



Manuel d'analyse de l'IFC: Dimension politique et réglementaire sur la sécurité des denrées alimentaires, la fortification des aliments, les pertes et gaspillages alimentaires et la production animale (bien-être des animaux et utilisation d'antibiotiques)

Avec le soutien de

Fias | THE FACILITY
FOR INVESTMENT
CLIMATE ADVISORY
SERVICES

 **IFC** | International
Finance Corporation
WORLD BANK GROUP
Creating Markets, Creating Opportunities

© International Finance Corporation 2022. Tous droits réservés

2121 Pennsylvania Avenue, N.W. Washington, D.C. 20433

Le contenu de cette publication est protégé par des droits d'auteur. La copie et/ou la transmission de tout ou partie de ce document sans autorisation peut constituer une violation de la législation en vigueur. IFC ne garantit pas l'exactitude, la fiabilité ou l'exhaustivité du contenu de cet ouvrage, ni les conclusions ou les avis qui y sont présentés, et décline toute responsabilité en cas d'omissions ou d'erreurs (y compris, mais sans s'y limiter, les erreurs typographiques et techniques) dans le contenu, ou en cas de confiance accordée à ce contenu. Les résultats, interprétations, opinions et conclusions exprimés ici sont ceux des auteurs et ne reflètent pas nécessairement les opinions des administrateurs de l'International Finance Corporation ou de son organisation sœur, la Banque internationale pour la reconstruction et le développement (la Banque mondiale), ou des gouvernements qu'ils représentent.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.ifc.org



Creating Markets, Creating Opportunities

Sommaire

Avant-propos	4
Remerciements	5
Introduction	6
Section I. Profil du pays	10
Section II. Sécurité des denrées alimentaires	14
I. Évaluation du cadre politique et réglementaire	15
II. Cadre institutionnel	22
III. Évaluation des dispositions en place pour le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires	32
IV. Évaluation du cadre de renforcement des capacités	38
Section III. Fortification des aliments	43
Section IV. Pertes et gaspillages alimentaires	52
Section V. Bien-être des animaux et utilisation d'agents antimicrobiens	63
I. Bien-être animal	66
II. Utilisation d'agents antimicrobiens	75

Avant-propos

Chères lectrices, chers lecteurs,

Je suis heureuse de présenter un nouvel outil développé par l'équipe de conseil en sécurité des denrées alimentaires d'IFC pour soutenir l'analyse des dimensions politiques et réglementaires de quatre aspects du système alimentaire national d'un pays : la sécurité des denrées alimentaires, la fortification des aliments, les pertes et gaspillages alimentaires, le bien-être des animaux et l'utilisation d'antibiotiques dans la production animale. Cette publication fournit une liste de questions d'évaluation dans ces quatre domaines afin de permettre aux utilisateurs d'identifier les défis et les changements. L'identification des défis et des changements pourrait accroître l'efficacité de la protection des consommateurs, améliorer la sécurité des denrées alimentaires au niveau national, tout en soutenant et en créant une industrie alimentaire durable.

A l'IFC, nous sommes convaincus que la sécurité des denrées alimentaires est un élément clé de tout système alimentaire national. Le système alimentaire est composé d'un réseau complexe d'éléments interconnectés et interdépendants qui ont un impact sur la santé publique, l'environnement, y compris le changement climatique, l'économie et d'autres domaines. Le Manuel d'analyse de l'IFC débute avec une évaluation de la sécurité des denrées alimentaires et aborde d'autres domaines qui lui sont étroitement liés. Par exemple, lorsque de solides pratiques de sécurité des alimentaires sont efficacement mises en œuvre dans l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire, cela peut contribuer à réduire considérablement les pertes et les gaspillages alimentaires de la ferme à la table. En retour, la réduction du gaspillage alimentaire a non seulement un impact positif sur la sécurité alimentaire, mais peut également contribuer à répondre aux préoccupations liées au changement climatique en réduisant les émissions de gaz à effet de serre.

La fortification des aliments, ou l'ajout de vitamines et de minéraux aux aliments de première nécessité, est l'une des stratégies les plus rentables pour lutter contre les carences en micronutriments et la malnutrition. Chaque dollar dépensé dans la fortification se traduit par neuf dollars de bénéfices pour l'économie. Malheureusement, la fortification des aliments n'a pas atteint son plein potentiel dans les marchés émergents, car de nombreux pays n'en ont pas fait une politique obligatoire. Une question connexe à prendre en compte est la sécurité sanitaire des aliments fortifiés, car les risques de surdosage, d'enrichissement insuffisant ou de contamination par des dangers environnementaux, chimiques ou biologiques à différents points de la chaîne affecteront les consommateurs.

L'IFC et la Banque mondiale se sont associées à d'autres organisations dotées d'une connaissance approfondie du rôle que jouent les différentes disciplines dans la garantie d'une alimentation saine et nutritive. Ceci est directement lié à l'approche «One Health» (Une seule santé), qui reconnaît que la santé des humains, des animaux, des plantes et des cultures, ainsi que leur environnement commun, sont interdépendants. C'est la raison principale pour laquelle le Manuel d'analyse d'IFC traite du bien-être des animaux et de l'utilisation d'agents antimicrobiens dans la production animale.

Initialement élaboré à la demande des équipes d'IFC engagées dans le secteur alimentaire dans les marchés émergents, le Manuel d'analyse de l'IFC intègre les années d'expérience des spécialistes d'IFC qui travaillent dans différentes régions et différents contextes. Je suis convaincue que ce Manuel deviendra un outil d'évaluation utile et pratique pour tous ceux qui participent au développement, au maintien ou à l'amélioration des systèmes alimentaires nationaux.

Tania Lozansky
Senior Manager
Manufacturing, Agribusiness, and Services Advisory
International Finance Corporation

Remerciements

Le Manuel d'analyse de l'IFC est le fruit des efforts de professionnels dévoués du Groupe de la Banque mondiale et d'organisations externes.

Ce manuel a été rédigé par Kateryna Onul, responsable de l'aspect réglementations du Food Safety Advisory (Services-conseil en matière de sécurité des denrées alimentaires) de l'IFC, avec le soutien de collègues du Groupe de la Banque mondiale, de partenaires externes et d'experts internationaux indépendants.

Les collègues suivants de la Banque, y compris des consultants temporaires, ont apporté une expertise inestimable à l'élaboration et à la finalisation de cette publication : Wafa Aranki, Selma Rasavac Avdagic, Sanola Alexia Daley, Olivia Elliot, Ana Cristina Canales Gomez, David Evan Evans, Nelly Feze, Ivan Ivanov, Patricia Biermayr-Jenzano, Halyna Kotyk, Serhiy Osavolyuk, Uy Duc Pham, Victoria Quinn, Gordana Ristic, Bradford Roberts, Tiago Van Zeller et Bin Zhai.

L'auteur souhaite également remercier Eleonora Dupouy (FAO),¹ Gabor Molnar (ONUDI), Penjani Mkambula (GAIN), Delia Grace Randolph (ILRI) et Melvin Spreij (FANDC/OMC). Leur expertise et leurs suggestions ont aidé notre équipe à envisager différentes perspectives en termes d'approches et de solutions incluses dans le Manuel d'analyse de l'IFC et à mettre l'accent sur des questions essentielles pour les systèmes alimentaires nationaux.

IFC Global Food Safety Advisory (Services-conseil mondiaux en matière de sécurité des denrées alimentaires de l'IFC) remercie également les experts en sécurité des denrées alimentaires suivants, qui ont aimablement apporté leur contribution : Sarah Blanchard, Steven Jaffee, Eka Kemeridze, Zhanna Pastovenska et Anna Vasylenko.

L'élaboration de ce Manuel n'aurait pas été possible sans le soutien et les conseils de Tania Lozansky, Senior Manager à l'IFC Manufacturing, Agribusiness and Services Advisory (Industrie manufacturière, Agro-industrie et Services-conseil d'IFC), et de Natia Mgeladze, responsable mondiale de IFC Food Safety Advisory (Services-conseil d'IFC en matière de sécurité des denrées alimentaires).

Nous remercions tout particulièrement le Facility for Investment Climate Advisory Services (FIAS, Service-Conseil pour le fonds d'investissement climatique) pour son soutien généreux au financement de l'élaboration du Manuel d'analyse de l'IFC.

¹ Les opinions exprimées dans le cadre du processus de révision sont celles de l'expert et ne reflètent pas nécessairement les opinions ou les politiques de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Introduction

La sécurité des denrées alimentaires est un impératif qui sous-tend la transformation des systèmes alimentaires. Elle fait partie intégrante de la sécurité alimentaire, de la santé, de la compétitivité et de l'atténuation du changement climatique. Elle contribue ainsi à des systèmes alimentaires mieux adaptés à leur finalité, offrant une meilleure nutrition et soutenant les individus dont les moyens de subsistance se fondent sur ces systèmes, en favorisant la santé des personnes, la santé de l'économie et la santé de la planète. Pour parvenir à ce résultat, l'ancien concept de sécurité sanitaire des aliments, à savoir des aliments exempts de tout risque, doit laisser la place à un paradigme multifactoriel qui considère la production alimentaire comme un continuum et les aliments sûrs comme le résultat des mesures prises tout au long du processus. Le Manuel d'analyse : Dimension politique et réglementaire sur la sécurité des denrées alimentaires, la fortification des aliments, les pertes et gaspillages alimentaires, et la production animale (bien-être des animaux et utilisation d'antibiotiques) de International Finance Corporation (IFC) (le Manuel d'analyse de l'IFC) soutient cette évolution en appliquant une approche globale à la chaîne de valeur alimentaire pour permettre l'amélioration constante du système national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires afin de prendre en compte la protection des consommateurs et le renforcement des entreprises du secteur agroalimentaire.

Les parties prenantes des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires devraient prendre du recul et considérer le paysage alimentaire dans son ensemble. Ainsi, plutôt que de s'attacher à des points critiques individuels dans la chaîne de valeur, ils seront alors en mesure de relier ces points en reconnaissant que la sécurité des denrées alimentaires est le résultat d'une succession complexe d'actions interdépendantes. Ceci met ainsi en exergue le fait que le paysage alimentaire est composé d'une myriade d'acteurs et d'actions visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et à renforcer les systèmes de santé.

Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, des initiatives qui vont bien au-delà de la chaîne de valeur de la production alimentaire sont nécessaires. Les denrées alimentaires peuvent avoir un impact considérable sur la santé humaine, soit de manière négative, en raison de maladies d'origine alimentaire ou d'une contamination des aliments, soit de manière positive, en favorisant une bonne santé grâce à des aliments nutritifs de bonne qualité. Une sécurité sanitaire des aliments insuffisante peut entraîner une augmentation des pertes et gaspillages alimentaires, ce qui peut avoir un impact considérable sur les émissions de gaz à effet de serre et sur l'environnement. La santé des animaux consommés est directement liée à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments qu'ils consomment. Garantir la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux est donc important pour la santé des animaux et l'environnement, mais aussi pour la santé et la productivité des personnes.

L'approche intégrée « Une seule santé », qui reconnaît que la santé des animaux, la santé des plantes et la santé des êtres humains sont interdépendantes et liées à la santé de l'environnement, permet de relever le défi que représente la sécurité des denrées alimentaires. L'approche « Une seule santé » invite tous les secteurs et toutes les disciplines à travailler en commun pour parvenir à une santé optimale des animaux, de l'environnement et des êtres humains et pour renforcer les systèmes de santé à leur intersection, passant ainsi du paradigme de la réaction à celui de la prévention. Dans le cadre de cette approche le champ d'application des actions de sécurité sanitaire des aliments peut être étendu à tous les secteurs, car ce n'est qu'en empruntant une voie multidisciplinaire qui croise les approches des systèmes de santé humaine, animale et environnementale, et les questions qui se posent à leur intersection, que l'on pourra renforcer les systèmes nationaux et régionaux de contrôle alimentaire et réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire.²

² Pour plus de détails, voir Banque mondiale, 2021, "Safeguarding Animal, Human and Ecosystem Health : One Health at the World Bank" <https://www.worldbank.org/en/topic/agriculture/brief/safeguarding-animal-human-and-ecosystem-health-one-health-at-the-world-bank>

IFC et la Banque mondiale ont été rejointes dans cette mission par de nombreux partenaires ayant une influence mondiale et une compréhension approfondie des rôles que les différentes disciplines jouent dans la garantie d'une alimentation saine et nutritive. La connaissance des nombreux mécanismes disponibles est fondamentale pour découvrir et tirer profit des synergies d'une manière dynamique, efficace et effective. L'interaction entre ces partenaires encadre le débat sur la sécurité des denrées alimentaires et façonne l'architecture mondiale qui soutient le développement de la recherche et l'adoption d'initiatives visant à améliorer lesdits systèmes.

Le Manuel d'analyse de l'IFC est un outil fondamental pour aider les utilisateurs à déterminer, de façon pratique, quand et où tirer parti de leur soutien pour identifier et évaluer les besoins et pour concevoir des investissements sur mesure afin de combler les lacunes existantes et de bâtir des systèmes de sécurité des denrées alimentaires plus robustes aux niveaux national, régional et mondial.

L'élaboration du Manuel d'analyse de l'IFC est né de la demande des équipes de l'IFC de disposer d'une ressource destinée à fournir rapidement des informations sur la manière d'identifier les interventions appropriées pour soutenir leurs clients ainsi que l'industrie alimentaire nationale et pour améliorer le cadre national afin d'encourager et de catalyser les investissements.

Le Manuel d'analyse de l'IFC vise à aider les experts des secteurs public et privé à évaluer des éléments spécifiques des systèmes alimentaires nationaux, notamment la sécurité des denrées alimentaires, les pertes et gaspillages alimentaires, la fortification des aliments, le bien-être des animaux et l'utilisation d'agents antimicrobiens chez les animaux servant à la production de denrées alimentaires, en se concentrant sur les dimensions politiques, réglementaires et institutionnelles, ainsi que sur les activités de renforcement des capacités dans les pays dans lesquels les équipes prévoient des interventions ou cherchent déjà des domaines dans lesquels des changements sont nécessaires.

Le Manuel d'analyse sera utile pour :

- ◆ Comprendre le fonctionnement des systèmes alimentaires nationaux
- ◆ Identifier les moyens de résoudre les problèmes, y compris l'utilisation de ressources limitées pour remédier aux enjeux en question
- ◆ Concevoir ou redéfinir des projets visant à renforcer les systèmes alimentaires nationaux
- ◆ Élaborer des recommandations pertinentes pour les gouvernements
- ◆ Évaluer la sécurité des denrées alimentaires ainsi que d'autres problèmes liés au système alimentaire, concevoir et mettre en œuvre des solutions, et suivre les progrès accomplis.

Le Manuel d'analyse d'IFC se distingue d'autres outils d'évaluation par son objectif. Il existe d'autres outils exhaustifs, qui présentent l'avantage de faciliter la réalisation d'évaluations approfondies, tel que l'évaluation des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires. Cependant, pour atteindre leur plein potentiel, le déploiement de ces outils nécessite beaucoup de temps et de ressources. Ce manuel quant à lui est adapté aux besoins d'IFC. Il est axé sur l'identification des problèmes qui entravent le développement des industries et entreprises alimentaires d'une manière qui soit à la fois compétitive et qui protège la santé des consommateurs, contribuant ainsi à renforcer les systèmes de santé.

Malgré cette nette distinction, le Manuel d'analyse de l'IFC est conçu de façon à pouvoir interagir avec d'autres outils disponibles et offre tout un ensemble de données fiables qui peuvent informer et servir de base à l'application d'autres outils lorsque les gouvernements souhaitent ensuite entamer une évaluation plus approfondie du sujet sélectionné.

Pour comprendre les compétences actuelles et évaluer les présentes lacunes, le manuel fournit une liste de questions d'évaluation dans quatre domaines - la sécurité des denrées alimentaires, la fortification des aliments, les pertes et gaspillages alimentaires, ainsi que le bien-être des animaux et l'utilisation d'agents antimicrobiens chez les animaux servant à la production de denrées alimentaires - en suivant une approche qui peut être facilement reproduite s'il est nécessaire d'évaluer d'autres éléments du système alimentaire. Les questionnaires et les tableaux du manuel ont été élaborés sur la base de l'expérience pratique des équipes d'IFC qui ont participé à l'évaluation de nombreux systèmes nationaux de sécurité des denrées alimentaires à travers le monde.

Ces questionnaires et tableaux sont recommandés dans le but de collecter des informations essentielles afin de comprendre :

- ◆ Comment fonctionne un système
- ◆ Dans quelle mesure le modèle d'un système diffère du système mis en œuvre selon les politiques nationales
- ◆ Comment un système peut ne pas être conforme aux normes internationales
- ◆ Les principaux obstacles à l'amélioration et à l'harmonisation du système avec les meilleures pratiques
- ◆ Pourquoi le secteur privé peut ne pas être suffisamment engagé dans le but de garantir le respect des bonnes pratiques
- ◆ Qui sont les champions actuels et potentiels de la réforme et de l'harmonisation avec les meilleures pratiques

Le Manuel d'analyse de l'IFC peut être considéré comme un autre élément d'une série, avec la Boîte à outils sur la sécurité des denrées alimentaires développée par la Banque mondiale en 2014 ayant pour but de fournir un éclairage sur les fondamentaux des systèmes de sécurité des denrées alimentaires et sur les outils pouvant être utilisés afin d'évaluer le potentiel du marché, renforcer les capacités et réduire les obstacles à la sécurité des denrées alimentaires au niveau national. Il est recommandé de passer en revue la Boîte à outils sur la sécurité des denrées alimentaires avant d'entamer toute évaluation s'appuyant sur le Manuel d'analyse de l'IFC.³ La Boîte à outils est également utile si les lecteurs cherchent des éclaircissements sur les principes directeurs en matière de réforme de la sécurité sanitaire des aliments, de réforme législative, de réforme institutionnelle, de gestion de la sécurité des denrées alimentaires et des inspections et des inspections en la matière. En outre, lors de l'élaboration du manuel, l'équipe s'est appuyée sur les outils existants et les a développés en examinant les ressources accessibles au public et axées sur l'évaluation des systèmes alimentaires qui entrent dans le champ d'application de ce manuel. Des consultations ont été menées avec la Banque mondiale et des experts d'AGHealth, de l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition, du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce et de l'Organisation des Nations unies pour le développement industriel, ainsi qu'avec des experts indépendants dont les commentaires ont été pris en compte lors de l'élaboration du manuel.

Le Manuel d'analyse de l'IFC a été élaboré principalement pour faciliter la réalisation d'évaluations en matière de sécurité sanitaire des aliments, de la fortification des aliments, des pertes et gaspillages alimentaires, du bien-être des animaux et de l'utilisation d'agents antimicrobiens chez les animaux servant à la production de denrées alimentaires. Ces évaluations peuvent être réalisées simultanément ou progressivement, en fonction des besoins et des ressources disponibles. Les systèmes alimentaires nationaux sont établis au sein d'un cadre d'élaboration de politiques et de conception, mise en œuvre et suivi de systèmes afin d'assurer une amélioration continue. Au cours des premières étapes, l'accent est mis sur la détermination des objectifs du système. Après la mise en œuvre, l'efficacité et l'adéquation du système alimentaire national doivent être évaluées régulièrement par rapport aux objectifs, aux résultats produits par les programmes de contrôle et aux exigences réglementaires. Au cours de ces étapes, le manuel fournit des conseils très utiles, en préconisant l'application des principes d'appréciation de la situation, afin que les développeurs du système soient dûment informés par des données exactes et actuelles et qu'ils puissent procéder de manière proactive à une amélioration continue. Cela est rendu possible grâce à l'attention particulière portée à la dimension opérationnelle et en restant axé sur les résultats. Ce manuel complète également d'autres outils en fournissant des informations qui contribuent à favoriser la viabilité des entreprises alimentaires.

Un autre point fort du manuel d'analyse de l'IFC est qu'il facilite les évaluations à distance en présentant des méthodes permettant d'effectuer des recherches secondaires, de travailler avec des bases de données et de mener des entretiens téléphoniques ou en ligne avec les parties prenantes. La nécessité d'une interaction face-à-face peut ainsi être réduite.

L'approche proposée dans le manuel nécessite la participation d'experts nationaux disposant d'une

³ Pour plus de détails, voir Banque mondiale, 2014, "Food Safety Toolkit : Institutional Structure", mars, Département du climat d'investissement, Banque mondiale, Washington, DC, <https://documents1.worldbank.org/curated/en/200341471590393837/pdf/107902-v4-WP-TAG-TOPIC-investment-climate-PUBLIC.pdf>.

expérience pratique en matière de coopération avec les autorités publiques sur des questions spécifiques liées aux systèmes alimentaires nationaux, de compréhension et d'interprétation des politiques et législations nationales concernées, et de connaissance des activités des entreprises alimentaires locales.

À l'aide de ce manuel, l'équipe d'experts pourra :

- ◆ Établir une perspective claire sur les éléments d'un système alimentaire national, à savoir la sécurité des denrées alimentaires, la fortification des aliments, les pertes et gaspillages alimentaires, le bien-être des animaux et l'utilisation d'agents antimicrobiens, notamment en spécifiant les rôles et les responsabilités des agences publiques et des autres parties prenantes.
- ◆ Comprendre les changements qui peuvent être nécessaires pour moderniser les politiques et réglementations alimentaires nationales pertinentes afin de relever les défis liés à la mondialisation du commerce agroalimentaire et aux progrès techniques qui ont un impact sur l'industrie alimentaire et ses consommateurs.
- ◆ Identifier les risques existants et émergents découlant de la duplication et du chevauchement des responsabilités entre les agences publiques ou d'un cadre réglementaire flou sur les questions liées à l'alimentation et à la sécurité des denrées alimentaires.
- ◆ Élaborer des recommandations sur les questions à traiter pour renforcer les systèmes alimentaires nationaux dans des domaines sélectionnés en fonction de l'agenda afin d'assurer une meilleure protection des consommateurs et de créer un environnement propice à une industrie alimentaire nationale saine.

Le manuel d'analyse de l'IFC n'a pas pour but de comparer les pays ou de fournir des points de référence. Il est conçu pour être utilisé comme un outil d'évaluation par des équipes d'experts ou comme un outil d'auto-évaluation par les autorités nationales afin d'identifier les domaines dans lesquels des changements peuvent être nécessaires. Ce manuel peut également être utilisé si des changements nécessaires sont identifiés au cours des évaluations ou du suivi mis en œuvre pour suivre les progrès.

Les équipes engagées dans ces évaluations doivent noter que la confidentialité est un élément qui doit être pris en compte et clarifié avant d'entamer une évaluation, en particulier en ce qui concerne les résultats et la manière dont les données seront gérées et stockées. Il s'agit d'un domaine potentiellement sensible de l'évaluation, car dans certains cas, les gouvernements ne souhaitent pas partager publiquement l'état de la sécurité des denrées alimentaires nationale avec leur population et avec les partenaires commerciaux, en particulier lorsque la question concerne le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments ou la capacité interne à prendre des mesures sanitaires et phytosanitaires. Les raisons de la réticence à partager l'information varient, mais la raison la plus courante est que les pays veulent éviter d'éventuels problèmes avec leurs partenaires du commerce agroalimentaire. Par conséquent, la question de la mise à disposition au public des résultats des évaluations devrait être traitée et faire l'objet d'un accord.

Le Manuel d'analyse de l'IFC peut également être utile aux autorités nationales, notamment aux autorités chargées de la sécurité des denrées alimentaires, aux ministères de la Santé publique, aux ministères de l'Agriculture et aux agences chargées des normes alimentaires, impliquées dans la gestion publique de divers éléments d'un système alimentaire, en particulier pour évaluer l'efficacité des systèmes alimentaires nationaux en matière de sécurité des denrées alimentaires, de la fortification des aliments, de pertes et gaspillages alimentaires, de bien-être des animaux et d'utilisation d'agents antimicrobiens dans la production animale.

Des outils tels que ce manuel aident à comprendre les questions à traiter pour assurer une meilleure protection des consommateurs et le développement durable de l'industrie alimentaire, en particulier au vu des défis considérables que posent des systèmes alimentaires de plus en plus complexes. L'augmentation de la population, le changement climatique, le commerce, la mondialisation et la menace existentielle que présentent les maladies infectieuses et les pandémies signifient que les efforts doivent être intensifiés pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. IFC et la Banque mondiale disposent de la capacité nécessaire pour interagir avec les nombreux secteurs impliqués pour relever ces défis. Elles ont une influence mondiale et une connaissance approfondie des pays qui leur permettent de déployer les efforts nécessaires pour renforcer les systèmes alimentaires afin de garantir la sécurité des denrées alimentaires, dans l'intérêt public mondial.

Section I



Profil du pays

Avant d'entamer l'évaluation d'un élément du système alimentaire national, il convient de collecter et d'analyser les données sur le secteur alimentaire de ce pays, notamment les données sur la production alimentaire primaire et transformée, le commerce alimentaire national, le commerce des denrées alimentaires à l'exportation et à l'importation, ainsi que des données relevant de l'élément du système alimentaire en cours d'évaluation.



Lors de la collecte des données sur le profil du pays, vérifiez les informations disponibles sur les sites Web des institutions financières publiques, y compris le ministère des Finances, le ministère de l'Économie et le service des statistiques du gouvernement. Consultez également les sites Web du ministère de l'Agriculture, du ministère de l'Environnement, du ministère de la Santé, de l'autorité chargée de la sécurité des denrées alimentaires, des services vétérinaires et phytosanitaires de l'État, de l'agence chargée des normes alimentaires, des associations de consommateurs et d'exportateurs et de la chambre de commerce.

Collectez et analysez les résultats des évaluations des besoins en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) réalisées dans le pays par des organisations nationales, régionales et internationales, des projets financés par des donateurs et tout autre projet pertinent. Ces documents peuvent constituer une source importante d'informations.



Si le pays a appliqué le cadre de priorisation des investissements SPS pour l'accès aux marchés (P-IMA), les documents SPS devraient déjà avoir été rassemblés.⁴ Certains de ces documents sont disponibles à la bibliothèque du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC) et sur les sites Web de l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) ainsi que de la Banque mondiale.⁵ Un examen des rapports sur la performance des services vétérinaires (PVS) de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) est recommandé s'ils sont disponibles ; ils devraient fournir des informations utiles sur la production animale et la sécurité des denrées alimentaires dans le pays.⁶

Le champ d'application et le type de données collectées et analysées doivent être guidés par l'objectif du projet, par exemple, faciliter les exportations alimentaires, renforcer le marché intérieur, promouvoir l'engagement des chaînes de valeur dans l'alimentation, y compris dans la production alimentaire primaire, la transformation alimentaire, le commerce de détail, etc. ou dans des types spécifiques de transformation alimentaire, par exemple, la fortification des aliments ou l'amélioration de l'usage des agents antimicrobiens dans la production animale ainsi que la mise en œuvre de meilleures pratiques pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires.

Le profil du pays peut comprendre des informations de base sur la population, les facteurs géographiques, les pays limitrophes, les divisions administratives et le système législatif. Les informations sur ce dernier devraient porter sur les personnes qui contrôlent les initiatives législatives et sur la manière dont les réglementations sont élaborées et publiées.

⁴ Pour en savoir plus sur le cadre P-IMA, voir P-IMA (Prioritizing SPS Investments for Market Access) (tableau de bord), Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce, Organisation mondiale du commerce, Genève, <https://www.standardsfacility.org/prioritizing-sps-investments-market-access-p-ima>.

⁵ Voir Browse SPS Resources (tableau de bord), Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce, Organisation mondiale du commerce, Genève, <https://www.standardsfacility.org/library>.

⁶ Voir PVS Pathway (Performance of Veterinary Services Pathway) (tableau de bord), Organisation mondiale de la santé animale, Paris, <https://www.oie.int/en/what-we-offer/improving-veterinary-services/pvs-pathway/>.



Dans les pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure, la proportion de femmes est souvent élevée dans les activités agricoles, où elles ont peu de pouvoir de décision ou de contrôle sur les intrants et les résultats. Les femmes peuvent également avoir un accès limité aux financements et aux ressources, ce qui les empêche de développer leurs propres entreprises et d'appliquer des approches innovantes dans les domaines qui font l'objet de ce Manuel d'analyse. Lorsque l'on travaille avec des données démographiques, il convient donc de prendre en compte la dimension du genre et d'analyser la proportion de la population par sexe dans les secteurs de l'agriculture, de la production et de la distribution alimentaires, ainsi que dans d'autres domaines pertinents pour l'évaluation. Ces données permettront également de comprendre si les politiques alimentaires sont socialement inclusives et de prendre en compte les rôles et responsabilités, les ressources et les contraintes parmi les femmes et les hommes.

Les données suivantes seront particulièrement utiles pour compléter le profil du pays :

- ◆ La répartition de la population par sexe
- ◆ Le nombre de personnes vivant dans les zones urbaines et rurales
- ◆ Les importations et les exportations de denrées alimentaires, et si le pays est un importateur ou un exportateur net de denrées alimentaires



Les informations sur les exportations et les importations de denrées alimentaires devraient inclure toutes les statistiques disponibles tenues par des entités publiques et privées, telles que les associations industrielles et les chambres de commerce, sur les questions les plus courantes en matière d'importation et d'exportation de denrées alimentaires.

Si le pays exporte des produits alimentaires vers l'Union européenne (UE), il est important de vérifier les dernières informations sur les rappels de denrées alimentaires et les alertes de santé publique via le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) concernant les exportations de ces denrées alimentaires et de dresser la liste de tous les problèmes détectés au cours des dernières années.⁷ Des données doivent également être fournies sur tous les exportateurs nationaux agréés de denrées alimentaires d'origine animale dans l'UE.⁸ Si des informations sont disponibles, la même approche est recommandée pour les principaux marchés d'exportation de denrées alimentaires, en particulier en ce qui concerne les éléments suivants :

- ◆ La part des denrées alimentaires importées par rapport à celles exportées
- ◆ Les principales denrées alimentaires exportées et importées
- ◆ Les principaux marchés d'exportation et d'importation de denrées alimentaires
- ◆ Les données sur les industries alimentaires, y compris les entités formelles et informelles, par exemple les vendeurs de rue, la production à domicile, etc.⁹
- ◆ La géographie de la production alimentaire : agriculture, production alimentaire primaire, transformation alimentaire
- ◆ Les données sur la production alimentaire, y compris les types et le nombre d'établissements en général, les entités qui traitent les aliments d'origine animale, comme les abattoirs, les installations de transformation de la viande et les entreprises laitières, la capacité de transformation et la valeur de la production aux différentes étapes de la production primaire et de la transformation alimentaire.

⁷ Voir RASFF Window (version 2.0.5), Commission européenne, Bruxelles, <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>.

⁸ Voir les listes d'établissements des pays tiers, Commission européenne, Bruxelles, https://ec.europa.eu/food/safety/biological-safety/food-hygiene/non-eu-countries-authorized-establishments_en

⁹ En fonction des besoins de l'évaluation, des considérations liées au genre, y compris des données ventilées par genre dans les activités formelles et informelles liées à l'alimentation, pourraient être ajoutées.

- ◆ Les principaux circuits de distribution alimentaire dans le pays, y compris les chaînes de vente au détail, les marchés informels ou traditionnels et les marchés agricoles publics.¹⁰
- ◆ Les données sur la consommation alimentaire et les problèmes de santé courants liés à l'alimentation, tels que la malnutrition au sein de différents groupes de population.¹¹
- ◆ Les informations sur les habitudes et les préférences alimentaires liées à la culture, à la religion et aux pratiques traditionnelles, en tenant éventuellement compte de la dimension de genre.
- ◆ Les statistiques sur les maladies d'origine alimentaire, les décès et les épidémies, y compris les types de risque.¹²
- ◆ Le nombre de rejets aux frontières liés à des problèmes de sécurité des denrées alimentaires.

La liste ci-dessus peut être réduite ou complétée de données plus spécifiques, en fonction des besoins de l'évaluation. Par exemple, outre l'évaluation du cadre réglementaire et politique général de la sécurité des denrées alimentaires, il peut être nécessaire de se concentrer sur des sous-secteurs ou des thèmes spécifiques, comme la production de viande rouge, l'exportation d'aliments d'origine animale, la gestion du gaspillage alimentaire, la fortification des aliments, la distribution des aliments ou la chaîne du froid.



Lors de l'élaboration d'une liste de données pour le profil du pays en relation avec l'évaluation de son système alimentaire, tenez compte de l'accessibilité des données. Dans les cas où la collecte des données pose un problème ou si les données sont obsolètes, déterminez les « données indispensables » et les « données qu'il serait bon d'avoir » pour votre projet.



Pour déterminer quelles informations supplémentaires pourraient être requises pour le profil du pays, il convient de passer rapidement en revue les éléments du domaine à analyser pour l'évaluation du système national de sécurité des denrées alimentaires. Par exemple, pour évaluer le cadre réglementaire et institutionnel de la logistique de la chaîne du froid, il sera utile de rédiger une brève description de l'état actuel des infrastructures de transport et des principaux itinéraires utilisés pour le transport des denrées alimentaires, de la distance moyenne entre les sites de production primaire et les installations de transformation ou les marchés agricoles, et de fournir des statistiques sur les pertes de denrées alimentaires, si ces statistiques sont disponibles. Ainsi, pour évaluer l'efficacité de la réglementation et du contrôle de la contamination par les aflatoxines, il sera utile d'ajouter des données sur le nombre d'échantillons prélevés dans le pays pour détecter les cas de contamination par les aflatoxines, le nombre de cas positifs et des informations sur les programmes nationaux de surveillance existants.

¹⁰ Lors de la collecte de ce type de données, il convient de consulter les experts des autorités nationales compétentes chargées de l'enregistrement des exploitants du secteur alimentaire et du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires dans le pays.

¹¹ La malnutrition comprend le surpoids, l'obésité, la sous-nutrition et les carences en micronutriments. Voir la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), le FIDA (Fonds international de développement agricole), l'UNICEF (Fonds des Nations unies pour l'enfance), le PAM (Programme alimentaire mondial) et l'OMS (Organisation mondiale de la santé). 2020. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: Transforming Food Systems for Affordable Healthy Diets. Rome : FAO.

¹² Souvent, les statistiques n'incluent pas ou sous-estiment massivement les maladies d'origine alimentaire et sont donc trompeuses. Si tel est le cas dans le pays évalué, il convient de procéder à une analyse bibliographique et de discuter avec les organisations de consommateurs.

Section II



Sécurité
des denrées
alimentaires

I. Évaluation de la politique de sécurité des denrées alimentaires et de son cadre réglementaire

a. Politique en matière de sécurité des denrées alimentaires

La politique nationale de sécurité des denrées alimentaires reflète les principes de base qui guident l'élaboration des lois et réglementations alimentaires nationales. L'évaluation de ces politiques nationales de sécurité des denrées alimentaires devrait être réalisée sous l'angle du fonctionnement de ce même système national.



Il peut arriver qu'il n'existe pas de politique nationale de sécurité des denrées alimentaires dans le pays. Cependant, les points pertinents peuvent être déjà abordés par les politiques alimentaires nationales, les politiques nutritionnelles nationales, les plans d'action nationaux sur la résistance aux agents antimicrobiens, les politiques agricoles nationales, les politiques liées aux exportations agricoles ou les politiques sur la santé animale ou publique. Toutes ces politiques doivent être identifiées et prises en compte lors de l'évaluation du système national de sécurité des denrées alimentaires du pays, car elles peuvent inclure des principes de base qui guident ledit système. Les principes de base peuvent également être abordés au niveau infranational. Dans ce cas, la documentation infranationale pertinente doit être analysée.

Un examen, même rapide, des politiques adéquates indiquera si les préoccupations en matière de sécurité des denrées alimentaires sont prioritaires et traitées dans le pays et si un équilibre est atteint entre les intérêts des différentes parties prenantes. L'absence d'une politique nationale de sécurité des denrées alimentaires ou l'existence d'une politique obsolète peut refléter la faible priorité qu'accorde le gouvernement à la sécurité sanitaire des aliments.



Les meilleures pratiques exigent que les politiques nationales de sécurité des denrées alimentaires indiquent clairement la nécessité (1) de protéger la santé publique en réduisant le risque de maladies d'origine alimentaire, (2) de protéger les consommateurs contre les aliments dangereux et (3) de contribuer au développement économique en créant un robuste système réglementaire applicable à la production alimentaire nationale et au commerce des denrées alimentaires à l'intérieur et à l'extérieur du pays.



Le plan stratégique national est un outil destiné à rendre opérationnelle la politique nationale de sécurité des denrées alimentaires en spécifiant les interventions nécessaires pour atteindre les objectifs fixés dans ladite politique. Dans une approche adéquate, un plan stratégique fournit des informations sur (1) les domaines d'intervention, (2) les autorités compétentes (AC) responsables, (3) les exigences budgétaires, (4) le calendrier et (5) les mécanismes de rapport pour suivre les progrès réalisés.

L'analyse de la cohérence de la politique nationale de sécurité des denrées alimentaires avec les obligations découlant des traités internationaux est l'une des étapes essentielles de l'évaluation. Pour réaliser cette analyse, il est recommandé de consulter les traités internationaux et autres mécanismes auxquels le pays est lié. Il est également recommandé de répondre aux questions suivantes :

- ◆ Le pays est-il membre de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), de la Commission des mesures phytosanitaires de la Convention internationale pour la protection des végétaux, de l'Organisation mondiale de la santé animale ou de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et, dans l'affirmative, quel est son niveau de participation ?
- ◆ Le pays participe-t-il activement à des comités du Codex ?
- ◆ Le pays notifie-t-il à l'OMC les initiatives qu'il prend en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS), y compris la législation alimentaire ?

L'évaluation doit également inclure une liste des obligations régionales du pays et couvrir les lois alimentaires régionales. Si de telles lois sont en cours d'élaboration, cela doit être mentionné dans l'évaluation, ainsi que le niveau d'implication du pays dans tout processus de rédaction ou de mise en œuvre. Pour décrire les politiques nationales de sécurité des denrées alimentaires, utilisez le questionnaire 1 comme guide.

Questionnaire 1. Politique de sécurité des denrées alimentaires

- Existe-t-il une politique nationale pour la sécurité des denrées alimentaires ? Quelles politiques ont été élaborées et adoptées ?
- Quand la politique a-t-elle été formulée ? A-t-elle été mise à jour et, si tel est le cas, quand ?
- Existe-t-il une référence à une élaboration conjointe de la politique de sécurité des denrées alimentaires avec d'autres parties prenantes, par exemple l'industrie et le monde académique ?
- La politique définit-elle les buts et les objectifs de la sécurité des denrées alimentaires ? Quels sont les indicateurs utilisés ?
- Les politiques nationales de sécurité des denrées alimentaires sont-elles fondées sur les principes directeurs suivants ?¹³
 - La sécurité des denrées alimentaires est un bien public et un droit fondamental
 - Le recours à des connaissances scientifiques avérées et l'application des principes de l'analyse des risques dans laquelle l'évaluation des risques et la gestion des risques sont clairement séparées
 - L'application d'un système de traçabilité
 - L'utilisation des principes de prévention et de précaution
 - L'utilisation rentable des ressources
 - La transparence
 - Le recouvrement des coûts pour assurer la durabilité
 - La sécurité des denrées alimentaires est une responsabilité partagée entre le gouvernement national, l'industrie alimentaire et les consommateurs.
- La politique définit-elle le niveau approprié de protection à atteindre grâce à l'application des exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires et des mesures connexes ?
- Dans quelle mesure la politique nationale de sécurité des denrées alimentaires est-elle compatible avec les obligations découlant des traités internationaux ?
- Quelles sont les parties prenantes qui participent à l'élaboration et à la mise à jour des politiques nationales de sécurité des denrées alimentaires ?
- Existe-t-il des effets externes ou des conséquences non désirées et non intentionnelles de cette politique ?¹⁴
- Existe-t-il un plan stratégique pour améliorer la sécurité des denrées alimentaires dans le pays ?
- La politique nationale de sécurité des denrées alimentaires fournit-elle des détails sur les éléments suivants ?
 - La législation alimentaire
 - La structure institutionnelle et la coordination des fonctions en matière de sécurité des denrées alimentaires
 - L'application des principes de l'analyse des risques fondée sur des données probantes
 - La participation à des réunions internationales et la mise en œuvre d'accords
 - La surveillance et l'épidémiologie
 - Les laboratoires de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires
 - Le contrôle des systèmes de production et de distribution des denrées alimentaires
 - La sécurité des denrées alimentaires importées pour la consommation
 - Les systèmes nationaux d'intervention d'urgence en matière de sécurité des denrées alimentaires
 - Les capacités scientifiques
 - La collaboration internationale
 - La sensibilisation du public
 - Les programmes éducatifs
- Comment la politique de sécurité sanitaire des aliments favorise-t-elle la collaboration aux niveaux national et international ?

¹³ Voir FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), 2013, "Jamaica : National Food Safety Policy", janvier, FAO, Rome, <http://extwprlegsl.fao.org/docs/pdf/jam166453.pdf>.

¹⁴ Avant de répondre à cette question, il est recommandé de procéder à une analyse bibliographique et de consulter (si possible) des experts de la politique alimentaire nationale.

b. Cadre réglementaire de la sécurité des denrées alimentaires

L'évaluation du cadre réglementaire de la sécurité des denrées alimentaires implique l'examen de l'ensemble des textes juridiques relatifs à la législation et au droit alimentaires. Ces textes juridiques comprennent à la fois les lois et réglementations fondamentales (ou générales) et les lois et réglementations spécifiques (c'est-à-dire les outils juridiques subsidiaires nécessaires à la mise en œuvre des dispositions des lois).



Dans l'idéal, pour assurer une compréhension exacte des textes juridiques, ceux-ci devraient être examinés par un expert ayant une formation juridique, qui sait lire et analyser les textes et qui est un locuteur natif.



La législation alimentaire est plus efficacement gérée lorsqu'elle comporte deux composantes : (1) les lois alimentaires fondamentales qui définissent les principes fondamentaux des systèmes de sécurité des denrées alimentaires et (2) les réglementations qui fournissent des dispositions détaillées régissant les différents aspects du système national de sécurité des denrées alimentaires.¹⁵



¹⁵ Voir Orriss, Gregory D., 1998, "Food Fortification : Safety and Legislation", Food and Nutrition Bulletin 19 (2) : 109–16, <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/156482659801900204>.

L'approche proposée pour l'évaluation consiste en une série d'étapes, chacune clarifiant des questions essentielles pour le cadre réglementaire et permettant d'obtenir une vision claire de l'organisation et du fonctionnement du cadre réglementaire en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Étape 1

Déterminer les définitions juridiques des denrées alimentaires et des produits dérivés dans les législations nationales

Lors de l'élaboration de la liste des lois relatives à l'alimentation, il convient d'identifier les définitions juridiques des denrées alimentaires et des produits dérivés dans la législation nationale, telles que les aliments d'origine animale, les aliments d'origine végétale, les aliments biologiques, les nouveaux aliments, etc. Ces définitions aideront à déterminer le champ d'application de la recherche en indiquant les domaines qui devraient être abordés lors de l'évaluation du cadre réglementaire de la sécurité des denrées alimentaires.

Étape 2

Comparer les définitions des denrées alimentaires et des produits dérivés avec la terminologie du Codex

L'analyse des définitions des denrées alimentaires et des produits dérivés dans les législations alimentaires nationales devrait permettre de déterminer dans quelle mesure ces définitions reprennent la terminologie du Codex. L'harmonisation des définitions clés de la législation alimentaire nationale et des définitions du Codex simplifiera les négociations commerciales internationales, car les normes du Codex constituent la base de la législation alimentaire nationale dans de nombreux pays, y compris dans les économies en développement. Ainsi, si les définitions des denrées alimentaires et des produits dérivés dans la législation alimentaire nationale sont différentes de celles du Codex, l'harmonisation des termes nationaux avec la terminologie du Codex pourrait être une première recommandation dans le pays faisant l'objet de l'évaluation.



Selon le Codex, « On entend par denrée alimentaire toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ; ce terme englobe les boissons, les chewing-gums et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac »¹⁶

Étape 3

Se renseigner sur la hiérarchie des actes juridiques dans le pays

Lors de l'élaboration d'un inventaire juridique, commencez par vous familiariser avec la hiérarchie des actes juridiques du pays. Cela indiquera quel est le point de départ de l'évaluation du cadre réglementaire et la séquence appropriée lors de l'analyse des lois alimentaires.



Dépendant du système législatif du pays, les lois alimentaires (1) peuvent être détaillées ou (2) n'adopter que des principes et des normes de base qui constituent le fondement du système et ne définissent pas les procédures pour la manipulation des aliments. Dans le second cas, les lois alimentaires font généralement référence à des instruments juridiques subsidiaires qui réglementent la plupart des exigences obligatoires relatives aux différents aspects de la manipulation des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. Ainsi, lors des travaux concernant les lois alimentaires et l'analyse de l'efficacité des lois, les actes juridiques associés devraient être examinés pour confirmer dans quelle mesure ils ont été établis et sont correctement développés. Par exemple, la loi peut exiger la mise en œuvre de la traçabilité des aliments. Les procédures de mise en œuvre devraient être détaillées dans les normes et réglementées par des dispositions subsidiaires pertinentes. Il se peut que les dispositions subsidiaires appropriées n'aient pas été élaborées.

L'étape suivante proposée est la révision du profil d'un pays dans la base de données FAOLEX qui fournit des informations sur la législation nationale, les politiques et les accords bilatéraux sur l'alimentation, l'agriculture et la gestion des ressources naturelles.¹⁷ Il est recommandé d'utiliser ces informations

¹⁶ Page 23, FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé), 2015, *Codex Alimentarius Commission: Procedural Manual*, 24^e édition, Rome : FAO, <http://www.fao.org/3/i5079e/i5079e.pdf>.

¹⁷ Base de données FAOLEX, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/faolex/en/>.

comme une indication de la direction que la recherche pourrait prendre car la base de données FAOLEX ne peut pas garantir que les informations sont exactes, complètes et à jour. Pour garantir l'exactitude des résultats de l'évaluation, le travail ne doit porter que sur des textes juridiques originaux et valides.

Dresser une liste des éléments clés du système national de sécurité des denrées alimentaires et identifier les actes juridiques qui régissent ces éléments.

Étape
4

Si la structure de la législation alimentaire nationale est vague et si l'on ne sait pas exactement quelles lois doivent être analysées pour obtenir une image complète du fonctionnement du système national de sécurité des denrées alimentaires, l'évaluation réglementaire peut commencer par l'élaboration d'une liste des éléments clés du système et l'identification des actes juridiques qui régissent ces éléments. Cette liste sera également utile dans les cas où la structure de la législation alimentaire nationale est claire. La liste des éléments clés du système pourrait faciliter l'analyse si toutes les questions essentielles de ce système sont couvertes par la législation nationale. La liste pourrait comprendre les éléments suivants :

- ◆ Les définitions des denrées alimentaires
- ◆ Les droits et responsabilités des exploitants du secteur alimentaire (ESA)
- ◆ Les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires
- ◆ La production alimentaire
- ◆ L'étiquetage des denrées alimentaires et l'information aux consommateurs
- ◆ Le contrôle des denrées alimentaires
- ◆ Les exportations et importations de denrées alimentaires



La hiérarchie des actes juridiques est différente en droit civil et en droit commun¹⁸. Il convient d'en tenir compte lors de l'élaboration de la liste de la législation alimentaire.

Dresser un inventaire des principales lois qui régissent la sécurité des denrées alimentaires

Étape
5

Il est recommandé que l'évaluation de la législation alimentaire implique l'élaboration d'un inventaire des principales lois qui réglementent les différents aspects de la production et de la distribution alimentaires, y compris les exportations et les importations de denrées alimentaires, le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, les services de laboratoire d'analyse alimentaire et la protection des consommateurs. Dans cet inventaire, la date d'adoption de chaque loi et les dates des amendements doivent être précisées. Cet exercice permettra de déterminer si la loi fondamentale - s'il y en a une - ainsi que les autres lois et réglementations sont harmonisées et si elles sont cohérentes. Par exemple, il peut y avoir incohérence si des lois et réglementations spécifiques ont été adoptées avant l'adoption de la loi fondamentale, mais n'ont pas été modifiées par la suite. De même, des différences entre les dates des amendements les plus récents de lois spécifiques peuvent suggérer qu'il est nécessaire de vérifier la cohérence des approches pertinentes en matière de sécurité des denrées alimentaires.

Un inventaire bien réalisé de la législation alimentaire nationale aboutira à une liste de lois commençant par la loi alimentaire générale, suivie des lois régissant des questions spécifiques. S'il n'existe pas de loi générale, l'inventaire commencera par une liste de lois régissant les questions courantes de sécurité des denrées alimentaires. Chaque loi sera suivie d'une liste d'actes juridiques subordonnés mentionnés dans la loi. Une section ultérieure devrait être consacrée à d'autres actes juridiques pertinents, tels que les ordres exécutifs, les directives administratives et les décrets ministériels adoptés par le gouvernement.

Déterminer si la législation alimentaire nationale est conforme aux normes internationales

Étape
6

Une fois l'inventaire terminé, il convient d'identifier et d'examiner les actes juridiques appropriés afin de déterminer si la législation alimentaire nationale est conforme aux normes internationales. L'utilisation

¹⁸ Voir "Key Features of Common Law or Civil Law Systems", Public-Private Partnership Legal Resource Center, Banque mondiale, Washington, DC, <http://www.fao.org/3/a0601e/a0601e.pdf>.

de références acceptées à l'échelle internationale en matière de législation alimentaire indiqueront si la législation alimentaire nationale répond aux critères suivants¹⁹ :

- ◆ Fournit un cadre propice à la mise en œuvre d'un système de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires reposant sur des fondements scientifiques, qui est basé sur une analyse des risques. *La sécurité des denrées alimentaires ne doit faire l'objet d'aucun compromis, car elle a un effet direct sur la santé humaine. En même temps, il convient de trouver un équilibre réfléchi entre la protection des consommateurs et la création d'un environnement favorable aux entreprises alimentaires. Dans le cas contraire, le développement de l'industrie et du commerce alimentaires nationaux risquent d'être compromis. Cela aura un impact négatif sur les consommateurs nationaux.*
- ◆ Définit clairement les rôles et les responsabilités des autorités de contrôle (AC) et le mécanisme d'interaction entre elles AC. *L'examen des dispositions relatives aux rôles et responsabilités des AC indiquera s'il existe des doublons, des chevauchements, des contradictions ou des lacunes dans les mandats. Il est essentiel que l'analyse des dispositions relatives aux mécanismes de coopération entre les AC détermine si les mécanismes déclarés sont efficaces et si toutes les procédures de mise en œuvre nécessaires sont identifiées et établies.*
- ◆ Inclut des définitions claires pour assurer la cohérence et la sécurité juridique. *Lorsque la liste des définitions clés du domaine alimentaire fait partie de la législation alimentaire générale, cela encourage l'application des meilleures pratiques. Les définitions devraient être basées sur les définitions du Codex et harmonisées par le biais de la législation alimentaire nationale. Il est également important de vérifier que la contrebande, le frelatage des denrées alimentaires et la fraude alimentaire sont clairement définis.*
- ◆ Garantit la transparence dans l'élaboration des réglementations et des normes alimentaires, ainsi que l'accès à l'information.
- ◆ Définit clairement les pouvoirs et les procédures d'exécution, par exemple les ordonnances d'interdiction, les avis d'amélioration, les fermetures et autres ordonnances.
- ◆ Prévoit des mesures d'exécution et de contrôle appropriées, y compris des sanctions et des pénalités efficaces, proportionnées et dissuasives.

Les critères plus spécifiques du questionnaire 2 ci-dessous donnent des indications sur le niveau de correspondance entre la législation alimentaire nationale et les normes internationales élaborées par le Programme des normes alimentaires de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Il est recommandé d'utiliser ce questionnaire lors de l'évaluation de la législation nationale relative à la sécurité des denrées alimentaires.

En outre, lors de l'examen de la manière dont la législation alimentaire nationale est organisée, il est essentiel de déterminer dans le cadre de l'analyse si la législation alimentaire nationale est principalement basée sur des normes ou si elle reflète essentiellement une approche scientifique de la sécurité des denrées alimentaires basée sur les risques. Ce point est important car il peut révéler l'une des raisons de la lenteur des progrès vers le développement d'une industrie alimentaire nationale.

Un système basé sur des normes ou des normes techniques stipule généralement les processus technologiques, les caractéristiques des produits (taille, forme, teneur en nutriments, teneur en additifs, poids, type d'emballage), les contaminants microbiologiques et chimiques, et l'étiquetage. Toutefois, ce système n'est souvent pas flexible, peut poser des problèmes pour le commerce international et nécessite l'intervention d'experts, par exemple pour gérer les documents légaux et identifier les normes appropriées pour un certain type de production.

L'approche scientifique fondée sur les risques se concentre sur la gestion des risques et implique généralement une législation réglementaire générale définissant les principes de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments, ainsi qu'une législation sectorielle spécifique pour les domaines où les risques sont plus importants. L'approche scientifique fondée sur les risques constitue une meilleure pratique internationale en matière de législation sur la sécurité des denrées alimentaires, *promue* par le Codex. L'Union européenne (UE), les États-Unis et d'autres pays développés disposent de cadres législatifs qui intègrent une approche fondée sur les risques pour le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires.²⁰

¹⁹ FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), 2006, *Strengthening National Food Control Systems: Guidelines to Assess Capacity Building Needs*, Rome : FAO, <http://www.fao.org/3/a0601e/a0601e.pdf>.

²⁰ Voir Banque mondiale, 2014, "Food Safety Toolkit : Legislative Reform", mars, Département du climat d'investissement, Banque mondiale, Washington, DC, <http://documents1.worldbank.org/curated/en/905911471588854058/pdf/107902-v3-WP-TAG-TOPIC-investment-climate-PUBLIC.pdf>.

Questionnaire 2 : Cadre réglementaire applicable à la sécurité des denrées alimentaires

- La législation alimentaire nationale se fonde-t-elle sur les principes des accords de l'OMC relatifs aux mesures SPS et sur les obstacles techniques au commerce (OTC) ?
- Quel est le champ d'application de la législation alimentaire nationale ? Est-elle axée uniquement sur les denrées alimentaires ? Ou couvre-t-elle les questions liées aux aliments pour animaux servant à la production de denrées alimentaires, les questions liées aux intrants agricoles ou toute autre question ?
- La législation alimentaire nationale s'applique-t-elle de la production à la consommation ?
- La législation alimentaire nationale établit-elle une distinction claire entre la sécurité sanitaire et la qualité des aliments ?
- La législation alimentaire nationale est-elle fondée sur des normes ou sur la gestion des risques ?
- La législation alimentaire nationale prévoit-elle l'obligation de veiller à ce que seules des denrées alimentaires sûres et présentées de manière juste soient mises sur le marché ?
- La législation alimentaire nationale établit-elle clairement les responsabilités des AC et des ESA ?
- La législation alimentaire nationale comprend-elle des dispositions claires indiquant que la responsabilité première de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments incombe aux ESA ? Si tel est le cas, quel est le niveau de sensibilisation des ESA à cet égard ?
- La législation alimentaire nationale dresse-t-elle une liste des responsabilités des ESA et des AC ?
- La législation alimentaire nationale comprend-elle des dispositions concernant l'exactitude et l'exhaustivité des informations sur les produits alimentaires mis sur le marché ?
- La législation alimentaire nationale régit-elle la traçabilité, le rappel et le retrait des aliments, y compris les responsabilités en cas d'importation de produits alimentaires ?
- Existe-t-il des réglementations spécifiques sur les points suivants ?
 - Aliments pour nourrissons et jeunes enfants (aliments pour bébés), nouveaux aliments, aliments biologiques, aliments de rue
 - Aliments destinés à des fins diététiques spéciales
 - Organismes génétiquement modifiés
 - Additifs alimentaires
 - Contaminants alimentaires, tels que les toxines, les métaux et les radionucléides
 - Le commerce électronique dans le domaine de la distribution alimentaire
- Comment la question des teneurs maximales en différentes substances dans les denrées alimentaires est-elle réglementée ?
 - Quand les teneurs maximales en différentes substances dans les denrées alimentaires ont-elles été adoptées et mises à jour ?²¹
 - Les limites maximales de résidus (LMR) sont-elles harmonisées avec les normes du Codex ?
 - S'il existe des normes régionales, les LMR nationales sont-elles harmonisées avec ces normes ?
 - En quoi les LMR du pays évalué diffèrent-elles des LMR des marchés d'exportation cibles ?



La base de données du Codex Alimentarius contient les limites maximales fixées par le Codex pour les pesticides et les résidus de médicaments vétérinaires. Cette base de données est très volumineuse. Il n'est toutefois pas nécessaire d'analyser l'ensemble de la base de données aux fins de la présente évaluation. Il convient plutôt de vérifier si les documents juridiques régissant les limites maximales nationales ont été élaborés sur la base du Codex et quand ils ont été mis à jour.²²

- La mise en œuvre du système d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) est-elle obligatoire ou volontaire pour les ESA ?
- Est-il possible de mettre en œuvre le système HACCP de manière flexible ?
- La législation nationale prévoit-elle des dispositions permettant une mise en œuvre souple des exigences en matière d'hygiène alimentaire et du système HACCP pour des groupes définis d'ESA ?
- L'eau est-elle considérée comme un aliment ? Comment les questions relatives à l'eau potable et à l'eau utilisée dans la production alimentaire sont-elles réglementées ?



S'il existe une loi alimentaire dans le pays et qu'il convient d'évaluer la qualité de la rédaction de cette loi et si son champ d'application couvre tous les éléments essentiels au système national de sécurité des denrées alimentaires, il sera utile de consulter Vapnek et Spreij 2005.²³

- Comment la politique de sécurité des denrées alimentaires favorise-t-elle la collaboration aux niveaux national et international ?

²¹ Si la réponse à cette question nécessite une référence à la base de données juridique nationale et aux documents juridiques, la réponse à d'autres questions concernant les niveaux maximaux de différentes substances dans les denrées alimentaires nécessite une analyse bibliographique et des consultations avec les experts nationaux en matière de sécurité des denrées alimentaires et les autorités compétentes chargées du suivi des questions pertinentes.

²² Voir la base de données en ligne du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments, Programme des normes alimentaires de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé, Rome, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/>.

²³ Vapnek, Jessica, et Melvin Spreij, 2005. *Perspectives and Guidelines on Food Legislation, with a New Model Food Law*, Étude législative 87 de la FAO, Rome : Service du droit du développement, Bureau juridique, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Nations, <http://www2.ecolex.org/server2neu.php/libcat/docs/LI/MON-079891.pdf>.

II. Cadre institutionnel

L'évaluation du cadre institutionnel vise à (a) identifier toutes les parties prenantes des secteurs public et privé et de la communauté internationale qui sont impliquées dans la gestion publique de la sécurité des denrées alimentaires dans le pays, (b) analyser l'efficacité de la structure et le niveau de coopération entre les parties prenantes, et (c) identifier les lacunes dans la structure actuelle et les domaines d'amélioration dans une perspective à court et à long terme.

a. Analyse et cartographie des parties prenantes

L'évaluation de la structure du système de sécurité des denrées alimentaires peut commencer par une analyse des parties prenantes. Celle-ci pourrait débiter par l'identification des agences publiques responsables des questions liées à la sécurité des denrées alimentaires, depuis l'élaboration et l'adoption des réglementations qui lui sont relatives jusqu'à l'enregistrement des denrées alimentaires, le contrôle officiel, les opérations d'importation et d'exportation, et d'autres activités connexes. L'évaluation devrait également comprendre l'identification des acteurs du secteur privé prenant part au développement de l'agenda national en matière de sécurité des denrées alimentaires, des représentants actifs de la société civile et de la communauté internationale.



Lors de l'identification des principales parties prenantes du système national de sécurité des denrées alimentaires, il est essentiel de ne pas oublier celles qui effectuent le contrôle de la qualité et les tests en laboratoire, ainsi que les universités et les associations et organisations de consommateurs, si elles jouent un rôle significatif dans l'élaboration ou la formulation de l'agenda en matière de sécurité des denrées alimentaires du pays.



L'analyse des parties prenantes doit comprendre une évaluation des acteurs impliqués dans tous les stades de la chaîne alimentaire, de la production primaire à l'industrie de transformation, en passant par les grossistes et les détaillants, l'approvisionnement en intrants, les restaurants, les marchés, la gestion du gaspillage et d'autres acteurs présents dans le pays. Le tableau 1 peut servir d'outil pour sélectionner les parties prenantes appropriées aux fins de cette évaluation.

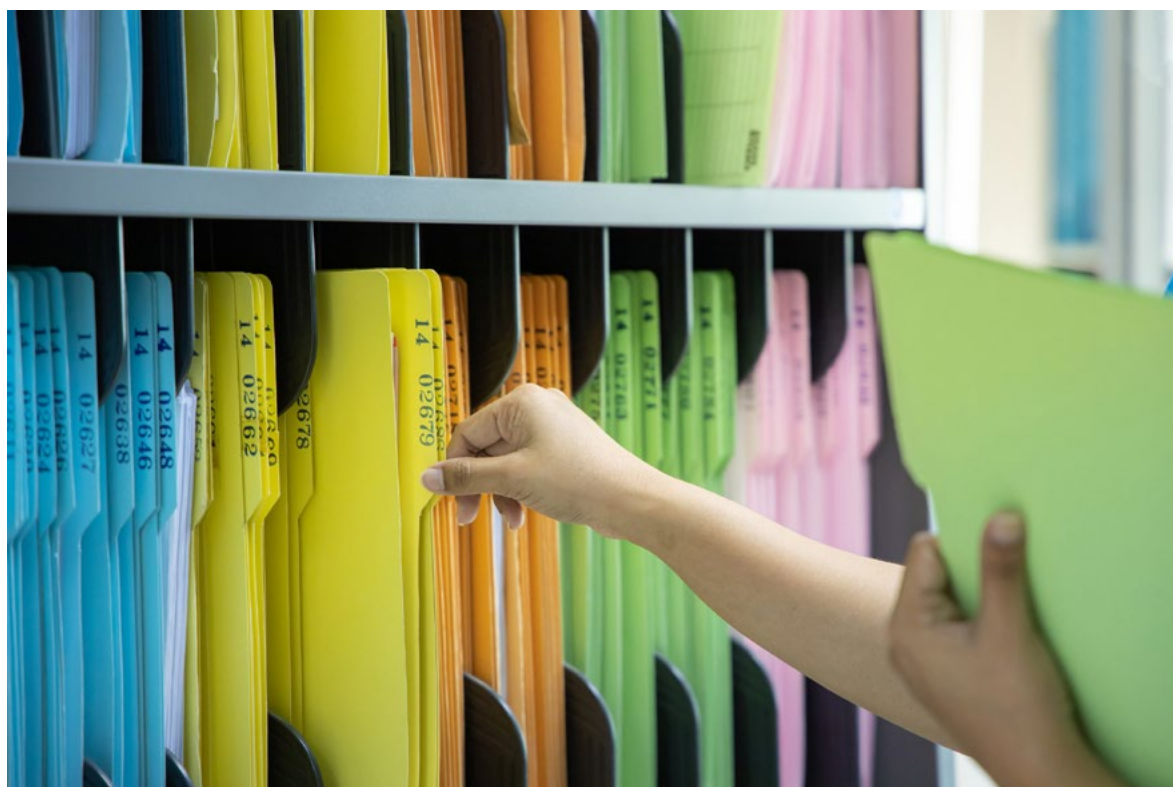
Tableau 1. Parties prenantes de la chaîne alimentaire

Stade de la chaîne alimentaire	Parties prenantes impliquées
Production primaire (agriculture, élevage, aquaculture)	<i>Secteur public</i> : AC impliquée dans le contrôle officiel et AC impliquée dans d'autres formes de gestion publique de la sécurité des denrées alimentaires
	<i>Secteur privé</i> : acteurs clés (exploitations agricoles, coopératives, fournisseurs d'intrants et de matériel de soutien, de produits chimiques, de services, etc.)
	<i>Société civile</i> : organisations non gouvernementales (ONG), groupes de consommateurs, instituts de recherche
	<i>Acteurs internationaux</i> , y compris les projets financés par des donateurs
Transformation alimentaire : primaire (sur l'exploitation, laiteries, abattoirs, moulins à grains, etc.) et secondaire (fermentation, cuisson, mise en conserve, congélation, séchage, etc.)	<i>Secteur public</i> : AC impliquée dans le contrôle officiel et AC impliquée dans d'autres formes de gestion publique de la sécurité des denrées alimentaires
	<i>Secteur privé</i> : agrégateurs, transformateurs, fabricants, brasseurs, acteurs clés, associations sectorielles. Il peut également s'agir de fournisseurs d'intrants nécessaires et de matériel de soutien, de produits chimiques, de services
	<i>Société civile</i> : ONG, groupes de consommateurs, instituts de recherche
	<i>Acteurs internationaux</i> , y compris les projets financés par des donateurs
Distribution : production nationale, exportateurs et importateurs, transporteurs dans le cadre de contrats de service	<i>Secteur public</i> : AC impliquée dans le contrôle officiel et AC impliquée dans d'autres formes de gestion publique de la sécurité des denrées alimentaires
	<i>Secteur privé</i> : acteurs clés, associations professionnelles
	<i>Société civile</i> : ONG, groupes de consommateurs, instituts de recherche
	<i>Acteurs internationaux</i> , y compris les projets financés par des donateurs
Commerce de détail : marchés traditionnels, supermarchés et secteurs de la restauration et de l'hôtellerie	<i>Secteur public</i> : AC responsable du contrôle officiel et AC impliquée dans d'autres formes de gestion publique de la sécurité des denrées alimentaires
	<i>Secteur privé</i> : acteurs clés, associations professionnelles
	<i>Société civile</i> : ONG, groupes de consommateurs, instituts de recherche
	<i>Acteurs internationaux</i> , y compris les projets financés par des donateurs
Consommateurs	<i>Secteur public</i> : AC responsable de la protection des consommateurs en ce qui concerne les produits alimentaires
	<i>Société civile</i> : ONG, groupes de consommateurs, médias
	<i>Acteurs internationaux</i>
Gestion du gaspillage alimentaire	La nécessité d'analyser cette partie de la chaîne alimentaire dépend de l'objectif de l'évaluation et peut ne pas être nécessaire.

Une fois toutes les parties prenantes identifiées, l'étape suivante consiste à analyser leur rôle et leur valeur dans le système national de sécurité des denrées alimentaires. Une liste de critères clés est généralement utilisée à cette fin (tableau 2). Cette liste n'est pas exhaustive et peut être complétée en fonction de l'objectif de l'évaluation.

Tableau 2. Critères d'analyse des parties prenantes dans le profil des parties prenantes

<i>Qui est la partie prenante ?</i>
Agence publique, entreprise du secteur privé, association du secteur privé, organisation de la société civile, organisation internationale, projet financé par un donateur, etc.
<i>Mandat et mission de la partie prenante eu égard au système national de sécurité des denrées alimentaires</i>
Contrôle officiel, élaboration de politiques, gestion publique, exportations et importations, assurance qualité, analyses en laboratoire, etc
<i>Stade de la chaîne alimentaire où la partie prenante est engagée</i>
L'ensemble de la chaîne alimentaire / production primaire / transformation des denrées alimentaires / distribution / vente au détail / consommateur / gestion du gaspillage alimentaire
<i>Niveau d'influence sur le système</i>
Élevé, moyen, faible
<i>Contribution</i>
Expertise, soutien financier, gestion, autres
<i>Points de vue possibles sur le système national de sécurité des denrées alimentaires</i>
Des réformes sont nécessaires ; opposé à tout changement ; en faveur de changements uniquement dans le secteur spécifique en relation avec des questions particulières ; autres
<i>Collaboration avec d'autres parties prenantes</i>
Participation à des initiatives, partenariats ou plateformes privés, publics-privés ou publics, etc.
<i>Coordonnées de la personne à contacter</i>
Site Web, comptes de médias sociaux



La cartographie des parties prenantes facilite la visualisation des résultats de l'analyse des parties prenantes et l'identification des acteurs clés. Le tableau 3 peut être utile pour organiser les données et déterminer combien d'agences publiques sont engagées dans la gestion publique de la sécurité des denrées alimentaires et dans quelle mesure le secteur privé est représenté. Cet exercice permettra également de déterminer le rôle des communautés sociales et internationales.



Les ressources d'information pour l'analyse et la cartographie des parties prenantes comprennent des recherches sur Internet, des entretiens avec des experts sectoriels et des documents juridiques qui définissent les mandats des agences publiques.

Tableau 3. Inventaire des parties prenantes

Secteur publique				
Agence, document juridique définissant le mandat	Stade de la chaîne de valeur	Contrôle officiel (+/-)	Autres fonctions au-delà du contrôle officiel	Site Web et contacts des parties prenantes
<i>Exemple : autorité chargée de la sécurité des denrées alimentaires</i>	<i>Contrôle tout au long de la chaîne alimentaire ; exportations et importations de denrées alimentaires</i>	+	<i>Rédaction de la législation secondaire ; élaboration et adoption de réglementations en matière de sécurité des denrées alimentaires ; protection des consommateurs, etc.</i>	
<i>Exemple : laboratoire national exerçant dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires</i>	<i>Utilisé pour le contrôle officiel tout au long de la chaîne de valeur</i>	-	<i>Fournit des services de tests au secteur privé moyennant des honoraires</i>	
Secteur privé et communauté internationale, y compris les projets financés par des donateurs				
Partie prenante	Domaines d'intervention en matière de sécurité des denrées alimentaires	CA et entité du secteur privé avec laquelle la partie prenante travaille	Site Web et contacts des parties prenantes	
<i>Exemple : Projet de services-conseil d'IFC</i>	<i>Activités de renforcement des capacités en matière d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques</i>	<i>Agence nationale de sécurité des denrées alimentaires et liste d'entreprises de transformation des denrées alimentaires sélectionnées</i>		
<i>Exemple : laboratoire privé "LAB"</i>	<i>Fournit des services de tests au secteur privé ; effectue des analyses d'échantillons pour le compte de l'AC à des fins de contrôle officiel</i>	<i>Autorité nationale de sécurité des denrées alimentaires, entreprises de transformation des denrées alimentaires</i>		

Une analyse et une cartographie efficaces des parties prenantes fourniront de nombreuses données sur la structure du système national de sécurité des denrées alimentaires et révéleront les problèmes qui peuvent être à l'origine de l'inefficacité du système. Plus précisément, l'analyse devrait permettre de répondre aux questions fournies dans le questionnaire 3.

Questionnaire 3 : Analyse des parties prenantes de la sécurité des denrées alimentaires

Partie I. Questions générales

- Quelles sont les principales parties prenantes dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires du pays (secteurs public et privé, communauté sociale et internationale) ?²⁴
- Combien d'agences publiques sont engagés dans la gestion publique de la sécurité des denrées alimentaires ? Quelles sont-elles ? Combien d'entre elles exercent des fonctions de contrôle ?
- Qui est responsable de l'élaboration des politiques alimentaires ?
- Qui est responsable de l'élaboration, de la mise à jour et de la gestion des réglementations, actes juridiques et mesures dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires ?
- Qui est responsable de la collecte et de l'analyse des données pour le contrôle, la surveillance et l'analyse des risques en matière de sécurité des denrées alimentaires au niveau national ?
- Quelle est la hiérarchie entre les agences publiques impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires ?
- Combien d'agences publiques sont responsables du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire ?
- Le gouvernement a-t-il mis en place une agence nationale de coordination en cas d'urgences en matière de sécurité des denrées alimentaires ? Si tel est le cas, quel est le rôle de cette agence et qui en sont les membres ?
- Quels sont les rôles des laboratoires publics et privés dans le système ?
- Quels sont les principaux laboratoires publics de la région ? De quelle autorité publique dépendent-ils ?
- Les résultats des services de laboratoire dans le pays sont-ils accrédités au niveau international ?²⁵ Sont-ils acceptés sur les marchés d'exportation cibles ?

Partie II. Si plusieurs agences publiques exercent un contrôle officiel sur la sécurité des denrées alimentaires :

- Préciser les agences publiques responsables du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires à chaque stade de la chaîne alimentaire.²⁶ Dans quelle mesure les informations requises sont-elles claires, compréhensibles et accessibles ? Est-ce qu'une agence est considérée comme l'agence principale ou l'agence chef de file ?
- Si plusieurs agences publiques exercent un contrôle officiel sur la sécurité des denrées alimentaires, existe-t-il une répétition inutile des contrôles officiels exercés à l'un des stades de la chaîne alimentaire ?²⁷
- Y a-t-il des stades de la chaîne alimentaire où aucun contrôle officiel n'est effectué ?
- Quel est le niveau de collaboration entre les agences ? Cette collaboration est-elle formelle ?
- Qui contrôle les exportations et les importations de denrées alimentaires aux frontières ? Existe-t-il un contrôle spécifique des exportations ou des importations de denrées alimentaires d'origine animale ?

Partie III. Le secteur privé et les communautés sociales et internationales

- Dans quelle mesure le secteur privé est-il actif dans le pays ? Sur quelles questions en matière de sécurité des denrées alimentaires le secteur privé est-il le plus actif et le plus efficace ?
- Quel est le rôle de la communauté internationale en matière de sécurité des denrées alimentaires dans le pays ?
- Le secteur privé et la communauté sociale sont-ils impliqués dans la formulation et l'élaboration de la politique gouvernementale en matière de sécurité des denrées alimentaires ?
- Dans quelle mesure les organisations de consommateurs sont-elles robustes dans le pays ? Influencent-elles sur la politique gouvernementale en matière de sécurité des denrées alimentaires ?
- Dans quelle mesure les associations des industries alimentaires sont-elles robustes et actives ? Quelles sont les principales associations ?
- Quelles sont les parties prenantes impliquées dans l'élaboration des politiques de sécurité des denrées alimentaires et du cadre réglementaire ?
- Quel est le rôle de la communauté internationale dans l'élaboration des politiques de sécurité des denrées alimentaires et du cadre réglementaire associé ? La communauté internationale participe-t-elle à des initiatives en cours dans ce domaine ?
- Quel est le rôle du monde académique dans l'élaboration de la politique de sécurité des denrées alimentaires et du cadre réglementaire ?
- Qui sont les principaux partisans et adversaires des changements dans le système national de sécurité des denrées alimentaires ? Quelles sont les raisons de leurs points de vue ?

²⁴ Si les questions de genre entrent dans le champ de l'évaluation, il est recommandé d'examiner les différences éventuelles entre les rôles habituellement joués par les hommes et par les femmes.

²⁵ Si les services de laboratoire sont fournis par un laboratoire accrédité ISO 17025 capable d'effectuer des essais d'analyse, les résultats de ces tests devraient être acceptés.

²⁶ L'analyse pourrait être différente pour les aliments d'origine végétale et les aliments d'origine animale. Il est donc recommandé d'analyser les deux options.

²⁷ Pour répondre à cette question, l'analyse doit déterminer comment le contrôle est organisé à différents niveaux, par exemple au niveau départemental, régional et national.

b. Cadre institutionnel

Il existe trois grands types de structures institutionnelles dans les systèmes nationaux de contrôle alimentaire : le modèle à agence unique, le modèle à agences multiples et le modèle à agences intégrées.

- ◆ Le système de l'agence unique : un système dans lequel toutes les responsabilités en matière de protection de la santé publique et de la sécurité des denrées alimentaires sont regroupées au sein d'une seule AC dont le mandat est clairement défini.
- ◆ Le système d'agences multiples : un système dans lequel les responsabilités en matière de contrôle alimentaire sont partagées entre deux AC ou plus.
- ◆ Le système intégré : un système dans lequel le contrôle alimentaire s'effectue à plusieurs niveaux opérationnels et dans lequel différentes AC sont responsables de la formulation de la politique, de l'élaboration des réglementations, de la coordination du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, des inspections et du renforcement des capacités.²⁸

La cartographie des parties prenantes fournit toutes les informations nécessaires pour définir le type de système de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires existant dans le pays. Une fois le système établi et s'il y a plus d'une AC impliquée dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, l'étape suivante consiste à identifier et à dresser une liste des AC responsables du contrôle officiel tout au long de la chaîne alimentaire (de la production primaire à la distribution des denrées alimentaires, y compris les opérations d'importation et d'exportation de denrées alimentaires). Cette liste est nécessaire pour étayer l'analyse du fonctionnement du système.



Aux fins de l'évaluation, on entend par contrôle officiel toute forme de contrôle que l'agence responsable du contrôle officiel de la sécurité des denrées alimentaires effectue pour vérifier la conformité aux exigences nationales en la matière. Cela comprend les audits officiels, les inspections, le suivi, la surveillance et d'autres activités considérées comme une forme de contrôle officiel en vertu de la législation nationale du pays faisant l'objet de l'évaluation. Il peut être utile de vérifier les définitions détaillées du contrôle alimentaire, des inspections, de l'audit et de la surveillance des denrées alimentaires fournies dans les directives de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).²⁹

Connaître toutes les agences publiques impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires permet de visualiser la structure du système, y compris tous les liens et tous les rôles au sein de la structure. Cela facilite également l'analyse de la manière dont le contrôle officiel est organisé dans l'ensemble de la chaîne alimentaire ainsi que l'élaboration d'une description schématique de la structure. S'il n'y a qu'une seule AC responsable du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, l'élaboration d'une description schématique est tout de même recommandée car elle indiquera les relations de l'AC avec les principaux ministères qui élaborent la politique en matière de sécurité des denrées alimentaires, ainsi que les relations entre l'AC, le bureau central et les unités régionales.

²⁸ Pour en savoir plus sur les modèles d'institutions des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, voir la Banque mondiale, 2014, "Food Safety Toolkit : Institutional Structure", mars, Département du climat d'investissement, Banque mondiale, Washington, DC., <https://documents.worldbank.org/en/publication/documents-reports/documentdetail/829181471594886767/food-safety-toolkit-institutional-structure>

²⁹ FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé), 2003, "Assuring Food Safety and Quality : Guidelines for Strengthening National Food Control Systems", Food and Nutrition Paper 76, FAO, Rome <http://www.fao.org/3/a-y8705e.pdf>.



Lors de l'élaboration du schéma, il peut être utile de consulter l'Almanach de l'UE en matière de sécurité des denrées alimentaires, ainsi que les sites Web des autorités nationales dudit système présentés dans l'Almanach.³⁰ Lorsqu'on clarifie la structure institutionnelle du système national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, on peut s'interroger sur la nécessité d'élaborer une description schématique. L'expérience montre que le processus d'élaboration du schéma est l'un des moyens les plus efficaces pour déterminer si toutes les informations requises ont été collectées et analysées. Le schéma montre les lacunes et les domaines du système de contrôle où des améliorations sont nécessaires. Il constitue également un bon outil de plaidoyer lors des discussions avec les décideurs gouvernementaux sur la nécessité d'un changement. En outre, l'élaboration d'une illustration schématique de la structure institutionnelle du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires dans la plupart des pays en développement n'est généralement pas une tâche facile. Si c'est le cas dans l'évaluation actuelle, cela peut être une preuve supplémentaire de la nécessité de moderniser le système car le schéma graphique montre que la division des fonctions de contrôle au sein du secteur public n'est pas claire. Des lacunes, des doublons et des divergences peuvent ainsi être perçus dans ce système de contrôle. En conséquence, il devient évident que le pays dispose d'un système qui manque d'efficacité et qui peut être critiqué par les partenaires commerciaux.

L'identification des agences publiques impliquées dans le contrôle officiel de la sécurité des denrées alimentaires et le développement du système nécessitent l'examen de la législation nationale, y compris l'analyse des différents types d'actes juridiques. La liste suivante des lois concernées peut être utilisée comme guide pour analyser la législation nationale afin de disséquer le cadre réglementaire :

- ◆ La loi alimentaire qui établit la structure institutionnelle et définit les responsabilités des autorités publiques impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires aux niveaux régional et central. La loi peut renvoyer à la législation secondaire pour plus de détails sur les responsabilités spécifiques des autorités publiques en matière de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires. Dans ce cas, il est nécessaire de vérifier si ces actes juridiques sont conformes à leur description et s'ils ont été mis en œuvre, et d'analyser les mandats des agences publiques établies dans ces actes.
- ◆ La loi qui stipule les éléments du système de contrôle national, la délégation de pouvoir, les principes du contrôle officiel, les types de contrôle et la collaboration entre les agences.
- ◆ La loi qui régit les questions liées à la protection des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires.
- ◆ Les lois qui réglementent la production de différents types d'aliments (par exemple, les lois sur les aliments pour bébés, le lait et les produits laitiers, la viande ou le poisson) ; ces lois peuvent contenir des dispositions sur le contrôle officiel des produits alimentaires qui entrent dans leur champ d'application.
- ◆ Les actes juridiques secondaires spécifiant les mandats des AC en matière de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires.



En plus de fournir des informations sur la manière dont les fonctions de contrôle sont réparties entre les agences, l'examen du cadre réglementaire indiquera également si ces fonctions sont clairement articulées et s'il existe des lacunes, des chevauchements ou des duplications. Cet exercice permettra également de déterminer si le cadre réglementaire des dispositions de contrôle sanitaire des aliments est obsolète et si une harmonisation interne des actes juridiques nationaux est nécessaire. Il peut donc être utile de prendre des notes sur les documents juridiques pendant le travail, y compris des informations sur les dates de l'adoption des dispositions et la révision la plus récente. Il est également utile de prendre des notes sur les dispositions spécifiques qui expliquent des points pertinents pour l'analyse. Cela permettra d'élaborer une liste de recommandations sur les moyens d'améliorer le système national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires.

Une fois que les AC responsables du contrôle officiel ont été identifiées dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, l'étape suivante consiste à spécifier les types de contrôle officiel qu'elles effectuent. Cela permettra de déterminer si la définition du contrôle officiel correspond à celle utilisée dans le Codex.

³⁰ BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung, Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques), 2021, EU Food Safety Almanach, 5e édition, Berlin : BfR, <https://www.bfr.bund.de/cm/364/eu-food-safety-almanac.pdf>.

Pour clarifier ce que l'on entend par contrôle officiel de la sécurité des denrées alimentaires dans le pays, les éléments suivants sont nécessaires :

- ◆ Les définitions de tous les types de contrôle officiel dans la législation nationale.
- ◆ L'analyse des définitions de tous les types de contrôle officiel dans la législation nationale (audits, inspections, suivi, échantillonnage, surveillance et autres). Cette analyse est *nécessaire pour comprendre quelles fonctions exercées par les AC peuvent être classées comme fonctions de contrôle officiel*.
- ◆ Un examen de toutes les formes de contrôle effectuées par chaque agence de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires. *Si plusieurs AC sont impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, les formes de contrôle exercées par les AC doivent être comparées. Cela permettra non seulement d'obtenir des informations sur ce que font les AC en la matière, mais aussi de déterminer si les formes de contrôle exercées par chaque AC sont véritablement différentes.*
- ◆ Une évaluation de la performance des AC :
 - ◆ *Quelles ont été les mesures les plus sévères prises par les AC à l'égard des entreprises en infraction ?*
 - ◆ *Les AC sont-elles autorisées à prendre des sanctions définitives, des sanctions intermédiaires et des mesures préventives et correctives ?*
 - ◆ *Les AC ont-elles entrepris des actions à ces trois niveaux ? Si ce n'est pas le cas, pourquoi ?*
 - ◆ *Existe-t-il un processus ou un obstacle procédurier ?*
- ◆ Déterminer si des entités du secteur privé ont été autorisées à exercer certaines formes de contrôle officiel. Fournir des détails sur ces cas, notamment :
 - ◆ *Les cas dans lesquels le contrôle pourrait être effectué par le secteur privé pour le compte des AC*
 - ◆ *Qui peut être autorisé à effectuer un contrôle officiel au nom des AC (personne physique ou organisme délégué) ?*
 - ◆ *Les conditions de délégation de certaines tâches de contrôle officiel à des personnes physiques ou à des organismes délégués*

Lors de l'analyse des mandats de contrôle des AC dans le système à agences multiples, il convient d'accorder de l'attention à l'approche suivie pour répartir les fonctions de contrôle entre les agences. Celle-ci peut être guidée par le type de produits si le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale tout au long de la chaîne alimentaire relève d'une AC donnée, alors que tous les autres relèvent d'une autre AC. À l'inverse, différentes AC peuvent couvrir la production primaire, la transformation des denrées alimentaires, la distribution, la vente au détail, ainsi que les exportations et les importations de denrées alimentaires. Une approche combinée ou une approche différente de l'une ou l'autre des approches ci-dessus peut également avoir été mise en œuvre.

Vérifier la définition légale des denrées alimentaires pour déterminer si elle est bien formulée et s'il existe une distinction claire entre les denrées alimentaires d'origine animale et non animale. Si la définition est ambiguë, il peut en résulter une confusion entre les AC dans leurs domaines de responsabilité en ce qui concerne les fonctions de contrôle.

Si le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires est basé sur une approche de chaîne de valeur, vérifiez si la même AC est responsable du contrôle de la production primaire sur le marché de l'exportation et sur le marché intérieur. Dans certains pays en développement, les AC se concentrent davantage sur les exportations de produits alimentaires et les opérations connexes que sur la production alimentaire destinée à la consommation nationale. Cela peut entraîner des lacunes dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires concernant la production primaire destinée au marché intérieur.

Un autre problème peut se dissimuler dans les mandats des AC responsables du contrôle de la production primaire et de la transformation des denrées alimentaires d'origine animale. Ainsi, la transformation du lait ou de la viande peut être contrôlée par l'AC chargée de la production primaire (opérations liées aux matières premières, par exemple le lait cru, la viande, le poisson et les œufs) et par l'AC chargée de la transformation des denrées alimentaires (toutes les opérations postérieures à la transformation des matières premières). Dans ces systèmes, la répartition des fonctions de contrôle peut ne pas être bien définie et les AC peuvent ne pas comprendre précisément à quel stade elles doivent inspecter les installations de transformation alimentaire. Cela doit être vérifié lors de l'examen des mandats des AC.



La possibilité d'exporter des denrées alimentaires est souvent une incitation majeure au renforcement de la sécurité des denrées alimentaires dans les pays en développement. Les gouvernements se concentrent sur l'amélioration des procédures d'exportation des denrées alimentaires. Cependant, comme ce domaine est souvent le moins bien compris, il est important d'analyser les procédures d'exportation pour déterminer s'il existe des lacunes ou des incertitudes dans les réglementations qui pourraient créer des barrières dans les échanges commerciaux avec les marchés étrangers. Par exemple, dans le cas du système à agences multiples, il est important de vérifier quelle AC délivre les certificats d'exportation et dans quelle mesure cette fonction est clairement définie dans le mandat de l'AC. Cette information est essentielle pour comprendre les échanges avec les marchés développés dans lesquels les pays partenaires commerciaux exigent que les denrées alimentaires soient accompagnées de certificats délivrés par les AC nationales des pays exportateurs. Vérifiez également s'il existe des modèles de certificats approuvés et s'il est ou non difficile d'identifier l'AC qui délivre les certificats d'exportation et la façon dont elle les délivre.

Les services de laboratoire sont un élément essentiel du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires. Il est donc indispensable d'identifier les agences qui analysent les échantillons à des fins de contrôle officiel et la manière dont elles sont impliquées dans le système. Cela nécessite une analyse de la structure du système national de laboratoires impliqués dans la sécurité des denrées alimentaires.

Le questionnaire 4 fournit une liste de questions visant à identifier les AC dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires. Elle comprend également des questions qui permettent de clarifier la place des laboratoires dans le cadre institutionnel du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires.³¹ Cet exercice permettra de déterminer les points qui doivent être abordés pour garantir un contrôle efficace de la sécurité des denrées alimentaires au niveau national.



Même si une seule AC est chargée du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires dans un pays, les laboratoires d'analyse des aliments peuvent être sous le contrôle de plusieurs instances publiques, tels que le ministère de la Santé, le ministère du Commerce et le ministère de l'Agriculture. Une agence publique indépendante peut fournir les services de laboratoire à des fins de contrôle officiel. Il existe également des cas où des laboratoires privés sont autorisés à fournir des services de test pour le contrôle officiel. Dans ce cas, l'AC doit être identifiée. Toutes ces informations doivent figurer dans la description du cadre institutionnel.

³¹ Pour plus d'informations sur l'infrastructure du contrôle qualité et la place des laboratoires nationaux de sécurité des denrées alimentaires dans cette infrastructure, voir Kellermann, Martin, 2019, "The Importance of QI Reform and Demand Assessment". Dans *Ensuring Quality to Gain Access to Global Markets : A Reform Toolkit*, Martin Kellermann, 17-40. International Development in Practice Series, Berlin : Physikalisch-Technische Bundesanstalt ; Washington, DC : Banque mondiale, <https://thedocs.worldbank.org/en/doc/249621553265195570-0090022019/original/FullQIToolkitReport.pdf>.

Questionnaire 4. Cadre institutionnel

Partie I. Questions générales

- Énumérer les actes juridiques qui définissent le cadre institutionnel du contrôle officiel de la sécurité des denrées alimentaires.
- Existe-t-il une loi distincte qui établit la structure institutionnelle du système national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires et régleme les modalités de contrôle ?

Partie II. Agences de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires

- Quel est le type de structure institutionnelle ?
 - Modèle à agence unique
 - Modèle à agences multiples
 - Modèle à agences intégrées
- Quelles sont les AC impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires ?
- Comment le contrôle officiel est-il réparti entre les AC tout au long de la chaîne alimentaire ? Identifiez les AC impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires à chaque stade de la chaîne alimentaire.
 - La répartition du contrôle est-elle claire ?
 - La répartition du contrôle entre les AC est-elle basée sur le type de produit alimentaire ? Dépend-elle du stade de la chaîne alimentaire ?
 - Les mandats de l'AC sont-ils clairs ?
 - Dans le cas où plusieurs AC sont impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, existe-t-il des lacunes, des doubles emplois ou des chevauchements dans les mandats correspondants ? Si tel est le cas, quels sont-ils ?
- Dans le cas où plusieurs AC sont impliquées dans le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, quel est le degré de collaboration et d'échange d'informations entre elles ?
- Qui est responsable du contrôle des processus d'importation et d'exportation ?
- Quelle AC délivre les certificats d'exportation ? Préciser si différentes AC délivrent des certificats d'exportation en fonction du type de produit alimentaire (animal ou végétal).
- Quelle AC contrôle les importations de denrées alimentaires ?
- Quelle est la chaîne de commandement au sein des AC : centralisée ou décentralisée ?
- Comment le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires est-il organisé au niveau du district, de la région, de la province et du pays ?³²

Partie III. Laboratoires de contrôle des denrées alimentaires

- Quels sont les laboratoires qui effectuent des analyses de denrées alimentaires dans le cadre des contrôles officiels (nationaux et commerciaux) ?
- Le gouvernement dispose-t-il d'une liste des laboratoires existants, tant publics que privés ?
- Sous la supervision de quelle AC les laboratoires d'analyse des denrées alimentaires opèrent-ils ?
- De quelle juridiction les laboratoires d'analyse des denrées alimentaires relèvent-ils (autorités locales, régionales, provinciales ou nationales) ?
- Existe-t-il un système de communication établi entre les laboratoires et les AC ?
- Les laboratoires d'analyse des denrées alimentaires échangent-ils des informations avec d'autres laboratoires de santé publique afin d'identifier plus rapidement les foyers ou les groupes de maladies et d'effectuer des tests pour détecter les aliments contaminés ?
- Existe-t-il des cas où des laboratoires privés sont autorisés à effectuer des analyses de denrées alimentaires pour le contrôle officiel ? Si tel est le cas, qui est l'AC qui les y autorise ? Ces laboratoires disposent-ils d'une accréditation nationale ou internationale ? La liste des laboratoires agréés est-elle accessible au public ?
- Si le gouvernement fait appel à des laboratoires privés, à quelle fréquence procède-t-il à des audits de ces laboratoires pour s'assurer qu'ils respectent les normes nationales et qu'ils appliquent les lois nationales ? Les laboratoires publics et privés ont-ils la capacité de détecter et d'identifier les pesticides, les bactéries pathogènes, les virus d'origine alimentaire, les parasites, les radionucléides, les additifs, les produits chimiques environnementaux et les biotoxines ? Pour répondre à cette question, il peut être utile d'examiner le champ d'application de l'accréditation des laboratoires prenant part au contrôle de la sécurité des denrées alimentaires.
- Combien de laboratoires privés offrant des services en matière de sécurité des denrées alimentaires fonctionnent dans le pays ?
- Existe-t-il un registre officiel des laboratoires privés ?
- Existe-t-il une demande officiellement définie de services d'analyse des denrées alimentaires dans le pays ?
- Quels types d'analyses font actuellement défaut dans le pays ?
- Les capacités du pays sont-elles suffisantes pour réaliser toutes les analyses de denrées alimentaires requises pour les exportations desdites denrées ?
- Existe-t-il des cas où les ESA ou les AC doivent recourir à des services d'analyse des denrées alimentaires à l'étranger en raison d'un manque de capacité nationale ? Si tel est le cas, dans quels pays ?
- Combien d'échantillons alimentaires sont prélevés par le gouvernement chaque jour ? Par mois ? Par an ?
- Qui collecte les échantillons pour analyse, les inspecteurs employés par le gouvernement ou les employés d'établissements privés ?
- Existe-t-il dans le pays une base de données des échantillons dans laquelle ces informations pourraient être collectées ? Si tel est le cas, qui en est le propriétaire et est-elle accessible au public ?
- Quels sont les types de produits alimentaires qui font le plus souvent l'objet d'analyses ? Quels sont les types de produits alimentaires qui font le moins souvent l'objet d'analyses ?
- Le gouvernement prélève-t-il des échantillons de produits alimentaires importés au même taux que les produits alimentaires nationaux ou à un taux plus élevé ou plus bas ?
- Quelles sont les exigences en matière d'étalonnage (accréditation, certification) pour les laboratoires publics et les laboratoires privés agréés ?

³² Pour répondre à cette question, il convient d'examiner la structure administrative du pays et la manière dont les AC chargées de la sécurité des denrées alimentaires sont organisées. Par exemple, il peut y avoir des directions régionales et une entité centrale.

III. Évaluation des dispositions en place pour le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires

Pour comprendre le fonctionnement du système de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires, il est nécessaire d'étudier les dispositions en place pour le contrôle alimentaire. Pour cela, il convient d'analyser le plan stratégique national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires et le plan national d'intervention d'urgence en matière de sécurité des denrées alimentaires, s'ils existent, ainsi que le régime national d'enregistrement des ESA et les procédures d'inspection dans l'ensemble de la chaîne de valeur agroalimentaire et concernant les importations et les exportations de denrées alimentaires.³³ Le questionnaire 5 est recommandé à cet effet.



La sécurité des denrées alimentaires doit être garantie dans l'ensemble de la chaîne alimentaire (de la charrue à l'assiette, de la ferme à la fourchette, de l'étable à la table), couvrant ainsi tous les risques potentiels liés à la production primaire, à la transformation, au transport, à la distribution, à la vente au détail, à la restauration, aux services alimentaires et à l'utilisation des denrées alimentaires au sein des ménages. Chaque maillon de la chaîne alimentaire n'est pas ou peu en mesure d'exercer un contrôle sur les autres maillons de la chaîne. Une bonne réglementation et une bonne application de la loi peuvent contribuer à résoudre ce problème. La production de matières premières, tous les intrants et extrants de la production alimentaire et les matériaux qui entrent en contact avec les aliments doivent être couverts par un cadre réglementaire. Les réglementations doivent être mises en œuvre et appliquées conformément à la législation alimentaire et aux codes de pratique relatifs à leur exécution.



L'approche fondée sur les risques devrait être appliquée à tous les stades de la conception et de la mise en œuvre de la réglementation. Cela comprend la conception d'une législation à l'aide d'une approche scientifique basée sur les risques.³⁴ Cela pourrait couvrir, par exemple, les critères de risque, la catégorisation des risques liés aux denrées alimentaires et aux établissements agroalimentaires, ainsi que les réglementations pertinentes élaborées sur la base d'une analyse reposant sur des fondements scientifiques. Les organismes de réglementation pourraient également être tenus de planifier et de hiérarchiser les activités en fonction des risques et de mettre en œuvre des approches fondées sur les risques lors des inspections des locaux afin de s'assurer que les inspecteurs se concentrent sur les activités qui présentent le risque le plus élevé. L'utilisation de réglementations non fondées sur les risques entraîne des charges et des coûts inutiles pour l'industrie alimentaire et, en fin de compte, pour les consommateurs.³⁵

³³ Pour en savoir plus sur les plans nationaux d'intervention d'urgence en matière de sécurité des denrées alimentaires, voir la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'OMS (Organisation mondiale de la santé). 2010. FAO/WHO Framework for Developing National Food Safety Emergency Response Plans." FAO, Rome. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/338628>.

³⁴ « Une approche scientifique fondée sur les risques est la norme internationale concernant la législation en matière de sécurité des denrées alimentaires. L'UE, les États-Unis et d'autres pays développés disposent de cadres législatifs qui intègrent une approche fondée sur les risques pour les contrôles de la sécurité des denrées alimentaires », page 9, Banque mondiale, 2014, "Food Safety Toolkit : Legislative Reform", mars, Département du climat d'investissement, Banque mondiale, Washington, DC, <http://documents1.worldbank.org/curated/en/905911471588854058/pdf/107902-v3-WP-TAG-TOPIC-investment-climate-PUBLIC.pdf>.

³⁵ Voir Banque mondiale, 2014, "Food Safety Toolkit : Institutional Structure", mars, Département du climat d'investissement, Banque mondiale, Washington, DC, <https://documents1.worldbank.org/curated/en/200341471590393837/pdf/107902-v4-WP-TAG-TOPIC-investment-climate-PUBLIC.pdf>.



Dans un système de sécurité des denrées alimentaires, la responsabilité première en la matière incombe aux ESA, c'est-à-dire aux producteurs primaires, aux transformateurs, aux détaillants, aux importateurs et aux exploitants de services de restauration. Si la responsabilité première de la sécurité des denrées alimentaires n'incombe pas à l'entreprise alimentaire, ce problème doit être résolu afin d'améliorer le système. Dans les pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure, les parties prenantes semblent parfois croire que la responsabilité première en la matière incombe au gouvernement, même si la législation nationale stipule le contraire. Dans de tels cas, il peut être utile de déterminer si des campagnes de sensibilisation ont été menées ou sont prévues et si le faible niveau de sensibilisation à cette question a eu des conséquences négatives sur les consommateurs et les ESA.



Par inspection, on entend l'examen effectué par une agence habilitée à exercer des fonctions de réglementation ou d'application de la loi concernant les produits alimentaires ou les systèmes de contrôle des matières premières, de la transformation et de la distribution. Cela comprend les analyses des produits en cours de fabrication et finis afin de vérifier que les produits sont conformes aux exigences réglementaires.



Un pays peut disposer de lois alimentaires bien rédigées, mais si ces lois ne sont pas appliquées (inspection, rappels, etc.), il sera difficile pour les ESA d'améliorer leurs pratiques en matière de sécurité des denrées alimentaires.

Questionnaire 5. Dispositions en place pour le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires : questions générales

Planification stratégique

- Une politique d'inspection et une stratégie d'échantillonnage ont-elles été mises en place ?
- Existe-t-il un plan stratégique national sur la sécurité des denrées alimentaires ? Ce plan comprend-il des mesures de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires ?
- Le plan fournit-il une bonne explication du système de sécurité des denrées alimentaires et de contrôle alimentaire existant dans le pays
- Quels sont les principaux défis du système de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires et les solutions basées sur le plan ?
- Existe-t-il un plan national d'urgence en matière de sécurité des denrées alimentaires dans le pays ? Comprend-il un système de réaction rapide et de rappel ?

Principes de base pour le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires

- La sécurité des denrées alimentaires est-elle assurée dans toute la chaîne alimentaire ?
- Le contrôle officiel est-il basé sur l'approche « de la ferme à la table » ?³⁶
- Le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires est-il préventif et fondé sur les risques ?
- La catégorisation des risques liés aux entreprises alimentaires est-elle en place ?
- La responsabilité première de la sécurité des denrées alimentaires incombe-t-elle aux ESA ?

Système d'enregistrement des ESA

- Un système d'enregistrement des ESA est-il en place ?
- Si un grand nombre d'ESA ne sont pas enregistrés et opèrent sur des marchés informels ou traditionnels, existe-t-il des procédures permettant aux AC de recueillir des informations à leur sujet et de suivre leurs activités ?
- Les ESA sont-ils répartis en groupes sur la base d'une évaluation des risques ou d'autres critères ? Si tel est le cas, les procédures d'enregistrement diffèrent-elles selon les catégories de risque ?
- Les ESA sont-ils inspectés par les AC après la procédure d'enregistrement et avant le lancement des activités ?
- Existe-t-il des groupes d'ESA qui ne sont pas soumis au contrôle des AC ? Qui assure la sécurité des denrées alimentaires dans ces cas ?
- Combien y a-t-il d'ESA ? Cette information est-elle accessible au public ?
- Combien y a-t-il d'ESA enregistrés ? Ce chiffre diffère-t-il du nombre total d'ESA ?
- Combien de temps faut-il pour enregistrer un ESA ? Quel est le coût de l'enregistrement ?
- Est-il possible d'enregistrer un ESA par voie numérique ?
- L'enregistrement d'un ESA pose-t-il des problèmes ? Si tel est le cas, quels sont-ils ?



Il est essentiel pour l'efficacité du système national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires de s'assurer que tous les ESA sont soumis à un contrôle officiel et que les AC disposent d'informations actualisées sur les ESA dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. Dans certains pays, la production alimentaire domestique ou familiale n'est pas contrôlée parce que l'on pense que les ménages produisent un nombre insignifiant d'aliments qui ne peuvent pas nuire aux consommateurs. Cela est faux, et ce type de production doit également être pris en compte. Toutefois, avant de procéder à des changements, il est essentiel de comprendre pourquoi de telles pratiques existent dans le pays.



L'objectif premier des inspections est d'empêcher que des denrées alimentaires dangereuses ne parviennent aux consommateurs, de soutenir les ESA et de leur permettre de renforcer la sécurité sanitaire de leurs produits. Souvent, dans les économies en développement, l'objectif premier des inspections est de déterminer les cas de non-conformité et d'imposer des sanctions aux ESA. Il en résulte une attitude négative et un manque de confiance des entreprises à l'égard des inspecteurs de la sécurité des denrées alimentaires. Le type de sanctions prévues dans les cas de non-conformité et les statistiques relatives à la fréquence des cas de non-conformité peuvent indiquer l'objectif réel des inspections. Si les amendes sont le résultat le plus fréquent des inspections de sécurité des denrées alimentaires, leur concept de contrôle devrait être modifié dans le pays. L'objectif principal devrait être l'amélioration de la sécurité des denrées alimentaires et de la protection des consommateurs.

³⁶ Cette approche est à la base de la politique de sécurité des denrées alimentaires de l'Union européenne. Voir Food Safety in the EU (tableau de bord), Direction générale de la communication, Commission européenne, Bruxelles, https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_en.



Un questionnaire ou une liste de questions est souvent utilisée comme outil lors de différents types d'inspections et d'audits pour structurer les procédures et s'assurer que tous les points critiques sont couverts. Les questionnaires dédiés aux inspections sont basés sur les exigences nationales en matière de sécurité des denrées alimentaires, et les questionnaires d'audits quant à eux sont basés sur les exigences des normes du secteur privé sur lesquelles les audits sont fondés (questionnaires 6 et 7). Les questionnaires peuvent être détaillées ou n'inclure que les points essentiels qui doivent être inspectés ou contrôlés. Lors de l'analyse questionnaires, précisez leur degré de détail, si des références à des normes spécifiques et à des détails des actes juridiques qui régissent les exigences sont fournis, et si les exigences sont formulées de manière claire.

Questionnaire 6. Dispositions en place pour le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments : cadres d'inspection nationaux

La nature des systèmes d'inspection

- Combien d'inspecteurs sont rattachés à chaque AC ?
- Les inspecteurs sont-ils rémunérés par le gouvernement ou alors par l'industrie alimentaire ? Le système est-il constitué d'une combinaison d'inspections du gouvernement et du secteur privé ?
- Le gouvernement fait-il appel à des inspecteurs privés ? Si tel est le cas, quels sont les critères retenus ?
- Si le gouvernement fait appel à des inspecteurs employés par le secteur privé, à quelle fréquence contrôle-t-il ces inspecteurs pour s'assurer qu'ils appliquent la législation nationale en matière de sécurité des denrées alimentaires ? Quelles sont les exigences en matière d'octroiement de licences ?
- Existe-t-il des données officielles sur les sanctions ou les licenciements d'inspecteurs employés par le secteur privé ?
- Combien d'ESA sont contrôlés par chaque inspecteur ?
- Combien de fois par an les ESA sont-ils inspectés ?
- Les activités d'inspection portent-elles sur de nombreuses parties du processus d'approvisionnement, de l'exploitation agricole au secteur de la vente au détail, ou se concentrent-elles sur un seul maillon de la chaîne alimentaire ??

La réglementation et le suivi des procédures d'inspection

- Quel est l'objectif principal des inspections ?
- Des procédures et des outils d'inspection formels, y compris des questionnaires, ont-ils été mis en place ? Les procédures sont-elles bien formulées et mises à jour ?
- Des questionnaires ont-ils été élaborés pour les différents types d'ESA ? Si tel est le cas, ces listes sont-elles établies en fonction du type de produit alimentaire, du type d'opération de production alimentaire, du volume, de la taille, etc.
- Les ESA ont-ils accès à des outils adaptés à la procédure d'inspection, par exemple des questionnaires ?
- Les outils d'inspection, tels que les questionnaires, peuvent-ils être utilisés par les ESA à titre d'orientation ? Sont-ils clairs et faciles à comprendre ? Permettent-ils d'éviter la subjectivité dans l'évaluation de la sécurité des denrées alimentaires au sein des installations ?
- Existe-t-il un calendrier des inspections prévues ? Ce calendrier est-il basé sur les risques ?
- Les inspecteurs sont-ils habilités à ordonner la fermeture d'ESA ? Quels sont les autres pouvoirs dont disposent les inspecteurs s'ils constatent des manquements lors des inspections, par exemple les amendes, la saisie des denrées alimentaires ?
- Les AC procèdent-elles à des inspections initiales avant d'agréer les ESA ?
- Les inspecteurs de l'AC prennent-ils en compte les informations fournies par les organismes de certification sur les ESA³⁷ ?
- Comment les données sur les inspections sont-elles collectées et analysées ?
- Existe-t-il une base de données officielle des résultats des inspections ? Si tel est le cas, qui a accès à cette base de données ?

³⁷ Voir les programmes vTPA (Voluntary Third-Party Assurance Programmes), Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce, Organisation mondiale du commerce, Genève ; Organisation des Nations unies pour le développement industriel, Vienne, <https://stdf-vtpa-survey.wto.org/>.

Questionnaire 7. Dispositions en place pour le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires : importations et exportations de denrées alimentaires

Importations de denrées alimentaires

- Existe-t-il un registre public des importateurs de denrées alimentaires ?
- Quelle AC est autorisée à contrôler les importations de denrées alimentaires ?
- Existe-t-il un programme de contrôle basé sur les risques pour les denrées alimentaires importées ?
- Des procédures de contrôle des importations alimentaires ont-elles été mises en place ? Celles-ci comprennent-elles des certifications et des analyses en laboratoire ?
- Existe-t-il un système de notification des importations de denrées alimentaires ? Qui le gère ?
- Combien y a-t-il de postes d'inspection frontaliers (PIF) pour les importations de denrées alimentaires dans le pays ?
- Tous les PIF couvrent-ils tous les types d'aliments importés ou existe-t-il une division des PIF en fonction de l'origine des aliments, par exemple les aliments d'origine végétale ou les aliments d'origine animale ?
- Les PIF sont-ils bien équipés et en mesure d'effectuer tous les tests requis ?
- Les AC chargées du contrôle des importations de denrées alimentaires disposent-elles de leurs propres inspecteurs dans les PIF ?
- Quel est le niveau de collaboration entre les AC autorisées à contrôler les importations de denrées alimentaires, les services douaniers de l'État et les autres agences impliquées dans le contrôle des importations de denrées alimentaires ?
- Les ESA ont-ils accès aux exigences des pays exportateurs en matière de sécurité des denrées alimentaires ?
- Les AC du pays ont-elles la capacité d'aider les ESA à respecter les exigences des pays exportateurs ? Comment le système fonctionne-t-il dans la pratique ?
- Les consommateurs du pays considèrent-ils que les denrées alimentaires nationales sont aussi sûres que les denrées alimentaires provenant d'autres pays ?

Food exports

- Existe-t-il un registre public des exportateurs de denrées alimentaires ?
- Les exportateurs de denrées alimentaires font-ils l'objet d'inspections supplémentaires ?
- Dans quelle mesure les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires sont-elles différentes pour les ESA qui opèrent sur le marché intérieur et pour les ESA qui opèrent sur les marchés d'exportation ?
- De quelles AC sont issus les inspecteurs qui délivrent des certificats d'exportation ?
- Combien d'AC sont impliquées dans la fourniture de services de certification des exportations ?
- Les AC responsables du contrôle des exportations de denrées alimentaires disposent-elles d'une capacité suffisante pour vérifier si les denrées alimentaires produites satisfont aux exigences en matière d'exportation ?
- Combien de temps faut-il à un ESA pour recevoir un certificat d'exportation ?
- Existe-t-il un système d'inspection des ESA dans les pays importateurs ? Comment fonctionne-t-il ?
- Les consommateurs nationaux considèrent-ils que les denrées alimentaires exportées sont plus sûres ?

Les systèmes nationaux de rappel et de traçabilité des denrées alimentaires sont des éléments essentiels du système national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires. Il est donc essentiel d'analyser si ces éléments sont en place et comment ils fonctionnent. Les questions suivantes facilitent l'analyse des systèmes de rappel et de traçabilité et révèlent les points à traiter pour renforcer le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires dans le pays.

Questionnaire 8. Rappel et traçabilité des denrées alimentaires

- La législation alimentaire permet-elle de prendre des mesures dans des situations d'urgence et de rappeler des produits alimentaires ?
- Les entreprises sont-elles tenues de communiquer au public des informations sur la distribution des denrées alimentaires qui ont été ultérieurement rappelées, afin que les consommateurs puissent obtenir ces informations rapidement et facilement ?
- Existe-t-il un programme ou un plan national sur le rappel et la traçabilité des aliments ?
- Quelles AC gèrent les systèmes nationaux de rappel et de traçabilité ?
- Le programme national exige-t-il des entreprises qu'elles rappellent les produits alimentaires jugés dangereux ?
- Si tel est le cas, quelles sont les responsabilités des ESA en ce qui concerne les aliments dangereux ? Le programme national exige-t-il des entreprises alimentaires qu'elles étiquettent leurs produits alimentaires transformés afin que les consommateurs puissent en identifier l'origine ? Quel est le niveau de conformité aux exigences en matière d'étiquetage et de rappel dans le pays ?
- Le programme national exige-t-il que les entreprises de transformation alimentaire étiquettent leurs produits avec des numéros de lot ou d'autres éléments d'identification afin de faciliter la traçabilité et le rappel ?
- Les denrées alimentaires transformées doivent-elles être emballées de manière à rendre toute tentative de manipulation évidente, par exemple en utilisant des scellés ou des emballages fermés ?

Questionnaire 9. Systèmes de surveillance et d'investigation des maladies d'origine alimentaire

- Existe-t-il un système de gestion des incidents au niveau national ?
- L'industrie alimentaire dispose-t-elle d'un mécanisme permettant d'informer les autorités gouvernementales des menaces pesant sur leurs produits ou des plaintes inhabituelles des consommateurs ? S'agit-il d'une obligation ou d'une initiative volontaire ?
- Les informations relatives aux urgences en matière de sécurité des denrées alimentaires sont-elles diffusées rapidement aux consommateurs de manière à leur permettre d'éviter les maladies ?
- Quelle(s) agence(s) participe(nt) au système national d'alerte et d'action en cas d'épidémies ?
- Quelle est la sensibilité du système de surveillance ? Ne fonctionne-t-il qu'en cas d'épidémies de grande ampleur ou peut-il identifier de petits clusters d'incidents avant qu'ils ne s'étendent et ne se transforment en crise ? Si une telle différenciation existe, quelle est la taille des clusters définis dans la législation nationale ?
- Le système de surveillance est-il actif ou passif ? Les gestionnaires de risques disposent-ils d'informations en temps réel ou doivent-ils attendre des années avant d'identifier des tendances dans les cas d'intoxication alimentaire ?
- La surveillance est-elle coordonnée entre les régions d'un pays ? Est-elle coordonnée avec les agences sanitaires des pays voisins et avec les organisations internationales ?
- Le pays collabore-t-il avec les autorités de sécurité des denrées alimentaires d'autres pays dans le cadre du Réseau international des autorités de sécurité des denrées alimentaires ?³⁸

³⁸ Pour plus de détails, voir INFOSAN (FAO/OMS Réseau international des autorités de sécurité des denrées alimentaires) (site web), Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/empres-food-safety/early-warning/en/>

IV. Évaluation du cadre de renforcement des capacités

Dans un système national de sécurité des denrées alimentaires, un cadre de renforcement des capacités est un ensemble d'activités visant à développer les capacités techniques, scientifiques et réglementaires des autorités nationales chargées de la sécurité des denrées alimentaires et de l'industrie alimentaire.

L'insuffisance des capacités dans les pays en développement reste un obstacle majeur à une réponse rapide et efficace aux défis que pose la sécurité des denrées alimentaires et à la garantie d'une protection appropriée des consommateurs. Le sous-développement pose des difficultés pour la production d'aliments sûrs destinés à la consommation intérieure et à l'exportation. Le sous-développement a des dimensions techniques et humaines. Les activités de renforcement des capacités devraient donc inclure (1) des mesures visant à améliorer les aspects techniques, tels que l'utilisation d'équipements de laboratoire ou d'autres technologies modernes, (2) des initiatives axées sur le renforcement de l'expertise nationale en matière de sécurité des denrées alimentaires, y compris la création d'un groupe de consultants qualifiés, en renforçant le programme éducatif national. L'importance de ce dernier point ne peut être sous-estimée.

La révision du cadre de renforcement des capacités et les réponses associées au sein d'un pays nécessitent de hiérarchiser les domaines dans lesquels des mesures décisives sont les plus nécessaires à court, moyen et long terme.

Aux fins de l'évaluation, la révision d'un cadre national de renforcement des capacités pourrait être divisée en deux étapes : (1) garantir une adéquation avec les principes directeurs et (2) examiner les différentes composantes du cadre pour confirmer qu'elles sont adaptées.

Principes directeurs d'un cadre de renforcement des capacités en matière de sécurité des denrées alimentaires

L'appropriation et le leadership

- ◆ Toutes les AC responsables de l'élaboration et de la mise en œuvre des stratégies et programmes nationaux de sécurité des denrées alimentaires doivent être clairement identifiées.
- ◆ Les cadres supérieurs des AC responsables de l'élaboration et de la mise en œuvre des stratégies et des programmes nationaux de sécurité des denrées alimentaires doivent manifester clairement leur engagement, assurer une direction et une gestion cohérentes et soutenir les processus en cours visant à améliorer la sécurité des denrées alimentaires dans le pays.

Une assistance technique fonction de la demande

- ◆ La hiérarchie des besoins en matière de renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires est bien définie par les AC.
- ◆ Les besoins de l'AC sont clairement exprimés aux partenaires extérieurs.
- ◆ Les AC travaillent en étroite collaboration avec des partenaires extérieurs à l'élaboration de programmes de renforcement des capacités.
- ◆ Le niveau de coordination entre les partenaires extérieurs est suffisant pour éviter les chevauchements et les divergences dans les activités de renforcement des capacités.

La preuve par l'exemple : des groupes de travail d'experts internationaux organisés pour coordonner l'assistance technique dans les domaines liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le pays.

Spécifique au contexte

- ◆ Toutes les activités de renforcement des capacités sont basées sur des approches qui tiennent compte des préoccupations et des réalités du pays sous différents angles, notamment le développement économique, les questions environnementales et le contexte culturel et historique.

La participation

- ◆ Les activités de renforcement des capacités impliquent toutes les parties prenantes du secteur alimentaire, y compris celles (1) qui pourraient être concernées par de nouvelles exigences, (2) qui manquent de connaissances sur la manière de mettre en œuvre des approches modernes de la sécurité des denrées alimentaires, et (3) qui devraient coopérer et coordonner les activités liées à la sécurité des denrées alimentaires, par exemple, les laboratoires d'analyse alimentaire du secteur public et les autorités régionales d'inspection de la sécurité des denrées alimentaires.

L'apprentissage et l'échanges de connaissances

- ◆ Il existe des programmes systématiques, complets et efficaces de formation et d'enseignement en matière de sécurité des denrées alimentaires afin de développer l'expertise et les compétences nationales en la matière parmi les experts des secteurs public et privé.



L'analyse proposée des programmes d'enseignement nationaux permettra de déterminer (1) le degré de compréhension de l'importance que revêt une expertise nationale solide en matière de sécurité des denrées alimentaires, (2) le niveau de capacité disponible pour développer une expertise nationale solide en matière de sécurité des denrées alimentaires, (3) la mesure dans laquelle le système national est basé sur des approches modernes de la sécurité des denrées alimentaires, par exemple, si le système national de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires se fonde sur une approche réactive ou préventive ou si une mise à niveau substantielle du système est nécessaire. Les questions suivantes peuvent être utiles à l'analyse.

Questionnaire 10. Cadre de renforcement des capacités en matière de sécurité des denrées alimentaires

- Quand le besoin de formation et de renforcement de l'enseignement en matière de sécurité des denrées alimentaires se fait-il sentir ? Est-ce seulement après un incident ou le pays suit-il une approche préventive ? Est-on conscient que les incidents liés à la sécurité des denrées alimentaires peuvent se produire parce que les ESA manquent d'expertise ou ne sont pas en mesure d'appliquer les connaissances en la matière en raison de l'absence de politiques ou d'infrastructures de soutien ?
- Existe-t-il des établissements d'enseignement et des disciplines connexes qui sont axés sur l'industrie alimentaire, ou des départements distincts au sein des établissements d'enseignement professionnel et supérieur qui sont axés sur l'industrie alimentaire et les disciplines connexes, par exemple la technologie alimentaire, le contrôle de la qualité, la gestion de la sécurité des denrées alimentaires, la microbiologie alimentaire et la chimie alimentaire ?
- Dans quelle mesure les établissements techniques sont-ils équipés ? Existe-t-il des possibilités d'apprendre la gestion de la sécurité des denrées alimentaires de façon pratique grâce à une expérience concrète ou les programmes éducatifs suivent-ils plutôt une approche théorique ?
- Quand les programmes de sécurité des denrées alimentaires ont-ils été élaborés ?
- Quelle est la base de ces programmes ?
- Le personnel de l'AC bénéficie-t-il de cours de remise à niveau et de formation avancée sur les questions de sécurité des denrées alimentaires ?
- Les AC répondent-elles aux besoins de formation spécifiques des inspecteurs des denrées alimentaires et des analystes de laboratoire dans l'ensemble du pays ou la formation n'est-elle disponible que pour un nombre limité d'employés dans les bureaux centraux ?
- Le personnel des services de vulgarisation est-il bien formé en matière de sécurité des denrées alimentaires ? Sont-ils qualifiés à un niveau qui leur permet de conseiller les entreprises alimentaires dans toute la chaîne alimentaire, de la ferme à la table ?
- Quel est le niveau de sensibilisation aux questions de sécurité et de qualité des denrées alimentaires dans les secteurs public et privé ?
- Existe-t-il des programmes de formation mis en œuvre par les AC ou d'autres parties prenantes, destinés aux ESA et visant à accroître les connaissances sur les meilleures pratiques, y compris l'amélioration de l'hygiène du personnel et de l'environnement et l'utilisation d'outils permettant de contrôler la sécurité des denrées alimentaires ou l'utilisation de la chaîne du froid ? Si tel est le cas, les AC assurent-elles le suivi de leur efficacité ?

Les preuves : des campagnes de sensibilisation dans les médias sociaux soutenues par les AC ; des organisations actives de protection des consommateurs ; des sites Web des AC instructifs pour les différents acteurs du secteur de la sécurité des denrées alimentaires.

Questionnaire 11. Composantes du cadre de renforcement des capacités en matière de sécurité des denrées alimentaires

- Infrastructure nécessaire pour effectuer tous les types de contrôles officiels sur la sécurité des denrées alimentaires



L'analyse de l'infrastructure de l'AC comprend l'évaluation (1) du niveau technique des laboratoires de contrôle des aliments et (2) de la disponibilité de tests rapides pour contrôler la sécurité des denrées alimentaires, qui peuvent être effectués par les inspecteurs lors des visites sur place, ainsi que d'autres équipements et installations de transport qui pourraient être nécessaires, tels que des laboratoires mobiles, des moyens de transport et du personnel d'édition.

- Les dotations budgétaires allouées aux activités de renforcement des capacités soutiennent l'infrastructure technique des AC à un niveau suffisant pour leur permettre d'effectuer des contrôles officiels de la sécurité des denrées alimentaires et de mettre en œuvre des programmes d'apprentissage et de sensibilisation pertinents
- Capacité de l'AC à (1) coopérer avec les organisations internationales sur l'harmonisation des normes internationales et des politiques et réglementations nationales en matière de sécurité des denrées alimentaires ; (2) utiliser des outils modernes qui se sont avérés efficaces pour renforcer la sécurité des denrées alimentaires, développer l'industrie alimentaire et assurer une meilleure protection des consommateurs dans le monde ;
- et (3) effectuer une évaluation des risques
- Participation aux organisations internationales de normalisation
- Systèmes de surveillance des maladies Expertise scientifique et technique
- Services de vulgarisation et de conseil existants dans le secteur alimentaire
- Législation alimentaire et cadre réglementaire Collaboration et coopération entre les agences de contrôle alimentaire
- Mise en œuvre de systèmes d'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaires des aliments

Références

FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). 2013. "Jamaica: National Food Safety Policy." Janvier, FAO, Rome. <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/jam166453.pdf>.

FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé). 2003. "Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems." Food and Nutrition Paper 76, FAO, Rome. <http://www.fao.org/3/a-y8705e.pdf>.

FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé). 2015. *Codex Alimentarius Commission: Procedural Manual*, 24th ed. Rome: FAO. <http://www.fao.org/3/i5079e/i5079e.pdf>.

Kellermann, Martin. 2019. *Ensuring Quality to Gain Access to Global Markets: A Reform Toolkit*. International Development in Practice Series. Berlin: Physikalisch-Technische Bundesanstalt ; Washington, DC: Banque mondiale. <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/31334>.

Orriss, Gregory D. 1998. "Food Fortification: Safety and Legislation." *Food and Nutrition Bulletin* 19 (2): 109–16. <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/156482659801900204>.

Vapnek, Jessica, et Melvin Spreij. 2005. *Perspectives and Guidelines on Food Legislation, with a New Model Food Law*. Étude législative de la FAO 87. Rome : Service du droit pour le développement, Bureau des affaires juridiques, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Banque mondiale. 2014. "Food Safety Toolkit: Institutional Structure." Mars, Département du climat d'investissement, Banque mondiale, Washington, DC. <https://documents1.worldbank.org/curated/en/200341471590393837/pdf/107902-v4-WP-TAG-TOPICinvestment-climate-PUBLIC.pdf>.

Section III



Fortification des aliments

1. Introduction³⁹

Depuis la Conférence internationale sur la nutrition de 1992 (FAO et OMS, 1992), les approches fondées sur l'alimentation sont considérées comme les plus durables pour remédier aux carences en micronutriments. La fortification des aliments est l'une de ces approches.

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), « la fortification alimentaire est l'action qui consiste à augmenter délibérément la teneur d'un aliment en un micronutriment essentiel (vitamines et minéraux, y compris oligo-éléments), de façon à améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation et à apporter un bénéfice sur le plan de la santé publique tout en ayant un risque minimal pour la santé ».⁴⁰

Les gouvernements du monde entier s'appuient souvent sur des politiques et des programmes nationaux de fortification des aliments pour résoudre les problèmes liés à l'état nutritionnel des populations. Parmi les éléments qui influencent l'efficacité des politiques et programmes nationaux pour la fortification des aliments, on trouve la législation sur la fortification des aliments, ainsi que le système de surveillance des autorités compétentes (AC) dans les installations de transformation des denrées alimentaires et aux points de contrôle frontaliers, l'application des lois et réglementations en vigueur, le renforcement des capacités et les activités de sensibilisation. Pour comprendre le fonctionnement d'un cadre national de fortification alimentaire, il convient d'analyser et d'évaluer ces éléments, ainsi que d'autres, en suivant une procédure par étapes.



³⁹ Le présent document traite de la fortification des aliments par l'industrie. Il n'aborde pas la biofortification ni la fortification des aliments à domicile.

⁴⁰ Fortification of Rice (tableau de bord), eLENA (e-Library of Evidence for Nutrition Actions), Organisation mondiale de la santé, Genève, <https://www.who.int/publications/i/item/9789241550291>.

2. Définitions clés



Les termes suivants font partie des définitions clés de l'enrichissement des aliments : additif, frelatage, enrichissement, nutriment essentiel, denrée alimentaire, véhicule alimentaire, fortification, malnutrition, nutriment et adjonction de nutriments. Il est essentiel de disposer de définitions correctes, car celles-ci ont une incidence sur l'interprétation et la mise en œuvre des lois et sur l'efficacité des programmes nationaux de fortification des aliments. Pour vérifier si les définitions utilisées dans les législations nationales correspondent aux pratiques internationales, il convient d'examiner les définitions figurant dans les normes et directives du Codex, notamment (a) les Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel telles que révisées (FAO et OMS 2021) et (b) les Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (FAO et OMS 2015).

« Un **additif** désigne toute substance ou mélange de substances ajouté(e) intentionnellement à une denrée alimentaire dans le but d'en prévenir la détérioration, d'en modifier l'arôme, la couleur ou la saveur, ou encore d'en modifier ou d'en préserver l'état physique général. L'adjonction de nutriments essentiels aux denrées alimentaires n'est pas considérée comme un additif » (Nathan 1999, 3-2).

« Le **frelatage** consiste à ajouter une substance ou un ingrédient à une denrée alimentaire afin de lui donner une valeur fausse ou trompeuse ou de dissimuler des défauts ; à enlever une substance ou un ingrédient qui entraîne une diminution des propriétés nutritives ou autres propriétés souhaitables d'une denrée alimentaire ; ou à soumettre une denrée alimentaire à un processus ou à un traitement qui affecte de manière préjudiciable sa nature, sa qualité, sa valeur nutritive ou d'autres propriétés » (Nathan 1999, 3-2).

« **La fortification** fait référence à l'adjonction de micronutriments à un aliment, que ces nutriments soient présents ou non dans l'aliment avant sa transformation » (Allen et al. 2006, xxvi).

« Un **micronutriment essentiel** désigne tout micronutriment nécessaire pour la croissance et le développement et pour le maintien d'une vie en bonne santé, normalement consommé en tant que constituant des aliments et qui ne peut être synthétisé en quantités suffisantes par l'organisme humain » (Allen et al. 2006, xxvi).

« Un **nutriment essentiel** désigne toute substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment, qui est nécessaire pour la croissance et le développement et/ou le maintien de la vie et qui ne peut être synthétisée en quantités suffisantes par l'organisme humain » (FAO et OMS 2015, 2).

La fortification des aliments est « l'action qui consiste à augmenter délibérément la teneur d'un aliment en un micronutriment essentiel (vitamines et minéraux, y compris oligo-éléments), de façon à améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation et à apporter un bénéfice sur le plan de la santé publique avec un risque minimal pour la santé » (Allen et al. 2006, xxvii).

« Une **denrée alimentaire** désigne toute substance ou mélange de substances destiné en tout ou partie à l'alimentation humaine ou, selon les dispositions réglementaires, animale, y compris les boissons et à l'exclusion des médicaments. Tous les ingrédients de ces substances, y compris ceux utilisés pour leur fabrication et leur transformation, sont eux-mêmes considérés comme des denrées alimentaires » (Nathan 1999, 3-2).

« Le **véhicule alimentaire** est un produit alimentaire, tel que la farine de blé, qui est enrichi par l'ajout d'éléments fortifiants. Le terme 'véhicule' vient du fait que ces produits alimentaires sont le moyen par lequel les vitamines et minéraux additionnels sont fournis à ceux qui les consomment » (OMS 2021, xi).

« La **malnutrition** fait référence à des carences, des excès ou des déséquilibres dans l'apport en énergie et/ou en nutriments d'une personne. Le terme de malnutrition recouvre deux grands groupes d'affections. Le premier est la « dénutrition », qui comprend le retard de croissance (taille insuffisante par rapport à l'âge), l'émaciation (poids insuffisant par rapport à la taille), l'insuffisance pondérale (poids insuffisant par rapport à l'âge) et les carences ou insuffisances en micronutriments (manque de vitamines et de minéraux importants). D'autre part, le surpoids, l'obésité et les maladies non transmissibles liées à l'alimentation (telles que les maladies cardiaques, les accidents vasculaires cérébraux, le diabète et le

cancer) » (OMS 2020).

« On parle d'**adjonction obligatoire de nutriments** lorsque les autorités nationales et/ou régionales compétentes exigent des fabricants de produits alimentaires qu'ils ajoutent des nutriments essentiels spécifiés à des aliments ou catégories d'aliments particuliers » (FAO et OMS 2015, 2).

« Les **micronutriments** sont un terme collectif désignant des vitamines et des minéraux spécifiques dont le corps humain a besoin quotidiennement en petites quantités. Bien que le calcium ne soit pas à proprement parler un micronutriment, il est souvent inclus dans cette définition » (OMS 2021, xii).

« Un **nutriment** est une substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment : (a) qui fournit de l'énergie ; ou (b) qui est nécessaire pour la croissance, le développement et le maintien de la vie ; ou (c) dont le déficit provoque des changements biochimiques ou physiologiques caractéristiques » (FAO et OMS 2021, 3).

« On parle d'**adjonction volontaire de nutriments** lorsque les fabricants de produits alimentaires choisissent d'ajouter des nutriments essentiels spécifiés à des aliments ou catégories d'aliments particuliers » (FAO et OMS 2015, 2).

3. Contexte général

Il est recommandé de commencer l'évaluation en répondant aux cinq questions suivantes :

- ◆ Existe-t-il un programme national de fortification des aliments ?
- ◆ Existe-t-il une politique nationale pour la fortification des aliments ?



Des changements positifs et appropriés dans les politiques et les programmes de fortification des aliments montreront si la fortification alimentaire est une priorité gouvernementale et si le gouvernement entreprend les initiatives nécessaires pour mettre en œuvre cette priorité.

- ◆ Existe-t-il une législation et une réglementation nationales spécifiques en matière de fortification des aliments ?
- ◆ Existe-t-il des normes en matière de fortification des aliments ? Ces normes sont-elles obligatoires ou volontaires ?
- ◆ Quelle est l'AC chargée de vérifier officiellement le respect des exigences en matière de fortification des aliments ?

Les réponses à ces cinq questions devraient faciliter l'élaboration des grandes lignes d'un système de fortification des aliments.



Pour l'analyse d'un cadre réglementaire national en matière de fortification des aliments, consultez le Global Fortification Data Exchange, qui rassemble des données sur les cinq denrées alimentaires les plus couramment fortifiées - farine de maïs, huile, riz, sel et farine de blé - et publie des indicateurs sur 196 pays concernant le champ d'application de la législation en la matière, les normes pour la fortification, la proportion d'aliments transformés industriellement, la disponibilité de protocoles de contrôle réglementaire, la qualité de la fortification et la couverture de la population.⁴¹

⁴¹ Voir GFDx (Global Fortification Data Exchange) (tableau de bord), <https://fortificationdata.org/>.

4. Les principaux acteurs de la fortification des aliments

L'étape suivante consiste à déterminer les acteurs clés de ce domaine, c'est-à-dire à entreprendre la *cartographie des parties prenantes dans la fortification des aliments et l'identification de ses champions*. Pour ce faire, il peut être utile de suivre les approches et d'utiliser les tableaux fournis dans la section II du Manuel d'analyse d'IFC. La cartographie des acteurs de la fortification des aliments permettra de répondre aux questions suivantes :

- ◆ Qui influence et formule les politiques nationales ?
- ◆ Existe-t-il des initiatives du secteur privé en matière de fortification des aliments ?
- ◆ Quels sont les niveaux appropriés de coordination multisectorielle et de partenariat public-privé en matière de fortification des aliments ?
- ◆ Quels sont les laboratoires qui effectuent des tests de fortification des aliments ?
- ◆ Quels sont les principaux défis liés à la fortification alimentaire auxquels sont confrontés les acteurs suivants en raison des politiques nationales, de la législation et d'autres initiatives ?
 - ◆ L'industrie alimentaire
 - ◆ Le gouvernement
 - ◆ Les consommateurs
- ◆ Quel est le degré d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et de la législation en matière de fortification des aliments ?
- ◆ Existe-t-il une base de données de tous les producteurs, importateurs et exportateurs, grossistes et détaillants d'aliments fortifiés ?



Pour comprendre le niveau d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et de la législation en matière de fortification des aliments, il convient d'examiner la manière dont les documents politiques et juridiques pertinents sont généralement rédigés. Par exemple, les AC pourraient organiser des réunions de groupes de parties prenantes, qui initient le processus de rédaction. Ou encore, les AC pourraient rédiger des versions préliminaires qu'elles communiquent aux parties prenantes, invitées à examiner les documents et à suggérer des modifications.

5. Politique nationale, législation et cadre réglementaire

Une analyse de la politique nationale et du cadre réglementaire permettrait de :

- ◆ Comprendre les principes qui guident la politique nationale en matière de fortification des aliments
- ◆ Déterminer si ces principes sont conformes au Codex Alimentarius
- ◆ Comprendre si la législation nationale est suffisamment souple pour répondre aux besoins de la population et évoluer avec les progrès de la science et de la technologie alimentaire
- ◆ Identifier toute norme axée sur la fortification des aliments
- ◆ Déterminer les exigences en matière de fortification des aliments
- ◆ Comprendre la manière dont les contrôles sur la fortification des aliments sont organisés dans les secteurs public et privé.

Les réponses aux questions suivantes faciliteraient l'évaluation de la législation sur la fortification alimentaire :

- ◆ Existe-t-il une loi nationale spécifique sur la fortification des aliments ou les dispositions relatives à la fortification des aliments sont-elles intégrées dans la loi alimentaire fondamentale ou dans de nombreuses lois relatives à l'alimentation ?
- ◆ Quand la législation sur la fortification des aliments a-t-elle été adoptée et modifiée ?
- ◆ La législation pertinente mentionne-t-elle que la loi sur la fortification des aliments est basée sur le Codex Alimentarius ?
- ◆ Comment les exigences en matière de fortification des aliments ont-elles été adoptées (a) dans la loi ou (b) par le biais de réglementations et de normes ?



Les réponses à ces questions montreront si les dispositions relatives à la fortification des aliments sont flexibles et peuvent être mises à jour ou modifiées rapidement en fonction des besoins. Si la plupart des exigences ont été adoptées par voie réglementaire, le système est flexible car il permet au gouvernement d'être immédiatement réactif en cas de besoin. Cette approche est plus souple que de recourir, par exemple, à des lois pour régir la fortification des aliments, auquel cas les changements ne peuvent intervenir qu'en suivant le processus législatif.

6. Ampleur de la fortification des aliments dans le pays

- ◆ Quel est le champ d'application de la législation sur la fortification des aliments ? Ne traite-t-elle que de quelques aspects de la fortification alimentaire, tels que la fortification de la farine ou l'iodation du sel, ou contient-elle des dispositions plus vastes concernant la fortification des aliments en général ?
- ◆ La fortification des aliments est-elle obligatoire ou facultative ? Si celle-ci est obligatoire, les aliments qui devraient être fortifiés sont-ils spécifiés et toutes les spécifications appropriées ont-elles été établies ?



La fortification obligatoire des aliments est initiée et supervisée par le gouvernement, tandis que dans le cas de la fortification volontaire des aliments, les exploitants du secteur alimentaire (ESA) peuvent décider (ou non) d'ajouter des nutriments aux aliments qu'ils produisent. Dans les deux cas, elle doit être régie par des limites réglementaires. Ce point est essentiel et doit être vérifié lors de l'analyse du cadre de la fortification des aliments dans un pays.

- ◆ Existe-t-il des dérogations si la loi exige l'adjonction de nutriments particuliers dans les denrées alimentaires ?



Des dérogations peuvent être adoptées pour répondre aux besoins des personnes souffrant de certaines pathologies. Dans ce cas, les procédures d'exemption doivent être claires, y compris en ce qui concerne la manipulation des denrées alimentaires exemptées.

7. Alignement sur les directives internationales, le Codex Alimentarius

- ◆ Les termes clés sur la fortification des aliments sont-ils conformes au Codex Alimentarius et aux directives de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'OMS (voir ci-dessus) ?
- ◆ Si la fortification des aliments en vitamines et en minéraux est facultative, dans quelle mesure les cas où elle peut être autorisée sont-ils clairement définis ?
- ◆ Les exigences en matière de fortification des aliments s'appliquent-elles à tous les aliments présents dans le pays, y compris les aliments importés ?

8. Conformité et mesures de contrôle de la qualité

- ◆ Existe-t-il des normes relatives à la composition, aux propriétés nutritives, à la teneur, à la pureté, à la qualité, à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires ?
- ◆ Existe-t-il des réglementations sur les méthodes de fabrication, d'emballage, de stockage, de transport et de distribution des aliments fortifiés ?
- ◆ Existe-t-il des réglementations concernant l'étiquetage et la publicité des aliments fortifiés ?
- ◆ Où sont publiées les procédures réglementaires relatives à l'inspection officielle, à l'enquête, à l'échantillonnage et à l'analyse des aliments fortifiés ? Ces procédures sont-elles à jour ?
- ◆ Existe-t-il des protocoles d'inspection pour les aliments fortifiés ?
- ◆ La législation nationale prévoit-elle l'application d'exigences nationales en matière de fortification des aliments ? Qu'est-ce que cela implique ?



Pour lancer des activités commerciales, les ESA peuvent être tenus de s'enregistrer ou d'obtenir les licences nécessaires. Dans ce cas, la législation nationale doit contenir des dispositions définissant les cas dans lesquels l'enregistrement, les licences ou les permis d'exploitation des ESA peuvent être restreints, suspendus ou révoqués si l'ESA ne satisfait pas aux exigences de la législation nationale. Il s'agit là d'un outil d'application puissant. Dans certains pays, de telles mesures d'exécution sont appliquées aux ESA qui effectuent la fortification des aliments.

- ◆ Les exigences en matière de fortification des aliments sont-elles claires pour toutes les parties prenantes, y compris les dispositions qui définissent les interdictions en la matière ?
- ◆ Le suivi des programmes de fortification des aliments et d'autres initiatives est-il efficace ? Permet-il de s'assurer que les aliments fortifiés sont sûrs et que la fortification produit les résultats escomptés ?



En ce qui concerne la sécurité sanitaire, les contrôles de la qualité devraient permettre de déterminer que la fortification des aliments est effectuée dans les limites requises afin d'éviter la sous-utilisation ou la surutilisation de certains micronutriments. Par exemple, des outils devraient être mis en place pour détecter les niveaux excessifs d'iode dans le sel afin d'éviter les cas de thyrotoxicose. Pour cela, il convient de vérifier les protocoles utilisés dans les analyses de laboratoire.

- ◆ Existe-t-il des dispositions spéciales concernant la manipulation des aliments fortifiés ? Existe-t-il des mesures d'incitation pour promouvoir la fortification des aliments, par exemple un traitement fiscal ou tarifaire favorable ou une priorité dans la présentation des aliments sur les étagères des points de vente au détail ?

Les réponses aux questions suivantes permettent d'évaluer les dispositions en matière de conformité et de contrôle de la qualité ::

- ◆ Quelle est l'AC chargée de la supervision officielle de toutes les questions relatives à la fortification des aliments ?
- ◆ Quelle AC effectue le contrôle officiel des aliments fortifiés importés ?
- ◆ Existe-t-il des procédures et des protocoles d'inspection pour la supervision officielle de la production, du transport, du stockage, de l'étiquetage, de la commercialisation, de la vente au détail, de l'importation et de l'exportation d'aliments fortifiés ?
- ◆ Les ESA sont-ils tenus d'élaborer et de respecter des procédures de contrôle de la qualité obligatoires, devant être appliquées tout au long du processus de fabrication afin de garantir que les produits finis sont conformes aux réglementations en matière de fortification des aliments ?
- ◆ Quelles sont les sanctions prévues en cas de non-respect des exigences réglementaires en matière de fortification des aliments ?
- ◆ Quelles sont les conséquences si l'on découvre que des aliments ne répondent pas aux exigences en matière de fortification des aliments ? Par exemple, les ESA peuvent être tenus de reconditionner les aliments pour qu'ils répondent aux exigences en la matière, de les réétiqueter pour qu'ils ne soient pas consommés ou de les détruire.



Pour protéger les consommateurs, il est essentiel que tout système national de sécurité des denrées alimentaires établisse des mécanismes de détection des aliments dangereux ou des aliments qui ne répondent pas aux exigences réglementaires, et garantisse que ces aliments ne parviendront pas aux consommateurs à moins qu'ils ne soient reconditionnés. La même approche s'applique à la fortification des aliments. En effet, la consommation d'aliments dans lesquels les nutriments ont été surutilisés ou sous-utilisés peut avoir des effets néfastes sur la santé, en particulier sur la santé de groupes de population vulnérables.

9. Évaluation de la capacité nationale en matière de fortification des aliments

Les politiques et réglementations en matière de fortification des aliments sont des outils permettant de façonner un système. Pour que le système fonctionne et soit flexible, les secteurs public et privé doivent disposer de capacités suffisantes. Les réponses aux questions suivantes permettront d'évaluer ces capacités :

- ◆ Les dotations budgétaires allouées par l'État à la fortification des aliments sont-elles suffisantes ?
- ◆ Existe-t-il un nombre suffisant d'inspecteurs officiels formés et d'experts du secteur privé ?
- ◆ Quel est le niveau de préparation des laboratoires publics et privés, notamment en termes de personnel, d'équipement technique, d'expertise, de réactifs fraîchement préparés pour les tests et de protocoles et règlements appropriés, tels que les méthodologies adéquates d'échantillonnage des produits ?
- ◆ Quel est le niveau de préparation de l'industrie pour fortifier les aliments de manière satisfaisante ? Il s'agit notamment de matériel utilisé pour la fortification des aliments en état de marche pour combiner le prémélange et le produit alimentaire.
- ◆ Existe-t-il des programmes nationaux d'apprentissage et de sensibilisation à la fortification des aliments ?

Références

Allen, Lindsay, Bruno de Benoist, Omar Dary et Richard Hurrell, eds. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*. Genève : Organisation mondiale de la santé ; Rome : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé). 1992. "International Conference on Nutrition: Final Report of the Conference". Décembre, FAO et OMS, Rome.

FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé). 2015. "Codex Alimentarius: General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods". Document CAC/GL 9-1987, révisé en 2015, FAO, Rome.

FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé). 2021. «Codex Alimentarius: Guidelines on Nutrition Labelling». Document CAC/GL 2-1985, rév. 2021, FAO, Rome.

Nathan, Rose. 1999. «Regulation of Fortified Foods to Address Micronutrient Malnutrition: Legislation, Regulations, and Enforcement; Manual». 3^e édition (février), Micronutrient Initiative, Ottawa.

OMS (Organisation mondiale de la santé). 2020. « What Is Malnutrition? » *Questions and Answers: Malnutrition* (blog), 15 avril 2020. <https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/malnutrition>.

OMS (Organisation mondiale de la santé). 2021. *Monitoring Flour Fortification to Maximize Health Benefits: A Manual for Millers, Regulators, and Programme Managers*. Genève : GENÈVE : OMS.

Section IV



Pertes et gaspillages alimentaires

1. Introduction⁴²

Le défi que représentent les pertes et gaspillages alimentaires (PGA) a attiré l'attention du monde entier en raison de ses multiples impacts négatifs sur l'environnement, l'économie et les moyens de subsistance des populations à travers le monde.

Étant donné que les problèmes liés aux PGA sont, dans une plus ou moindre large mesure, communs à la plupart des pays, différentes initiatives ont été développées et appliquées dans le monde. L'élaboration de politiques nationales et d'un cadre réglementaire est l'une de ces initiatives.

Avant de savoir quoi évaluer et comment l'évaluer et de comprendre les politiques et le cadre réglementaire nationaux pertinents ainsi que leur fonctionnement, il est nécessaire de se pencher sur ce que l'on entend par pertes alimentaires et gaspillages alimentaires, sur les raisons pour lesquelles ces deux expressions sont souvent utilisées conjointement et sur les cas dans lesquels il est nécessaire de les utiliser séparément.

L'expression « pertes et gaspillages alimentaires » est largement utilisée dans de nombreuses sources. Mais, dans un certain nombre de cas, on parle soit de pertes alimentaires, soit de gaspillages alimentaires. Quelle est la différence ? Pourquoi est-il parfois nécessaire d'utiliser deux approches pour travailler sur les pertes et gaspillages alimentaires ? La réponse est que l'utilisation des termes dépend de l'objectif. L'utilisation conjointe des termes « pertes alimentaires » et « gaspillage alimentaire » est courante lorsqu'il est nécessaire de décrire les problèmes liés aux pertes alimentaires totales ainsi qu'au gaspillage tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, depuis la production primaire jusqu'à la consommation des denrées alimentaires, et de se concentrer sur des solutions communes. L'utilisation séparée des termes pertes alimentaires et gaspillages alimentaires s'explique par la nécessité de se concentrer sur les défis et les solutions associés à des stades spécifiques de la chaîne de valeur alimentaire. Les pertes alimentaires sont associées aux opérations en amont, y compris la production et la transformation des aliments, et le gaspillage alimentaire concerne les stades situés en aval, telles que la distribution, la revente, la restauration et la consommation.

- ◆ Il n'existe pas de définition unique des PGA. Les définitions varient en fonction de l'aspect des PGA qui est au centre de l'attention, par exemple (Sirisupluxana et Bunyasiri, 2021) :
 - ◆ Le contexte : sécurité des denrées alimentaires, environnement, contexte social ou économique
 - ◆ Le champ d'application : consommation humaine ou non, ou les deux situations
 - ◆ Le stade de la chaîne de valeur alimentaire
 - ◆ Les critères d'évaluation : utilisation, comestibilité, nutrition
 - ◆ Par type : qualitatif ou quantitatif.
- ◆ Par exemple, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définit le gaspillage alimentaire comme « la diminution de la quantité ou de la qualité des aliments résultant des décisions et des mesures prises par les commerçants, les fournisseurs de services de restauration et les consommateurs ». ⁴³ Les aliments désignent « toute substance, traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ; ce terme englobe les boissons, les chewing-gums et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac et des substances utilisées uniquement comme médicaments ». ⁴⁴
- ◆ Dans le même temps, le gaspillage alimentaire désigne « toute denrée alimentaire, et les parties non comestibles des denrées alimentaires, retirées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour être récupérées ou éliminées (y compris compostées, cultures labourées/non récoltées, digestion anaérobie, production de bioénergie, cogénération, incinération, évacuation à l'égout, mise en décharge ou rejet en mer) » (UE 2018, 2).

⁴² Bien que le problème des pertes et gaspillages alimentaires ait de nombreuses dimensions, ce document se concentre sur une évaluation des politiques et réglementations, ainsi que sur les dispositions officielles en place pour les contrôles et les activités de renforcement des capacités liées à la production alimentaire et aux activités connexes. Il ne couvre pas les politiques nationales en matière d'environnement, d'infrastructure, de fiscalité ou autres qui pourraient éclairer certains aspects des problèmes liés aux pertes et gaspillages alimentaires.

⁴³ Food Loss and Food Waste (tableau de bord), Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/>

⁴⁴ Voir "General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods," Standards (base de données), Codex Alimentarius, Normes alimentaires internationales, Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>.

- ◆ Le Programme des Nations unies pour l'environnement définit le gaspillage alimentaire comme suit : « Les aliments qui traversent toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire jusqu'au produit final, de bonne qualité et propre à la consommation, mais qui ne sont pas consommés parce qu'ils sont jetés, que ce soit ou pas après avoir été laissés à l'abandon ou périmés ». « Le gaspillage alimentaire se produit généralement (mais pas exclusivement) aux stades de la vente au détail et de la consommation dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire », poursuit le document. Le Programme divise également les PGA en deux parties et définit les pertes alimentaires comme « les denrées alimentaires renversées, abimées ou égarées, ou qui subissent une réduction de qualité et de valeur au cours de leur processus dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire avant qu'elles n'atteignent le stade du produit final. Les pertes alimentaires ont généralement lieu aux stades de la production, de la post-récolte, de la transformation et de la distribution dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire »⁴⁵



Les définitions des termes correspondants utilisés dans la législation nationale peuvent varier. Ainsi, la qualité de l'évaluation des politiques nationales et du cadre réglementaire en matière de PGA dépend des définitions utilisées.



Lors de l'examen des politiques et législations nationales qui régissent la gestion publique des PGA, il convient de prêter attention à la manière dont sont utilisés les PGA conjointement ainsi que les pertes alimentaires et les gaspillages alimentaires séparément, au champ d'application des définitions, aux stades de la chaîne de valeur alimentaire qui sont couverts et au contexte.

Si les PGA constituent un problème courant à travers le monde, les raisons, l'ampleur et les éléments du problème varient d'un pays à l'autre. Selon la FAO (2015, 2), « les pertes et gaspillages alimentaires dépendent fortement des conditions spécifiques et de la situation locale dans un pays ou une culture donnés ». Il convient d'en tenir compte dans toute analyse de la manière dont la gestion des PGA est mise en place au niveau national. D'après les estimations de la FAO, plus de 40 % des PGA dans les pays en développement sont liées à des pertes alimentaires dues à des infrastructures médiocres, à un manque de connaissances sur l'application des bonnes pratiques et à des limitations techniques aux stades se trouvant en aval de la production alimentaire. Dans les économies développées, la plus grande part des PGA en volume est représentée par le gaspillage alimentaire au stade de la vente au détail et après que les aliments aient atteint les consommateurs, en raison du comportement des consommateurs ou de standards alimentaires personnels et de l'absence de réglementations spécifiques concernant les problèmes liés aux gaspillages alimentaires. Cet aspect mérite d'être pris en considération lors de l'évaluation d'un cadre national de lutte contre les PGA.

⁴⁵ "Definition of Food Loss and Waste", Programme des Nations unies pour l'environnement, Nairobi, Kenya, <https://www.unep.org/thinkeatsave/about/definition-food-loss-and-waste>.

2. Contexte général

Il est recommandé de commencer toute évaluation en consultant la base de données de la FAO sur les pertes et gaspillages alimentaires, qui fournit des informations sur les PGA par pays dans toute la chaîne de valeur alimentaire, sur la base des ressources disponibles au public.⁴⁶ La base de données indique « le niveau et la variété des pertes en montrant l'éventail des pertes par étape dans la chaîne de valeur ». ⁴⁷ Cela permet d'identifier l'étape de la chaîne de valeur à laquelle les interventions visant à réduire les PGA sont les plus nécessaires.

L'étape suivante consiste à vérifier si le pays dispose d'un système de mesure des PGA. Si tel est le cas, plusieurs questions doivent être posées (PNUE 2021) :

- ◆ Quel est l'indice des pertes alimentaires du pays ?
- ◆ Quel est l'indice du gaspillage alimentaire du pays ?
- ◆ Le pays suit-il la méthodologie de la FAO pour identifier l'indice PGA ?

La consultation des informations liées aux indices nationaux des pertes alimentaires et du gaspillage alimentaire fournira également des informations utiles pour identifier les stades de la chaîne de valeur alimentaire où les problèmes de PGA sont les plus aigus et où les interventions politiques et réglementaires ainsi que les activités de renforcement des capacités sont les plus nécessaires.

Pour comprendre le contexte général, il convient d'aborder les questions suivantes :

- ◆ Existe-t-il une stratégie nationale en matière de PGA ? Si tel est le cas, vérifiez les points suivants :
 - ◆ Comment les PGA sont-ils définis dans la stratégie ?
 - ◆ Quelle est la portée des PGA dans la stratégie ?
 - ◆ Quel est le fondement de la stratégie (par exemple, documents de la FAO, traités régionaux ou internationaux, etc.)
- ◆ Existe-t-il des politiques nationales en matière de PGA ?



Le sujet des PGA est relativement nouveau dans les agendas des décideurs politiques. Il existe peu d'exemples dans le monde de stratégies nationales complètes publiées par les gouvernements nationaux. Il est donc fort probable qu'il n'existe pas de stratégie ou de politique nationale en matière de PGA dans le pays où l'évaluation est réalisée. Les éléments d'une politique et d'un cadre réglementaire en matière de PGA peuvent être dispersés dans de nombreuses lois différentes.

- ◆ Existe-t-il un programme national de prévention du gaspillage alimentaire ?



Les programmes de prévention du gaspillage alimentaire sont un instrument bien connu dans les pays européens. Ils se concentrent soit sur la réduction des gaspillages au niveau des ménages, comme dans le projet LIFE-FOODWASTEPREV en Hongrie, soit sur la couverture de l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire, comme dans l'Estrategia Nacional, Más alimento, menos desperdicio, en Espagne, le Danemark sans gaspillage II et le plan de prévention du gaspillage alimentaire de la Croatie (Caldeira, De Laurentiis et Sala 2019).

- ◆ Existe-t-il des lignes directrices sectorielles en matière de PGA ? Si tel est le cas, déterminez celles qui ciblent les domaines de la politique de sécurité des denrées alimentaires et comment.
- ◆ Existe-t-il une législation et une réglementation nationales spécifiques en matière de PGA ?
- ◆ Quelle est l'AC chargée de contrôler officiellement le respect des exigences en matière de PGA aux stades de la production des denrées alimentaires et dans le commerce de détail ?

⁴⁶ Food Loss and Waste Database (tableau de bord), Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-data/en/>

⁴⁷ Voir "How to Use the FLW Database", Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-data/user-guide/en/>

3. Acteurs clés dans le domaine des PGA

L'étape suivante consiste à déterminer les acteurs clés dans ce domaine, c'est-à-dire à entreprendre la cartographie des parties prenantes dans la gestion des PGA et l'identification de ses champions. Pour ce faire, il peut être utile de suivre les approches et d'utiliser les tableaux énumérés dans la section II du Manuel d'analyse d'IFC.

La cartographie des parties prenantes dans le domaine des PGA permettra de répondre aux questions suivantes :

- Qui influence et formule les politiques nationales ?
- Existe-t-il des initiatives du secteur privé dans le domaine des PGA ?
- Quels sont les niveaux appropriés de coordination multisectorielle et de partenariat public-privé en matière de PGA ?
- Un ou plusieurs ministères ou agences gouvernementales sont-ils responsables des PGA ?
- Existe-t-il une coordination entre les différentes autorités afin d'obtenir une vision globale des PGA, par exemple, les ministères chargés de l'Environnement, de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Sécurité des denrées alimentaires, de l'Écologie, du Développement durable et du Bien-être social ?
- Existe-t-il des représentants internationaux, par exemple des associations professionnelles, qui travaillent sur des initiatives en matière de PGA au niveau local et qui introduisent de nouvelles approches ?
- Des institutions académiques travaillent-elles sur les PGA et peuvent-elles fournir des données et des informations ?
- Quelles sont les organisations non gouvernementales et les organisations de la société civile actives dans le domaine des PGA ?
- Quel rôle le commerce mondial joue-t-il dans la prévention ou l'exacerbation des PGA ? Par exemple, l'exportation de produits de mer emballés peut entraîner des gaspillages si les produits ne répondent pas aux normes de l'acheteur en matière d'apparence, de qualité ou de sécurité sanitaire des aliments. Les acheteurs peuvent avoir des règles empêchant la redistribution des aliments perdus.
- Quelles sont les organisations qui innovent en matière de prévention des PGA ?



Les accords volontaires avec les entreprises du secteur alimentaire pour mettre en œuvre de bonnes pratiques permettant de réduire les PGA constituent une approche fréquente dans les économies développées. Il peut être utile de vérifier si de telles initiatives existent dans le pays. Si tel est le cas, analysez les points suivants :

- ◆ Le champ d'application des initiatives volontaires en matière de PGA
- ◆ Le contexte de ces initiatives
- ◆ Si les initiatives volontaires en matière de PGA influencent les politiques nationales
- ◆ L'efficacité et la popularité des initiatives volontaires en matière de PGA
- ◆ Les ESA qui ont mis en œuvre des initiatives volontaires en matière de PGA
- ◆ Le niveau de mise en œuvre des initiatives volontaires en matière de PGA
- ◆ Le rôle des agences publiques impliquées



Les discussions avec les associations industrielles permettront de déterminer s'il existe des accords volontaires en matière de PGA dans le pays. Ces associations peuvent également partager des informations sur des initiatives à petite échelle qui ne couvrent que certaines régions du pays ou certains types de produits alimentaires. Elles peuvent se concentrer sur la sensibilisation aux approches qui contribuent à réduire les gaspillages alimentaires. Par exemple, les organisations professionnelles de l'industrie hôtelière en France gèrent un programme visant à encourager ses membres à trier, collecter et recycler les déchets organiques (Caldeira, De Laurentiis et Sala 2019). Une approche similaire pourrait être suivie par les grands détaillants ou les chaînes de restauration.

- Quels sont les principaux défis liés aux PGA auxquels sont confrontés les ESA dans toutes les chaînes de valeur alimentaires en raison des politiques nationales, de la législation et d'autres initiatives ?
- Quel est le niveau d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et lois en matière de PGA ?
- Existe-t-il une base de données nationale des producteurs, des importateurs et exportateurs, des grossistes et détaillants d'aliments enrichis ?



Pour comprendre le niveau d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et de la législation en matière de PGA, il convient d'examiner la manière dont les documents politiques et juridiques pertinents sont généralement rédigés. Par exemple, les AC pourraient organiser des réunions de groupes de parties prenantes, qui initient le processus de rédaction. Ou encore, les AC pourraient rédiger des versions préliminaires qu'elles communiquent aux parties prenantes, invitées à examiner les documents et à suggérer des modifications.

4. Politique nationale, législation et cadre réglementaire

Une analyse de la politique nationale et du cadre réglementaire permettrait de :

- Comprendre les principes qui guident toute politique nationale en matière de PGA dans le pays ; ou en l'absence de politique, de comprendre les principes qui guident la législation nationale ou les initiatives législatives en matière de PGA.
- Savoir si la législation nationale pertinente facilite la réduction des PGA dans la pratique et évolue en fonction des progrès de la science et de la technologie alimentaire.
- Identifier les normes alimentaires (publiques ou personnelles) qui entraînent le retrait du marché de denrées alimentaires encore sûres, par exemple sur la base de leur couleur ou de leur forme.



Un exemple de la manière dont les normes de qualité alimentaire peuvent entraîner une augmentation du gaspillage alimentaire est fourni par un cas concernant les normes de qualité des carottes dans une chaîne de supermarchés (FAO 2011). En raison des exigences du supermarché concernant la brillance et la forme des carottes, de grandes quantités de carottes ont été rejetées et utilisées comme aliments pour animaux.

- Déterminer si les exigences légales liées aux PGA sont susceptibles de réduire les PGA ou d'entraver une telle réduction.
- Comprendre la manière dont les contrôles des PGA sont organisés dans les secteurs public et privé.

En outre, il est recommandé d'analyser les questions suivantes en relation avec les politiques :

- ◆ Comment les politiques en matière de PGA sont-elles déterminées ? Le processus intègre-t-il des informations provenant de la base, telles que les organisations locales dans le domaine de l'alimentation ou de l'agriculture ?
- ◆ Existe-t-il des programmes agroécologiques pour aider les agriculteurs à gérer les intrants de manière à prévenir les attaques de ravageurs et les gaspillages qui en résultent ?
- ◆ La législation ou d'autres initiatives encouragent-elles l'économie circulaire, par exemple en nourrissant les animaux avec des déchets végétaux ?
- ◆ Inversement, la législation ou la politique décourage-t-elle l'économie circulaire, par exemple en interdisant de donner de la farine d'os aux animaux et de l'utiliser comme engrais ?
- ◆ La prévention du gaspillage alimentaire par le biais, par exemple, de dons alimentaires est-elle acceptée en tant que filet de sécurité ? Au Royaume-Uni, par exemple, le nombre de banques alimentaires a considérablement augmenté au cours de la pandémie. Il s'agit d'une action communautaire visant à aider les personnes souffrant de la faim parce qu'elles ont perdu leur emploi ou n'ont pas les moyens d'acheter de la nourriture. Elle n'aborde pas le problème plus large de l'absence de filet de protection sociale adéquat de la part du gouvernement.
- ◆ Existe-t-il des interventions politiques complémentaires qui pourraient conduire à une réduction des PGA, par exemple, la politique agricole, la politique de la pêche, la qualité des aliments, la sécurité des denrées alimentaires et les normes de commercialisation ? Ainsi, la législation de l'Union européenne (UE) sur les normes cosmétiques de commercialisation pour les fruits et légumes a conduit à une mauvaise interprétation des normes et à une augmentation du gaspillage.
- ◆ Les subventions contribuent-elles involontairement aux PGA en encourageant la surproduction ?
- ◆ Les politiques de santé et de sécurité des consommateurs contribuent-elles involontairement au gaspillage alimentaire, par exemple par le biais d'exigences inappropriées en matière de durée de conservation ?
- ◆ Les politiques en matière de déchets et de fiscalité découragent-elles les PGA ?
- ◆ Les principes de circularité et de zéro déchet ont-ils été adoptés ?
- ◆ Quelles sont les infrastructures (routes, stockage, centres de tri et d'emballage, coopératives, transport) qui favorisent l'accès aux marchés des produits périssables, tels que le poisson, les fruits et les légumes ?

Les réponses aux questions suivantes peuvent faciliter l'évaluation de la législation en matière de PGA :

- ◆ Existe-t-il une loi nationale spécifique en matière de PGA ou les dispositions relatives aux PGA sont-elles intégrées dans la loi alimentaire fondamentale ou dans de nombreuses lois relatives à l'alimentation ?
- ◆ Quand la législation sur les PGA a-t-elle été adoptée et modifiée ?
- ◆ La législation pertinente mentionne-t-elle que la législation sur les PGA est basée sur des normes internationales ?
- ◆ Comment les exigences en matière de PGA ont-elles été adoptées : (a) dans la loi ou (b) par le biais de réglementations et de normes ?



Les réponses à ces questions montreront si les dispositions relatives aux PGA sont flexibles et peuvent être mises à jour ou modifiées rapidement en fonction des besoins. Si la plupart des exigences ont été adoptées par voie réglementaire, le système est flexible car il permet au gouvernement d'être immédiatement réactif en cas de besoin. Cette approche est plus souple que de recourir, par exemple, à des lois pour régir les PGA, auquel cas les changements ne peuvent intervenir qu'en suivant l'intégralité du processus législatif.

- ◆ Quel est le champ d'application de la législation sur les PGA ? Porte-t-elle uniquement sur les pertes alimentaires ou les gaspillages alimentaires, ou sur les deux ?
- ◆ Existe-t-il des exigences obligatoires liées à la réduction des PGA dans l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire ? Si tel est le cas, qu'impliquent-elles ?



Dans un certain nombre de pays de l'UE, le cadre réglementaire applicable aux PGA comprend des dispositions qui guident les dons de denrées alimentaires (Croatie), interdisent le gaspillage alimentaire par les supermarchés (France), réglementent le don de denrées alimentaires non vendues aux banques alimentaires locales (République tchèque) et expliquent les mesures visant à prévenir le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement (Roumanie).



Le respect des réglementations et des normes peut être à l'origine des problèmes liés aux PGA dans le pays en question. Ainsi, lors de l'évaluation de la législation et du cadre réglementaire, il est essentiel de vérifier non seulement si les bonnes pratiques sont incorporées dans la législation nationale, mais aussi de savoir s'il existe des normes qui empêchent le pays de réduire les PGA.

- ◆ Existe-t-il des exigences sanitaires nationales à tous les stades de la chaîne de valeur alimentaire ? Par exemple, l'absence d'exigences sanitaires sur les marchés de gros peut conduire à la vente de denrées alimentaires dans des conditions insalubres qui entraîneront une rapide détérioration de ces denrées.⁴⁸
- ◆ Les exigences nationales en matière de sécurité des denrées alimentaires sont-elles actualisées et suivent-elles des approches visant à réduire les PGA ? Les exigences peuvent être obsolètes, trop peu spécifiques ou aller au-delà des exigences essentielles en la, limitant ainsi la capacité des ESA à réduire les PGA.⁴⁹
- ◆ Quel est le degré de difficulté des procédures nationales relatives à l'application des nouvelles technologies dans l'industrie alimentaire ?⁵⁰

⁴⁸ Pour répondre à cette question, vérifiez l'existence d'exigences sanitaires en matière de manipulation des aliments à tous les stades de la chaîne de valeur et leur accessibilité au public.

⁴⁹ Pour répondre à cette question, il est essentiel de discuter des problèmes avec les ESA. Le point de vue de ces professionnels est nécessaire.

⁵⁰ Cette question vise à comprendre si les ESA pourraient facilement adopter de nouvelles technologies, de nouveaux outils et de nouvelles approches pour optimiser leurs processus opérationnels, y compris ceux qui sont axés sur la réduction des PGA.

- ◆ Existe-t-il des exigences en matière de rappel et de retrait de denrées alimentaires ? Si tel est le cas, les procédures adoptées permettent-elles d'effectuer des rappels et des retraits pour des raisons de sécurité des denrées alimentaires d'une manière bien définie ?
- ◆ Existe-t-il des exigences obligeant les ESA à mettre en œuvre la traçabilité des denrées alimentaires ? Cette question est importante car la traçabilité des produits alimentaires est la base de rappels et de retraits différenciés et précis. Des systèmes de traçabilité bien conçus permettent de réduire le gaspillage alimentaire lors d'un rappel ou d'un retrait.
- ◆ Existe-t-il des exigences obligatoires concernant la chaîne du froid, par exemple le régime de température pendant le stockage, le transport, la vente au détail, etc. ?
- ◆ Existe-t-il des exigences contraignantes concernant l'utilisation d'emballages alimentaires exempts de plastique, biodégradables et réutilisables ?
- ◆ Les exigences en matière d'étiquetage des denrées alimentaires sont-elles claires en ce qui concerne la durée de conservation des produits alimentaires ? Quelle est l'approche adoptée ? Existe-t-il une différenciation dans l'étiquetage de la durée de conservation pour les denrées alimentaires hautement périssables ? Dans de nombreux cas, les étiquettes des denrées alimentaires créent une confusion chez les consommateurs quant à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, ce qui les amène à jeter des aliments sains et comestibles.



L'approche de l'UE concernant l'étiquetage sur la durée de conservation des aliments est instructive. L'une de ses raisons d'être était de réduire les PGA dus au manque de clarté quant à la possibilité de consommer des aliments non périssables. Dans l'UE, les denrées alimentaires hautement périssables sont étiquetées avec une date limite de consommation. Après cette date, l'aliment est considéré comme dangereux pour la consommation humaine. Pour d'autres aliments, des étiquettes « à consommer de préférence avant » ou des dates maximales de conservation sans risque sont utilisées pour indiquer la date à laquelle l'aliment pourrait ne plus conserver ses propriétés spécifiques s'il est manipulé correctement. Ces aliments peuvent être soit consommés après la date de péremption, soit vendus ou donnés (UE 2011).

- ◆ Existe-t-il des exigences concernant les dons de denrées alimentaires ou des exigences interdisant l'élimination des denrées alimentaires comestibles invendues ? Existe-t-il des banques alimentaires dans le pays ? Existe-t-il des réglementations régissant les dons ou la distribution de denrées alimentaires ?
- ◆ Existe-t-il des exigences obligatoires en matière de tri des déchets alimentaires par catégorie ? Si tel est le cas, existe-t-il des outils de mise en œuvre ?

5. Alignement sur les lignes directrices internationales

- ◆ Quel est l'engagement du pays vis-à-vis de l'accord de Paris (Nations unies 2016) ?
- ◆ La législation sur les PGA est-elle alignée sur l'objectif de développement durable n° 12 : « réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau du commerce de détail et des consommateurs et réduire les pertes de nourriture tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte »⁵¹
- ◆ Existe-t-il des plans dans le pays pour mettre en œuvre le Code de conduite volontaire pour la réduction des GPA de la FAO (FAO 2021) ?
- ◆ Quelle agence nationale est le point de contact de la FAO et dirige les activités de mise en œuvre du Code de conduite volontaire pour la réduction des GPA de la FAO ?

⁵¹ "Sustainable Development Goals", Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/> <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/en/>.



L'élaboration du Code de conduite volontaire pour la réduction des GPA de la FAO a été lancée par le Comité de l'agriculture de la FAO en 2018, lors de sa 26e session, dans le but de développer les éléments suivants :

- ◆ Des principes directeurs et normes reconnus au niveau international et adaptables au niveau national pour des pratiques responsables en matière de réduction des pertes et gaspillages alimentaires (PGA)
- ◆ Un cadre pour les stratégies, les politiques, les institutions, la législation et les programmes de réduction des PGA
- ◆ Des orientations permettant aux différentes parties prenantes d'évaluer les actions qu'elles entreprennent pour réduire les PGA
- ◆ Faciliter l'action commune, l'harmonisation des approches et l'évaluation des progrès (Njie 2021).
- ◆ Le Code de conduite volontaire de la FAO n'ayant été approuvé qu'en juin 2021, sa mise en œuvre active est encore à venir. Si le pays dans lequel l'évaluation a lieu n'a pas commencé le processus de mise en œuvre, vérifiez auprès du point de contact national de la FAO s'il est prévu de le faire et quand.

6. Conformité et mesures de contrôle

- ◆ Quelles sont les principales causes des PGA dans le pays ?
- ◆ À quel stade de la chaîne alimentaire les pertes se produisent-elles ?
- ◆ Des objectifs nationaux ou sectoriels ont-ils été fixés pour réduire et prévenir les PGA ?
- ◆ Où se trouvent les procédures réglementaires pour l'inspection officielle en ce qui concerne les PGA ?
- ◆ Existe-t-il des protocoles d'inspection pour les PGA ?
- ◆ La législation nationale prévoit-elle l'application d'exigences nationales relatives à la gestion des PGA ? Qu'est-ce que cela implique ?
- ◆ Existe-t-il des incitations pour promouvoir la mise en œuvre de pratiques et d'approches visant à réduire les PGA ?



Pour lancer des activités commerciales, les ESA peuvent être tenus de s'enregistrer ou d'obtenir les licences nécessaires. Dans ce cas, la législation nationale doit contenir des dispositions définissant les cas dans lesquels l'enregistrement, les licences ou les permis d'exploitation peuvent être restreints, suspendus ou révoqués si l'ESA ne satisfait pas aux exigences de la législation nationale. Il s'agit là d'un outil d'application puissant. Il est recommandé de vérifier si de telles mesures d'exécution sont appliquées aux ESA dans le cadre de la gestion des PGA.

7. L'évaluation de la capacité nationale à adopter des approches visant à réduire les PGA

Utilisez les questions suivantes pour évaluer la capacité nationale :

- Des dotations budgétaires de l'État sont-elles allouées à des activités visant à réduire les PGA ?
- L'AC du gouvernement facilite-t-elle les activités de partage des connaissances visant à réduire les PGA dans l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire du pays ?
- Existe-t-il un corps adéquat d'inspecteurs officiels formés et d'experts du secteur privé qui pourraient consulter et soutenir les ESA de petite et moyenne taille dans la mise en œuvre d'efforts visant à réduire les PGA ?
- Quel est le niveau de préparation des secteurs public et privé ? Il s'agit notamment des infrastructures, des entrepôts frigorifiques pour les producteurs, de l'équipement technique permettant de maintenir les régimes de température pendant le transport et la distribution, et de la disponibilité d'une expertise en la matière.
- Le gouvernement recommande-t-il à l'industrie alimentaire et aux consommateurs de suivre des lignes directrices relatives aux PGA ?
- Existe-t-il des programmes nationaux d'apprentissage et de sensibilisation à la réduction des PGA destinés à l'industrie alimentaire et au personnel des AC ?
- La valorisation est-elle encouragée ?
- Existe-t-il des initiatives de valorisation ? Un exemple est le potentiel de transformation des produits agricoles en produits à valeur ajoutée, tels que les surplus de légumes transformés en sauce ou les déchets alimentaires transformés en compost.
- Existe-t-il des systèmes permettant de gérer les déchets alimentaires industriels et les eaux usées et de les recycler en toute sécurité pour en faire de la biomasse ?
- Existe-t-il des programmes éducatifs locaux ou nationaux sur les PGA ?
- Existe-t-il des programmes d'éducation pour aider les consommateurs à comprendre comment éviter le gaspillage alimentaire, par exemple en cuisinant avec des parties/morceaux de légumes qui ne leur sont pas familières ou en maximisant l'utilisation d'une carcasse d'animal dans les recettes ?

8. Attitudes culturelles à l'égard des PGA

- ◆ Quelle est l'attitude à l'égard des initiatives communautaires en matière de PGA, telles que les banques alimentaires ?
- ◆ Existe-t-il des pratiques culturelles ou des obstacles à la gestion des PGA, par exemple des tabous concernant le fait de rapporter à la maison des plats non consommés lors d'un banquet ?
- ◆ Les femmes ont-elles un rôle à jouer dans l'engagement communautaire et l'éducation ?



Références

- Caldeira, Carla, Valeria De Laurentiis et Serenella Sala. 2019. *Assessment of Food Waste Prevention Actions: Development of an Evaluation Framework to Assess the Performance of Food Waste Prevention Actions*. Rapport technique du JRC EUR 29901 FR. Luxembourg : Office des publications de l'Union européenne.
- UE (Union européenne). 2011. «Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the Provision of Food Information to Consumers». *Journal officiel de l'Union européenne* L 304 (22 novembre) : 18-63. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32011R1169>
- UE (Union européenne). 2018. «Policy Learning Platform on Environment and Resource Efficiency». Document de politique (juin), Fonds européen de développement régional, UE, Lille, France.
- FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). 2011. «Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes, and Prevention». FAO, Rome. <https://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf>
- FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). 2015. «Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction». FAO, Rome, <https://www.fao.org/3/i4068e/i4068e.pdf>.
- FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). 2021. « Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction». Conférence, 42e session, document C 2021/27 (avril), FAO, Rome.
- Njie, David N. 2021. «Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction». Document envoyé lors de la 10e réunion de la Plateforme de l'Union européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires, en ligne, le 18 mars 2021. <https://www.fao.org/3/nd409en/nd409en.pdf>.
- Sirisupluxana, Prapinwadee et Isriya Nitithanprapas Bunyasiri. 2021. «Food Loss and Waste Reduction as Part of Circular Economy: A Case of Cassava in Thailand». 1er juillet, FFTC Agricultural Policy Platform, Food and Fertilizer Technology Center for the Asian and Pacific Region, Taipei, Taiwan, Chine. <https://ap.fftc.org.tw/article/2797>.
- PNUE (Programme des Nations unies pour l'environnement). 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi, Kenya : PNUE.
- Nations Unies. 2016. «List of Parties That Signed the Paris Agreement on 22 April». Sustainable Development Goals (blog), 20 avril 2016. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/blog/2016/04/parisagreementsignatures/>.

Section V



Bien-être des
animaux et
utilisation d'agents
antimicrobiens

Introduction⁵²

Au cours de la dernière décennie, l'importance du bien-être des animaux a été de plus en plus reconnue dans les exploitations d'élevage commercial. Les gouvernements, les institutions académiques et les professionnels du bien-être animal encouragent le bien-être des animaux tout au long de la chaîne d'approvisionnement agricole, tandis que les consommateurs exigent des normes plus strictes en matière de sécurité des denrées alimentaires et de bien-être animal (IFC 2014). Le respect de bonnes pratiques en matière de bien-être animal a un impact positif sur la santé des animaux et un lien étroit avec l'amélioration de la productivité.

Selon l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE 2021b, 333) :

On entend par bien-être animal l'état physique et mental d'un animal en relation avec les conditions dans lesquelles il vit et meurt.

Le bien-être d'un animal est considéré comme satisfaisant si les critères suivants sont réunis : bon état de santé, confort suffisant, bon état nutritionnel et sécurité. Il ne doit pas se trouver dans un état générateur de douleur, de peur ou de détresse, et doit pouvoir exprimer les comportements naturels essentiels pour son état physique et mental.

Le bien-être animal requiert les éléments suivants : prévention des maladies, soins vétérinaires appropriés, hébergement, gestion d'élevage et alimentation adaptés, environnement stimulant et sûr, manipulations et abattage ou mise à mort réalisées dans des conditions décentes. Si la notion de bien-être animal se réfère à l'état de l'animal, le traitement qu'un animal reçoit est couvert par d'autres termes tels que soins, conditions d'élevage et bien-être de cet animal.

Il existe des relations importantes entre le bien-être animal, la productivité des entreprises d'élevage, la santé animale, la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et la demande émanant des consommateurs et de la société civile.

- ◆ Les entreprises qui s'intéressent au bien-être animal ou l'améliorent sont susceptibles d'acquérir ou de conserver un avantage concurrentiel sur le marché mondial en réduisant les coûts associés à l'amélioration des relations entre l'homme et l'animal et à d'autres avantages liés au bien-être, ce qui peut conduire à une augmentation de la productivité.
- ◆ La prévention et le contrôle des maladies chez les animaux contribuent grandement à leur bien-être et favorisent la survie d'une entreprise. Les maladies provoquent chez les animaux une douleur et une détresse qui pourraient être évitées, et l'élimination des animaux malades dans des conditions décentes entraîne des coûts importants pour les entreprises.
- ◆ La qualité des produits venant des animaux de rente est directement liée au bien-être des animaux. Les animaux en bonne santé et bien reposés avant l'abattage sont plus susceptibles de produire une viande de bonne qualité.
- ◆ Dans de nombreuses régions du monde, l'abondance a élargi les choix des consommateurs et augmenté les attentes en matière de normes de production alimentaire. Des enquêtes menées en Europe et en Amérique du Nord montrent que la majorité des consommateurs se soucient du bien-être des animaux et sont prêts à payer plus cher pour des produits qu'ils estiment provenir d'animaux élevés dans des conditions décentes (IFC 2014).

Bien que les problèmes de bien-être animal soient extrêmement divers, certains problèmes génériques se posent à l'échelle mondiale. Il s'agit notamment des problèmes liés :

- ◆ *au transport, en particulier sur de longues distances*
- ◆ *à la manipulation des animaux par l'homme*
- ◆ *à la gestion de l'abattage et du pré-abattage*
- ◆ *à l'abattage des animaux en mauvaise santé ou de faible valeur commerciale ; et à l'élevage d'animaux dans des conditions dans lesquelles ils ne sont pas génétiquement adaptés.*
- ◆ *à la maintenance et l'hébergement dans les exploitations, qui impliquent également une alimentation et un approvisionnement en eau adéquats*

Un mouvement mondial est en cours pour améliorer les normes relatives au bien-être animal. Des pays d'Afrique, d'Asie, d'Amérique latine et du Moyen-Orient qui n'offraient auparavant que peu ou pas de protection légale aux animaux d'élevage élaborent actuellement une législation générique contre la

⁵² Pour cette évaluation, le bien-être des animaux et l'utilisation d'agents antimicrobiens sont considérés dans le cadre de la production animale.

cruauté et pour le bien-être animal ainsi que des réglementations spécifiques. L'Australie, le Canada, les membres de l'Union européenne (UE), la Nouvelle-Zélande, le Royaume-Uni, les États-Unis et d'autres pays affinent leurs cadres réglementaires en étendant les normes applicables à des systèmes d'élevage ou à des espèces particulières (IFC 2014).

Il existe un lien étroit entre le bien-être des animaux et l'utilisation prudente des agents antimicrobiens. Le respect des exigences en matière de bien-être animal et des principes de base de l'hygiène dans le cadre de l'élevage des animaux réduit considérablement la nécessité d'utiliser des agents antimicrobiens.⁵³

L'utilisation d'agents antimicrobiens chez les animaux sains pour prévenir les maladies est devenue courante dans les systèmes d'élevage où un grand nombre d'animaux sont hébergés dans des conditions d'hygiène et de bien-être médiocres ou moyennes, sans mesures de biosécurité appropriées. De même, si quelques membres d'un troupeau sont atteints d'une maladie, tous les animaux sont parfois traités pour éviter la propagation de la maladie. Outre ces utilisations à des fins de traitement (thérapeutique) et de prévention (prophylactique), des agents antimicrobiens ont été ajoutés à faible dose aux aliments pour animaux afin de favoriser une croissance plus rapide. Bien que de plus en plus de pays interdisent l'utilisation d'agents antimicrobiens comme accélérateurs de croissance, cette utilisation reste courante dans de nombreuses régions du monde.⁵⁴

L'utilisation excessive ou inappropriée d'agents antimicrobiens peut conduire à l'émergence de bactéries résistantes qui ne répondent pas au traitement antibiotique. Ce phénomène, la résistance aux antimicrobiens (RAM), qui s'est généralisé au cours des dernières décennies et qui constitue une menace pour la lutte contre les maladies dans le monde entier, est une préoccupation majeure pour la santé humaine et animale (OIE 2015).

La RAM accroît les maladies et la mortalité chez les humains, les animaux et les plantes. Dans l'agriculture, elle entraîne des pertes de production, nuit aux moyens de subsistance et met en péril la sécurité alimentaire. La RAM peut se propager parmi les hôtes et dans l'environnement, et les micro-organismes résistants aux antimicrobiens peuvent contaminer la chaîne alimentaire.

L'augmentation de la RAM relève de la responsabilité commune des secteurs humain, animal et végétal et nécessite donc une réponse coordonnée, multisectorielle et mondiale. Le partenariat tripartite entre l'OIE, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) reflète l'approche « Une seule santé » de la RAM, qui a été testée comme moyen de faire face aux risques pour la santé animale et publique liés aux zoonoses et aux maladies animales (OMS, FAO et OIE 2019, 2021).⁵⁵

Les politiques et programmes nationaux sur le bien-être des animaux et l'utilisation d'agents antimicrobiens sont des éléments clés pour répondre aux questions suivantes :

- ◆ *Le traitement décent des animaux*
- ◆ *La qualité et la sécurité sanitaire des aliments*
- ◆ *La prévention de la propagation des maladies animales*
- ◆ *L'abus, la surutilisation, la mauvaise utilisation et la dissémination d'agents antimicrobiens*
- ◆ *L'utilisation d'agents antimicrobiens pour minimiser les risques de RAM*

L'efficacité des politiques et des programmes nationaux en matière de bien-être des animaux et d'utilisation des agents antimicrobiens repose sur deux piliers principaux : la législation et l'application effective de la législation. Pour comprendre comment un tel cadre sur le bien-être des animaux et l'utilisation des agents antimicrobiens devrait fonctionner, ces éléments et d'autres - renforcement des capacités, implication des parties prenantes, activités de sensibilisation, respect des obligations, établissement d'accords internationaux, etc. - devraient être analysés et évalués selon une procédure par étapes, comme proposé ci-dessous dans la partie A (bien-être animal) et la partie B (utilisation d'agents antimicrobiens).

⁵³ Un agent antimicrobien « désigne une substance naturelle, semi-synthétique ou synthétique qui, aux concentrations pouvant être atteintes in vivo, exerce une activité antimicrobienne (c'est-à-dire qui détruit les micro-organismes ou en inhibe la croissance). Les anthelminthiques et les substances classées dans la catégorie des désinfectants ou des antiseptiques sont exclus du champ d'application de la présente définition » (OIE 2021b, xiii).

⁵⁴ Antimicrobial Resistance (tableau de bord), Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/key-sectors/animal-health/en/>.

⁵⁵ "One Health Approach: a collaborative, multisectoral, and transdisciplinary approach working with the goal of achieving optimal health outcomes recognizing the interconnection between humans, animals, plants/crops, and their shared environment" (FAO et OMS 2021, 4).

Partie A. Bien-être animal

1. Définitions clés



Parmi les définitions clés du bien-être animal, on peut citer celles du soigneur animalier, du bien-être animal, de la biosécurité, de l'abattage, de la densité de chargement et de l'étourdissement. Il est essentiel de disposer de définitions correctes, car celles-ci influencent l'interprétation et la mise en œuvre des lois, ainsi que l'efficacité des programmes nationaux relatifs au bien-être animal. Pour vérifier si les définitions utilisées dans les législations nationales correspondent aux normes internationales, il convient d'examiner les définitions du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (OIE 2021b, xiii-xxii).

« Un **soigneur animalier** est une personne connaissant le comportement et les besoins des animaux et qui, grâce à une expérience appropriée et à une réponse professionnelle et positive aux besoins de l'animal, peut parvenir à une gestion efficace et à un bon niveau de bien-être. La compétence devrait être acquise par une formation formelle ou une expérience pratique. »

« Le **bien-être animal** est l'état physique et mental d'un animal en relation avec les conditions dans lesquelles il vit et meurt. »

« La **biosécurité** est l'ensemble de mesures de gestion et d'agencements physiques destinés à réduire le risque d'introduction, d'établissement et de propagation de maladies, d'infections ou d'infestations animales en direction, en provenance ou au sein d'une population animale. »

« La **mort** désigne la disparition irréversible de l'activité cérébrale mise en évidence par la perte des réflexes du tronc cérébral. »

« La **mise à mort** désigne tout procédé qui cause la mort d'un animal. »

« Un **point d'arrêt** désigne un lieu dans lequel est interrompu le voyage pour que les animaux puissent se reposer, s'alimenter ou s'abreuver ; les animaux peuvent soit rester dans le véhicule, le navire ou le conteneur soit être déchargés à des fins de repos, d'alimentation ou d'abreuvement. »

« **L'abattage** désigne tout procédé qui cause la mort d'un animal par saignée. »

« **L'abattoir** désigne tout établissement, ou locaux, utilisé pour l'abattage d'animaux en vue d'obtenir des denrées destinées à la consommation et agréé par les Services vétérinaires ou toute autre Autorité compétente à cet effet, y compris les installations destinées à l'acheminement ou à l'hébergement des animaux. »

« La **densité de chargement** désigne le nombre ou le poids d'animaux par unité de surface dans un véhicule, un navire ou un conteneur. »

« **L'étourdissement** désigne tout procédé mécanique, électrique, chimique ou de toute autre nature provoquant une perte de conscience immédiate ; lorsqu'il est appliqué préalablement à l'abattage, la perte de conscience dure jusqu'à ce que la mort de l'animal intervienne des suites du processus d'abattage, et, en l'absence d'abattage, le procédé utilisé doit permettre à l'animal de reprendre conscience. »

2. Contexte général

Il est recommandé de commencer l'évaluation en répondant aux questions suivantes :

- ◆ Existe-t-il un programme, une stratégie ou une politique nationale en matière de bien-être animal ? Si tel est le cas, vérifiez les points suivants :
 - ◆ Le champ d'application
 - ◆ La correspondance avec les accords régionaux et internationaux. Précisez l'accord ou tout autre document mentionné comme base du programme.
 - ◆ Le programme couvre-t-il les questions liées à l'utilisation des antimicrobiens ?



L'existence d'un programme, d'une stratégie ou d'une politique en matière de bien-être animal indique si le bien-être des animaux est une priorité du gouvernement et si ce dernier est prêt à entreprendre ou a déjà entrepris les initiatives nécessaires qui démontrent cette priorité.

3. Alignement sur les normes régionales et internationales en matière de bien-être animal⁵⁶

- ◆ Le pays a-t-il des obligations en matière de mise en œuvre des normes régionales et internationales relatives au bien-être animal ? Quelle est le fondement de ces obligations (par exemple, accords internationaux ou adhésion à des organisations régionales ou internationales) ?



L'OIE, à la demande de ses pays membres, est l'organisation internationale chargée d'établir des normes en matière de bien-être animal.⁵⁷ Tous les pays membres de l'OIE sont encouragés à utiliser et à mettre en œuvre les codes sanitaires de l'OIE pour les animaux terrestres et aquatiques dans le cadre de leur législation nationale (OIE 2021a, 2021b).

Il existe aujourd'hui une tendance à inclure la question du respect des normes en matière de bien-être animal dans les accords commerciaux. Par exemple, au cours des 20 dernières années, la Commission européenne s'est efforcé d'inclure le bien-être animal dans les accords commerciaux et dans les efforts de coopération avec les pays non-membres de l'UE.⁵⁸

- ◆ Existe-t-il une stratégie nationale pour la mise en œuvre des normes régionales et internationales en matière de bien-être animal par le biais de la législation nationale ? Si tel est le cas, vérifiez les points suivants :
 - ◆ Quelle est la base sur laquelle la stratégie nationale se fonde (par exemple, accords internationaux) ?
 - ◆ Quelle est le champ d'application de la stratégie nationale en matière de bien-être animal ?
 - ◆ La stratégie nationale prévoit-elle un plan d'action par étapes assorti de délais appropriés pour la mise en œuvre des normes régionales et internationales en matière de bien-être animal par le biais de la législation nationale ?
- ◆ La législation nationale en vigueur sur le bien-être des animaux est-elle conforme aux normes régionales et internationales en la matière ?

⁵⁶ Par exemple, les normes de la Commonwealth Veterinary Association, de la FAO, de la International Society for Applied Ethology, de l'OIE, de la World Veterinary Association, des organisations internationales non gouvernementales de protection des animaux et des organisations internationales du secteur primaire.

⁵⁷ Animal Welfare (tableau de bord), Organisation mondiale de la santé animale, Paris, <https://www.oie.int/en/what-we-do/animal-health-and-welfare/animal-welfare/>.

⁵⁸ Voir Animal Welfare (tableau de bord), Commission européenne, Bruxelles, https://ec.europa.eu/food/animals/animal-welfare_en.



Les conclusions sur le niveau de conformité de la législation nationale avec les normes régionales et internationales en matière de bien-être animal devraient être fondées sur une analyse comparative, des tableaux de correspondance, etc.

- ◆ Le système législatif national prévoit-il un contrôle obligatoire des projets d'actes juridiques avant leur adoption afin de vérifier leur conformité avec les normes régionales et internationales ?

4. Parties prenantes

L'étape suivante consiste à déterminer les acteurs clés, c'est-à-dire à entreprendre la *cartographie des parties prenantes* dans le domaine du bien-être animal et l'identification des champions du bien-être animal. Pour ce faire, il peut être utile de suivre les approches et d'utiliser les tableaux présentés dans la section II du Manuel d'analyse d'IFC. Ainsi, la cartographie de ces parties prenantes permettra de répondre aux questions suivantes :

- ◆ Qui formule et adopte la politique nationale en matière de bien-être animal ?
- ◆ Quelle est l'autorité compétente (AC) chargée de la supervision officielle du bien-être des animaux ?



Si plusieurs agences publiques sont impliquées dans le contrôle officiel du bien-être des animaux, vérifiez leurs mandats afin d'identifier les domaines de responsabilité de chacune d'entre elles. Déterminez si les fonctions des AC se chevauchent.

- ◆ Qui, en dehors des autorités publiques, influence et formule les politiques nationales en matière de bien-être animal ?



Pour comprendre le niveau d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et de la législation en matière de bien-être animal, il convient d'examiner la manière dont les documents politiques et juridiques pertinents sont généralement rédigés. Par exemple, les AC pourraient organiser des réunions de groupes de parties prenantes, qui initient le processus de rédaction. Ou encore, les AC pourraient rédiger des versions préliminaires qu'elles communiquent aux parties prenantes, invitées à examiner les documents et à suggérer des modifications.

- ◆ Quel est le niveau d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et de la législation en matière de bien-être animal ?
- ◆ Quelle est l'étendue des partenariats public-privé dans le domaine du bien-être animal ?
- ◆ Existe-t-il des initiatives du secteur privé en matière de bien-être animal ? Si tel est le cas, analysez les points suivants :
 - ◆ Le champ d'application
 - ◆ Le contexte
 - ◆ La correspondance avec les codes de l'OIE et toute autre norme (préciser)
 - ◆ Les facteurs suivants sont-ils pris en considération lors de l'élaboration des initiatives : données scientifiques fiables, recherches, expériences pratiques, différences culturelles ?
 - ◆ Les initiatives du secteur privé influencent-elles les politiques nationales ? Si tel est le cas, expliquez comment et donnez des exemples
 - ◆ Quelle est l'efficacité et la popularité de ces initiatives ?
 - ◆ Combien d'opérateurs économiques ont mis en œuvre des initiatives du secteur privé ? Existe-t-il un registre ou une base de données sur cette question ?
 - ◆ Quel est le niveau de mise en œuvre des initiatives du secteur privé dans l'ensemble du pays ?



Les entreprises commerciales transnationales et nationales ont adopté des politiques sur le bien-être animal et des normes plus strictes pour réglementer leurs propres activités d'élevage ou celles de leurs fournisseurs de produits d'origine animale. Dans certains pays, ces normes peuvent être plus strictes et appliquées plus rapidement que celles exigées par les réglementations gouvernementales (IFC 2014).

- ◆ Le rôle des agences publiques si elles sont impliquées
- ◆ Quels sont les principaux défis liés au bien-être animal auxquels sont confrontés les acteurs suivants en raison des politiques nationales, de la législation et d'autres initiatives ?
 - ◆ Les opérateurs économiques
 - ◆ Le gouvernement
- ◆ Existe-t-il une base de données des exploitations agricoles et des exportateurs d'animaux vivants ?
- ◆ Existe-t-il des programmes d'assurance qualité en matière de bien-être animal ?⁵⁹ Existe-t-il des systèmes de vérification ou de certification indépendants ?⁶⁰ Si tel est le cas, précisez leur rôle.

5. Cadre politique et réglementaire national

Une analyse du cadre politique et réglementaire national permettrait de :

- ◆ Déterminer si les facteurs examinés au cours de l'élaboration de ce cadre comprenaient des données scientifiques fiables, des recherches, des expériences pratiques, des différences culturelles



Pour vérifier si les politiques et la législation nationales tiennent compte des données scientifiques, des recherches, des expériences pratiques, des différences culturelles ou d'autres facteurs pertinents, il convient d'analyser si les dispositions de la législation nationale reflètent l'un ou l'autre de ces facteurs ou de confirmer que ces facteurs ont été pris en compte lors de l'élaboration de l'acte juridique en question. Il peut être utile de consulter les autorités impliquées dans l'élaboration des politiques et de la législation nationales pour savoir si ces facteurs ont été bien mis en œuvre dans cette législation.

- ◆ Comprendre les principes qui guident la politique nationale en matière de bien-être animal dans le pays ; s'il n'existe pas de politique, comprendre les principes qui guident la législation nationale sur le bien-être animal ou les initiatives en la matière et déterminer la conformité de ces principes avec les principes directeurs internationaux en matière de bien-être animal.



Les principes directeurs internationaux en matière de bien-être animal reposent sur les cinq libertés universellement reconnues, publiées pour la première fois en 1965, à savoir être épargné de la faim ou de la soif, être épargné de la peur et de la détresse, être épargné de l'inconfort physique et thermique, être épargné de la douleur, des blessures et des maladies, et être libre d'exprimer des modes normaux de comportement.⁶¹

- ◆ Comprendre si la législation nationale en matière de bien-être animal est flexible et si elle s'adapte à l'évolution des besoins des opérateurs économiques, des consommateurs et des pouvoirs publics.
- ◆ Comprendre l'organisation des contrôles en matière de bien-être animal.

⁵⁹ « Les programmes d'assurance qualité ... prévoient la formation du propriétaire, de l'exploitant et de l'ensemble du personnel et exigent des protocoles écrits pour les pratiques de production, y compris celles visant le bien-être des animaux. Les programmes d'assurance doivent imposer un réexamen permanent des systèmes et pratiques existants, en particulier lorsque de nouvelles données scientifiques et technologies deviennent disponibles et économiquement viables. De nombreux programmes d'assurance qualité appliquent des procédures d'audit ou d'évaluation, dont les caractéristiques dépendent de l'exploitation d'élevage, du programme et de la région » (IFC 2014, 15).

⁶⁰ « Un système de certification crédible consisterait en un système indépendant, rentable, basé sur des normes de performance objectives et mesurables, et développé en consultation avec les parties prenantes concernées, telles que les populations et les communautés locales, les peuples autochtones et les organisations de la société civile représentant les intérêts des consommateurs, des producteurs et de la conservation. Un tel système dispose de procédures de prise de décision équitables, transparentes et indépendantes qui évitent les conflits d'intérêts » (IFC 2014, 21).

⁶¹ Voir l'article 7.1.2 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* (OIE 2021b, 333). Les principes généraux de bien-être des animaux dans les systèmes de production animale sont établis à l'article 7.1.5 (OIE 2021b, 334-35).

Les réponses aux questions qui suivent faciliteraient l'évaluation de la législation en matière de bien-être animal :

- ◆ Comment les exigences en matière de bien-être animal ont-elles été adoptées ? Au travers de la loi ? Des décrets (réglementations) ? Des normes ?



Les réponses à ces questions montreront si les dispositions relatives au bien-être animal sont flexibles et peuvent être mises à jour ou modifiées rapidement. Si la plupart des exigences ont été adoptées par le biais de décrets (réglementations), le système est flexible car le gouvernement peut être immédiatement réactif en cas de besoin. Cette approche est plus souple que de recourir, par exemple, à des lois pour régir le bien-être animal, auquel cas les changements ne peuvent intervenir qu'en suivant l'intégralité du processus législatif.

- ◆ Existe-t-il une loi nationale spécifique sur le bien-être animal ? Les dispositions relatives au bien-être animal sont-elles intégrées dans la loi fondamentale sur la santé animale (droit vétérinaire), la protection des animaux contre les traitements brutaux, etc. ou dans de nombreuses lois connexes ?
- ◆ Quels sont les décrets, les réglementations ou les normes qui établissent les exigences en matière de bien-être animal ? Quand ont-ils été adoptés et modifiés ?
- ◆ Le système juridique du pays prévoit-il un mécanisme pour l'utilisation directe de normes régionales ou internationales en matière de bien-être animal ?
- ◆ La législation pertinente mentionne-t-elle qu'elle est fondée sur des normes régionales ou internationales ?
- ◆ Existe-t-il des activités en cours ou prévues pour améliorer la législation sur le bien-être animal, telles qu'une liste de projets de lois et de décrets, de réglementations, de normes ou de questions à aborder dans la future législation ?
- ◆ Existe-t-il des normes nationales en matière de bien-être animal ? Ces normes sont-elles obligatoires ou volontaires ?

6. Champ d'application des réglementations relatives au bien-être animal



Il est recommandé aux pays membres de l'OIE de suivre le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE. En ce qui concerne le champ d'application, le code couvre des questions telles que le transport des animaux par voie maritime, aérienne et terrestre, l'abattage des animaux pour la consommation humaine, la mise à mort des animaux à des fins de lutte contre les maladies et les systèmes de production de poulets de chair, de porcs, de bovins à viande et de bovins laitiers (OIE 2021b).



Le champ d'application des exigences en matière de bien-être animal s'est élargi ces dernières années, notamment en raison de l'utilisation nouvelle ou accrue de critères d'évaluation de la santé et du bien-être des animaux. Outre l'examen minutieux des intrants liés aux pratiques d'élevage, des ressources et de la conception des installations, les praticiens se concentrent désormais sur les résultats en matière de santé et de bien-être des animaux. Cette évolution s'explique par la prise de conscience croissante du fait que les mêmes avantages en matière de bien-être peuvent être obtenus en s'appuyant sur une série d'approches pratiques bien adaptées aux conditions propres à chaque pays ou région.

- ◆ La législation établit-elle des exigences en matière de bien-être animal à tous les stades de la production animale ou seulement à certains stades, par exemple pendant le transport et l'élevage, mais pas pendant l'abattage ?
- ◆ Quels sont les types d'animaux couverts ou non par la législation en matière de bien-être animal dans le pays ?

- ◆ La législation en matière de bien-être animal régit-elle les questions liées à l'utilisation des antibiotiques ?
- ◆ Pour qui la législation en matière de bien-être animal est-elle obligatoire : opérateurs économiques, détenteurs d'animaux, propriétaires d'animaux, inspecteurs officiels, etc.
- ◆ Qui est exempté de l'obligation de respecter les exigences de la législation en matière de bien-être animal ?
- ◆ Les exigences relatives au bien-être animal s'appliquent-elles également aux animaux importés ou existe-t-il des exigences spécifiques et distinctes en matière d'importation ?

Tableau 4.1. Évaluation de la législation nationale sur le bien-être animal dans les systèmes de production animale

Code sanitaire pour les animaux terrestres	Législation nationale sur le bien-être animal		
	Traité ^a	Partiellement traité ^b	Non traité
Systèmes de production de poulets de chair (OIE 2021b, 443-49)			
Biosécurité et santé animale			
Température ambiante			
Éclairage			
Qualité de l'air			
Bruit			
Alimentation			
Sols, litière, surfaces de repos et qualité de la litière			
Prévention du picage et du cannibalisme			
Densité d'élevage			
Parcours extérieurs			
Protection contre les prédateurs			
Choix de la souche de poulets de chair			
Interventions douloureuses			
Manipulation et inspection			
Formation du personnel			
Plans d'urgence (élaborés et mis en place dans l'établissement)			
Emplacement, construction et équipement des exploitations			
Collecte des poulets de chair			
Systèmes de production de porcs (OIE 2021b, 472-84)			
Formation du personnel			
Manipulation et inspection			
Procédures douloureuses			
Mise à disposition d'aliments et d'eau			
Enrichissement de l'environnement			
Prévention des comportements anormaux			
Logement (incluant les systèmes de production en plein air)			
Espace alloué			

Code sanitaire pour les animaux terrestres	Législation nationale sur le bien-être animal		
	Traité ^a	Partiellement traité ^b	Non traité
Sol, literie, aires de repos			
Qualité de l'air			
Température ambiante			
Bruit			
Éclairage			
Mise bas et lactation			
Sevrage			
Regroupement			
Sélection génétique			
Protection contre les prédateurs et les nuisibles			
Biosécurité et santé animale (biosécurité et prévention des maladies)			
Plans de secours			
Gestion des catastrophes			
Mise à mort dans des conditions décentes			
Systèmes de production de bovins laitiers et de bovins à viande (OIE 2021b, 433-42, 450-62)			
Biosécurité et santé animale			
Température ambiante			
Éclairage			
Qualité de l'air			
Bruit			
Alimentation			
Sols, litière, aires de repos et espaces extérieurs			
Environnement social			
Densité de peuplement			
Protection contre les prédateurs			
Sélection génétique			
Gestion des reproductions			
Colostrum			
Sevrage			
Transfert des bovins de viande vers des aliments secs			
Procédures douloureuses			
Manipulation et inspection			
Formation du personnel			
Plans d'urgence devant être élaborés et mis en place par les établissements			
Emplacement, construction et équipement			

Code sanitaire pour les animaux terrestres		Législation nationale sur le bien-être animal		
		Traité ^a	Partiellement traité ^b	Non traité
Pour les bovins laitiers	Insémination artificielle, diagnostic de gestation et transfert d'embryons			
	Sélection de la femelle et du mâle et conduite du vêlage			
	Veaux nouveau-nés			
	Séparation des veaux et sevrage			
	Élevage d'animaux de remplacement			
	Conduite de la traite			
Mise à mort dans des conditions décentes				

Source : Élaboré sur la base de l'OIE 2021b.

Note : Les systèmes de production animale couvrent les poulets de chair, les porcs, les bovins laitiers et les bovins à viande.

a. Indiquer l'acte juridique national qui traite de la question (le nom de l'acte juridique, la date d'adoption et le numéro). Indiquer l'article ou la disposition particulière de l'acte juridique.

b. Indiquer l'acte juridique national qui traite partiellement de la question (nom de l'acte juridique, date d'adoption et numéro). Indiquer la question traitée. Indiquer l'article ou la disposition particulière de l'acte juridique.

7. Conformité et mesures de contrôle

- ◆ Le pays dispose-t-il d'une loi spécifique sur le contrôle officiel (par l'État) du respect de la législation en matière de bien-être animal, ou les mesures de contrôle sont-elles intégrées dans différentes lois connexes ?
- ◆ La législation sur les contrôles officiels couvre-t-elle entièrement tous les stades de la production animale (sur l'exploitation, pendant le transport et lors de l'abattage) ou existe-t-il des lacunes juridiques ?
- ◆ Quelle est l'AC chargée du contrôle officiel du respect de la législation en matière de bien-être animal ?



L'objectif des contrôles officiels en matière de bien-être animal est d'assurer l'application, le suivi et la vérification du respect des exigences relatives au bien-être animal par les opérateurs économiques à tous les stades des activités concernées.

- ◆ Les contrôles officiels sont-ils effectués en fonction de procédures documentées de manière à garantir une réalisation uniforme ? Les procédures sont-elles à jour ?
- ◆ Les contrôles officiels sont-ils appliqués avec la même attention aux produits destinés à l'exportation, aux produits transformés dans le pays et aux produits importés ?
- ◆ Quelles sont les méthodes et techniques de contrôle officiel utilisées dans le domaine du bien-être animal, par exemple en matière de suivi, de surveillance, de vérification, d'audit, d'inspection, d'échantillonnage, d'analyse, etc. ?
- ◆ Les procédures standard offrent-elles des instructions étape par étape sur la manière d'effectuer les contrôles officiels ?
- ◆ Quelles sont les mesures prises par les AC en cas de non-respect des exigences relatives au bien-être animal ?
- ◆ Quelles sont les sanctions prévues en cas de non-respect des exigences réglementaires relatives au bien-être animal, par exemple les sanctions administratives à l'encontre des contrevenants, les avertissements, les notifications, les jugements de réparation, les amendes, les interdictions temporaires d'exercer une activité commerciale, etc. Les sanctions sont-elles efficaces, proportionnées et dissuasives ? Comment l'application cohérente des sanctions est-elle assurée ?

8. Évaluation du renforcement des capacités nationales en vue d'améliorer le bien-être des animaux

La bonne mise en œuvre des politiques nationales en matière de bien-être animal dépend essentiellement de l'existence de capacités adéquates. Les réponses aux questions suivantes permettent d'évaluer ces capacités.

- ◆ Les dotations budgétaires allouées par l'État à la mise en œuvre des programmes de protection des animaux sont-elles suffisantes ?
- ◆ Les questions relatives au bien-être animal sont-elles abordées dans le système éducatif national ?



« L'éducation est nécessaire pour sensibiliser au bien-être des animaux et mieux faire comprendre l'importance du bien-être animal pour une production animale réussie. Dans le cas des producteurs et des soigneurs animaliers, cette éducation peut en fin de compte conduire à la mise en œuvre de nouvelles procédures qui améliorent les résultats en matière de bien-être animal. L'éducation de la population en général peut même conduire à ce que les gens soutiennent des formes de production animale qui impliquent un bien-être adéquat des animaux. » (Fraser et al. 2009, 19)

- ◆ La profession vétérinaire couvre-t-elle les questions relatives au bien-être animal ?
- ◆ Existe-t-il des programmes nationaux de formation au bien-être animal destinés aux inspecteurs, aux opérateurs économiques, etc.



« La formation fait référence au processus d'enseignement d'une compétence particulière ou d'un type de comportement par la pratique et l'instruction sur une certaine période. Bien qu'il existe des formations pour certains professionnels, tels que les vétérinaires et les agronomes, il y a un important besoin de formation en matière de bien-être animal pour les personnes chargées de la manipulation, du transport, de l'abattage et de l'euthanasie. » (Fraser et al. 2009, 21)

- ◆ Le pays participe-t-il à des programmes de formation régionaux ou internationaux sur le bien-être animal ?



De nombreuses organisations aident aujourd'hui les pays à renforcer leurs capacités pour appliquer des bonnes pratiques en matière de bien-être animal. Par exemple, l'OIE renforce les capacités des services vétérinaires nationaux de ses pays membres par le biais d'outils et de programmes, tels que le Performance of Veterinary Services Pathway et des sessions de formation, et en soulignant l'importance d'inclure le bien-être animal dans le cursus des étudiants vétérinaires, des paraprofessionnels vétérinaires et des étudiants des écoles de formation agricole.⁶²

- ◆ Quel est le niveau de préparation des AC en ce qui concerne la réalisation adéquate du contrôle officiel ? Le nombre d'inspecteurs formés est-il suffisant ? Des procédures opérationnelles standard et d'autres procédures documentées sont-elles disponibles ? L'équipement technique approprié est-il accessible ?
- ◆ Dans quelle mesure le secteur privé est-il prêt à se conformer aux exigences nationales en matière de bien-être animal ? Cela comprend des questions techniques, telles que l'équipement des installations d'élevage, ce qui prend du temps et peut s'avérer coûteux. Cela inclut également des questions opérationnelles, telles que la modification des pratiques de manipulation des animaux et la sélection des soigneurs animaliers, ainsi que la formation du personnel afin d'améliorer les attitudes et les procédures.
- ◆ Existe-t-il des fabricants établis de vaccins et de produits de santé animale ?
- ◆ Existe-t-il des programmes nationaux de sensibilisation au bien-être des animaux ? Si tel est le cas, quelle est leur portée ?
- ◆ Existe-t-il des programmes de recherche sur le bien-être animal ?

⁶² Voir Capacity Building and Education (tableau de bord), Organisation mondiale de la santé animale, Paris, <https://www.oie.int/en/what-we-do/animal-health-and-welfare/animal-welfare/capacity-building-and-education/> ; PVS Pathway (Performance of Veterinary Services Pathway) (tableau de bord), Organisation mondiale de la santé animale, Paris, <https://www.oie.int/en/what-we-offer/improving-veterinary-services/pvs-pathway/>.

Partie B. Utilisation d'agents antimicrobiens

1. Définitions clés



Les définitions clés de l'utilisation des antimicrobiens (UAM) sont les suivantes : agent antimicrobien, résistance aux antimicrobiens (RAM), aliments pour animaux, animaux servant à la production de denrées alimentaires, stimulation de la croissance, limite maximale de résidu, antimicrobiens d'importance médicale, agents antimicrobiens importants en médecine vétérinaire, médicaments vétérinaires.

Il est essentiel de disposer de définitions correctes, car celles-ci influent sur l'interprétation et la mise en œuvre des lois et sur l'efficacité des programmes nationaux d'UAM. Pour vérifier si les définitions utilisées dans la législation nationale correspondent aux pratiques internationales, il convient d'examiner les définitions du Code sanitaire pour les animaux terrestres (OIE 2021b, xiii-xxii) et du Code d'usages révisé visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire (FAO et OMS 2021).

« **Un agent antimicrobien** désigne une substance naturelle, semi-synthétique ou synthétique qui, aux concentrations pouvant être atteintes in vivo, exerce une activité antimicrobienne (c'est-à-dire qui détruit les micro-organismes ou en inhibe la croissance). Les anthelminthiques et les substances classées dans la catégorie des désinfectants ou des antiseptiques sont exclus du champ d'application de la présente définition » (OIE 2021b, xiii).

« **Résistance aux antimicrobiens (RAM)** : capacité pour un micro-organisme de se multiplier ou de résister en présence de niveaux croissants d'agent antimicrobien, relativement à l'homologue vulnérable de la même espèce » (FAO et OMS 2021, 3).

« Les **aliments pour animaux** désigne tout matériel, simple ou composé, qu'il soit transformé, semi-transformé ou brut, lorsqu'il est destiné directement à l'alimentation des animaux terrestres (les abeilles sont exclues de cette définition) » (OIE 2021b, xv).

« **Animaux servant à la production de denrées alimentaires** : animaux élevés pour l'alimentation humaine » (FAO et OMS 2021, 4).

« **La stimulation de la croissance** désigne l'administration d'un agent antimicrobien à des animaux, dans le seul but d'accroître le taux de gain pondéral ou l'efficacité alimentaire. Le terme ne s'applique pas à l'utilisation d'antimicrobiens dans le but spécifique de traiter, de contrôler ou de prévenir les maladies infectieuses ». (FAO et OMS 2021, 4).

« La **limite maximale de résidu (LMR)** est la concentration maximale de résidu légalement tolérée dans un produit alimentaire obtenu à partir d'un animal ayant reçu un médicament vétérinaire »⁶³

« **Antimicrobiens d'importance médicale** : Agents antimicrobiens utilisés en médecine humaine, en tenant compte du Classement des antimicrobiens d'importance critique pour la médecine humaine de l'OMS, y compris les classes décrites dans l'annexe du Classement des antimicrobiens d'importance médicale, classés selon qu'ils sont « d'importance critique », « hautement importants » ou « importants » en médecine humaine, ou des critères équivalents établis dans une liste nationale, le cas échéant. Elle n'inclut pas les ionophores ou d'autres agents dont il a été déterminé qu'ils ne constituaient pas un risque de RAM d'origine alimentaire conformément aux Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire ». (FAO et OMS 2021, 4).

Les **agents antimicrobiens importants en médecine vétérinaire** sont « tous les agents antimicrobiens autorisés pour l'usage chez les animaux élevés pour l'alimentation humaine, séparés en agents antimicrobiens d'importance critique, très importants ou importants » (OIE 2021c, 3).

« Un **médicament vétérinaire** désigne tout produit dont les allégations approuvées font état d'un effet prophylactique, thérapeutique ou diagnostique ou d'une modification des fonctions physiologiques lorsqu'il est administré ou appliqué à un animal » (OIE 2021b, xxi).

⁶³ "Veterinary Drug Residues", base de données en ligne du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et Programme des normes alimentaires de l'Organisation mondiale de la santé, Rome, <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/maximum-residue-limits/en/>.

2. Contexte général

Il est recommandé de commencer l'évaluation par les réponses aux questions suivantes :

- ◆ Existe-t-il un programme national relatif à l'UAM ? Si tel est le cas, vérifiez les points suivants :
 - ◆ Quelle est la portée du programme ?
 - ◆ Sur quoi se fonde ce programme (par exemple, accords régionaux ou internationaux) ?
- ◆ Existe-t-il une politique nationale en matière d'UAM ?
- ◆ Existe-t-il un plan d'action national pour lutter contre la RAM ? Si tel est le cas, vérifiez la portée de ce plan.
- ◆ Existe-t-il un programme national de contrôle de la RAM en médecine vétérinaire ?
- ◆ Une législation spécifique régit-elle les questions liées à l'UAM (lois, décrets, réglementations, etc.) ?
- ◆ Existe-t-il des normes sur l'UAM ? Ces normes sont-elles obligatoires ou volontaires ?
- ◆ Quelle est l'AC chargée de vérifier officiellement le respect des exigences relatives à l'UAM ?

Les réponses à ces questions devraient faciliter l'élaboration des grandes lignes d'un système national d'UAM.

3. Alignement sur les normes régionales et internationales

- ◆ Le pays a-t-il des obligations en matière de mise en œuvre de l'UAM figurant dans les normes régionales et internationales? Sur quoi se basent ces obligations (par exemple, accords internationaux ou appartenance à des organisations régionales ou internationales) ?



L'OIE assiste « chaque pays membre dans ses efforts pour mettre en œuvre les normes internationales de l'OIE concernant l'usage prudent des agents antimicrobiens et la lutte contre la RAM chez les animaux. Ce soutien doit prendre en compte les particularités sociales, économiques, culturelles de chaque pays » (OIE 2016, 10).

- ◆ Existe-t-il une stratégie nationale pour la mise en œuvre dans ladite législation des normes régionales ou internationales en matière d'UAM ? Si tel est le cas, vérifiez les points suivants :
 - ◆ Sur quels documents se fonde la stratégie nationale (par exemple, accords internationaux, etc.) ?
 - ◆ Quelle est le champ d'application de la stratégie nationale en matière d'UAM ?
 - ◆ La stratégie nationale comprend-elle un plan d'action étape par étape assorti de délais appropriés pour la mise en œuvre dans cette législation des normes régionales ou internationales en la matière ?
- ◆ La législation nationale existante en matière d'UMA est-elle conforme aux normes régionales et internationales (tableau 4.2) ?



Les conclusions sur le niveau de conformité de la législation nationale avec les normes régionales et internationales devraient être basées sur des analyses comparatives, des tableaux de correspondance, etc.)

- ◆ Le système législatif national prévoit-il un contrôle obligatoire des projets d'actes juridiques (avant leur adoption) afin de déterminer leur conformité avec les normes régionales et internationales ?

Tableau 4.2. Évaluation des politiques nationales sur les agents antimicrobiens et des recommandations de l'OIE

Code sanitaire pour les animaux terrestres		Politiques nationales sur les agents antimicrobiens		
		Traité ^a	Partiellement traité ^b	Non traité
Harmonisation des programmes nationaux de surveillance et de contrôle de la résistance aux antimicrobiens (OIE 2021b, 292-97)				
Principaux éléments de la surveillance et du suivi	Enquêtes fondées sur des méthodes statistiques			
	Échantillonnage et tests ^c			
	Programme sentinelle organisé ^d			
	Analyse des pratiques vétérinaires et des dossiers des laboratoires de diagnostic			
Catégories de bactéries faisant l'objet d'une surveillance et d'un suivi ^e				
Période de conservation des souches bactériennes				
Listes d'agents ou de classes d'antimicrobiens d'importance clinique utilisés en médecine humaine et vétérinaire ^f				
Tests de sensibilité des Antimicrobiens				
Enregistrement, conservation et interprétation des données				
Identification du laboratoire national de référence (centre) et rapports annuels				
Suivi des quantités d'agents antimicrobiens utilisées chez les animaux servant à la production de denrées alimentaires et détermination des profils d'utilisation (OIE 2021b, 298-300)				
Sources de données concernant les antimicrobiens	Sources de base			
	Sources directes			
	Sources d'utilisation finale (vétérinaires et éleveurs d'animaux servant à la production de denrées alimentaires) ^g			
	Autres sources			
Types de données et formats des rapports sur l'utilisation des agents antimicrobiens				
Interprétation et communication des données sur les antimicrobiens				
Responsabilités de l'autorité compétente (OIE 2021b, 302-05)				
Autorisation de mise sur le marché des médicaments vétérinaires (VMP)				
Contrôle de la qualité des agents antimicrobiens et des médicaments vétérinaires en contenant				
Évaluation de l'efficacité thérapeutique				
Évaluation de la capacité des agents antimicrobiens à induire des résistances				
Détermination de la dose journalière admissible, de la limite maximale de résidus et des temps d'attente chez les animaux servant à la production de denrées alimentaires				

Code sanitaire pour les animaux terrestres	Politiques nationales sur les agents antimicrobiens		
	Traité ^a	Partiellement traité ^b	Non traité
étude d'impact de l'usage proposé de l'agent antimicrobien sur l'environnement			
Préparation d'un résumé des caractéristiques du produit pour chaque médicament vétérinaire contenant des agents antimicrobiens			
Surveillance des agents antimicrobiens après leur mise sur le marché			
Délivrance et gestion des médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens			
Contrôle de la publicité relatives aux agents antimicrobiens			
Formation à l'utilisation des agents antimicrobiens			
Recherches financées par des fonds publics et par l'industrie			
Responsabilités de l'industrie pharmaceutique vétérinaire au regard des médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens (OIE 2021b, 305-06)			
Autorisation de mise sur le marché du médicament vétérinaire			
Commercialisation et exportation			
Publicité			
Formation			
Recherche			
Responsabilités des grossistes et des détaillants (OIE 2021b, 306)			
Distribution de médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens uniquement sur présentation d'une prescription établie par un vétérinaire ou par une autre personne correctement formée et autorisée à prescrire des médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens conformément à la législation nationale et sous la supervision d'un vétérinaire.			
Étiquetage approprié des médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens			
Tenue de registres			
Participation à des programmes de formation à l'usage responsable et prudent des médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens.			
Responsabilités des vétérinaires (OIE 2021b, 306-07)			
Utilisation des agents antimicrobiens			
Critères de choix des agents antimicrobiens			
Bonnes pratiques d'utilisation des médicaments vétérinaires contenant les agents antimicrobiens sélectionnés			
Enregistrement des données			
Étiquetage			
Formation initiale et formation professionnelle continue			

Code sanitaire pour les animaux terrestres	Politiques nationales sur les agents antimicrobiens		
	Traité ^a	Partiellement traité ^b	Non traité
Responsabilités des éleveurs d'animaux servant à la production de denrées alimentaires (OIE 2021b, 308)			
Mettre en œuvre des programmes de santé et de bien-être destinés aux animaux dans les exploitations en vue d'améliorer la santé animale et la sécurité sanitaires des denrées alimentaires			
Élaborer avec le vétérinaire en charge de l'élevage un plan de santé décrivant les mesures préventives			
Ne recourir à des médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens que sur prescription d'un vétérinaire ou d'une autre personne correctement formée et autorisée à prescrire des médicaments vétérinaires de ce type conformément à la législation nationale et sous la supervision d'un vétérinaire.			
Utiliser les médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens en respectant les instructions figurant sur l'étiquetage, et notamment les conditions de stockage, ou encore les instructions du vétérinaire en charge de l'élevage.			
Isoler les animaux malades, le cas échéant, pour éviter le transfert d'agents pathogènes ; éliminer rapidement les animaux morts ou moribonds conformément aux conditions approuvées par les autorités concernées.			
Respecter les mesures de biosécurité dans l'exploitation et prendre toutes les précautions élémentaires en matière d'hygiène vétérinaire.			
Respecter et consigner par écrit des temps d'attente préconisés pour assurer que les taux de résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale ne présentent aucun risque pour le consommateur.			
Utiliser les médicaments vétérinaires contenant des agents antimicrobiens avant la date de péremption et éliminer les produits non utilisés ou périmés en respectant l'environnement.			
Conserver tous les rapports de laboratoire comprenant les analyses bactériologiques et les tests de sensibilité.			
Conserver un relevé correct des médicaments vétérinaires utilisés contenant des agents antimicrobiens.			
Formation			
Responsabilités des fabricants d'aliments pour animaux (OIE 2021b, 308-09)			
Les fabricants d'aliments pour animaux ne doivent être autorisés à fournir aux éleveurs d'animaux servant à la production de denrées alimentaires des aliments médicamenteux contenant des agents antimicrobiens que sur prescription d'un vétérinaire ou d'une autre personne autorisée et correctement formée.			
Préparation des médicaments conformément à la législation nationale			
Étiquetage approprié des aliments médicamenteux et des prémélanges médicamenteux (identification du produit, mode d'emploi et temps d'attente, etc.)			
Tenue de dossiers détaillés			
Utilisation exclusive de médicaments provenant de sources agréées			
Mise en œuvre de pratiques de fabrication adaptées pour prévenir la contamination des autres aliments pour animaux			

Code sanitaire pour les animaux terrestres	Politiques nationales sur les agents antimicrobiens		
	Traité ^a	Partiellement traité ^b	Non traité
Application de l'analyse des risques à la RAM (OIE 2021b, 310-15)			
Analyse des risques pour la santé humaine			
Analyse des risques pour la santé animale			

Source: Tiré de l'OIE 2021b.

- a. Indiquer l'acte juridique national qui traite de la question (le nom de l'acte juridique, la date d'adoption et le numéro). Décrire le sujet avec précision. Indiquer l'article ou la disposition particulière de l'acte juridique.
- b. Indiquer l'acte juridique national qui traite partiellement de la question (le nom de l'acte juridique, la date d'adoption et le numéro). Décrire le sujet avec précision. Indiquer l'article ou la disposition particulière de l'acte juridique.
- c. Prélèvement d'échantillons et tests sur (i) les animaux servant à la production de denrées alimentaires dans l'exploitation, sur les marchés d'animaux vivants ou lors de l'abattage ; (ii) les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ; (iii) les ingrédients des aliments pour animaux ou les aliments pour animaux ; et (iv) l'environnement.
- d. Par exemple, l'échantillonnage ciblé d'animaux servant à la production de denrées alimentaires, de troupeaux et de vecteurs, tels que les oiseaux ou les rongeurs.
- e. Par exemple, les bactéries pathogènes des animaux en rapport avec les priorités du pays, les bactéries zoonotiques, les bactéries commensales.
- f. Si la question est traitée ou partiellement traitée, préciser l'autorité compétente chargée d'établir, de tenir à jour et de contrôler l'utilisation des listes d'antimicrobiens (OIE 2021c ; OMS 2019).
- g. Si la question est traitée ou partiellement traitée, précisez si la collecte, la conservation et le traitement des données sont soigneusement conçus et bien gérés et s'ils permettent de produire des informations précises et ciblées.

4. Parties prenantes

- ◆ Qui influence et formule les politiques nationales en matière d'UAM ?
- ◆ Existe-t-il des initiatives du secteur privé dans le domaine de l'UAM ? Si tel est le cas, analysez les points suivants :
 - ◆ Le champ d'application
 - ◆ Le contexte
 - ◆ L'influence des initiatives du secteur privé sur les politiques nationales
 - ◆ L'efficacité et la popularité des initiatives du secteur privé
 - ◆ Le nombre d'opérateurs économiques ayant mis en œuvre des initiatives du secteur privé
 - ◆ Le niveau de mise en œuvre des initiatives du secteur privé dans l'ensemble du pays
 - ◆ Le rôle des agences publiques impliquées
- ◆ Quels sont les principaux défis liés à l'UAM auxquels les acteurs suivants sont confrontés en raison des politiques nationales, de la législation et d'autres initiatives ?
 - ◆ Les opérateurs économiques
 - ◆ Le gouvernement
- ◆ Quel est le niveau d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et de la législation en matière d'UAM ?



Pour comprendre le niveau d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et de la législation en matière d'UAM, il convient d'examiner la manière dont les documents politiques et juridiques pertinents sont généralement rédigés. Par exemple, les AC pourraient organiser des réunions de groupes entre les parties prenantes, qui initient le processus de rédaction. Ou encore, les AC pourraient rédiger des versions préliminaires qu'elles communiquent aux parties prenantes, invitées à examiner les documents et à suggérer des modifications.

5. Politique nationale, législation et cadre réglementaire

Une analyse de la politique nationale et du cadre réglementaire permettrait de :

- ◆ Comprendre les principes et les objectifs qui guident toute politique nationale en matière d'UAM dans le pays ; en l'absence de politique, comprendre les principes et les objectifs qui guident la législation nationale en matière d'UAM ou les initiatives en matière d'UAM
- ◆ Déterminer si ces principes et objectifs sont conformes aux lignes directrices et principes internationaux



Les pays membres de l'OIE se sont engagés à lutter contre la RAM et à promouvoir une utilisation prudente des antimicrobiens chez les animaux. La stratégie de l'OIE sur la RAM et l'utilisation des antimicrobiens repose sur les quatre objectifs principaux suivants :

- ◆ « Améliorer la sensibilisation et la compréhension sur ce sujet
- ◆ Renforcer les connaissances par la surveillance et la recherche
- ◆ Encourager la bonne gouvernance et le renforcement des capacités
- ◆ Favoriser la mise en œuvre de normes internationales » (OIE 2016, 6)

Un plan d'action mondial pour combattre la résistance aux antimicrobiens aurait cinq objectifs :

- ◆ « Mieux faire connaître et comprendre le problème de la résistance aux antimicrobiens grâce à une communication, une éducation et une formation efficaces.
- ◆ Renforcer les connaissances et les bases factuelles par la surveillance et la recherche.
- ◆ Réduire l'incidence des infections par des mesures efficaces d'assainissement, d'hygiène et de prévention des infections.
- ◆ Optimiser l'usage des médicaments antimicrobiens en santé humaine et animale.
- ◆ Dégager les arguments économiques en faveur d'investissements durables qui tiennent compte des besoins de tous les pays et accroître les investissements dans la mise au point de nouveaux médicaments, outils diagnostiques, vaccins et autres interventions ». (OMS 2015, vii).

- ◆ Comprendre si la législation nationale en matière d'UAM est flexible et si elle répond aux besoins changeants des opérateurs économiques, des consommateurs et des pouvoirs publics



Les réponses à ces questions montreront si les dispositions relatives à l'UAM sont flexibles et peuvent être mises à jour ou modifiées rapidement en fonction des besoins. Si la plupart des exigences ont été adoptées par le biais de décrets ou de réglementations, le système est flexible car il permet au gouvernement d'être très réactif en cas de besoin. Cette approche est plus souple que de recourir, par exemple, à des lois pour régir l'UAM, auquel cas le changement ne peut se faire qu'en suivant le processus législatif.

- ◆ Comprendre l'organisation des contrôles de l'UAM

Les réponses aux questions suivantes faciliteront l'évaluation de la législation en matière d'UAM.

- ◆ Comment les exigences relatives à l'UAM ont-elles été adoptées (a) dans la loi, (b) par le biais de décrets ou de réglementations, ou (c) par le biais de normes ?
- ◆ Quelles sont les lois fondamentales qui établissent les exigences relatives à l'UAM (par exemple, les lois sur la médecine vétérinaire, la sécurité sanitaire des aliments pour animaux, la sécurité des denrées alimentaires, etc.) Quand ont-elles été adoptées et modifiées ?
- ◆ Quels sont les décrets, réglementations ou normes qui définissent les exigences relatives à l'UAM ? Quand ont-ils été adoptés et modifiés ?
- ◆ Le système juridique prévoit-il un mécanisme pour l'utilisation directe de normes régionales ou internationales ?
- ◆ La législation en matière d'UAM est-elle fondée sur des normes régionales ou internationales ?
- ◆ Des activités sont-elles en cours ou prévues pour améliorer la législation en matière d'UAM (par exemple, une liste de projets de lois et de décrets ou réglementations à préparer et de questions à traiter) ?

6. Champ d'application de l'UAM

- ◆ La législation en matière d'UAM fixe-t-elle des exigences pour les éléments suivants :
 - ◆ L'autorisation, la production, l'importation, l'étiquetage, la prescription, la vente et l'utilisation de médicaments vétérinaires afin d'empêcher la vente ou l'utilisation incontrôlée d'agents antimicrobiens, ainsi que la vente de médicaments vétérinaires contrefaits ou de qualité médiocre ?
 - ◆ L'autorisation, la production, l'importation, l'étiquetage, la vente et l'utilisation d'aliments pour animaux, y compris d'additifs alimentaires et d'aliments médicamenteux ?



La législation nationale sur les aliments pour animaux et les additifs alimentaires pourrait avoir un impact potentiel sur la résistance aux antimicrobiens, notamment en encourageant la mise au point d'alternatives aux agents antimicrobiens.

- ◆ L'établissement, le suivi et le contrôle par le gouvernement des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments ?



« Des systèmes de suivi et de surveillance efficaces permettant de suivre l'utilisation des agents antimicrobiens et la propagation de la résistance aux antimicrobiens dans les chaînes alimentaires humaines sont nécessaires. Les programmes existants de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires font partie de cet effort ; ils sont actuellement en place dans certains pays, mais pas dans d'autres, et doivent souvent être renforcés ». ⁶⁴

- ◆ L'approbation des antimicrobiens dans la production des végétaux ?



Les antimicrobiens approuvés pour la production des végétaux pourraient être transmis aux animaux ou à la chaîne alimentaire humaine ou encore avoir un impact sur l'environnement.

- ◆ La législation en matière d'UAM couvre-t-elle la cohérence entre les exigences établies et les méthodes de mesure ?
- ◆ Existe-t-il des listes nationales d'antibiotiques (par exemple, agents antimicrobiens d'importance critique, agents antimicrobiens d'importance médicale, agents antimicrobiens importants en médecine vétérinaire) ? Si tel est le cas, ces listes tiennent-elles compte des listes correspondantes établies par les organisations régionales et internationales ?



La liste de l'OIE des agents antimicrobiens importants en médecine vétérinaire est divisée en trois catégories : les agents antimicrobiens d'importance critique en médecine vétérinaire, les agents antimicrobiens très importants en médecine vétérinaire et les agents antimicrobiens importants en médecine vétérinaire (OIE 2021c). La liste est conçue en partie pour guider les pays dans l'usage responsable et prudent des agents antimicrobiens dans la production animale et aquacole.

Le groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens examine et met à jour tous les deux ans la liste de l'OMS des agents antimicrobiens d'importance critique pour la médecine humaine (OMS 2019).

⁶⁴ Antimicrobial Resistance (tableau de bord), Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/key-sectors/animal-health/en/>.

7. Conformité et mesures de contrôle

- ◆ Le pays dispose-t-il d'une loi spécifique sur le contrôle officiel par l'État du respect de la législation en matière de médecine vétérinaire ou les mesures de contrôle sont-elles intégrées dans différentes lois connexes ?



La vérification du respect des exigences légales par le biais de contrôles est essentielle pour garantir la réalisation des objectifs de la politique en matière d'UAM. Par conséquent, l'AC devrait avoir le pouvoir d'effectuer des contrôles officiels à tous les stades de la production, de la distribution et de l'utilisation de médicaments vétérinaires, d'aliments pour animaux, de produits alimentaires, de pesticides, de fongicides, d'engrais, etc.

- ◆ Quelle est l'AC chargée d'effectuer les contrôles officiels ?
- ◆ Les contrôles officiels sont-ils effectués en fonction de procédures documentées afin de garantir leur réalisation uniforme ? Les procédures sont-elles à jour ?
- ◆ Les contrôles officiels sont-ils appliqués avec la même attention aux exportations, aux marchés intérieurs et aux importations ?
- ◆ Quelles sont les méthodes et techniques de contrôle officiel utilisés (par exemple, le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'inspection, l'échantillonnage, l'analyse, etc.). Précisez le champ d'application, l'objectif et les sources de données du suivi et de la surveillance.
- ◆ Les procédures opérationnelles standard prévoient-elles des instructions étape par étape sur la manière d'effectuer un contrôle officiel ?
- ◆ Quelles sont les mesures prises par les AC en cas de non-conformité ?



Ces actions peuvent comprendre les mesures suivantes : la suspension ou le retrait de l'autorisation de distribution en gros des médicaments vétérinaires, le retrait des importateurs, fabricants et distributeurs de la base de données sur la fabrication et la distribution en gros, ainsi que la surveillance et, si nécessaire, le rappel, le retrait ou la destruction des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires, etc.

- ◆ Quelles sont les sanctions prévues en cas de non-respect des exigences réglementaires (sanctions financières ou autres) ? Les sanctions sont-elles efficaces, proportionnées et dissuasives ? Comment l'application cohérente des sanctions est-elle assurée ?

8. Évaluation du renforcement des capacités nationales

Le renforcement des capacités est un élément clé qui garantit le bon fonctionnement des politiques et des programmes nationaux en matière d'UAM. Les réponses aux questions suivantes permettront d'évaluer cette capacité.

- ◆ Les dotations budgétaires de l'État pour la mise en œuvre des programmes et politiques en matière d'UAM et de RAM sont-elles suffisantes ?
- ◆ Existe-t-il un mécanisme de coordination entre les autorités gouvernementales chargées des soins de santé et les établissements de médecine vétérinaire ?
- ◆ Dans quelle mesure les laboratoires sont-ils prêts à produire des données et des métadonnées de haute qualité sur la RAM et les résidus d'antimicrobiens ?



De nombreux outils peuvent aider à évaluer les capacités des laboratoires nationaux en matière de RAM. Par exemple, la FAO a mis au point l'outil d'évaluation des laboratoires et des systèmes de surveillance de la RAM, qui est utilisé par de nombreux pays et laboratoires (FAO 2021). Cet outil peut être utile pour réaliser un diagnostic détaillé des laboratoires en matière de détection de la RAM. Une autre source recommandée est la boîte à outils de la Banque mondiale, intitulée Ensuring Quality to Gain Access to Global Markets, qui a été conçue pour aider les partenaires au développement et les gouvernements à évaluer et à analyser l'écosystème de l'infrastructure du contrôle de la qualité d'un pays (Kellermann 2019).

- ◆ Existe-t-il un centre national de référence désigné pour effectuer les tâches suivantes ?
 - ◆ Coordination des activités liées aux programmes de surveillance et de suivi de la résistance aux antimicrobiens
 - ◆ Coordination et collecte d'informations auprès des laboratoires participants dans le pays
 - ◆ Publication d'un rapport annuel sur la situation de la RAM dans le pays
- ◆ Si un tel centre existe, a-t-il accès aux éléments suivants ?
 - ◆ Données brutes
 - ◆ Résultats complets des activités d'assurance qualité et d'étalonnage inter-laboratoires
 - ◆ Résultats des essais d'aptitude inter-laboratoires
 - ◆ Informations sur la structure du système de surveillance ou de suivi
 - ◆ Informations sur les méthodes de laboratoire sélectionnées
- ◆ Existe-t-il des programmes nationaux de formation à l'UAM et à la RAM pour les inspecteurs officiels, les opérateurs économiques, etc.
- ◆ Le pays utilise-t-il des mécanismes internationaux pour améliorer les capacités en matière d'UAM ?



« L'OIE s'est engagée à soutenir les services vétérinaires des pays membres afin de renforcer leurs capacités, d'élaborer et de mettre en œuvre des plans d'action nationaux pour lutter contre la RAM, de réglementer et de promouvoir l'utilisation prudente des agents antimicrobiens, et de mettre en œuvre le suivi et la surveillance » (OIE 2016, 9).

« La FAO aide les pays à mettre en place et à consolider la surveillance de la résistance aux agents antimicrobiens et les capacités des laboratoires. Ce soutien aide les pays à produire, collecter et analyser des données épidémiologiques de qualité dans le cadre des systèmes nationaux de surveillance de la RAM dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture et à interpréter les résultats dans les différents secteurs ». ⁶⁵

- ◆ Quel est l'état de préparation des AC en ce qui concerne l'exécution correcte du contrôle officiel, en particulier le suivi et la surveillance ? Le nombre d'inspecteurs formés est-il suffisant ? Les procédures sont-elles documentées, y compris les procédures opérationnelles standard ? L'équipement technique approprié est-il disponible ?
- ◆ Les politiques et législations nationales en matière d'UAM sont-elles reconnues par les partenaires commerciaux ? Si tel est le cas, donnez des exemples et indiquez les sources d'information.
- ◆ Quel est le niveau de préparation des opérateurs économiques pour se conformer aux exigences nationales (préparation technique, compétence du personnel, etc.) ?
- ◆ Existe-t-il des programmes nationaux de sensibilisation à l'UAM et à la RAM ? Si tel est le cas, quel est leur champ d'application (sensibilisation à la RAM, hygiène, assainissement, utilisation optimale des antibiotiques et de la vaccination, etc.)

⁶⁵ " Surveillance and Monitoring", Résistance aux antimicrobiens (tableau de bord), Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/key-sectors/surveillance-and-monitoring/en/>.

Références

- FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). 2021. «The FAO Action Plan on Antimicrobial Resistance 2021–2025: Supporting Innovation and Resilience in Food and Agriculture Sectors». FAO, Rome.
- FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OMS (Organisation mondiale de la santé). 2021. «Code of Practice to Minimize and Contain Foodborne Antimicrobial Resistance». Document du Codex Alimentarius CXC 61-2005, rév. 2021, Rome, FAO.
- Fraser, David, R. M. Kharb, Cheryl M. E. McCrindle, Joy Mench, Mateus J. R. Paranhos da Costa, Kittipong Promchan, Albert Sundrum, Peter Thornber, Paul Whittington et Wei Song. 2009. «Capacity Building to Implement Good Animal Welfare Practices: Report of the FAO Expert Meeting», Siècle social de la FAO (Rome), 30 septembre – 3 octobre 2008. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome. <https://www.fao.org/3/io483e/io483e00.pdf>.
- IFC (International Finance Corporation). 2014. «Improving Animal Welfare in Livestock Operations.» Note sur les bonnes pratiques (décembre), IFC, Washington, DC. https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/topics_ext_content/ifc_external_corporate_site/sustainability-at-ifc/publications/publications_gpn_animalwelfare_2014.
- Kellermann, Martin. 2019. *Ensuring Quality to Gain Access to Global Markets: A Reform Toolkit*. International Development in Practice Series. Berlin : Physikalisch-Technische Bundesanstalt ; Washington, DC : Banque mondiale. <https://thedocs.worldbank.org/en/doc/249621553265195570-0090022019/original/FullQIToolkitReport.pdf>.
- OIE (Organisation mondiale de la santé animale). 2015. «Antimicrobial Resistance.» Fiche d'information, OIE, Paris. <https://www.oie.int/app/uploads/2021/03/antibio-en.pdf>.
- OIE (Organisation mondiale de la santé animale). 2016. «The OIE Strategy on Antimicrobial Resistance and the Prudent Use of Antimicrobials.» Novembre, OIE, Paris. <https://www.oie.int/app/uploads/2021/03/en-oie-amrstrategy.pdf>.
- OIE (Organisation mondiale de la santé animale). 2021a. *Aquatic Animal Health Code*, 23e éd. Paris : OIE. <https://www.oie.int/en/what-we-do/standards/codes-and-manuals/aquatic-code-online-access/>.
- OIE (Organisation mondiale de la santé animale). 2021b. *General Provisions*. Vol. 1 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres*, 29e éd. Paris : OIE.
- OIE (Organisation mondiale de la santé animale). 2021c. «OIE List of Antimicrobial Agents of Veterinary Importance.» Juin, OIE, Paris. <https://www.oie.int/app/uploads/2021/06/a-oie-list-antimicrobials-june2021.pdf>.
- OMS (Organisation mondiale de la santé). 2015. «Global Action Plan on Antimicrobial Resistance.» OMS, Genève.
- OMS (Organisation mondiale de la santé). 2019. «Critically Important Antimicrobials for Human Medicine», 6e révision. Groupe consultatif sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens, OMS, Genève.
- OMS (Organisation mondiale de la santé), FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OIE (Organisation mondiale de la santé animale). 2019. *Taking a Multisectoral One Health Approach: A Tripartite Guide to Addressing Zoonotic Diseases in Countries*. Genève : OMS ; Rome : FAO ; Paris : OIE. <https://www.fao.org/3/ca2942en/CA2942EN.pdf>.
- OMS (Organisation mondiale de la santé), FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et OIE (Organisation mondiale de la santé animale). 2021. «Monitoring Global Progress on Antimicrobial Resistance: Tripartite AMR Country Self-Assessment Survey (TrACSS) 2019–2020; Global Analysis Report.» OMS, Genève ; FAO, Rome ; OIE, Paris.

