

Extrait du Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire juillet 2011 **pages 18 et 19/29**

Les obstacles réglementaires

Le "Paquet hygiène", composé de plusieurs textes adoptés par l'Union européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène auparavant dispersées dans 18 directives communautaires. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire y compris ceux de l'alimentation animale et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

La législation alimentaire européenne a été refondue à la suite de crises sanitaires. Elle trouve son origine dans le livre blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire⁵¹. De nouvelles règles (responsabilité des opérateurs, traçabilité) sont entrées en vigueur le 1er janvier 2005 et la nouvelle réglementation relative à l'hygiène des aliments est entrée en application le 1er janvier 2006.

Le « Paquet hygiène » englobe donc l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'au consommateur, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution. Cette réglementation est composée de six règlements principaux et de deux directives :

- Règlement n°178/2002 du 28 janvier 2002⁵²
- Directive 2002/99/CE du 16 décembre 2002⁵³
- Règlement n° 852/2004 du 29 avril 2004⁵⁴
- Directive 2004/41/CE du 21 avril 2004⁵⁵
- Règlement n° 853/2004 du 29 avril 2004⁵⁶
- Règlement n° 854/2004 du 29 avril 2004⁵⁷
- Règlement n° 882/2004 du 29 avril 2004⁵⁸
- Règlement n° 183/2005 du 12 janvier 2005⁵⁹

L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique de « nouvelle approche » apparue

en 1993 : la réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels, tout en leur laissant une certaine latitude sur les moyens. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP⁶⁰ est généralisée (hormis pour la production primaire) et le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène⁶¹ est fortement encouragé. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation.

Le règlement (CE) n°178/2002, également appelé « *Food Law* », constitue le socle de la sécurité sanitaire des aliments. Son champ d'application couvre les denrées alimentaires et l'alimentation animale.

- Ce texte instaure l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments), qui est l'équivalent européen de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire), et le réseau d'alerte rapide européen.
- Il fixe un certain nombre de grands principes (principe de recours à l'analyse des risques par les autorités compétentes, principe de précaution, principe de transparence, principe d'innocuité...), et définit des obligations spécifiques aux professionnels : obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle.

Le secteur alimentaire doit prendre des mesures d'hygiène spécifiques :

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés aux différents règlements mentionnés ci-dessus ;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires ;
- d) maintien de la chaîne du froid ;
- e) prélèvement d'échantillons et analyses.

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- e) établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Le choix des températures réglementaires de conservation de chaque denrée est basé sur des critères précis et spécifiques de chaque grande famille de produits.

L'institut national de veille sanitaire relève qu'entre 2006 et 2008, 3 127 foyers de toxiinfections Alimentaires collectives (Tiac) ont été déclarés aux autorités sanitaires en France⁶². Elles concernaient 33 404 malades dont 2 302 ont été hospitalisés et 15 sont décédés. Dans 26,5% de ces foyers, un agent pathogène a été isolé dans des échantillons humains ou alimentaires. De nombreux progrès ont été faits au niveau de la production, de la transformation et de la distribution, et la majorité des problèmes surviennent au niveau du consommateur en raison d'une méconnaissance des produits, des précautions particulières, et des règles d'hygiène de base, ainsi que d'une mauvaise gestion du réfrigérateur. La réglementation sanitaire est une forte contrainte, mais elle permet de répondre à la première priorité en la matière : la sécurité du consommateur.

Les **services d'inspection sanitaire vétérinaire et phytosanitaire** français sont chargés des modalités de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. La profession connaît une grande inquiétude en raison du remplacement d'un seul vétérinaire sur trois ces dernières années. La Grande-Bretagne, qui ne fonctionne pas sur le même modèle (privatisation du secteur de l'inspection), a fait appel aux vétérinaires français lors de la crise de l'ESB.

51 http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_fr.pdf

52 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:FR:PDF>

53 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:018:0011:0020:FR:PDF>

54 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0083:0127:FR:PDF>

55 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:195:0012:0015:FR:PDF>

56 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF>

57 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0083:0127:FR:PDF>

58 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:FR:PDF>

59 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_035/l_03520050208fr00010022.pdf

60 « Hazard Analysis Critical Control Point », soit « Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise » est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).

61 Liste des guides publiés : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/tableau_des_guides_francais_publics_-_avril11.pdf