cas par cas⁴⁰³. Il est important de noter que les coûts de la réalisation d'une évaluation des risques peuvent être supportés par le notifiant (exportateur) si le pays d'importation l'exige⁴⁰⁴.

Rivera-Torres soutient qu'« il serait difficile d'affirmer qu'une évaluation des risques effectuée conformément au protocole de biosécurité ne satisferait pas aux exigences d'une évaluation des risques « adéquate » par le SPS »⁴⁰⁵. Cependant, l'approche de précaution sous-tend les règles et procédures

L'article 15 précise que : « Les évaluations des risques entreprises en vertu du présent protocole le sont selon des méthodes scientifiques éprouvées, conformément à l'annexe III et en tenant compte des méthodes d'évaluation des risques reconnues. Ces évaluations des risques s'appuient au minimum sur les informations fournies conformément à l'article 8 et sur d'autres preuves scientifiques disponibles permettant de déterminer et d'évaluer les effets défavorables potentiels des organismes vivants modifiés sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique, compte tenu également des risques pour la santé humaine », IDEM.

⁴⁰¹ L'articles 20§1 stipule : « un centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques est créé dans le cadre du mécanisme d'échange prévu au paragraphe 3 de l'article 18 de la convention, pour :

- a) faciliter l'échange d'informations scientifiques, techniques, écologiques et juridiques, ainsi que de données d'expériences, relatives aux organismes vivants modifiés ;
- b) aider les parties à appliquer le protocole, en tenant compte des besoins spécifiques des pays en développement, notamment les moins avancés d'entre eux et les petits Etats insulaires en développement, et des pays à économie en transition, ainsi que des pays qui sont des centres d'origine et des centres de diversité génétique », IDEM.

⁴⁰² Lesdites techniques sont précisées dans l'article 15 et l'annexe III du protocole de Cartagena.

⁴⁰³ Voir l'annexe III§6, IDEM.

⁴⁰⁴ L'article 15§3 stipule : « Le coût de l'évaluation des risques est pris en charge par l'auteur de la notification si la partie importatrice l'exige », IDEM.

⁴⁰⁵ RIVERA-TORRES Olivette, "The Biosafety Protocol and the WTO", Boston College International and Comparative Law Review, volume 26, 2003, p 314.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

d'évaluation des risques énoncées à l'article 15 et à l'annexe III du Protocole de Cartagena.⁴⁰⁶

Bien que le Protocole de Cartagena établisse des règles et des procédures pour la conduite d'évaluations scientifiques des risques comme base pour l'introduction de mesures réglementaires largement compatibles avec l'AMSPS, la charge de la preuve est inversée. L'approche des barrières commerciales dans l'AMSPS est « pourquoi ? », alors que le principe de précaution du protocole de Cartagena, en revanche, demande « pourquoi pas ? »⁴⁰⁷.

Les conditions d'imposition de mesures réglementaires par les pays importateurs et les conditions d'application de l'approche de précaution comme fondement de ces décisions sont formulées de manière plus restrictive dans l'AMSPS que dans le Protocole de Cartagena. Étant donné que des incertitudes prévalent toujours dans les méthodes scientifiques d'évaluation des risques et qu'un désaccord politique persiste concernant les niveaux appropriés de risque et d'incertitude⁴⁰⁸, cette différence d'approche réglementaire peut entraver le potentiel d'interaction synergique entre l'AMSPS et le protocole de Cartagena. Les pays exportateurs d'OGM considèrent l'AMSPS, écologiquement sceptique, comme le domaine le plus approprié pour la réglementation des OGM sur la base, principalement, des normes internationales du Codex Alimentarius. Pendant ce temps, les pays principalement importateurs d'OGM peuvent pencher vers le Protocole de Cartagena, qui leur donne un plus grand degré de discrétion dans l'établissement d'une réglementation nationale des OGM⁴⁰⁹.

⁴⁰⁶ Les articles 10§6 et 11§8 du décret présidentiel n°04-170, stipulent : « l'absence de certitude scientifique due à l'insuffisance des informations et connaissances scientifiques pertinentes concernant l'étendue des effets défavorables potentiels d'un organisme vivant modifié sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique dans la partie importatrice, compte tenu également des risques pour la santé humaine, n'empêche pas cette partie de prendre comme il convient une décision concernant l'importation de l'organisme vivant modifié ... pour éviter ou réduire au minimum ces effets défavorables potentiels ».

⁴⁰⁷ KERR William A and PETER W. B. Phillips, "Alternative Paradigms: The WTO versus the Biosafety Protocol for Trade in Genetically Modified Organisms", *Journal of World Trade*, volume 34, p72.

⁴⁰⁸ Busch, Lawrence, Robin Grove-White, Sheila Jasanoff, David Winickoff and Brian Wynne, "Amicus Curiae Brief: Measures Affecting the Approval and Marketing of Biotech Products", Dispute Settlement Panel, World Trade Organization, April 2004.

⁴⁰⁹ A titre d'exemple, ledit protocole a favorisé l'adoption de l'Algérie d'une réglementation régissant l'utilisation et la commercialisation des OGM. En effet, au départ l'Algérie était réticente vis-à-vis les OGM, en conséquence, elle a interdit l'importation, la production, la distribution, la commercialisation et l'utilisation du matériel végétal GM. Cependant, après la ratification du protocole de Cartagena en 2004, l'Algérie a changé de position sur la question des OGM. Des efforts sont focalisés sur l'évaluation des risques de ces derniers et notamment des AGM,

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

SOUS-SECTION 2

Entreprendre une évaluation des risques : adopter une approche comparative entre l'AGM et son homologue traditionnel

Comme indiqué précédemment, la CCA prévoit une procédure d'approbation harmonisée pour l'autorisation de mise sur le marché des aliments. Pour les AGM, une dérogation à cette procédure d'approbation est possible sur la base de l'établissement d'une équivalence substantielle (B).

L'approche proposée pour l'évaluation de la sécurité commence par la comparaison de la nouvelle culture GM avec un homologue traditionnel généralement accepté comme sûr sur la base d'un historique d'utilisation alimentaire humaine (A).

A- Équivalence substantielle : l'essor d'un outil d'aide à la décision

L'équivalence substantielle en tant que norme est en cours de discussion au sein du Comité du Codex Alimentarius sur l'étiquetage des denrées alimentaires, avec les États-Unis comme promoteur. ⁴¹⁰Les opposants à l'équivalence substantielle soulignent la différence très fondamentale du produit qui contient

en fait, la division biotechnologie alimentaire est chargée de mener des études et des travaux de recherche sur l'application de la biotechnologie dans l'industrie agroalimentaire et l'application des nouvelles techniques biotechnologiques pour le contrôle de qualité des aliments importés notamment pour la détection de la présence **et le pourcentage** OGM dans ces produits. De plus, l'Algérie promeut les recherches dans les établissements universitaires spécialisés dans le domaine de la biotechnologie et booste la création des start-up dans ledit domaine.

Malgré cet accent mis sur l'évaluation et la prévention des risques, le risque d'utilisation des OGM n'est pas exclu. D'une part, les laboratoires de contrôle et de test des OGM sont insuffisants, d'autre part, aucun contrôle technique et aucune réglementation supplémentaire comme l'étiquetage des denrées alimentaires n'ont été mis en place jusqu'à présent.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

Arrêté du 24 décembre 2000 interdisant l'importation, la production, la distribution, la commercialisation et l'utilisation du matériel végétal génétiquement modifié, JO n° 02 du 07 janvier 2001, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

Arrêté interministériel du 15 janvier 2013 portant organisation interne du centre de recherche en biotechnologie, JO n° 31 du 11 juin 2014, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Décret exécutif n° 20-54 du 25 février 2020 fixant les attributions du ministre de la micro-entreprise, des start-up et de l'économie de la connaissance, JO n° 12 du 26 février 2020, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

⁴¹⁰ CCA, rapport de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, ALINORM 01/22 (2000), in : <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/x7311e/x7311eOO.htm>

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

des protéines d'ADN d'une autre espèce.⁴¹¹ Ils soulignent également le fait que de nombreux nouveaux aliments sont brevetés comme étant uniques, et font valoir qu'ils ne peuvent alors être également considérés comme équivalents à variétés non génétiquement modifiées.⁴¹² Ainsi, le concept a été utilisé pour justifier l'absence d'examen réglementaire ou un examen réglementaire minimal. Il facilitait les déclarations de sécurité, limitait les demandes d'informations scientifiques et évitait les disputes sur les difficultés méthodologiques.

En outre, l'équivalence substantielle a été utilisée pour normaliser les critères d'évaluation des risques dans les différents pays. En fait, l'idée énonce que la perception de l'équivalence substantielle n'est ni une évaluation des risques en soi ni un critère d'effet. Au lieu de cela, ce n'est que le point de départ de l'évaluation des risques. Miller a également déclaré que l'équivalence substantielle est un outil conceptuel pour les producteurs d'aliments et les régulateurs gouvernementaux et non une formulation scientifique, car il n'y a pas de spécification et de limites au type ou à la quantité d'essais nécessaires pour les nouveaux aliments.⁴¹³ Cela a servi le mandat général de l'OCDE pour des régimes réglementaires efficaces et harmonisés et donc la libéralisation des échanges⁴¹⁴.

L'équivalence substantielle est définie par l'OCDE comme « l'idée que les organismes existants utilisés comme aliments, ou comme source de nourriture, peut être utilisé comme base de comparaison lors de l'évaluation de la sécurité de la consommation humaine d'un aliment ou d'un composant alimentaire qui a été modifié ou qui est nouveau. »⁴¹⁵ Ainsi, cela est basé sur la comparaison du trait codé par la modification génétique à un comparateur approprié dans l'alimentation traditionnelle. L'établissement de la similitude avec un aliment traditionnel qui est salubre indique que le nouvel aliment sera également salubre. L'OCDE considère

⁴¹¹ See Mathew Stilwell & Brennan Van Dyke, *An Activist's Handbook on Genetically Modified Organisms and the WTO*, Center for International Environmental Law, Consumers Choice Council (Jul. 1999), in: www.consumerscouncil.org/policy/handbk799.htm.

⁴¹² IDEM.

⁴¹³ MILLER HI, "Substantial equivalence: its uses and abuses", in *Nat. Biotechnol.*, volume 17, 1999, pp 1042-1043

⁴¹⁴ NEWELL P, "Globalization and the governance of biotechnology", in *Global Environmental Politics*, volume 3, number 2, 2003, pp 56-71.

⁴¹⁵ OCDE, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

cette approche comme la plus pratique pour évaluer les AGM pour la sécurité des aliments.⁴¹⁶

Toutefois, l'établissement d'une équivalence substantielle ne signifie pas automatiquement qu'un nouvel aliment est salubre. L'équivalence substantielle n'est pas une évaluation de risque en soi⁴¹⁷.

Une fois qu'une évaluation de l'équivalence substantielle a été effectuée, trois scénarios possibles peuvent se présenter : (1) Si les produits sont presque identiques, le nouveau produit peut être considéré comme aussi sûr que son équivalent traditionnel ; (2) Si l'équivalence est établie en dehors de certaines caractéristiques définies, l'analyse des risques devrait se concentrer sur les différences identifiées; et (3) Si aucune équivalence substantielle ne peut être établie, un programme de test devra être mis en œuvre au cas par cas.⁴¹⁸

Pour la première fois, l'idée d'équivalence substantielle a été pratiquement appliquée aux OGM dans l'évaluation des risques de la tomate Flavr Savr avant sa mise sur le marché américain en 1994⁴¹⁹. Les données recueillies à partir d'essais sur le terrain et d'analyses moléculaires et chimiques ont montré que la tomate GM correspondait à la plante mère non modifiée, à l'exception des caractères nouveaux commencés, qui ont ensuite fait l'objet d'études complémentaires en vue d'établir la sécurité des aliments⁴²⁰.

B- L'équivalence substantielle au cœur de la CCA : un appel à des méthodes plus robustes pour tester la salubrité des AGM

La CCA a mis sur pied un groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies⁴²¹. Lors de sa première réunion, le groupe de

⁴¹⁶ OCDE, op.cit.

⁴¹⁷ IDEM.

⁴¹⁸ OCDE, op.cit.

⁴¹⁹ En effet, les États-Unis et l'UE ont tous deux adopté le concept dans les années 1990. En même temps, il pourrait être interprété avec souplesse pour s'adapter à différents contextes nationaux et à de nouveaux problèmes, rendant ainsi possible un consensus intergouvernemental.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

FAO, les organismes génétiquement modifiés : les consommateurs, la sécurité des aliments et l'environnement, Rome, 2001, p14.

⁴²⁰ SCHAUZU M, op.cit.

⁴²¹ Cela était lors de la 23^{ème} session de la CCA en juin-juillet 1999, voir :

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

travail a mandaté une nouvelle consultation d'experts. Entre autres questions, cette consultation d'experts devait examiner des questions liées à l'équivalence substantielle⁴²². Seuls des scientifiques ont été nommés dans le groupe d'experts, mais certains d'entre eux ont discuté des problèmes avec des ONG de consommateurs.

La fédération mondiale des consommateurs (CI) a proposé que le rapport du groupe d'experts abandonne complètement le concept d'équivalence substantielle⁴²³. Cependant, cela était impossible, car les principaux gouvernements étaient attachés au concept sous une forme ou une autre. Le représentant de CI a ensuite soutenu les initiatives visant à le redéfinir de manière à affaiblir l'accent mis sur la similitude avec les aliments conventionnels.

Le rapport d'expertise a accueilli cette proposition. Par exemple, il a attribué de profonds conflits à « l'impression erronée que la détermination de l'équivalence substantielle était le point final d'une évaluation de la sécurité ». Il a plutôt fait valoir que le concept devrait être utilisé « pour identifier les similitudes et les différences... » et qu'une comparaison de composition « n'était pas la seule base pour déterminer la sécurité ». Lors de la comparaison d'un aliment GM et d'un équivalent conventionnel : « Si les différences dépassent les variations naturelles, une évaluation nutritionnelle et toxicologique est requise »⁴²⁴.

De plus, le rapport met l'accent sur les risques inconnus : « Les approches actuelles pour évaluer les éventuels effets non intentionnels sont basées, en partie, sur l'analyse de composants spécifiques (approche ciblée). Afin d'augmenter la probabilité de détecter des effets non intentionnels, les techniques de profilage sont considérées comme des alternatives utiles (approche non ciblée) »⁴²⁵. Dans

FAO& OMS, rapport de la 23^{ème} session de la commission FAO/OMS du Codex Alimentarius, ALINORM 99-37, Rome, 28 juin – 3 juillet 1999

⁴²² CCA, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la première session du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, ALINORM 01/34, Chiba (Tokyo), mars 2000.

⁴²³ CI, consumer's international's response to CL 2000/50-FBT: proposed draft principles for the risk analysis of foods derived from modern biotechnology and the proposed draft guideline for the conduct of safety assessment of foods derived from plants obtained through modern biotechnology at step 3.

⁴²⁴ FAO & OMS, aspects de la salubrité des aliments génétiquement modifiés d'origine végétale, rapport d'une consultation conjointe d'experts FAO/OMS sur les aliments produits par biotechnologie, Genève, Suisse 29 mai – 2 juin 2000, p07.

⁴²⁵ Ibid., p06.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

le même temps, le rapport a reconnu que davantage de travail était nécessaire pour développer de telles techniques, par exemple la métabolomique et protéomique⁴²⁶.

Le groupe de travail a essentiellement accepté le rapport de la consultation d'experts, y compris la perspective d'effets non intentionnels, qui peuvent être prévisibles ou inattendus⁴²⁷. Certains désaccords ont surgi au sujet des critères d'évaluation des risques. Pour évaluer la composition des aliments génétiquement modifiés, le gouvernement américain a initialement proposé que la contrepartie conventionnelle puisse être elle-même un AGM, mais cela n'a pas été accepté⁴²⁸. Il y avait également des désaccords sur les méthodes appropriées pour évaluer les preuves d'allergénicité. Certains experts européens ont exprimé des opinions similaires à celles des ONG de consommateurs ; ils étaient favorables à un arbre de décision, dans lequel un seul élément de preuve pouvait être utilisé pour rejeter un produit. En revanche, le point de vue des États-Unis favorisait la prépondérance des preuves, selon laquelle toutes les preuves disponibles seraient examinées ensemble.

En dépit de ces désaccords, le Groupe spécial a convenu de directives, qui ont ensuite été adoptées par le Codex. Ils mentionnent diverses méthodes d'essai qui pourraient être jugées nécessaires pour une évaluation des risques. Par exemple, pour que les tests de composition soient significatifs, la culture doit être cultivée dans des conditions agronomiques pertinentes dans une variété de sites. Au-delà des études toxicologiques conventionnelles, « Des études *in vivo* ou *in vitro* supplémentaires pourraient être requises, au cas par cas, pour évaluer la toxicité des substances exprimées »⁴²⁹.

Le document final a été largement accueilli comme énonçant des normes internationales, à partir de points de vue très divers. Les ONG ont exprimé l'opinion que les nouvelles normes pourraient protéger les droits des

⁴²⁶ FAO & OMS, aspects de la salubrité des aliments génétiquement modifiés d'origine végétale, p20.

⁴²⁷ A ce sujet, consulter :

CCA, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la deuxième session du groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, ALINORM 02/34, Chiba (Tokyo), 25-29 mars 2001.

CCA, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la troisième session du groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, ALINORM 03/34, Yokohama (Japon), 04-08 mars 2002.

⁴²⁸ CCA, ALINORM 02/34, op.cit.

⁴²⁹ FAO & OMS, CAC/GL 46-2003, p10, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

consommateurs face aux pressions des États-Unis contre une réglementation plus stricte ailleurs. En effet, les gouvernements disposaient désormais « ... d'un bouclier protecteur pour tout système solide d'évaluation des risques susceptible d'être contesté à l'OMC »⁴³⁰.

Au-delà de l'imposition de critères plus stricts, la redéfinition de l'équivalence substantielle a ouvert les critères techniques à une responsabilité plus large. Cela a implicitement déplacé la frontière entre la science et la politique. Parallèlement, la politique d'évaluation des risques est devenue une question explicite pour la sécurité sanitaire des aliments en général⁴³¹.

Entre-temps, certains experts ont suggéré de renommer l'équivalence substantielle en « approche comparative ». En effet, un membre du personnel de l'OCDE a rétrospectivement donné ce nom aux propositions du rapport de la consultation d'experts FAO/OMS de 1991, tout en laissant entendre que le concept a toujours eu un sens modeste⁴³². De même, les experts de l'UE ont par la suite formulé « l'approche comparative » pour l'évaluation des risques des aliments génétiquement modifiés⁴³³. En fait, le nouveau nom impliquait une plus grande incertitude scientifique et une plus grande charge de la preuve requise pour démontrer la similitude avec un aliment sûr.

⁴³⁰ LEVIDOW Les, MURPHY Joseph and CARR Susan, “recasting “substantial equivalence”: transatlantic governance of GM food”, in science, technology and human values, volume 32, issue 1, p38.

⁴³¹ CCA, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la vingt-sixième session, principes de travail pour l'analyse des risques, ALINORM 03/41, Rome, 30 juin-07 juillet 2003.

⁴³² KEARNS Peter (OECD), “the concept of substantial equivalence – the rise of a decision tool”, conference papers/TAGUNGSBERICHTE: evaluating substantial equivalence a step towards improving the risk/safety evaluation of GMOs, volume 32/BD. 32, Vienna/Wien, 2002, p11.

Consulter aussi : OCDE, évaluation de la sécurité des denrées alimentaires issues de la biotechnologie moderne : concepts et principes, 1993, p14.

⁴³³ EFSA, guidance document of the scientific panel on genetically modified organisms for the risk assessment of genetically modified plants and derived food and feed, adopted on 24 September 2004, published on May 2006, pp12-13.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

CHAPITRE II

Légitimer les MSAGM : une prise en compte des impératifs de salubrité des aliments

La commercialisation des AGM a suscité de profondes controverses concernant les approches adéquates de la réglementation des risques. L'incertitude et l'ambiguïté scientifiques, les domaines de recherche omis et le manque de connaissances de base cruciales pour les évaluations des risques sont devenus apparents. En conséquence, ce vide dans la compréhension scientifique concernant les risques posés par les effets secondaires et la complexité des relations de cause à effet ont affaibli l'efficacité du système de réglementation et permet à certains produits de passer entre les mailles du filet (**section 1**).

En fait, la meilleure réponse à cette controverse est d'appliquer le principe de précaution. Cependant, ce dernier a suscité encore plus de débats. Des producteurs d'OGM tels que les États-Unis, le Canada et l'Argentine ont déposé une plainte officielle auprès de l'OMC alléguant que les mesures de précaution de la CE constituent des obstacles inutiles au commerce de leurs produits transgéniques (**Section2**).

SECTION1

Le recours à la biotechnologie alimentaire : une relation difficile entre le droit et la science

Depuis l'avènement des OGM sur la scène internationale, ils ont suscité un énorme débat sur leur innocuité. Les défenseurs de la biotechnologie affirment que les OGM ont le potentiel d'atténuer certains des problèmes mondiaux et de restaurer la santé publique et environnementale⁴³⁴. Quoique, la modification génétique implique inévitablement une incertitude scientifique importante qui est pertinente pour les consommateurs et les régulateurs (**sous-section 1**).

Certes, des efforts pour réglementer les OGM ont été déployés aux niveaux national et international. A ce sujet, les dispositions de l'article 5§7 de l'AMSPS sont applicable. Cependant, le différend « CE-Biotech », porté par les États-Unis

⁴³⁴ Les OGM, par exemple, peuvent augmenter le rendement des cultures et atténuer la faim dans le monde ; ils peuvent également aider à réduire la dépendance aux pesticides chimiques et aux herbicides.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

à l'OMC contre la CE sur l'importation d'OGM, a prouvé le contraire. En fait, la partie la plus importante de la réclamation des États-Unis porte sur les violations présumées de l'AMSPS par la CE. (**Sous-section 2**).

SOUS-SECTION1

Le manque de connaissances scientifiques entourant les risques associés aux AGM : un obstacle à la réglementation appropriée ?

En vertu des dispositions de l'AMSPS, le principe de précaution est un outil que les régulateurs peuvent utiliser pour justifier des mesures réglementaires lorsque les données scientifiques sont contradictoires ou insuffisantes (**A**). Cependant, de nombreuses formulations du principe appellent également à la poursuite de la recherche scientifique, pour lever les incertitudes restantes et ainsi réévaluer les politiques menées dans le contexte d'incertitude. Ainsi, en s'inquiétant aujourd'hui des effets ultérieurs des OGM, une possibilité de réévaluer la réglementation avec de meilleurs outils est acquise⁴³⁵ (**B**).

A- Un positivisme approuvé par le biais du principe de précaution

Il n'existe aucune description définitive du principe de précaution. L'élaboration la plus largement acceptée est le Principe 15 de la déclaration de Rio de 1992 : « Pour protéger l'environnement, des mesures de précaution doivent être largement appliquées par les Etats selon leurs capacités. En cas de risque de dommages graves ou irréversibles, l'absence de certitude scientifique absolue ne doit pas servir de prétexte pour remettre à plus tard l'adoption de mesures effectives visant à prévenir la dégradation de l'environnement »⁴³⁶. Bien que cette définition ait une portée limitée à la dégradation de l'environnement (en admettant que la portée d'un tel terme soit potentiellement énorme), le principe de précaution a été reconnu par la cour européenne de justice (CEJ) comme s'appliquant également au domaine de la protection de la santé humaine⁴³⁷. Sur la base de ces

⁴³⁵ C'est dans cette optique que, dans l'affaire Bœufs aux Hormones, la CE s'est engagée à poursuivre les recherches sur les éventuels effets cancérigènes des hormones de croissance sur la santé humaine. Cela est valable aussi en matière d'OGM. Quoique, étant donné que les mesures jugées conformes à la norme promulguée par la CCA jouissent d'une présomption de conformité avec l'AMSPS, les nouvelles normes de la CCA pour la biotechnologie joueront un rôle clé dans le différend CE-Biotech.

⁴³⁶CNUED, annexe I : déclaration de RIO sur l'environnement et le développement, Rio de Janeiro du 3 au 14 juin 1992, (A/CONF.151/26 (Vol. I)), p05, in : https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/2020/01/1992_declaration_de_rio.pdf

⁴³⁷ Consulter: BOUTILLON Sonia, "the precautionary principle: development of an international standard", in Michigan journal of international law volume 23, issue 2, 2002, p 464.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

deux interprétations, le principe de précaution permet que l'incertitude scientifique ne soit pas utilisée comme excuse pour différer la gestion des risques, qu'il s'agisse d'un risque pour la santé humaine ou pour l'environnement. Il peut généralement être compris qu'il s'applique chaque fois qu'il existe une menace potentielle grave ou irréversible pour la santé humaine ou l'environnement et un risque que la menace se matérialise.

Cependant, une application raisonnée du principe de précaution nécessite également des critères pour déclencher la mise en œuvre du principe. Hickey et Walker se concentrent sur la base scientifique justifiant la mise en œuvre de mesures de précaution⁴³⁸. Le premier critère qu'ils préconisent est la « possibilité scientifique raisonnable » que le danger allégué ait un fondement tangible⁴³⁹. Cela signifie que l'unanimité scientifique n'est pas forcément nécessaire, car la possibilité scientifique raisonnable peut émaner d'une minorité d'experts, ou il peut y avoir un désaccord entre un courant dominant et des alternatives critiques. Par contre, le deuxième critère, proposé par les auteurs, est plus rigoureux : la « probabilité scientifique raisonnable »⁴⁴⁰. Dans ce cas, la communauté scientifique doit largement convenir que les données disponibles et les méthodes utilisées sont pertinentes et que la conclusion de l'analyse est conforme à ces méthodes. Il appartient aux experts traditionnels de garantir la base scientifique d'une action de précaution.

Martin a une conception plus holistique du degré d'incertitude nécessaire au déclenchement de la précaution⁴⁴¹. Son critère, le « doute légitime »⁴⁴², comprend à la fois les faits qui jettent un doute sur la légitimité d'une certaine activité ou substance, et les facteurs sociaux (la culture nationale ainsi que la réaction du public à un problème ou à une menace environnementale)⁴⁴³. En

A ce sujet, voir aussi : DUFOUR Geneviève, « les OGM à L'OMC : résumé critique du rapport du groupe spécial dans l'affaire CE – produits biotechnologiques », in revue québécoise de droit international (Hors-série), 2007, p 298.

⁴³⁸ HICKEY James E and WALKER Vern R, “refining the precautionary principle in international environmental law”, in Virginia Environmental Law Journal, volume 14, number 3, 1995, p 448.

⁴³⁹ Ibid., p449.

⁴⁴⁰ Ibid., p449-450.

⁴⁴¹ MARTIN Gilles J., École « éthique économique et sociale », INRA, La Londe-les-Maures, 1999.

⁴⁴² IDEM.

⁴⁴³ Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

conséquence, cette approche est en totale opposition avec le principe de l'AMSPS qui exige une base scientifique pour les mesures de précaution⁴⁴⁴.

En effet, l'AMSPS permet d'adopter des mesures dans le cadre d'une approche de précaution fondée sur des informations pertinentes et à titre provisoire. Toutefois, la partie chargée de la mise en œuvre est tenue d'obtenir les informations nécessaires dans un délai raisonnable pour procéder à une évaluation des risques plus objective. Cela peut être considéré comme une application conditionnelle de l'approche de précaution où la charge de la preuve incombe au pays d'importation.

B- La position du principe de précaution vis-à-vis de la science est ambivalente

La biotechnologie alimentaire est un domaine prometteur et en développement, mais la similitude des normes juridiques et scientifiques constitue le nœud pour la traduction de cette technologie aux consommateurs. En fait, les scientifiques profitent de la clarté des normes sur les critères de persuasion, cependant, ils peuvent ne pas avoir suffisamment de connaissances sur cette technologie émergente.

Ainsi, la science utilisée pour éclairer les procès judiciaires et instruire les décisions politiques est une forme de connaissance qui est éventuellement gelée sur le consensus de la majorité de la communauté scientifique.⁴⁴⁵ Cela

MARTIN Gilles, « Principe de précaution, mesures provisoires et protection de l'environnement, aménagement-environnement », Kluwer Éditions Juridiques Belgique, numéro 4, 1994, p215.

En étroite relation avec le commerce des OGM, consulter :

BOY Laurence, CHARLIER Christophe, RAINELLI Michel et DOUSSAN Isabelle, « analyse de la communication de la commission européenne de février 2000 au regard des débats actuels sur le principe de précaution », in revue internationale de droit économique, tome xv, numéro 2, 2001, pp 127 à 160.

⁴⁴⁴ A titre de rappel, voir : l'annexe I (A), AMSPS, op.cit.

⁴⁴⁵ En ce sens, la biologie et l'écologie sont pertinentes pour la question des OGM.

Sur la nature et l'utilisation de la science à des fins de prise de décision, voir : ROQUEPLO Philippe, entre savoir et décision, l'expertise scientifique, éditions Quæ, « Sciences en questions », Versailles, 1997.

JOLY Pierre-Benoît & BARBIER Marc, « Séparation de l'évaluation et de la gestion des risques : les leçons de la « guerre du bœuf » », intervention lors de la conférence sur « L'organisation du recours à l'expertise en situation d'incertitude », laboratoire d'économétrie de l'École Polytechnique/Cirano, Paris 10-11 janvier 2002 ;

SILVIO O. FUNTOWICZ & JEROME R. RAVETZ, A new scientific methodology for global environmental issues, in Ecological Economics, R. Costanza edition, 1991; et

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

signifie qu'elle peut être contestée, mais que cela implique un lourd fardeau pour quiconque veut réfuter l'état de l'art . La science ne va donc pas de soi, mais le poids de ce fardeau est si lourd que la science (contingente) donne un avantage juridique à celui qui veut l'utiliser comme preuve pour sa cause.

Cette situation crée la première asymétrie substantielle entre les articles 5§1 et 5§7 de l'AMSPS. Pour expliquer cela, il convient tout d'abord de rappeler que l'article 3 de l'AMSPS confère une présomption de légitimité aux membres qui se conforment aux normes internationales. En effet, dans l'hypothèse où les normes internationales de protection renferment des preuves scientifiques, la science donne un avantage juridique aux membres qui adoptent des MSPS sur les normes internationales. La question distincte est bien sûr que les membres de l'OMC ont le droit autonome de déterminer leur propre niveau approprié de protection, ce qui est précisément la raison pour laquelle la conformité aux normes internationales dénote un avantage juridique au lieu d'une obligation juridique.⁴⁴⁶

Par conséquent, même dans le cas où le Groupe spécial maintenait sa constatation selon laquelle les membres ont le droit autonome d'adopter des mesures de précaution au titre de l'article 5§7 de l'AMSPS, les plaignants auraient cependant très facilement fourni la preuve que les renseignements scientifiques pertinents n'étaient effectivement pas insuffisants quant à l'exigence de l'article 5§7 de l'AMSPS, parce que des normes internationales, telles que celles établies par le Codex Alimentarius, sont déjà en place et sont censées enfermer des preuves scientifiques.

En effet, le libellé de l'article 5§7 de l'AMSPS exigeant de procéder à une évaluation des risques plus objective en est en effet exemplaire, puisqu'il envisage que la situation d'incertitude justifiant des mesures de précaution ne soit que temporaire et soit finalement surmontée par de nouvelles évaluations des risques plus complètes. Ainsi, les plaignants restent enfermés dans la recherche de preuves scientifiques et ils oublient que l'applicabilité de l'article 5§7 de l'AMSPS

KATHERINE BARRETT & CAROLYN RAFFENSPERGER, *Precautionary Science*, in *Protecting Public Health and the Environment: Implementing the Precautionary Principle*, Joel Tickner edition, 1999).

⁴⁴⁶ En fait, dans l'affaire Japon – Produits agricoles, l'Organe d'appel a déclaré qu'il aurait été erroné de transformer un avantage, c'est-à-dire la présomption de légitimité, en une obligation pour les Membres d'adopter des normes sanitaires internationales.

Voir : OMC, WT/DS76, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

est plutôt légitimée sous condition d'incertitude ou de preuves scientifiques insuffisantes.

SOUS-SECTION 2

L'interface entre la science et le droit : l'analyse du différend CE-Biotech

L'inclusion du principe de précaution dans la controverse sur les OGM a suscité encore plus de débats, notamment dans le domaine du commerce international. Des producteurs d'OGM tels que les États-Unis, le Canada et l'Argentine ont déposé une plainte officielle auprès de l'OMC alléguant que les mesures de précaution de la CE constituent des obstacles inutiles au commerce de leurs produits transgéniques (A). Bien que les dispositions de l'AMSPS peuvent conseiller un résultat spécifique, aller à l'encontre de la volonté des États-Unis ou de la CE risque de remettre en question la légitimité des mesures adoptées (B).

A- Principe de précaution : un flou juridique

Le point pertinent remis en question par la CE sur les OGM est qu'ils impliquent une énorme part d'incertitude quant aux risques et aux effets potentiels. Comme le prescrivent les dispositions de l'AMSPS, il s'agit précisément du type de situations ouvrant la porte au principe de précaution au titre de l'article 5§7 de l'AMSPS. Les plaignants, au contraire, font valoir qu'il existe une certitude quant à la sécurité des OGM puisque les évaluations des risques ont conclu que ces produits n'imposent pas de risque supérieur à celui de leurs homologues naturels. Ce fait rend les mesures SPS européennes incompatibles avec l'obligation de l'OMC selon laquelle les politiques de protection doivent être fondées sur des preuves scientifiques, comme le prévoit l'article 5§1 de l'AMSPS.

L'essentiel de l'affaire EC-Biotech s'articule autour de la détermination des dispositions pertinentes au litige, qui nécessite de définir au préalable si les effets des OGM sur la santé humaine, animale et végétale doivent être considérés comme une question de certitude scientifique, puisque les résultats des évaluations des risques suggèrent, ou ils sont encore soumis à une grande incertitude.

Dans la jurisprudence de l'OMC sur les controverses liées à la science, le critère permettant de distinguer une situation de preuve scientifique d'une

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

situation d'incertitude est celui du risque définissable. Dans les litiges juridiques antérieurs devant l'ORD, l'Organe d'appel a reconnu l'omniprésence de l'incertitude théorique et l'impossibilité de revendiquer une certitude absolue sur un risque ; pourtant, il a établi une distinction fondamentale entre ce qui est un « risque vérifiable » et tout le reste (y compris l'incertitude théorique).⁴⁴⁷ Dans l'affaire *Australie – Saumons*, l'Organe d'appel a défini le risque évalué devant le tribunal comme un risque probable et non possible, car il doit être perceptible, vérifiable et permettre une évaluation objective des risques.⁴⁴⁸ Ainsi, un risque est considéré comme un fait lorsque son existence est certaine sur des données statistiques – alors que sa réalisation reste naturellement imprévisible. Par défaut, toutes les autres formes de risque sont considérées comme le produit de valeurs ou d'attitudes politiques face à l'appréhension de certains aléas.

La même dichotomie est maintenue dans le différend *CE-Biotech*, dans lequel la relation entre les faits et les valeurs est illustrée par la relation entre l'article 5§1 et l'article 5§7 de l'AMSPS, qui représente le pivot autour duquel pivote le différend *EC-Biotech*.

En fait, comme indiqué précédemment, l'article 2§2 de l'AMSPS énonce les droits et obligations généraux des États membres qui adoptent des mesures de protection et prescrit que celles-ci soient "fondées sur des principes scientifiques et [ne soient] pas maintenues sans preuves scientifiques suffisantes, sauf dans les cas prévus au paragraphe 7 de l'article 5". Les dispositions contenues dans l'article 5 dudit accord visent à établir des règles pour l'évaluation des risques et la détermination du niveau approprié de protection SPS.

À l'article 5§1 de l'AMSPS, la prescription voulant que les MSPS soient "fondées sur" une évaluation des risques a été interprétée par l'Organe d'appel comme une prescription de fond selon laquelle il doit exister une relation rationnelle ou objective entre les mesures MSPS et l'évaluation des risques.⁴⁴⁹

⁴⁴⁷ Voir : OMC, WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, op.cit.

Voir aussi : OMC, WT/DS18/R, op.cit.

⁴⁴⁸ IDEM.

⁴⁴⁹ Voir : OMC, WT/DS26/AB/R, rapport de l'organe d'appel, op.cit.

Voir aussi : OMC, WT/DS76, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

considérée comme une application spécifique de l'article 2§2⁴⁵⁰, l'évaluation des risques représente la source de preuves scientifiques suffisantes. Néanmoins, la dernière phrase de l'article 2§2 envisage un cas spécifique de déférence à l'égard de l'obligation d'étayer les politiques SPS par des preuves scientifiques, qui est envisagée à l'article 5§7 de l'AMSPS.

Il s'agit d'une affaire de preuves scientifiques insuffisantes, permettant aux Membres d'adopter provisoirement des MSA sur la base des (seules) informations pertinentes disponibles tout en essayant d'améliorer ces dernières par une évaluation plus objective des risques dans un délai raisonnable.

L'interprétation donnée par le rapport de l'Organe d'appel sur l'affaire Japon – Pommes⁴⁵¹ indique que « [...] les "preuves scientifiques pertinentes" seront "insuffisantes" au sens de l'article 5:7 si l'ensemble des preuves scientifiques disponibles ne permet pas, en termes quantitatifs ou qualitatifs, la réalisation d'une évaluation adéquate des risques [...] ». Cela signifie que l'incertitude est considérée sous la forme d'un manque de données ou d'informations scientifiques qui, précisément, entrave la réalisation d'une analyse adéquate.

Dès lors, il est évident que les articles 5§1 et 5§7 de l'AMSPS s'appliquent à des situations opposées, respectivement l'une de connaissances scientifiques complètes – ou du moins satisfaisantes –, l'autre de données incomplètes ; le premier permettant d'établir le niveau de risque en termes factuels grâce à l'évaluation des risques, le second étant laissé avec des jugements de valeur sur la base d'une analyse irréalisable.

B- L'article 5§1 contre l'article 5§7 : quel fardeau de la preuve ?

Les parties plaignantes allèguent que l'article 5§1 offre la disposition pertinente en vertu de laquelle il est démontré l'illégalité des mesures de précaution de la CE. Celles-ci, affirment-ils, ont été adoptées malgré la décision finale de la CE d'approuver certains OGM sur la base des résultats favorables des évaluations des risques.

⁴⁵⁰ D'après le rapport de l'organe d'appel sur l'affaire CE – Hormones, les articles 5§1 et 2§2 de l'AMSPS devraient "constamment être lus ensemble ... [puisque] ... les éléments qui définissent l'obligation fondamentale énoncée à l'article 2:2 donnent un sens à l'article 5:1"

⁴⁵¹ Voir : WT/DS245/AB/R, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

L'argumentation des plaignants paraît incontestable. Cependant, les Communautés européennes insistent sur le fait que leurs mesures ont été adoptées au titre de l'article 5§7 au lieu de l'article 5§1, les premières prévoyant la possibilité pour les Membres d'adopter des mesures de précaution en cas d'incertitude. De même, le règlement européen sur les OGM permet aux États membres d'adopter la clause de sauvegarde (article 16 de la directive 90/220/CEE)⁴⁵², donc de lever des doutes plausibles et des soupçons sur les conclusions auxquelles est parvenu le comité scientifique compétent sur l'évaluation des risques. Autant l'article 3§3 de l'AMSPS accorde aux Membres le droit autonome de fixer les normes de protection préférables choisies par les gouvernements nationaux⁴⁵³, encore la CE fait valoir qu'il s'agit d'un droit autonome – et non d'une exception – pour chaque État de prendre des mesures de précaution en tant que prévu à l'article 5§7 de l'AMSPS. Cela signifie qu'en vertu de leur droit autonome, les membres de l'OMC sont dispensés de justifier au préalable leur désalignement réglementaire par rapport aux normes internationales pertinentes. Dans le même ordre d'idées, les CE soutiennent qu'elles ne devraient pas avoir la charge de prouver que leurs mesures de précaution ne sont pas fondées sur des bases scientifiques (comme l'exigerait l'article 5§1 de l'AMSPS), mais plutôt qu'il incombe aux plaignants de prouver qu'ils n'ont pas respecté les exigences énoncées à l'article 5§7 de l'AMSPS.⁴⁵⁴

Le Groupe spécial souscrit à la position des CE, confirmant l'interprétation de la jurisprudence antérieure selon laquelle l'article 5§7 de l'AMSPS se rapporte

⁴⁵² Au moment du différend, les OGM étaient encore réglementés par la directive 90/220/CEE, voir : Directive 90/220/CEE, op.cit.

⁴⁵³ Dans l'affaire EC-Hormones, l'Organe d'appel a infirmé la constatation précédente du Groupe spécial concernant la même affaire selon laquelle l'opération consistant à fixer des normes de protection plus élevées constituait une exception à l'objectif général de l'AMSPS consistant à promouvoir l'harmonisation des normes internationales :

"[Le] droit d'un Membre d'établir son propre niveau de protection sanitaire au titre de l'article 3:3 de l'Accord SPS est un droit autonome et non une "exception" à une "obligation générale" au titre de l'article 3:1."

Voir : OMC, WT/DS26/AB/R, rapport de l'organe d'appel, op.cit.

⁴⁵⁴ A titre de rappel, l'organe d'appel dans l'affaire Japon – Produits agricoles a énoncé quatre prescriptions pour le maintien de MSPS provisoires. Elles doivent être : imposées dans une situation où les informations scientifiques pertinentes sont insuffisantes ; adoptées sur la base des informations pertinentes disponibles ; les membres doivent s'efforcer d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires ; et ils doivent réexaminer la mesure en conséquence dans un délai raisonnable.

Voir : OMC, WT/DS76, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

à « une exemption conditionnelle de l'obligation énoncée à l'article 2§2 de l'AMSPS de ne pas maintenir de mesures SPS sans preuves scientifiques suffisantes ». ⁴⁵⁵

Attacher le statut de droit, plutôt que d'exception, à l'adoption de mesures de précaution en vertu de l'article 5§7 de l'AMSPS est le véritable coup de force de la jurisprudence de l'OMC sur les différends environnementaux liés au commerce. Cette interprétation a d'énormes conséquences, non pas tant sur la répartition de la charge de la preuve (les procédures judiciaires imposent en fait au plaignant de constituer un cas *prima facie* pour son allégation, quelle que soit la disposition pertinente), mais surtout sur le type de la charge que le plaignant doit supporter, c'est-à-dire le type de preuves qu'il doit apporter devant l'ORD. Précisément, les plaignants doivent démontrer que les mesures de précaution des membres européens étaient incompatibles avec les prescriptions énoncées à l'article 5§7 de l'AMSPS. Cela signifie que les États-Unis, le Canada et l'Argentine doivent démontrer par des éléments *prima facie* que les preuves scientifiques n'étaient finalement pas insuffisantes pour l'approbation des OGM, donc qu'elles coïncidaient avec les évaluations des risques disponibles et, en conclusion, que ces preuves ont rationnellement incité à adopter un niveau de protection différent, c'est-à-dire moins strict.

Nonobstant les conséquences importantes de l'interprétation du Groupe spécial sur le statut du principe de précaution par rapport aux obligations de l'OMC, l'analyse du différend révèle que le Groupe spécial ne parvient pas à se détacher complètement de la jurisprudence antérieure de l'OMC sur les différends liés à la science puisqu'il rejette totalement sa propre conclusion sur le rapport d'exclusion entre les articles 5§1 et 5§7 de l'AMSPS. En effet, l'enthousiasme "vert" qui a suivi la reconnaissance du droit autonome d'adopter des mesures de précaution au titre de l'article 5§7 de l'AMSPS est bientôt atténué par la décision du Groupe spécial d'évaluer principalement si les mesures de précaution des CE satisfont aux prescriptions de l'article 5§1 de l'AMSPS. ⁴⁵⁶ Ce choix s'explique comme une question de procédure juridique: en fait, si les mesures de sauvegarde

⁴⁵⁵ OMC, WT/DS76, op.cit.

⁴⁵⁶ OMC, communautés européennes – mesures affectant l'approbation et la commercialisation des produits biotechnologiques, rapports du Groupe spécial, Corrigendum, WT/DS291/R/Corr.1, WT/DS292/R/Corr.1 WT/DS293/R/Corr.1, 10 octobre 2006.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

étaient jugées compatibles avec l'article 5§1, estime le Groupe spécial, il n'y aurait alors pas besoin d'évaluer leur compatibilité avec l'article 5§7 de l'AMSPS, ni leur relation d'exclusion. Maintenant, s'il est vrai que lorsqu'un article s'applique, alors l'autre est exclu, néanmoins le raisonnement inverse est également valable : si les mesures de sauvegarde des États CE étaient jugées compatibles avec l'article 5§7 de l'AMSPS (pour être exact, avec quatre exigences spécifiques⁴⁵⁷), il ne serait alors pas nécessaire d'analyser plus avant leur compatibilité avec l'article 5§1 de l'AMSPS. Mais comme déjà expliqué, la différence même entre les deux alternatives est une différence de fond et repose sur le type de charge de la preuve qui incombe aux plaignants, puis au défendeur. Comme l'article 5§1 de l'AMSPS est indiqué comme la disposition pertinente, les plaignants doivent maintenant démontrer que les MSAGM européennes ne sont pas fondées sur une évaluation des risques, c'est-à-dire qu'il n'y a pas de relation objective entre l'interdiction de certains produits GM et les conclusions scientifiques sur leur sécurité.

SECTION2

L'incertitude scientifique fragilise les mécanismes adoptés

Comme indiqué précédemment, la décision d'examiner la compatibilité des mesures contestées d'abord avec l'article 5§1 de l'AMSPS puis avec l'article 5§7 du même article confirme que le Groupe spécial de l'OMC est pris au piège d'un cercle vicieux (**sous-section 1**).

En fait, toutes les activités humaines impliquent une certaine incertitude quant à leurs risques et que la science ne peut jamais prouver l'absence d'effets néfastes. En conséquence, lors d'un échange international des AGM, il est crucial d'informer les importateurs des risques associés et d'adopter des mécanismes de communication judicieux pour la protection du consommateur qui est, en fait,

⁴⁵⁷ Voir note de bas de page n° 446.

Voir : OMC, WT/DS76, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

devenu plus conscients des risques des AGM⁴⁵⁸ et plus rigoureux en matière de contrôle⁴⁵⁹ (sous-section 2).

SOUS-SECTION1

Article 5§7 de l'AMSPS : Preuves scientifiques verrouillées

Le libellé de l'article 5§7 exigeant de procéder à une évaluation des risques "plus objective" en est en effet exemplaire, puisqu'il envisage que la situation d'incertitude justifiant des mesures de précaution ne soit que temporaire et soit finalement surmontée par de nouvelles évaluations des risques plus complètes (A). De ce fait, les membres importateurs restent enfermés dans la recherche de preuves scientifiques et ils oublient que l'applicabilité de l'article 5§7 est plutôt légitimée sous condition d'incertitude ou de preuves scientifiques insuffisantes (B). À cet égard, la seule façon de s'acquitter de la charge de la preuve établie à l'article 5§7 est de démontrer l'incertitude scientifique (C).

⁴⁵⁸ Souvent, les consommateurs remettent en question les avantages des AGM par rapport aux denrées alimentaires traditionnelles et sont préoccupés par la possibilité de transfert d'allergènes et de toxines connus et inconnus par le biais de nouveaux aliments et aliments pour animaux. Pour certains, les AGM n'offrent pas d'avantages supplémentaires. La première génération de cultures biotechnologiques qui sont programmées pour résister aux ravageurs et à certains herbicides peut bénéficier aux producteurs, mais n'offre aucun avantage évident aux consommateurs.

⁴⁵⁹ A titre exemple : la CE a adopté une politique très restrictive au sujet de la production et de la commercialisation des OGM. A cet effet, elle exige que l'injection d'OGM dans les denrées alimentaires soit signalée lorsqu'ils représentent plus de 0,9% des ingrédients. Ces dispositions impliquent que tous les OGM ou produits dérivés d'OGM soient déclarés aux autorités Européennes. De plus, les modifications de leurs séquences nucléotidiques doivent être enregistrées dans des bases de données appropriées et une méthode de détection basée sur des techniques moléculaires standards (par exemple, de type PCR) doit être fournie.

Voir respectivement :

L'article 12§02 du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, JO n° L 268 du 18 octobre 2003, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

L'article 19 du règlement (CE) No 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE, Jo n° L 268 du 18 octobre 2003, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

HUREL Julie, détection d'organismes génétiquement modifiés (OGM) inconnus par analyse statistique de données de séquençage haut débit Génétique, thèse de doctorat, spécialité : Génétique, génomique et bio-informatique, école doctorale Ecologie, Géosciences, Agronomie et Alimentation, université Rennes 1, 2020, p 11-12.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

A- Quelle relation entre la suffisance des preuves scientifiques et l'adéquation de l'évaluation des risques ?

D'emblée, il est à indiquer que l'adjectif « insuffisantes » attaché aux preuves scientifiques indique un concept relationnel, car elles sont adéquates pour l'évaluation des risques. En effet, l'organe d'appel dans l'affaire Japon-pommes a précisé que : « [...] les « preuves scientifiques pertinentes » seront « insuffisantes » au sens de l'article 5.7 si l'ensemble des preuves scientifiques disponibles ne permet pas, [...], la réalisation d'une évaluation adéquate des risques [...] ». ⁴⁶⁰ Ainsi, la logique du libellé de l'AMSPS implique l'acceptation du raisonnement simple suivant : l'évaluation des risques est adéquate si elle est fondée sur des preuves scientifiques suffisantes (article 5§1), tandis que l'évaluation des risques est inadéquate si elle est fondée sur des preuves scientifiques insuffisantes (article 5§7).

Selon cette logique, la question est de déterminer si les preuves scientifiques sont suffisantes ou insuffisantes, ce qui instruirait automatiquement sur l'adéquation de l'évaluation des risques. Mais adéquat par rapport à quoi ou à qui ? La seule relation pertinente pour le Groupe spécial est celle qui existe entre les preuves scientifiques et l'obligation de procéder à une évaluation des risques qui est "adéquate" aux normes prévues à l'Annexe A §4 de l'AMSPS. Cette interprétation procède de la relation de transitivité – tout un syllogisme en effet – qui est construite entre l'adéquation de l'évaluation des risques, l'Annexe A §4 de l'AMSPS et la suffisance des preuves scientifiques : l'évaluation des risques est adéquate lorsqu'elle s'appuie sur les normes de l'Annexe de A§4; suivre ces dernières implique que les preuves scientifiques sont suffisantes ; ainsi, une évaluation des risques adéquate est une évaluation pour laquelle les preuves scientifiques sont suffisantes. D'autre part, les preuves scientifiques sont insuffisantes lorsque, étant « non concluantes ou peu fiables », elles ne permettent pas de procéder à une évaluation des risques. ⁴⁶¹

Pour la CE, la préoccupation porte plutôt sur l'adjectif adéquat définissant le niveau de protection sanitaire et phytosanitaire : « [...] 'insuffisant' signifie 'insuffisant' pour produire une évaluation des risques adéquate aux fins du

⁴⁶⁰ OMC, WT/DS245/AB/R, op.cit.

⁴⁶¹ OMC, WT/DS291/R/Corr.1, WT/DS292/R/Corr.1 WT/DS293/R/Corr.1, op.cit

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

législateur». ⁴⁶² Dès lors, il appartient au législateur – et non aux experts scientifiques – de déterminer si une évaluation des risques est suffisante pour garantir un certain niveau de protection. Par conséquent, l'interprétation de la CE insère l'idée que la science est soumise à l'autorité du législateur. En fait, cette position très préliminaire ouvre les bonnes pistes pour éclairer les différences entre la doctrine européenne sur le principe de précaution et la position de l'OMC, à la lumière de deux manières très diverses de concevoir le rapport entre le droit et la science ⁴⁶³.

L'adoption explicite du principe de précaution, de la protection de l'environnement au mandat de sécurité humaine, dans le cadre législatif européen avait pour but d'améliorer l'utilisation de la science en l'équilibrant avec les préoccupations du public et surtout en avançant des questions sur l'acceptabilité de certains risques. En effet, les autorités européennes ont intégré dans la pratique de l'évaluation des risques deux étapes supplémentaires à côté de l'évaluation scientifique des risques, à savoir la gestion des risques et la communication sur les risques. ⁴⁶⁴

⁴⁶² OMC, WT/DS291/R/Corr.1, WT/DS292/R/Corr.1 WT/DS293/R/Corr.1, op.cit

⁴⁶³ L'analyse est développée exclusivement à partir du différend CE-Biotech et de la position maintenue par la CE à cette occasion sur le principe de précaution. Cette précision est impérative car tirer la doctrine sur le principe de précaution d'un règlement international des différends comme celui de l'EC-Biotech, de la jurisprudence de la Cour européenne de justice (CJEU) ou des législations européennes y afférentes, peut conduire à des considérations très différentes. La raison consiste en une sorte de schizophrénie caractérisant la dualité des CE. En effet, cette dernière représente à la fois la Communauté et les États membres devant le Groupe spécial parce que les différends à l'OMC relèvent du droit commercial, qui est compétence exclusive de la CE. Or, le droit de l'environnement (relatif aux contentieux OGM) fait l'objet d'une compétence partagée entre les États membres et la Commission, ce qui permet – et d'ailleurs fréquemment – que les deux groupes aient des positions divergentes. Par conséquent, alors que la Commission peut adopter une décision d'introduction d'un produit GM sur le marché européen malgré la dissidence de certains États membres ou que la CJEU peut conclure que des mesures de précaution ont été adoptées pour des motifs illégitimes lors de différends commerciaux, la Commission est chargée de défendre des positions éventuellement divergentes de la Communauté et des États membres.

Pour d'amples information à ce sujet, consulter :

VOS Ellen, « Mondialisation et régulation-cadre des marchés : le principe de précaution et le droit alimentaire de l'union européenne », in *Revue internationale de droit économique*, volume XVI, numéro 2, 2002, pp 219-252.

FANTONI-QUINTON Sophie & SAISON-DEMARS Johanna, le principe de précaution face à l'incertitude scientifique : l'émergence d'une responsabilité spécifique dans le champ sanitaire, Rapport de recherche, université de Lille 2, 2016.

⁴⁶⁴ En fait, ladite répartition, du processus de l'évaluation des risques en deux phase, est le principe adopté initialement par la CCA. A titre de rappel, voir l'élément : L'évaluation scientifique des risques : un impératif incontournable de du chapitre 2 /partieI de la présente étude.

Pour d'amples informations concernant la CE, voir :

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Quoique, la preuve scientifique n'est jugée qu'après coup, lorsque le législateur la juge suffisamment convaincante pour rendre un risque acceptable. De ce fait, les CE contestent au Groupe spécial qu'"il est artificiel de supposer qu'il existe une sorte de moment magique où les données scientifiques disponibles deviennent suffisantes à toutes fins".⁴⁶⁵

Le Groupe spécial, au contraire, envisage la relation entre l'adéquation de l'évaluation des risques et le caractère suffisant des preuves scientifiques en termes d'évolution procédurale et déterministe des preuves (empiriques) vers les probabilités (théoriques). Comme déjà indiqué, si les preuves scientifiques sont suffisantes, alors l'évaluation des risques est adéquate ; et si l'évaluation des risques est adéquate, cela signifie alors que les preuves scientifiques étaient suffisantes. Cette transitivité amène le Groupe spécial à se méprendre sur la position des CE et, en fait, elle chevauche deux questions distinctes : d'une part, le niveau d'acceptabilité du risque relatif à la gestion des risques et à déterminer par le législateur en fonction des résultats de l'évaluation des risques, et, d'autre part, la distorsion du processus d'évaluation des risques qui surviendrait si le législateur imposait à l'expertise scientifique sa norme d'acceptabilité des risques.⁴⁶⁶ Certes, l'AMSPS ne traite pas de la séparation des responsabilités entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques; il ne fait référence qu'au premier.⁴⁶⁷ Ce problème amène le Groupe spécial à aborder des contenus, tels que

Commission des communautés européennes, communication de la commission sur le recours au principe de précaution, Bruxelles, 2.2.2000, p08.

⁴⁶⁵ OMC, WT/DS291/R/Corr.1, WT/DS292/R/Corr.1 WT/DS293/R/Corr.1, op.cit.

⁴⁶⁶ IDEM.

⁴⁶⁷ Certes, cette conception est tout à fait unique, puisque des organisations internationales telles que la CCA, mais aussi l'UE et les États-Unis, ont au moins formellement adopté une séparation explicite entre l'évaluation des risques et la gestion des risques, non pas pour désigner une forme différente d'actions réglementaires, mais afin de préserver l'intégrité scientifique des considérations politiques. Cela signifie que, si une distinction doit être faite entre les mesures de précaution et les mesures de prévention (fondées sur la science), cela devrait se faire au stade de la gestion des risques, quelle que soit l'indication de l'évaluation des risques.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

DEMORTAIN David, « Comment faire preuve en régime de controverse ? Retour sur l'évaluation des OGM », Hermès, volume 73, numéro 3, 2015, pp122-128.

DEMORTAIN David, "Standards of scientific advice. Risk analysis and the formation of the European Food Safety Authority", in Lentsch J., Weingart P. (Eds), Scientific advice to policy making: international comparison, Opladen/ Farmington Hills, Barbara Budrich, 2009.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

la détermination d'un niveau de sécurité pour autoriser la commercialisation des OGM, qui ne relèvent pas de l'évaluation scientifique des risques⁴⁶⁸.

D'ailleurs, l'utilisation de la seule catégorie d'évaluation des risques pour qualifier la légitimité des mesures de sécurité est rapidement décrite comme un véritable obstacle dans le différend CE-Biotech, créant un cercle vicieux d'inadéquation épistémologique entre les arguments de la CE et les conclusions du Groupe spécial.

B- La relation entre l'évaluation des risques et le principe de précaution

Les CE, comme précisé précédemment, affirment qu' « il est artificiel de supposer qu'il existe une sorte de moment magique où les données scientifiques disponibles deviennent suffisantes à toutes fins utiles »⁴⁶⁹ et, par conséquent, que les résultats de l'évaluation des risques devraient finalement être jugés adéquats par rapport au niveau de protection fixé par le législateur.

Ces affirmations ouvrent la porte à la réflexion suivante : quelle est la nature de l'information véhiculée des experts scientifiques aux décideurs politiques ?

Conformément aux dispositions de l'AMSPS et à la jurisprudence de l'OMC, la relation entre les mesures de prévention et les mesures de précaution a été décrite comme une question d'options extrêmes et inconciliables⁴⁷⁰. En fait, il n'y a pas d'opposition entre les deux étapes du processus réglementaire et surtout pas de désengagement vis-à-vis de l'analyse scientifique pour légitimer les politiques de précaution (« [l]e principe de précaution doit être considéré dans une approche structurée de l'analyse des risques »)⁴⁷¹. La science reste la base et la

⁴⁶⁸ VECCHIONE Elisa, "Locked-in scientific evidence: the WTO EC-Biotech dispute", in: SSRN Electronic Journal, October 2009, DOI: 10.2139/ssrn.1628132, p15.

⁴⁶⁹ OMC, WT/DS291/R/Corr.1, WT/DS292/R/Corr.1 WT/DS293/R/Corr.1, op.cit.

⁴⁷⁰ La doctrine européenne sur le principe de précaution, au contraire, est basée sur une perception différente de la relation entre l'évaluation des risques et la précaution (gestion des risques).

Pou d'amples informations à ce sujet, consulter :

BOURGUIGNON Didier, le principe de précaution : Définitions, applications et gouvernance, analyse approfondie, rapport de recherche, Service de recherche du Parlement européen, Union européenne, 2015, pp11-14.

GODARD Olivier, « la politique des risques peut-elle être raisonnable ? le principe de précaution et ses déboires », in revue de métaphysique et de morale, PUF, N°4, volume 76, 2012, pp 511-529.

⁴⁷¹ Commission des communautés européennes, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

condition préalable aux actions de précaution, qui sont élaborées précisément après la réalisation d'une évaluation des risques et sur son interprétation scientifique.

La réconciliation entre l'analyse des risques et le principe de précaution opérée au sein de la doctrine européenne (d'après le différend CE-Biotech) est d'autant plus pertinente qu'elle attire l'attention sur un point crucial. En effet, dans toute analyse, l'évaluation des résultats consiste essentiellement en un processus d'interprétation : l'autorité de toute décision, y compris scientifique, n'est pas donnée par les faits, mais par le moment où la connaissance est fermée.⁴⁷² L'interprétation et l'évaluation des résultats à la fin de l'évaluation des risques représente l'étape critique de l'analyse scientifique. Les résultats ne sortent pas d'eux-mêmes ; les scientifiques les interprètent plutôt pour déterminer s'ils sont concluants ou non, complets ou incomplets, à la lumière des procédures et méthodologies choisies. En ce sens, l'expertise scientifique est contingente à double titre : parce qu'elle repose sur des objectifs politiques incohérents dans le temps⁴⁷³, et parce qu'elle s'appuie sur des connaissances disponibles, censées progresser en permanence, donc redéfinir constamment ses propres frontières. Par conséquent, il n'existe que des preuves scientifiques contingentes imposant la responsabilité des actions aux décideurs (ou gestionnaires de risques).

De ce fait, il est à noter que l'argument général des plaignants (évaluations des risques sur les OGM conclues à l'absence d'effets sur la santé humaine, donc l'interdiction européenne de ces produits est irrationnelle) n'est pas si incontestable, parce qu'à première vue la science est contestable ; et comme cela a été montré, les preuves scientifiques ne sont pas incluses dans l'évaluation des risques, mais plutôt le produit d'un consensus, de la même manière que l'incertitude scientifique est le produit d'une absence de consensus.

⁴⁷² SUPIOT Alain, « l'autorité de la science : Vérité scientifique et vérité légale », article du colloque science et démocratie, ouvrage de la collection du collège de France, ODILE JACOB, Paris, 2014, p 94.

⁴⁷³ DELLA FAILLE Dimitri, LA FRANCE-MOREAU Valérie et PARADIS-CHARETTE Laurent, « discours à propos du rôle de l'expertise dans les processus de prise de décision en développement international », in politique et sociétés, Québec, volume 35, N°2-3, 2016, p 222.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

C- Manque de données contre absence de consensus : comment fournir des preuves d'incertitude scientifique

Comme expliqué précédemment, le type de science dont les décideurs profitent pour prendre des décisions n'est pas difficile au sens de la physique ou des mathématiques. Il n'est pas voué à la « poursuite de la vérité », ni le produit d'un « épuisement de l'opposition »⁴⁷⁴ dans le but de créer une révolution scientifique au sens poppérien (c'est-à-dire de produire une rupture avec l'infrastructure scientifique « normale »). C'est la science des experts, qui n'a pas pour but d'innover mais de fournir aux décideurs politiques une connaissance des causes.

D'une manière générale, le processus d'instruction des décideurs politiques se fait sous la forme d'un jugement consensuel au sein du groupe d'experts. Une fois qu'une conclusion commune est élaborée, celle-ci reste propre à ce groupe d'experts.⁴⁷⁵

De même, à l'époque du différend CE-Biotech, la législation européenne sur les OGM admettait l'existence de plusieurs groupes d'experts nationaux, ce qui permettait d'avoir de multiples interprétations sur une même matière. Cette situation a donné lieu à la clause de sauvegarde européenne ; l'article 16 de la directive 90/220/CEE sur les OGM dispose que : « lorsqu'un État membre a des raisons valables de considérer qu'un produit qui a fait l'objet d'une notification en bonne et due forme et d'un consentement écrit conformément à la présente directive présente un risque pour la santé humaine ou l'environnement, il peut en limiter ou en interdire, à titre provisoire, l'utilisation et/ou la vente sur son territoire. Il en informe immédiatement la Commission et les autres États membres et indique les motifs de sa décision ». Cela signifie que les comités nationaux ont la possibilité de soulever des doutes plausibles et des soupçons concernant les conclusions des évaluations des risques approuvés par l'autorité compétente.

Outre les controverses soulevées entre différents groupes scientifiques, des différends sont susceptibles de se produire en particulier au sein d'un groupe

⁴⁷⁴ JOHN KAY, Science is the pursuit of the truth, not consensus, Financial Times, 10 October 2007.

⁴⁷⁵ Fabio BARTOLOMEO Fabio, mesurer la qualité de la justice, rapport de recherche, CEPEJ, Strasbourg, 7 décembre 2016.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

spécifique lui-même, comme on peut s'y attendre du fait que la science ne va pas de soi et est constamment soumise à des évaluations. Si un ou plusieurs groupes ne résolvent pas les controverses et ne parviennent pas à un accord sur le même sujet, alors leur expertise ne triera aucune preuve, voire il y aura des preuves d'incertitude.

Il est indiscutable que différentes opinions sur la sécurité des OGM étaient encore débattues dans l'UE pendant la période du moratoire de facto⁴⁷⁶ et, en effet,

⁴⁷⁶ Le moratoire européen a été introduit de juin 1999 à août 2003. En fait, ce dernier s'est traduit par une attitude prudente des grands distributeurs comme Carrefour, Colruyt et Delhaize, la Fédération des entreprises de distribution en Belgique (FEDIS) intervenant également dans le débat. Compte tenu de la méfiance déclarée des consommateurs à l'égard des OGM, les supermarchés adoptent officiellement des mesures à l'encontre de leurs fournisseurs afin que ces derniers garantissent l'absence d'OGM dans leurs produits. Cependant, depuis 2003, les nouveaux règlements de l'Union européenne en matière d'étiquetage et de traçabilité des OGM facilitent leur position. Ainsi, il appartient au consommateur de lire les étiquettes des aliments qu'il souhaite acquérir, d'en connaître la composition et, *in fine*, de choisir ou non de consommer des produits à base d'OGM.

Sachant que, ledit moratoire fut levé en mai 2004 par l'autorisation de commercialiser le maïs doux Bt 11 de la firme Syngenta.

Voir : SCHIFFINO Nathalie & VARONE Frédéric, la régulation politique des OGM, Courrier hebdomadaire n° 1900, CRISP, Centre de recherche et d'information socio-politiques, 2005, p16&22.

Pour les dispositions régissant l'étiquetage et le principe de traçabilité des OGM, voir :

La section n°02 du règlement (CE) n°1829/2003, op.cit.

L'article 04 du règlement (CE) n°1830/2003, op.cit.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter : ALIGISAKIS Maximos, l'Europe et les biotechnologies : urgences et impasses d'un débat démocratique, actes du module d'enseignement interdisciplinaire de l'Institut Européen de l'Université de Genève, Château de Coppet, 12-14 mai 2003.

Parmi lesdits actes, consulter notamment l'article : GUTIERREZ Maria Isabel Sanza, « Normes européennes et biotechnologies : aspects et encadrements juridiques », acte du module d'enseignement interdisciplinaire de l'Institut Européen de l'Université de Genève 'l'Europe et les biotechnologies : urgences et impasses d'un débat démocratique', Château de Coppet, 12-14 mai 2003, pp207-211.

En fait, l'affaire dudit moratoire était un sujet de conflit soumis à l'ORD. Après 03 ans, le 07 février 2006, le moratoire était décrété illégal par l'OMC. Un groupe d'experts de l'OMC avait été constitué afin d'étudier la question après que, en mai 2003, les États-Unis, le Canada et l'Argentine en aient saisi l'Organisation. Selon ces pays, qui représentent à eux seuls 80% des cultures mondiales d'OGM, le moratoire n'avait aucun fondement scientifique et provoquait des retards excessifs dans l'approbation de produits sûrs. Nonobstant que, la CE affirme qu'il n'y a jamais eu d'embargo européen sur les OGM sûrs, et énumère plus de 30 produits et aliments pour bétail GM qui ont été approuvés pour commercialisation, certains pas plus tard qu'en janvier 2006. Dans un communiqué publié avant la décision de l'OMC, la Commission déclare : "L'affirmation selon laquelle il existe un moratoire sur l'approbation des produits GM en Europe est bien évidemment faux."

Pour d'amples informations, consulter :

CE, « les experts de l'OMC déclarent illégal le moratoire de l'UE sur les OGM », in CORDIS News, 08 février 2006 : <https://cordis.europa.eu/article/id/25179-wto-panel-rules-eu-moratorium-on-gmos-was-illegal/fr>

A ce sujet, il est à préciser qu'en Europe importation des produits GM est autorisée, tandis que leur culture est interdite. A titre d'exemple, les colzas GM peuvent être importés pour être transformés et utilisés sur place, à savoir dans certaines huiles de colza, l'alimentation du bétail ou encore sous forme d'agro-carburants. Cependant, leur culture est interdite en Europe. D'ailleurs, au début de l'année 2022 une alerte a été déclenché

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

la communication de la CE au groupe spécial s'articule autour de la présence d'une grande partie de l'incertitude concernant les effets de la commercialisation de certains produits GM sur la santé et la biodiversité.⁴⁷⁷

En fait, il est clair que le Groupe spécial a appliqué la règle de l'évaluation des risques pour déterminer si le type d'incertitude allégué par les CE existait.⁴⁷⁸ Toutefois, les preuves scientifiques sont examinées en relation étroite avec la capacité de procéder à une évaluation des risques, ce qui fait que la valeur de l'incertitude est rétrogradée à un simple manque de données empêchant une analyse appropriée.

La position de la CE repose sur une compréhension plus complexe de l'incertitude et de l'expertise scientifique. L'éventualité de désaccords au sein des groupes d'experts scientifiques se caractérise par trois cas possibles : les données deviennent plus complètes, voire plus complexes ; en particulier dans ce dernier cas, ils pourraient faire pression pour une méthodologie différente pour les tests d'hypothèses et ainsi relancer le débat sur les résultats disponibles ; enfin, de nouvelles informations ont le pouvoir de démanteler l'évaluation des risques

sur la poussé du colza GM en France (autour de l'usine Saipol, filiale du numéro un français des huiles Avril, basée dans la zone industrialo-portuaire de Grand-Couronne, en banlieue de Rouen. Cette usine importe du colza OGM depuis 2016, principalement en provenance du Canada, où cette culture est autorisée. Selon l'Anses, les gènes modifiés peuvent s'hybrider avec les cultures locales, notamment par dispersion du pollen. Mais dans le cas repéré en Normandie, cela «ne pourrait aboutir qu'à un taux de contamination extrêmement faible », s'agissant de « plants diffus sur de très petites surfaces » et non de champs de colza OGM.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

Libération et AFP, « dérapage : malgré l'interdiction européenne, du colza OGM a poussé en France en 2022 », 20 janvier 2023, in : https://www.liberation.fr/environnement/agriculture/malgre-linterdiction-europeenne-du-colza-ogm-a-pousse-en-france-en-2022-20230120_XCKTA2QS5JGTXEFEVDVJRM26IE/

⁴⁷⁷ Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

HERMON Carole, « OGM et principe de précaution Question préjudicielle : interprétation de la directive du 23 avril 1990 relative à la dissémination volontaire d'OGM (art. 13). Pouvoir d'appréciation des autorités nationales délivrant l'autorisation de mise sur le marché des OGM : compétence liée (obligation pour l'Etat membre ayant transmis à la Commission européenne la demande de mise sur le marché d'un OGM avec avis favorable, de délivrer son consentement écrit en l'absence d'opposition des autres Etats membres ou dès lors que la Commission a prononcé une décision favorable). Possibilité cependant de recourir à la clause de sauvegarde de l'article 16 en présence d'éléments d'information nouveaux. Possibilité également pour la juridiction nationale, en cas d'irrégularité dans la procédure précédant la saisine de la Commission, de saisir la CJCE à titre préjudiciel d'un renvoi en appréciation de la validité de la décision favorable de la Commission. CJCE, 21 mars 2000, Association Greenpeace France et autres c/ Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, aff. C-6/99. Avec commentaires », in : RJE, Lavoisier, France, n°4, 2000. pp 595-614.

⁴⁷⁸ Pour l'amples informations à ce sujet, consulter :

DEGUERGUE Maryse & MOIROUD Cécile, les OGM en questions : Sciences, politique et droit, collections De Republica, éditions De La Sorbonne, paris1, 2022.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

précédente en induisant simplement un changement dans l'interprétation des résultats obtenus à partir de l'évaluation des risques.⁴⁷⁹

Ainsi, si les experts scientifiques d'un même groupe ne parviennent pas à converger vers les mêmes conclusions, cela signifie que l'incertitude découle d'un manque de consensus, non d'un manque de vérité scientifique, ni d'un manque initial de données entravant la performance de l'évaluation des risques. Par conséquent, les preuves scientifiques sont interprétées selon deux épistémologies divergentes : alors que l'AMSPS y fait référence en termes d'informations scientifiques ou de disponibilité des données pour effectuer une évaluation adéquate des risques, l'UE maintient également une position supplémentaire selon laquelle les preuves sont formées au niveau de consensus scientifique.

En bref, avoir élucidé les différentes conceptions de la preuve scientifique entre la CE et l'OMC permet d'éclairer la logique derrière les positions divergentes spécifiques décrites précédemment. En particulier, il aurait dû être clair que le nœud même du litige portait sur l'usage de la preuve scientifique et, à l'inverse, sur les interprétations divergentes données à son contraire, à savoir l'incertitude scientifique : celle dans laquelle les experts scientifiques sont tenus pour les processeurs de la science et, en raison du manque de données, ne peuvent pas accomplir leur tâche d'évaluation des risques ; et l'autre, dans laquelle les experts scientifiques sont plutôt des interprètes de la science et, en tant que tels, pourraient ne pas parvenir à un consensus.

SOUS-SECTION 2

Une information préalable et précise pour une décision éclairée

Approuver ou non une culture GM pour la commercialisation se prend généralement au niveau national, là où les objectifs politiques de protection et les cadres réglementaires nationaux sont en place. Cependant, lors d'une opération de commerce international desdits produits, le consentement du pays importateur

⁴⁷⁹ A ce sujet, voir : BAS-THERON Françoise, DANIEL Christine & DURAND Nicolas, place de l'expertise dans le dispositif de sécurité sanitaire, rapport thématique, inspection générale des affaires sociales, 2011, pp21-24.

Voir aussi : NOUAILLE-DEGORCE Louis, l'expertise scientifique au défi de la crise sanitaire, mémoire dans le cadre du diplôme d'Administration publique de l'ENA et du master en administration et finances publiques de l'Institut d'études politiques de Strasbourg, l'ENA, Strasbourg, 2020, pp06-09.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

est exigé, en raison de ses implications en matière de santé publique, d'une part, et d'importantes implications commerciales, d'autre part (A). En fait, ces dernières expriment, principalement, le niveau d'intérêt d'un consommateur pour le produit GM (B).

A- Une prise en compte du principe de précaution via la procédure APCC

La procédure de l'APCC constitue la cheville ouvrière du système instauré par le protocole de Cartagena. Inspiré des de la procédure adoptée dans le cadre de la convention de Rotterdam applicable à certains produits chimiques et pesticides dangereux⁴⁸⁰ et de la convention de Bale sur le contrôle des mouvements transfrontières des déchets dangereux et de leur élimination⁴⁸¹, la procédure APCC impose aux membres exportateurs d'OVM destinés à être introduits intentionnellement dans l'environnement, une obligation de notification. Ainsi, il existe une limitation rationne materiae à cette procédure aux seuls OVM destinés à être libérés dans l'environnement.⁴⁸²

En effet, un membre exportateur qui expédie pour la première fois⁴⁸³ des OVM destinés à être introduits internationalement dans l'environnement doit

⁴⁸⁰ Convention de Rotterdam sur la procédure de consentement préalable en connaissance de cause applicable à certains produits chimiques et pesticides dangereux qui font l'objet d'un commerce international, 10 septembre 1998, 38 I.L.M (1999), (l'entrée en vigueur 24 février 2004) (ni signée ni ratifiée par l'Algérie).

⁴⁸¹ Décret présidentiel n°98-158 du 16 mai 1998 portant adhésion, sous réserve, de la République Algérienne et Populaire à la convention de Bale sur le contrôle des mouvements transfrontières des déchets dangereux et de leur élimination, JO n°32 du 19 mai 1998 (signée le 22 mars 1989 à bale et entrée en vigueur 5 mai 1992), le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

⁴⁸² L'article 07 du protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques

⁴⁸³ La question de la première expédition est ambivalente. En fait, cela soulève deux hypothèses, à savoir : est-ce que le première expédition (selon le texte de l'accord « premier mouvement transfrontière » fait référence à la première expédition d'un OVM précis entre deux pays spécifique ou s'elle renvoie à la première expédition d'un OVM précis à partir de n'importe quel pays d'exportation vers un pays importateur particulier).

A ce sujet, un document d'information destiné à la population canadienne, distribué dans le cadre d'une consultation publique relativement à la ratification éventuelle du protocole de Cartagena par le Canada, a approuvé que la seconde hypothèse est la signification la plus exacte. Par conséquent, dès qu'un pays accepterait d'importer sur son territoire un OVM conformément à la procédure APCC, les autres pays pourraient exporter vers ce pays l'OVM sans suivre la procédure APCC.

Pour d'amples informations, consulter :

Le gouvernement du Canada, « protocole de Cartagena sur la biosécurité », 2002, p08, in <http://www.bco.ec.gc.ca/protocol/FR/>

BOURRINET Jacques & MLJEAN-DUBOIS Sandrine, le commerce international des organismes génétiquement modifiés, la documentation française, Paris, 2002, p61.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

adresser au préalable une notification au membre importateur et communiquer suffisamment d'information afin de lui permettre de prendre une décision éclairée en la matière⁴⁸⁴. L'annexe I du protocole de Cartagena précise les principales informations que doit inclure la notification.⁴⁸⁵ par la suite, le membre importateur doit prendre décision dans un délai qui n'excède pas 270 jours⁴⁸⁶ conformément aux critères énoncés dans l'article 15, autrement dit, suite à une évaluation des risques faite selon une méthode scientifique éprouvée reposant sur des critères environnementaux et de santé publique⁴⁸⁷. Nonobstant que le membre importateur peut exiger que le membre exportateur effectue l'évaluation des risques et /ou supporter les coûts reliés.⁴⁸⁸ le membre importateur prend alors sa décision conformément à l'article 10 du protocole : il peut alors approuver l'importation ainsi que tout mouvement ultérieur, refuser l'importation, demander qu'on lui fournisse davantage d'information ou prolonger la période de prise de décision⁴⁸⁹. Cet article rappelle la faculté des membres de baser leur mesure sur le principe de précaution.⁴⁹⁰

DUFOUR Geneviève, les OGM et l'OMC : analyse des accord SPS, OTC et du GATT, Bruylant, BRUXELLES, 2011, p 110.

⁴⁸⁴ Voir l'article 07 du décret présidentiel n°04-170, op.cit.

⁴⁸⁵ En fait, la documentation accompagnant les OVM destinés à être introduits internationalement dans l'environnement doit indiquer clairement qu'il s'agit d'OVM, spécifier leur identité et leurs propriétés, et contenir une déclaration certifiant que le mouvement est conforme aux prescriptions du protocole.

⁴⁸⁶ Voir les articles 09 & 10 du décret présidentiel n° 04-170 du 8 juin 2004 portant ratification du protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la convention sur la diversité biologique, adopté à Montréal le 29 janvier 2000, JO n°38 du 13 juin 2004, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

⁴⁸⁷ La procédure d'évaluation des risques est décrite à l'annexe III. Par contre, le § 04 de ce dernier rappelle le principe de précaution : « Il ne faut pas nécessairement déduire de l'absence de connaissances ou de consensus scientifiques la gravité d'un risque, l'absence de risque, ou l'existence d'un risque acceptable », IDEM.

⁴⁸⁸ L'article 15 §2 et 3 stipule : « 2. La partie importatrice veille à ce que soit effectuée une évaluation des risques pour prendre une décision au titre de l'article 10. Elle peut exiger que l'exportateur procède à l'évaluation des risques.

3. Le coût de l'évaluation des risques est pris en charge par l'auteur de la notification si la partie importatrice l'exige », IDEM.

⁴⁸⁹ L'article 10§3-a stipule : « autorisant l'importation, avec ou sans condition, et indiquant comment la décision s'appliquera aux importations ultérieures du même organisme vivant modifié », IDEM.

En fait, dans le dernier cas, le membre doit exposer les arguments motivant cette décision (selon les dispositions de l'article 10§4).

⁴⁹⁰ L'article 10§6 dispose que : « l'absence de certitude scientifique due à l'insuffisance des informations et connaissances scientifiques pertinentes concernant l'étendue des effets défavorables potentiels d'un organisme vivant modifié sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique dans la partie importatrice, compte tenu également des risques pour la santé humaine, n'empêche pas cette partie de prendre comme il convient

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Le protocole prévoit une certaine extensibilité pour les membres dans le mécanisme de l'APCC. Ainsi, un membre peut procéder selon sa propre réglementation nationale⁴⁹¹, adopter une procédure simplifiée⁴⁹² ou agir dans le cadre d'un accord bilatéral, régional ou multilatéral⁴⁹³ conforme à l'objectif du protocole⁴⁹⁴.

Ladite procédure calque celle établie dans le domaine des déchets et produits chimiques dangereux⁴⁹⁵. Toutefois, il est à indiquer que l'objectif du protocole est d'instaurer une procédure applicable à des produits dont les effets néfastes restent à prouver. En fait, cela confirme qu'il s'agit là d'une prise en compte du principe de précaution à travers la procédure APCC⁴⁹⁶ : bien que le caractère possiblement nuisible des OVM n'ait pas encore été prouvé,

une décision concernant l'importation de l'organisme vivant modifié en question comme indiqué au paragraphe 3 ci-dessus, pour éviter ou réduire au minimum ces effets défavorables potentiels », IDEM.

⁴⁹¹ L'article 9§2-c et §3 dispose : « §2. L'accusé de réception indique : b- s'il convient de procéder en se conformant au cadre réglementaire de la partie importatrice ou en suivant la procédure prévue à l'article 10 ;

§3. Le cadre réglementaire national mentionné au paragraphe 2 c) ci-dessus doit être conforme au protocole », IDEM.

⁴⁹² Les cas ciblés par la susdite procédure sont déterminés dans l'article 13 de l'accord de Cartagena comme suit : « Une partie importatrice peut, sous réserve que des mesures adéquates soient appliquées pour assurer le mouvement transfrontière intentionnel sans danger d'organismes vivants modifiés, conformément à l'objectif du protocole, spécifier à l'avance au centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques :

a) les cas où un mouvement transfrontière intentionnel dont elle est la destination peut avoir lieu au moment même où le mouvement lui est notifié ;

b) les importations d'organismes vivants modifiés exemptés de la procédure d'accord préalable en connaissance de cause », IDEM.

⁴⁹³ L'article 14§1 stipule : « Les parties peuvent conclure des accords et arrangements bilatéraux, régionaux et multilatéraux concernant les mouvements transfrontières intentionnels d'organismes vivants modifiés, s'ils sont conformes à l'objectif du protocole et à condition que ces accords et arrangements n'aboutissent pas à un degré de protection moindre que celui prévu par le protocole », IDEM.

⁴⁹⁴ Il est à préciser qu'il s'agit des dispositions des articles : 9§3, 13§1 et 14§1.

⁴⁹⁵ Voir : Convention de Rotterdam, op.cit.

Il est à noter qu'en date de janvier 2022, 52 substances au total sont assujetties à la procédure APCC, dont 35 pesticides (y compris 3 préparations pesticides extrêmement dangereuses), 16 produits chimiques industriels et 1 produit chimique qui est à la fois un pesticide et un produit industriel.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

FAO, PNUE, circulaire PIC LV (55) – juin 2022, Appendice I : résumé des notifications de mesures de réglementation finale reçues depuis la dernière circulaire PIC, Rome - Genève, 2022, p07.

⁴⁹⁶ HERMITTE Marie-Angèle & NOIVILLE Christine, « Marrakech et Cartagena comme figures opposées du commerce international », chapitre 07 (pp 317-350) du livre : BOURRINET Jacques & MALJEAN-DUBOIS Sandrine, le commerce international des organismes génétiquement modifiés, la documentation française, Paris, 2002, p337.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

l'exportateur doit informer l'importateur de la nature du produit afin de lui permettre de prendre une décision éclairée ; l'incertitude n'empêche pas de prendre les mesures de précaution qui s'imposent.

la procédure APCC est reconnue comme l'élément clé du modèle commercial⁴⁹⁷, assume un rôle décisif au sein du protocole. En effet, au-delà de l'obligation imposée aux Etats exportateurs, cette procédure risque de produire des effets non négligeables, elle permet même de croire à l'amorce d'une réflexion éventuellement plus profonde quant aux avantages et inconvénients de ce nouveau modèle de production, et surtout, en ce qui concerne une possible prise en compte des valeurs non économiques au sein du processus d'échanges des OVM.⁴⁹⁸en effet, on remarque que la procédure APCC oblige les Etats importateurs à se doter de moyens d'évaluation des risques ou à demander à l'Etat exportateur d'y procéder.⁴⁹⁹d'ailleurs, ce dernier assume une responsabilité par rapport aux comportements de ces entreprises quant à l'exactitude de l'information fournie et au respect de l'obligation de notification prévue,⁵⁰⁰ce qui laisse croire que l'encadrement des échanges en matière d'OVM, au contraire de la logique classique libre-échange, place l'Etat au centre des relations importateurs-exportateurs privées : « il s'agit là d'un choix politique qui universalise le pouvoir de police sanitaire des Etats ».⁵⁰¹

B- La labélisation des AGM : une mesure moins restrictive au commerce face aux réticences du consommateur

Comme indiqué précédemment, l'AMSPS a fait référence aux orientations du Codex. Cependant, la compilation du Codex de 2011 sur l'étiquetage des AGM n'est pas une orientation approuvée qui spécifie quel régime d'étiquetage doit s'appliquer, par exemple, étiquetage obligatoire ou volontaire. Il s'agit en fait d'une

⁴⁹⁷ Voir: EGGERS Barbara and RUTH Mackenzie, "The Cartagena Protocol on Biosafety", in *Journal of International Economic Law*, volume 3, issue 3, 2000, p527.

⁴⁹⁸ DUFOUR Geneviève, les OGM et l'OMC : analyse des accord SPS, OTC et du GATT, op.cit, p112.

⁴⁹⁹ L'article 15§02 du décret présidentiel n°04-170, stipule : « La partie importatrice veille à ce que soit effectuée une évaluation des risques pour prendre une décision au titre de l'article 10. Elle peut exiger que l'exportateur procède à l'évaluation des risques », op.cit.

⁵⁰⁰ L'article 08 : « La partie exportatrice adresse ou exige que l'exportateur veille à adresser, par écrit, à l'autorité nationale compétente de la partie importatrice, une notification avant le mouvement transfrontière intentionnel d'un organisme vivant modifié visé au paragraphe 1 de l'article 7 », IDEM.

⁵⁰¹ HERMITTE Marie-Angèle & NOIVILLE Christine, op.cit., p336.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

reconnaissance du fait que différentes approches concernant l'étiquetage des OGM peuvent exister si elles sont conformes aux textes déjà adoptés du Codex⁵⁰². En conséquence, les directives du Codex ne fournissent aucune norme déterminante à un groupe spécial de l'OMC/à l'Organe d'appel pour décider quel régime d'étiquetage des AGM est compatible ou incompatible avec les règles de l'OMC. Ainsi, sans une norme internationale déterminante pour l'étiquetage des AGM, le règlement des conflits sur les régimes d'étiquetage devra s'appuyer sur d'autres dispositions pertinentes de l'AMSPS.

A ce sujet, l'article 18 du Protocole de Cartagena exige que les parties ayant l'intention de transporter des OVM vers d'autres parties les accompagnent de documents contenant des informations détaillées sur le type d'OVM. Les OVM destinés à l'alimentation humaine, animale ou à la transformation doivent être étiquetés spécifiquement avec la mention « peuvent contenir des OVM »⁵⁰³. Les documents doivent également contenir des informations détaillées sur la manière dont les OVM doivent être transportés, comment ils doivent être emballés ou manipulés, y compris le nom et l'adresse de la personne ou de l'institution à laquelle les OVM sont expédiés. Cette règle garantit que le pays importateur dispose des informations adéquates dont il a besoin pour prendre une décision concernant l'importation des OVM.

L'AMSPS ne contient aucune disposition de ce type concernant l'étiquetage ou l'identification. En fait, le Protocole de Carthagène est unique car il exige strictement l'étiquetage des OGM et des produits GM. Cela signifie que les AGM doivent être distingués de leurs homologues biologiques. Cette disposition du Protocole va à l'encontre du principe de non-discrimination qui se reflète dans les Accords de l'OMC, en particulier dans l'AMSPS et l'AOTC.

⁵⁰² Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

FORCIER Mélanie Bourassa, DUFOUR Geneviève & PLOUFFE-MALETTE Kristine, « les politiques canadiennes en matière d'étiquetage alimentaire : reflet d'une hégémonie technoscientifique au service d'un calcul utilitaire ? », in les Cahiers de droit, volume 55, numéro 2, 2014.

⁵⁰³ L'article 18§2-a du décret présidentiel n° 04-170 stipule : « les organismes vivants modifiés destinés à être utilisés directement pour l'alimentation humaine et animale, ou destinés à être transformés, indique clairement qu'ils "peuvent contenir" des organismes vivants modifiés et qu'ils ne sont pas destinés à être introduits intentionnellement dans l'environnement, et indique les coordonnées à contacter pour tout complément d'information... », op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

L'exigence d'étiquetage pour les OVM, telle qu'énoncée dans le Protocole, a été fortement soutenue par de nombreux groupes d'intérêts de consommateurs car elle leur fournit les informations nécessaires pour faire un choix éclairé⁵⁰⁴. Néanmoins, les producteurs d'AGM affirment que les produits GM sont identiques aux produits biologiques et n'ont pas les effets négatifs que les manifestants anti OGM prétendent⁵⁰⁵. Il serait donc déraisonnablement discriminatoire d'étiqueter différemment les AGM. La sensibilisation, l'éducation et la participation inadéquates du public ont accru la perception sociétale négative des OGM et des AGM.

En fait, sans une orientation publique appropriée, les communautés et les consommateurs peuvent être incapables d'exploiter les avantages sanitaires et économiques découlant des OGM en raison de perceptions négatives. Certains prétendent que l'étiquetage des OGM ne fera qu'accroître la stigmatisation déjà associée aux OGM dans la plupart des pays en développement. Cela peut être préjudiciable aux économies des principaux pays producteurs d'OGM et des entreprises engagées dans la biotechnologie agricole.

Il est à noter que la mise en œuvre de l'exigence de notification et d'identification reste un défi même dans les pays dotés de cadres nationaux de biosécurité fonctionnels.

Un autre argument fondamental pour exiger des mesures d'étiquetage obligatoires est que le droit de savoir du consommateur, argument évident, est probablement accepté et revendiqué par tout consommateur. Dans le contexte de la consommation alimentaire, où des questions pertinentes telles que la salubrité et la qualité des aliments sont très importantes pour les consommateurs, la plupart d'entre eux croiraient qu'ils ont le droit de savoir ce que contiennent leurs aliments. Les détracteurs des AGM ont popularisé ce droit comme faisant partie

⁵⁰⁴ Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

BRASSART Béatrice, « traçabilité et étiquetage des OGM dans l'alimentation : la nouvelle réglementation européenne », in *inf°OGM- veille citoyenne sur les OGM*, dossier : législation européennes, n° 45, août – septembre 2003, pp1-4.

⁵⁰⁵ A ce sujet, consulter : MANGA Sylvestre-José-Tidiane, « l'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'agriculture et l'alimentation : enjeux sociaux et perspectives de l'encadrement du droit et de l'éthique », in : *Revue générale de droit*, volume 30, numéro 3, pp369-422.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

de la liberté de choix des consommateurs ou de la « liberté de santé ».⁵⁰⁶ À la lumière de cet argument, toutes les préoccupations en matière de sécurité ou de risque deviennent moins pertinentes et le prétendu droit a été décrit comme une valeur clé pour la nécessité d'un étiquetage obligatoire des AGM.

⁵⁰⁶ Christophe Chao-Hung Chen soutient que "la première théorie de la réglementation et de l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés est basée sur le droit de savoir du consommateur, et au cœur de cette théorie se trouve la notion que le public a un droit fondamental de connaître tout fait qu'il juge important sur un aliment ou un produit avant de prendre une décision d'achat ». Voir: CHAO-HUNG CHEN Christophe, "labeling genetically modified food-comparative law studies from consumer's perspective", National Taiwan University Law Review, volume 1, issue 1, 2006, p04.

David Alan Nauheim soutient que le droit de savoir du consommateur fait partie d'un concept plus large de liberté en matière de santé. Il soutient que selon la Constitution américaine, le gouvernement devrait protéger le droit du consommateur de recevoir des informations exactes et non trompeuses qu'il souhaite raisonnablement. Voir: NAUHEIM David Alan, "Food Labeling and the Consumer's Right to Know: Give the People What They Want," Liberty University Law Review, Volume 4, issue 1, Article 3, 2010, p 99. Available at: https://digitalcommons.liberty.edu/lu_law_review/vol4/iss1/3

C'est dans cette même perspective que le législateur Algérien a déterminé l'obligation de l'information du consommateur. L'article 17 de la loi 09-03 stipule : « Tout intervenant doit porter à la connaissance du consommateur toutes les informations relatives au produit qu'il met à la consommation, par voie d'étiquetage, de marquage ou par tout autre moyen approprié », op.cit.

Les exigences et les spécificités déduite procédure sont fixées dans le décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur, JO n° 58 du 18 novembre 2013, le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Conclusion titre I

La réglementation des risques des OGM fait actuellement l'objet d'un débat scientifique et public houleux. L'utilisation d'ingrédients alimentaires provenant de sources GM soulèvent des inquiétudes quant aux impacts sur l'environnement et la santé. Les informations scientifiques sur lesdits effets sont limitées, tant de la part de l'industrie que des institutions de recherche publiques. Aucune étude à long terme visant à élaborer les effets sur l'environnement et la santé de l'utilisation et de la libération d'OGM n'a été réalisée. La littérature scientifique contient des hypothèses et des résultats préliminaires indiquant d'éventuels effets indésirables. De tels effets observés ont donné une crédibilité accrue à d'autres processus et interactions possibles, mais non prouvés.

En conséquence, le manque évident de données et l'insuffisance d'informations appellent à l'application du principe de précaution, dans le processus de prise de décision, conformément aux dispositions de l'AMSPS et du protocole de Cartagena. Toutefois, l'incertitude scientifique et les perspectives de dommages irréversibles sont proposées comme des éléments importants. Ainsi, les scientifiques ont la responsabilité de traiter et de communiquer l'incertitude aux décideurs politiques et au public.

En fait, l'acceptation de l'incertitude n'est pas seulement un enjeu scientifique, mais relève des politiques publiques et comporte une dimension éthique. C'est pourquoi, lorsqu'il s'agit de réglementer l'alimentation humaine, la santé et le commerce ne sont pas les seules justifications. Les AGM, en particulier, soulèvent des questions socioculturelles plus larges et, en fait, éthiques aux niveaux national et international.

D'ailleurs, la plus grande controverse entourant la réglementation des AGM a été l'étiquetage.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

TITRE II

Irradiation des aliments : entre l'intérêt de l'industrie agroalimentaire et la protection des consommateurs

La sécurité sanitaire des aliments dépend de mesures de contrôle efficaces, c'est-à-dire de méthodes de prévention de la contamination des aliments et, le cas échéant, de décontamination. Les procédés de production actuels ne peuvent pas totalement empêcher la contamination des aliments, et la complexité de la manipulation et de la transformation des aliments offre de nombreuses possibilités de contamination ainsi que de pérennité et de croissance d'organismes pathogènes. L'application d'une approche basée sur l'HACCP comme outil de gestion des risques de la chaîne alimentaire démontre la nécessité d'appliquer un traitement de décontamination à froid comme mesure de contrôle dans la production d'aliments destinés à être commercialisés crus ou peu transformés⁵⁰⁷. L'irradiation, couramment appelée « pasteurisation à froid »⁵⁰⁸, est une mesure de contrôle dans la production de plusieurs types d'aliments tels que la volaille, la viande et les produits à base de viande, le poisson, les fruits de mer et les fruits et légumes. L'application de la technologie d'irradiation dans l'industrie alimentaire est

⁵⁰⁷ Il est à préciser que l'irradiation des aliments peut être incorporée comme partie intégrante d'un plan HACCP le cas échéant ; toutefois il n'est pas nécessaire de disposer d'un plan HACCP pour l'irradiation des aliments à des fins autres que leur salubrité.

Voir : CCA, code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation, CAC/RCP 19-1979, adopté en 1979, révisé en 2003, corrections éditoriales 2011.

En fait, ledit point a été examiné lors de la réunion de la révision du code susmentionné en 2001 puis il a été adopté en 2003.

Voir : FAO & OMS, avant-projet de révision du code d'usages international recommandé pour le traitement des aliments par irradiation, CX/FAC 02/12, Novembre 2001.

⁵⁰⁸ L'irradiation des aliments, aussi dénommée ionisation des aliments, fait partie des procédés de pasteurisation à froid parce qu'elle expose l'aliment à un rayonnement ionisant et ne suppose pas de traitement thermique, tout en visant la conservation des aliments.

Voir: DEMARCO. E, « Cold Pasteurization (Irradiation) of Foods: Economic and Operational Considerations for Protecting the Consumer and Producer », Titan Scan Corporation 3033 Science Park Road, San Diego CA 92121, USA, IAEA-CN-76/20, pp34-37.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

nécessaire car elle a de larges fonctions, à savoir l'amélioration de la sécurité, la durée de conservation et la qualité des produits alimentaires.

En effet, l'irradiation des aliments a été fortement recommandée et affirmée comme étant la technologie la plus efficace avec le potentiel de remplacer les conservateurs chimiques⁵⁰⁹ et les fumigants⁵¹⁰. Son innocuité a été prouvée au cours des dernières années par d'importantes organisations internationales, telles que l'OMS, la FAO, l'AIEA et l'OMC (**chapitre I**).

Cependant, de nombreux consommateurs associent cette technique à des dangers tels que la contamination de l'environnement et le développement de maladies. La méconnaissance et les interrogations sur la sécurité des aliments irradiés ont été les principales causes de rejet des aliments irradiés (**chapitre II**).

⁵⁰⁹ Les conservateurs chimiques sont considérés comme des additifs alimentaires. Ces derniers sont des substances naturelles ou manufacturées, qui sont ajoutées aux aliments pour restaurer les couleurs perdues lors de la transformation, apporter un goût sucré, prévenir la détérioration pendant le stockage et se prémunir contre les intoxications alimentaires. Les additifs alimentaires qui sont spécifiquement ajoutés pour empêcher la détérioration microbienne, la détérioration et la décomposition des aliments sont appelés conservateurs chimiques (leur type sont : antioxydants, neutralisants, antibiotiques et stabilisateurs).

A titre d'exemple : le sel est utilisé pour la conservation de la viande et du poisson. En fait, le sel est un conservateur inorganique et son utilisation est connue sous le nom de saumurage et du salage.

Voir : FAO/OMS, norme générale pour les additifs alimentaires, op.cit, p35.

Pour d'amples informations, consulter :

PAL Mahendra et DEVRANI Mridula, « application de différentes techniques de conservation de la viande », in Journal of Experimental Food Chemistry, volume 4, numéro 1, 2018, pp 01-06 (l'article original est en anglais, la traduction en français est faite par DUFOUR Olivier en juillet 2022).

⁵¹⁰ Les fumigants sont des pesticides gazeux appliqués directement sur des produits ou sur une partie/la totalité d'une structure, y compris les véhicules utilisés pour stocker, manipuler, traiter ou transporter des produits bruts ou des produits alimentaires finis. Lesdits pesticides sont à usage restreint en raison de leur toxicité aiguë élevée. C'est pourquoi leur utilisation est bien encadrée par la CIPV.

Voir : CIPV, NIMP n°43 : exigences relatives à l'utilisation de la fumigation comme mesure phytosanitaire, FAO, Rome, adoptée en 2019, publiée en 2019.

Pour d'amples information à ce sujet, consulter :

BOUSQUET Nicolas, «La fumigation des céréales : usage d'un gaz », Perspectives Agricoles, n°287, février 2003, pp 11-17, in : https://www.perspectives-agricoles.com/file/galleryelement/pj/6e/87/91/72/287_2572279621289800625.pdf

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

CHAPITRE I

Libre échange des aliments irradiés : une opération encadrée et cohérente

La préoccupation croissante en matière de réduction à long terme du niveau de contamination au stade de la production fait de l'irradiation des aliments une technique incontournable. Cette dernière est utilisée comme alternative à l'utilisation de la technologie conventionnelle en tant que conservateur alimentaire. En fait, le potentiel de l'irradiation des aliments pour contribuer à diminuer l'incidence croissante des maladies d'origine alimentaire et à contribuer à leur prévention est approuvé initialement par des trois organisations sœurs (**section1**).

Certes, la conformité des mesures des aliments irradiés (MAI) aux normes internationales est recommandée pour objectif d'harmonisation. Cependant, la scientificité desdites normes les rend obligatoires.⁵¹¹ D'ailleurs, en vertu des dispositions de l'AMSPS, une MAI non conformes aux normes internationales est présumée comme une entrave au commerce international. Ainsi, toute preuve du contraire doit faire objet d'une justification scientifique (**section2**).

SECTION 1

La salubrité des aliments irradiés : une préoccupation internationale

Dans la production des denrées alimentaires, l'irradiation a le potentiel d'éliminer les formes végétatives des pathogènes bactériens ainsi que les parasites. De plus, la configuration d'irradiation est un processus bien établie et surveillé, et des actions correctives peuvent également être prises si nécessaire. En effet, l'irradiation des aliments est une technologie sûre et a été reconnue comme telle par les trois organisations sœurs (**sous-section1**). De plus, compte tenu de la situation actuelle du commerce international, de différents organismes de

⁵¹¹ A titre d'exemple, les normes d'irradiation des aliments spécifiées par la CCA ne sont pas simplement recommandées, mais obligatoires pour toutes les denrées alimentaires commercialisées dans les pays de l'OCDE.

Certes, les normes internationales sont des mesures à ordre supplétif. Néanmoins, elles deviennent obligatoires une fois sont utilisées comme base des MSA et, en pareil cas, les prescriptions énoncées dans une norme deviennent impératives du fait de l'intervention des organes gouvernementaux.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

normalisation ont contribué à la validité et la fiabilité de la technique d'irradiation des aliments (**sous-section2**).

SOUS –SECTION 1

L'adoption d'une MAI : l'application de l'article 3§ 2 de l'AMSPS est requise

Contrairement aux AGM, les trois organisations sœurs, à savoir la CCA (A), la CIPV (B) et l'OIE (C), ont établi des normes internationales en matière d'irradiation des denrées alimentaires. En conséquence, en application des dispositions de l'AMSPS, toute MAI adoptée conformément auxdites normes a pour objectif de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments irradiés.

A- Le codex Alimentarius : le feu vert à l'irradiation de tous les aliments

L'irradiation des aliments a été approuvée par la CCA en tant que méthode sûre et pratique pour conserver les aliments et réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.

Le code d'usages du Codex pour le traitement des aliments par irradiation⁵¹² identifie les pratiques essentielles à mettre en œuvre pour obtenir un traitement par rayonnement efficace des denrées alimentaires d'une manière qui maintienne la qualité et fournit des denrées alimentaires qui sont sûr et propre à la consommation. Pour cela, il est recommandé aux intervenants de la supply chain de traiter les denrées alimentaires par des rayons gamma ou des électrons accélérés dans le but, entre autres, de contrôler des agents pathogènes d'origine alimentaire, la réduction de la charge microbienne et de l'infestation par les insectes, l'inhibition de la germination des racines et la prolongation de la durée de vie des aliments périssables.

Bien que tous les intervenants concernés conviennent, en théorie, que l'irradiation est un outil supplémentaire, et non un substitut aux bonnes pratiques de fabrication de la fourche à la fourchette, pourrait disposer certains acteurs à la chaîne de production alimentaire pour couper les coins ronds. Les exigences

⁵¹² CCA, CAC/RCP 19-1979, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

énoncées dans ledit code affirment que l'irradiation des aliments n'est pas une préoccupation déraisonnable.

En effet, ledit code couvre les exigences du processus d'irradiation dans une installation⁵¹³, il considère également tous les aspects du processus de transformation comme la production primaire et la récolte, le traitement post-récolte, le stockage et l'expédition, l'emballage, l'étiquetage, le stockage et la manipulation post-irradiation.⁵¹⁴

En outre, le contrôle réglementaire de l'irradiation des aliments doit tenir compte de la norme générale Codex pour les aliments irradiés (CX STAN 106-1983, Rev.1-2003)⁵¹⁵. Cette norme a été une référence en matière d'irradiation des aliments avec sa recommandation claire selon laquelle tout aliment peut être considéré comme sûr lorsqu'il est irradié jusqu'à une dose absorbée moyenne globale de 10kGy. La révision la plus importante de la norme en 2003 est que « la dose maximale absorbée pour une denrée alimentaire ne doit pas être supérieure à 10 kGy, sauf si cela est nécessaire pour obtenir un résultat technologique légitime »⁵¹⁶. Cette norme s'applique aux aliments transformés par des rayonnements ionisants qui sont utilisés conjointement avec les principes

⁵¹³ Des manuels de formation pour les opérateurs d'installations et les responsables du contrôle ont été produits par le groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments (ICGFI), disponibles auprès de l'AIEA.

En fait, l'ICGFI a été créé en mai 1984 sous l'égide de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS. Son objectif était d'évaluer et de conseiller sur les développements mondiaux en matière d'irradiation des aliments et il comprenait des experts dans le domaine désigné par les gouvernements. L'ICGFI a pris fin en mai 2004. Les activités de l'ICGFI ont contribué à reconformer la sécurité des aliments irradiés, telle qu'exprimée dans une norme de la CCA ; adoption par la CIPV de directives pour l'utilisation de l'irradiation comme mesure phytosanitaire dans le cadre d'une norme internationale pour les mesures phytosanitaires; établissement de principes pour la réglementation et le contrôle du processus d'irradiation des aliments; fourniture de lignes directrices pour l'application sûre et pratique du processus et de cours et de matériel de formation pour les opérateurs de processus et pour les fonctionnaires chargés de réglementer le processus ou ses produits.

A ce sujet, consulter : Closure of the International Consultative Group on Food Irradiation (ICGFI) and its Website, Vienne, Autriche, date inconnue.in : <http://www.iaea.org/icgfi/>

⁵¹⁴ Voir les éléments 3,4 et 5 du document : CCA, CAC/RCP 19-1979, op.cit.

⁵¹⁵ CCA, norme générale pour les denrées alimentaires irradiées, CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003.

⁵¹⁶ Voir l'élément 2.2 : dose absorbée, IDEM.

Pour plus de précision sur le sujet de l'irradiation à dose élevée : consulter :

FAO/AIEA/OMS, salubrité des aliments ionisés à des doses supérieures à 10kGy, rapport technique n°890, OMS, Genève, 1999 ;

OMS, salubrité et qualité nutritionnelle des aliments irradiés, Genève, 1994 ; et

FAO/AIEA/OMS, sécurité sanitaire des denrées alimentaires irradiées, rapport technique n° 659, OMS, Genève, 1981.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

d'hygiène⁵¹⁷, normes alimentaires⁵¹⁸ et codes de transport⁵¹⁹. Elle ne s'applique pas aux aliments exposés à des doses transmises par des instruments de mesure utilisés à des fins d'inspection. La Norme générale pour les aliments irradiés reconnaît que l'irradiation est un processus alimentaire comparable à la conservation par chauffage et congélation des aliments⁵²⁰.

Selon ladite norme Codex, les rayonnements ionisants dont l'utilisation est recommandée dans la transformation des aliments sont : (I) les rayons gamma produits à partir des radio-isotopes cobalt-60 (⁶⁰Co) et césium-137 (¹³⁷Cs), et (II) les sources mécaniques générées faisceaux d'électrons (niveau maximum de 10 MeV) et rayons X (niveau maximum de 5 MeV)⁵²¹.

Le cobalt 60 et le césium 137 émettent des rayons gamma hautement pénétrants qui peuvent être utilisés pour traiter les aliments en vrac ou dans leur emballage final. Le cobalt-60 est, à l'heure actuelle, le radio-isotope le plus largement utilisé pour l'irradiation gamma des aliments.⁵²²

⁵¹⁷ FAO & OMS, principes généraux d'hygiène alimentaire, CXC 1-1969, op.cit.

⁵¹⁸En fait, la CCA élabore de différentes normes alimentaires. Ces dernières sont établies en fonction des types d'aliments (frais, transformés), autrement dit, chaque aliment doit répondre à certaines exigences d'ordre qualitatif et quantitatif.

A titre d'exemple, voir respectivement les normes recommandées pour les dattes, pour le riz et pour le blé :

FAO/OMS, norme pour les dattes, CXS 143-1985, adoptée en 1985, amendée en 2019.

FAO/OMS, norme pour le riz, CXS 198-1995, adoptée en 1995, amendée en 2019.

FAO/OMS, norme pour le blé et le blé dur, CXS 199-1995, adoptée en 1995, amendée en 2019.

⁵¹⁹ CCA, code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés, CAC/RCP 47-2001.

CCA, code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais, CAC/RCP 44-1995, amendement 2004.

⁵²⁰ Les techniques de conservation sont réparties comme suit : la conservation par la chaleur (la pasteurisation, la stérilisation, l'appertisation et UHT) ; la conservation par le froid (la réfrigération, la congélation, la congélation rapide ou surgélation) ; la conservation par séparation et élimination d'eau (la déshydratation, la concentration, le séchage et la lyophilisation).

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter : SIMOES Sonia, Stéphanie, conservation des aliments : comment moins gaspiller ? thèse pour le doctorat vétérinaire, faculté de médecine de Créteil, école nationale vétérinaire d'Alfort, 26 janvier 2016.

⁵²¹ Voir l'élément 2.1 : Sources de rayonnement, CCA, CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003, op.cit.

⁵²² PAUL Michel, mémoire présenté comme exigence partielle de la maîtrise en microbiologie appliquée par effets des composts volatils générés par irradiation du polyéthylène sur une flore microbienne alimentaire, institut Armand-Frappier, université du Québec, février 1996, p21.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Pour les rayonnements ionisants d'origine mécanique, l'un des principaux avantages est qu'aucune substance radioactive n'est impliquée dans l'ensemble du système de traitement. En fait, les machines à faisceaux d'électrons (alimentées par l'électricité) utilisent des accélérateurs linéaires pour produire des faisceaux d'électrons accélérés à une vitesse proche de la vitesse de la lumière. Les faisceaux d'électrons à haute énergie ont un pouvoir de pénétration limité et ne conviennent qu'aux aliments d'une profondeur relativement faible⁵²³. Cependant, les faisceaux d'électrons peuvent être convertis en diverses énergies de rayons X par le bombardement avec une cible métallique. Bien que les rayons X se soient avérés plus pénétrants que les rayons gamma du cobalt-60 et du césium-137, l'efficacité de la conversion des électrons en rayons X est généralement inférieure à 10 %⁵²⁴, ce qui a jusqu'à présent entravé l'utilisation de rayonnements provenant de machines, en fait, lesdits faisceaux d'électrons peuvent rendre un aliment irradié radioactif⁵²⁵.

B- Les MIPV : un processus scientifique, minutieux et démocratique pour l'irradiation des végétaux

Parmi les différentes mesures phytosanitaires, l'irradiation est un traitement approuvé avec le potentiel de désinfecter une grande variété de produits agricoles commercialisés frais de nombreux organismes de quarantaine⁵²⁶. Une irradiation

⁵²³ MARCHIONI Éric, contribution à l'étude d'un système dosimétrique adapté à l'utilisation de l'ionisation dans l'industrie agro-alimentaire, thèse présentée pour obtenir le grade de docteur, université Louis Pasteur, STRASBOURG, 10 novembre 1989, p01.

⁵²⁴ Ibid., p60.

⁵²⁵ Contrairement à ladite énergie, il est à préciser que le cobalt60 a une énergie gamma moyenne de 1,25 MeV, et pour le césium 137, elle est de 0,66 MeV, en conséquence, avec ces niveaux d'énergie, aucun des deux ne peut rendre un aliment traité radioactif.

Pour d'amples informations, consulter:

GROVE G. R, "measurement of Cesium-137 and Cobalt-60 Gamma Radiation with a Pressure Ionization Chamber", in Journal of Research of the National Bureau of Standards, volume 48, number 2, February 1952, p147.

Pour plus d'information au sujet de la radioactivité, consulter le chapitre deux ci-après.

⁵²⁶ En fait, Les traitements phytosanitaires les plus couramment utilisés consistent à exposer les denrées à des températures comprises entre 0,6 et 3 °C pendant plusieurs jours, entre 43,3 et 50 °C pendant quelques heures, à la fumigation avec divers produits chimiques tels que le bromure de méthyle et aux rayonnements ionisants.

Pour d'amples informations sur ce point, consulter :

HEATHER NW & HALLMAN GJ, pest management and phytosanitary trade barriers, British Library, London, UK: CAB International, 2008, p132.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

à faible dose a été recommandée pour prolonger la durée de conservation et retarder la maturation des fruits.

En 2003, la CMP a approuvé la NIMP n° 18 portant les directives pour l'utilisation de l'irradiation comme traitement phytosanitaire, qui a facilité le commerce international des fruits frais irradiés.⁵²⁷ En 2009, la CMP a adopté huit traitements d'irradiation pour divers insectes nuisibles⁵²⁸ pour inclusion dans la NIMP n° 28 sur les traitements phytosanitaires contre les nuisibles réglementés.⁵²⁹ En même temps, la FAO et l'AIEA ont lancé une recherche coordonnée sur le développement de doses d'irradiation génériques pour les traitements de quarantaine⁵³⁰.

L'irradiation phytosanitaire diffère des autres traitements phytosanitaires en ce que la mesure de l'efficacité de l'irradiation n'est pas la mortalité aiguë, comme c'est le cas pour tous les autres traitements commerciaux, mais la prévention du développement ultérieur ou de la reproduction. Cela signifie que tous les organismes nuisibles réglementés qui auraient pu être présents au moment de l'irradiation pourraient être encore vivants lorsqu'ils entrent dans la zone d'importation.

L'irradiation phytosanitaire a entraîné un changement de paradigme dans le domaine de la phytosanitaire en ce que la charge finale de la preuve de l'efficacité du traitement est passée de l'absence d'organismes nuisibles vivants lors de l'inspection aux frontières (comme pour tous les traitements phytosanitaires précédents) à une dépendance totale à la certification que le traitement des

⁵²⁷ CIPV, NIMP n° 18 : directives pour l'utilisation de l'irradiation comme mesure phytosanitaire, FAO, Rome, adoptée en 2003, publiée en 2019.

⁵²⁸ CMP, programme de travail de la convention internationale pour la protection des végétaux relatif à l'établissement de normes (avec les modifications proposées), CPM 2009/23, FAO, Rome, février 2009, p06.

⁵²⁹ CIPV, NIMP n° 28 : traitements phytosanitaires contre les organismes nuisibles réglementés, FAO, Rome, adoptée en 2007, publiée en 2016.

⁵³⁰ LIOU Joanne, « simplifier la lutte contre les ravageurs qui touchent les aliments grâce à l'irradiation », in bulletin de l'AIEA : Applications des accélérateurs et des autres sources de rayonnements ionisants, volume 63-2, mai 2022, <https://www.iaea.org/fr/bulletin/simplifier-la-lutte-contre-les-ravageurs-qui-touchent-les-aliments-grace-a-lirradiation>

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

ravageurs ciblés est fondé sur des données scientifiques adéquates et est effectué commercialement et protégé contre les infestations post-traitement⁵³¹.

À cet égard, l'irradiation phytosanitaire est gérée davantage comme une approche de HACCP plus conforme à la sécurité sanitaire des aliments que la phytosanitaire. Ainsi, l'irradiation phytosanitaire offre une mesure de sauvegarde plus complète et rigoureuse que d'autres mesures phytosanitaires.

C- OIE : l'irradiation comme procédé de renforcement de la performance de la zootechnie

L'irradiation est approuvée par l'OIE comme traitement de biosécurité pour une gamme de produits d'origine animale, y compris les fibres animales, les aliments pour animaux aquatiques, les artefacts, les peaux, les réactifs et spécimens de laboratoire, les aliments pour animaux de compagnie, les peaux et les produits thérapeutiques vétérinaires.

Le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE établit les doses appropriées pour l'irradiation gamma en tant que traitement nécessaires pour inactiver les agents pathogènes bactériens et viraux, à savoir les spores de *B. anthracis*⁵³², le virus de la fièvre aphteuse⁵³³ et le virus de la peste porcine classique⁵³⁴, . Tandis que, le code sanitaire pour les animaux aquatiques fait

⁵³¹ HALLMAN Guy J. & LOAHARANU Paisan, « phytosanitary irradiation – Development and application », in radiation physics and chemistry, volume 129, 2016, p40.

⁵³² L'irradiation par des rayons gamma à une dose de 40 kiloGray comme moyen d'inactivation des spores de *B. anthracis* dans les peaux et trophées d'animaux sauvages.

Voir l'article 8.1.9. §3 du code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II, op.cit.

L'irradiation par des rayons gamma à une dose de 25 kiloGray comme moyen d'inactivation des spores de *B. anthracis* dans la laine et les poils.

Voir l'article 8.1.11. §1, Ibid.

⁵³³ L'irradiation à une dose de rayons gamma de 20 kiloGray comme procédé d'inactivation du virus de la fièvre aphteuse dans les peaux et trophées provenant d'animaux sauvages sensibles à la fièvre aphteuse.

Voir l'article 8.6.40. §2, Ibid.

⁵³⁴ L'irradiation par des rayons gamma à une dose de 20 kilo Gray comme procédés d'inactivation du virus de la peste porcine classique dans les peaux et les trophées.

Voir l'article 15.2.25. § 2, Ibid.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

référence à l'irradiation aux rayons UV comme désinfectant communément utilisés en aquaculture⁵³⁵.

Bien que lesdites mesures traitent spécifiquement les rayons gamma pour lutter contre les agents pathogènes zoonotiques et les rayons UV comme désinfectant en aquacultures. Les codes de l'OIE formulent des recommandations pour répondre aux préoccupations en matière de l'irradiation en tant que traitement de biosécurité en apiculture et pour une gamme de produits d'abeilles, à savoir le miel, la cire d'abeille, la propolis et la gelée royale, y compris le pollen collecté par des abeilles mellifères et le matériel apicole d'occasion.

Les doses d'irradiation sont déterminées en fonction de l'agent pathogène à éliminer, comme suit :

- Irradiation à la dose de dix Kgy pour la destruction des formes, bacillaire ou sporulée, de *P. larvae*⁵³⁶ ;
- Irradiation à la dose de 15 Kgy pour la destruction de *M. plutonius*⁵³⁷ ;
- Irradiation à la dose de 400 Kgy pour la destruction de *A. tumida*⁵³⁸ ;
- Irradiation à la dose de 350 Kgy pour la destruction de *Tropilaelaps spp*⁵³⁹ ;
- Irradiation à la dose de 350 Kgy pour la destruction de *Varroa spp*⁵⁴⁰.

En bref, les principes de l'OIE pour le traitement par irradiation en tant que mesure de biosécurité n'est pas destiné à remplacer un processus de production, un traitement ou une politique d'importation, mais à être un complément pour répondre aux problèmes de biosécurité animale dans un champs très restreint étant donné que lesdits principes ne traitent pas la biosécurité pour la plupart des produits d'origine animale, y compris les fibres animales, les aliments pour

⁵³⁵ Voir les §6 et §9 de l'article 4.3.7 du code sanitaire pour les animaux aquatiques, op.cit.

⁵³⁶ Voir l'article 9.2.8 (produits destinés à l'usage apicole) et l'article 9.2.9 (produits destinés à la consommation humaines) du code sanitaire pour les animaux terrestres, op.cit.

⁵³⁷ Voir l'article 9.3.8 (produits destinés à l'usage apicole) et l'article 9.3.9 (produits destinés à la consommation humaines), Ibid.

⁵³⁸ Voir l'article Article 9.4.8 (importation de matériel apicole d'occasion), l'article 9.4.9 (importation de miel) et l'article 9.4.11 (importation de cire d'abeille et de propolis), Ibid.

⁵³⁹ Voir l'article Article 9.5.6 (importation de matériel apicole d'occasion), l'article 9.5.7 (importation de miel) et l'article 9.5.8 (importation de pollen collecté par les abeilles), Ibid.

⁵⁴⁰ Voir l'article Article 9.6.6 (importation de matériel apicole d'occasion) et l'article 9.6.7 (importation de miel), Ibid.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

animaux aquatiques, les peaux, les réactifs et spécimens de laboratoire, les aliments pour animaux de compagnie, les peaux et les produits thérapeutiques vétérinaires. C'est pourquoi, l'autorisation d'utiliser l'irradiation comme option de biosécurité animale pour répondre aux problèmes de maladies exotiques doit tenir compte des paramètres du produit pertinent pour l'efficacité de l'irradiation, les facteurs environnementaux et, si nécessaire, le statut zoo-sanitaire du pays d'origine, les autres traitements de transformation et la fiabilité de la certification.

SOUS- SECTION 2

Approuver l'harmonisation internationale des MSAI : vers une coopération entre les organismes de normalisation

Il existe un certain nombre d'organisations internationales qui jouent un rôle central dans la reconnaissance de l'irradiation des aliments comme une mesure essentielle pour un approvisionnement et une salubrité des aliments sûrs ; et en supprimant les obstacles au commerce international des aliments irradiés. D'une part, les organismes internationalement reconnus comme l'OMS, la FAO et l'AIEA ont approuvé l'expansion et le développement de l'irradiation des aliments dans le monde, avec une attention croissante portée aux pays en développement (A). D'autre part, l'ISO a identifié les pratiques essentielles à mettre en œuvre afin de transformer les aliments de manière à préserver la qualité et les rendements sûrs et propres à la consommation humaine (B).

A- Approbation de l'irradiation des aliments : le rôle du groupe FAO/AIEA/OMS

L'irradiation des aliments a sa place dans le développement durable de l'agriculture mondiale, dans la souveraineté alimentaire et dans l'intérêt de la santé des consommateurs. En conséquence, afin de soutenir la politique productive d'irradiation des aliments, la FAO et l'OMS se sont coopérées avec l'AIEA.

Les résultats obtenus dans le cadre du projet international et des programmes d'essais nationaux ont été évalués par le comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts sur la salubrité des aliments irradiés (JECFI) en 1976 et 1980. En 1980, ce comité a conclu que l'irradiation de toute denrée alimentaire jusqu'à une dose supérieure à 10Kgy ne présente aucun risque toxicologique et aucun problème nutritionnel ou microbiologique particulier. Sur cette base, la CCA a adopté en 1983 une norme générale pour les denrées alimentaires. En fait,

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

l'irradiation fournie par le projet depuis 1970 a été très utile et devrait être maintenue⁵⁴¹. Au vu de ces considérations, le groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments (ICGFI) a été créé en 1983.

L'ICGFI évalue et fournit des conseils et des directives réglementaires pour l'irradiation des aliments, aussi cohérentes que possible dans les différents pays, afin d'encourager le commerce des aliments irradiés. L'ICGFI a publié un certain nombre de documents qui conseillent sur le contrôle de l'irradiation des aliments, à savoir :

- Directives pour l'élaboration de réglementations pour le contrôle des installations d'irradiation des aliments ;
- Inventaire international des installations d'irradiation des aliments autorisées ;
- Directives pour l'autorisation de l'irradiation des aliments en général ou par catégories d'aliments ; et
- Codes de bonnes pratiques d'irradiation pour les produits individuels (fusionnés en un code unique en 2000) et monographies associées de données techniques.

En effet, lesdites lignes directrices relèvent d'une grande importance notamment que l'irradiation des aliments nécessite l'exploitation de cultures commerciales⁵⁴² en monoculture contrôlées par des entreprises qui peuvent

⁵⁴¹ En effet, cela était le déclic pour l'adoption de la CCA pour le code du sages pour le traitement des aliments par irradiation en 1979.

⁵⁴² À titre informatif, il est important de préciser que l'agriculture commerciale consiste à faire pousser des cultures et/ou à élever des animaux pour les matières premières, l'alimentation ou l'exportation, en particulier pour des raisons de rentabilité.

Afin de réaliser des économies d'échelle, l'agriculture commerciale doit donc être très efficace et pratiquée à grande échelle, car l'objectif de l'agriculteur est de maximiser la marge bénéficiaire.

L'agriculture commerciale contemporaine se concentre donc uniquement sur la production de cultures et d'animaux de ferme destinés à la vente, **en utilisant les technologies les plus avancées, les plus efficaces et les plus récentes.**

La pratique, également connue sous le nom d'agro-industrie, est de plus en plus adoptée et pratiquée à mesure que de plus en plus de personnes y participent en tant qu'entreprise commerciale lucrative.

Pour cette raison, beaucoup est investi en termes de capital, de main-d'œuvre et de terres, faisant de l'agriculture commerciale le principal moteur et influenceur de l'industrie agricole mondiale.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

CHALÉARD Jean-Louis, « Cultures vivrières et cultures commerciales en Afrique occidentale : la fin d'un dualisme ? », in l'Afrique. Vulnérabilité et défis, LESOURD M. (coord.) Collection Questions de géographie, Nantes (France), éditions du Temps, 2003, pp. 267-292.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

irradier efficacement les récoltes et expédier à moindre coût ces produits à l'étranger.

Cependant, une telle industrie agroalimentaire nuit à l'environnement, à la diversité biologique et aux économies locales. De plus, la présence d'installations d'irradiation entraîne la menace très réelle d'accidents nucléaires qui pourraient dévaster les sociétés et de vastes zones de l'environnement.

B- L'impulsion de l'irradiation des aliments : l'avantage de la consolidation de CODX et ISO

Pour l'irradiation des aliments, il faut confirmer que le traitement par rayonnement donne systématiquement les résultats escomptés. Ce type de preuve peut être acquis par des certificats de qualification d'installation, de qualification opérationnelle et de qualification de performance. L'effort de normalisation le plus important est représenté par la publication de la norme ISO 14470, intitulée irradiation des aliments : exigences pour le développement, la validation et le contrôle de routine du procédé d'irradiation utilisant des rayonnements ionisants pour le traitement des aliments⁵⁴³.

Tout à fait conforme à ce que concluait la CCA en 2003, à savoir « le présent Code porte sur les aliments traités par rayons gamma, rayons X ou par électrons accélérés dans le but, notamment, de lutter contre les agents pathogènes transmis par les aliments, de réduire la charge microbienne et l'infestation par les insectes, empêcher la germination des plantes-racines et de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires périssables»⁵⁴⁴, la norme ISO prend en compte l'éventuelle incorporation des technologies d'irradiation des aliments dans le cadre d'un système de management de la sécurité des aliments (ISO 22000) considérant ainsi que l'irradiation des aliments comme point critique pour la maîtrise d'un programme HACCP, contribue à la minimisation des risques de transmission de micro-organismes pathogènes aux consommateurs.

⁵⁴³ Consulter: ISO, food irradiation — Requirements for the development, validation and routine control of the process of irradiation using ionizing radiation for the treatment of food, international standard ISO 14470, first edition 2011/12/01, in: <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3ec1ce9-824c-4ebc-8184-8da1a71660b1/iso-14470-2011>

⁵⁴⁴ CCA, CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003, op.cit

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Lesdites instructions sont spécifiées par ASTM International dans leurs guides annuels, à savoir ISO/ASTM 51204 – pratique de la dosimétrie dans les installations de traitement des produits alimentaires par irradiation gamma⁵⁴⁵; ISO/ASTM 51431 – Pratiques de dosimétrie dans les installations d'irradiation par faisceaux d'électrons et rayons X pour la transformation des aliments⁵⁴⁶ ; et ISO/ASTM 51261 – pratique pour l'étalonnage des systèmes de dosimétrie de routine pour le traitement des rayonnements⁵⁴⁷.

D'emblée, la norme ISO 14470 énonce que l'ensemble du fonctionnement de l'équipement d'irradiation, y compris la maintenance et la qualification, doit être effectué dans un environnement de confiance, généralement assuré par un système de gestion de la qualité certifié. Les exigences du système de management de la qualité sont légèrement différentes pour chaque domaine d'application et chaque pays. Ils sont continuellement mis à jour et évolutifs, dans le but de fournir la preuve aux clients et aux organismes de réglementation que les produits sont réalisés dans des conditions contrôlées et répondent aux exigences correspondantes.

En outre, la norme spécifie les exigences de la production alimentaire directement liées au processus d'irradiation susceptibles d'affecter la sécurité ou la qualité des aliments irradiés, établissant, entre autres, un système de documentation pour soutenir les contrôles du processus d'irradiation des aliments. L'objectif final de la norme est de contribuer à la confiance et à la transparence entre les différentes parties prenantes opérant dans le secteur alimentaire, en

⁵⁴⁵ Voir : ISO, norme concernant la pratique de la dosimétrie dans les installations d'irradiation gamma pour la transformation des aliments : ISO/ASTM 51204 : 2002, adoptée en Mars 2002, remplacée par ISO/ASTM 51204 :2004 (les deux versions sont annulées).

Quoique, l'application de norme ISO 51900 : 2009 est valable pour ce sujet de dosimétrie. En fait, ladite norme s'applique aux exigences minimales de dosimétrie nécessaires pour mener des recherches sur l'effet des rayonnements ionisants, à savoir rayonnement gamma, rayons X et faisceaux d'électrons, sur les produits alimentaires et agricoles.

Voir : ISO, guide pour la dosimétrie dans la recherche radiologique sur les produits alimentaires et agricoles : ISO/ASTM 51900 :2009, 2^{ème} édition, adoptée en juin 2009, révisée 2020 (cette édition reste d'actualité et un projet de révision pour la remplacer par ISO / ASTM PRF 51900 est en cours, tandis que la première édition de 2002 est annulée).

⁵⁴⁶ Voir : ISO, norme concernant la pratique de la dosimétrie dans les installations d'irradiation par faisceaux d'électrons et rayons x pour la transformation des aliments : ISO/ASTM 51431 :2005, adoptée en mai 2005 (actuellement, elle est retirée), in <https://www.iso.org/standard/39913.html>

⁵⁴⁷ ISO, norme concernant la pratique pour l'étalonnage des systèmes de dosimétrie de routine pour le traitement des rayonnements : ISO/ASTM 51261 :2013, adoptée en 2013, révisée et confirmée en 2018, in : <https://www.iso.org/standard/60211.html>

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

essayant de fournir aux régulateurs et aux représentants des consommateurs une meilleure information sur les produits, permettant de meilleurs choix. La norme ne spécifie pas d'exigences pour la production primaire et/ou la récolte, le traitement post-récolte, le stockage et l'expédition, et l'emballage des aliments qui doivent être irradiés. Seuls les aspects de la production alimentaire directement liés au processus d'irradiation qui peuvent affecter la sécurité ou la qualité des aliments irradiés sont abordés⁵⁴⁸.

A cet égard, l'évaluation de la performance des processus fournit une rétroaction sur l'état réel du système de gestion de la qualité, obtenu par la surveillance, la mesure, l'analyse et l'évaluation, la détermination de la satisfaction du consommateur, l'analyse et l'évaluation, l'audit interne et la revue de direction. En conséquence, la non-conformité doit être traitée, non seulement en corrigeant les résultats de ses effets mais en éliminant les produits potentiellement dangereux et leur élimination.

Conformément à la norme ISO 14470, les procédures de contrôle des produits désignés comme non conformes et de correction, actions correctives et préventives doivent être spécifiées et documentées. L'amélioration continue doit impliquer la pertinence, l'adéquation et l'efficacité du système de management de la qualité.

⁵⁴⁸ En bref, la norme ISO 14470 énonce des directives précises pour les installations d'irradiation (conception, sources de rayonnement, personnel de l'équipement), le produit et le procédé (définition, spécification), la dosimétrie, la validation, la surveillance de routine et le contrôle de la libération du produit et le maintien de l'efficacité du procédé. En outre, ladite norme exige spécifiquement l'établissement de procédures conformes aux exigences des consommateurs pour l'achat, l'identification et la traçabilité, et l'étalonnage de tous les équipements, y compris les systèmes de dosimétrie (ISO/ASTM 51261) et l'instrumentation à des fins de test (ISO 10012).

Voir respectivement :

ISO, norme portant la pratique pour l'étalonnage des systèmes de dosimétrie de routine pour le traitement des rayonnements : ISO/ASIM 51261 : 2013, adoptée en 2013, révisée et confirmée en 2018, in : <https://www.iso.org/standard/60211.html>

ISO, norme pour les systèmes de management de la mesure — Exigences pour les processus et les équipements de mesure : ISO 10012, édition 15/04/2003, (deux versions précédentes sont annulées, à savoir : ISO 10012-1 :1992 & ISO 10012-2 :1997), (projet pour remplacer ladite norme par la norme ISO/AWI 10012 est en cours), in : <https://www.iso.org/fr/standard/26033.html>

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

C'est pourquoi, l'implication de la norme ISO dans ce domaine doit être interprétée comme le besoin ressenti par la communauté internationale de normaliser un processus qui expérimente une diffusion mondiale motivée par la nécessité de contrôles améliorés. Dans le même temps, l'impact que cette norme pourrait également avoir en termes d'amélioration, d'acceptation et de confiance des consommateurs est important.

SECTION2

L'irradiation des aliments : une démarche qui repose sur des mesures préventives

L'irradiation des aliments fournit un moyen efficace pour contrôler les processus physiologiques provoquant la détérioration et pour l'éradication des microbes, des insectes nuisibles et des parasites. Cependant, l'incidence généralisée et croissante des maladies d'origine alimentaire et l'impact social et économique qui en résulte sur les consommateurs ont placé la sécurité sanitaire des aliments irradiés au premier plan des préoccupations de santé publique et l'ont approuvé comme entrave légitime au commerce international (**sous-section1**). En conséquence, en vertu des dispositions de l'AMSPS, toute approbation réglementaire pour la technologie d'irradiation des aliments doit s'appuyer sur une évaluation scientifique des risques (**sous-section2**).

SOUS –SECTION 1

Invoker la salubrité des aliments irradiés : une action défensive monolithique

L'irradiation à haute dose peut être utilisée comme une alternative pour augmenter la durée de conservation des denrées alimentaires. A ce sujet, et conformément aux dispositions de l'AMSPS, le pays exportateur doit justifier aux le pays importateur le rejet des exigences des normes internationales relatives aux MIA (**A**) et, entre temps, il est nécessaire d'introduire une demande de reconnaissance de l'équivalence (**B**).

A- Des MIA appropriées : une justification scientifique est inéluctable

Les MIA nationales qui visent un niveau de protection supérieur à celui requis par une norme internationale doivent se conformer aux prescriptions procédurales de l'article 5 de l'AMSPS et aux prescriptions de fond de l'article 2§2 dudit accord. Précisément, selon les articles 5§1 et 5§2 tout membre doit fonder

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

ses MIA sur l'évaluation des risques, et que cette évaluation tienne compte des preuves scientifiques disponibles. De plus, l'article 2§2 de l'AMSPS exige qu'une mesure elle-même soit fondée sur des principes scientifiques et ne puisse être maintenue sans preuves scientifiques suffisantes.

En effet, une réglementation adéquate des aliments irradiés est basée sur la disponibilité des connaissances scientifiques concernant les risques associés aux rayonnements ionisants. Ainsi, le principe de précaution n'est pas un outil que les régulateurs peuvent utiliser pour justifier MIA.

Certes, la justification scientifique est en outre réglementée dans l'article 5§7 de l'AMSPS. Mais, ce dernier est applicable dans le cas d'insuffisance des preuves scientifiques pertinentes. Ainsi, au sujet des MSAI, ces dispositions sont écartées compte tenues de l'existence des normes internationales promulguées par les organismes internationaux, puis le principe de prévention prime sur le principe de précaution.

Pourtant, il est à rappeler que l'AMSPS n'exige pas qu'un membre établisse une ampleur du risque. Par conséquent, un membre pourrait en théorie chercher à réduire à zéro les risques vérifiables d'irradiation afin d'assurer une protection adéquate mais à condition de baser les évaluations desdits risques sur des déterminations de la science, autrement dit sur une science solide qui résisterait à un examen scientifique par les pairs.

B- Des MIA moins contraignante aux échanges commerciaux : promouvoir la reconnaissance de l'équivalence

Comme indiqué précédemment, l'évaluation et l'acceptation de l'équivalence constituent une virtualité pour faciliter les échanges internationaux⁵⁴⁹. En fait, le concept d'équivalence repose sur le fait que les objectifs réglementaires en matière de la salubrité des aliments irradiés peuvent en pratique être atteints par l'utilisation de différents types de mesures.

En fait, avant d'entamer des négociations impliquant des évaluations d'équivalence des systèmes réglementaires, les pays doivent analyser les coûts et avantages associés. L'établissement de l'équivalence est à la fois compliqué et

⁵⁴⁹ A titre de rappel, consulter la partie I de la présente étude, PP143-148.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

long. Ainsi, les pays doivent examiner attentivement s'ils doivent consacrer leurs efforts à entamer des négociations.

A cet égard, un certain degré de symétrie entre les systèmes de réglementation des parties devrait exister avant d'entamer les négociations. Par exemple, une infrastructure réglementaire solide et efficace nécessite trois éléments de base : la législation alimentaire et les réglementations qui l'accompagnent (c'est-à-dire une base législative et administrative), un personnel qualifié et formé pour gérer les programmes d'irradiation, des dispositions en matière de performances et des laboratoires d'analyse et autres installations bien équipés en la matière.

Cela s'avère nécessaire car les accords contribuent à la réduction des barrières commerciales, du moins en ce qui concerne les systèmes d'évaluation de la conformité. Ainsi, les parties peuvent s'entraider pour renforcer les capacités des systèmes, rendant le système du pays exportateur capable d'effectuer les évaluations de conformité requises par le pays importateur. C'est pourquoi, il faut renforcer la confiance entre les parties.

De plus, tenant compte de l'évolution technologique et de l'environnement de plus en plus concurrentiel, il est judicieux de négocier un accord-cadre qui énonce les principes généraux qui peuvent être utilisés pour guider les accords sectoriels ultérieurs sur des aliments ou des groupes d'aliments spécifiques. Ainsi, l'équivalence (des mesures ou des procédures d'évaluation de la conformité) peut être établie au cas par cas. Mais, ils doivent être étudiées et appliquées en combinaison avec l'harmonisation des normes internationales.

SOUS- SECTION 2

L'application de l'article 3§3 de l'AMSPS : vecteur de l'hégémonie juridique de la science

De nombreuses années de recherches approfondies ont abouti à des approbations réglementaires pour La technologie d'irradiation des aliments dans un nombre croissant de pays. A ce sujet, l'AMSPS reconnaît le droit des membres à adopter des MSA plus strictes que les normes internationales. Pour cela, lesdites mesures doivent être élaborées sur la base des preuves scientifiques adéquates (A). Toutefois, la science n'est pas toujours concluante, les recommandations des scientifiques ne sont pas toujours fiables ni bien acceptées par les consommateurs,

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

et l'évaluation scientifique des risques ne permet pas de rendre compte des préoccupations réelles des consommateurs sur d'autres aspects que le risque pour la santé qui deviennent un enjeu majeur du commerce international (B).

A- L'évaluation des risques en tant qu'élément de la juridicité de la science

En application des dispositions de l'article 3§3 de l'AMSPS, les membres peuvent introduire et maintenir une MSAI qui entraînent un niveau de sécurité plus élevé que celui obtenu par des mesures fondées sur des normes internationales, à condition qu'ils s'assurent que lesdites mesures sont fondées sur une évaluation des risques. Ainsi, l'application des principes de la justification scientifiques, énoncés dans les articles 2§2, 5§1 et 5§2 de l'AMSPS, est la pierre angulaire.

En vertu de l'article 2§2 de l'AMSPS, les MSAI basée sur des principes scientifiques constituent des barrières commerciales exclues des actes de discrimination. En fait, l'expression « ... qu'elle soit fondée sur des principes scientifiques et qu'elle ne soit pas maintenue sans preuves scientifiques suffisantes... » est la condition de l'article 2§2 la plus fréquemment débattue.

La controverse est basée sur l'acceptation du risque par les membres ou sur le niveau de protection approprié⁵⁵⁰. Afin de s'adapter à l'acceptation du risque, chaque membre est soumis à l'évaluation des risques des aliments irradiés en utilisant le principe scientifique. En fait, pour mesurer ces exigences de sécurité, il est préconisé d'adopter les principes du codex Alimentarius tel que réglementé dans l'annexe A3 (a) de l'AMSPS, stipulant :

« Pour l'innocuité des produits alimentaires, les normes, directives et recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne les additifs alimentaires, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, les contaminants, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ainsi que les codes et les directives en matière d'hygiène ».

A ce sujet, les lignes directrices du Codex stipulent que :

« L'évaluation des risques doit être fondée sur les données scientifiques les plus pertinentes au regard du contexte national. Elle doit, dans la mesure la plus

⁵⁵⁰ Pour plus de détails à ce sujet, consulter le chapitre II/ partie I de la présente étude notamment les pages 81-83.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

large possible, utiliser les données quantitatives disponibles. L'évaluation des risques peut également prendre en compte des informations qualitatives »⁵⁵¹.

Ainsi, l'évaluation des risques doit tenir compte de toutes les données et informations scientifiques disponibles issues de différentes procédures d'essai, à condition que les procédures soient scientifiquement fondées. Ce libellé indique clairement qu'une évaluation des risques devrait fonder ses conclusions sur la science⁵⁵². Cependant, cela n'indique pas que les conclusions soient fondées sur une opinion majoritaire.

En effet, les directives stipulent explicitement qu'une évaluation des risques doit prendre en compte toutes les données scientifiques disponibles et les informations issues de différentes procédures d'essai⁵⁵³. Cela signifie qu'une opinion minoritaire indiquant un risque élevé en raison d'un manque de compréhension scientifique pourrait être autorisée. En conséquence, l'évaluation des risques d'irradiation est définie comme un processus scientifique pour examiner l'ampleur des risques possibles de contamination au lieu de la gestion des risques théoriques.

B- L'analyse coûts-avantages : un outil complémentaire à l'analyse des risques

Les pays importateurs procèdent à des évaluations des risques pour déterminer s'il convient de bloquer ou de restreindre l'importation d'aliments irradiés en fonction des dommages potentiels à la santé des consommateurs. En conséquence, pour toute opération d'exportation, les opérateurs économiques à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement (agriculteurs, distributeurs,

⁵⁵¹ FAO & OMS, CAC/GL 62-2007, section : évaluation des risques, §24, op.cit.

⁵⁵² Contrairement aux principes d'évaluation des risques liés au biotechnologie, il est à préciser que jusqu'à présent lesdites lignes directrices constituent le pivot pour l'évaluation des risques d'irradiation des aliments.

A titre de rappel, compte tenu de l'absence de normes internationales pour les OGM, la CCA a adopté un projet pour les principes d'évaluation des risques liés au biotechnologie.

Voir : FAO & OMS, ALINORM 03/34, annexe II & annexe III, op.cit

⁵⁵³ FAO & OMS, CAC/GL 62-2007, section : évaluation des risques, § 25 stipule : « l'évaluation des risques doit prendre en compte les processus de production, d'entreposage et de manipulation concernés tout au long de la chaîne alimentaire, y compris les pratiques traditionnelles, les méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'inspection et la prévalence d'effets négatifs spécifiques sur la santé », op.cit.

Le même principe est vérifié dans les dispositions de l'article 5§2 de l'AMSPS : « dans l'évaluation des risques, les Membres tiendront compte des preuves scientifiques disponibles ; des procédés et méthodes de production pertinents ; des méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'essai pertinentes... », op.cit

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

transformateurs et exportateurs) supportent les coûts de conformité aux exigences réglementaires, telles que la mise à niveau des installations et des équipements, l'installation de nouveaux systèmes de contrôle (HACCP) et la traçabilité, ainsi que les surcoûts liés à leur fonctionnement.

En fait, afin de protéger la légitimité des mesures d'importation des aliments irradiés sans pour autant nuire aux intérêts économiques des pays d'exportations, les dispositions de l'AMSPS précisent que l'évaluation des risques doit être efficace et efficiente. Pour cela, il est judicieux d'utiliser une échelle mobile que de se baser sur la science dure. L'article 5§3 de l'AMSPS, stipule :

« Pour évaluer le risque pour la santé et la vie des animaux ou pour la préservation des végétaux et déterminer la mesure à appliquer pour obtenir le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire contre ce risque, les Membres tiendront compte, en tant que facteurs économiques pertinents : ... du rapport coût-efficacité d'autres approches qui permettraient de limiter les risques ».

Le rapport coûts-avantages est l'outil d'analyse économique de choix qui suggère que les avantages et les coûts doivent être pris en compte lors du choix du niveau approprié de protection contre les risques. La discipline de l'économie s'intéresse à l'allocation des ressources par le pays importateur afin de maximiser le bien-être public, d'une part, et de promouvoir la cohérence et de réduire les chances que des mesures soient utilisées à des fins protectionnistes, d'autres part.

Sous ce rapport, établir l'équivalence et la reconnaissance mutuelle des MIA sont particulièrement pertinente en tant qu'outil de facilitation des échanges des aliments irradiés.

L'équivalence consiste à comparer différentes MIA pour voir si elles peuvent atteindre le même niveau approprié de salubrité. Tandis que la reconnaissance mutuelle signifie simplement que deux ou plusieurs partenaires commerciaux acceptent mutuellement les MIA de l'autre.

En pratique, lesdits instruments améliorent l'efficacité économique grâce à la réduction du temps et des coûts associés aux contrôles de conformité. En fait, différents organismes d'accréditation peuvent accepter mutuellement leurs

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

systèmes, leurs compétences et leurs résultats comme équivalents et établir des ARM. Ensuite, un organisme de certification pourrait utiliser le rapport d'évaluation fourni par l'organisme d'accréditation du pays d'exportation pour obtenir l'accréditation dans un pays d'importation sans refaire une évaluation complète sur site⁵⁵⁴. Cela dans le but d'atteindre le niveau approprié de salubrité des aliments irradiés du pays importateur.

Dans le cadre de l'AMSPS, une mesure établissant un niveau approprié de salubrité des aliments irradiés sur la base d'une évaluation des risques constitue un critère de performance, qui permet plus facilement d'effectuer une évaluation d'équivalence et de conclure des ARM⁵⁵⁵.

Pour déterminer que les MIA du pays exportateur permettent d'atteindre le niveau approprié de salubrité du pays importateur, une série de principes sont adoptés par la CCA. Un échange d'informations pertinentes sur les MIA constitue la pierre angulaire de la détermination de l'équivalence⁵⁵⁶.

Ensuite, pour conclure des ARM il est préconisé d'adapter les directives de la CCA sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires⁵⁵⁷. Cela s'avère judicieux étant donné que lesdits accords pourront

⁵⁵⁴ Pour d'amples informations au sujet dudit processus, consulter :

CCA, directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 26-1997, adoptées en 1997, révision en 2010.

⁵⁵⁵ L'article 04§01 de l'AMSPS, stipule : « Les Membres accepteront les mesures sanitaires ou phytosanitaires d'autres Membres comme équivalentes, ..., si le Membre exportateur **démontre objectivement** au Membre importateur qu'avec ses mesures le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire dans le Membre importateur est atteint », op.cit.

En fait, il est à préciser que la reconnaissance mutuelle ou les ARM ne sont mentionnés qu'implicitement dans l'AMSPS. Cela est à déduire des dispositions de l'article 4§2 de l'AMSPS encourageant les membres à conclure des accords d'équivalence.

⁵⁵⁶ CCA, directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires, CAC/GL 53-2003, section 7 – procédure de détermination de l'équivalence, adopté en 2003, appendice adopté en 2008.

Pour une illustration détaillée de cette procédure, voir la figure n°1 : diagramme simplifié du processus de détermination de l'équivalence, Ibid., p09.

⁵⁵⁷ CCA, directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 34-1999, adoptée en 1999.

En fait, il est à préciser que le champ d'application desdites directives couvre tous accords conclus au sujet d'innocuité des aliments ou de toute autre exigence spécifiée pertinente en matière de denrées alimentaires.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

être des instruments ayant force obligatoire prenant la forme d'accords internationaux aux termes de la Convention de Vienne sur le droit des traités ou des ententes moins formelles telles que des mémorandums d'accord⁵⁵⁸.

CHAPITRE II

Booster l'irradiation des aliments : vers la nécessité d'approvisionnement des consommateurs avec des aliments irradiés

L'irradiation des aliments est une technologie efficace qui peut être utilisée pour assurer la salubrité des aliments en éliminant les insectes et les agents pathogènes. Cependant, l'adaptation de ladite technologie diffère d'un pays à l'autre et, dans certains cas, l'incompréhension et le manque d'acceptation des consommateurs peuvent entraver le processus d'adaptation.

En effet, le grand public suppose que toute exposition aux rayonnements présente une menace et un danger pour la santé. Ils conçoivent également que la consommation fréquente des aliments irradiés constitue une menace de développement d'organismes mutants dans le corps. C'est pourquoi il s'avère nécessaire de fournir de plus en plus d'informations factuelles sur la technique de l'irradiation (**section1**) et de promouvoir une éducation plus adhérente des consommateurs sur l'utilisation des aliments irradiés (**section2**).

SECTION 1

Du Scepticisme à l'égard de la technique d'irradiation : privilégier l'information factuelle en la matière

Selon les organisations internationales, à savoir l'OMS, la FAO, l'AIEA et l'ISO, l'irradiation des aliments est un traitement alternatif qui est efficace, efficient et exempt de résidus chimiques ; voire l'irradiation peut maintenir le contenu nutritionnel et d'autres éléments positifs⁵⁵⁹(**sous-section1**). Par conséquent, même si l'image du rayonnement nucléaire est dangereuse pour

Voir : section 04 : champ d'application et types d'accord, Ibid.

⁵⁵⁸ Voir : section 1 : champ d'application, Ibid.

⁵⁵⁹ Pour illustration : l'irradiation augmente la durée de conservation de plusieurs aliments frais. A titre d'exemple, elle ralentit la maturation des fruits et empêche la germination des pommes de terre et des oignons. L'irradiation peut remplacer la fumigation chimique, produisant des épices et des herbes sûres et de haute qualité.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

certaines consommateurs, l'irradiation est utilisée pour réduire la charge microbienne dans certains aliments tels que les légumes, les herbes, les épices et les herbes séchées. De plus, de nombreuses études ont montré que la technologie d'irradiation en combinaison avec d'autres traitements peut être utilisée comme une méthode innovante et efficace pour ajouter de la valeur aux denrées alimentaires (**sous-section 2**).

SOUS –SECTION 1

L'irradiation des aliments : une exposition contrôlée des aliments aux rayonnements ionisants

L'utilisation de l'irradiation comme procédé alimentaire commercial dépend de son acceptation par les consommateurs. Fréquemment, ces derniers ne parviennent pas à différencier les aliments irradiés des aliments radioactifs (**A**), mais lorsque le processus leur sera clairement expliqué, il deviendra plus favorable (**B**).

A- Contamination et irradiation : deux modes paradoxaux

Les consommateurs sont conservateurs et réticents à accepter les aliments irradiés. Cela est souvent lié à la peur et à la confusion au sujet des radiations elles-mêmes et au manque de compréhension du processus.

L'irradiation des aliments n'est pas une technologie nouvelle. Les effets létaux des rayonnements ionisants sur les microbes ont été observés et rapportés dès 1898⁵⁶⁰, et des propositions visant à utiliser les rayonnements pour tuer les bactéries dans les aliments ont été avancées dès 1916⁵⁶¹.

En 1980, un comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts sur l'irradiation des aliments (JECFI) a donné aux aliments irradiés jusqu'à une dose absorbée moyenne globale de 10 kGy une déclaration de sécurité inconditionnelle : la dose

⁵⁶⁰ MARKO A.M, "atomic energy of Canada limited: biological effects of ionizing radiation, chalk river nuclear laboratories chalk river", Ontario KOJ 1J0,1981 May,p01, in : https://inis.iaea.org/collection/NCLCollectionStore/_Public/12/632/12632282.pdf

⁵⁶¹ KOOIJ J. van, « la conservation des aliments par irradiation », rayonnement et agriculture, AIEA bulletin, vol. 23, n° 3, p 35, in https://www.iaea.org/sites/default/files/23305783336_fr.pdf

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

moyenne de 10 kGy n'entraîne aucun risque toxicologique⁵⁶² ; par conséquent, les tests toxicologiques des aliments ainsi traités ne sont plus nécessaires.

En outre, le JECFI a également déclaré que l'irradiation des aliments jusqu'à une dose de 10 kGy n'introduit aucun problème microbiologique ou nutritionnel particulier⁵⁶³. Sur la base de ces conclusions, la CCA a adopté en 1983 une Norme générale pour les aliments irradiés et un Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations radiologiques utilisées pour le traitement des aliments⁵⁶⁴.

En 1997, l'OMS, conjointement avec la FAO et l'AIEA, a convoqué une nouvelle réunion d'experts pour aborder les questions liées à l'irradiation à forte dose, c'est-à-dire l'irradiation à des doses supérieures à 10 kGy. Il a été conclu que les aliments irradiés à n'importe quelle dose appropriée pour atteindre l'objectif technologique visé sont à la fois sûrs à la consommation et nutritionnellement adéquats⁵⁶⁵.

En pratique, deux types de sources de rayonnement sont couramment utilisés pour le traitement des aliments. Le premier est un conteneur métallique hermétiquement fermé d'éléments radioactifs - cobalt 60 ou césium 137 - qui produisent des rayons gamma. Les rayons sont dirigés sur les aliments irradiés, mais les aliments eux-mêmes n'entrent jamais en contact avec la source de cobalt ou de césium. Le deuxième type de source de rayonnement est une machine qui produit soit des rayons X, soit des électrons de haute énergie. En raison des caractéristiques physiques de ces sources, aucune radioactivité ne peut être induite dans les aliments ainsi traités, quelle que soit la quantité d'énergie (dose) absorbée par les aliments ou la durée d'irradiation des aliments.

Pourtant, le problème de perception avec ladite technologie est très répandu. Étant donné que les radiations sont généralement liées au pouvoir

⁵⁶² KOOIJ J. van, « la conservation des aliments par irradiation », op.cit, p35.

⁵⁶³ IDEM.

⁵⁶⁴ Pour d'amples informations à ce sujet, consulter le point intitulé : codex Alimentarius : le feu vert à l'irradiation de tous les aliments.

⁵⁶⁵ Rapport sur les réunions de comité d'experts et de groupe d'étude du 26 novembre 1999 à l'OMS Genève, qui fait part des recommandations concernant le rapport sur l'irradiation à haute dose, consulter :

OMS, valeur nutritive des aliments irradiés avec des doses supérieures à 10 kGy, Rapport FAO/IAEA/WHO Groupe d'étude, Genève, 15-20 Septembre 1997.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

destructeur de l'atome, les mythes et les idées fausses abondent, principalement en raison de la désinformation. La confusion commence par l'incapacité générale du public à faire la différence entre le processus d'irradiation et la radioactivité en tant que contaminant dans les aliments comme dans le cas d'accidents Tchernobyl et Fukushima.

A titre d'exemple, en réponse à l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima Dai-ichi de Tokyo Electric Power Co (TEPCO) en mars 2011, 54 pays et régions ont introduit des mesures d'importation des denrées alimentaires japonaises et 40 les ont levées sur la base d'une évaluation objective. Cependant, 14 pays maintiennent toujours des mesures d'importation, telles que des interdictions d'importer, des exigences et des certificats de test supplémentaires, et une tolérance de niveau non détectable lors des tests d'inspection aux frontières⁵⁶⁶.

En fait, édicter des mesures de salubrité pour des denrées alimentaires contaminés lors d'accidents nucléaires est une préoccupation internationale. A ce

⁵⁶⁶ A titre d'exemple, consulter l'opposition de la Corée : OMC, Corée – interdictions d'importer, et prescriptions en matière d'essais et de certification pour les radionucléides, rapport du groupe spécial, WT/DS495/R, 22 février 2018.

Pour d'amples informations au sujet d'importation des denrées alimentaires en provenance du Japon, consulter : NIVOIX Sophie & REY Serge, « TEPCO après Fukushima : résistance ou résilience ? BOUVARD J., PATIN C. Japon Pluriel 12 - Autour de l'image : arts graphiques et culture visuelle au Japon », actes du 12^{ème} colloque de la Société française des études japonaises, éditions Piquier, 2018, pp.645-660.

En fait, une suite à sujet sera abordée dans le prochain d'élément de la présente étude.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

sujet, la CCA⁵⁶⁷, l'AIEA⁵⁶⁸ et la CIPR⁵⁶⁹ ont élaborées des normes pour l'évaluation et à la gestion des radionucléides dans les denrées alimentaires.⁵⁷⁰ L'établissement des limites indicatives pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées à la suite d'une situation d'urgence nucléaire a été examiné pour la première fois par la CCA à la suite de l'accident nucléaire survenu à Tchernobyl en 1986, car aucunes orientations internationales complètes n'existaient sur ce sujet. La première version desdites normes a été adoptée par le Codex en 1989 (à la dix-huitième session de la CCA). En fait, les normes du

⁵⁶⁷ La norme CODEX (CXS 193-1995) précise que lesdites normes pour la gestion des risques des radionucléides s'appliquent aux "radionucléides contenus dans les aliments destinés à la consommation humaine et faisant l'objet d'un commerce international, qui ont été contaminés à la suite d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique". Bien qu'il n'ait pas établi de directives spécifiques relatives à l'échantillonnage pour les essais sur les produits concernant la présence de radionucléides, le Codex énonce des Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) qui donnent des orientations sur les procédures d'échantillonnage visant à faire en sorte que les aliments soumis à des essais soient conformes à une norme produit du Codex donnée, ainsi que les Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires dans le cas spécifique du commerce international.

Voir respectivement :

FAO/ OMS, CXS 193-1995, op.cit.

FAO/OMS, directives générales sur l'échantillonnage, CAC/GL 50-2004, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B50-2004%252FCXG_050f.pdf

⁵⁶⁸ AIEA, préparation et conduite des interventions en cas de situation d'urgence nucléaire ou radiologique : prescriptions générales de sûreté, N° GSR Part 7, Vienne, 2017.

⁵⁶⁹ CIPR, protection radiologique des personnes et de l'environnement en cas d'accident nucléaire majeur, publication n°146, juin 2022, in : https://www.icrp.org/docs/P146_french.pdf

⁵⁷⁰ Certes, en rapport avec la présente étude, il s'agit des radionucléides survenus du fait de l'utilisation ou d'essais d'armes nucléaires ou à la suite d'accidents se produisant dans des installations nucléaires. Toutefois, il est à noter que les radionucléides – ou nucléides radioactifs – sont soit présents sous forme naturelle soit issus de l'activité humaine dans le monde, et les personnes y sont exposés de manière permanente. Les sources naturelles de rayonnements ionisants (la radioactivité) sont par exemple le sol, l'eau ou la végétation ; certains rayons X et appareils médicaux sont une source de rayonnements ionisants provenant de l'activité humaine.

Ainsi, les aliments cultivés dans le sol peuvent devenir naturellement radioactif par absorption du sol qui contient de nombreux éléments radioactifs tels que l'uranium, le thorium et le potassium.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

KANT Krishan & al, "Natural radioactivity in Indian vegetation samples", in International Journal of Radiation Research, volume 13, number 02, April 2015, pp143-150.

Pour d'amples informations au sujet du risque de contamination des denrées alimentaires par la radioactivité, consulter :

BLANQUART Sophie, risque de contamination des filières de production des denrées alimentaires par des rejets accidentels de radionucléides : rédaction de fiches synthétiques à l'usage des décideurs, thèse pour obtenir le grade de docteur vétérinaire, école nationale vétérinaire, université Claude-Bernard, Lyon, 17 décembre 2009.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Codex pour les radionucléides ont été élaborées par le CCFAC, sur la base d'un texte préparé conjointement par la FAO, l'OMS et l'AIEA⁵⁷¹.

Outre lesdites normes du Codex, il est primordial de tenir compte des critères convenus au niveau international concernant la concentration de radionucléides dans les aliments pour les pays où une situation d'urgence radiologique s'est produite⁵⁷².

En bref, à la suite d'une urgence nucléaire, les pouvoirs publics doivent fournir un contrôle des denrées alimentaires et abstenir la consommation et la distribution de certains aliments dans certaines zones si leur teneur en radionucléides dépasse les limites fixées par la réglementation nationale. Il est préconisé que les autorités compétentes transmettent des informations sur les résultats des contrôles effectués et sur les décisions prises concernant la consommation et la distribution des denrées alimentaires. Tandis que, les pays importateurs peuvent imposer des mesures de contrôle des aliments, à savoir l'exigence des documents attestant de la sécurité des produits ou de l'origine géographique des aliments. Certains pays pourront décider de suspendre les importations de denrées alimentaires importées des zones troublées ou de

⁵⁷¹ CAC, limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle, CAC /GL 5, 1989.

⁵⁷² Lesdits critères sont décrits dans les documents suivants :

AIEA, critères à utiliser pour la préparation et la conduite des interventions en cas d'urgence nucléaire ou radiologique : guide général de sûreté, collection normes de sûreté de l'AIEA n° GSG-2, coparrainé par l'AIEA, le BIT, la FAO, l'OMS et l'OPS, Vienne, 2012.

AIEA, préparation et conduite des interventions en cas de situation d'urgence nucléaire ou radiologique : prescriptions générales de sûreté, op.cit.

Pour d'amples informations, consulter :

OMS, « radioactivité dans les aliments après une situation d'urgence nucléaire », 04 mars 2022, in : <https://www.who.int/fr/news-room/questions-and-answers/item/radioactivity-in-food-after-a-nuclear-emergency>

Voir aussi : ISO, mesurage de la radioactivité — radionucléides émetteurs gamma — méthode d'essai de dépistage par spectrométrie gamma utilisant des détecteurs par scintillation, ISO 19581:2017, in : <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:65307:fr>

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

consolider le contrôle des aliments en provenance desdites en analysant la radioactive au poste frontalier⁵⁷³.

B- L'irradiation des aliments : un point de contrôle critique dans la chaîne alimentaire

L'irradiation a de nombreuses applications dans le domaine de la sécurité alimentaire qui répondent pleinement à la définition d'un CCP⁵⁷⁴. Il est utilisé pour

⁵⁷³ Ces derniers temps, suite à l'invasion de l'Ukraine par la Russie, l'application desdites mesures s'avèrent cruciales pour toutes importations de provenance de l'Ukraine. Certes, cette crise a paralysé les échanges extérieurs des différents pays du monde avec l'Ukraine. Pourtant, les risques nucléaires dans ce pays sont de véritable source d'inquiétude.

En effet, l'autorité de sûreté ukrainienne a précisé que :

« La perte du refroidissement du combustible nucléaire entraînera des rejets radioactifs importants dans l'environnement. Par conséquent, un tel événement peut dépasser tous les accidents précédents survenus dans les centrales nucléaires, y compris l'accident de Tchernobyl et l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi. Il convient de rappeler qu'en plus des six unités de production d'électricité sur le site de la centrale nucléaire de Zaporizhzhya, il existe une installation d'entreposage de combustible nucléaire usé, dont l'endommagement par un bombardement entraînera également des rejets radioactifs ».

Voir : ACRO, risques nucléaires suite à l'invasion de l'Ukraine par la Russie, 6 octobre 2022, in : <https://www.acro.eu/tchernobyl-et-linvasion-de-lukraine/>

Dans cette perspective, étant donné que l'Ukraine est le principal pays exportateur de céréale vers l'Algérie, toute opération d'importation est subordonnée par la présentation d'un certificat d'analyses isotopiques, attestant le niveau de contamination radioactive dans les céréales importés, délivré par l'autorité ukrainienne compétente en la matière.

Ledit certificat est établi après une opération de contrôle approfondie des niveaux de contamination radioactive des céréales exportées, effectué par le commissariat à l'énergie atomique. Les contrôles portent sur des échantillons prélevés selon les modalités et les techniques d'échantillonnage inhérentes aux céréales, puis les résultats de l'analyse doivent être communiqués au plus tard dans les quarante-huit heures (48h). En conséquence, des résultats conformes aux tolérances maximales, fixées par les autorités algériennes (par arrêté du ministre chargé du commerce), permettent la commercialisation et la consommation des céréales importées.

Pour d'amples informations sur ladite exigence, consulter les articles de 92 à 95 du décret présidentiel n° 05-117 du 11 avril 2005 relatif aux mesures de protection contre les rayonnements ionisants, JO n° 27 du 13 avril 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Pour des détails au sujet de la mission de contrôle effectuée par le commissariat à l'énergie atomique, consulter le décret présidentiel n°96-436 du 1^{er} décembre 1996 portant création, organisation et fonctionnement du commissariat à l'énergie atomique, JO n°75 du 04 décembre 1996. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

⁵⁷⁴ Un CCP est défini comme « une étape du processus à laquelle une ou des mesures de maîtrise sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, avec une ou des limites critiques définies et une mesure permettant l'application de corrections ».

Voir : ISO, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain, ISO 22000, élément 3 : termes et définitions, 2^{ème} édition, 2018, p03.

Dans ce contexte, l'irradiation est pleinement qualifiée de CCP. L'irradiation est un traitement non thermique qui peut être utilisé efficacement pour éliminer ou réduire à des niveaux acceptables le nombre de bactéries pathogènes dans les aliments crus ou peu transformés.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

inactiver les parasites et les formes végétatives des bactéries de la volaille, de la viande et des produits carnés⁵⁷⁵, du poisson et d'autres fruits de mer ainsi que des fruits et légumes.

Comme indiqué précédemment, l'irradiation est de plus en plus appelée « pasteurisation à froid », car elle peut éliminer les agents pathogènes dans les aliments sans augmentation substantielle de la température du produit et sans causer de modifications physiques ou chimiques importantes dans les aliments⁵⁷⁶.

De plus, ladite technique rend les aliments plus sûrs à consommer en détruisant les bactéries, ce qui est très similaire au processus de pasteurisation. L'irradiation ne laisse pas les aliments radioactifs pendant deux saisons⁵⁷⁷. D'ailleurs, un traitement efficace par irradiation des aliments est associé à un matériau d'emballage efficace, qui remplit toutes les fonctions techniques d'emballage ainsi qu'une résistance aux radiations.

Pourtant, une fois irradiés, les aliments peuvent être susceptibles d'être contaminés à moins d'être emballés de manière appropriée. Par conséquent, si l'irradiation est destinée à contrôler la détérioration microbiologique ou l'infestation d'insectes, le préemballage devient une partie intégrante du processus. Les fonctions techniques de l'emballage sont bien connues. Cela comprend la prévention de l'absorption ou de la perte d'humidité, le maintien d'une atmosphère autre que l'air, la protection contre les dommages mécaniques ou simplement le maintien de la propreté des aliments.

Étant donné que les matériaux d'emballage sont également exposés aux rayonnements pendant le traitement, ces matériaux doivent donc répondre à des

⁵⁷⁵ A ce sujet, des enquêtes affirment que les astronautes la NASA mangent de la viande stérilisée par irradiation pour éviter de contracter des maladies d'origine alimentaire lorsqu'ils volent dans l'espace.

Voir : l'Agence spatiale canadienne (CSA), « les aliments dans l'espace : l'alimentation des astronautes à bord de la SSI et au-delà », 9 mai 2017, in : <http://tomatosphere.parlonssciences.ca/Ressources/bibliotheque/ArticleId/5433/les-aliments-dans-lespace.aspx>

⁵⁷⁶ A titre de rappel, revoir l'introduction du présent chapitre.

Pour d'amples informations, consulter :

RENARD Catherine, 2.9. Comment conserver les aliments : stérilisation, pasteurisation, surgélation, séchage, 4^e gamme, in : l'alimentation à découvert, CNRS éditions, Paris, 2015, pp 80.83

⁵⁷⁷ Voir : KEBBIR Hadda, concentration de l'uranium -238 dans les eaux thermales à l'Est Algérien, thèse de doctorat sciences physique, option génie nucléaire, faculté des sciences, université Ferhat ABBAS, SETIF, 2017, p20.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

exigences supplémentaires telles que la résistance aux rayonnements en ce qui concerne leurs propriétés fonctionnelles. De plus, il ne doit pas transmettre de substances toxiques aux aliments ni altérer l'odeur des produits. Parmi ces nombreux matériaux d'emballage actuellement disponibles tels que la cellulose, le verre, les métaux et les polymères organiques, les plastiques présentent des avantages uniques par rapport à l'utilisation de récipients rigides conventionnels du point de vue de la flexibilité, du faible coût, de la légèreté et du faible rapport poids/volume. De plus en plus, les matériaux d'emballage destinés à être utilisés dans les processus aseptiques des lignes de l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique sont désormais stérilisés par rayonnement ionisant.

Les matériaux d'emballage utilisés pour les aliments irradiés sont généralement classés en deux catégories en fonction du type de traitements par rayonnement. Processus nécessitant des doses inférieures à 10kGy, tels que l'extension de la durée de conservation des aliments. Procédés nécessitant des doses de 10 à 60 kGy, pour le stockage tel que la viande et la volaille pendant de longues périodes sans réfrigération.

SOUS- SECTION 2

Promouvoir l'irradiation des aliments : une issue pour la réalisation des ODD2

Avec les préoccupations croissantes dues à la forte aversion pour les contaminants chimiques de conservation dans le monde entier, l'irradiation a été identifiée comme la méthode la plus plausible pour lutter contre les problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments (A). Ainsi, l'irradiation est une technologie qui peut être utilisée en toute sécurité pour réduire les pertes d'aliments dues à la détérioration causée par les micro-organismes d'altération et facilite un stockage sûr sans conditions de réfrigération (B).

A- L'irradiation des aliments : une technique intense et efficace pour améliorer la salubrité des aliments

L'irradiation des aliments est l'un des moyens les plus efficaces de conservation des aliments (1), pour inactiver les micro-organismes (2) et détruire les insectes nuisibles (3).

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

1- Prolongation de la durée de conservation

La durée de conservation de nombreux fruits et légumes, viandes, volailles, poissons et fruits de mer peut être considérablement prolongée par un traitement par irradiation⁵⁷⁸.

En fonction de la dose d'énergie ionisante appliquée, l'irradiation produit des changements organoleptiques pratiquement nuls ou mineurs aux aliments sous irradiation, ce qui les rend particulièrement importants pour le contrôle de la qualité post-récolte des produits frais⁵⁷⁹ en modifiant les changements biologiques normaux associés à la maturation, le mûrissement, la germination et le vieillissement⁵⁸⁰.

Il a été démontré que l'exposition à une faible dose de rayonnement ralentit le mûrissement des bananes, des mangues et des papayes, contrôle la pourriture fongique des fraises et inhibe la germination des tubercules de pomme de terre, des bulbes d'oignon, des ignames et d'autres aliments végétaux à germination⁵⁸¹.

2- Diminution des micro-organismes pathogènes

Étant donné que l'irradiation n'augmente pas considérablement la température des aliments sous irradiation, elle est particulièrement importante pour le contrôle des maladies d'origine alimentaire dans les fruits de mer, les produits frais et les produits carnés congelés. Il a été démontré que les rayonnements ionisants réduisaient le nombre de bactéries pathogènes telles que *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella*, *Clostridium*

⁵⁷⁸ OMS & FAO, l'irradiation des produits alimentaires une technique pour conserver et améliorer la salubrité des aliments, OMS, Genève, 1989, p41.

⁵⁷⁹ NIEMIRA BA and FAN X, "low-dose irradiation of fresh and fresh-cut produce: Safety, sensory, and shelf Life", in Sommers CH and Fan X editor Food Irradiation Research and Technology, Iowa: Blackwell Publishing, 2006, p169.

⁵⁸⁰ OMS & FAO, l'irradiation des produits alimentaires une technique pour conserver et améliorer la salubrité des aliments, op.cit, p20.

⁵⁸¹ Pour d'amples information au sujet de la conservation des fruits et légumes par l'irradiation, consulter : THOMAS P, « irradiation of fruits and végétales », in Molins RA editor. Food Irradiation: Principles and Applications, New York: John Wiley & Sons, 2001, pp 213-240.

THOMAS P, "irradiation of tuber and bulb crops", in: Molins RA editor. Food Irradiation: Principles and Applications, New York: John Wiley & Sons, 2001, pp241-272.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

botulinum, etc⁵⁸² dans divers produits alimentaires et permettaient d'irradier les aliments dans leur emballage final. De plus, la technologie d'irradiation décontamine les épices, les herbes et les assaisonnements de légumes des micro-organismes présents dans l'environnement⁵⁸³. Cependant, l'irradiation seule peut ne pas être suffisante pour réduire le nombre d'épidémies d'intoxication alimentaire, il est essentiel de respecter les bonnes pratiques de fabrication pour éviter une contamination ultérieure pendant le traitement.

3- Désinfestations (Désinsectisation)

Le principal problème rencontré dans la conservation des grains et des produits céréaliers est l'infestation par les insectes⁵⁸⁴. L'irradiation s'est avérée être une méthode de lutte antiparasitaire efficace pour ces produits et une bonne alternative au bromure de méthyle, le fumigeant le plus largement utilisé pour la lutte contre les insectes, qui est en train d'être éliminé en raison de ses propriétés d'appauvrissement de la couche d'ozone⁵⁸⁵.

La désinfestation vise à prévenir les pertes causées par les insectes dans les céréales, les légumineuses, la farine, les céréales, les grains de café, les fruits frais et secs, les noix séchées et d'autres produits alimentaires séchés⁵⁸⁶. Il convient de mentionner qu'un emballage approprié des produits irradiés est nécessaire pour prévenir la réinfestation d'insectes.

⁵⁸² PANISSET Jean-Claude, DEWAILLY Éric & DOUCET-LEDUC Hélène, « contamination alimentaire », in environnement et santé publique- fondements et pratiques, 2003, p390.

⁵⁸³ Jusqu'au début des années 1980, la plupart des épices et herbes étaient fumigées, généralement avec des gaz stérilisants tels que l'oxyde d'éthylène pour détruire les micro-organismes contaminants. Cependant, l'utilisation dudit gaz a été interdite dans un certain nombre de pays en raison de sa cancérogénicité avérée.

Voir : FAO & UNEP, convention de Rotterdam - Application de la procédure de consentement préalable en connaissance de cause à des produits chimiques interdits ou strictement réglementés, document d'orientation des décisions : Oxyde d'Éthylène, 1^{er} novembre 2001.

Voir aussi : ANSES, avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'utilisation de biberons stérilisés à l'oxyde d'éthylène, Maisons-Alfort, le 16 décembre 2011.

⁵⁸⁴ MAINUDDIN Ahmed, "irradiation disinfection of stored foods", Food Preservation Section, Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in Food and Agriculture International Atomic Energy Agency Wagramerstrasse 5, P.O. Box 100 A-1400 Vienna, Austria, p1106.

⁵⁸⁵ Consulter : PNUE, élimination du bromure de méthyle dans les pays en développement : histoire d'une réussite et des défis à relever, Nairobi, Kenya, 2014.

⁵⁸⁶ MAINUDDIN Ahmed, op.cit, p1106.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Certes, l'irradiation tue les insectes contaminants et les agents pathogènes, mais ce faisant, elle crée également des sous-produits chimiques nouveaux et inconnus et détruit les nutriments⁵⁸⁷. L'irradiation n'élimine pas, mais masque plutôt la saleté causée par les pratiques agroalimentaires non hygiéniques, notamment l'élevage industriel, les abattoirs sales et les méga-fermes non réglementées.

B- L'irradiation des aliments : une panacée aux crises alimentaire

Comme indiqué précédemment, l'irradiation des aliments est une technologie qui offrent de plus grandes possibilités d'améliorer la productivité agricole, à savoir l'amélioration de la qualité et de la durée de conservation des fruits et légumes, ainsi que l'amélioration de la saveur, de la texture et de la valeur nutritionnelle des cultures vivrières. Cela est la conséquence du besoin réduit d'intrants externes tels que les produits agrochimiques et le fait que l'agriculteur a le contrôle des ressources et des intrants utilisés. Ainsi, ladite technologie est une issue afin de garantir la sécurité alimentaire au moment des crises économiques.

D'ailleurs, une telle alternative est préconisée en ce moment où le système alimentaire mondial peine à nourrir la population croissante de manière durable, sous la pression causée par le changement climatique et la pandémie de Covid-19.

Le premier scénario est centré sur le facteur d'une flambée mondiale des prix des denrées alimentaires et des intrants nécessaires à la production agro-alimentaire⁵⁸⁸. Tandis que, la situation s'est empiré à cause de l'impact de la guerre russo-ukrainienne sur l'approvisionnement alimentaire mondial. Pour la

⁵⁸⁷ Union des consommateurs, aliments irradiés : les enjeux pour les consommateurs, rapport final du projet de recherche présenté au bureau de la consommation d'industrie Canada, Montréal, Québec, 18 juillet 2006, p29.

⁵⁸⁸ Dans le contexte de la covid-19, les protocoles et dispositions pandémiques interfèrent avec la chaîne d'approvisionnement du marché avec une production et une distribution altérées accompagnées d'un déclin du commerce international. Cela a affecté tous les processus qui relient la production agricole au consommateur final. Ainsi, la pandémie a semé un grave impact sur la sécurité alimentaire en raison de la distorsion de la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale.

Tandis que, le changement climatique a un impact sur la sécurité alimentaire par diverses voies. L'impact direct s'est fait repérer sur les rendements agricoles et indirectement sur la disponibilité et la qualité de l'eau, les ravageurs, les maladies et la pollinisation. De plus, l'évolution de la concentration de dioxyde de carbone dans l'atmosphère a affecté la biomasse et la qualité nutritionnelle, ainsi que les risques liés aux installations de transport et de stockage.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

plupart des analystes, ledit conflit armé est considéré comme une bombe à retardement pour la sécurité alimentaire⁵⁸⁹.

En effet, il n'est pas négligeable que la guerre russo-ukrainienne provoque une crise alimentaire mondiale similaire ou pire que celle de 2007 et 2008. La Russie et l'Ukraine sont des acteurs agricoles clés, exportant ensemble près de 12 % des denrées alimentaires commercialisées dans le monde. Ce sont d'importants fournisseurs de produits agricoles de base, notamment du blé, du maïs et de l'huile de tournesol, et la Russie est le premier exportateur mondial d'engrais⁵⁹⁰.

Plusieurs régions dépendent fortement des importations de ces deux pays pour leur approvisionnement alimentaire de base. La Russie et l'Ukraine réunies fournissent plus de 50 % des importations céréalières d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, tandis que les pays d'Afrique de l'Est importent 72 % de leurs céréales de Russie et 18 % d'Ukraine⁵⁹¹.

Les résultats affirment que les pays en développement sont particulièrement les plus vulnérables à l'insécurité alimentaire. Quoique, l'irradiation des aliments ne peut pas résoudre ce problème, malgré les revendications qui ont été faites à leur sujet. En fait, la plupart des pays ont approuvé ladite technologie⁵⁹², bien avant la survenue desdits phénomènes, mais le coût élevé des unités d'irradiation et, en particulier, la perception négative du consommateur pour sa sécurité, ne sont pas aussi répandus que les autres technologies conventionnelles.

⁵⁸⁹ OSENDARP Saskia and others, "act now before Ukraine war plunges millions into malnutrition", in *Nature*, Volume 604, 28 April 2022, p 621.

⁵⁹⁰ FAO, the importance of Ukraine and the Russian Federation for global agricultural markets and the risks associated with the current conflict, information note, 25 March 2022 Update, in: <https://www.fao.org/3/cb9236en/cb9236en.pdf>

⁵⁹¹ IDEM.

⁵⁹² Cela est le cas de l'Algérie qui maintien les modes biologiques et conventionnels pour la production et la conservation des denrées alimentaires malgré l'adoption la technologie d'irradiation des aliments depuis l'année 2005.

Voir : le décret présidentiel n°05-118 du 11 avril 2005, relatif à l'ionisation des denrées alimentaires, JO n° 27 du 13 avril 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

SECTION 2

L'optimisation des techniques marketing : une solution aux échecs commerciaux des aliments irradiés

Bien que les autorités sanitaires ont approuvé la technique d'ionisation, le manque de connaissances sur les aliments irradiés et son fonctionnement fait craindre que les aliments irradiés soient radioactifs. Ainsi, afin de renforcer la confiance des consommateurs dans la sécurité de cette technologie, il s'avère nécessaire de mener un vaste programme de commercialisation et d'éducation avant l'introduction des aliments irradiés sur le marché (**sous-section1**). En outre, il convient que les attitudes des organisations internationales et des marketeurs influencent fortement les opinions des consommateurs de payer la valeur ajoutée et la qualité améliorée obtenues grâce à l'irradiation des aliments (**sous-section2**).

SOUS –SECTION 1

Des messages positifs du marché de l'irradiation des aliments pour des consommateurs plus réceptifs

Bien que les aliments irradiés et le processus d'irradiation des aliments aient été soigneusement testés et que la meilleure qualité des denrées traitées ait été reconnue, leur quantité dans le commerce international n'est pas significative. En fait, le manque d'acceptation de l'irradiation des aliments est principalement dû à des idées fausses et à une peur irrationnelle des technologies liées au nucléaire (**A**). En outre, les consommateurs sont confus et ne parviennent pas à différencier les aliments irradiés des aliments radioactifs (**B**).

A- L'étiquetage des aliments irradiés : un outil d'aide pour la prise de décision d'achat

Comme d'autres formes de transformation, l'irradiation peut affecter les caractéristiques des aliments. Le choix du consommateur exige que les aliments irradiés soient correctement étiquetés et, conformément aux exigences générales en matière d'étiquetage, il est nécessaire que le producteur d'aliments informe le consommateur que l'aliment a été irradié. Cependant, l'étiquetage des aliments traités par irradiation a été l'un des problèmes les plus controversés liés à la production commerciale.

En effet, le Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts a conclu que pour les aliments irradiés dont la consommation a été approuvée, il n'y avait aucune raison

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

scientifique valable d'identifier les produits avec une étiquette au niveau de la vente au détail alors qu'un étiquetage similaire n'est pas requis pour les autres méthodes de traitement utilisées⁵⁹³.

Tandis que, la CCA, après avoir reçu les recommandations du comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts, a renvoyé la question de l'étiquetage à son comité. Au résultat, ce dernier est convenu de recommander qu'un étiquetage portant une déclaration écrite indiquant que l'aliment a été irradié ou contient des ingrédients ou des composants irradiés est obligatoire⁵⁹⁴.

Dans le cas où des aliments entiers ont été irradiés, la CCA exige que l'étiquette porte l'express « traité par rayonnement » ou « traité par irradiation » et le cas échéant ajouter le symbole « RADURA » à proximité immédiate du nom de l'aliment.⁵⁹⁵

Cependant, si des ingrédients irradiés sont inclus dans des aliments qui n'ont pas été irradiés, aucun étiquetage particulier n'est requis sur les emballages de vente au détail⁵⁹⁶. Un étiquetage spécial est requis pour les aliments qui ne sont pas encore sur le marché de détail et qui subiront une manipulation supplémentaire pour garantir que les aliments ne sont pas irradiés à plusieurs reprises⁵⁹⁷. Dans ce sens, il est nécessaire que d'autres articulations honnêtes, telles que la raison de l'irradiation de l'aliment, soient éventuellement incluses.

En fait, il est dans l'intérêt des responsables gouvernementaux, des producteurs alimentaires et des consommateurs de pouvoir distinguer avec précision les aliments ou ingrédients irradiés et non irradiés. L'étiquetage renforce la protection du consommateur en affirmant la liberté de sélection du produit. En outre, le fondement scientifique de l'évaluation de la sécurité des aliments irradiés est la connaissance des modifications chimiques des aliments induits par les

⁵⁹³ OMS, salubrité des aliments irradiés, rapport d'un comité mixte AIEA/FAO/OMS d'experts, série de rapports techniques n° 659, Genève, 1981.

⁵⁹⁴ FAO/OMS, CXS 1-1985, l'élément 5.2: aliments irradiés, op.cit.

⁵⁹⁵ IDEM.

Voir aussi, CCA, CODEX STAN 106-1983, l'élément 7.2 : Aliments préemballés destinés à la consommation directe, op.cit.

⁵⁹⁶ En fait, dans ce cas, il faut le préciser dans la liste des ingrédients.

⁵⁹⁷ CCA, CODEX STAN 106-1983, l'élément 7.1 : Tenue des stocks, op.cit.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

rayonnements. Toutefois, pour certains chercheurs, le symbole RADURA couplé soit à « traités par rayonnements ionisants » soit à « irradiés ») est l'enjeu clé pour les consommateurs et peut avoir des connotations négatives. Ainsi, une formulation alternative, par exemple « électroniquement pasteurisé » serait utile⁵⁹⁸.

B- Une sensibilisation accrue des consommateurs : le facteur clé pour tirer parti du potentiel de l'irradiation des aliments

Bien que les avantages et l'innocuité de l'irradiation des aliments ont été scientifiquement prouvés, la sensibilisation des consommateurs à ces informations est restée limitée. Par conséquent, les consommateurs rejettent l'irradiation des aliments en raison de leur confusion quant à ce qu'est l'irradiation des aliments. Le manque de connaissances sur l'irradiation des aliments et son fonctionnement génère la crainte que les aliments irradiés soient radioactifs. Une autre préoccupation est que la nourriture irradiée contient des radicaux libres et des produits radio-lytiques. En fait, les professionnels de l'alimentation et de la santé pourraient jouer un rôle déterminant dans la sensibilisation du consommateur quant aux avantages et aux limites de l'irradiation des aliments et faciliter ainsi l'acceptation par le consommateur des aliments irradiés.

Les avantages de l'irradiation des aliments (sécurité des processus, réduction de l'utilisation de produits chimiques et amélioration de la qualité et de la sécurité des aliments) par rapport à d'autres techniques de conservation des aliments telles que la mise en conserve, la congélation ou le traitement chimique l'emportent largement sur les inconvénients.

A ce sujet, l'ICGFI évalue les développements mondiaux et fournit un point focal de conseil sur l'application de l'irradiation des aliments aux États membres. La priorité la plus élevée est attribuée à son programme de travail visant à promouvoir l'information du public sur l'irradiation des aliments, en examinant le processus de manière objective. Il fournit des publications sur la sécurité, l'efficacité et la commercialisation du procédé, les aspects législatifs et le contrôle des installations d'irradiation et organise également des cours de formation pour

⁵⁹⁸ MOREHOUSE Kim M & KOMOLPRASERT Vane, irradiation of Food and Packaging: An Overview, "chapter 1: Irradiation of Food and Packaging", American Chemical Society (ACS) Symposium Series 875, Washington, 2004, pp 1-11

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

le personnel technique de l'usine, les inspecteurs alimentaires, les journalistes et autres⁵⁹⁹.

La Division conjointe AIEA/OMS/FAO publie des rapports sur les volumes de produits alimentaires commercialement irradiés⁶⁰⁰. Néanmoins, il est difficile d'obtenir des informations fiables sur les quantités de produits commercialement irradiés car ces informations, qui proviennent des sociétés d'irradiation, sont souvent considérées comme confidentielles sur le plan commercial.

En règle générale, les consommateurs sont conservateurs et, sauf explication appropriée, ils sont réticents à accepter les produits transformés par l'irradiation. De nombreux consommateurs sont d'abord hostiles à l'irradiation, mais lorsque le processus leur est expliqué, ils deviennent généralement plus favorables. Ainsi, des efforts supplémentaires sont nécessaires pour démystifier l'irradiation des aliments auprès des consommateurs. Précisément, les organismes professionnels ont un rôle à jouer pour informer les consommateurs des avantages et des limites de la technologie afin qu'ils puissent prendre des décisions éclairées sur l'achat et la consommation d'aliments irradiés.

SOUS- SECTION 2

Prédire le comportement des consommateurs : un mécanisme pour optimiser l'appréciation des aliments irradiés

Si les consommateurs appréciaient l'impact positif que l'irradiation pourrait avoir sur l'approvisionnement alimentaire, les décisions d'achat étaient basées sur la santé et la nutrition. Cependant, l'acceptation des aliments irradiés par les consommateurs est basée sur un processus décisionnel complexe évaluant les coûts et les bénéfices perçus du procédé par rapport aux alternatives existantes, d'une part **(A)**, et liée à la nature de l'environnement économique, politique et social dans lequel les choix alimentaires s'effectuent, d'autre part **(B)**.

⁵⁹⁹ consulter: TAPE N.W, "International Consultative Group on Food Irradiation: role, achievements, and impact, 1984-88", topical reports, IAEA bulletin, 1/1989, pp35-38.

⁶⁰⁰ KOOIJ J. van, « l'irradiation des produits alimentaires gagne du terrain », alimentation et agriculture, AIEA bulletin, vol. 26, no 2, p21, in https://www.iaea.org/sites/default/files/26205781721_fr.pdf.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

A- L'analyse coûts-avantages pour une réflexion raisonnable

Dans l'évolution du commerce international, le passage à l'irradiation des aliments revêt une grande importance. En fait, l'ionisation tend à devenir une technologie miraculeuse pour satisfaire aux exigences sanitaires et phytosanitaires des pays importateurs.

Quoique, l'acceptation de ladite technologie est motivée par la perception des bénéfices potentiels. Un manque d'avantages perçus conduit la majorité des consommateurs à remettre en question le besoin et l'utilité des aliments irradiés, et peut même accentuer les risques perçus et les préoccupations morales.

Par rapport au traitement thermique ou chimique, l'irradiation qu'aux doses autorisées est une technologie efficace et appropriée pour détruire les agents pathogènes d'origine alimentaire courants tels que Salmonella, E. coli 0157 :H7, listeria monocytogenes et Staphylococcus aureus associés à la viande, la volaille, et produits frais⁶⁰¹. Etant donné que les agents pathogènes présents dans la volaille ou la viande crue peuvent être considérablement réduits par une irradiation à faible dose⁶⁰², les effets de la contamination croisée dans les aliments sont atténués. Ces attributs ont conduit les experts à déclarer que l'irradiation est un point de contrôle critique efficace dans un système HACCP⁶⁰³.

L'irradiation garantit également la sécurité des aliments même s'ils ne sont pas complètement cuits⁶⁰⁴. Certains contaminants microbiologiques sont résistants à l'irradiation, notamment les virus, les spores bactériennes, certaines moisissures et levures et les prions (les agents responsables de la maladie de la vache folle). Par conséquent, les aliments pasteurisés doivent être réfrigérés et d'autres mesures de sécurité alimentaire doivent être utilisées en combinaison

⁶⁰¹ ROBERTS Tim, "cold pasteurization of food by irradiation", virginia states university, 1998, p 06, in: <https://seafood.oregonstate.edu/sites/agscid7/files/snic/cold-pasteurization-of-food-by-irradiation.pdf>

⁶⁰² KOUIJ J. van, « la conservation des aliments par irradiation », op.cit, p35.

⁶⁰³ CCA, code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation, élément contrôles des risques, op.cit, p06.

Pour d'amples informations, consulter aussi :

OMS, salubrité des aliments irradiés, op.cit.

OMS, valeur nutritive des aliments irradiés avec des doses supérieures à 10 kGy, op.cit.

⁶⁰⁴ PANISSET Jean-Claude, DEWAILLY Éric &DOUCET-LEDUC Hélène, op.cit, p373.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

avec l'irradiation des aliments pour éliminer ces agents pathogènes ou pour inhiber leur croissance⁶⁰⁵.

De plus, l'irradiation peut réduire les contaminants chimiques car elle élimine le besoin de traitements chimiques tels que l'oxyde d'éthylène (un produit chimique utilisé pour fumiger les épices et les herbes) ou d'autres fumigeant pour protéger le riz et les céréales contre les infestations d'insectes⁶⁰⁶. Il prolonge la durée de conservation en retardant la maturation ou la détérioration des fruits et légumes et constitue un traitement phytosanitaire approuvé pour certains fruits et légumes tropicaux et semi-tropicaux. Il peut être utilisé sur les fruits mûrs et les fruits qui ne tolèrent pas le traitement thermique⁶⁰⁷. De plus, l'irradiation ne provoque pas de points durs ni n'augmente la sensibilité aux moisissures. Elle peut également empêcher la propagation d'insectes nuisibles (comme la mouche méditerranéenne des fruits)⁶⁰⁸. Enfin, l'irradiation réduit le gaspillage et prolonge la durée de conservation et peut donc réduire certains coûts de gaspillage qui compensent les coûts supplémentaires de l'irradiation.

En conséquence, certains aliments irradiés sont vendus à des prix comparables à ceux des aliments non irradiés car les pertes ont été réduites et la durée de conservation a été augmentée par l'irradiation. Dans d'autres cas, une

⁶⁰⁵ Il est important de se rappeler que l'irradiation ne remplace pas les bonnes pratiques de manipulation des aliments par les producteurs, transformateurs et consommateurs. Les aliments irradiés doivent être entreposés, manipulés et cuits de la même manière que les aliments non irradiés, car ils pourraient encore être contaminés par des organismes pathogènes après l'irradiation si les règles élémentaires de sécurité sanitaire des aliments ne sont pas respectées.

En effet, éduquer les producteurs primaires aux bonnes pratiques agricoles et aquacoles et les consommateurs à la manipulation sûre des aliments est une mesure de contrôle essentielle pour garantir la sécurité alimentaire et prévenir les maladies d'origine alimentaire. Cependant, comme indiqué précédemment, cela seul ne suffit pas pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. L'efficacité de telles mesures serait grandement améliorée si l'irradiation était introduite dans la chaîne alimentaire comme mesure de contrôle supplémentaire pouvant décontaminer de nombreux aliments crus solides d'origine animale et certains fruits, légumes et aliments peu transformés.

⁶⁰⁶ Voir : KOOIJ J. van, « la conservation des aliments par irradiation », op.cit, p34.

Voir aussi: MAINUDDIN Ahmed, « irradiation disinfection of stored foods », food preservation section, joint FAO/IAEA division of nuclear techniques in food and agriculture, IAEA, Vienna, Austria, p1109.

⁶⁰⁷ Voir : KOOIJ J. van, « l'irradiation des produits alimentaires gagne du terrain », op.cit, p21.

⁶⁰⁸ Pour d'amples informations, consulter :

FAO & AIEA, « Mexique : une technique nucléaire permet d'éviter une situation d'urgence liée à une mouche des fruits », 17/06/2022, in : <https://www.fao.org/fao-stories/article/fr/c/1539253/>

Voir aussi : FAO & AIEA, « cinq façons dont la technologie nucléaire permet d'améliorer l'agriculture et la sécurité alimentaire », 30/03/2022, in : <https://www.fao.org/fao-stories/article/fr/c/1391859/>

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

partie du coût mesuré de l'irradiation des aliments est liée à la nécessité d'améliorer les matériaux d'emballage⁶⁰⁹.

En somme, il est à déduire que les économies réalisées grâce à la diminution des maladies d'origine alimentaire sont beaucoup plus importantes que la légère augmentation des coûts alimentaires, bien que les coûts et les avantages ne profitent pas nécessairement aux mêmes consommateurs. Ainsi, la demande des aliments irradiés varie en fonction de la volonté des consommateurs à payer plus pour des aliments plus sûrs.

B- Assurer la réversibilité des décisions d'achats des aliments irradiés : vers une exploration des attitudes culturelles des consommateurs

L'adoption des consommateurs à l'achat des aliments irradiés se heurtent souvent à une pierre d'achoppement dans l'acceptation du changement culturel⁶¹⁰. Ainsi, afin de garantir des attitudes plus positives, à savoir l'attrait et la confiance, il est crucial de communiquer des informations sur les bénéfices de la technologie d'irradiation.

Bien que les scientifiques, les gouvernements et les industries agroalimentaires affirment que les aliments irradiés sont sûrs, les consommateurs ont souvent été sceptiques et même polémiques. Ces attitudes négatives des consommateurs sont parfois imputées au fait que les consommateurs sont mal informés. C'est pourquoi, il est suggéré d'adopter une communication marketing raisonnée.

Les médias jouent souvent le rôle de traduire les nouvelles connaissances scientifiques aux consommateurs. En fait, lesdites sources peuvent avoir des incitations à incliner les informations qu'elles fournissent d'une manière

⁶⁰⁹ Comme indiqué précédemment, un traitement efficace par irradiation des aliments est associé à un matériau d'emballage efficace, qui remplit toutes les fonctions techniques d'emballage ainsi qu'une résistance aux radiations.

⁶¹⁰ Il est à préciser que le processus de prise de décision des consommateurs implique qu'ils identifient leurs besoins, recueillent des informations, évaluent les alternatives et prennent ensuite leur décision d'achat. Le comportement du consommateur peut être déterminé par des facteurs économiques et psychologiques et est influencé par des facteurs environnementaux comme les valeurs sociales et culturelles.

Pour d'amples information au sujet du comportement du consommateur pour la prise de décision d'achat, consulter :

DARPY Denis & GUILLARD Valérie, comportements du consommateur : tous les principes et outils à connaître, 5^{ème} édition, Dunod, France, 2020.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

particulière. Cela est en croissance exponentielle avec l'attention portée aux réseaux sociaux telles que Facebook, Twitter et YouTube qui sont extrêmement populaires et utilisés par des millions de personnes chaque jour.

Par conséquent, lesdites sources d'informations peuvent exercer une influence de plus en plus importante sur l'opinion publique⁶¹¹. Une large couverture médiatique affecte la perception des consommateurs de la technologie d'irradiation et leur demande pour les aliments irradiés.

D'ailleurs, la FAO considère qu'une mise en place de canaux de communication efficaces entre les opérateurs économiques et les consommateurs est une condition préalable au succès de la commercialisation agricole. Les communications marketing servent à la fois à informer et à persuader⁶¹². Plus précisément, l'adaptation des moyens de communication opérants permettent de fournir des informations aux autres acteurs du marché, stimuler la demande, consolider la valeur des aliments et réguler les ventes⁶¹³.

C'est dans cette perspective que AAKER et MYERS sont alliés en disant que :

« Les objectifs publicitaires, comme les objectifs organisationnels, doivent être opérationnels. Ils doivent être des critères efficaces pour la prise de décision et doivent fournir des normes avec lesquelles les résultats peuvent être

⁶¹¹ Au cœur de cette nouvelle vague de médias existe le potentiel d'un processus de communication qui est représentatif de l'un des principes clés de la communication risques/avantages : la formation d'un flux de dialogue bidirectionnel interactif et participatif. L'une des principales différences entre les médias traditionnels et les médias sociaux est que ces derniers mettent davantage l'accent sur cet élément d'interactivité.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

COVELLO, V & SANDMAN P. M, "risk communication: evolution and revolution", in A. Wolbarst edition, Solutions to an environment in peril, Baltimore: John Hopkins University Press, 2001, pp. 164-178.

KENG C. J & TING H. Y, "the acceptance of blogs: using a customer experiential value perspective", Internet Research, 2009, pp 479-495.

⁶¹² En fait, dans ce cadre, ROGERS suggère que : « Les canaux médiatiques de masse sont relativement plus importants au stade de la connaissance et les canaux interpersonnels sont relativement plus importants au stade de la persuasion... ».

Voir : ROGERS E.M, Diffusion Of Innovations, 3rd edition, The Free Press, 1983, p198.

⁶¹³ Pour d'amples informations, consulter:

FAO, agriculture and food marketing management, chapter 10: marketing communications, FAO, Rome, 1997, p184.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

comparés. De plus, ils doivent être des outils de communication efficaces, fournissant une ligne entre les décisions stratégiques et tactiques ».⁶¹⁴

En effet, cela est primordial étant donné qu'une telle politique peut avoir un effet direct sur les perceptions et les attitudes des consommateurs en matière des bénéfices et influencer les émotions négatives ainsi que les perceptions des risques en amplifiant la réalité. Ainsi, les informations que fournissent les médias peuvent être refusées pour la réponse irrationnelle et disproportionnée des consommateurs à la technologie d'irradiation.

⁶¹⁴ AAKER D.A & MAYERS J.G, advertising management, 3rd edition, prentice –Hall, New Jersey, USA, 1987, p86.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Conclusion titre II

La technologie d'irradiation des aliments a un grand potentiel dans la prolongation de la durée de conservation et l'amélioration de la qualité et de la sécurité des aliments. Sur la base des normes internationales énoncées dans les différentes directives des organisations internationales reconnue par l'AMSPS, les aliments irradiés sont surs et sains. Ainsi, plusieurs organismes de réglementation ont approuvé la commercialisation des aliments irradiés.

Certes, les bénéfices de ladite technologie peuvent intéresser l'industrie agro-alimentaire, mais son adoption à ces fins dépendra de ses coûts et avantages par rapport aux méthodes conventionnelles. Pour tirer parti du potentiel de l'irradiation des aliments ; il est nécessaire de surmonter les défis de l'infrastructure ainsi que les limites de l'expertise technique.

En fait, cette technique reste sous-estimée dans le commerce des denrées alimentaires. Elle n'a pas encore été communément acceptée et approuvée. Le principal facteur dans l'application commerciale du procédé d'irradiation des aliments est son acceptation par le consommateur. L'inquiétude concernant l'irradiation des aliments semble se concentrer sur la sécurité du processus. Ainsi, donner des informations scientifiques sur l'irradiation des aliments conduit à des approches positives pour les consommateurs et influencera leur perception des risques et des avantages de l'irradiation des aliments.

L'application des dispositions de l'AMSPS se trouve aux confins de plusieurs champs d'étude : quels impacts sur les échanges internationaux des aliments issus des nouvelles technologies ?

Conclusion de la deuxième partie

L'introduction commerciale des aliments issus des technologies nouvelles et émergentes, à savoir la biotechnologie et l'irradiation, soulève la question de leurs salubrités conformément aux dispositions de l'AMSPS.

En ce qui concerne les AGM, une science appropriée et des preuves à l'appui dans le cadre de l'évaluation des risques s'avère non qualifiée. Ainsi, une intense controverse réglementaire a été éclatée autour de l'adoption des MSAGM harmonisées. C'est pourquoi, les AGM sont spécifiquement réglementés par le principe de précaution. Quoique, ce dernier était encadré de différentes manières par de multiples accords internationaux qui ne sont pas sur la même longueur d'onde.

Tandis que, des organisations internationales compétentes telles que la FAO, l'OMS et l'AIEA ont promu le traitement des aliments par irradiation en tant que mesure de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle internationale. En fait, les trois sœurs ont fait écho aux conclusions concernant l'utilisation sûre de cette technologie en élaborant des normes internationales, dont la principale est la norme générale du Codex pour les aliments irradiés. En conséquence, lorsque les pays réglementent les aliments irradiés et imposent des normes plus strictes que les normes internationales, ils seront tenus de démontrer une relation rationnelle entre la réglementation et l'évaluation des risques respectifs.

Bien que l'adaptation desdites technologies promettent la sécurité et la salubrité alimentaires, le comportement des consommateurs et leur acceptation est un véritable défi. Ainsi, les recherches ultérieures sur les nouvelles technologies de transformation et de conservation des aliments devraient se concentrer plus directement sur les questions et les problèmes liés aux attentes des consommateurs. Développer une meilleure compréhension des variables qui influencent directement l'acceptation de ces produits et des stratégies de marketing et d'information plus efficaces pourraient améliorer l'acceptation de ces nouvelles technologies sur le marché national et international.

Conclusion générale

Le commerce international des aliments a augmenté au fil des ans en raison de la demande croissante des consommateurs. En conséquence, les pays exportateurs, dans le but de stimuler la croissance économique et d'augmenter les recettes en devises, facilitent le commerce des denrées alimentaires. Tandis que, pour assurer que les consommateurs obtiennent des aliments sains¹, les pays importateurs imposent des exigences de plus en plus strictes sur les denrées pénétrant dans leur territoire².

Promouvoir la concurrence loyale sur les marchés des denrées alimentaires sous l'angle de l'MASPS³ nécessite l'adoption et la mise en œuvre des MSA tout en minimisant les effets discriminatoires et néfastes sur les opérateurs économiques.

Bien que les MSA ne soient pas principalement des questions commerciales, elles sont désormais réglementées à l'OMC car elles peuvent être utilisées comme des obstacles au commerce. D'un point de vue commercial, cela est logique. Mais, étant donné que ladite préoccupation relève traditionnellement du domaine exclusif des gouvernements, cela soulève des questions sensibles de souveraineté et de traitement des préoccupations non commerciales à l'OMC.

Dans cette perspective, l'AMSPS doit répondre au moins à deux priorités. La première est la souveraineté réglementaire. Les gouvernements doivent conserver l'autonomie de choisir le niveau de risque lié à la salubrité des aliments qu'ils sont prêts à tolérer. Le contrôle national de ces décisions est important pour un certain nombre de raisons, notamment que le niveau d'acceptation du risque peut varier d'un État à l'autre et que la confiance dans les preuves scientifiques applicables peut également être différente. La deuxième priorité est de restreindre la portée du protectionnisme. Un contrôle national total sur les décisions en

¹ L'importance de la salubrité des aliments ne peut être sous-estimée, car les aliments insalubres entraînent des maladies d'origine alimentaire, la malnutrition, le gaspillage et les pertes alimentaires, un accès réduit aux marchés nationaux et internationaux (en raison des rejets, des destructions d'envois, des retraits) et un impact global sur la confiance des consommateurs. Par conséquent, des systèmes robustes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments peuvent conduire à une plus grande confiance dans les capacités du pays exportateur et, par conséquent, exiger des contrôles à l'importation moins stricts.

² A titre de précision et de rappel, le secteur privé impose également ses propres exigences. Ces normes privées sont utilisées comme un outil de différenciation et de compétitivité des produits.

³ En fait, outre lesdites mesures et celles de l'AOTC, il existe également des problèmes de procédure qui créent des obstacles au commerce international. Pour résoudre les problèmes de facilitation des échanges par la simplification, la modernisation et l'harmonisation des processus d'exportation et d'importation, l'accord sur la facilitation des échanges (AFE) de l'OMC a été conclu et est entré en vigueur le 22 février 2017.

matière de la salubrité des aliments donne nécessairement aux gouvernements la possibilité d'utiliser des mesures à des fins protectionnistes.

Dans le but d'atteindre ledit équilibre, l'AMSPS détermine que toute MSA adoptée par les membres importateurs doit être justifiée scientifiquement. Cela n'est prouvé qu'une fois que les MSA sont fondées sur des normes internationales ou bien sur des évaluations scientifiques des risques.

L'harmonisation est la discipline centrale de l'AMSPS. En fait, en pratique, la conformité des MSA aux normes internationales et leur rationalisation dans le pays est une stratégie importante pour avoir des mesures homogènes. Ainsi, cela permet d'éviter les doubles emplois qui peuvent entraîner une confusion parmi les parties prenantes. D'autres considérations clés pour les pays incluent la nécessité d'assurer la transparence et la communication en fournissant des orientations complètes sur leurs exigences en matière de salubrité des aliments ; renforcer les systèmes de contrôle alimentaire pour couvrir les exportations et les importations nationales ; maintenir les chaînes de valeur en identifiant les risques dans des chaînes alimentaires spécifiques et en les traitant pour les atténuer; promouvoir la coordination et se concentrer sur les activités de recherche à différents niveaux et la collecte de données de manière systématique pour les activités de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments.

Toutefois, les membres peuvent adopter des MSA qui sont plus strictes que la norme internationale pertinente s'il y a une justification scientifique ou si cela est la conséquence du niveau de protection que le membre juge approprié. En conséquence, l'AMSPS cherche à réglementer la manière dont les MSA sont fixées, plutôt qu'à imposer des niveaux uniformes de protection ou à spécifier le type de mesures choisies pour mettre en œuvre les objectifs de la salubrité des aliments.

En effet, la stratégie plus prometteuse consiste à laisser l'évaluation de la science, les décisions relatives aux risques et la relation entre la science et les MSA aux gouvernements nationaux qui sont mieux équipés pour prendre lesdites décisions et qui ont une meilleure idée des préférences et des valeurs nationales. Cette approche ne menace pas d'ouvrir les vannes du protectionnisme parce que d'autres obligations au titre de l'AMSPS, combinées aux réalités de la politique commerciale, limitent la portée des abus protectionnistes. Les règles de transparence figurant déjà dans l'AMSPS exigent que les membres divulguent suffisamment d'informations pour évaluer les MSA.

Quoique, un certain nombre de facteurs influent sur la capacité des pays en développement à satisfaire aux MSA des pays développés. Les plus importants semblent être le niveau d'accès à l'expertise scientifique et technique et l'incompatibilité des MSA des pays développés avec les méthodes de production et/ou de commercialisation en vigueur dans les pays en développement. Les pays développés ne tiennent pas suffisamment compte des besoins des pays en développement lorsqu'ils fixent les MSA, le délai imparti entre la notification et la mise en œuvre des mesures et l'assistance technique fournie aux pays en développement sont insuffisants. Dans de nombreux cas, les pays en développement ne sont pas en mesure de participer efficacement à l'AMSPS et d'obtenir tous les avantages qu'il offre. Les principaux problèmes sont la capacité d'évaluer les implications des MSA des pays développés après notification, de participer efficacement aux procédures de règlement des différends de l'OMC et de démontrer que leurs MSA sont conformes aux prescriptions des pays développés. Ces problèmes sont en grande partie liés à la faiblesse des ressources financières et techniques de la plupart des pays en développement.

Ledit équilibre est toujours délicat compte tenu de la longue liste de différends présentés devant les divers groupes spéciaux de l'OMC ainsi que son organe d'appel. Jusqu'à présent, dans la jurisprudence de l'OMC sur les différends en matière de salubrité des aliments, les questions les plus litigieuses concernant les MSA semblent tourner autour des droits et obligations fondamentaux des membres de l'OMC⁴, de l'harmonisation internationales des MSPS⁵, et l'exigence d'évaluation des risques⁶.

⁴ L'article 02 de l'AMSPS, op.cit.

⁵ L'article 03, Ibid.

⁶ L'article 05, Ibid.

Actuellement, 29 différends concernent l'application de l'article 02, 15 différends au sujet de l'article 03 et le nombre atteint 30 affaires sur l'application de l'article 05.

Le dernier conflit distribué à l'ORD, le 29 juillet 2022, concerne les mesures de l'UE sur importation d'agrumes en provenance d'Afrique de sud.

Pour d'amples informations auxdits conflits et pour des mises à jour, consulter :

OMC, indice des différends par accord, mesures sanitaires et phytosanitaires, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/dispu_agreements_index_f.htm?id=A19#selected_agreement

Pour le dernier conflit, consulter :

OMC, Union Européenne – mesures concernant l'importation d'agrumes en provenance d'Afrique du sud : demande de consultations présentée par l'Afrique du sud, WT/DS613/1 G/L/1430 G/SPS/GEN/2056, 29 juillet 2022.

En somme, dans de nombreux pays, la capacité de sécurité sanitaire des aliments reste bien en deçà des normes internationales, et les exigences en matière de salubrité des aliments continuent d'agir comme un obstacle important aux marchés des pays industrialisés.

En fait, afin de réduire la tension entre ces priorités, l'AMSPS laisse un terrain d'entente. Cela consiste à encourager les membres à accepter comme équivalentes les MSA d'autres membres, à condition qu'ils démontrent scientifiquement qu'elles atteignent de manière cohérente le niveau requis de salubrité des aliments.

Cependant, entre la croissance continue du commerce international et l'émergence constante de l'innovation dans l'industrie agroalimentaire, les MSA qui sont en place sont supposées ne pas atteindre un niveau de risque acceptable et ne peut fournir une référence aux mesures appropriées. Jusqu'à un certain point, cela semble évident étant donné que la science est une affaire incertaine.

Les incertitudes liées à la prévision du comportement des risques d'origine alimentaire dans des systèmes bien caractérisés abondent et ces incertitudes sont aggravées lorsque l'on considère les inventions technologiques.

D'ailleurs, afin d'assurer la salubrité des aliments sans entraver inutilement l'innovation, l'AMSPS permet clairement la mise en œuvre des mesures de précaution, mais à réexaminer dans un délai raisonnable compte tenu des informations complémentaires obtenus d'une évaluation des risques plus objective.

C'est dans cette perspective que l'application de l'approche de précaution continuera de gagner en importance et en controverse dans le domaine de la biotechnologie. Pour réglementer les AGM et garantir le choix et la sécurité des consommateurs, les gouvernements adoptent une approche de précaution basée sur l'autorisation préalable à la commercialisation et l'étiquetage obligatoire. Malgré ces exigences réglementaires, le concept controversé d'équivalence substantielle est toujours présent dans les régimes existants pour les AGM. Le concept utilise une analyse comparative des aliments conventionnels et biotechnologiques pour évaluer leur sécurité. Si une équivalence substantielle est présente, les AGM sont réglementés de la même manière que les aliments conventionnels. Le concept limite le choix des consommateurs et remet en question la sécurité de ces aliments car il ne requiert aucun étiquetage ou traçabilité obligatoire spécifique et seulement une autorisation préalable à la

commercialisation minimale. La dynamique entre équivalence substantielle et principe de précaution est problématique car les deux notions semblent contradictoires. Cette situation empêche l'existence d'un environnement réglementaire adéquat et efficace pour la réglementation des AGM et sape une approche de précaution globale à l'égard de ces aliments et du système alimentaire en général.

Bien que les incertitudes entourent les technologies alimentaires, les organismes de normalisation ne cessent d'effectuer des recherches afin de fournir des bases scientifiques solides pour prévenir les risques desdites technologies. C'est dans cette optique que les trois organisations sœurs et d'autres organismes internationaux ont collaboré de façon constructive à l'élaboration des normes internationales pour la technologie d'irradiation. Quoique, l'harmonisation des lois nationales avec lesdites normes internationales ne garantit pas la commercialisation des aliments irradiés, mais, cela dépend également de leur acceptation par les consommateurs.

En fait, lesdites anxiétés face aux aliments issus des nouvelles technologies sont significativement provoquées par les comportements et les décisions des consommateurs, plutôt que par les substances des denrées alimentaires ou leurs procédés de fabrication.

Par conséquent, en application des dispositions de l'AMSPS, les preuves scientifiques exhaustives et convaincantes demeurent la cheville ouvrière pour faciliter le commerce des denrées alimentaires et assurer la protection des consommateurs. Cependant, il est crucial de préciser que l'atteinte dudit équilibre dépend en grande partie de certains paramètres.

1. Bien que la conformité des denrées alimentaires aux normes internationales est un principe fondamental du marketing global⁷, cela promeut la concurrence pure et parfaite à l'égard de la concurrence imparfaite. En conséquence, ladite standardisation freine l'innovation et détourne l'adoption des mesures privées.

⁷ Selon le principe du marketing global, la conformité des denrées alimentaires aux normes internationales garantit une production d'aliments homogènes. Pour les producteurs ladite standardisation lui permet de conquérir plusieurs marchés avec une production en économie d'échelle. Toutefois, une stratégie d'adaptation reste une nécessité pour la satisfaction des consommateurs. Dans ce cas, c'est à l'exportateur de définir une meilleure stratégie du mix marketing.

Pour d'amples informations à ce sujet, consulter :

Ryans, J. K., Jr., Griffith, G. A., & White, D. S., « Standardization/adaptation of international marketing strategy. *International Marketing Review* », volume 20, number 6, 2003, pp588-603.

En fait, les mesures privées, qu'elles prennent la forme de spécifications interentreprises ou de mesures collectives, font partie intégrante des relations contractuelles privées entre acheteurs et vendeurs. Cela laisse des questions sur l'application de l'AMSPS aux mesures adoptées par des entités privées ; qu'il s'agisse d'une entreprise individuelle ou d'une organisation non gouvernementale, et de mesures qui peuvent être obligatoires de facto sans être des exigences légales.

En vertu de l'AMSPS, les membres sont tenus de prendre des mesures raisonnables pour garantir que les « entités non gouvernementales » se conforment à l'Accord⁸. Cependant, le concept d'« entités non gouvernementales » n'est pas défini dans l'AMSPS, bien que l'AOTC précise ce point à l'article 4§1 (dont le principe est sans doute similaire à l'article 13 de l'AMSPS), en faisant référence aux « organismes de normalisation ». De même, l'Annexe 1 de l'AOTC définit un organisme non gouvernemental comme : « organisme non gouvernemental organisme autre qu'une institution du gouvernement central ou qu'une institution publique locale, y compris un organisme non gouvernemental légalement habilité à faire respecter un règlement technique »⁹.

Sur la base de cette définition, il est difficile d'affirmer que les organismes privés de normalisation et les entreprises exigeant le respect de leurs propres normes interentreprises peuvent être considérés comme des « entités non gouvernementales » et relevant des attributions de l'AMSPS.

En fait, la question qui se pose est la conséquence de l'évolution des normes privées de salubrité et de qualité des aliments pour l'AMSPS. Ainsi, à mesure que les normes privées deviendront la forme prédominante de gouvernance des chaînes d'approvisionnement agricoles et alimentaires mondiales, l'AMSPS deviendra inutile, ou du moins d'importance secondaire. À cet égard, la question

⁸ L'article 13 de l'AMSPS, précise que : « les Membres sont pleinement responsables au titre du présent accord du respect de toutes les obligations qui y sont énoncées. Les Membres élaboreront et mettront en œuvre des mesures et des mécanismes positifs pour favoriser le respect des dispositions du présent accord par les institutions autres que celles du gouvernement central. Ils prendront toutes mesures raisonnables en leur pouvoir pour faire en sorte que les entités non gouvernementales de leur ressort territorial, ainsi que les organismes régionaux dont des entités compétentes de leur ressort territorial sont membres, se conforment aux dispositions pertinentes du présent accord. En outre, ils ne prendront pas de mesures qui aient pour effet, directement ou indirectement, d'obliger ou d'encourager ces entités régionales ou non gouvernementales, ou les institutions publiques locales, à agir d'une manière incompatible avec les dispositions du présent accord. Les Membres feront en sorte de n'avoir recours aux services d'entités non gouvernementales pour la mise en œuvre de mesures sanitaires ou phytosanitaires que si ces entités se conforment aux dispositions du présent accord », op.cit.

⁹ §8 de l'annexe I, AOTC, op.cit.

clé est de savoir si les normes privées de salubrité des aliments relèvent des droits et obligations énoncés par l'AMSPS, ou si elles pourraient éventuellement le faire à l'avenir ? Dans le même temps, l'évolution des normes privées n'implique pas la disparition des exigences réglementaires en matière de salubrité des aliments ; quelles que soient les exigences de leurs consommateurs, les exportateurs doivent toujours atteindre et démontrer la conformité aux normes publiques obligatoires à la satisfaction des autorités réglementaires au niveau national et supranational ? Répondre auxdites questions est primordial pour les pays qui encouragent la création des startups¹⁰.

2. Les normes internationales fournissent des modèles pour la législation alimentaire nationale. Cela est préconisé étant donné que les trois organisations ont de longs processus d'approbation des nouvelles normes, ce qui devrait empêcher l'adoption de nombreuses normes scientifiquement discutables. En fait, cela peut être l'effet d'absence de cohérence entre les résultats de recherche des diverses disciplines scientifiques. D'ailleurs, compte tenu de la divergence entre les scientifiques, les groupes de défense et de protection de l'environnement d'une part, et les groupes de protection des consommateurs d'autre part, le débat

¹⁰Dans le cadre de la diversification de la production nationale et l'encouragement de l'investissement hors hydrocarbure, l'Algérie promeut les start-up. Certes, la démarche est progressive et l'arsenal juridique est entre promulgation et modification en fonction des circonstances des marchés.

Actuellement les textes, spécifiques aux start-up, en vigueur sont :

Décret exécutif n° 20-254 du 15 septembre 2020 portant création du comité national de labélisation des « Start-up », des « Projets innovants » et des « Incubateurs » et fixant ses missions, sa composition et son fonctionnement, JO n° 55 du 21 septembre 2020, modifié et complété par le décret exécutif n° 21-422 du 4 novembre 2021, JO n° 84 du 04 novembre 2021. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Décret exécutif n° 20-356 du 30 novembre 2020 portant création de l'établissement de promotion et gestion des structures d'appui aux start-up et fixant ses missions, son organisation et son fonctionnement, JO n° 73 du 06 décembre 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Décret exécutif n° 21-170 du 16 Ramadhan 1442 correspondant au 28 avril 2021 fixant les conditions et les modalités d'octroi des avantages fiscaux accordés aux entreprises disposant du label « start-up » ou du label « incubateur », JO n° 33 du 05 mai 2021. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Loi n° 22-09 du 5 mai 2022 modifiant et complétant l'ordonnance n° 75-59 du 26 septembre 1975 portant code de commerce, JO n° 32 du 14 mai 2022. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

Pour d'amples informations sur le sujet des start-up en Algérie, consulter :

KATEB Karim, « la promotion des startups en Algérie comme entrepreneuriat innovant », in revue d'études juridiques et économiques, Volume 05, numéro 02, 2022, pp 1344- 1361.

DROUCHE Hafsa & MENAI Lamia, « le financement des Start-up en Algérie entre la réalité et les attentes », in revue algérienne du droit des affaires, volume 03, numéro 01, Juillet 2022, pp 68 –P 86.

Pour toute information actualisée, consulter : le portail national des startups , in : <https://startup.dz/>

mondial sur les AGM et les questions connexes n'a pas encore abouti à un consensus sur les OGM.

Dans cette perspective, il est judicieux de promouvoir la cohérence des politiques d'innovation pour parvenir au développement durable. En effet, la salubrité des aliments est souvent ignorée dans le cadre de l'encouragement des politiques d'innovation pour le renforcement de la protection de l'environnement.

Dans le cadre de l'économie circulaire, l'objectif le plus important est que tous les emballages en plastique mis sur le marché soient réutilisables ou puissent être recyclés de manière rentable. Cela signifie qu'à terme, un recyclage en boucle fermée des matériaux d'emballage alimentaire devrait être mis en place. Toutefois, il est nécessaire que ledit processus soit basé sur une approche d'évaluation des risques. En fait, le niveau de contamination des matières entrantes dans les processus de recyclage est un facteur déterminant dans l'évaluation des matières recyclées post-consommation dans les applications d'emballage alimentaire et doit être déterminé de manière rationaliste.

Certes, les technologies alimentaires pourraient offrir des solutions possibles pour améliorer la salubrité des aliments. Cependant, lesdits changements affecteront l'exposition alimentaire aux produits chimiques dangereux et aux substances actives. A cet effet, il s'avère nécessaire l'améliorer les méthodes scientifiques et les instruments techniques pour quantifier avec précision les niveaux de contaminants dans les aliments, pour détecter et identifier les produits chimiques émergents et pour évaluer la présence de mélanges de produits chimiques.

En fait, la production alimentaire, la consommation alimentaire et la composition des aliments changent en raison de diverses circonstances. C'est pourquoi, les recherches scientifiques doivent être repensées. En conséquence, la législation existante devrait être révisée conformément aux normes internationales et aux codes de pratique qui sont à jour et qui ont été établis pour faciliter le commerce et assurer la salubrité des aliments.

Actuellement, le changement et la variabilité climatiques font partie des multiples facteurs susceptibles de provoquer des changements dans la nature et l'occurrence des risques liés à la salubrité des aliments. Ces aléas peuvent survenir à différents stades de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation, et le changement climatique peut avoir des impacts directs et

indirects sur leur occurrence¹¹. Ainsi, conformément aux dispositions de l'AMSP¹², pour réduire autant que possible les risques prévisibles desdites circonstances sur la salubrité des aliments, il est impératif de déterminer des mesures précautionneuses en fonction des conditions environnementales. En fait, en l'absence des normes internationales¹³, la salubrité des aliments face aux changements climatiques est une priorité à intégrer aux plans nationaux d'adaptation.

3. La salubrité des aliments est un droit fondamental pour le consommateur. Cependant, la prévention des maladies et l'amélioration de la santé humaine ne relèvent pas de la responsabilité des gouvernements et des industries, mais aussi des consommateurs eux-mêmes.

Etant donné que l'environnement domestique est une source importante d'infections d'origine alimentaire, les BPH doivent être entretenues régulièrement. En fait, les intoxications alimentaires sont une préoccupation importante de santé publique et les BPH constituent le socle des mesures préventives. Alors que l'action des consommateurs reste faible.

A cet effet, l'éducation et la formation formelles sur les BPH sont nécessaires et doivent être appliquées pour garantir la salubrité des aliments ainsi que la sécurité des consommateurs.

¹¹ A la base, de nombreuses catastrophes naturelles deviennent plus dangereuses en partie à cause du changement climatique, et leurs impacts considérables ont affecté la salubrité des aliments.

Précisément, les canicules étouffantes, les averses torrentielles, le ciel enfumé et les eaux toxiques peuvent influencer sur la croissance, la survie, la transmission et la virulence des agents pathogènes, et elles peuvent également affecter indirectement la sécurité sanitaire des aliments en modifiant les habitats des espèces hôtes qui sont des réservoirs d'agents pathogènes zoonotiques (ceux qui peuvent propager d'autres espèces à l'homme).

¹² L'article 5§2 de l'AMSPS, stipule : « Dans l'évaluation des risques, les Membres tiendront compte des preuves scientifiques disponibles ; des procédés et méthodes de production pertinents ; des méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'essai pertinentes ; de la prévalence de maladies ou de parasites spécifiques ; de l'existence de zones exemptes de parasites ou de maladies ; **des conditions écologiques et environnementales pertinentes** ; et des régimes de quarantaine ou autres », op.cit.

¹³ Selon Maria Cristina TIRADO-VON DER PAHLEN et Keya MUKHERJEE : « ... Nous sommes encore loin de comprendre pleinement les répercussions du changement et de la variabilité climatique sur la sécurité sanitaire des aliments. Il nous faut notamment davantage d'estimations quantitatives des incidences possibles... Il importe avant tout, en raison de la complexité des interactions entre le climat et les systèmes alimentaires, que tous les acteurs (spécialistes ou décideurs dans les domaines de la santé publique et de la santé animale, de l'environnement, de la sécurité sanitaire des aliments et des services climatiques) se mobilisent en vue de recueillir et d'analyser des données, de prendre des décisions et de déterminer des mesures préventives ».

Voir : TIRADO-VON DER PAHLEN Maria Cristina et MUKHERJEE Keya, « changement climatique et répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments », première conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, IFSC_1/19/TC2.1, Addis-Abeba, 12-13 février 2019, p04.

4. Les maladies d'origine alimentaire constituent une menace considérable pour la santé des consommateurs et l'économie du pays. C'est pourquoi, il est préconisé d'adopter une consommation durable (une consommation responsable). Ainsi, le consommateur doit comprendre que ses choix entraînent non seulement des conséquences individuelles à court terme (satisfaction tirée de la consommation), mais aussi des résultats individuels et sociaux à long terme. Il achète donc en connaissance de cause, en tenant compte des conséquences de ses choix de consommation, tant sur le plan environnemental que social.

De ce fait, adapter l'analyse coût /bénéfice comme outils pour l'acceptation des nouvelles technologies alimentaires est une piste d'action pour soutenir le développement durable.

En bref, promouvoir une concurrence loyale sur le marché des aliments nécessite un effort concerté de la part des trois principaux partenaires que sont les gouvernements, les industries agroalimentaires et les consommateurs. En fait, la promulgation des textes réglementaires doit être accompagnée par une sensibilisation des consommateurs et d'accompagnement pour les entrepreneurs, notamment les agriculteurs, et d'intensifier des contrôles à posteriori par les agents de contrôle et de répressions de la fraude.

C'est dans cette perspective que doit inscrire la stratégie d'exportation des produits agricoles Algériens afin d'éviter les refoulements. Il est primordial de savoir que chaque étape du processus d'exportation constitue une exigence incontournable pour l'admission des produits dans les pays d'accueils, cela n'est jamais de la bureaucratie.

Bibliographie

I- En langue française

A- Ouvrages

1. **BONNEUIL Christophe & THOMAS Frédéric**, gènes, pouvoirs et profits recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM, Éditions Quæ, Versailles, 2009.
2. **BOURRINET Jacques & MLJEAN-DUBOIS Sandrine**, le commerce international des organismes génétiquement modifiés, la documentation française, Paris, 2002.
3. **DARPY Denis & GUILLARD Valérie**, comportements du consommateur : tous les principes et outils à connaître, 5^{ème} édition, Dunod, France, 2020.
4. **DEGUERGUE Maryse & MOIROUD Cécile**, les OGM en questions : Sciences, politique et droit, collections de Republica, éditions de la Sorbonne, paris1, 2022.
5. **DROMIGNY Éric**, les critères microbiologiques des denrées alimentaires: Réglementation, agents microbiens, autocontrôle, Lavoisier, Paris, 2012.
6. **DUFOUR Geneviève**, les OGM et l'OMC : analyse des accord SPS, OTC et du GATT, Bruylant, BRUXELLES, 2011.
7. **EWALD François**, « Le principe de précaution dans les textes », *in* F. Ewald, C. Gollier, N. De Sadeleer, le principe de précaution, Paris, PUF, « Que sais-je ? », 2^e éd., 2009.
8. **FALLON Catherine**, la crise de la "vache folle" à la lumière de ses réseaux, CURAPP - Questions sensibles, PUF, France, 1998.
9. **FAO**, les organismes génétiquement modifiés : les consommateurs, la sécurité des aliments et l'environnement, Rome, 2001.
10. **GIESEN Eva**, démarche qualité et norme Iso 9001 : Une culture managériale appliquée à GUETTIER la recherche, édition IRD, Marseille, 2013.
11. **Groupe RI Bios**, les usages de la précaution, Droz, Genève, 2004.
12. **GUETTIER Christophe, Philippe LE TOURNEAU & autres**, droit de la responsabilité et des contrats –régimes d'indemnisation- , 12^{ème} édition - Septembre 2020, Dalloz, coll. Dalloz action, 2021 - 2022.
13. **HEDIR Mouloud**, l'économie algérienne à l'épreuve de l'OMC, Edition ANEP, Alger, 2003.

14. **HERMITTE Marie-Angèle & NOIVILLE Christine**, « Marrakech et Cartagena comme figures opposées du commerce international », chapitre 07 (pp 317-350) du livre : **BOURINET Jacques & MALJEAN-DUBOIS Sandrine**, le commerce international des organismes génétiquement modifiés, la documentation française, Paris, 2002.
15. **IYNEDJIAN M**, l'accord de l'organisation mondiale du commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires – Une analyse juridique, L.G.D.J, Paris, 2002.
16. **LATOUR Bruno**, Le métier de chercheur au regard d'un anthropologue, 2e édition, éditions INRA, 2001.
17. **MARCHAND Aurore**, l'embargo en droit du commerce international, Larcier, Paris, 2012.
18. **MELLENDEZ-ORTIZ Ricardo**, commerce international et développement durable : Voix africaines et plurielles, éditions Charles Léopold Mayer, France, 2002.
19. **NIVOIX Sophie & REY Serge**, « TEPCO après Fukushima : résistance ou résilience ? », chapitre de **BOUVARD J & PATIN C**, Japon Pluriel 12 autour de l'image : arts graphiques et culture visuelle au Japon, actes du 12^{ème} colloque de la Société française des études japonaises, éditions Philippe Piquier, France, 2018, pp 645-660.
20. **PARENT Geneviève**, le concept de sécurité alimentaire : approche juridique, dans **J.-P. POULAIN** (dir.) Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires, Paris, PUF, 2012.
21. **PESTRE Dominique**, introduction aux science studies, la découverte, Paris, 2006.
22. **POLLITZER R**, le Choléra, OMS, Genève, 1960.
23. **RENARD Catherine**, 2.9. Comment conserver les aliments : stérilisation, pasteurisation, surgélation, séchage, 4^e gamme, in : l'alimentation à découvert, CNRS éditions, Paris, 2015.
24. **ROQUEPLO Philippe**, entre savoir et décision, l'expertise scientifique, éditions Quæ, « Sciences en questions », Versailles, 1997.
25. **SALUZZO Jean-François, VIDAL Pierre & GONZALEZ Jean-Paul**, les virus émergents, IRD éditions, Marseille, 2004.
26. **THEOPHANE Noël Zouré**, le commerce des produits agricoles dans le droit de l'OMC, Editions Schulthes Médias Juridique SA, Genève (Suisse), 2012.

27. **TRICOU Fabrice**, la loi de l'offre et de la demande : une enquête sur le libéralisme économique, Presses Universitaires du Septentrion, France, 2008.
28. **ZACCAI Edwin & MISSA Jean Noel**, le principe de précaution : signification et conséquences, éditions de l'université de Bruxelles, Belgique, 2000.

B- Thèses et mémoires

B1- Thèse

1. **BACHI Karima**, Bio-écologie de la mouche méditerranéenne des fruits, *Ceratitis capitata* Wied. 1824 (Diptera; Tephritidae) sur quelques variétés fruitières en Kabylie. Essai de lutte biologique au laboratoire, thèse de doctorat en sciences biologiques, faculté des sciences biologiques et des sciences agronomiques, université Mouloud Mammeri, Tizi-Ouzou, 2018.
2. **BENRACHOU Nora**, étude des caractéristiques physicochimiques et de la composition biochimique d'huiles d'olive issues de trois cultivars de l'Est algérien, thèse en vue d'obtention du diplôme de doctorat en biochimie appliquée, faculté des sciences, université Badji Mokhtar, Annaba, 2013.
3. **BLANQUART Sophie**, risque de contamination des filières de production des denrées alimentaires par des rejets accidentels de radionucléides : rédaction de fiches synthétiques à l'usage des décideurs, thèse pour obtenir le grade de docteur vétérinaire, école nationale vétérinaire, université Claude-Bernard, Lyon, 17 décembre 2009.
4. **CHOQUET Uriell**, les exceptions environnementales et sanitaires dans la jurisprudence de l'OMC, thèse pour l'obtention du grade de Docteur en droit, faculté de droit et des sciences politiques, université Nice- Sophia Antipolis, 2015.
5. **DANGY Louise**, S'affronter pour réguler : le conflit transatlantique sur le bœuf aux hormones dans l'organisation internationale du commerce agroalimentaire, thèse de doctorat, science politique, l'université lumière Lyon 2, 2018.
6. **DOUADI Lila**, l'internationalisation des entreprises et les stratégies marketing, thèse de doctorat en sciences économiques, faculté des sciences économiques, commerciales et des sciences de gestion, université Mouloud MAMMERI, Tizi-Ouzou, 2015.
7. **ELEGBEDE Bio Cyrinus**, interactions sur les marchés différenciés et politiques publiques : une analyse en équilibre général, thèse pour l'obtention du doctorat de sciences économiques, l'école doctorale DGEP, université Bourgogne Franche-Comté, France, 2017.

8. **FEDALI Yamina**, contribution au management des risques dans certains secteurs d'activités en Algérie -cas de l'agroalimentaire-, thèse pour l'obtention d'un doctorat en hygiène & sécurité industrielle, option : Gestion des Risques, institut d'hygiène & Sécurité Industrielle Laboratoire de Recherche en Prévention Industrielle, université El Hadj Lakhdar, Batna, 2014.
9. **GAMERDINGER Didier**, les formes nouvelles ou renouvelées du protectionnisme étatique : Aspects juridiques, thèse de doctorat en droit public, faculté de droit et des sciences politiques, université de Nice, France, 1989.
10. **GRANJOU Céline**, la gestion des risques entre technique et politique : Comités d'experts et dispositifs de traçabilité à travers les exemples de la vache folle et des OGM, thèse pour le doctorat de sociologie, spécialité sociologie des sciences, école doctorale « Education, langages, sociétés », université René Descartes, Paris V, 2004.
11. **HUREL Julie**, détection d'organismes génétiquement modifiés (OGM) inconnus par analyse statistique de données de séquençage haut débit Génétique, thèse de doctorat, spécialité : Génétique, génomique et bio-informatique, école doctorale Ecologie, Géosciences, Agronomie et Alimentation, université Rennes1, 2020.
12. **KEBBIR Hadda**, concentration de l'uranium -238 dans les eaux thermales à l'Est Algérien, thèse de doctorat sciences physique, option génie nucléaire, faculté des sciences, université Ferhat ABBAS, SETIF, 2017.
13. **LE DREF Gaëlle**, théories de l'évolution et biotechnologies : d'une controverse à une autre, thèse pour l'obtention du grade de Docteur, spécialité épistémologie et histoire des sciences et des techniques, école doctorale Augustin Cournot, université de Strasbourg, 2017.
14. **MAURIN Max**, les fondements non néoclassiques du protectionnisme, thèse de doctorat en sciences économiques, école doctorale entreprise, économie, société, université Montesquieu - bordeaux iv, 2013.
15. **MARCHIONI Éric**, contribution à l'étude d'un système dosimétrique adapté à l'utilisation de l'ionisation dans l'industrie agro-alimentaire, thèse présentée pour obtenir le grade de docteur, université Louis Pasteur, STRASBOURG, 10 novembre 1989.
16. **OUELLET Richard**, le rôle de la science dans l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC, thèse pour l'obtention du grade du docteur en Droit, faculté de droit, université l'Aval, Québec, 2002.

17. **SIMOES Sonia, Stéphanie**, conservation des aliments : comment moins gaspiller ? thèse pour le doctorat vétérinaire, faculté de médecine de Créteil, école nationale vétérinaire d'Alfort, 26 janvier 2016.
18. **SI-TAYEB Hachemi**, les transformations de l'agriculture algérienne dans la perspective d'adhésion à l'OMC, thèse de doctorat en sciences agronomiques, option : économie rurale, faculté des sciences agronomiques, université Mouloud Mammeri, Tizi Ouzou, 2015.
19. **VANDERVAEREN Mélanie**, les xénogreffes d'organes de porc chez l'homme, une utopie ? thèse en vue de l'obtention du diplôme d'Etat de docteur en pharmacie, faculté des sciences pharmaceutiques et biologiques, université de lille2- Droit et santé-, 2014.

B2- Mémoires

1. **MERCER Henrique**, la protection des savoirs traditionnels par droits de propriété intellectuelle comme outil contre la biopiraterie, mémoire présenté comme exigence partielle de la maîtrise en droit international, université du Québec, Montréal, 2010.
2. **NOUAÏLE-DEGORCE Louis**, l'expertise scientifique au défi de la crise sanitaire, mémoire dans le cadre du diplôme d'Administration publique de l'ENA et du master en administration et finances publiques de l'Institut d'études politiques de Strasbourg, l'ENA, Strasbourg, 2020.
3. **PAUL Michel**, mémoire présenté comme exigence partielle de la maîtrise en microbiologie appliquée par effets des composts volatils générés par irradiation du polyéthylène sur une flore microbienne alimentaire, institut Armand-Frappier, université du Québec, février 1996.

C- Articles

1. **BERRIG Rahma**, « Les Règles de la responsabilité contractuelle selon le code civil algérien », Revue Académique des Etudes Sociales et Humaines, Vol 12, N°01, Section (A) Sciences économiques et droit, 2020, pp 238 -245.
2. **BLIN. O**, « La politique sanitaire de la Communauté européenne à l'épreuve des règles de l'Organisation mondiale du commerce : le contentieux des hormones », RTDE, n°1, 1999, pp 01-43.
3. **BOUSQUET Nicolas**, «La fumigation des céréales : usage d'un gaz », Perspectives Agricoles, n°287, février 2003, pp 11-17, in : https://www.perspectives-agricoles.com/file/galleryelement/pj/6e/87/91/72/287_2572279621289800625.pdf

4. **BOUSTANY Katia**, en collaboration avec **HALDE Normand**, «Mondialisation et mutations normatives : Quelques réflexions en droit international », in Mondialisation des échanges et fonctions de l'État, ouvrage collectif sous la direction de François CREPEAU, collection « Mondialisation et droit international », éditions Bruylant, Bruxelles, 1997, pp 37–59.
5. **BOUVERESSE Rémi**, « coronavirus, un risque de transmission par les aliments ? », 15 août 2020, in : <https://www.la-croix.com/France/Coronavirus-risque-transmission-aliments-2020-08-15-1201109267>
6. **BOY Laurence**, **CHARLIER Christophe**, **RAINELLI Michel & DOUSSAN Isabelle**, « analyse de la communication de la commission européenne de février 2000 au regard des débats actuels sur le principe de précaution », in revue internationale de droit économique, tome xv, numéro 2,2001, pp 127 -160.
7. **BRASSART Béatrice**, « traçabilité et étiquetage des OGM dans l'alimentation : la nouvelle réglementation européenne », in inf'OGM- veille citoyenne sur les OGM, dossier : législation européennes, n° 45, août – septembre 2003, pp 01-04 (URL: [https://www.infogm.org/IMG/pdf/dossier legisEurope 2003.pdf](https://www.infogm.org/IMG/pdf/dossier_legisEurope_2003.pdf))
8. **BROUARD Anne**, « Covid-19 et crise économique : inflation ou déflation? », in : <https://blog-gestion-patrimoine.cfpb.fr/covid-19-et-crise-economique-inflation-ou-deflation/>
9. **CATIN Maurice**, « les mécanismes et les étapes de la croissance régionale », in revue région et développement, n°1, l'Harmattan,1995, pp 1-19.
10. **CAZALA Julien**, « le Soft Law international entre inspiration et aspiration», in revue interdisciplinaire d'études juridiques, Volume 66, n°1, 2011, pp 41-84.
11. **CELLONA Dhanliza**, « salmonella pousse la plus grande usine de chocolat pour arrêter la production », le 03 juillet 2022, in : <https://bartalks.net/fr/la-salmonelle-pousse-la-plus-grande-chocolaterie-a-arreter-la-production/>
12. **CHALÉARD Jean-Louis**, « Cultures vivrières et cultures commerciales en Afrique occidentale : la fin d'un dualisme ? », dans LESOURD M. (coord.), l'Afrique : Vulnérabilité et défis, Collection Questions de géographie, Nantes (France), éditions du Temps, 2003, pp. 267-292.
13. **DELLA FAILLE Dimitri**, **LA FRANCE-MOREAU Valérie & PARADIS-CHARETTE Laurent**, « discours à propos du rôle de l'expertise dans les processus de prise de décision en développement international », in politique et sociétés, Québec, volume 35, N°2-3, 2016, pp215–237.

14. **DEMORTAIN David**, « Comment faire preuve en régime de controverse? Retour sur l'évaluation des OGM », Hermès, volume 73, numéro 3, 2015, pp122-128.
15. **DIOP Imam Mamadou Chérif**, « le point de vue de l'islam sur l'épidémie, la pandémie et les maladies contagieuses et les mesures de protection qu'il préconise », in : <https://www.tostan.org/wp-content/uploads/Fran%C3%A7ais-Brochure-COVID-19-Islam-min.pdf>
16. **DROUCHE Hafsa & MENAI Lamia**, « le financement des Start-up en Algérie entre la réalité et les attentes », in revue algérienne du droit des affaires, volume 03, numéro 01, Juillet 2022, pp 68-86.
17. **DUFOUR Geneviève**, « les OGM à L'OMC : résumé critique du rapport du groupe spécial dans l'affaire CE – produits biotechnologiques », in revue québécoise de droit international (Hors-série), 2007, pp 281- 311.
18. **FORCIER Mélanie Bourassa, DUFOUR Geneviève & PLOUFFE-MALETTE Kristine**, « les politiques canadiennes en matière d'étiquetage alimentaire : reflet d'une hégémonie technoscientifique au service d'un calcul utilitaire ? », in les Cahiers de droit, volume 55, numéro 2, 2014, pp 443-488.
19. **FOUDIL Fatma Zohra**, « Produits Rouiba détruits en Lybie : la direction évoque « un problème d'étiquetage », interlignes », 19 février 2019, in : <https://www.inter-lignes.com/produits-rouiba-detruits-en-lybie-la-direction-evoque-un-probleme-detiquetage/>
20. **GAUTIER Maxime**, nombre de décès dus au coronavirus par pays du monde 15 septembre 2022, 15/09/2022, in : <https://fr.statista.com/statistiques/1101324/morts-coronavirus-monde/>
21. **GAYET Stéphane**, « retour du Coronavirus : panique chinoise sur le saumon », 19 juin 2020, in : <https://atlantico.fr/article/decryptage/retour-du-coronavirus--panique-chinoise-sur-le-saumon-covid-19-contamination-marches-pekin-wuhan-transmission-poissons-marchandises-stephane-gayet->
22. **GODARD Olivier**, « la politique des risques peut-elle être raisonnable ? le principe de précaution et ses déboires », in revue de métaphysique et de morale, PUF, N°4, volume 76, 2012, pp 511-529.
23. **HADJOU. L, LAMANI. O, Cheriet. F**, « labellisation des huiles d'olive algériennes : contraintes et opportunités du processus ? » New Medit, CIHEAM-IAMB, 2013, 12 (2), pp 35-46.
24. **HAMMADI Anissa**, « les origines du conflit entre l'Ukraine et la Russie », journal quotidien le parisien, 04/03/2022, in : <https://www.leparisien.fr/international/les-origines-du-conflit-ukraine-russie-04-03-2022-7TR77ZVSHJCT3C3CGJCD4OMCNY.php>, consulté

25. **HANS Jonas**, « le Principe responsabilité », 1990 ; traduction de GREISCH Jean, collection « Champs », France, Flammarion, 1995, cité par : DEGUERGUE Maryse, « les avancées du principe de précaution en droit administratif français », in revue internationale de droit comparé, volume 58, numéro 2, 2006, pp 621-641.
26. **HAVELAAR Arie H**, « fardeau des aliments impropres à la consommation pour la santé publique : de la nécessité d'un engagement mondial », première conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, IFSC_1/19/TS1.1, Addis-Abeba, les 12 et 13 février 2019. URL : <https://www.fao.org/3/CA3056FR/ca3056fr.pdf>
27. **HERMON Carole**, « OGM et principe de précaution question préjudicielle : interprétation de la directive du 23 avril 1990 relative à la dissémination volontaire d'OGM (art. 13). Pouvoir d'appréciation des autorités nationales délivrant l'autorisation de mise sur le marché des OGM : compétence liée (obligation pour l'Etat membre ayant transmis à la Commission européenne la demande de mise sur le marché d'un OGM avec avis favorable, de délivrer son consentement écrit en l'absence d'opposition des autres Etats membres ou dès lors que la Commission a prononcé une décision favorable). Possibilité cependant de recourir à la clause de sauvegarde de l'article 16 en présence d'éléments d'information nouveaux. Possibilité également pour la juridiction nationale, en cas d'irrégularité dans la procédure précédant la saisine de la Commission, de saisir la CJCE à titre préjudiciel d'un renvoi en appréciation de la validité de la décision favorable de la Commission. CJCE, 21 mars 2000, Association Greenpeace France et autres c/ Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, aff. C-6/99. Avec commentaires », in : RJE, Lavoisier, France, n°4, 2000, pp 595-614.
28. **JOLY Pierre-Benoît & BARBIER Marc**, « Séparation de l'évaluation et de la gestion des risques : les leçons de la « guerre du bœuf » », intervention lors de la conférence sur « L'organisation du recours à l'expertise en situation d'incertitude », paris 10-11 janvier 2002, laboratoire d'économétrie de l'École Polytechnique/Cirano, Québec, pp 01-18.
29. **JOURDAIN-FORTIER Clotilde et PIRONON Valérie**, « la sécurité alimentaire dans le droit de l'OMC – Analyse critique et prospective », article publié dans l'ouvrage : François Collart Dutilleul, penser une démocratie alimentaire, volume 1, édition INIDA, Costa Rica, 2013, pp.255-271.
30. **KADEM Safia**, « les mesures anti-dumping : un instrument de protectionnisme ? », revue les Echos des études juridiques et politiques, n°02, mars 2020, pp 205-218.
31. ———, « L'Accord OTC entre les nécessités de protection et besoins du développement », RARJ, Vol 11, n°1, 2020, pp. 568-588.

32. _____ , « inventions biotechnologiques : protection des droits de propriété intellectuelle ou conservation de la biodiversité ? », les travaux du Forum sur les défis juridiques des développements technologiques & la biotechnologie entre la dualité des risques et la protection des brevets, université Mohamed Boguera, Boumerdes, 25 & 26 janvier 2021, pp 175-190.
33. _____ , « la brevetabilité du vivant : portée et limites », journal of légal contributions, vol n°1, ISSUE n°02, décembre 2021, pp 88-117.
34. _____ , « promouvoir le commerce des TIC : quels impacts sur le développement durable ? », in revue méditerranéenne de droit et d'économie, volume n ° 7, N° 2, 31/12/2022, pp136-159.
35. **KATEB Karim**, « la promotion des startups en Algérie comme entrepreneuriat innovant », in revue d'études juridiques et économiques, volume 05, numéro 02, 2022, pp 1344- 1361.
36. **KOOIJ J. van**, « la conservation des aliments par irradiation », rayonnement et agriculture, AIEA bulletin, vol. 23, n° 3, pp 33-36. URL : https://www.iaea.org/sites/default/files/23305783336_fr.pdf
37. _____ , « l'irradiation des produits alimentaires gagne du terrain », alimentation et agriculture, AIEA bulletin, vol. 26, no 2, pp 17-21. URL : https://www.iaea.org/sites/default/files/26205781721_fr.pdf
38. **LIOU Joanne**, « simplifier la lutte contre les ravageurs qui touchent les aliments grâce à l'irradiation », in bulletin de l'AIEA : Applications des accélérateurs et des autres sources de rayonnements ionisants, volume 63-2, mai 2022, pp12-13. URL : <https://www.iaea.org/fr/bulletin/simplifier-la-lutte-contre-les-ravageurs-qui-touchent-les-aliments-grace-a-lirradiation>
39. **LIU Roxanne & STANWAY REUTER David**, « des traces de coronavirus trouvées dans des ailes de poulet congelées et des emballages de crevettes en Chine », 13 août 2020. URL: <https://globalnews.ca/news/7271588/coronavirus-traces-frozen-chicken-shrimp-packaging/>
40. **LOOTEN Véronique**, « chine : l'emballage extérieur de crevettes blanches congelées équatoriennes importées a été teste positif au covid-19 », Business France, n°47, juillet 2020, pp 03-05. URL: <https://www.franceagrimer.fr/content/download/65047/document/Veille%20m%C3%A9diatique%20Chine%20HK-TW%20n%C2%B047%20du%2024%20juillet%202020%20.pdf>

41. **M Inès**, « utilisation excessive des pesticides: Les algériens empoisonnés sans le savoir », EXPRESSDZ, 11 juin 2018, in : <https://www.express-dz.com/2018/06/11/utilisation-excessive-des-pesticides-les-algeriens-empoisonnes-sans-le-savoir/>
42. **MANGA Sylvestre-José-Tidiane**, « l'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'agriculture et l'alimentation : enjeux sociaux et perspectives de l'encadrement du droit et de l'éthique », in : Revue générale de droit, volume 30, numéro 3, 1999-2000, pp369–422.
43. **MARTIN Gilles J**, « Principe de précaution, mesures provisoires et protection de l'environnement, aménagement-environnement », Kluwer Éditions Juridiques Belgique, numéro 4, 1994, pp245-218.
44. **MARTIN Gilles J**, École : « éthique économique et sociale », INRA, la Londe-les-Maures (France), 1999.
45. **MENSAH S.E.P et autres**, « Résidus d'antibiotiques et denrées d'origine animale en Afrique : risques de santé publique », revue scientifique et technique de l'OIE, n° 33 (3), 2014, pp 01-27.
46. **MOGUEN-TOURSEL Marine**, « Éditorial. Standardisation : l'apport des approches historiques », Entreprises et histoire, 2008/2 (n° 51), pp 6-9. URL: <https://www.cairn.info/revue-entreprises-et-histoire-2008-2-page-6.htm>
47. **MONNIER Angeliki**, « Covid-19 : de la pandémie à l'infodémie et la chasse aux fake news », recherches & éducations (revue généraliste de recherches en éducation et formation), HS | Juillet 2020. URL : <http://journals.openedition.org/rechercheseducations/9898>.
48. **MOUJANNI Abdelkarim, BEQQALI Ihssane Himdi & LACHHAB Hamid**, « évaluation des notifications des mesures sanitaires et phytosanitaires dans le commerce mondial des produits agricoles pendant la pandémie COVID-19 », in International Journal of Economic Studies and Management (IJESM), volume 02, numéro 03, juillet 2022, pp 600-610.
49. **NGO Mai-Anh**, « La conciliation entre les impératifs de sécurité alimentaire et la liberté du commerce dans l'accord SPS », in revue internationale de droit économique 2007/1 (t. XXI, 1), pp 27-42.
50. **PAL Mahendra & DEVRANI Mridula**, « application de différentes techniques de conservation de la viande », in Journal of Experimental Food Chemistry, volume 4, numéro 1, 2018, pp 01-06 (l'article original est en anglais, la traduction en français est faite par DUFOUR Olivier en juillet 2022).

51. **PANISSET Jean-Claude, DEWAILLY Éric & DOUCET LEDUC Hélène**, « contamination alimentaire », in environnement et santé publique- fondements et pratiques, 2003, p 369-395.
52. **RAYANE Meriem**, « refoulement de pomme de terre algérienne exportée: les explications du ministère de l'agriculture », EXPRESSDZ, 11 juin 2018, in : <https://www.express-dz.com/2018/06/11/refoulement-de-pomme-de-terre-algerienne-exportee-les-explications-du-ministere-de-lagriculture/>
53. **ROGER Albinyana**, « tirer les leçons de la COVID-19 : repenser la viabilité des finances publiques », tendances économiques, 2021, pp 52-55, in : <https://www.iemed.org/wp-content/uploads/2021/04/Tirer-les-lecons-de-la-COVID-19.pdf>
54. **RUIZ-FABRI H**, « Chronique du règlement des différends 1996-1998 », JDI, N°02, 1999, pp 453-506.
55. **SCHIFFINO Nathalie & VARONE Frédéric**, « la régulation politique des OGM », Courrier hebdomadaire n° 1900, CRISP, Centre de recherche et d'information socio-politiques, 2005, pp 05-34.
56. **SURDEZ Muriel, DEBONS Jérôme et PIQUEREZ Lorène**, « de la fourche à la fourchette » : une recomposition des territoires d'activité chez les professionnels suisses du contrôle sanitaire des aliments ? », in SociologieS, Toulouse, 15 novembre 2018. URL: <http://journals.openedition.org/sociologies/9013>
57. **TIRADO-VON DER PAHLEN Maria Cristina & MUKHERJEE Keya**, « changement climatique et répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments », première conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, IFSC_1/19/TC2.1, Addis-Abeba, 12-13 février 2019, pp 01-05.
58. **VEROT Yvan**, « Principe de précaution et prévention : un équilibre à trouver », annales des mines - Responsabilité & Environnement -, juillet 2000, pp 71-80.
59. **VOS Ellen**, « Mondialisation et régulation-cadre des marchés : le principe de précaution et le droit alimentaire de l'union européenne », in Revue internationale de droit économique, volume XVI, numéro 2, 2002, pp 219-252.
60. **WEILL François-Xavier**, « la fièvre typhoïde n'est plus aussi simple à soigner », médecine/sciences, EDP Sciences, n° 11, volume 26, novembre 2010, pp 969-975.
61. **WILLINGMYRE George T**, « Questions d'actualité sur la protection des droits de propriété intellectuelle dans le cadre des processus mondiaux de

normalisation/TITLE », OMPI, in :
https://www.wipo.int/sme/fr/documents/ip_standards2.htm

62. ZENNAKI Dalila, « vice caché et défaut de conformité », revue semestrielle dédiée par le laboratoire de droit privé fondamental, université Abou Bekr BELKAID, Tlemcen, n° 02, 2005, pp 105-127.

D- Textes juridiques

D1-Textes algériens

a. Constitution

La Constitution de la République Algérienne Démocratique et Populaire, JO n°82 du 30décembre 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

b. Textes législatifs

1. L'ordonnance n° 75-11 du 27 février 1975 portant création de l'institut national de la protection des végétaux, JO n°20 du 11mars 1975. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
2. La loi n° 87-17 du 1er août 1987 relative à la protection phytosanitaire, JO n° 32 du 05 août 1987. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
3. La loi 88 - 08 du 26 janvier 1988 relative à la médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, JO n°04 du 27 janvier 1988. Modifiée et complétée par la loi n° 19-03 du 17 juillet 2019, JO n°46 du 21 juillet 2019. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
4. La loi n° 03-10 du 19 juillet 2003 relative à la protection de l'environnement dans le cadre du développement durable, JO n° 43 du 20 juillet 2003. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
5. L'ordonnance n° 03-03 du 19 juillet 2003 relative à la concurrence, JO n°43 du 20 juillet 2003, modifiée et complétée. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
6. L'ordonnance n° 03-04 du 19 juillet 2003 relative aux règles générales applicables aux opérations d'importation et d'exportation de marchandises, JO n° 43 du 20juillet 2003. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
7. La loi n° 04-04 du 23 juin 2004 relative à la normalisation, JO n° 41 du 27 juin 2004, modifiée et complétée. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

8. La loi n° 05-03 du 6 février 2005 relative aux semences, aux plants et à la protection de l'obtention végétale, JO n° 11 du 09 février 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
9. La loi n° 05-10 du 20 juin 2005 modifiant et complétant l'ordonnance n° 75-58 du 26 septembre 1975, modifiée et complétée, portant Code civil., JO n° 44 du 26 juin 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
10. La loi n°08-16 du 3 août 2008 portant orientation agricole, JO n° 46 du 10 août 2008. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
11. La loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, JO n° 15 du 08 mars 2009, modifiée et complétée. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
12. La loi n° 20-06 du 28 avril 2020 modifiant et complétant l'ordonnance n° 66-156 du 8 juin 1966 portant code pénal. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
13. Loi n° 22-09 du 5 mai 2022 modifiant et complétant l'ordonnance n° 75-59 du 26 septembre 1975 portant code de commerce, JO n° 32 du 14 mai 2022. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

c. Textes règlementaires

c1. Les décrets présidentiels

1. Le décret n° 85-112 du 7 mai 1985 portant adhésion de l'Algérie à la convention internationale pour la protection des végétaux, signée à Rome le 6 décembre 1951, révisée par la résolution 14/79 de la conférence de la F.A.O. tenue du 10 au 29 novembre 1979, JO n°21 du 15 mai 1985. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
2. Le décret présidentiel n°95-163 du 06 juin 1995 portant la ratification de la convention sur la diversité biologique, signée à Rio de Janeiro le 05 juin 1992, JO n°32 du 14 juin 1995. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
3. Le décret présidentiel n°96-436 du 1er décembre 1996 portant création, organisation et fonctionnement du commissariat à l'énergie atomique, JO n°75 du 04 décembre 1996. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
4. Le décret présidentiel n°98-158 du 16 mai 1998 portant adhésion, sous réserve, de la République Algérienne et Populaire à la convention de Bale sur

- le contrôle des mouvements transfrontières des déchets dangereux et de leur élimination, JO n°32 du 19 mai 1998 (signée le 22 mars 1989 à Bale et entrée en vigueur le 5 mai 1992). Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
5. Le décret présidentiel n° 02-400 du 25 novembre 2002 portant ratification de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux, telle qu'approuvée par la Conférence de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, à sa 29ème session de novembre 1997, JO n° 78 du 27 novembre 2002. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
 6. Le décret présidentiel n° 04-170 du 8 juin 2004 portant ratification du protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la convention sur la diversité biologique, adopté à Montréal le 29 janvier 2000, JO n°38 du 13 juin 2004. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
 7. Le décret présidentiel n° 05-117 du 11 avril 2005 relatif aux mesures de protection contre les rayonnements ionisants, JO n° 27 du 13 avril 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
 8. Le décret présidentiel n°05-118 du 11 avril 2005, relatif à l'ionisation des denrées alimentaires, JO n° 27 du 13 avril 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ

c2. Les décrets exécutifs

1. Le décret exécutif n° 90-240 du 04 août 1990 relatif aux conditions de fabrication, de mise en vente et de contrôle des médicaments vétérinaires, JO n°33 du 08 août 1990. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
2. Le décret 91-452 du 16 novembre 1991 relatif aux inspections vétérinaires aux postes frontières, JO n°59 du 28 novembre 1991. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
3. Le décret exécutif n°92-133 du 28 mars 1992, portant la création du centre national de contrôle et de certification des semences et plants, JO n°25 du 1^{er} avril 1992. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
4. Le décret exécutif n° 93-286 du 23 novembre 1993 réglementant le contrôle phytosanitaire aux frontières, JO n°28 du 28 novembre 1993. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

5. Le décret exécutif n°93-139 du 14 juin 1993 portant réaménagement des statuts de l'institut National de la Protection des Végétaux ,JO n° 41 du 20 juin 1993, modifié et complété. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
6. Le décret exécutif n° 96-94 du 3 mars 1996 instituant la chambre algérienne de commerce et d'industrie, JO n° 16 du 06 Mars 1996, modifié et complété par le décret exécutif n°2000-312 du 14 octobre 2000 et le décret exécutif N° 10-319 du 21 décembre 2010. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
7. Le décret exécutif n°2004-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport, JO n°17 du 21 mars 2004. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
8. Le décret exécutif n° 04-319 du 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration, d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires, JO n° 64 du 10 octobre 2004. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
9. Le décret exécutif n° 04-320 du 7 octobre 2004 relatif à la transparence des mesures sanitaires et phytosanitaires et des obstacles techniques au commerce, JO n° 64 du 10 octobre 2004. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
10. Le décret exécutif n° 05-67 du 30 janvier 2005 portant création du comité national du Codex Alimentarius et fixant ses missions et son organisation, JO n° 10 du 06 février 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
11. Le décret exécutif n°05-458 du 30 novembre 2005 fixant les modalités d'exercice des activités d'importation de matières premières, produits et marchandises destinés à la revente en l'état, JO n° 78 du 04 décembre 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
12. Le décret exécutif n° 10-90 du 10 mars 2010, JO n° 17 du 14 mars 2010. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
13. Le décret exécutif n° 11-20 du 25 janvier 2011, modifiant et complétant le décret exécutif n° 98- 69 du 21 février 1998 portant création et statut de l'institut national de la normalisation, JO n°06 du 30 janvier 2011. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
14. Le décret exécutif n° 11-108 du 6 mars 2011, modifié et complété par le décret exécutif n°16-87 du 1er mars 2016 fixant le prix plafond à consommateur ainsi que les marges plafonds à la production, à l'importation

- et à la distribution, aux stades de gros et de détail de l'huile alimentaire raffinée ordinaire et du sucre blanc, JO n° 15 du 09 mars 2011. Modifié et complété par le décret exécutif n° 16-87 du 1er mars 2016, JO n°13 du 2 mars 2016. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 15.** Le décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur, JO n° 58 du 18 novembre 2013. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 16.** Le décret exécutif n°16-65 du 16 février 2016 modifiant et complétant le décret exécutif n°01-50 du 12 février 2001 portant fixation des prix à la production et aux différents stades de la distribution du lait pasteurisé conditionné en sachet, JO n° 09 du 17 février 2016. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 17.** Le décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, JO n° 24 du 16 avril 2017. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 18.** Le décret exécutif n° 20-54 du 25 février 2020 fixant les attributions du ministre de la microentreprise, des start-up et de l'économie de la connaissance, JO n° 12 du 26 février 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 19.** Le décret exécutif n°20-241 du 31 août 2020 modifiant et complétant le décret exécutif n°96-132 du 13 avril 1996 portant fixation des prix aux différents stades de la distribution des farines et des pains, JO n° 52 du 02 septembre 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 20.** Le décret exécutif n°20-242 du 31 août 2020 modifiant et complétant le décret exécutif n°07-402 du 25 décembre 2007 fixant les prix à la production et aux différents stades de la distribution des semoules de blé dur, JO n°52 du 02 septembre 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 21.** Le décret exécutif n° 20-254 du 15 septembre 2020 portant création du comité national de labélisation des « Start-up », des « Projets innovants » et des « Incubateurs » et fixant ses missions, sa composition et son fonctionnement, JO n° 55 du 21 septembre 2020, modifié et complété par le décret exécutif n° 21-422 du 4 novembre 2021, JO n° 84 du 04 novembre 2021. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
- 22.** Le décret exécutif n° 20-356 du 30 novembre 2020 portant création de l'établissement de promotion et gestion des structures d'appui aux start-up et

fixant ses missions, son organisation et son fonctionnement, JO n° 73 du 06 décembre 2020. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

23. Le décret exécutif n° 21-170 du 28 avril 2021 fixant les conditions et les modalités d'octroi des avantages fiscaux accordés aux entreprises disposant du label « start-up » ou du label « incubateur », JO n° 33 du 05 mai 2021. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
24. Le décret exécutif n° 22-83 du 26 février 2022 portant réorganisation de la chambre algérienne de commerce et d'industrie, JO n° 15 du 03 mars 2022. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

c3. Les arrêtés ministériels

1. L'arrêté du 24 décembre 2000 interdisant l'importation, la production, la distribution, la commercialisation et l'utilisation du matériel végétal génétiquement modifié, JO n° 02 du 07 janvier 2001. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
2. L'arrêté du 14 juillet 2002 fixant la liste des espèces végétales soumises à une autorisation technique préalable d'importation et les prescriptions phytosanitaires spécifiques, JO n°62 du 15 septembre 2002. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
3. L'arrêté interministériel du 23 juillet 2003, fixant le programme de la formation spécialisée pour l'accès au grade d'inspecteur principal de la qualité et de la répression des fraudes, JO n° 56 du 17 septembre 2003. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
4. L'arrêté du 7 avril 2004 modifiant et complétant l'Arrêté du 21 mai 1995 fixant les normes phyto-techniques et phytosanitaires à l'importation des semences et plants des espèces maraîchères, arboricoles, viticoles et grandes cultures, JO n° 07 du 23 janvier 2005. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
5. L'arrêté Interministériel du 05 août 2009 portant approbation du règlement technique relatif à la réglementation des matériaux d'emballage à base de bois destinés au commerce, JO n° 23 du 11 avril 2009. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
6. L'arrêté du 10 février 2011 fixant les listes A et B des espèces et variétés végétales autorisées à la production et à la commercialisation, JO 52 n° du 21 septembre 2011. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

7. L'arrêté interministériel du 15 janvier 2013 portant organisation interne du centre de recherche en biotechnologie, JO n° 31 du 11 juin 2014. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
8. L'arrêté interministériel du 4 octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires, JO n° 39 du 02 juillet 2017. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
9. L'arrêté du 5 février 2017 rendant obligatoire la méthode horizontale pour la recherche des salmonella spp, JO n° 44 du 23 juillet 2017. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ
10. L'arrêté du 13 juin 2017 rendant obligatoire la méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'Escherichia coli présumés par la technique du nombre le plus probable (NPP), JO n°64 du 07 novembre 2017. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
11. L'arrêté interministériel du 1er décembre 2020 fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP), JO n° 07 du 31 juillet 2021. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.
12. L'arrêté interministériel du 26 septembre 2021 portant l'adoption du règlement technique fixant les spécificités des produits de cacao et de chocolat destinés à la consommation humaine, JO n° 55 du 18 août 2022. Le Secrétariat Général du Gouvernement www.JORADP.DZ.

D2- Normes internationales

1. CAC, code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation, CAC/RCP 19-1979, adopté en 1979, révisé en 2003, corrections éditoriales 2011.
2. _____, norme générale pour les denrées alimentaires irradiées, CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003.
3. _____, limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle, CAC /GL 5, 1989.
4. _____, code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais, CAC/RCP 44-1995, amendement 2004.
5. _____, directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 26-1997, adoptées en 1997, révision en 2010.

6. _____, directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 34-1999, adoptée en 1999.
7. _____, code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballes, CAC/RCP 47-2001.
8. _____, directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires, CAC/GL 53-2003, section 7 – procédure de détermination de l'équivalence, adopté en 2003, appendice adopté en 2008.
9. _____, Les directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments, CAC/GL 79-2012, publié le 26 juillet 2013.
10. CIPV, NIMP n°3 : directives pour l'exportation, l'expédition, l'importation et le lâcher d'agents de lutte biologique et autres organismes utiles, FAO, Rome, 2005 (adoptée en 2005 et publiée en 2017).
11. _____, NIMP n° 7 : Système de certification phytosanitaire, FAO, Rome, 2011 (Adoptée en 2011 et publiée en 2016).
12. _____, NIMP n° 9 : Directives pour les programmes d'éradication des organismes nuisibles (1998), FAO, Rome, 2017.
13. _____, NIMP n° 12 : directives pour les certificats phytosanitaires, FAO, Rome, 2001 (adoptée en 2001 et publiée en 2006).
14. _____, NIMP n°15 : réglementation des matériaux d'emballage en bois utilisés dans le commerce international, FAO, Rome, adoptée en 2018, publiée 2018.
15. _____, NIMP n°18 : directives pour l'utilisation de l'irradiation comme mesure phytosanitaire, FAO, Rome, adoptée en 2003, publiée en 2019.
16. _____, NIMP n°20 : directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations, FAO, Rome, 2017 (Adoptée en 2017 et publiée en 2017).
17. _____, NIMP n°23 : directives pour l'inspection, FAO, Rome, 2005 (Adoptée en 2005 et publiée en 2019).
18. _____, NIMP 24, directives pour la détermination et la reconnaissance de l'équivalence des mesures phytosanitaires, adopté en 2005, publié en 2017.
19. _____, NIMP n° 26 : Établissement de zones exemptes de mouches des fruits (Tephritidae) (2006), FAO, Rome, 2019.

20. _____ , NIMP n°28 : traitements phytosanitaires contre les organismes nuisibles réglementés, FAO, Rome, adoptée en 2007, publiée en 2016.
21. _____ , NIMP n°43 : exigences relatives à l'utilisation de la fumigation comme mesure phytosanitaire, FAO, Rome, adoptée en 2019, publiée en 2019.
22. **Le Conseil oléicole international**, norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, COI/T.15/NC N° 3/Rév. 14, Novembre 2019.
23. **FAO &OMS**, principes généraux d'hygiène alimentaire, CXC 1-1969, adopté en 1969, amendement en 1999, révisions en 1997, 2003, 2020 et Corrections éditoriales en 2011.
24. _____ , CODEX STAN 33-1981, norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, adoptée en 1981, révisée en 1989, 2003, 2015, 2017, amendée en 2009, 2013, 2021, précédemment CAC/RS 33-1970.
25. _____ , norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, CXS 1-1985, adoptée en 1985, amendée en 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008, 2010, révisée en 2018.
26. _____ , norme pour les dattes, CXS 143-1985, adoptée en 1985, amendée en 2019.
27. _____ , norme générale pour les additifs alimentaires, tableau II : Catégories de denrées alimentaires ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles des additifs alimentaires sont autorisés, CODEX STAN 192-1995, Adopté en 1995. Révision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, pp 300- 495.
28. _____ , norme pour le riz, CXS 198-1995, adoptée en 1995, amendée en 2019.
29. _____ , norme pour le blé et le blé dur, CXS 199-1995, adoptée en 1995, amendée en 2019.
30. _____ , Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments, CAC/GL 21-1997, adoptée en 1997, révisée et renommée en 2013.
31. _____ , principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques, CAC/GL 30-1999, adoptée en 1999, amendée en 2012, 2014.
32. _____ , directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture

- biologique, GL 32-1999, adoptées 1999, révisions 2001, 2003, 2004 et 2007, amendements 2008, 2009, 2010, 2012 et 2013, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B32-1999%252FCxg_032f.pdf
33. _____, directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 34-1999, adopté en 1999.
34. _____, principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes, CAC/GL 44-2003, adopté en 2003, amendements 2008, 2011, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B44-2003%252FCXG_044e.pdf
35. _____, directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, CAC/GL 45-2003, adopté en 2003, les annexes II et III ont été adoptées en 2008, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B45-2003%252FCXG_045f.pdf
36. _____, directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments produits à l'aide de microorganismes à ADN recombiné, CAC/GL 46-2003, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B46-2003%252FCXG_046f.pdf
37. _____, code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais, CXC 53-2003, adoptée en 2003, révisée en 2010 (nouvelle Annexe III pour les légumes feuilles frais), 2012 (nouvelle Annexe IV pour les melons), 2013 (nouvelle Annexe V pour les petits fruits), 2017.
38. _____, Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire -Annexe 4 du codex alimentarius : Connaître la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, Rome, 2003.
39. _____, le code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, CAC/RCP 58-2005, Adopté en 2005, modifications rédactionnelles en 2013, in : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh->

[proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP_058f.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP_058f.pdf)

40. _____ , directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné CAC/GL 68-2008, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B68-2008%252FCXG_068f.pdf
41. _____ , compilation de textes du codex sur l'étiquetage applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne, CAC/GL 76-2011, in : file:///C:/Users/CBS%20Computer/Downloads/CXG_076f.pdf
42. _____ , limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments, CAC/MRL 2-2018.
43. _____ , norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, CXS 193-1995, adoptée en 1995, Révisée en 1997, 2006, 2008, 2009. Amendée en 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.
44. _____ , principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes, CAC/GL 44-2003, adoptés en 2003, amendements en 2008, 2011.
45. _____ , directives sur le jugement d'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des aliments, CAC/GL 53–2003, adopté en 2003, appendice adopté en 2008.
46. _____ , directives générales sur l'échantillonnage, CAC/GL 50-2004, in : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B50-2004%252FCXG_050f.pdf
47. _____ , le code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, CAC/RCP 57-2004, adopté en 2004, amendement 2007, 2009, in : https://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXP_057f.pdf
48. _____ , directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer, CAC/GL 61 – 2007, adopté en 2007, appendices II et III adoptés en 2009.

49. _____ , principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements, CAC/GL 62-2007, 2007.
50. _____ , principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM), CAC/GL 63-2007, adoptée en 2007, l'annexe II sur les directives régissant les paramètres de gestion des risques microbiologiques a été adoptée en 2008, amendements éditoriaux 2013.
51. _____ , limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments, CAC/MRL 2-2014, mises à jour à la 37^{ème} session de la commission du Codex Alimentarius (juillet 2014).
52. _____ , directives sur la maîtrise des salmonella SPP non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc CAC/GL 87-2016.
53. **ISO**, norme concernant la pratique de la dosimétrie dans les installations d'irradiation gamma pour la transformation des aliments : ISO/ASTM 51204 : 2002, adoptée en Mars 2002, remplacée par ISO/ASTM 51204 :2004 (les deux versions sont annulées)
54. _____ , norme pour les systèmes de management de la mesure — Exigences pour les processus et les équipements de mesure : ISO 10012, édition 15/04/2003, (deux versions précédentes sont annulées, à savoir : ISO 10012-1 :1992 & ISO 10012-2 :1997), (projet pour remplacer ladite norme par la norme ISO/AWI 10012 est en cours), in : <https://www.iso.org/fr/standard/26033.html>
55. _____ , norme concernant la pratique de la dosimétrie dans les installations d'irradiation par faisceaux d'électrons et rayons x pour la transformation des aliments : ISO/ASTM 51431 :2005, adoptée en mai 2005 (actuellement, elle est retirée), in <https://www.iso.org/standard/39913.html>
56. _____ , guide pour la dosimétrie dans la recherche radiologique sur les produits alimentaires et agricoles : ISO/ASTM 51900 :2009, 2^{ème} édition, adoptée en juin 2009, révisée 2020 (cette édition reste d'actualité et un projet de révision pour la remplacer par ISO / ASTM PRF 51900 est en cours, tandis que la première édition de 2002 est annulée)
57. _____ , norme concernant la pratique pour l'étalonnage des systèmes de dosimétrie de routine pour le traitement des rayonnements : ISO/ASTM 51261 :2013, adoptée en 2013, révisée et confirmée en 2018, in : <https://www.iso.org/standard/60211.html>
58. _____ , norme portant la pratique pour l'étalonnage des systèmes de dosimétrie de routine pour le traitement des rayonnements : ISO/ASIM 51261

- : 2013, adoptée en 2013, révisée et confirmée en 2018, in : <https://www.iso.org/standard/60211.html>
59. **OIE**, le comité international de l'OIE, lignes directrices pour l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires, 2003.
60. ———, code sanitaire pour les animaux aquatiques, 29^{ème} édition, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/> .
61. ———, code sanitaire pour les animaux aquatiques, l'article 1.1.3 du chapitre 1.1 : notification des maladies et communication des informations épidémiologiques, 2021 (première adoption en 1995 et dernière mise à jour en 2016), in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/?id=169&L=1&htmfile=chapitre_notification.htm
62. ———, code sanitaire pour les animaux aquatiques, titre 1 au titre 7, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/>
63. ———, code sanitaire pour les animaux aquatiques, titre 5 : mesures commerciales, procédures d'importation et d'exportation et certification sanitaire, première adoption en 1995 et dernière mise à jour en 2017, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.5.htm
64. ———, code sanitaire pour les animaux aquatiques, titre 8 au titre 11, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-aquatique/>
65. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, 29^{ème} édition, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/>.
66. ———, Code sanitaire pour les animaux terrestres, l'article 1.1.3 et l'article 1.1.4 du chapitre 1.1 : notification des maladies et communication des informations épidémiologiques, 2021 (première adoption en 1968 et dernière mise à jour en 2021), in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=chapitre_notification.htm
67. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 5 : mesures commerciales, procédures d'importation et d'exportation et certification sanitaire, première adoption en 1982 et dernière mise à jour en 2015, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/>

- manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.5.htm
68. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 6 : santé publique vétérinaire, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.6.htm
69. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 7, chapitre 7.1 au chapitre 7.3, première adoption en 1998 et dernière mise à jour en 2008, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.7.htm
70. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, titre 8 : Maladies communes à plusieurs espèces, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=titre_1.8.htm
71. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume I : dispositions générales, 29^{ème} édition, 2021.
72. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies listées par l'OIE, 29^{ème} édition, 2021, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/>
73. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies, titre 8, chapitre 10.4 : infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité, première adoption en 1998 et dernière mise à jour en 2021, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=chapitre_avian_influenza_viruses.htm
74. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies, titre 8, chapitre 8.3 : infection par le virus de la fièvre catarrhale ovine, première adoption en 1968 et dernière mise à jour en 2018, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=chapitre_bluetongue.htm
75. ———, code sanitaire pour les animaux terrestres, volume II : recommandations applicables aux maladies, titre 8, chapitre 8.8 : infection par le virus de la fièvre aphteuse, première adoption en 1968 et dernière mise à jour en 2015, 2021, in : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmfile=chapitre_aphthosa.htm

[faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmlfile=chapitre_fmd.htm](https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-code-terrestre/?id=169&L=1&htmlfile=chapitre_fmd.htm)

76. — , manuel des tests de diagnostic pour les animaux aquatiques, 9^{ème} édition, 24/06/2022 (version anglaise), in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-manuel-aquatique/>
77. — , manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres, mise à jour 27/06/2022, in : <https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/acces-en-ligne-au-manuel-terrestre/>

D3- Accords Internationaux & Conventions internationales

1. La convention de Rotterdam sur la procédure de consentement préalable en connaissance de cause applicable à certains produits chimiques et pesticides dangereux qui font l'objet d'un commerce international, 10 septembre 1998, 38 I.L.M (1999), (l'entrée en vigueur 24 février 2004).
2. La convention de Vienne sur le droit des traités, faite à Vienne le 23 mai 1969, entrée en vigueur le 27 janvier 1980, Nations Unies, recueil des Traités, volume 1155, p. 331, in : https://legal.un.org/ilc/texts/instruments/french/conventions/1_1_1969.pdf
3. La convention internationale pour la protection des végétaux : <https://www.ippc.int/fr/core-activities/standards-setting/ispms/>
4. La convention de Rotterdam - Application de la procédure de consentement préalable en connaissance de cause à des produits chimiques interdits ou strictement réglementés, document d'orientation des décisions : Oxyde d'Ethylène, 1^{er} novembre 2001.
5. L'accord instituant l'organisation mondiale du commerce : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/04-wto.pdf
6. L'Accord sur l'agriculture annexée à l'Accord instituant l'OMC, signé à Marrakech le 15 avril 1994, in : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/14-ag.pdf
7. La convention sur la diversité biologique, réunions de la conférence des parties, 2022, in : <https://www.cbd.int/cop/>
8. l'Arrangement international portant création de l'office international des épizooties, signé à Paris le 25 janvier 1924, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/structure/cadre/textes-fondamentaux/arrangement-international-pour-la-creation-a-paris-dun-office-international-des-epizooties/>

9. Le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (PIDESC) de 1966 (ratifié par l'Algérie en 1989)
10. L'accord des mesures sanitaires et phytosanitaires, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/sps_f.htm
11. Le mémorandum d'accord sur les règles et procédures régissant le règlement des différends, 1994, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/dsu_f.htm

D4- Textes étrangers

a- Directives européennes

1. La directive 90/220/CEE du Conseil du 23 avril 1990, relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, JO L 117, 8 mai 1990.
2. La directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil - Déclaration de la Commission, JO n° L 106 du 17/04/2001
3. Le règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, JO n° L 268 du 18 octobre 2003.
4. Le règlement (CE) No 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE, Jo n° L 268 du 18 octobre 2003.

b- réglementation chinoise

GACC, ordonnance n° 103/2020 de la douane chinoise (GACC) vis-à-vis du contrôle alimentaire et la COVID19, 2020, in : <http://www.customs.gov.cn/customs/302249/2480148/3619657/index.html>

E- Documents

E1- Rapports

a- Rapports d'organisations internationales

1. ACRO, risques nucléaires suite à l'invasion de l'Ukraine par la Russie, 6 octobre 2022, in : <https://www.acro.eu.org/tchernobyl-et-linvasion-de-lukraine/>
2. AIEA, critères à utiliser pour la préparation et la conduite des interventions en cas d'urgence nucléaire ou radiologique : guide général de sûreté,

- collection normes de sûreté de l'AIEA n° GSG-2, coparrainé par l'AIEA, le BIT, la FAO, l'OMS et l'OPS, Vienne, 2012
3. ———, préparation et conduite des interventions en cas de situation d'urgence nucléaire ou radiologique : prescriptions générales de sûreté, N° GSR Part 7, Vienne, 2017.
 4. ANSES, avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'utilisation de biberons stérilisés à l'oxyde d'éthylène, Maisons-Alfort, le 16 décembre 2011
 5. ———, les coronavirus : des virus partagés par les animaux et les Hommes, in : <https://www.anses.fr/fr/content/les-coronavirus-des-virus-partagés-par-les-animaux-et-les-hommes>, Mis à jour le 06/01/2022.
 6. ———, variole du singe : quel risque de transmission par l'alimentation?, 05 juillet 2022, in : <https://www.anses.fr/fr/content/variole-du-singe-quel-risque-de-transmission-par-1%E2%80%99alimentation>
 7. CAC, ALINORM 03/41, 26^{ème} session, siège de la FAO, rapport de Rome, 30 juin-7 juillet 2003
 8. ———, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires comité du CODEX sur l'étiquetage des denrées alimentaires, CX/FL 11/39/13-ADD.1, 39^{ème} Session, Québec (Canada), 9 – 13 Mai 2011 -observations sur les propositions sur le rapport de la session dirigée : étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique (CL 2010/19-FL) -
 9. ———, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la première session du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, ALINORM 01/34, Chiba (Tokyo), mars 2000.
 10. ———, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du CODEX Alimentarius, 22^{ème} session, Genève (Suisse) 23-28 juin 1997, rapport de la 25^{ème} session du comité du CODEX sur l'étiquetage des denrées alimentaires, Ottawa (Canada), 15-18 avril 1997, ALINORIVI 97/22A, ANNEXE VI : avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (avant-projet d'amendement à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées)
 11. ———, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la deuxième session du groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, ALINORM 02/34, Chiba (Tokyo), 25-29 mars 2001.

12. ——— , programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la troisième session du groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, ALINORM 03/34, Yokohama (Japon), 04-08 mars 2002.
13. ——— , programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires commission du Codex Alimentarius, rapport de la vingt-sixième session, principes de travail pour l'analyse des risques, ALINORM 03/41, Rome, 30 juin-07 juillet 2003.
14. ——— , rapport de la 21^{ème} session de la commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, FAO, Rome, 3-8 juillet 1995.
15. ——— , rapport de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, ALINORM 01/22 (2000), in : <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/x7311e/x731eOO.htm>
16. ——— , rapport de la 21^{ème} session du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, n° ALINORM 95/37, FAO, Rome, 3-8 juillet 1995.
17. **CIPR**, protection radiologique des personnes et de l'environnement en cas d'accident nucléaire majeur, publication n°146, juin 2022, in : https://www.icrp.org/docs/P146_french.pdf
18. **CMP**, programme de travail de la convention internationale pour la protection des végétaux relatif à l'établissement de normes (avec les modifications proposées), CPM 2009/23, FAO, Rome, février 2009.
19. **CNUED**, annexe I : déclaration de RIO sur l'environnement et le développement, Rio de Janeiro du 3 au 14 juin 1992, (A/CONF.151/26 (Vol. I)), p05, in : https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/2020/01/1992_declaration_de_rio.pdf
20. Commission des communautés européennes, communication de la commission sur le recours au principe de précaution, Bruxelles, 2/2/2000.
21. **FAO & AIEA**, Mexique : une technique nucléaire permet d'éviter une situation d'urgence liée à une mouche des fruits, 17/06/2022, in : <https://www.fao.org/fao-stories/article/fr/c/1539253/>
22. ——— , cinq façons dont la technologie nucléaire permet d'améliorer l'agriculture et la sécurité alimentaire , 30/03/2022, in : <https://www.fao.org/fao-stories/article/fr/c/1391859/>
23. ——— , analyses des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments : guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments, Rome, 2007.

24. _____, aspects de la salubrité des aliments génétiquement modifiés d'origine végétale, rapport d'une consultation conjointe d'experts FAO/OMS sur les aliments produits par biotechnologie, Genève, Suisse, 29 mai – 2 juin 2000.
25. _____, avant-projet de révision du code d'usages international recommandé pour le traitement des aliments par irradiation, CX/FAC 02/12, Novembre 2001.
26. _____, rapport d'une consultation d'experts FAO-OMS sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dérivés des biotechnologies, siège de l'organisation mondiale de la Santé, Genève, Suisse, 26 février – 2 mars 2007.
27. _____, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, commission du CODEX Alimentarius, 25^{ème} session, Rome (Italie) 30 JUIN - 5 JUILLET 2003, ALINORM 03/34 : rapport de la 3^{ème} session du groupe spécial intergouvernemental du codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, YOKOHAMA (JAPON) 4-8 MARS 2002, annexe II : Projet de principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes.
28. _____, rapport de la 23^{ème} session de la commission FAO/OMS du Codex Alimentarius, ALINORM 99-37, Rome, 28 juin – 3 juillet 1999.
29. _____, Consultation d'experts FAO-OMS : rapport sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dérivés des biotechnologies, Siège de l'Organisation mondiale de la Santé, Genève, Suisse, 26 février – 2 mars 2007 : <https://www.fao.org/3/au696f/au696f.pdf>
30. _____, COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les autorités compétentes responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, orientations provisoires, 22 avril 2020, in : <https://www.fao.org/3/ca8842fr/ca8842fr.pdf>
31. _____, COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les entreprises du secteur alimentaire, orientations provisoires, 7 avril 2020, in : https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331855/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-fre.pdf
32. _____, mieux participer aux activités du Codex, Rome, Italie, 2005.
33. **FAO**, commission des ressources génétiques pour l'alimentation et l'agriculture, situation et évolution des biotechnologies appliquées à la conservation et à l'utilisation des ressources génétiques pour l'alimentation et l'agriculture, et questions pertinentes pour leur développement futur, treizième session ordinaire, Rome, 18-22 juillet 2011.

34. ———, PNUE, circulaire PIC LV (55) – juin 2022, Appendice I : résumé des notifications de mesures de réglementation finale reçues depuis la dernière circulaire PIC, Rome - Genève, 2022.
35. ———, rapport de la Consultation d'experts, document FAO Alimentation et nutrition, N°61.
36. **FAO/AIEA & OMS**, salubrité des aliments ionisés à des doses supérieures à 10kGy, rapport technique n°890, OMS, Genève, 1999.
37. ———, sécurité sanitaire des denrées alimentaires irradiées, rapport technique n° 659, OMS, Genève, 1981.
38. l'Agence spatiale canadienne (CSA), les aliments dans l'espace : l'alimentation des astronautes à bord de la SSI et au-delà, 9 mai 2017, in : <http://tomatosphere.parlonsscience.ca/Ressources/bibliotheque/ArticleId/5433/les-aliments-dans-lespace.aspx>
39. **OCDE**, évaluation de la sécurité des denrées alimentaires issues de la biotechnologie moderne : concepts et principes, 1993.
40. ———, la biotechnologie moderne et l'OCDE : synthèses, juin 1999.
41. ———, rapport du groupe de travail sur la sécurité des nouveaux aliments destinés à l'alimentation humaine et animale, C (2000)86/ADD1 (31 mai 2000), in : [http://www.oilis.oecd.org/oilis/2000doc.nsf/LinkTo/C_\(2000\)86-ADD1](http://www.oilis.oecd.org/oilis/2000doc.nsf/LinkTo/C_(2000)86-ADD1).
42. **OIE**, guide sur la notification immédiate et rapports de suivi d'une maladie, d'une infection, d'une infestation ou de tout autre événement épidémiologique exceptionnel, version 2013.
43. ———, utilisation d'une dénomination d'usage pour l'office international des épizooties, résolution n° XVI, adoptée par le comité international de l'OIE le 23 mai 2003, 71 SG/RF - PARIS, mai 2003.
44. **OMC**, accord entre l'organisation mondiale du commerce et l'office international des épizooties, WT/L/272, 8 juillet 1998.
45. ———, le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, points d'information nationaux, G/SPS/ENQ/20, 6 octobre 2006 : https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=E&CatalogueIdList=70236&CurrentCatalogueIdIndex=0&FullTextHash=1&HasEnglishRecord=True&HasFrenchRecord=True&HasSpanishRecord=True
46. ———, Australie – mesures affectant l'importation de pommes en provenance de Nouvelle-Zélande, rapport du groupe spécial, WT/DS367/R, 9 août 2010.

47. — , Australie – mesures affectant l'importation de pommes en provenance de Nouvelle-Zélande, AB-2010-2, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS367/AB/R, 29 novembre 2010.
48. — , Australie - mesures visant les importations de saumons, demande de consultations présentée par le Canada, WT/DS18/1, 11 octobre 1995.
49. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, G/SPS/W/247, 20 octobre 2009.
50. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, révision, G/SPS/W/247/Rev.1, 5 mars 2010.
51. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, révision, G/SPS/W/247/Rev.2, 15 juin 2010.
52. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions possibles du comité SPS en ce qui concerne les normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, révision, G/SPS/W/247/Rev.3, 11 octobre 2010.
53. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, actions relatives aux normes SPS privées, décision du comité, G/SPS/55, 6 avril 2011.
54. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, activités d'assistance technique et de formation dans le domaine SPS (1^{er} septembre 1994-31 décembre 2006), note du Secrétariat, révision, G/SPS/GEN/521/Rev.2, 27 février 2007.
55. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, aperçu de l'assistance technique dans le domaine SPS communiquée à la base de données OMC/OCDE sur le renforcement des capacités commerciales, note du secrétariat, G/SPS/GEN/726, 4 octobre 2006.
56. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, bilan du fonctionnement et de la mise en œuvre de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport adopté par le comité le 30 juin 2005, G/SPS/36, 11 juillet 2005.
57. — , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, conception et adaptation des systèmes sanitaires et phytosanitaires des pays en développement, afin de satisfaire aux engagements découlant de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, déclaration du Guatemala à la réunion des 10 et 11 novembre 1999, G/SPS/GEN/157, 17 décembre 1999.

58. ——— , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, décision sur la mise en œuvre de l'article 4 de l'accord sur l'application des mesures sanitaires, G/SPS/19/Rev.2, 23 juillet 2004.
59. ———, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, décisions relatives à l'Accord SPS prises par le Comité international de l'OIE lors de la 65^{ème} Session générale, p. 1, G/SPS/GEN/24, 9 juillet 1997.
60. ———, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, définitions existantes des normes privées dans d'autres organisations internationales, note du secrétariat, G/SPS/GEN/1334, 18 juin 2014.
61. ——— , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, définitions existantes des normes privées dans d'autres organisations internationales, note du secrétariat, révision, G/SPS/GEN/1334/Rev.1, 5 août 2014.
62. ———, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, deuxième revue du fonctionnement et de la mise en œuvre de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et mesures phytosanitaires, clarification des termes "Mesures" et "Règlements" tel qu'il figure dans l'Accord SPS, soumission du Canada, G/SPS/W/186, 20 mars 2006.
63. ——— , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, effets des normes SPS privées - rapport descriptif, note du secrétariat, G/SPS/GEN/932, 15 juin 2009.
64. ———, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, équivalence-programme de travail futur, décision du comité, G/SPS/20, 21 mars 2002.
65. ——— , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, informations sur les tests de dépistage de la COVID-19 sur les produits importés issus de la chaîne du froid, communication de la chine, G/SPS/GEN/1812, 14 Juillet 2020.
66. ———, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, informations actualisées concernant le fonctionnement du fonds pour l'application des normes et le développement du commerce, note du secrétariat, G/SPS/GEN/648, 24 mars 2006.
67. ——— , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, informations actualisées concernant le fonctionnement du fonds pour l'application des normes et le développement du commerce, note du secrétariat, G/SPS/GEN/718, 31 juillet 2006.
68. ——— , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, les normes privées et l'accord SPS, note du secrétariat, G/SPS/GEN/746, 24 janvier 2007.

69. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, lignes directrices pour favoriser la mise en œuvre concrète de l'article 5.5, G/SPS/15, 18 juillet 2000.
70. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, normes industrielles privées, communication de Saint-Vincent-et-les Grenadines, G/SPS/GEN/766, 28 février 2007.
71. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, normes privées et commerciales, déclaration de l'Équateur à la réunion des 27 et 28 juin 2007, G/SPS/GEN/792, 5 juillet 2007.
72. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédure visant à renforcer la transparence du traitement spécial et différencié en faveur des pays membres en développement, décision du comité, révision, G/SPS/33/Rev.1, 18 décembre 2009.
73. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures d'établissement des normes des trois organisations sœurs document de travail, note de secrétariat, G/SPS/GEN/1115, 10 octobre 2011.
74. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures recommandées pour la mise en œuvre des obligations de transparence de l'accord SPS (ARTICLE 7), au 1 DECEMBRE 2008, révision, G/SPS/7/Rev.3, 20 juin 2008.
75. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures recommandées pour la mise en œuvre les obligations de transparence de l'accord SPS (article 7), révision, G/SPS/7/Rev.2, 2 avril 2002.
76. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, procédures recommandées pour la mise en œuvre les obligations de transparence de l'accord SPS (article 7), révision, G/SPS/7/Rev.2, 2 avril 2002.
77. _____ , Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, projet d'accord entre l'Organisation mondiale du commerce et l'Office international des épizooties, G/SPS/W/61, 22 mai 1996.
78. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition de définition pratique des normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat, G/SPS/W/265, 6 mars 2012.
79. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition de définition pratique des normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat révision, G/SPS/W/265/Rev.1, 26 juin 2012.
80. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition de définition pratique des normes privées liées aux mesures SPS, note du secrétariat révision, G/SPS/W/265/Rev.2, 28 septembre 2012.

81. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, proposition d'un système d'aide "MENTORING" relatives aux dispositions de transparence de l'accord SPS, note du secrétariat, G/SPS/W/217, 20 février 2008.
82. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, questionnaire sur les normes SPS privées, note du secrétariat, G/SPS/W/232, 8 décembre 2008.
83. _____, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, Rapport (1997) du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, G/L/197, 27 octobre 1997.
84. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport des coresponsables du groupe de travail électronique sur les normes privées concernant l'action n° 1 (G/SPS/55), communication présentée par les coresponsables du groupe de travail électronique, G/SPS/W/276, 18 mars 2014.
85. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport du groupe de travail ad hoc sur les normes SPS privées au comité SPS, G/SPS/W/256, 3 mars 2011.
86. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, rapport succinct sur l'atelier consacré aux organisations internationales de normalisation : procédures et participation, 13 mars 2001, note du secrétariat, G/SPS/GEN/250, 14 mai 2001.
87. _____, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, résumé de la réunion tenue les 29 et 30 mai 1996 : Note du Secrétariat, p. 2 et 3, G/SPS/R/5, 9 juillet 1996.
88. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, révision de la procédure pour la surveillance du processus d'harmonisation internationale, décision du comité, révision, G/SPS/11/Rev.1, 15 novembre 2004.
89. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, séminaire sur l'assistance technique et le renforcement des capacités en relation avec l'Accord SPS, 5 novembre 2002, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/sem_nov02_f/programme_f.htm
90. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, surveillance de l'utilisation des normes internationales – directives générales du CODEX ALIMENTARIUS régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, CAC/GL 45-2003, communication présentée par les États-Unis d'Amérique, G/SPS/GEN/1864, 18 novembre 2020.

91. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, traitement spécial et différencié et assistance technique, communication présentée par l'Inde à la réunion des 10 et 11 juin 1998, G/SPS/GEN/85, 23 juillet 1998.
92. _____ , comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, typologie de l'assistance technique, note du secrétariat, G/SPS/GEN/206, 18 octobre 2000.
93. _____ , comité du commerce et du développement, assistance technique et plan de formation 2007, WT/COMTD/W/151, 17 octobre 2006.
94. _____ , Communautés Européennes – mesures affectant l'agrément et la commercialisation des produits biotechnologiques, demande de consultations présentée par les États-Unis, WT/DS291/1, 20 mai 2003.
95. _____ , communautés européennes – mesures affectant l'amiante et les produits en contenant, AB-2000-11, rapport OMC, Australie – mesures visant les importations de saumons – recours du Canada à l'article 21§5, rapport du groupe spécial, WT/DS18/RW, 18 février 2000.
96. _____ , Communautés Européennes – mesures affectant l'amiante et les produits en contenant, rapport de l'organe d'appel et rapport du groupe spécial, dispositions prises par l'organe de règlement des différends, WT/DS135/12, 11 avril 2001.
97. _____ , communautés européennes – mesures affectant l'approbation et la commercialisation des produits biotechnologiques, rapports du Groupe spécial, Corrigendum, WT/DS291/R/Corr.1, WT/DS292/R/Corr.1 WT/DS293/R/Corr.1, 10 octobre 2006.
98. _____ , Communautés Européennes - mesures concernant les viandes et les produits carnés (HORMONES), demande de consultations présentée par les États-Unis, WT/DS26/1, 31 janvier 1996.
99. _____ , conférence ministérielle, quatrième session, Doha, 9-14 novembre 2001, questions et préoccupations liées à la mise en œuvre, décision du 14 novembre 2001, WT/MIN (01) /17, 20 novembre 2001.
100. _____ , Corée – interdictions d'importer, et prescriptions en matière d'essais et de certification pour les radionucléides, rapport du groupe spécial, WT/DS495/R, 22 février 2018.
101. _____ , Corée – interdictions d'importer, et prescriptions en matière d'essais et de certification pour les radionucléides, demande de consultations présentée par le Japon, WT/DS495/1, 1^{er} juin 2015.
102. _____ , Corée – mesures affectant les importations de viande de bœuf fraîche, réfrigérée et congelée, accord au titre de l'article 21 :3 b) du Mémoire d'accord sur le règlement des différends, WT/DS161/12 & WT/DS169/12, 24 avril 2001.

103. _____, éclaircissements concernant les références aux textes du Codex, G/SPS/W/86/Rev.1, 09 février 1998.
104. _____, États-Unis – maintien de la suspension d'obligations dans le différend CE – HORMONES, rapport du groupe spécial, WT/DS320/R, 31 mars 2008.
105. _____, États-Unis – maintien de la suspension d'obligations dans le différend CE – hormones, AB-2008-5, rapport de l'organe d'appel, WT/DS320/AB/R, 16 octobre 2008.
106. _____, États-Unis – prohibition à l'importation de certaines crevettes et de certains produits à base de crevettes, AB-1998-4, rapport de l'organe d'appel, WT/DS58/AB/R, 12 octobre 1998.
107. _____, Fédération de Russie – mesures visant l'importation de porcins vivants, de viande de porc et d'autres produits du porc en provenance de l'Union Européenne, demande de consultations présentée par l'Union Européenne, WT/DS475/1, 14 avril 2014.
108. _____, comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, notification de la détermination de la reconnaissance de l'équivalence de mesures sanitaires ou phytosanitaires, décision du Comité, addendum, G/SPS/7/Rev.2/Add.1, 25 juillet 2002.
109. _____, Inde — mesures concernant l'importation de certains produits agricoles, AB-2015-2, rapport de l'organe d'appel, WT/DS430/AB/R, 4 juin 2015.
110. _____, Inde — mesures concernant l'importation de certains produits agricoles, AB-2015-2, Rapport de l'Organe d'appel, WT/DS430/AB/R, 4 juin 2015.
111. _____, Japon – mesures affectant les produits agricoles, AB-1998-8, rapport de l'organe d'appel, WT/DS76/AB/R, 22 février 1999.
112. _____, JAPON – mesures affectant l'importation de pommes, AB-2003-4, rapport de l'organe d'appel, WT/DS245/AB/R, 26 novembre 2003.
113. _____, Japon – mesures visant les produits agricoles, communication du Japon et des États-Unis, WT/DS76/12, 30 août 2001.
114. _____, Japon - mesures visant l'importation de pommes, demande de consultations présentée par les États-Unis, WT/DS245/1, 6 mars 2002.
115. _____, les accords de l'OMC : l'accord de Marrakech instituant l'organisation mondiale du commerce et ses annexes, Genève, suisse, 2017.

116. ———, liste complète des normes, codes d'usages, directives et textes connexes du codex : présentée par la commission du codex alimentarius (codex), G/SPS/GEN/514, Genève, 18 octobre 2004
117. ———, manuel pratique pour les autorités nationales responsables des notifications SPS et des points d'information nationaux SPS, édition 2018.
118. ———, mesures communautaires concernant les viandes et les produits carnés (hormones), plainte déposée par les Etats-Unis, rapport du Groupe spécial, WT/DS26/R/USA, 18 août 1997.
119. ———, mesures communautaires concernant les viandes et les produits carnés (hormones), plainte déposée par le Canada, rapport du Groupe spécial, WT/DS48/R/CAN, 18 août 1997.
120. ———, mesures de la Chine liées à la COVID-19 et affectant le commerce international des produits alimentaires et agricoles, PCS n° 487, Système de Gestion des Renseignements Sanitaires et Phytosanitaires, 2021, in : <http://spsims.wto.org/fr/SpecificTradeConcerns/View?ImsId=487>
121. ———, normes internationales pertinentes : Communication de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), G/SPS/GEN/512, Genève, 24 septembre 2004.
122. ———, questions et préoccupations liées à la mise en œuvre, décision de 14 novembre 2001, conférence ministérielle, WT/MIN (01) /17, quatrième session, Doha, 9-14 novembre 2001.
123. ———, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), rapport de l'organe d'appel, WT/DS26/AB/R, WT/DS48/AB/R, AB-1997-4, 16 janvier 1998.
124. ———, États-Unis – certaines prescriptions en matière d'étiquetage du pays d'origine (COOL), rapport de l'organe d'appel, WT/DS384/386/AB/R, 29 juin 2012.
125. ———, communautés européennes – désignation commerciale des sardines, rapport de l'organe d'appel, WT/DS231/AB/R, 26 septembre 2002.
126. ———, États-Unis – mesures affectant la production et la vente de cigarettes aux clous de girofle, rapport de l'organe d'appel, WT/DS406/AB/R, 4 avril 2012.
127. ———, États-Unis – mesures concernant l'importation, la commercialisation et la vente de thon et de produits du thon, rapport de l'organe d'appel, WT/DS381/AB/R, 16 mai 2012.
128. ———, Australie - mesures visant les importations de saumons, rapport du groupe spécial, WT/DS18/R, 12 juin 1998.

- 129.** ——— , États-Unis – mesures concernant l'importation, la commercialisation et la vente de thon et de produits du thon, rapport du groupe spécial, WT/DS381/R, 15 septembre 2011.
- 130.** ———, mesures communautaires concernant la viande et les produits carnés (hormones), rapport du groupe spécial, WT/DS26/AB/R & WT/DS48/AB/R, AB-1997-4, 18 août 1997.
- 131.** ———, renseignements sur les activités de la commission du codex alimentarius : communication de la commission du codex alimentarius, G/SPS/GEN/599, Genève, 17 octobre 2005.
- 132.** ———, révision du règlement sanitaire international : Communication de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), G/SPS/GEN/552, Genève, 21 octobre 2004.
- 133.** ———, situation en matière de normes internationales pour les mesures phytosanitaires : Communication présentée par le Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux, G/SPS/GEN/617, Genève, 18 janvier 2006.
- 134.** ———, Union Européenne – mesures concernant l'importation d'agrumes en provenance d'Afrique du sud : demande de consultations présentée par l'Afrique du sud, WT/DS613/1 G/L/1430 G/SPS/GEN/2056, 29 juillet 2022
- 135.** **OMS & FAO**, l'irradiation des produits alimentaires une technique pour conserver et améliorer la salubrité des aliments, OMS, Genève, 1989.
- 136.** **OMS**, en Afrique, les maladies transmises par les animaux à l'homme ont bondi de 63 % au cours de la dernière décennie, 14 juillet 2022, in : <https://www.afro.who.int/fr/news/en-afrique-les-maladies-transmises-par-les-animaux-lhomme-ont-bondi-de-63-au-cours-de-la>
- 137.** ———, radioactivité dans les aliments après une situation d'urgence nucléaire, 04 mars 2022, in : <https://www.who.int/fr/news-room/questions-and-answers/item/radioactivity-in-food-after-a-nuclear-emergency>
- 138.** ———, salubrité des aliments irradiés, rapport d'un comité mixte AIEA/FAO/OMS d'experts, série de rapports techniques n° 659, Genève, 1981.
- 139.** ———, salubrité et qualité nutritionnelle des aliments irradiés, Genève, 1994

140. ———, Sécurité sanitaire des aliments, 06 août 2020, in : <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/food-safety#:~:text=Chaque%20ann%C3%A9e%2C%20220%20millions%20d,et%2096%20000%20en%20meurent>
141. ———, valeur nutritive des aliments irradiés avec des doses supérieures à 10 kGy, Rapport FAO/IAEA/WHO Groupe d'étude, Genève, 15-20 Septembre 1997.
142. ONU, projet de rapport du groupe de travail II, CBD/COP/15/L.1/Add.2, 17 décembre 2022, p10, in : <https://www.cbd.int/doc/c/9331/e694/1c958f4a201593a7ef5ea0c3/cop-15-l-01-add2-fr.pdf>
143. ———, rapport de la conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement Rio de Janeiro, 3-14 juin 1992, Volume I : Résolutions adoptées par la Conférence, annexe I : déclaration de Rio sur l'environnement et le développement, Nations Unies, New York, 1993, in : <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N92/836/56/PDF/N9283656.pdf?OpenElement>
144. PNUE, élimination du bromure de méthyle dans les pays en développement : histoire d'une réussite et des défis à relever, Nairobi, Kenya, 2014.
145. ———, protocole additionnel de Nagoya – Kuala Lumpur sur la responsabilité et la réparation relatif au protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques, secrétariat de la convention sur la diversité biologique, 2011, in : <https://cites.unia.es/cites/file.php/1/files/Nagoya-Kuala-Lumpur-protocol-fr.pdf>
146. ———, protocole de Nagoya sur l'accès aux ressources génétiques et le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation relatif à la convention sur la diversité biologique, secrétariat de la convention sur la diversité biologique, 2012, in : <https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-fr.pdf>
147. UNEP, rapport de la réunion extraordinaire de la conférence des parties pour l'adoption d'un protocole à la convention sur la diversité biologique relatif à la prévention des risques biotechnologiques, première réunion extraordinaire, Cartagena, 22-24 février 1999 et Montréal, 24-29 janvier 2000, UNEP/CBD/Ex COP/1/3, 20 février 2000
148. **Union des consommateurs**, aliments irradiés : les enjeux pour les consommateurs, rapport final du projet de recherche présenté au bureau de la

consommation d'industrie Canada, Montréal, Québec, 18 juillet 2006.
www.WTO.org/french/docs_f/lgal_f/14-ag_01_f.htm

b- Rapports de missions

1. **BARTOLOMEO Fabio**, mesurer la qualité de la justice, rapport de recherche, CEPEJ, Strasbourg, 7 décembre 2016.
2. **BAS-THERON Françoise, DANIEL Christine & DURAND Nicolas**, place de l'expertise dans le dispositif de sécurité sanitaire, rapport thématique, inspection générale des affaires sociales, 2011.
3. **BOURGUIGNON Didier**, le principe de précaution : Définitions, applications et gouvernance, analyse approfondie, rapport de recherche, Service de recherche du Parlement européen, Union européenne, 2015, pp11-14.
4. **BOWE David Robert**, rapport sur le projet commun, approuvé par le comité de conciliation, de directive du Parlement européen et du Conseil relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE (C5-0685/2000 – 1998/0072(COD)), 29 janvier 2001.
5. **Durand Sandrine & CHIARADIA-BOUSQUET Jean-Pierre**, nouveaux principes de législation phytosanitaire (FAO étude législative - 62), annexe ii : résolution 12/97 de la conférence amendements à la convention internationale pour la protection des végétaux, FAO, Rome, 1997.
6. **FANTONI-QUINTON Sophie & SAISON-DEMARS Johanna**, le principe de précaution face à l'incertitude scientifique : l'émergence d'une responsabilité spécifique dans le champ sanitaire, rapport de recherche, université de Lille 2, 2016.
7. **GEROME Patrick**, bilan des zoonoses déclarées en Europe en 2020, 09 janvier 2022, in : <https://www.mesvaccins.net/web/news/18552-bilan-des-zoonoses-declarees-en-europe-en-2020>
8. **JOLY Pierre-Benoit, MARRIS Claire & MARCANT Olivier**, la constitution d'un "problème public" : la controverse sur les OGM et ses incidences sur la politique publique aux Etats-Unis, rapport de recherche, 2001.
9. **KELLERMANN Martin & KELLER Daniel P**, le levier de l'infrastructure qualité : Impact sur l'environnement des affaires, document de travail, l'organisation des nations unies pour le développement industriel (ONUDI), 2015.
10. **RAMAJ Elvana**, rapport de la réunion de la COP, 15^{ème} réunion, partie02, CBD/COP/15/Part II/L.1, Montréal, Canada, 19 décembre 2022, in :

<https://www.cbd.int/doc/c/13cf/62b8/814ea6f83baa0f95e5aba4ba/cop-15-part2-1-01-fr.pdf>

11. **REIS Patrice**, concurrence entravée et concurrence excessive : liberté d'accès au marché et le développement durable, habilitation à diriger des recherches en droit privé, faculté de droit, des sciences politiques, économique et de gestion, université Nice Sophia Antipolis, 2008.

E2- Sites internet

1. **ALGEX**: Agence Nationale de Promotion des Exportations, www.algex.dz.
2. **CACI** : Chambre Algérienne de Commerce et de l'Industrie, www.caci.com.dz.
3. **CACI** : Chambre algérienne du commerce et e l'industrie : <https://www.caci.dz/fr/R%C3%A9seau%20CCI/Pages/R%C3%A9seau-des-CCI-Alg%C3%A9riennes.aspx>
4. **CAGEX** : La Compagnie Algérienne d'Assurance et de Garantie des Exportations, www.cagex.dz.
5. Closure of the International Consultative Group on Food Irradiation (ICGFI) and its Website, Vienne, Autriche, date inconnue.in : <http://www.iaea.org/icgfi/>
6. **Codex alimentarius** : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/fr/>
7. **Codex Alimentarius** : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/fr/>
8. **Codex Alimentarius** : <http://fdanieau.free.fr/cours/bts/A1/stbi/chapitre8/CodexAlimentarius.pdf>.
9. Comprendre les mesures non tarifaires, in : <http://www.intracen.org/itc/analyse-marche/mesures-non-tarifaires/comprendre-les-mesures-non-tarifaires/>
10. **e.Ping** : <https://www.epingalert.org/fr/>
11. **FAO**, réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), in : <https://www.fao.org/food-safety/emergencies/infosan/fr/>
12. **FAO**, sécurité sanitaire et qualité des aliments : Évaluation du risque chimique (JECFA), in : <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/fr/>
13. Le contacte du Secrétariat du FANDC à l'adresse suivante : STDFSecretariat@wto.org.

14. le portail national des startups , in : <https://startup.dz/>
15. le site JECFA de la FAO, in : <http://www.fao.org/ag/agn/jecfaadditives/search.html?lang=fr>.
16. Modèles de présentation des notifications, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/sps_notifications_f.htm
17. OIE, membres, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/membres/>
18. ——— , qui nous sommes, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/>
19. ——— , système mondial d'information zoosanitaire, in : <https://wahis.woah.org/#/home>
20. OMC, archives sur l'OMC et les autres organisations, in : https://www.wto.org/french/news_f/archive_f/igo_arc_f.htm
21. ——— , indice des différends par accord, mesures sanitaires et phytosanitaires, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/dispu_agreements_index_f.htm?id=A19#selected_agreement
22. ——— , indice des différends par accord, mesures sanitaires et phytosanitaires, in : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/dispu_agreements_index_f.htm?id=A19#selected_agreement
23. ——— , le portail d'information sur les accessions (AIP), in : https://www.wto.org/french/thewto_f/acc_f/acc_f.htm
24. ——— , les Textes juridiques antérieurs à l'OMC, in : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/prewto_legal_f.htm
25. ——— , système de gestion des informations sanitaires et phytosanitaires, ver 1.0.0.14303 (07/06/2022), in : <http://spsims.wto.org/en/OtherDocuments/Search>
26. ——— , Textes juridiques : les accords de l'OMC, in : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/ursum_f.htm#1Agreement
27. OMPI, in : <https://www.wipo.int/patent-law/fr/developments/>
28. Organisation mondiale de la santé animale OIE : <https://www.oie.int/fr/ce-que-nous-faisons/normes/codes-et-manuels/>
29. Page web de l'INPV : <https://www.inpv.edu.dz/>
30. Page web du CNCC : <https://cncc.dz/>
31. Points d'information/autorités de notification : <https://epingalert.org/en/EnquiryPoint/sps-nna>

32. Site JECFA de la FAO, in : <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-vetdrugs/details/fr/c/12/>

E3- Autres documents

1. Accord de création de la NEPPO en 18 février 1993 et l'a ratifié le 26 novembre 2001.
2. Les Nations unies, les objectifs de développement durable : 17 objectifs pour transformer notre monde, in : https://www.sdgs.be/sites/default/files/content/brochure_sdgs_fr.pdf
3. ALIGISAKIS Maximos, l'Europe et les biotechnologies : urgences et impasses d'un débat démocratique, actes du module d'enseignement interdisciplinaire de l'Institut Européen de l'Université de Genève, Château de Coppet, 12-14 mai 2003.
4. CE, « les experts de l'OMC déclarent illégal le moratoire de l'UE sur les OGM », in CORDIS News, 08 février 2006 : <https://cordis.europa.eu/article/id/25179-wto-panel-rules-eu-moratorium-on-gmos-was-illegal/fr>
5. Créer des liens pour la réussite des exportations : les organisations de promotion du commerce et les organismes nationaux de normalisation travaillant ensemble, ISO/ITC, 2010, p43.
6. De l'opacité à la transparence définir les obstacles au commerce, ITC, 1/10/2012, in : <http://www.intracen.org/contenu/De-lopacite-a-la-transparence-definir-les-obstacles-au-commerce/>
7. Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale, Sommet mondial de l'alimentation, FAO, Rome, 1996.
8. Déclaration ministérielle de BALI, WT/MIN (13) /DEC, OMC, 11 décembre 2013.
9. Déclaration universelle des droits de l'homme, in <https://www.un.org/fr/universal-declaration-human-rights/#:~:text=Article%2025&text=La%20maternit%C3%A9%20et%20l'enfance,de%20la%20m%C3%Aame%20protection%20sociale>
10. Gouvernement du Canada, « protocole de Cartagena sur la biosécurité », 2002, p08, in <http://www.bco.ec.gc.ca/protocol/FR/>
11. GUTIERREZ Maria Isabel Sanza, normes européennes et biotechnologies : aspects et encadrements juridiques, acte du module d'enseignement interdisciplinaire de l'Institut Européen de l'Université de Genève 'l'Europe et les biotechnologies : urgences et impasses d'un débat démocratique', Château de Coppet, 12-14 mai 2003, pp207-211.

12. Histoire de sciences : qui est Typhoid Mary, la première porteuse saine d'une maladie infectieuse identifiée par la science ? in : http://www.clg-thierry-limay.ac-versailles.fr/IMG/pdf/typhoid_mary.pdf
13. Les années GATT: de La Havane à Marrakech, https://www.wto.org/french/thewto_f/whatis_f/tif_f/fact4_f.htm
14. Libération et AFP, dérapage : malgré l'interdiction européenne, du colza OGM a poussé en France en 2022, 20 janvier 2023, in : https://www.liberation.fr/environnement/agriculture/malgre-linterdiction-europeenne-du-colza-ogm-a-pousse-en-france-en-2022-20230120_XCKTA2QS5JGTXEFEVDVJRM26IE/
15. MACKENZIE Ruth, BURHENNE-GUILMIN Françoise et autres, Guide explicatif du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques, UICN, droit et politique de l'environnement, n°46, 2003
16. Marchandise algérienne refoulée à l'exportation : nécessité de connaître les détails, Algérie presse service, 18 juin 2018, in : <https://www.aps.dz/economie/75021-marchandise-algerienne-refoulee-a-l-exportation-necessite-de-connaître-les-détails-de-l-affaire>
17. Objectifs du millénaire pour le développement (OMD) établis par les Nations Unies : https://www.wto.org/french/thewto_f/coher_f/mdg_f/mdgs_f.htm
18. Objectifs du millénaire pour le développement, rapport 2015, Nations unies, New York, 2015 : file:///C:/Users/user/Downloads/MDG-Report_2015_FR.pdf
19. Politique de brevet commun ISO / CEI / UIT, in : https://isotc.iso.org/livelink/livelink/fetch/2000/2122/3770791/Common_Policy.htm?nodeid=6344764&vernum=-2.
20. Proclamation n° 86A relative à la quarantaine, Australian Government Gazette, n° S33, 21 février 1975.
21. Salmonelle : le coûteux bilan pour Kinder après un scandale sanitaire d'envergure, le 26 mai 2022, in : <https://www.europe1.fr/economie/salmonelle-le-couteux-bilan-pour-kinder-apres-un-scandale-sanitaire-denvergure-4113944>
22. VVA (Visas voyages Algérie), « des dattes algériennes Deglet Nour rappelées en France », 25 août 2022, in : <https://www.visa-algerie.com/des-dattes-algeriennes-deglet-nour-rappelees-en-france/>
23. ISO, mesurage de la radioactivité — radionucléides émetteurs gamma — méthode d'essai de dépistage par spectrométrie gamma utilisant des

détecteurs par scintillation, ISO 19581 :2017, in :
<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:65307:fr>

24. ISO, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain, ISO 22000, élément 3 : termes et définitions, 2ème édition, 2018.

II. En langue anglaise

A- Books

1. **AAKER D.A & MAYERS J.G**, advertising management, 3rd. edition, prentice –Hall, New Jersey, USA, 1987.
2. **BARRETT Katherine & RAFFENSPERGER Carolyn**, precautionary science, in protecting public health and the environment: implementing the precautionary principle, Joel Tickner edition, 1999.
3. **DE SADELEER Nicolas**, Environmental Principles: From Political Slogans to Legal Rules, Oxford, UK: Oxford University Press, 2002.
4. **FAO**, agriculture and food marketing management, FAO, Rome, 1997.
5. **HEATHER NW & HALLMAN GJ**, pest management and phytosanitary trade barriers, British Library, London, UK: CAB International, 2008.
6. **MOREHOUSE Kim M & KOMOLPRASERT Vane**, irradiation of Food and Packaging: An Overview, “chapter 1: Irradiation of Food and Packaging”, American Chemical Society (ACS) Symposium Series 875, Washington, 2004, pp 01-11.
7. **ROGERS E.M**, diffusion of Innovations, 3rd edition, the Free Press, 1983.

B- Articles

1. **ABRAMOWITZ S, MCKUNE S. L, FALLAH M, MONGER J, TEHOUNGUE K, & OMIDIAN P.A**, « the opposite of denial: Social learning at the onset of the Ebola emergency in Liberia », Journal of Health Communication, volume 22, 2017, pp 59-65.
2. **BOHANES Jan**, « Risk Regulation in WTO Law: A Procedure-Based approach to the Precautionary Principle », Columbia Journal of Transnational Law, Vol 40, 2002, pp. 375-386.
3. **BORROTO Carlos G**, « biotechnology and its application to veterinary science », OIE, 2008, pp221-240.

4. **BOUTILLON Sonia**, « the precautionary principle: development of an international standard », in Michigan journal of international law volume 23, issue 2, 2002, pp 429-469.
5. **BREI V. A, D'AVILA L, CAMARGO L. F, J. ENGELS J**, « the influence of adaptation and standardization of the Marketing Mix on Performance: a Meta-Analysis», in BAR, Curitiba, vol 8, n° 3, art 3, July/Sept 2011, pp 266-287.
6. **CHAO-HUNG CHEN Christophe**, « labeling genetically modified food-comparative law studies from consumer's perspective », National Taiwan University Law Review, volume 1, issue 1, 2006, pp 01-44.
7. **COVELLO, V & SANDMAN P. M**, « risk communication: evolution and revolution », in A. Wolbarst edition, Solutions to an environment in peril, Baltimore: John Hopkins University Press, 2001, pp. 164-178.
8. **DEMARCO. E**, « Cold Pasteurization (Irradiation) of Foods: Economic and operational considerations for protecting the consumer and producer », Titan Scan Corporation 3033 Science Park Road, San Diego CA 92121, USA, IAEA-CN-76/20, pp34-37.
9. **DEMESTRAL A.L.C, GRUCHALLA-WESEIERSKI T**, extraterritorial application of export control legislation: Canada and the USA », Canadian Yearbook of International Law, Volume 28, 1990, pp 256-258.
10. **DEMORTAIN David**, « Standards of scientific advice. Risk analysis and the formation of the European Food Safety Authority », in Lentsch J, Weingart P. (Eds), Scientific advice to policy making: international comparison, Opladen/ Farmington Hills, Barbara Budrich, 2009.
11. **DICK. A**, « the EC Hormone Ban Dispute and the Application of the Dispute Settlement Provisions of the Standards Code », MJIL, 1989.
12. **DUDA-CHODAK A, LUKASIEWICZ M, FLORKIEWICZ A & FILIPIAK-FLORKIEWICZ A**, « COVID-19 pandemic and food: Present knowledge, risks, consumers fear and safety », in Trends Food Sci. Technol, Volume 105, 2020, pp 145–160.
13. **EGGERS Barbara and RUTH Mackenzie**, « The Cartagena Protocol on Biosafety », in Journal of International Economic Law, volume 3, issue 3, 2000, pp525–543.
14. **GOLAY Christophe & ÖZDEN Melik**, « the right: to food A fundamental human right affirmed by the United Nations and recognized in regional treaties and numerous national constitutions », Part of a series of the Human Rights Programme of the Europe-Third World Centre (CETIM), in : <https://www.cetim.ch/legacy/en/documents/Br-alim-A4-an.pdf>

15. **GROVE G. R.**, « measurement of Cesium-137 and Cobalt-60 Gamma Radiation with a Pressure Ionization Chamber », in *Journal of Research of the National Bureau of Standards*, volume 48, number 2, February 1952, pp147-151.
16. **HALLMAN Guy J. & LOAHARANU Paisan**, « phytosanitary irradiation – Development and application », in *radiation physics and chemistry*, volume 129, 2016, pp 33- 52.
17. **HICKEY James E & WALKER Vern R.**, « refining the precautionary principle in international environmental law », in *Virginia Environmental Law Journal*, volume 14, number 3, 1995, pp. 423–454.
18. **HORNSEY, M. J, HARRIS, E.A, & FIELDING, K.S.**, « The psychological roots of anti-vaccination attitudes: A 24-nation investigation », *Health Psychology*, volume 37, 2018, pp 307-315.
19. **KANT Krishan & al**, « Natural radioactivity in Indian vegetation samples», in *International Journal of Radiation Research*, volume 13, number 02, April 2015, pp143-150.
20. **KAPTERIAN Gisèle**, « a critique of the WTO jurisprudence on «necessity» », *ICLQ*, volume 59, number 01, January 2010, pp 89-127.
21. **KAY John**, Science is the pursuit of the truth, not consensus, *Financial Times* 10 October 2007.
22. **KEARNS Peter (OECD)**, »the concept of substantial equivalence – the rise of a decision tool », conference papers/TAGUNGSBERICHTE: evaluating substantial equivalence a step towards improving the risk/safety evaluation of GMOs, volume 32/BD. 32, Vienna/Wien, 2002, pp11-14.
23. **KENG C. J & TING H. Y.**, « the acceptance of blogs: using a customer experiential value perspective », *Internet Research*, 2009, pp 479- 495.
24. **KERR William A and PETER W. B. Phillips**, « Alternative Paradigms: The WTO versus the Biosafety Protocol for Trade in Genetically Modified Organisms », *Journal of World Trade*, volume 34, pp 63–76.
25. **LEVIDOW Les, MURPHY Joseph and CARR Susan**, « recasting “substantial equivalence”: transatlantic governance of GM food », in *science, technology and human values*, volume 32, issue 1, pp 26–54.
26. **LEYTON, Patricio**, « Evolution of the « Necessary Test » of Article XX (b): From Thai Cigarettes to the Present », Edith Brown Weiss et John H. Jackson. Ardsley, Ed., *Reconciling environment and trade*, New York, Transnational Publishers, Inc., 2001.

27. **LOMEMBE Jacques and NGEWAMPADIO Remy**, « Covid-19 abnormal effects on liquidity and inflation in DRC », in Munich Personal RePEc Archive, University of Kinshasa, February, 2021.
28. **Lukasz Gruszczynski**, « Science in the Process of Risk Regulation under the WTO Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures », Law Journal, German, 2006, pp 375-377.
29. **MACKENZIE Anne A**, « the process of developing labeling standards for GM foods in the CODEX Alimentarius », In: AgBioForum, volume 3, number 4, 2000, pp203- 208.
30. **MAINUDDIN Ahmed**, « irradiation disinfestation of stored foods », food preservation section, joint FAO/IAEA division of nuclear techniques in food and agriculture, IAEA, Vienna, Austria, pp1105-1117.
31. **MARCEAU G. et TRACHTMAN J. P.**, « A Map of the World Trade Organization Law of Domestic regulation of Goods: The Technical Barriers to Trade Agreement, the Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement, and the General Agreement on Tariffs and Trade », JWT 48, n°2, 2014.
32. **MARCEAU Gabrielle & TRACHTMAN Joel**, « The Technical Barriers to Trade Agreement, the Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement, and the General Agreement on Tariffs and Trade. A Map of the WTO Law of Domestic Regulation of Goods », number 5, velum 36, J. World Trade, 2002, p 811.
33. **MARKO A.M**, « atomic energy of Canada limited: biological effects of ionizing radiation, chalk river nuclear laboratories chalk river », Ontario KOJ 1J0,1981May, p01, in : [https://inis.iaea.org/collection/NCLCollectionStore/ Public/12/632/12632282.pdf](https://inis.iaea.org/collection/NCLCollectionStore/Public/12/632/12632282.pdf)
34. **McKone TE**, « overview of the risk analysis approach and terminology: the merging of science, judgement and values. Food Control, 1996, pp 69-76.
35. **MILLER HI**, « Substantial equivalence: its uses and abuses », in Nat. Biotechnol, volume 17, 1999, pp 1042-1043
36. **NAUHEIM David Alan**, « Food Labeling and the Consumer's Right to Know: Give the People What They Want», Liberty University Law Review, Volume 4, issue 1, Article 3, 2010, pp 97-133.
37. **NEWELL P**, « Globalization and the governance of biotechnology », in Global Environmental Politics, volume 3, number 2, 2003, pp 56-71.
38. **NIEMIRA BA and FAN X**, « low-dose irradiation of fresh and fresh-cut produce: Safety, sensory, and shelf Life », in Sommers CH and Fan X Editor

- Food Irradiation Research and Technology, Iowa: Blackwell Publishing, 2006, pp169-184.
39. **OSENDARP Saskia and others**, « act now before Ukraine war plunges millions into malnutrition », in *Nature*, Volume 604, 28 April 2022, pp 620-624
40. **OSIRO Deborah Akoth**, « GATT/WTO Necessity Analysis: Evolutionary Interpretation and its Impact on the Autonomy of Domestic Regulation », number 2, velum 29, Leg Issues Econ Integrat, 2002,123.
41. **RIVERA-TORRES Olivette**, « The Biosafety Protocol and the WTO », Boston College International and Comparative Law Review, volume 26, 2003, pp 263–323.
42. **ROBERTS D**, « implementation of the WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phyto-Sanitary Measures: agriculture in the WTO, Situation and Outlook series, WRS-98-4, Economic Research Service, US Department of Agriculture, Washington, DC,1998.
43. **ROBERTS Tim**, « cold pasteurization of food by irradiation », Virginia states university, 1998, pp 01-06, in: <https://seafood.oregonstate.edu/sites/agscid7/files/snic/cold-pasteurization-of-food-by-irradiation.pdf>
44. **RYANS J. K, GRIFFITH G. A & WHITE D. S**, «Standardization/adaptation of international marketing strategy», International Marketing Review, volume 20, number 6, 2003, pp588-603.
45. **SCHAUZU M**, « the concept of substantial equivalence in safety assessment of foods derived from genetically modified organisms », in AgBiotechNet, number 2, 2000, pp 1-4.
46. **SILVIO O. FUNTOWICZ & JEROME R. RAVETZ**, « A new scientific methodology for global environmental issues, in Ecological Economics, R. Costanza edition, 1991.
47. **SMALLMAN S**, « whom Do You Trust? Doubt and Conspiracy Theories in the 2009 Influenza Pandemic, Journal of International and Global Studies, volume 6, 2015, pp 1-24.
48. **STEVENS Mary**, « The Precautionary Principle in the International Arena”, Sustainable Development Law & Policy, n°2, 2002, Sustainable Development Law & Policy, pp 13–22.
49. **STILWELL Mathew & VAN DYKE Brennan**, « an Activist's Handbook on Genetically Modified Organisms and the WTO”, Center for International Environmental Law, Consumers Choice Council, Jul. 1999, in: www.consumerscouncil.org/policy/handbk799.htm.

50. **SUPIOT Alain**, « l'autorité de la science : Vérité scientifique et vérité légale », article du colloque science et démocratie, ouvrage de la collection du collège de France, ODILE JACOB, Paris, 2014, pp81-109.
51. **TAPE N.W**, « International Consultative Group on Food Irradiation: role, achievements, and impact, 1984-88”, topical reports, IAEA bulletin, 1/1989, pp35-38.
52. **THOMAS P**, « irradiation of tuber and bulb crops”, in: Molins RA editor. Food Irradiation: Principles and Applications, New York: John Wiley & Sons, 2001, pp241-272.
53. **THOMAS P**, « irradiation of fruits and végétales », in Molins RA editor. Food Irradiation: Principles and Applications, New York: John Wiley & Sons, 2001, pp 213-240.
54. **Van Doremalen, N.; Bushmaker, T.; Morris, D.H.; Holbrook, M.G.; Gamble, A.; Williamson, B.N.; Tamin, A.; Harcourt, J.L.; Thornburg, N.J.; Gerber, S.I.; et al.**, « Aerosol and stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1 », N. Engl. J. Med. 2020, 382, 1564–1567
55. **VECCHIONE Elisa**, « Locked-in scientific evidence: the WTO EC-Biotech dispute », in: SSRN Electronic Journal, October 2009.
56. **WINICKOFF. D, JASANOFF.S, BUSCH.L, GROVE-WHITE. R & WYNNE. B**, « adjudicating the GM food wars: Science, risk, and democracy in world trade law », Yale J. Int'l L. 30, 2005.
57. **ZARRILIS**, « International trade in Genetically Modified Organisms and multilateral negotiations. A new dilemma for developing countries », United Nations Conference on Trade and Development, 2000.

C. Documents

C1- Rapports

a. Rapports of internationals organizations

1. **CI**, consumer's international's response to CL 2000/50-FBT: proposed draft principles for the risk analysis of foods derived from modern biotechnology and the proposed draft guideline for the conduct of safety assessment of foods derived from plants obtained through modern biotechnology at step 3.
2. **EFSA**, guidance document of the scientific panel on genetically modified organisms for the risk assessment of genetically modified plants and derived food and feed, adopted on 24 September 2004, published on May 2006, pp12-13.

3. **European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control**, the European union one health 2020 zoonoses report, report approved 12 november 2021, EFSA Journal 2021;19(12):6971, in: <https://www.efsa.europa.eu/en/publications>
4. **FAO& WHO**, “FAO/WHO Framework for the Provision of Scientific Advice on Food Safety and Nutrition”, Rome/Geneva, 2007 (Updated 2018) : <http://www.fao.org/3/i7494en/I7494EN.pdf>
5. _____, Provision of scientific advice to Codex and member countries: report of a joint FAO/WHO workshop, WHO headquarters, Geneva, Switzerland, 27-29 January 2004: <https://www.fao.org/3/y5388e/y5388e.pdf>
6. **FAO**, High Level Political Forum 2020: "Accelerated action and transformative pathways: realizing the decade of action and delivery for sustainable development ", Annex 7: Inputs by Codex Alimentarius Commission, in: https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/26046Codex_Alimentarius_Commission.pdf
7. _____, the importance of Ukraine and the Russian Federation for global agricultural markets and the risks associated with the current conflict, information note, 25 March 2022 Update, in: <https://www.fao.org/3/cb9236en/cb9236en.pdf>
8. **ICTSD**, “biotechnology: addressing key trade and sustainability issues”, February 2007.
9. _____, “biotechnology: eastern African perspectives on sustainable development and trade policy”, June 2007.
10. **ISO**, food irradiation — Requirements for the development, validation and routine control of the process of irradiation using ionizing radiation for the treatment of food, international standard ISO 14470, first edition 2011/12/01, in: <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3ec1ce9-824c-4ebc-8184-8da1a71660b1/iso-14470-2011>
11. **OIE**, Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animal Products : Quantitative risk assessment, Volume 2, 1st Edition, 2004, in : https://rr-africa.woah.org/wp-content/uploads/2018/03/handbook_on_import_risk_analysis_-_oie_-_vol_ii.pdf
12. _____ , Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animal Products: introduction and qualitative risk assessment, Volume 1, 2nd Edition, 2010, in: https://rr-africa.woah.org/wp-content/uploads/2018/03/handbook_on_import_risk_analysis_-_oie_-_vol_i.pdf).

13. _____, résolution n° XXVIII : applications du génie génétique aux animaux d'élevage et aux produits issus des biotechnologies, adoptée par le comité international de l'OIE le 26 mai 2005, in : <https://www.woah.org/fr/qui-nous-sommes/structure/cadre/textes-fondamentaux/nouveaux-mandats/>
14. **WTO**, « Standards and safety », Understanding the WTO, The Agreements:
http://www.wto.org/english/thewto_e/whatis_e/tif_e/agrm4_e.htm
15. _____, General Council Special Session on Implementation, Report of the Director-General: actions to increase participation of developing country members in the work of relevant international standard setting organizations, Information from International Organizations, WT/GC/48, 24 September 2001.
16. _____, transparency – why it matters at times of crisis, information note, 7 April 2020, in:
https://www.wto.org/english/tratop_e/covid19_e/transparency_report_e.pdf

b. Mission report

1. **Busch, Lawrence, Robin Grove-White, Sheila Jasanoff, David Winickoff & Brian Wynne**, « Amicus Curiae Brief: Measures Affecting the Approval and Marketing of Biotech Products », Dispute Settlement Panel, World Trade Organization, April 2004.

C2. Other documents

Agreement for the establishment of the Near East Plant Protection Organization final act of the conference of plenipotentiaries on the establishment of the near east plant protection organization rabat, morocco, 16-18 February 1993, in:
<http://extwprlegs1.fao.org/treaty/docs/tre000047E.pdf>

Table des matières

Sommaire.....02
 List des principales abréviations.....03
Introduction générale..... 08

PREMIERE PARTIE

L'INTEGRATION DES PREOCCUPATIONS DE LA SALUBRITE DES ALIMENTS AUX REGLES DU COMMERCE INTERNATIONAL : QUELS OUTILS ET QUELLES PERSPECTIVES ?.....20

TITRE I

L'AMSPS, MAINTENIR L'EQUILIBRE FRAGILE ENTRE LES IMPERATIFS DE L'INNOCUITE DES ALIMENTS ET LA LOGIQUE CONCURRENTIELLE.....23

CHAPITRE I

L'harmonisation internationale : vers une dynamique conjointe du libre-échange et de la sécurité des aliments.....24

Section 1 : La normalisation internationale pour la salubrité des aliments : une présomption réfutable pour prévenir le protectionnisme24

Sous-Section1 : Les normes internationales : des principes basés sur des justifications rationnelles et rigoureuses.....25

A. La science : la pierre angulaire des normes internationales..... 25

B. L'alignement des MSPS sur des normes élaborées par des organisations internationales pertinentes : une exigence inédite 28

1. Codex alimentarius : le standard de base en matière de sécurité des aliments...30

a.Mettre en évidence une pleine diligence dans la prévention des risques de sécurité des aliments 31

b.Considérer toutes les atteintes à l'innocuité et à l'intégrité des aliments34

2. CIPV : le premier instrument international pour l'élaboration des normes phytosanitaire..... 37

3. OIE : le pionnier en matière de zoo-sanitaire, entre l'étendue géographique et scientifique..... 42

Sous-Section2 : Les perspectives d'adoption des normes internationales : vers une convergence internationale des mesures de salubrité des aliments	49
A. Assurer une sécurité sanitaire optimale des aliments.....	50
B. Réaliser les ODD «2-3-12 et 17 » : stratégies 2020-2025.....	51
Section2 : Promouvoir l'adoption des normes internationales : une tendance à réduire le carcan des réglementations sanitaires étatiques.....	53
Sous- Section1 : Utilisation des normes internationales : un plancher sur les normes nationales ?	54
A. Fonder des MSPS sur des normes internationales : une justification minutieuse et flexible	54
1. Présomption de nécessité (sur la base de)	54
2. Présomption de compatibilité (conforme à)	59
B. L'adhésion aux organismes internationaux de normalisation : l'Etat perd l'emprise doit-il disposer sur le plan concurrentiel ?	61
1. La valorisation de l'homogénéité des produits alimentaires : un axiome de la concurrence pure et parfaite	61
2. L'influence des organismes internationaux de normalisation est proportionnelle : vers la promotion de la concurrence imparfaite	63
Sous-Section2 : Booster l'utilisation des normes internationales : Quels mécanismes à envisager ?.....	66
A. Privilégier la participation effective des pays en développement dans le processus d'élaboration des normes internationales	67
1. Mettre en place des outils spécifiques d'évaluation des capacités : l'Assistance non-financière	67
2. Financer les projets relatifs au renforcement des capacités : l'assistance financière	69
B. Résoudre les problèmes spécifiques des pays en développement en élaborant des solutions sur mesure : TSD	71

CHAPITRE II

La justification scientifique : un outil privilégié pour parvenir les vellités protectionnistes..... 74

Section1 : La science comme critère normatif par défaut..... 74

Sous-Section1 : La scientificité d’une MSA : garantir un contrôle à priori de la licéité des mesures 74

A. L’évaluation scientifique des risques : un impératif incontournable 75

B. L’évaluation scientifique des risques : mettre en évidence une pleine diligence dans la prévention des risques de sécurité des aliments77

Sous-Section2 : La légitimité de la MSA : le contrôle à posteriori de la licéité des mesures adoptées..... 79

A. L’impossibilité de maintenir des MSA sans preuves scientifiques suffisantes : l’interprétation combinée des articles 2§2 et 5§179

B. La révision de l’évaluation des risques : l’existence requise d’une justification suffisamment spécifique..... 81

1. Les techniques d’évaluation des risques élaborées par les organisations internationales compétentes « article 5§1 » 82

2. Les facteurs prescrits à l’article 5§2..... 84

Section2 : La promulgation d’une MSA soumise à des conditions assurant le fairplay dans les échanges internationaux..... 85

Sous-section1 : Prendre appui sur la manière préventive85

A. Le droit de recourir aux MSPS est canalisé et enserré au moyen de l’obligation de la transparence..... 85

1. Informations fiables et impartiales : élément crucial des décisions responsables.....86

2. La mise en œuvre effective des obligations de transparence exige des procédures rigoureuses 88

a. La notification des MSPS : la pierre angulaire de la transparence88

b. Les points d'information : assurant la liaison entre les organismes de réglementation et les parties prenantes 92

c. Publication des MSA : vers la conformité des aliments exportés aux exigences du marché d'importation 93

B. Garantir une transparence accrue : Quels privilèges au pays en développement?.....95

Sous-Section2: Prendre appui sur la manière curative : Règlement des différends.....96

A. L'attribution du fardeau de la preuve 96

B. L'absence de lien objectif ou rationnel entre la MSA et les preuves scientifiques présentées : la condamnation des mesures SPS japonaises injustifiées 97

Conclusion titre I..... 99

TITRE II

INSTAURER LES MSA : UNE PRIMAUTE RECONNUE AUX GOUVERNEMENTS DE FIXER UN NIVEAU DE PROTECTION SANITAIRE APPROPRIE.....100

CHAPITRE I

Exception de l'obligation scientifique générale : une possibilité limité pour les membres de l'OMC de se justifier par le principe de précaution.....101

Section1 : L'incertitude scientifique : vers la nécessité de l'application des mesures préliminaires pour la salubrité des aliments101

Sous-Section1 : Principe de précaution : une forme de scepticisme développée face aux diktats de la science102

A. Adopter des MSA provisoires dans des situations d'insuffisance de preuves scientifiques102

1. Principe de précaution : une dérogation au principe de prévention102

2. Principe de précaution : une démarche indicative d'appréciation et de gestion des situations de forte incertitude ?104

B. L'article 5§7 de l'AMSPS : une dérogation conditionnelle à l'exigence générale.....107

1. Les preuves scientifiques pertinentes sont insuffisantes	107
2. La mesure est adoptée sur la base des informations pertinentes disponibles ...	109
3. Le pays importateur cherche à obtenir les informations complémentaires nécessaires à une évaluation plus objective des risques	110
4. Le réexamen de la mesure en conséquence dans un délai raisonnable	110
Sous-Section2 : La marginalisation du droit de précaution	111
A. La qualification du droit compris à l'article 5§7	111
B. Des propositions contre la dissolution du droit compris à l'article 5§7 : la possibilité d'appliquer le principe de précaution dans le cadre des articles 5§1 et 5§2	113
C. L'obligation de s'efforcer d'obtenir des renseignements additionnels	116
Section2 : La contamination des aliments par la Covid-19 : un révélateur de tâtonnement scientifique	118
Sous-Section1 : La Covid-19 : pandémie et infodémie	118
A. La contamination des aliments de Covid-19 : entre affirmation et infirmation	119
B. Vers la lutte contre les risques de contamination des aliments par la Covid19 : la précaution demeure l'épine dorsale des MSA.....	121
Sous-Section2 : La précaution sanitaire : vers un embargo commercial sur les denrées alimentaires ?	127
A. Des mesures contre la Covid-19 : des réticences pour garantir la sécurité alimentaire ou la salubrité des aliments ?	128
B. Rayer la propagation de la Covid-19 : une réponse protectionniste à la crise sanitaire ?.....	130

CHAPITRE II

L'AMSPS, légitimer des entorses faites par des États aux règles internationales admises au nom de l'appréciation souveraine de risques...	134
Section1 : Vers le démembrement du droit général de fixer un niveau de salubrité des aliments.....	134

Sous-Section1 : L'application des conditions spécifiques au droit de fixer un niveau approprié.....	135
A. Un contrôle approfondi de la cohérence de la salubrité des aliments : l'article 5 §5	135
B. Le contrôle juridictionnel de l'expertise scientifique	137
C. Un contrôle dissuasif du dépassement des normes internationales : l'article 3§3.....	140
Sous-Section2 : L'obligation des Membres importateur d'accepter comme appropriés les MSA des Membres exportateurs	141
A. L'obligation d'équivalence conformément à l'article 4 de l'AMSPS	141
1. L'obligation propre aux pays exportateurs	142
2. L'obligation propre aux pays importateurs	143
B. Une application parfois difficile	144
Section2 : L'AMSPS sauvegarde mais encadre le droit des pays importateur de fixer un niveau adéquat de protection	146
Sous-Section1 : Des niveaux de protection similaires dans des situations différentes	146
A. Garantir une égalité de traitement dans l'accès au marché d'exportation ...	146
B. Réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce	150
Sous-Section2 : Des MSA pour des échanges commerciaux cohérents et fluides.....	151
A. Promouvoir la transparence dans des pratiques commerciales : l'exigence fondamentale de la directive G/SPS/15	151
B. Des mesures moins restrictives pour le commerce : Vers l'adoption des MSA appropriée pour obtenir le niveau de protection approprié.....	153
Conclusion titre II	156
Conclusion de la première partie	157

PARTIE II

L'APPLICATION DES DISPOSITIONS DE L'AMSPS SE TROUVE AUX CONFINES DE PLUSIEURS CHAMPS D'ETUDE : QUELS IMPACTS SUR LES ECHANGES INTERNATIONAUX DES ALIMENTS ISSUS DES NOUVELLES TECHNOLOGIES ? 158

Titre I

EXAMINER LA QUESTION DE SALUBRITE LIEE A L'UTILISATION DE LA BIOTECHNOLOGIE DANS L'ALIMENTATION 161

Chapitre I

Booster le commerce international des AGM : quels jalons à poser pour maintenir l'équilibre établi dans l'AMSPS ? 163

Section1 : Promouvoir l'harmonisation des MSAGM : une approche internationale fragmentée 163

Sous-Section1 : Les normes internationales pertinentes aux fins de l'adoption d'éventuelles MSAGM : des dispositions embryonnaires 164

A. Des MSAGM au cœur des trois organisations sœurs ? 164

1.Codex Alimentarius : une roadmap pour l'élaboration des MSAGM164

2.La CIPV : des orientations sur la conduite d'analyses du risque phytosanitaire pour les OVM167

3.OIE : l'encadreur normatif de la biotechnologie animale168

B. Le consensus sur l'adoption des normes internationales des AGM : une ambivalence cristallisée dans les accords internationaux169

1. La CDB : la convention cadre pour la conservation de la diversité biologique.....169

2. Le PCPRB : le premier pivot de l'architecture des mesures spécifiques liées au commerce des OGM174

Sous-Section 2 : Favoriser la diffusion de la biotechnologie incorporée dans les aliments : vers une preuve scientifique de salubrité des AGM175

A. Recherche de la base scientifique pour une harmonisation juridique175

B. Preuve légale et preuve scientifique : une tension constante entre la recherche de l'authenticité incontestable et la difficulté de ne pas contester les normes ..176

Section2 : L'évaluation scientifique des risques : pierre d'assise de la prise de décisions réglementaires du commerce international des AGM178

Sous-Section1 : La règle de l'évaluation des risques : Preuve scientifique légitime du commerce international des AGM178

A. Les lignes directrices du Codex sur la biotechnologie : une exigence procédurale de base pour l'évaluation des risques associés aux AGM 179

B. L'évaluation des risques sous l'égide du protocole de Cartagena183

Sous-Section 2 : Entreprendre une évaluation des risques : adopter une approche comparative entre l'AGM et son homologue traditionnel185

A. Équivalence substantielle : l'essor d'un outil d'aide à la décision..... 186

B. L'équivalence substantielle au cœur de la CCA : un appel à des méthodes plus robustes pour tester la salubrité des AGM 188

Chapitre II

Légitimer les MSAGM : une prise en compte des impératifs de salubrité des aliments191

Section1 : Le recours à la biotechnologie alimentaire : une relation difficile entre le droit et la science191

Sous-section1 : Le manque de connaissances scientifiques entourant les risques associés aux AGM : un obstacle à la réglementation appropriée ?192

A. Un positivisme approuvé par le biais du principe de précaution192

B. La position du principe de précaution vis-à-vis de la science est ambivalente.....192

Sous-section 2 : L'interface entre la science et le droit : l'analyse du différend CE-Biotech196

A. Principe de précaution : un flou juridique196

B. L'article 5§1 contre l'article 5§7 : quel fardeau de la preuve ?199

Section2 : L'incertitude scientifique fragilise les mécanismes adoptés201

Sous-section1 : Article 5§7 de l'AMSPS : Preuves scientifiques verrouillées.....202

A. Quelle relation entre la suffisance des preuves scientifiques et l'adéquation de l'évaluation des risques ?203

B. La relation entre l'évaluation des risques et le principe de précaution206

C. Manque de données contre absence de consensus : comment fournir des preuves d'incertitude scientifique 208

Sous-section 2 : Une information préalable et précise pour une décision éclairée.....211

A. Une prise en compte du principe de précaution via la procédure APCC 212

B. La labélisation des AGM : une mesure moins restrictive au commerce face aux réticences du consommateur215

Conclusion titre1.....219

TITRE II

IRRADIATION DES ALIMENTS : ENTRE L'INTERET DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS..... 220

CHAPITRE I

Libre échange des aliments irradiés : une opération encadrée et cohérente.....222

Section 1 : la salubrité des aliments irradiés : une préoccupation internationale.....222

Sous –Section 1 : L'adoption d'une MAI : l'application de l'article 3§ 2 de l'AMSPS est requise223

A. Le Codex Alimentarius : le feu vert à l'irradiation de tous les aliments 223

B. Les MIPV : un processus scientifique, minutieux et démocratique pour l'irradiation des végétaux 226

C. OIE : l'irradiation comme procédé de renforcement de la performance de la zootechnie 228

Sous- Section 2 : Approuver l'harmonisation internationale des MSAI : vers une coopération entre les organismes de normalisation..... 230

A. Approbation de l'irradiation des aliments : le rôle du groupe FAO/AIEA/OMS.....230

B. L'impulsion de l'irradiation des aliments : l'avantage de la consolidation de CODX et ISO 232

Section2 : L'irradiation des aliments : une démarche qui repose sur des mesures préventives235

Sous –Section 1 : Invoquer la salubrité des aliments irradiés : une action défensive monolithique 235

A. Des MIA appropriées : une justification scientifique est inéluctable..... 235

B. Des MIA moins contraignante aux échanges commerciaux : promouvoir la reconnaissance de l'équivalence236

Sous- Section 2 : L'application de l'article 3§3 de l'AMSPS : vecteur de l'hégémonie juridique de la science..... 237

A. L'évaluation des risques en tant qu'élément de la juridicité de la science ...238

B. L'analyse coûts-avantages : un outil complémentaire à l'analyse des risques.....239

CHAPITRE II

Booster l'irradiation des aliments : vers la nécessité d'approvisionnement des consommateurs avec des aliments irradiés242

Section 1 : Du Scepticisme à l'égard de la technique d'irradiation : privilégier l'information factuelle en la matière 242

Sous –Section 1 : L'irradiation des aliments : une exposition contrôlée des aliments aux rayonnements ionisants 243

A. Contamination et irradiation : deux modes paradoxaux 243

B. L'irradiation des aliments : un point de contrôle critique dans la chaîne alimentaire248

Sous- Section 2 : Promouvoir l'irradiation des aliments : une issue pour la réalisation des ODD2 250

A. L'irradiation des aliments : une technique intense et efficace pour améliorer la salubrité des aliments250

1. Prolongation de la durée de conservation 251

2. Diminution des micro-organismes pathogènes	251
3. Désinfestations (Désinsectisation)	252
B. L'irradiation des aliments : une panacée aux crises alimentaire	253
Section 2 : L'optimisation des techniques marketing : une solution aux échecs commerciaux des aliments irradiés	255
Sous –Section 1 : Des messages positifs du marché de l'irradiation des aliments pour des consommateurs plus réceptifs	255
A. L'étiquetage des aliments irradiés : un outil d'aide pour la prise de décision d'achat	255
B. Une sensibilisation accrue des consommateurs : le facteur clé pour tirer parti du potentiel de l'irradiation des aliments	257
Sous- Section 2 : Prédire le comportement des consommateurs : un mécanisme pour optimiser l'appréciation des aliments irradiés	258
A. L'analyse coûts-avantages pour une réflexion raisonnable	259
B. Assurer la réversibilité des décisions d'achats des aliments irradiés : vers une exploration des attitudes culturelles des consommateurs	261
Conclusion titre I	264
Conclusion partie II	265
Conclusion générale	266
Bibliographie	276
Table des matières	329

Résumé

L'accord des mesures sanitaires et phytosanitaires (AMSPS) mit l'accent sur l'encouragement de la concurrence loyale. Dans le cas de la sécurité des aliments, les membres de l'organisation mondiale du commerce (OMC) auront un meilleur accès aux marchés d'exportation, tout en assurant la confiance dans la sécurité de l'approvisionnement alimentaire.

Ainsi, pour l'adoption de toute mesure nationale, l'AMSPS fait spécifiquement référence aux normes internationales. Nonobstant, ces dernières peuvent ne pas tenir suffisamment compte des besoins des pays importateurs et de leurs circonstances particulières. A cet égard, ils peuvent adopter des mesures spécifiques à condition qu'elles soient fondées sur une évaluation scientifique des risques.

Cependant, souvent le résultat de l'évaluation des risques n'est pas concluant. C'est pourquoi, l'AMSPS permet l'adoption des MSA provisoires sur la base des renseignements pertinents disponibles sur le risque de salubrité des aliments.

En fait, l'adoption des mesures de précaution demeure nécessaire compte tenu de l'apparition des risques nouveaux de salubrité des aliments et de l'introduction commerciale des aliments issus des technologies nouvelles et émergentes.

Bien que les incertitudes entourent les technologies alimentaires, les organismes de normalisation ne cessent d'effectuer des recherches afin de fournir des bases scientifiques solides pour prévenir les risques desdites technologies.

Quoique, les recherches scientifiques ne suffisent pas à elle seule pour introduire les aliments sur le marché. L'enjeu est de mieux comprendre le comportement des consommateurs envers les nouvelles offres du marché alimentaire et de les convaincre à leur acceptation.

ملخص

يهدف اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية إلى تشجيع المنافسة المشروعة. ففي إطار سلامة الأغذية، للدخول إلى أسواق التصدير يلتزم أعضاء منظمة التجارة العالمية بضمان السلامة على طول السلسلة الغذائية.

لذلك، يؤكد اتفاق الصحة والصحة النباتية على ضرورة تبني المعايير الدولية كأساس لاعتماد أي معيار وطني. لكن، كثيراً ما لا تهتم تلك المعايير بمتطلبات البلدان المستوردة ولا تخدم ظروفها الخاصة. وفي هذا الصدد، يجوز لها اعتماد تدابير محددة بشرط أن تكون مبنية على تقييم علمي للمخاطر.

ومع ذلك، غالباً ما تكون نتيجة تقييم المخاطر غير حاسمة. على هذا الأساس، يسمح اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية باعتماد معايير مؤقتة استناداً إلى المعلومات المتاحة ذات الصلة بمخاطر سلامة الأغذية.

على الرغم من أن أوجه عدم اليقين تحيط بالتكنولوجيات الغذائية، فإن هيئات التقييم تواصل إجراء البحوث لتوفير أساس علمي متين لمنع مخاطر هذه التكنولوجيات.

لكن البحث العلمي وحده لا يكفي لتسويق الأغذية. إن التحدي يكمن في فهم سلوك المستهلك بشكل أفضل تجاه العروض الجديدة في سوق المواد الغذائية وإقناعهم بقبولها.