

L'APPORT DE NUTRIMENTS SAINS, IMPERATIF INHERENT A UNE INGESTION RAISONNABLE

47. La sécurité sanitaire des aliments : un droit absolu des mangeurs - Si le mangeur doit ingérer des nutriments, encore faut-il que ces derniers soient sains.

D'ailleurs cette qualité hygiénique, « enjeu majeur »²⁸² pour reprendre les termes du Conseil Economique et Social, est incontestablement un droit absolu des consommateurs.

Le règlement *Food Law* qui vise à assurer la sécurité des denrées alimentaires dispose à cet égard dans son article 14.1 qu'« aucune denrée alimentaire ne pourra être mise sur le marché si elle dangereuse », faisant ainsi écho à la directive 2001/95/CE du décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits²⁸³ qui mentionne dans son article 3.1 que « les producteurs sont tenus de ne mettre sur le marché que des produits sûrs ».

C'est donc tout logiquement que nous ne pouvons que rejeter toutes les affections « réhivitoires » dont le produit nutritif mis sur le marché peut encore faire l'objet de nos jours (§1).

Un produit qui bénéficie d'une présomption de sûreté dès lors qu'il est conforme aux « dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions »²⁸⁴ ou en l'absence de dispositions communautaires spécifiques dès lors qu'il est conforme aux « dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale de l'État membre sur le territoire duquel il est commercialisé, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30 »²⁸⁵ relatifs à la libre circulation des marchandises.

282 Conseil Economique et Social, *La sécurité sanitaire des aliments : un enjeu majeur*, op. cit.

283 - JOCE n°L11, 15 janvier 2002, pp. 4-17

- De même notre article L.221-1 du C. conso. n'institue-t-il pas à la charge des professionnels une obligation générale de sécurité des produits en disposant que « les produits et les services doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre » ?

- V. sur la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre : GHESTIN J., L'application en France de la directive sur la responsabilité du fait des produits défectueux après l'adoption de la loi n°98-389 du 19 mai 1998, *JCP Ed. G.*, 1998, pp. 1201-1211

284 Article 14.7 du règlement *Food Law*

285 Article 14.9 du règlement *Food Law*

Mais une présomption qui est bien évidemment réfragable²⁸⁶, le mangeur devant pouvoir être à même d'ingérer sereinement un aliment dont la dangerosité n'a pas été démontrée et/ou dont les suspicions dont il peut faire l'objet n'ont pas été considérées comme les sources d'un risque sanitaire suffisamment intolérable pour justifier l'interdiction (ne serait-ce que temporelle) de son ingestion (§2).

§1 . UNE INGESTION SAINTE

48. Les produits non comestibles par nature - Certains produits sont en eux-mêmes non comestibles comme les champignons vénéneux qui peuvent être mortels à l'image de l'amanite phalloïde, printanière ou vireuse²⁸⁷, ou comme les baies sauvages à l'image des fruits de la « *Belladone* »²⁸⁸ ou de la « *Douce-Amère* »²⁸⁹ qui sont fortement toxiques. Tous ces produits (loin d'avoir été énumérés exhaustivement)²⁹⁰ présentent des risques sanitaires qui font partie de leur nature même, et qui rendent leur ingestion déraisonnable et leur mise sur le marché inconcevable²⁹¹.

286 Au demeurant le règlement *Food Law* dispose dans son article 14.8 que « la conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse ».

287 Appelée calice de la mort, l'amanite phalloïde (qui a un goût agréable, qui ressemble qui plus est à des champignons pourtant comestibles comme le « *Volvariella volvacea* » souvent utilisé dans la cuisine asiatique), est mortelle 6 à 16 jours après son ingestion, seulement 30 grammes de ce champignon vénéneux entraînant une destruction immédiate du foie... comme ont pu le constater le Pape Clément VII ou bien encore l'empereur romain Charles VI.

288 Si son ingestion peut provoquer de « simples » rougeurs de la face, des faiblesses musculaires, voire des hallucinations et délires, elle peut tout autant provoquer une paralysie des voies respiratoires entraînant la mort.

289 Irritation du tube digestif, vomissements, diarrhées, hyperthermie, sécheresse des muqueuses, crampes musculaires, tachycardie, délires, convulsions, coma avec troubles cardio-vasculaires et dépression respiratoire,... : tels sont les effets possibles de l'ingestion des baies vertes, la consommation de seulement une dizaine de ces baies étant mortelle chez l'enfant.

290 • Tel est notamment le cas de l'ergot de seigle.

• « *Automne 943, une « peste alimentaire » s'abat sur la région de Limoges. Un peu partout, au cours de leur repas, des hommes et des femmes hurlent de brûlure, se débattent et, les yeux exorbités, s'effondrent. Leur cadavre prend la couleur du démon : noir comme la mie du pain qu'ils consommaient. Que faire si le pain est maudit ? Le peuple se signe, se jette au pied des autels, invoque Sainte-Geneviève et Sainte Gertrude-de-Nivelles protectrices des céréales. Quand, enfin, la maladie recule, on dénombre plus de 40 000 victimes. De temps à autre, ici ou là, resurgit le « malin ». Il finira par être identifié, c'est l'ergot de seigle. Ce cryptogame (*champignon Claviceps purpurea*) développe dans l'épi deux substances mortelles provoquant des ravages spectaculaires du fait d'une action directe sur le système nerveux. Au début, ce mal terrifiant rappelle l'épilepsie avec des convulsions, des hallucinations ; ensuite, les membres noircissent, se gangrènent, pourrissent et... tombent. Les derniers rebondissements européens du « mal des ardents » s'enregistrent en Lorraine en 1816 ».* - BRANLARD J-P., Patrimoine culinaire de la France : propos juridiques, critiques, ironiques et quelque peu polémiques, OQ, mars 2009

291 Pour sa part le fugu ou « poisson-lune » est un cas bien spécifique. Ce poisson ingère en effet de la tétrodontoxine présente dans les algues rouges, tétrodontoxine qui est hautement toxique et souvent mortelle. Si ce n'est qu'une préparation culinaire peut le rendre comestible. C'est ainsi que les restaurateurs doivent pour pouvoir le préparer, avoir une licence accordée par l'Etat, les cuisiniers devant ôter de ce poisson « poison » le foie, les intestins et les gonades pour le proposer à des clients auxquels il est généralement demandé de signer une décharge de responsabilité.

49. Les produits non comestibles par contamination : une « lutte » juridique intensive - Mais cette absence de sécurité sanitaire peut tout autant concerner des produits par essence sains²⁹².

Certes tout est mis en œuvre juridiquement afin d'endiguer ces atteintes, le règlement (CE) n°178/2002 en étant la preuve majeure. D'autant plus qu'il a entraîné l'élaboration d'un « paquet hygiène » visant à favoriser une plus grande effectivité des dispositions en matière d'hygiène alimentaire, de « la fourche à la fourchette », de « l'étable à la table », du « champ à l'assiette » pour reprendre les formules consacrées.

Que ce soit le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires²⁹³, le règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale²⁹⁴, ou le règlement (CE) n°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation de contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine²⁹⁵, tous participent à un système complet et efficace²⁹⁶ : il en ressort effectivement que l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire de la production primaire jusqu'au distributeur final (élevage, culture, récolte, chasse, pêche, traite, abattage, transformation alimentaire, transport, métiers de bouches, distribution par grossistes ou détaillants,...), doit prendre les mesures adéquates pour garantir le caractère propre à la consommation humaine des denrées compte tenu de l'utilisation qui en est prévue.

Et c'est dans ce cadre que le respect de mesures d'hygiène générale et spécifique (maintien de la

292 V. Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, *Glossaire sur l'hygiène des aliments*, avril 2004, 39 p. [En ligne] Disponible sur : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/paquet-hygiene>

293 JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp.1-54

294 JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp. 55-205

295 JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp. 206-319

296 • Font également partie du paquet hygiène (qui a remplacé « la bagatelle » de 17 directives), tout en ne concernant pas à proprement les aliments destinés à la consommation humaine, le règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (JOCE n°L165, 30 avril 2004, pp. 1-141) et le règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOCE n°L35, 8 février 2005, pp. 1-22). Deux directives viennent également s'ajouter à ces six règlements, à savoir la directive 2002/99/CE du 12 décembre fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JOCE n°L18, 23 janvier 2003, pp. 11-20), ainsi que la directive 2004/41/CE du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil (JOCE n°L157 du 30 avril 2004, pp. 33-44).

• V. sur le « paquet hygiène » :

DELOMEZ X., *Le paquet hygiène : nouvel emballage de l'agrément sanitaire*, OQ, octobre 2004

SOROSTE A., *Paquet hygiène : des mesures complémentaires ont été adoptées au niveau communautaire (1ère et 2ème partie)*, OQ, janvier-février 2006

chaîne du froid, prélèvement d'échantillons à analyser,...), la mise en place de la méthode HACCP²⁹⁷ (si ce n'est pour la production primaire), l'élaboration et l'application de guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) validés par les pouvoirs publics²⁹⁸, constituent des pratiques préventives ayant une efficacité plus qu'indéniable.

50. Des contaminations physiques - Néanmoins elles ne sont pas infaillibles, sans compter que parfois elles ne sont tout simplement pas respectées²⁹⁹.

Et le produit peut être « victime » de contaminations physiques causées par des débris de verre (éclairage, vitres, conditionnements du produit) ou bien encore par des pierres, os, insectes, bois, cheveux, bijoux, pansements, mégots de cigarette,... : tant de possibilités qui sont négatives pour l'image de marque du fabricant, qui sont extrêmement rares compte tenu des mesures de détections des corps étrangers dans les produits alimentaires³⁰⁰, et qui rendent le produit non sain et impropre à la consommation.

D'ailleurs le règlement *Food Law*³⁰¹ mentionne dans son article 14.5 que les contaminations d'origine externe doivent être considérées comme inacceptables pour le mangeur.

Tandis que le règlement (CE) n°854/2004 vient confirmer cette disposition puisqu'il souligne dans son chapitre cinquième que les « *viandes doivent être déclarés impropres à la consommation humaine si*

297 ▪ Introduite par la directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE n°L 175, 19 juillet 1993, pp. 1 et s.) la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) vise à maîtriser la sécurité sanitaire, au travers de l'application de 7 principes qui consistent à : « 1 - identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ; 2 - 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 ; 3 - 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 ; 4 - établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ; 5 - établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ; 6 - établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1 à 5 ; 7 - 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 au point 6 ». - Article 5.2 du règlement (CE) n°852/2004.

▪ V. sur la méthode HACCP : <<http://www.haccp-guide.fr>>

298 ▪ Selon le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, « *un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) est un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur* ».

[En ligne] Disponible sur : <<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/guides-bonnes-pratiques>>

▪ Parmi ces guides publiés au JORF, nous pouvons trouver par exemple l'existence le guide sur les poissons fumés et/ou salés et/ou marinés (référence 5934) publié en octobre 2008, et élaboré par la Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes (CITPPM) et le Syndicat Saumon et Truite Fumés (SSTF).

▪ V. sur tous les guides validés par les pouvoirs publics : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/guides-bonnes-pratiques/guides-bonnes-pratiques3093/downloadFile/FichierAttache_2_f0/gbph_publics_050309.pdf?nocache=1236779819.5>

299 Un tel phénomène étant tout de même fort résiduel.

300 ▪ Il convient d'entendre par corps étrangers la présence de substances non alimentaires non incorporées volontairement.

▪ V. ZUBER F., Détection des corps étrangers dans les produits alimentaires - *Base de données Techniques de l'Ingénieur*

301 Article 14.5 du règlement *Food Law*

*elles contiennent des corps étrangers »*³⁰².

Et ce alors même que bien avant, notre réglementation nationale et plus particulièrement l'article 9 de l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires³⁰³, estimait déjà en ce sens que « *les conditions de manutention et d'entreposage des denrées alimentaires doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé* », en précisant par la même que « *toutes précautions doivent être prises pour éviter la contamination par des corps étrangers* ».

Car il faut préserver la sécurité des mangeurs, et c'est dans cette même optique que les contaminants d'ordre microbiologique **(A)** et chimique **(B)** qui constituent les deux autres catégories de dangers « guettant » les aliments, sont eux aussi prohibés.

Le produit ne peut donc être impropre à la consommation « *par putréfaction, détérioration ou décomposition* »³⁰⁴.

Et/ou il ne peut pas être préjudiciable à la santé soit en raison de son « *effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme* » sur l'organisme du mangeur mais également sur celui de sa descendance, soit en raison de ses « *effets toxiques cumulatifs probables* », soit enfin en raison de son incompatibilité avec les « *sensibilités sanitaires particulières* » du mangeur auquel il est pourtant spécifiquement destiné³⁰⁵.

Ce qui ne signifie pas forcément que si le produit fait l'objet de contaminations, celles-ci le rendent forcément inaptes à être mis sur le marché, puisqu'existent des seuils de tolérances compatibles avec l'innocuité de l'aliment.

302 Chapitre V, 1.m

303 JORF, 28 juillet 1998, pp. 11480 et s.

304 Article 14.5 du règlement *Food Law*

305 Article 14.4 du règlement *Food Law*

A . UNE INGESTION COMPATIBLE AVEC LA PRESENCE DE MICRO-ORGANISMES INFECTIEUX

51. Des effets parfois bénéfiques - Il peut arriver qu'un produit nutritif puisse tirer pleinement profit de micro-organismes ou d'interactions chimiques qui de prime abord pourraient sembler leur être néfastes. C'est notamment le cas du vin qui peut bénéficier d'une qualité organoleptique spécifique³⁰⁶ du fait de la migration alimentaire tant recherchée du fût de chêne.

Des yaourts dont les bactéries lactiques³⁰⁷ « *streptococcus thermophilus* » et « *lactobacillus bulgaricus* » sont utilisées pour leur fabrication afin d'empêcher la création d'organismes pathogènes et même afin d'améliorer les propriétés nutritionnelles de ces yaourts tant il n'est pas rare qu'ils deviennent plus riches en vitamines et minéraux suite à ce procédé.

Du Roquefort et du Bleu d'Auvergne qui tiennent leur saveur si particulière du « *penicillium roqueforti* ». De la choucroute pour laquelle les « *leuconostoc mesenteroides* » et « *leucobacillus plantarum* » entrent systématiquement dans sa préparation.

Ou bien encore du Sauterne ou du Monbazillac qui tiennent leur goût liquoreux du « *botrytis cinerea* »... Toutefois ces possibilités bénéfiques ne sont que des cas bien trop isolés, et les réactions microbiennes sont bien plus souvent synonymes d'insécurité sanitaire.

52. Des micro-organismes incompatibles à priori avec le produit alimentaire - Puisque microscopique, le micro-organisme ou microbe n'en est pas moins dévastateur.

Il peut provoquer des détériorations du goût (lait tourné, beurre rance,...), de l'odeur (attaque des protéines à l'origine d'une odeur « d'œuf pourri »), de l'aspect du produit (dégradations des sucres des fruits et légumes d'où leur ramollissement ou leur pourrissement).

Et qui plus est ce produit peut être la cause d'intoxications alimentaires sans qu'il ait subi une modification de ses aspects sensoriels et/ou visuels³⁰⁸.

Des cas de figure qui nous conduisent logiquement à le considérer comme ne pouvant être mis sur le

³⁰⁶ Une telle remarque est tout autant valable pour le « single malt whisky » dont le vieillissement doit se faire exclusivement en Ecosse pendant une durée minimale de trois ans.

³⁰⁷ V. sur les bactéries lactiques : FEILLET P., *Agriculture, industries alimentaires et biotechnologies*, in DARBON P. et ROBIN J., *Le jaillissement des biotechnologies*, Fayard, 1987, pp. 107-108

³⁰⁸ « L'air de ne rien y toucher », un produit peut présenter des risques pour la santé humaine, et ce très rapidement dans la mesure où après avoir vu le jour ses microbes connaissent une période de latence qui très rapidement laisse place à une croissance phénoménale. Et même que lorsqu'ils connaissent une phase stationnaire puis une période de décroissance, certains de ses microorganismes forment des spores au cours de leur disparition progressive, spores résistantes aux agressions extérieures qui survivent à ces bactéries et redonnent vie à des nouvelles dès lors que les conditions de leur développement sont propices.

marché parce que même si ces intoxications ou toxi-infections³⁰⁹ sont plus souvent synonymes de simples vomissements, nausées, diarrhées (en bref d'inconforts digestifs), que d'hospitalisations ou décès³¹⁰, ces atteintes microbiologiques ne peuvent être compatibles avec notre perception de la destination nutritive qui doit offrir au mangeur la possibilité d'ingérer des nutriments vitaux et favorables au bon fonctionnement de son organisme.

53. Le principe : le rejet des micro-organismes infectieux - Ne peuvent donc entrer dans le cadre de l'aliment que nous définissons les produits faisant l'objet de virus que sont par exemple les norovirus³¹¹, les rotavirus³¹², ou l'hépatite A³¹³ ; de parasites tels que le « *cryptosporidium parvum* »³¹⁴, le « *tenia saginata* » et le « *tenia solium* »³¹⁵ (vers solitaires), la « *toxoplasma gondii* »³¹⁶ (toxoplasmose) ou bien encore la « *trichinelle spirallis* »³¹⁷ (trichine) ; mais aussi de bactéries comme les « *bacillus cereus* »³¹⁸, « *brucella* »³¹⁹, « *clostridium perfringens* »³²⁰, « *clostridium botulinum* »³²¹, « *shigella* »³²², « *staphylococcus aureus* »³²³, « *yersinia enterocolitica* »³²⁴,...

309 On parle de toxi-infection, la dénomination de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) étant utilisée dès lors que deux cas similaires d'une infection ont une même origine alimentaire.

310 D'autant plus que les mangeurs ont un système immunitaire qui tend de plus en plus à les protéger contre nombre d'attaques microbiennes.

311 Période d'incubation : 24-48h / Symptôme : nausées, gêne à la déglutition, diarrhée, douleurs abdominale / Aliments les plus touchés : mollusques, crustacés, salade

312 Période d'incubation : 24-72h / Symptôme : diarrhée aiguë, fièvre, vomissements / Aliments les plus touchés : produits laitiers

313 Période d'incubation : 28 jours / Symptôme : fatigue, fièvre, perte d'appétit, troubles digestifs / Aliments les plus touchés : produits de la mer

314 Période d'incubation : 2-10 jours / Symptôme : diarrhées, perte d'appétit, nausées / Aliments les plus touchés : eau et produits laitiers

315 Période d'incubation : plusieurs semaines / Symptôme : maux de ventre, fatigue, allergie / Aliments les plus touchés : viandes de bœuf et de porc

316 Période d'incubation : 1 à 3 semaines / Symptôme : lésions oculaires du fœtus / Aliments les plus touchés : produits carnés, légumes crus

317 Période d'incubation : plusieurs jours / Symptôme : douleurs musculaires intenses, vomissements / Aliments les plus touchés : viande de porc, de sanglier, de cheval

318 Période d'incubation : 2-16 h / Symptôme : diarrhées et vomissements / Aliments les plus touchés : produits laitiers, carnés, céréaliers

319 Période d'incubation : 1-3 semaines / Symptôme : fièvre, fatigue, maux de tête / Aliments les plus touchés : produits laitiers

320 Période d'incubation : 8-24h / Symptôme : diarrhées, crampes abdominales, frissons / Aliments les plus touchés : viandes, volailles

321 Période d'incubation : 12-36h / Symptôme : vision double, paralysie, nausées, vomissements, fatigue / Aliments les plus touchés : viandes, poissons

322 Période d'incubation : 1-2 jours / Symptôme : sentiment de crise d'appendicite, fièvre, maux de ventre / Aliments les plus touchés : salades, crustacés

323 Période d'incubation : 1-6 h / Symptôme : vomissements, crampes intestinales / Aliments les plus touchés : produits laitiers, volailles

324 Période d'incubation : 1-3 jours / Symptôme : sentiment de crise d'appendicite / Aliments les plus touchés : produits laitiers, viandes

D'autant que certaines de ces bactéries sont les sources d'infection les plus fréquentes à l'image de la bactérie « *campylobacter jejuni* »³²⁵, pourtant peu connue du grand public alors qu'une intoxication alimentaire sur deux en est issue, ou de la bactérie « *salmonella* »³²⁶.

Et que d'autres sont celles qui entraînent des contaminations les plus dangereuses pour le mangeur, cette gravité caractérisant notamment « *escherichia coli* »³²⁷ et son génome O157 qui s'attache à la muqueuse intestinale en produisant la vérotoxine à l'origine de la destruction des vaisseaux sanguins du rein. Ou bien encore la « *listeria* » et plus spécialement la « *listeria monocytogenese* »³²⁸ qui peut croître à une température variant entre 0°C et 45°C, qui a une période d'incubation allant de deux jours à trois semaines, et qui tire sa source de nutriments à l'intérieur même des cellules de l'organisme (parasitisme intracellulaire) pour toucher les personnes au système immunitaire perturbé.

54. Le rejet sous condition des micro-organismes infectieux : l'existence d'un seuil de tolérance-

Si ce n'est que malgré tout, si la présence dans l'aliment de tous ces contaminants rend celui-ci généralement inacceptable à la consommation humaine, certains d'entre eux peuvent y être (en partie) acceptés puisqu'ils n'induisent pas de risque pour la santé du mangeur.

D'ailleurs si nous nous référons au règlement (CE) n°2073/2005³²⁹, nous pouvons être à mêmes de constater la mise en place de critères microbiologiques³³⁰ « *définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de*

325 ▪ Période d'incubation : 3-5 jours / Symptôme : fièvre, nausée, maux de tête, diarrhées sanguinolentes / Aliments les plus touchés : volailles, viandes, lait cru, crustacés

▪ Cette bactérie, peu résistante au froid en ce que sa croissance est bloquée au-dessous de 5°C, peut être bien plus grave et se trouver à l'origine du syndrome « Guillain-Barré », les nerfs du malade étant alors attaqués par son propre système immunitaire causant par exemple une faiblesse passagère des membres supérieurs, mais aussi une possible incapacité à respirer, une potentielle congestion pulmonaire ou des éventuels caillots de sang.

326 ▪ Période d'incubation : 12-24h / Symptôme : nausées, diarrhées, douleur abdominale, frissons,... / Aliments les plus touchés : produits laitiers, oeuf, viandes

▪ V. sur cette bactérie dont la température optimale de croissance se situe à hauteur de 35°C :

BOUVET J-M., Salmonelles et salmonelloses en France, in MOLL M. et MOLL N. (coord.), *Sécurité alimentaire du consommateur*, 2ème édition, TEC & DOC, 2002, pp. 1-34

327 ▪ Période d'incubation : 2-4 jours / Symptôme : colite hémorragique, urémie / Aliments les plus touchés : lait cru, bœuf haché, poulet

▪ V. sur cette bactérie présente habituellement dans le tube digestif humain dans quel cas elle est inoffensive : CROUSSE V., *Cliniques et épidémiologie des accidents alimentaires liés à Escherichia Coli O157 : H7*, Thèse (Médecine vétérinaire) Lyon I, 2001

328 ▪ Les aliments les plus touchés sont les produits laitiers, fruits de mer, légumes, viandes

▪ V. sur cette bactérie : RYSER E. et MARTH E., *Listeria, listeriosis and food safety*, CRC Press, 2007, 873 p.

329 Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JOCE n°L338, 22 décembre 2005, pp. 1 et s.)

330 Pour déterminer ces critères, la Commission a suivi « la directive du Codex Alimentarius relative aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) « ainsi que « les conseils du Comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique (CSMCSV) et du Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine (CSAH) ». - Considérant 18 du règlement (CE) n°2073/2005

micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ».

Une disposition qui nous démontre certes que si un lot³³¹ est contaminé la sécurité sanitaire de tous les produits le composant ne peut être toléré³³², mais aussi et surtout que cette sécurité peut être admise dès lors que ce fameux critère révisable³³³ n'est pas dépassé.

Et si ce critère consiste effectivement en une valeur nulle pour nombre de bactéries les plus risquées³³⁴, cette nullité absolue n'est pas pour autant systématique³³⁵, les tolérances admises étant bel et bien réelles.

Comme quoi « *tout est poison, rien n'est poison, tout est une question de dose* »³³⁶, tant en ce qui concerne ces contaminations microbiologiques, que celles qui sont d'origine toxique **(B)**.

331 Un lot constitue « *un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée* ». (Article 2.e du règlement (CE) n°2073/2005)

332 Le règlement *Food Law* dispose dans son article 14§6 que « *lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux* ».

333 Effectivement, selon le considérant 26 du règlement (CE) n°2073/2005, « *il conviendrait que les critères microbiologiques fixés dans le présent règlement soient réexaminés et, le cas échéant, révisés ou complétés pour tenir compte de l'évolution dans le domaine de la sécurité et de la microbiologie des denrées alimentaires. Cette évolution comprend les progrès scientifiques, technologiques et méthodologiques, l'évolution des niveaux de prévalence et de contamination, l'évolution de la population de consommateurs vulnérables ainsi que les résultats éventuels d'évaluations des risques* ».

Dans la mesure où cet aspect sera bien plus détaillé par la suite, nous ne nous attarderons pas davantage sur cette possibilité de révision, qui autant d'ores et déjà le dire est indispensable selon nous.

334 Selon l'annexe première de ce règlement, en matière de viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues, de produits à base de viande destinés à être consommés crus, de gélatine et collagène, de fromage, de beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation, de lait en poudre et lactosérum en poudre, ou bien encore de crèmes glacées, d'ovoproduits, de denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des oeufs crus, les crustacés et les mollusques cuits, les mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants, les graines germées, les fruits et légumes prédécoupés, les jus de fruits et de légumes non pasteurisés, les fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre,...., la « *Salmonella* » doit être absente dans un échantillon de 25 grammes pour tous ces produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation.

335 ▪ Toujours selon cette première annexe, la « *Listeria monocytogenes* » doit être totalement absente dans un échantillon de 25 grammes de denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et de denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales (produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation), une tolérance de 100 ufc/g (l'ufc étant une unité formant colonies permettant de dénombrer les bactéries lactiques) existant néanmoins pour les autres aliments prêts à être consommés autrement dit pour « *les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux* ».

▪ Et selon cette même source, cette tolérance est encore plus élevée pour l'histamine qui peut se trouver à hauteur de 200 milligrammes par kilogrammes dans les produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, cette dernière pouvant être présente dans les mêmes proportions dans les produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine.

336 Claude BERNARD

B . UNE INGESTION COMPATIBLE AVEC LA PRESENCE DE MOLECULES TOXIQUES

55. Des considérations transposables aux molécules toxiques - Les contaminants ne se limitent pas aux seules infections d'ordre microbiologique.

Le règlement (CEE) n°315/93³³⁷ rappelle en ce sens dans son article premier qu'un contaminant doit être considéré comme « *toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement* ».

Ce qui inclut *a fortiori* les substances sources de contamination toxicologique, qu'elles soient issues de molécules naturelles ou artificielles **(1)** ou de manière paradoxale qu'elles proviennent de moyens de lutte contre les affections dont l'aliment peut faire l'objet **(2)**, toutes étant particulièrement concernées par cette question de dose acceptable puisque si la tolérance zéro leur était appliquée, bien peu de produits nutritifs seraient considérés comme propres à être consommés.

1 . LES MOLECULES NATURELLES OU ARTIFICIELLES

56. Des molécules toxiques issues de l'activité humaine - Les risques toxiques pesant sur le produit nutritif ont des causes diverses et variées.

Ils peuvent provenir d'une activité humaine à l'origine de molécules artificielles constitutives de sources de contaminations.

Par exemple l'incinération des déchets urbains³³⁸ est à l'origine de dioxines³³⁹ qui prennent la forme

³³⁷ Règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L37, 13 février 1993, pp. 1-3)

³³⁸ A titre principal et donc non exclusif puisque cette dioxine peut tout aussi bien provenir des activités de métallurgie, de fonderie ou de sidérurgie pour ne citer qu'elles.

³³⁹ Si l'on parle communément de dioxines il convient d'être plus précis et de souligner qu'en réalité cette dénomination englobe les polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD), mais aussi d'autres familles de molécules que sont les polychlorodibenzo-furanes (PCDF) et les polychlorobiphényles (PCB).

La dioxine au singulier prend forme dans notre langage commun au travers de la 2-3-7-8-tétrachloro-dibenzo-dioxine (TCDD), faisant donc partie des PCDD, TCDD qui est la plus toxique de toutes.

d'aérosols ayant l'aptitude à se propager pour contaminer durablement l'air, le sol et l'eau³⁴⁰, mais aussi par la même les produits végétaux, les animaux, et indirectement les êtres humains qui les mangent. La dioxine soluble dans les graisses est en effet absorbée dans les tissus adipeux de ces derniers pour n'être évacuée que dans la durée puisqu'elle est insoluble dans l'eau. Une durée pendant laquelle elle désorganise le fonctionnement organique³⁴¹ du mangeur.

Pour leur part les nitrates issus des pollutions d'origine agricole et de problème d'assainissement de l'eau, ne sont pas néfastes en eux-mêmes. Mais les molécules qui en dérivent sous l'action des bactéries nitro-réductrices se trouvant dans l'eau ou dans les aliments³⁴², peuvent notamment perturber la fonction de transport d'oxygène vers les tissus humains qui est dévolue à l'hémoglobine, dans la mesure où des nitrosamines peuvent se fixer sur cette dernière.

Tandis que les éléments minéraux toxiques³⁴³ appelés communément « métaux lourds » peuvent avoir des conséquences dévastatrices sur l'organisme.

Le mercure éthylé ou méthylé absorbable dans sa quasi-totalité dans l'intestin, peut causer des dysfonctionnements des reins ou du système nerveux central par un phénomène de bio-accumulation de la chaîne alimentaire³⁴⁴.

Le cadmium qui a pour origine principale les engrais phosphatés³⁴⁵ peut se concentrer dans les reins du mangeur en lui provoquant des troubles gastriques voire même de manière extrême une insuffisance rénale.

Quant au plomb, il constitue une source d'atteintes de la moelle osseuse voire de saturnisme et donc d'atteintes neurologiques, et ce qu'il provienne de la pollution atmosphérique, ou du sol dans la mesure où il est un composant naturel de l'écorce terrestre.

340 Durablement car cette dioxine au faible degré de biodégradabilité, ne peut être détruite qu'à des températures extrêmes (au-delà de 800°C).

341 Touchant essentiellement les produits riches en graisse comme les produits laitiers, la viande et le poisson, l'ingestion de produits contaminés par la dioxine peut prendre diverses formes en allant de simples lésions passagères sur la peau en passant par des problèmes hormonaux (problèmes de fertilité), la dioxine pouvant également être fortement cancérigène (notamment des poumons), le Centre International de Recherche sur le Cancer l'ayant d'ailleurs classée comme telle.

342 Les sources alimentaires susceptibles de causer de tels problèmes sont essentiellement (et là encore non exclusivement) les légumes, les charcuteries et l'eau potable.

343 Toxicité en totale opposition avec le caractère indispensable pour le corps humain des oligo-éléments.

344 Bio-accumulation ? Effectivement, présents dans l'environnement sous forme de traces ce mercure peut se retrouver par exemple chez les poissons qui se nourrissent de poissons plus petits, eux-mêmes se nourrissant de zooplanctons, chaîne alimentaire à l'origine de l'accumulation de mercure.

345 Le cadmium se trouve notamment dans les fruits de mer, les rognons, le foie et les fruits et légumes.

57. Des molécules toxiques issues de réactions naturelles - Puisque ce n'est pas parce qu'une réaction est naturelle qu'elle ne peut pas être toxique.

En témoigne les mycotoxines³⁴⁶ produites par des champignons qui ont la capacité de se développer sur les produits agricoles sans aucun signe précurseur³⁴⁷, en atteignant de la sorte de multiples fonctions organiques dans des doses élevées, ou en étant cancérigènes dès lors qu'elles sont ingérées à des doses moindres mais plus fréquentes

Ainsi issues de l'« *Aspergillus flavus* » présent essentiellement dans le maïs, de l'« *Aspergillus parasiticus* » et « *nomius* »³⁴⁸ présents notamment dans l'arachide, les aflatoxines B1, B2, M1, G1 et G2 peuvent provoquer des intoxications aiguës radicales.

Ou être causes de cancers en cas d'intoxications chroniques à l'image de l'aflatoxine B1 qui est la plus toxique de toute : consommée par les vaches laitières, elle se trouve dans les produits laitiers destinés à la consommation humaine, certes sous forme d'aflatoxine M1 qui est moins dangereuse mais qui se concentre aisément dans le corps en ce qu'elle résiste aux traitements actuels de conservation et de transformation alimentaire.

Résultants du « *Fusarium moniliforme* » et du « *Fusarium proliferatum* », les fumonisines (B1, B2 et B3) que l'on trouve dans les graminées et notamment dans le maïs visuellement sain affectent pour leur part³⁴⁹ l'œsophage du mangeur.

Et sont tout aussi néfastes à leur manière³⁵⁰ pour l'organisme les ochratoxines et plus particulièrement l'ochratoxine A issue d'« *Aspergillus ochraceus* » et « *Penicillium verrucosum* » qui touchent les céréales et légumineuses ; la zéaralénone qui se propage par le biais du « *Fusarium graminearum* »

346 V. ADRIAN J., POTUS J., FRANGNE R., *La science alimentaire de A à Z*, 3ème édition, TEC & DOC, 2003, pp. 346-347 ; sur les aflatoxines : pp. 21-22 ; sur la fumonisine : p. 216 ; sur l'ochratoxine : p. 362 ; sur la patuline : p. 386 ; sur le trichotécène : p. 513

347 Ces champignons sont d'autant plus « soumois » qu'une mycotoxine peut provenir de plusieurs champignons, qu'un même champignon peut provoquer plusieurs mycotoxines, et qu'un champignon pourtant source possible de mycotoxine peut se trouver dans le produit agricole sans en créer.

348 Micro-organismes croissant à une température comprise entre 6 et 50°C.

349 Malgré leur indice de digestibilité inférieur à 4%.

350 ▪ L'ochratoxine se manifeste au travers d'hémorragies ou de diarrhée en cas d'infection importante, ou de lésions rénales en cas d'infections chroniques.

▪ La zéaralène poserait des problèmes de reproduction.

▪ Les trichothécènes de catégorie A auraient des effets immunodépresseurs et cancérigènes (notamment chez la toxine T-2 de loin la plus toxique), tandis que ceux de la catégorie B seraient source de problèmes gastriques et de troubles du système nerveux.

▪ La patuline entraîne quant à elle des lésions congestive pulmonaire, rénale, pouvant même aller jusqu'à provoquer des problèmes neurologiques.

dans le maïs ; les trichothécènes de catégories A (toxine T-2, toxine HT-2, diacétoxyscirpenol) ou B (déoxynivalénol, fusarénone, nivalénol, déoxynivalénol acétylé) élaborés par le « *Fusarium culmorum* » essentiellement dans le blé et l'orge ; la patuline (non détectable au goût ou à l'odorat) qui est produite particulièrement dans les grains par l'« *Aspergillus clavatus* », dans les pommes par le « *Penicillium expansum* », et dans les jus de fruits par les « *Byssoschlamys nivea et fulva* ».

58. « Il m'a fait trop de bien pour en dire du mal, il m'a fait trop de mal pour en dire du bien »³⁵¹ - Mais qu'elles soient naturelles ou issues de l'activité humaine, finalement l'origine de ces molécules n'est guère primordiale d'un point de vue juridique puisqu'elles font l'objet de seuils d'acceptabilité qui sont tous régis par le règlement (CE) n°1881/2006³⁵².

A l'exception néanmoins des sources d'intoxications chimiques qui sont paradoxalement issues de moyens humains visant justement à lutter contre elles ou contre les contaminations microbiologiques, puisque ces pesticides pour ne pas les citer sont soumis à un dispositif juridique bien spécifique (2).

2 . LES MOLECULES ISSUES DES MOYENS DE LUTTE CONTRE LES CONTAMINANTS

59. Des produits phytopharmaceutiques - Les pesticides constituent une appellation générique englobant tous les produits et substances ayant vocation à éliminer les organismes nuisibles³⁵³.

351 Pierre CORNEILLE

352 • Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L364, 20 décembre 2006, pp. 5-24)

• Dans son annexe, ce règlement fixe les teneurs maximales admissibles pour quelques denrées alimentaires étant les plus sujettes à intoxication.

Aussi retrouvons nous des limites portant sur :

- les nitrates (section 1)
- sur les mycotoxines (section 2) et plus particulièrement les aflatoxines (avec des limites portant sur l'aflatoxine B1, sur l'aflatoxine M1, et sur la somme des aflatoxines B1,B2, G1 et G2), sur l'ochratoxine A, sur la somme des ochratoxines B1 et B2, sur la patuline, sur la zéaralénone sur le déoxynivalénol (trichothécène de catégorie B), sur les toxines T-2 et HT-2 (trichothécène de catégorie A)
- les métaux lourds (section 3) à savoir le plomb, le cadmium, le mercure, l'étain inorganique
- le 3-monochloro-propane-1 et le 2-diol (3-MCPD), autrement dit les MPCD « libres » qui sont des contaminants présents dans les aliments chauffés (ex : croûte de pain, sauces de soja), contaminants qui vont se former à l'occasion de l'étape de désodorisation du processus de raffinage (section 4)
- les dioxines et PCB (section 5) avec des limites pour la somme des PCDD et des PCDF, et des limites pour la somme des PCDD, des PCDF et des PCB
- les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) au travers du benzopyrène (section 6).

353 • Son étymologie ne prête guère à confusion en ce que le terme de pesticide est issu de la combinaison du terme latin « pestis » signifiant le fléau, et du verbe latin « cadere » signifiant tuer.

• Selon l'article 2.8 de la directive 91/414/CEE du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, ces organismes nuisibles sont « les ennemis des végétaux ou des produits végétaux appartenant au règne animal ou végétal, ainsi que les virus, bactéries et mycoplasmes ou autres agents pathogènes ».

Concrètement ces pesticides peuvent constituer soit des biocides³⁵⁴ utilisés dans les secteurs non alimentaires à l'instar des substances actives servant à conserver le bois ou à fabriquer des désinfectants ménagers. Soit des produits phytopharmaceutiques³⁵⁵ comme les fongicides qui visent à éliminer les champignons infectieux des végétaux et des produits végétaux³⁵⁶, comme les insecticides qui ont pour fonction de tuer les insectes, leurs larves et leurs œufs, et comme les herbicides mais aussi les parasitocides qui tendent tous les deux à détruire les parasites.

Tous ont pour point commun d'être constitués de substance(s) active(s)³⁵⁷ provoquant l'effet toxique, de diluant visant à en abaisser la concentration (huiles végétales pour les pesticides liquides, argile ou talc pour les pesticides solides), et de surfactant visant à faciliter sa pénétration dans l'organisme-cible.

Et d'être soumis de ce fait à une AMM, afin de s'assurer de leur absence de dangerosité.

Car cette autorisation a pour rôle de vérifier si ce produit phytopharmaceutique est « *suffisamment efficace, n'a aucun effet inacceptable sur les végétaux ou les produits végétaux, ne provoque pas des souffrances et des douleurs inacceptables chez les vertébrés à combattre, n'a pas d'influence inacceptable sur l'environnement, compte tenu particulièrement (...) de son sort et sa dissémination dans l'environnement* ».

Et surtout s'il « *n'a pas d'effet nocif direct ou indirect sur la santé humaine ou animale (par exemple par*

354 V. sur les biocides et la réglementation leur étant applicable : Directive 98/8/CE du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides (JOCE n°L123, 24 avril 1998, pp. 1-63)

355 ▪ Selon l'article 2.1 de la directive 91/414/CEE, constituent des produits phytopharmaceutiques « *les substances actives et les préparations contenant une ou plusieurs substances actives qui sont présentées sous la forme dans laquelle elles sont livrées à l'utilisateur et qui sont destinées à : protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou à prévenir leur action ; exercer une action sur les processus vitaux des végétaux, pour autant qu'il ne s'agisse pas de substances nutritives (par exemple, les régulateurs de croissance) ; assurer la conservation des produits végétaux, pour autant que ces substances ou produits ne fassent pas l'objet de dispositions particulières du Conseil ou de la Commission concernant les agents conservateurs ; détruire les végétaux indésirables ; détruire les parties de végétaux, freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux* ».

▪ Il existerait quelques 100 000 pesticides autorisés à la vente à travers le monde, tous issus de près de 900 matières actives riches d'une quinzaine d'unités supplémentaires chaque année.

▪ Ces pesticides font l'objet de formulations préétablies suivant un code international, si bien que parmi les présentations solubles, le code WP désigne les poudres mouillables, WG les granulés à disperser, MG les microgranulés, tandis que parmi les présentations liquides, le code SL va s'appliquer aux concentrés solubles, SC aux suspensions concentrées (c'est-à-dire insolubles dans l'eau), EC aux concentrées émulsionnables, EW à ceux étant concentrés. - Source : Ibid.

▪ Au niveau de l'UE, les produits phytopharmaceutiques (PPP) utilisés sont à 43% des fongicides, à 36% des herbicides, à 12% des pesticides, et donc à 9% des autres PPP. - Source : Communication de la Commission au Conseil, au Parlement européen et au Comité économique et social : *Vers une stratégie thématique concernant l'utilisation durable des pesticides*, 1er juillet 2002, Com(2002)349 final

356 Il ressort respectivement des articles 4.6 et 4.7 de la directive 91/414/CEE que les végétaux sont des « *plantes vivantes et les parties vivantes de plantes, y compris les fruits frais et les semences* » et que les produits végétaux sont des « *produits d'origine végétale non transformés ou ayant subi une préparation simple telle que mouture, séchage ou pression* ».

357 Selon l'article 2.4 de la directive 91/414/CEE ces substances actives sont les « *substances ou micro-organismes, y compris les virus exerçant une action générale ou spécifique : sur les organismes nuisibles ou sur les végétaux, parties de végétaux ou produits végétaux* ».

l'intermédiaire de l'eau potable ou des aliments destinés à la consommation humaine ou animale) »³⁵⁸.

Partant de telles exigences, un Etat membre peut accepter conformément à la procédure élaborée par la directive 91/414/CEE³⁵⁹ la mise sur le marché pour la première fois sur son territoire³⁶⁰ d'un tel produit phytopharmaceutique.

Si bien que par conséquent un produit nutritif ne peut être sain s'il est traité par des pesticides non autorisés (la présomption de sûreté d'un aliment n'étant valable qu'en cas de respect des dispositions juridiques en vigueur), ce qui inclut *de facto* un produit dont l'autorisation décennale n'a pas été renouvelée, dont l'autorisation a été annulée compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques, et les produits contenant des substances actives elles-mêmes non admises.

Puisque avant tout chose ces substances doivent être inscrites à la première annexe de la directive³⁶¹ 91/414/CEE pour qu'elles puissent être incorporées dans un produit phytopharmaceutique, substances elles aussi soumises à une autorisation décennale et pouvant être révisée à tout moment dès lors qu'il y a des raisons de penser qu'elles ne sont plus conformes aux critères³⁶².

60. Les Limites Maximales de Résidus - Néanmoins, ce n'est pas parce qu'un produit nutritif est traité avec des produits phytosanitaires légaux qu'il est pour autant sain et qu'il ne peut pas engendrer des

358 Article 4.b de la directive 91/414/CEE

359 Directive 91/414/CEE du Conseil, du 15 juillet 1991, concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (JOCE n°L230, 19 août 1991, pp. 1-32)

360 La directive a prévu un système de reconnaissance mutuelle des autorisations données par les Etats.

361 Une base de données a été mise en place par la DG Sanco, base de données reprenant toutes les substances actives autorisées, et étant révisée en cas de nouvelles autorisations données. [En ligne] Disponible sur : <http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=activesubstance.selection>

362 Ces critères sont fixés par l'article 5 de la directive 91/414/CEE selon lequel :

« 1. *Compte tenu de l'état des connaissances scientifiques et techniques, une substance active est inscrite à l'annexe I pour une période initiale ne pouvant excéder dix ans, s'il est permis d'escompter que les produits phytopharmaceutiques contenant cette substance active rempliront les conditions suivantes :*

a) leurs résidus consécutifs à une application conforme aux bonnes pratiques phytosanitaires n'ont pas d'effets nocifs sur la santé humaine ou animale ou sur les eaux souterraines ou d'influence inacceptable sur l'environnement et, dans la mesure où ils sont significatifs du point de vue toxicologique ou environnemental, peuvent être mesurés par des méthodes d'usage courant ;

b) leur utilisation consécutive à une application conforme aux bonnes pratiques phytosanitaires n'a pas d'effet nocif sur la santé humaine ou animale ou d'influence inacceptable sur l'environnement ;

2. Pour inclure une substance active à l'annexe I, il faut tenir compte tout particulièrement des éléments suivants:

a) le cas échéant, d'une dose journalière admissible (DJA) pour l'homme ;

b) d'un niveau acceptable d'exposition de l'utilisateur, si nécessaire ;

c) le cas échéant, d'une estimation de son sort et de sa dissémination dans l'environnement, ainsi que de son incidence sur les espèces non ciblées. (...)

4. L'inscription d'une substance active à l'annexe I peut être subordonnée à des exigences telles que : le degré de pureté minimal de la substance active ; la teneur maximale en certaines impuretés et la nature de celles-ci ; des restrictions résultant de l'évaluation des informations visées à l'article 6, compte tenu des conditions agricoles, phytosanitaires et environnementales, y compris climatiques, considérées ; le type de préparation ; le mode d'utilisation.

5. Sur demande, l'inscription d'une substance à l'annexe I peut être renouvelée une ou plusieurs fois pour des périodes n'excédant pas dix ans, cette inscription pouvant être révisée à tout moment s'il y a des raisons de penser que les critères visés aux paragraphes 1 et 2 ne sont plus respectés ».

dangers³⁶³ chez l'être humain mangeant ces végétaux, mangeant les animaux les ingérant mais aussi les produits issus de ces animaux comme le miel des abeilles.

Parce que ces produits chimiques laissent systématiquement des résidus³⁶⁴ sur le végétal ou le produit végétal, résidus qui sont plus ou moins importants suivant le dosage et la fréquence d'utilisation.

Mais à nouveau, la sécurité sanitaire n'est pas synonyme d'absence totale de toutes traces puisque sont mises en place par le règlement (CE) n°396/2005³⁶⁵ des limites maximales résiduelles (ci-après LMR) en pesticides qui portent sur tous les aliments³⁶⁶ à l'exception des produits destinés à la fabrication de produits « *autres que les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* », destinés « *à des activités autorisées par la législation nationale pour des essais concernant les substances actives* », et destinés « *à l'exportation vers des pays tiers et traités avant l'exportation, lorsqu'il a été prouvé d'une manière satisfaisante que le pays tiers de destination exige ou accepte ce traitement particulier afin de prévenir l'introduction d'organismes nuisibles sur son territoire* »³⁶⁷.

Et c'est donc dans ce cadre que ces teneurs qui sont relatives à la concentration maximale de la substance active autorisée, s'assurent que le produit ne présente pas de danger pour la santé du

363 Dangers prenant la forme de possibles intoxications aigües causées par les dérivées des organochlorés, organophosphorés, ou carbonates (insecticides), et pouvant entraîner des atteintes dermatologiques, neurologiques, cardiovasculaires, respiratoires, sexuelles en présence de nématocide (insecticide), fœtales provoquées notamment par le malathion (insecticide), voire cancéreuses.

364 Constituent des résidus au terme de l'article 3c du règlement (CE) n°396/2005, « *les reliquats, y compris les substances actives, les métabolites et/ou les produits issus de la dégradation ou de la réaction des substances actives utilisées actuellement ou par le passé dans les produits phytopharmaceutiques tels que définis à l'article 2.1, de la directive 91/414/CEE, qui sont présents dans ou sur les produits visés à l'annexe I du présent règlement, y compris notamment les résidus dont la présence peut être due à une utilisation des substances actives à des fins phytosanitaires, vétérinaires, ou en tant que biocides* ».

365 • Règlement (CE) n°396/2005 du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE (JOCE n°L70, 16 mars 2005, pp. 1-16).

• Avant ce règlement (CE) n°396/2005, chaque Etat membre appliquait ses propres limites maximales de teneur en pesticides. Mais si la législation européenne avait essayé de faire face aux risques d'entraves pouvant être induits des dispositifs juridiques parfois divergents, les limites étaient fixées par catégories d'aliments à savoir les fruits et légumes (directive 76/895/CEE), les céréales (directive 86/362/CEE), les denrées d'origine animale (directive 86/363/CEE) et les produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes (directive 90/642/CEE), tant de textes abrogés par ce nouveau règlement proposant des limites maximales de résidus harmonisées.

366 Nous pouvons ainsi trouver 11 catégories de denrées alimentaires pour lesquelles des limites maximales de résidus sont fixées à savoir : les fruits frais ou congelés, noix ; les légumes frais ou congelés ; les légumineuses séchées ; les graines et fruits ; les céréales ; le thé, le café, les infusions et le cacao ; l'houblon (séché) ; les plantes sucrières ; les produits d'origine animales (animaux terrestres) ; les poissons, produits à base de poisson, crustacés, mollusques et autres produits de la pêche en mer ou en eau douce.

367 Articles 2.2 et 2.3 du règlement (CE) n°396/2005

mangeur³⁶⁸, puisqu'elles sont déterminées en tenant compte des effets cumulatifs pouvant être induits par ces produits phytosanitaires, de leur synergisme, et en se basant sur le niveau d'exposition le plus « faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables »³⁶⁹ (nourrissons, enfants en bas-âge, personnes âgées, végétariens,...).

Et ce à titre non définitif dans la mesure où la sécurité sanitaire d'un produit ne peut être figée, et doit pouvoir être remise en cause à tout moment, en assurant ainsi aux mangeurs que le produit nutritif est sûr et qu'il peut l'ingérer sereinement (§2).

§2 . UNE INGESTION SEREINE

61. Une remise en cause constante de la sécurité sanitaire - Des farines préparées à partir de sous-produits d'abattoir et d'équarrissage à des températures inappropriées³⁷⁰ ont été données à manger aux animaux, de même que des aliments produits à partir d'huiles végétales usagées contenant de la dioxine³⁷¹, que des hormones qui visent à favoriser leur croissance et la limitation de leur gras³⁷², ou que des antibiotiques qui ont été utilisés non pas pour les soigner mais pour optimiser leur prise de

368 Ces teneurs ne sont pas fixées pour les substances actives pour lesquelles l'impact sanitaire n'est pas préoccupant, ces substances concernées étant listées à l'annexe IV : acide benzoïque, phosphate ferrique, laminarine, ampelomyces quisqualis (souche AQ10), coniothyrium minitans (souche CON/M/91-08), gliocladium catenulatum (souche J1446), pseudomonas chlororaphis (souche MA342), paecilomyces fumosoroseus (souche apopka 97).

369 - Article 3d du règlement (CE) n°396/2005

- Concrètement, « pour élaborer une limite maximale de résidu pour une substance active et pour une culture donnée, 3 étapes distinctes sont suivies :
- Définir un seuil de Bonnes Pratiques Agricoles « critique » où le risque résidu est le plus important (dose/ha, la plus élevée, délai de traitement avant récolte le plus court).

- Mettre en place des expérimentations résidu une fois la bonne pratique agricole définie.

- Calculer le risque pour le consommateur : l'Apport Journalier Maximum Théorique. En utilisant la limite maximale de résidu établie au cours des expérimentations, un calcul de l'Apport Journalier Maximum Théorique est réalisé. Ce calcul permet de vérifier que le consommateur n'ingère pas une quantité de substance active supérieure à la Dose Journalière Admissible.

Tous les produits végétaux et animaux sont pris en compte dans ce calcul. Dans le calcul des rations quotidiennes, l'individu moyen pèse 60 kg, mais pour certains produits pouvant être ingérés par des enfants, le poids moyen retenu est plus faible (6,2 kg pour les nourrissons).

Pour une substance active donnée, l'Apport Journalier Maximum Théorique : (consommation journalière de l'aliment 1 x limite maximale de résidu fixée pour l'aliment 1) + (consommation journalière de l'aliment 2 x limite maximale de résidu fixée pour l'aliment 2), etc.

Cette somme prend en compte tous les résidus de produits alimentaires pouvant contenir des résidus de cette substance active ».

Source : Service Régional de la Protection des Végétaux de Picardie

[En ligne] Disponible sur : <http://www.srpv-picardie.com/Biblio/FO/frame_bas.asp?id_doc=8&requete_sommaire=>

370 V. le site d'information ministérielle sur l'encéphalopathie spongiforme bovine : <<http://agriculture.gouv.fr/esbinfo/esbinfo.htm>>

371 V. FEILLET D., *Le bon vivant : une alimentation sans peur et sans reproche*, op. cit., pp. 127-128

372 Pratiques pouvant créer des accidents neurologiques et des troubles du comportement.

poids à un rythme bien qu'une ingestion accrue de nutriments peut permettre d'atteindre³⁷³.

La « folie » des Hommes est parfois telle que nous ne pouvons guère être étonnés que les produits issus de tels « stratagèmes » ne soient pas sains, la fin du cannibalisme bovin imposé, l'interdiction de bœuf aux hormones dans l'Union européenne³⁷⁴, la prohibition des antibiotiques étant là pour en témoigner³⁷⁵.

Mais alors que de nos jours le rejet de ces pratiques ne prêtent nullement à controverses, elles nous démontrent que la sécurité sanitaire d'un aliment doit systématiquement être surveillée : rien n'est jamais acquis dans ce domaine et ce d'autant plus que de nouvelles interrogations ne cessent d'apparaître remettant exponentiellement en cause le caractère raisonnable de l'ingestion d'un produit, remise en question qui peut être bien délicate en ce qu'elle souvent empreinte d'incertitudes³⁷⁶.

Or le mangeur doit avoir l'assurance que le produit mis sur le marché et qu'il va ingérer est sain. Est-ce là à considérer que dès lors qu'il y a une suspicion de risque sur un produit nutritif, ce dernier doit être considéré comme non sain et par la même ne pas répondre à nos critères de qualifications de l'aliment ? A partir de quand la présomption de sûreté de l'aliment ne peut-elle plus prévaloir, et le produit ne doit-il plus pouvoir se trouver sur le marché ?

373 ▪ Pratiques pouvant entraîner chez le mangeur une résistance aux dits antibiotiques sans compter la présence éventuelle de résidus de ces substances additives.

▪ A l'échelle mondiale, 15% des antibiotiques produits chaque année seraient destinés à un tel usage.
▪ V. DEVIE P., DIVOL A., GILBERT G., LAURENT S., LE GOAZIOU A., OLIVON M., et PETIT J., *Les antibiotiques dans l'alimentation animale*, Ecole Supérieure de Microbiologie et de Sécurité Alimentaire de Brest, 2006, 29 p.

374 ▪ Au passage soulignons la récente renonciation des Etats-Unis de l'exporter de l'autre côté de l'Atlantique.

▪ V., UE/Etats-Unis : accord « provisoire » sur le bœuf aux hormones, *Europolitique Environnement*, 21 mai 2009

375 ▪ Depuis le 1er janvier 2006, il est totalement interdit en Europe d'utiliser les antibiotiques comme additifs alimentaires, puisqu'il a été mis fin à la possibilité d'utiliser les 4 dernières substances qui étaient encore utilisées, à savoir le « monensime sodium » (engraissement des veaux), le « salinomycine-sodium » (engraissement des porcs et porcelets), l'« avilamycine » (engraissement des porcs, porcelets, poulets et dindes), et le « lavophospholipol » (engraissement des lapins, des poules pondeuses, des dindons, des poulets d'engraissement, des porcelets, des porcs, des veaux et des bœufs).

▪ Et ce alors qu'auparavant, avaient déjà été interdits : l'avoparcine (Directive 97/6/CE du 30 janvier 1997) ; ardacin (Directive 97/72/CE du 15 décembre 1997), du bacitracine zinc, phosphate de tylosine, spiramycine, virginiamycine (Règlement (CE) n°2788/98), du carbadox, olaquinox (Règlement (CE) n°2788/98 du 22 décembre 1998), de l'aprinocid, dinitolmide, pronidazole, coccidiostatiques (Règlement (CE) n°45/99 du 11 janvier 1999).

376 ▪ L'incertitude scientifique doit être perçue comme l'état d'insuffisance des connaissances scientifiques sur les probabilités de réalisation de dommages précis.

▪ V. « Une des propositions du monde scientifique consiste à imaginer la construction et l'application d'une échelle d'incertitude. Celle-ci, dont l'objet est de faciliter une application opérationnelle du principe, de déterminer son champ d'action technique peut s'organiser autour de trois directions : plausibilité, réductibilité, observabilité. La plausibilité peut s'introduire à partir de deux notions : la quantité des observations disponibles sur le sujet d'une part, le degré de consensus entre les experts d'autre part. Ces deux notions peuvent être évaluées de façon semi-quantitative par les experts et aboutir à la définition d'une faible ou forte plausibilité. La réductibilité désigne la possibilité que des recherches ciblées permettent dans un délai court de modifier sensiblement la plausibilité. L'observabilité fait référence à la possibilité qu'un phénomène hypothétique puisse être détecté par les dispositifs existants ou pouvant être imaginés de façon réaliste. Une incertitude ayant une plausibilité moyenne et une forte réductibilité invite à privilégier des recherches ciblées ». - GALIBERT T., *Le principe de précaution : du droit de l'environnement au droit de la sécurité des aliments*, Mémoire (Master II d'Etudes Juridiques) Réunion, 2001-2002, p. 43-44

S'il nous semble évident que le risque³⁷⁷ zéro ne puisse être retenu, à l'inverse tout laxisme n'a pas non plus lieu d'être (A), une telle conception précautionneuse du risque étant un préalable indispensable à sa détermination raisonnable (B).

A . LA CONCEPTION DU RISQUE INCERTAIN ACCEPTABLE

62. Le recours au « Vorsorgeprinzip » - Selon l'article 7.1 du règlement *Food Law*, « dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque ». Le risque réel³⁷⁸ incertain doit donc être déterminé suivant ce « Vorsorgeprinzip »³⁷⁹ connu

377 • Il faut entendre par risque, « une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger ». (article 3.9 du règlement *Food Law*)

• Pour sa part le danger est « un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ». (article 3.14 du règlement *Food Law*).

• Selon les Professeurs Geneviève VINEY et Philippe KOURILSKY, « le risque doit être distingué du danger. Le danger est ce qui « menace ou compromet la sûreté, l'existence d'une personne ou d'une chose ». Le risque est un danger éventuel plus ou moins prévisible. Un risque n'est pas un aléa. Un aléa est un événement imprévisible qui n'est pas connoté par un jugement de valeur ». - KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 10

378 Pour le scientifique Pierre FEILLET, il existerait également un risque perçu, c'est-à-dire « l'idée que se fait un consommateur du degré de dangerosité d'un acte ou d'une denrée alimentaire. Sa construction suit un cheminement totalement différent du risque réel en ce sens qu'il se construit sous la pression de courants d'opinions, dirigés (il s'agit alors d'une certaine forme de lobbying destiné à défendre des causes qui ne relèvent pas nécessairement de la sécurité sanitaire des consommateurs) ou non (on peut avoir affaire à des rumeurs ou même des psychoses). Son analyse relève de la communication et de la sociologie ». (FEILLET P., *Le bon vivant : une alimentation sans peur et sans reproche*, op. cit, p. 159)

Bien évidemment, nous évoquons pour notre part les seuls risques réels.

379 • Le principe de précaution est né dans les années 1970 en droit allemand véhiculé par les parties écologistes sous le nom de Vorsorgeprinzip. Mais ce fut Hans JONAS qui en esquaissa le premier le sens dans son ouvrage de 1979 intitulé « *le principe de responsabilité* » puisque selon lui « en attendant que des certitudes résultant des projections soient disponibles, en particulier en raison de l'irréversibilité de certains des processus déclenchés, la prudence est la meilleure part du courage et elle est en tout cas un impératif de responsabilité ».

• V. sur le principe de précaution :

KOURILSKY P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, Odile Jacob, 2000, 405 p.

KOURILSKY P., *Du bon usage du principe de précaution*, Odile Jacob, 2000, 174 p.

DELANNOI G., Sagesse, prudence, précaution, *Revue Juridique de l'Environnement*, n° spécial, 2000, pp.11-17

GODARD O.

- Le principe de précaution : s'éloigner du positivisme scientifique pour civiliser les risques, *Cahier français*, janvier-février 2000, pp. 14-19

- Le principe de précaution, un principe politique d'action, *RJE*, 2000, n°spécial « Le principe de précaution », 2001, pp. 127-144

GRECIANO P., Sur le principe de précaution en droit communautaire, *PA*, 20 mars 2001, pp. 4-7

LEBEN C. et VERHOEVEN J., *Le principe de précaution, aspect de droit international et communautaire*, LGDJ, 2002, 247 p.

JEGOUZO Y., Le principe de précaution ne s'appliquera qu'en cas de réelle incertitude scientifique, *Dalloz*, 2003, pp. 1843-1845

ICARD P., Le principe de précaution façonné par le juge communautaire, *Revue de droit de l'Union européenne*, 2005, pp. 91-112

NOVILLE C., La lente maturation jurisprudentielle du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1515-1517

EWALD F., La construction du régime juridique du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1548-1550

de tous (son usage en étant même devenu « *parfois incantatoire* »³⁸⁰). D'autant plus que ce principe³⁸¹ trouve toute sa place en matière de sécurité sanitaire des aliments³⁸² dès lors qu'il est appliqué à bon escient, le but recherché étant en aucun cas de faire preuve de précaution abusive mais de rester vigilants, tout en agissant si besoin est pour remettre en cause une mise sur le marché.

Un juste équilibre que n'a d'ailleurs pas manqué de préciser la Commission des communautés européennes dans sa communication du 2 février 2001³⁸³ puisque après avoir clairement mis en avant que cette précaution doit être prise en compte dans le domaine de la protection de l'environnement mais aussi « *de la santé humaine, animale, végétale* », elle apporta la précision selon laquelle devait être trouvé « *un équilibre adéquat permettant de prendre des décisions proportionnées* »³⁸⁴.

Juste équilibre que l'on retrouve tout autant dans le règlement *Food Law* qui consacre ce principe en matière de sécurité sanitaire des aliments, en disposant que dans ce contexte « *les mesures adoptées sont proportionnées et n'imposent pas plus de restrictions au commerce qu'il est nécessaire pour*

380 KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 8

381 « *On peut définir un principe comme une norme-guide, abstraite et de portée générale qui, pour assurer le respect d'une valeur socialement admise, vise à orienter des décisions et des comportements ainsi qu'à les apprécier* » - Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, p. 10

382 ▪ Le principe de précaution trouve effectivement ses origines en matière environnementale, et plus particulièrement en droit international environnemental au travers de son inscription dans la Charte Mondiale pour la Nature adoptée en 1982 par l'Assemblée Générale des Nations Unies, avant de faire l'objet d'une application concrète par la Convention de Vienne de 1985 qui fut complétée par le protocole de Montréal de 1987 sur la protection de la couche d'ozone. Par la suite, ce principe a été explicitement adopté lors de la déclaration ministérielle de la deuxième conférence internationale sur la protection de la Mer du Nord de 1987 selon laquelle « une approche de précaution s'impose afin de protéger la mer du Nord des effets dommageables éventuels des substances les plus dangereuses. Néanmoins, ce ne fût qu'à l'occasion de la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement de juin 1992 qu'a été consacré en droit international ce principe de précaution qui fut cité comme quinzième principe des droits et des obligations des Etats : « *en vue de protéger l'environnement, l'approche de précaution devrait être largement appliquée par les Etats selon leurs capacités. Là où il existe un danger de dommage sérieux ou irréversible, l'absence de certitudes scientifiques absolues ne doit pas servir de prétextes pour remettre à plus tard l'adoption de mesures efficaces visant à prévenir la dégradation de l'environnement* ».

▪ Et c'est de ce domaine qu'il a été étendu :

- au domaine de la santé, et ce, à l'occasion du sommet de Johannesburg de 2002 ayant intégré les notions d'évaluation et de gestion du risque, tandis que le protocole de Carthagène de 2002 sur la prévention des risques biotechnologiques rappelait dans son article 6.10 que « *l'absence de certitude scientifique due à l'insuffisance des informations et connaissances scientifiques pertinentes concernant l'étude des effets défavorables potentiels d'un organisme vivant modifié sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique dans la partie importatrice, y compris les risques pour la santé humaine, n'empêche cette Partie de prendre (...) une décision concernant l'importation de l'organisme modifié en question (...) pour éviter ou réduire au minimum ces effets défavorables potentiels* ».

- et au domaine alimentaire. D'ailleurs à l'occasion de l'affaire « ESB », la CJCE avait implicitement appliqué ce principe, en considérant que pour limiter le risque de transmission de la maladie à l'Homme, « *il doit être admis que, lorsque des incertitudes subsistent quant à l'existence ou à la portée des risques pour la santé des personnes, les institutions peuvent prendre des mesures sans avoir à attendre que la réalité et la gravité de ces risques soient pleinement démontrées* ». (CJCE, 5 mai 1998, *National Farmer's Union*, Affaire C-157/96, Rec. I-2211, Point 99)

▪ V. sur l'application du principe de précaution dans ce domaine alimentaire : DOUSSIN J-P., *Le principe de précaution en matière de sécurité des aliments, démarche rationnelle ou irrationnelle ?*, OQ, avril 2001

383 « *Communication from the Commission on the precautionary principle* »
[En ligne] Disponible sur : http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub07_en.pdf

384 Point 1 de la Communication

obtenir le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté »³⁸⁵.

63. Trouver le juste équilibre - En somme le principe de précaution qui apparaît comme « *un terrain d'exploration et d'étude de la notion de raisonnable* »³⁸⁶ n'est pas de nature à éliminer tous les risques d'autant que le risque zéro³⁸⁷ n'existe pas³⁸⁸.

On ne doit donc pas en arriver à arrêter toute activité, à aller à l'encontre du progrès scientifique, à remettre systématiquement en cause la qualité sanitaire d'un aliment. On ne doit pas non plus assimiler la précaution à la prévention³⁸⁹ puisque cette dernière appelle des mesures indispensables et concrètes mais dans des situations où le risque est certain et se trouve même parfois être calculable en terme de fréquences.

De fait, la précaution ne peut constituer ni « *un avatar moderne de la prévention* », ni « *une forme de prévention sémantiquement revisitée* », mais plutôt « *un standard de comportement par nature différent* »³⁹⁰ qui n'a pas vocation à « *gérer l'improbable* »³⁹¹, à s'apparenter à un « *zèle aveugle* » ou à une « *folle audace* »³⁹²...

Partant d'un tel « état d'esprit », il ne reste plus qu'aux décideurs de « *tout mettre en œuvre pour agir*

385 Article 7.2 du règlement *Food Law*

386 DUONG L-M., *La notion de raisonnable en droit économique*, op. cit., p. 28

387 V. « *Cette interprétation nous paraît difficilement défendable, pour au moins trois raisons. D'abord parce que le « risque zéro » est une fiction. Ensuite parce que tout risque virtuel serait un prétexte pour justifier les moratoires, l'inaction. Enfin, parce que cette interprétation « intégriste » du principe de précaution imposerait au décideur d'apporter dans tous les cas la preuve de l'innocuité totale de l'acte qu'il adopte ou qu'il autorise, renversant par là même la charge de la preuve* ». - FAVRET J-M., *Le principe de précaution ou la prise en compte par le droit de l'incertitude scientifique et du risque virtuel*, art. préc., p. 3463

388 Et pas seulement dans ce seul alimentaire.

389 « *La précaution vise à éliminer les risques encore hypothétiques ou potentiels, tandis que la prévention s'attache à contrôler les risques avérés. Précaution et prévention sont deux facettes de la prudence qui s'impose dans toutes les situations susceptibles de créer des dommages. La précaution se distingue de la prévention du fait qu'elle opère en univers incertain* ». - KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 5

390 • FONBAUSTIER L., *Le contrôle de la légalité à la française comme mode de traitement du principe de précaution*, *Dalloz*, 2007, p. 1525

• V. également : HERMITTE M-A. et DAVID V., *Evaluation des risques et principe de précaution*, *PA*, 30 novembre 2000, pp. 13-37

391 GROSIEUX P., *Principe de précaution et sécurité sanitaire*, PUAM, 2003, p. 32

392 • CANS C., *Le principe de précaution, nouvel élément du contrôle de légalité*, *RFDA*, 1999, p. 750

• « *Loin d'évincer le recours à la science, il repose tout au contraire sur un renforcement de la recherche scientifique ; loin d'ouvrir un espace béant à l'arbitraire et à l'irrationnel, sa mise en œuvre doit être adossée à une méthodologie réaliste et objective* ». - NOVILLE C., *La lente maturation jurisprudentielle du principe de précaution*, *Dalloz*, 2007, p. 1515

au mieux »³⁹³ (B).

B . LA DETERMINATION DU RISQUE INCERTAIN ACCEPTABLE

La détermination de ce risque réel doit passer par une évaluation concrète et au cas par cas, suivant un facteur quantitatif, autrement dit suivant la fréquence d'apparition du danger et son amplitude, et un facteur qualitatif, autrement dit suivant la gravité du danger, l'analyse du risque ne pouvant effectivement que se faire par l'analyse préalable du danger qu'il peut induire³⁹⁴.

Dans cette optique, même si le principe de précaution n'est pas un principe scientifique mais bien un outil d'aide à la décision, le rôle des scientifiques est incontournable dans la mesure où l'absence de certitudes n'induit pas l'absence de connaissances (1).

Ce qui ne veut pas dire pour autant que cette expertise scientifique doit constituer le critère exclusif de la prise de décision, d'autres facteurs légitimes devant aussi être pris en considération (2).

1 . LE RECOURS AUX AVIS SCIENTIFIQUES

64. La place privilégiée des scientifiques - La détermination précautionneuse du risque passe par la « parole » des scientifiques³⁹⁵ qui sans valoir vérité³⁹⁶ a forcément un impact majeur si ces experts ou

393 KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 8

Pour ces auteurs, il y a lieu d'éviter « une dérive dangereuse vers le modèle d'une société frileuse et dangereuse ». - Ibid., p. 95

394 D'ailleurs si l'on se réfère à l'article 3.11 du règlement *Food Law*, nous pouvons constater qu'il appréhende l'évaluation des risques comme « un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes : l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques ».

395 • Le recours aux scientifiques en la matière est loin d'être nouveau.

V. FERRIERES M., *Risques alimentaires et conférence du consensus : l'expérience de 1669*, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, op. cit., pp. 3-20,

• V. sur la conception de l'activité scientifique :

« Cette activité consiste, plus précisément, à construire des lois ou règles théoriques établissant un rapport entre l'apparition au monde d'un type de phénomène et certains autres phénomènes occurrenceiels et donnant ainsi la mesure de la possibilité de survenance de ce phénomène en fonction de ces occurrences. Ces lois théoriques se moulent, dans le principe logique de leur articulation, sur le modèle suivant : « dans telles circonstances, tel type de phénomène doit, ou ne peut pas, ou peut - ou encore en termes de loi probabiliste : a tant de chances de - se produire ». Les outils mentaux ainsi construits ont pour fonction de permettre de se repérer dans les flux événementiels que la réalité déploie sous nos yeux, de les expliquer, c'est-à-dire littéralement de les déplier, de les démêler, d'y introduire mentalement de l'ordre, des ratios, de la rationalité ; par là nous est donné le pouvoir de contrôler les séquences du réel, d'anticiper ou d'interférer sur leur déroulement, de déclencher artificiellement la production de tel phénomène en réunissant les conditions de sa survenance, etc. ». - AMSELEK P., *La part de la science dans les activités des juristes*, Dalloz, 1997, p. 337

chercheurs³⁹⁷ ne se trouvent pas inféodés aux opérateurs économiques, aux autorités administratives et publiques souhaitant légitimer une décision prédéfinie, la fiabilité de leur analyse ne pouvant passer que par la séparation du système d'évaluation et de gestion³⁹⁸, donc par leur indépendance, préalable indispensable à toute avis neutre, objectif et non opaque.

65. La question du consensus scientifique - La parole des scientifiques ? Mais laquelle ceux-ci étant loin de s'exprimer systématiquement à l'unisson³⁹⁹, Eric NAIM-GESBERT estimant d'ailleurs que le principe de précaution doit répondre à un contexte de « *pluralisme de vérités* »⁴⁰⁰ ?

Lors de leur rapport au Premier ministre, les Professeurs VINEY et KOURILSKY estimaient à cet égard que « *s'il est essentiel de faire place aux avis dissidents, une position dissidente n'est évidemment pas une garantie d'exactitude, chaque scientifique minoritaire n'étant pas Galilée* ». Si bien que si une « *opinion minoritaire appuyée sur une démarche majoritairement reconnue comme valable doit être retenue, en revanche, une opinion minoritaire fondée sur une démarche non majoritairement acceptée doit sujette à caution* »⁴⁰¹.

Mais depuis il semble bien que cette problématique majeure soit en passe si ce n'est d'être résolue, tout au moins d'être sensiblement atténuée au travers du rôle joué par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (ci-après AESA).

• V. également :

DE MUNAGORRI R.E., La communauté scientifique est-elle un ordre juridique ?, *RTD Civ.*, 1998, pp. 247-283

ENCINAS DE MUNAGORRI R., Expertise scientifique et décision de précaution, *RJE*, 2000, n° spécial., pp. 67-73

GRANJOU C., L'expertise scientifique à destination politique, *Cahiers internationaux de sociologie*, 2003, pp. 175-183

396 Pour le Professeur Bertrand MATHIEU, ce principe de précaution ne serait autre que « *l'enfant naturel de l'union incertaine du droit et de la science* ». - MATHIEU B., Le principe de précaution. Propos introductifs, *RJE*, n°spécial 2000, colloque de l'Université de Bourgogne, 27 et 28 avril 2000, p. 9

397 • Même si ces deux activités ne sont pas équivalentes, nous utiliserons le vocable de scientifiques pour les désigner.

• V. néanmoins sur la distinction entre chercheur et expert : « *Il est classique de définir le chercheur comme celui qui répond aux questions qu'il se pose et l'expert comme celui qui répond aux questions qu'on lui pose.* » - MARTIN A., *Le contexte scientifique actuel*, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, op. cit., p. 35

398 D'ailleurs dès 1997, la Commission prônait ce principe de séparation à l'occasion de la réforme des comités d'experts.

399 Cette querelle des scientifiques se trouve expressément prise en compte par le protocole de Carthagène du 29 janvier 2000 qui mentionne qu'« *il ne faut pas nécessairement déduire de l'absence de connaissances ou de consensus scientifiques la gravité d'un risque, l'absence de risque, ou l'existence d'un risque acceptable* » (Annexe III - § 4).

400 NAIM-GESBERT E., *Les dimensions scientifiques du droit de l'environnement. Contribution à l'étude des rapports de la science et du droit*, Bruylant, 2000, p. 555

401 KOURILSKY P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, pp. 29-30

66. Le rôle de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments - Car effectivement cette Agence⁴⁰² siégeant à Parme est dotée d'un comité et de groupes scientifiques parmi lesquels figurent le groupe sur les additifs alimentaires, les arômes, les auxiliaires technologiques et les matériaux en contact avec les aliments, le groupe sur les additifs et produits ou substances utilisés en alimentation animale, le groupe sur la santé des plantes, des produits phytopharmaceutiques et leurs résidus, le groupe sur les organismes génétiquement modifiés, le groupe sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies, le groupe sur les risques biologiques, le groupe sur les contaminants de la chaîne alimentaire, et le groupe sur la santé animale et le bien-être des animaux.

Tous étant constitués de membres indépendants⁴⁰³ qui assurent une assistance scientifique⁴⁰⁴, qui émettent des avis scientifiques de leur propre initiative, à la demande de la Commission et même suite à une invitation émanant d'Etats membres⁴⁰⁵.

402 - En Anglais l'EFSA, autrement dit the European Food Safety Authority.

• V. le site de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments : <http://www.efsa.europa.eu/fr.html>

• V. sur l'AESA :

LAFOND F., La création de l'autorité alimentaire européenne : enjeux institutionnels de la régulation des risques, problématiques européennes, *Notre Europe*, novembre 2001

MARRE B., *La sécurité alimentaire européenne à la recherche de son autorité*, Rapport d'information pour l'Assemblée nationale et pour l'Union européenne, 2001, 131 p.

MANDEVILLE B., L'autorité européenne de sécurité des aliments : un élément clef de la nouvelle législation alimentaire européenne, *RDR*, novembre 2002, pp. 565-568

Dossier : l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, *Notre Alimentation*, n°47, décembre 2002

PETIT Y., L'autorité européenne de sécurité des aliments et la nouvelle approche alimentaire communautaire, *JTDE*, 2002, pp. 209-214

ROGY C., Relations entre l'AESA et les instances des Etats membres accomplissant des tâches analogues, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 117-124

GESLAIN-LANEELLE C., L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, *OQ*, octobre 2006, pp. 14-18

SOROSTE A., L'Autorité européenne de sécurité des aliments, *OQ*, octobre 2006, pp. 14-18

403 L'article 37 du règlement *Food Law* dispose que :

« 1. Les membres du conseil d'administration, les membres du forum consultatif et le directeur exécutif s'engagent à agir au service de l'intérêt public et dans un esprit d'indépendance. Ils font à cette fin une déclaration d'engagement ainsi qu'une déclaration d'intérêt qui indique soit l'absence de tout intérêt qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance, soit tout intérêt direct ou indirect qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance. Ces déclarations sont faites chaque année par écrit.

2. Les membres du comité scientifique et des groupes scientifiques s'engagent à agir indépendamment de toute influence externe.

Ils font à cette fin une déclaration d'engagement ainsi qu'une déclaration d'intérêt qui indique soit l'absence de tout intérêt qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance, soit tout intérêt direct ou indirect qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance. Ces déclarations sont faites chaque année par écrit.

3. Les membres du conseil d'administration, le directeur exécutif, les membres du forum consultatif, les membres du comité scientifique et des groupes scientifiques ainsi que les experts externes participant à leurs groupes de travail, déclarent, lors de chaque réunion, les intérêts qui pourraient être considérés comme préjudiciables à leur indépendance par rapport aux points à l'ordre du jour ».

404 V. Article 31 du règlement *Food Law*

405 V. sur les modalités de demande et de réponse : Article 29 du règlement *Food Law*

67. Des méthodes uniformes d'évaluation des risques - Et surtout dans ce cadre l'Autorité recueille et évalue les avis des autorités nationales ayant une tâche analogue à la sienne, à savoir l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (ci-après AFSSA) pour la France, ce qui permet aux directeurs de ces autorités de mettre en commun leur connaissances et d'en discuter au sein du forum consultatif⁴⁰⁶, et ce, à partir de « *méthodes uniformes d'évaluation des risques* »⁴⁰⁷ qu'elle a mises au point.

Qui plus est, dans ce cadre d'échange perpétuel au sein duquel le réseau d'organismes nationaux⁴⁰⁸ a une place de choix, l'Agence veille étroitement à identifier les sources potentielles de divergence entre ses propres avis et les avis rendus aux échelles nationales. Et elle va jusqu'à prendre contact avec l'organisme concerné de façon à s'assurer que toutes les informations scientifiques pertinentes ont été partagées, et à vérifier ensemble les questions pouvant être sujets de discorde, sachant que même en cas de divergence de fond, l'Autorité et l'organisme concerné coopèrent afin de résoudre le problème, ou tout au moins de clarifier la situation⁴⁰⁹.

Désormais les données scientifiques sont donc transparentes puisque partagées et explicitées, ou divergentes mais objectivement argumentées, favorisant une meilleure évaluation scientifique incontournable mais non forcément exclusive, le règlement *Food Law* rappelant qu'elle « *ne peut à elle seule, dans certains cas, fournir toutes les informations sur lesquelles une décision de gestion des risques doit se fonder et que d'autres facteurs pertinents doivent légitimement être pris en considération* »⁴¹⁰. **(2)**

406 V. sur le forum consultatif : Article 27 du règlement *Food Law*

407 Article 23.b du règlement *Food Law*

408 Le règlement *Food Law*, au travers son article 36 met effectivement en place un « *réseau d'organismes opérant dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Autorité* » ayant pour objectif « *de promouvoir un cadre de coopération scientifique en facilitant la coordination de l'action, l'échange d'informations, l'établissement et l'exécution de projets communs, l'échange de connaissances spécialisées et de meilleures pratiques dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Autorité* ».

Il appartient aux Etats membres de désigner les organismes compétents capables d'aider l'AESA, et ce suivant le règlement (CE) n°2230/2004 du 23 décembre 2004 (JOCE n°L379, 24 décembre 2004, pp. 64-67).

409 V. sur ce mécanisme : Article 30 du règlement *Food Law*

410 • Considérant 19 du règlement *Food Law*

• De la même manière l'article 6.3 de ce texte dispose que : « *la gestion des risques tient compte des résultats de l'évaluation des risques, et notamment des avis de l'Autorité visée à l'article 22, d'autres facteurs légitimes pour la question en cause et du principe de précaution lorsque les conditions visées à l'article 7, paragraphe 1, sont applicables, afin d'atteindre les objectifs généraux de la législation alimentaire énoncés à l'article 5* », article 5 qui lui-même précise dans son premier alinéa que « *la législation alimentaire poursuit un ou plusieurs des objectifs généraux de la protection de la vie et de la santé des personnes, de la protection des intérêts des consommateurs, y compris les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement* ».

2 . LE RECOURS AUX FACTEURS LEGITIMES⁴¹¹

68. « Science sans conscience n'est que ruine de l'âme »⁴¹² - Dans cette période d'incertitude ces facteurs légitimes sont des plus intéressants en ce qu'ils nous démontrent que si le principe de précaution porte sur l'innocuité physique du produit, celle-ci n'est pas pour autant suffisante pour estimer s'il peut ou non être mangé.

Si l'objectivisme scientifique estime que le produit litigieux ne présente pas à priori de risques intolérables, encore faut-il que ce produit considéré comme soi disant techniquement sain, soit également conforme à d'autres facteurs allant au-delà de cette sécurité physique.

Des facteurs qu'il nous semble opportun de distinguer, tous ne pouvant avoir le même impact sur la prise de décision.

Dans un premier temps, nous pouvons recenser les facteurs qui en tout état de cause ne doivent pas être à mêmes de pouvoir jouer sur l'appréhension d'un produit litigieux, les données économiques étant visées par de tels propos, les mesures protectionnistes ou au contraire n'ayant d'autres buts que de permettre à tout prix la circulation des marchandises⁴¹³ ne pouvant à aucun moment prendre l'ascendant sur l'impératif de santé publique.

Dans un second temps, nous trouvons les facteurs qui suivant les circonstances doivent pouvoir être mis en balance avec la question de l'innocuité.

Tel est le cas de l'acceptation sociale⁴¹⁴ du produit litigieux à partir de laquelle le décideur doit néanmoins être à même de faire la part des choses dans la mesure où cette perception de la société peut être biaisée par des médias provocateurs de peurs collectives ou par des opposants « hystériques », s'autoproclamant représentants de la société civile et n'hésitant pas à téléguider la

411 ▪ Pour Gaëlle BOSSIS, « un facteur légitime est un élément fondé en droit, fondé en justice, en équité, conforme aux aspirations des gouvernés qui concourt à un résultat adopté ». - BOSSIS G., *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, op. cit., p. 451

▪ V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (7 février 2008) n°59 sur les nouveaux facteurs légitimes de régulation du commerce international des denrées alimentaires, 40 p.

412 RABELAIS

413 ▪ En témoigne les arguments avancés lors de l'affaire « Hormones » par les Etats-Unis et l'Union Européenne.

▪ V. BOSSIS G., *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, op. cit., pp. 59 et s.

414 V. GILBERT C., *Comment la recherche en sciences humaines et sociales peut-elle analyser les risques alimentaires ?*, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 41-55

réalité des faits à des fins purement politiques et électoralistes⁴¹⁵.

Enfin nous estimons qu'existent des facteurs qui doivent systématiquement prioritaires sur toutes autres considérations même scientifiques.

Puisque comme nous avons déjà pu l'évoquer un produit même sain ne doit pas être culturellement rejeté⁴¹⁶, ne doit pas provoquer le dégoût, ne doit pas mettre en danger les modèles alimentaires traditionnels d'une société, Gaëlle BOSSIS soulignant d'ailleurs à juste titre que « *la sécurité des aliments passe autant par l'inconscient que par la sécurité physique* », et qu'« *obliger quelqu'un à manger un aliment sain mais qu'il répugne à manger (...) est susceptible de le rendre malade* »⁴¹⁷.

69. Aliments et éthique - De la sorte un produit ne peut aller à l'encontre de l'éthique, autrement dit ne peut pas être mauvais « *au regard de l'idée qu'on se fait dans une société de ce que son le Bien et le Mal* »⁴¹⁸, le Conseil National de l'Alimentation (ci-après CNA) dans son avis sur la place de la science et des autres considérations dans les décisions nationales et internationales en matière de politique de santé, estimant en ce sens que « *la fabrication ou le commerce d'un aliment dans des conditions avérées que la morale réprouve devraient légitimement pouvoir conduire les Etats au refus de toute norme ou règlement technique ayant pour objet de faciliter son commerce, sans préjuger d'autres critères d'appréciation* »⁴¹⁹.

D'autant plus que si la difficulté (sans parler de la question de la légitimité) de se positionner sur ce terrain est certaine, des comités éthiques sont mêmes en place pour permettre d'appréhender ce facteur. Au niveau communautaire avec le Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies⁴²⁰, qui est une instance indépendante⁴²¹ ayant pour mission de réagir en temps utile aux

415 En témoigne le cas des OGM...

416 Cette dimension culturelle ne doit bien évidemment ne pas être confondue avec les données sociales qui elles sont susceptibles d'évoluer très rapidement.

417 BOSSIS G., *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, op. cit., p. 451

418 SEYNAVE R-L., Problèmes d'éthique, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, op. cit., p. 372

419 Conseil National de l'Alimentation, Avis (1er avril 1999) n°22 sur la place de la science et des autres considérations dans les décisions nationales et internationales en matière de politique de l'alimentation, 24 p.

420 Avant le Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies, existait depuis 1991 et la décision de la Commission européenne d'intégrer la dimension éthique au processus décisionnel, le Groupe de Conseillers pour l'Ethique de la Biotechnologie qui n'a été remplacé qu'en décembre 1997.

421 V. Article 3.2 de la Commission du 11 mai 2005 relative au renouvellement du mandat du groupe européen d'éthique des sciences et des nouvelles technologies - 2005/383/CE (JOCE n°L127, 20 mai 2005, pp. 17-19)

évolutions scientifiques et technologiques sans cesse toujours plus rapides⁴²², et d'aider les décideurs au travers d'avis⁴²³ sur les questions éthiques posées par ces sciences et nouvelles technologies.

Ou au niveau national avec les Conseils Nationaux d'Éthique⁴²⁴ tel qu'à notre propre échelle le Comité Consultatif National d'Éthique pour les sciences de la vie et de la santé qui est « *indépendant* »⁴²⁵, qui participe au forum des Conseils Nationaux d'Éthique, et qui selon la loi du 6 août 2004 dite « loi bioéthique »⁴²⁶ a pour mission de donner des avis⁴²⁷ « *sur les problèmes éthiques et les questions de société soulevés par les progrès de la connaissance dans les domaines de la biologie, de la médecine et de la santé* »⁴²⁸.

422 Considérant 4 la décision de la Commission du 11 mai 2005

423 ▪ Il ressort de l'article 3.5 de la décision que : « *Aux fins de l'élaboration de ses avis et dans les limites des ressources disponibles à cet effet, le Groupe Européen d'Éthique des Sciences et des Nouvelles Technologies :*

- *peut, s'il le juge utile et/ou nécessaire, inviter des experts dotés d'une compétence particulière à éclairer et orienter ses travaux*
 - *peut demander la réalisation d'études afin de réunir toutes les informations scientifiques et techniques nécessaires*
 - *peut constituer des groupes de travail chargés d'examiner des questions spécifiques*
 - *organise une table ronde publique, pour chaque avis qu'il élabore, afin d'encourager le dialogue et d'améliorer la transparence*
 - *établit des liens étroits avec les services de la Commission concernés par le sujet sur lequel il travaille*
 - *peut établir des liens étroits avec les représentants des comités d'éthique des États membres de l'Union européenne et des pays candidats* ».
- Et l'article 3.6 de préciser que « *chaque avis est rendu public dès son adoption. Lorsqu'un avis n'est pas adopté à l'unanimité, il est assorti de toute opinion divergente exprimée. En cas d'exigence opérationnelle de délivrance plus rapide d'un avis sur un sujet particulier, le GEE émet de brèves déclarations pouvant être suivies, si nécessaire, d'une analyse plus complète, tout en veillant au respect du principe de transparence comme pour n'importe quel autre avis. Tout avis du GEE fait référence à l'état de développement de la technologie considérée au moment de sa publication. Le GEE peut décider d'actualiser ses avis s'il le juge nécessaire* ».

▪ V. sur les publications du Groupe Européen d'Éthique des Sciences et des Nouvelles Technologies :
<http://ec.europa.eu/european_group_ethics/publications/index_fr.htm>

424 V. pour une liste des Conseils Nationaux d'Éthique : <http://ec.europa.eu/european_group_ethics/link/index_fr.htm#4>

425 Article L.1412-2 du CSP

426 Loi n°2004-800 du 6 août 2004 relative à la bioéthique (JORF, 7 août 2004, pp. 14040 et s.)

427 « *La publication d'avis est une des missions fondamentales du Comité Consultatif National d'Éthique. Elle répond le plus souvent à une saisine du CCNE par une instance extérieure (Président de la République, Assemblée Nationale, associations...) mais peut aussi se référer à une auto-saisine du CCNE. La réflexion éthique des avis s'applique au domaine des sciences de la vie et de la santé. L'instruction de la saisine s'organise en plusieurs temps. La saisine est d'abord étudiée par un groupe de travail qui peut auditionner des personnalités extérieures, si nécessaire. À l'issue de cette phase de réflexion, les membres du groupe de travail rédigent un rapport qui sera discuté par l'ensemble des membres en section technique puis en Comité plénier. Les textes discutés et rédigés deviennent des « avis » ou des recommandations. Tout membre a la possibilité de rédiger un texte complémentaire à l'avis pour faire connaître une position divergente. Chaque avis de portée générale donne lieu à une conférence de presse visant à relayer l'information auprès du grand public* ». - Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.ccne-ethique.fr/fonctionnement.php>>

428 ▪ Article L.1412-1 du CSP

- Ce Comité Consultatif National d'Éthique est composé de 40 membres à savoir un président nommé par le Président de la République, un secrétaire général coordonnant les travaux du Comité au quotidien, 5 personnalités appartenant aux principales familles philosophiques et spirituelles, 19 personnalités choisies pour « leur compétence et leur intérêt pour les problèmes éthiques », et 15 personnalités appartenant au « secteur de la recherche ».
- V. le site du CCNE : <<http://www.ccne-ethique.fr>>
- Sans compter sur le fait que les décideurs peuvent également se baser sur les avis d'autres instances qui peuvent parallèlement voir le jour, comme le Haut Conseil des Biotechnologies issu de la loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés (V. Infra NBP 551), et qui se trouve doté d'un Comité Economique, Éthique et Social amené à se positionner sur les questions portant sur les OGM et les nouvelles biotechnologies.

70. Aliments et environnement - Au-delà de cette dimension éthique, un produit ne peut non plus remettre en cause le développement durable et par la même « *la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique*⁴²⁹ » pour reprendre les termes mêmes du Protocole de Carthagène du 29 janvier 2002⁴³⁰.

Une dimension qui est elle aussi empreinte de complexité en ce qu'elle induit de déterminer avec précision quelles sont les atteintes environnementales auxquelles il est possible de faire face en prenant les mesures juridiques appropriées, et celles qui, comme le dit Hans JONAS, ne peuvent être maîtrisés et mettent irrémédiablement en danger nos « *générations futures* »⁴³¹, les décideurs étant néanmoins de nouveau aidés pour ce faire par les instances compétentes et à mêmes de les renseigner objectivement et de manière transparente⁴³² sur cet aspect environnemental.

71. Aliments, santé et bien-être animale - Aspect qui ne peut être toutefois suffisant puisque le produit ne peut non plus être contraire à la santé et au bien-être animal (qui stigmatise à l'heure actuelle une partie des débats portant sur la question des aliments issus du clonage⁴³³) d'autant plus que le droit communautaire vise justement à éviter toutes possibles atteintes de ce type.

429 La diversité biologique doit être entendue comme « *la variabilité des organismes vivants de toute origine y compris, entre autres, les écosystèmes terrestres, marins et autres écosystèmes aquatiques et les complexes écologiques dont ils font partie; cela comprend la diversité au sein des espèces et entre espèces ainsi que celle des écosystèmes* » - Article 2 de la Convention des Nations-Unies sur la diversité biologique

430 ▪ Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la Convention sur la diversité biologique - [En ligne] Disponible sur : <http://www.cbd.int/doc/legal/cartagena-protocol-fr.pdf>

- Ce protocole « découla » de la Convention des Nations-Unies sur la diversité biologique du 5 juin 1992.
- V. le site de cette Convention adoptée lors du Sommet de la Terre à Rio de Janeiro : <http://www.cbd.int>
- V. le texte de la Convention : <http://www.cbd.int/doc/legal/cbd-un-fr.pdf>
- V. également sur le Centre d'échange français pour la Convention sur la diversité biologique : <http://biodiv.mnhn.fr/convention/F1125911898>
- V. sur le Bureau central de diversité biologique de la Communauté européenne : http://biodiversity-chm.eea.europa.eu/convention/cbd_ec

431 ▪ Dans son livre « *le principe de responsabilité* », livre sous-titré « *une éthique pour la civilisation technologique* », le philosophe allemand Hans JONAS (1903-1993) préconise effectivement d'intégrer dans toutes décisions les risques pouvant être engendrés par le progrès scientifique, risques pouvant nuire aux générations futures. Et ce dernier d'expliciter ses propos en estimant que « *la Terre ne nous est pas léguée par nos ancêtres, elle nous est prêtée par nos enfants* », ou bien encore que « *le choix de la continuité de l'Humanité ne se pose pas, c'est un impératif* ».

En revanche, à l'opposée le philosophe anglais Francis BACON (1561-1625), comme il le précise notamment dans son ouvrage « *La Nouvelle Atlantide* », est partisan du tout progrès scientifique, l'Homme ne devant pas subir la Nature mais la dominer, conception qui sans nul doute n'aurait pas accordé la moindre importance à ces facteurs légitimes.

- La Commission mondiale sur l'environnement et le développement a quant à elle clairement choisie son « camp » puisqu'elle estime qu'il convient de répondre « *aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs* ». – Rapport BRUNDTLAND, 1987 - [En ligne] Disponible sur : http://fr.wikisource.org/wiki/Rapport_Brundtland

432 V. Infra § 84

433 V. Infra NBP 1649

Que ce soit au travers de la directive 98/58/CE⁴³⁴ qui traite spécifiquement de la protection des animaux dans les élevages, c'est-à-dire de « *tout animal (y compris les poissons, reptiles et amphibiens) élevé ou détenu pour la production d'aliments, de laine, de peau ou de fourrure ou à d'autres fins agricoles* »⁴³⁵. Et qui indique que les Etats-membres doivent prendre les dispositions visant à ce que les propriétaires ou détenteurs des animaux concernés garantissent leur « *bien-être* », ne leur fassent subir « *aucune douleur, souffrance ou dommage inutile* »⁴³⁶, et les élèvent « *compte tenu de leur espèce et de leur degré de développement, d'adaptation et de domestication, ainsi que de leurs besoins physiologiques et éthologiques conformément à l'expérience acquise et aux connaissances scientifiques* »⁴³⁷.

Ou que ce soit au travers du nouveau règlement sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort⁴³⁸, à propos duquel un accord politique a été obtenu le 22 juin 2009.

Puisque ce règlement vise à mettre en place un dispositif selon lequel toute souffrance inutile doit être évitée aux animaux, d'où une mise à mort instantanée ou après étourdissement, d'où une saignée entreprise le plus tôt possible afin que l'animal ne reprenne pas conscience avant sa mort⁴³⁹.

434 Directive 98/58/CE du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages (JOCE n°L221, 8 août 1998, pp. 23-27)

435 - Article 2.1 de la directive 98/58/CE

▪ En revanche en sont exclus les animaux « *vivants dans le milieu sauvage* », les animaux « *destinés participer à des compétitions, à des manifestations ou activités culturelles ou sportives* », les « *animaux d'expérimentation ou de laboratoire* », les « *invertébrés* ».

436 Article 3 de la directive 98/58/CE

437 Article 4 de la directive 98/58/CE

438 Le texte légal n'est pas encore disponible.

439 - Néanmoins ces dispositifs doivent se concilier avec le respect des libertés religieuses, les abattages religieux par exemple n'étant pas concernés par les exigences fixées dans le cadre du nouveau règlement précité.

▪ Mais également avec le respect des traditions, l'article 654-27-1 du Code rural, issu de la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 (JORF, 6 janvier 2006, pp. 229 et s.), disposant par exemple que « *le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France* » légitimant ainsi le gavage des oies.

▪ V. à cet égard la position tranchée de Jean-Paul BRANLARD : « *Je ne veux pas vous gaver davantage avec les Euros-foie gras. Je n'ai rien à ajouter sur cette « loi bavarde », sinon qu'il ne peut y avoir, faute d'alternative naturelle, de foie gras sans gavage. C'est-à-dire sans les méthodes de production qui lui sont associées, emblématiques, selon les uns, de lésions, souffrances et stress chez les palmipèdes et, selon d'autres, de leur aptitude et habitudes à ingérer de grandes quantités de nourriture du fait qu'ils possèdent un bec qui s'ouvre largement et un œsophage très élastique. La morphologie de ses oiseaux naturellement gloutons, ne doit pas occulter un autre aspect rarement abordé : l'élimination systématique, dès leur naissance, dans des conditions obscures, des canettes. On ne gave pas les femelles, car leur foie est trop nerveux ! La loi de 2006 légitime donc une pratique que certains citoyens refusent. La loi rejette l'amendement qui, certes, ne vise pas à interdire la méthode, mais à la retirer de la loi. C'est le gavage que la représentation nationale a voulu conforter par cette loi. Avouons-le humblement, quand on tue le cochon, on le fait saigner, couiner... sans cela, point de boudin ! Faut-il fabriquer notre foie gras à la manière d'une boisson sans alcool qui imite l'alcool sans en contenir. C'est parce que le gavage est contesté qu'il fallait, précisément, l'inscrire dans la loi pour sécuriser l'un des fleurons de notre patrimoine gustatif, sinon, les eurocrates, qui ont dans l'esprit d'uniformiser les produits alimentaires, nous interdiraient tout ce qui fait notre terroir* ». - BRANLARD J-P, Patrimoine culinaire de la France : propos juridiques, critiques, ironiques et quelque peu polémiques, OQ, mars 2009, p. 17

72. « En avouant ses erreurs, on met la raison au présent et le tort au passé »⁴⁴⁰ - C'est ainsi que de manière non irrémédiable, l'article 7.2 du règlement *Food Law* soulignant que les mesures prises doivent être « réexaminées dans un délai raisonnable, en fonction de la nature du risque identifié pour la vie ou la santé et du type d'informations scientifiques nécessaires pour lever l'incertitude scientifique et réaliser une évaluation plus complète du risque »⁴⁴¹, et alors que Mai-Anh NGO enchérit à juste titre que « l'effort de recherche participe à la rationalisation du processus décisionnel sur lequel repose le principe de précaution »⁴⁴², que cet ensemble de données plurifactorielles permet de déterminer le risque (in)acceptable et sa gestion par les opérateurs publics⁴⁴³.

De fait force est de constater que quand bien même « *il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger* »⁴⁴⁴, quand bien même l'impact physiologique du produit sur le mangeur est primordial, la sécurité sanitaire ne peut pourtant pas être appréhendée sous sa seule dimension hygiéniste, un aliment devant être tout aussi sain pour le corps que pour l'esprit.

Et ce en toute occasion et quel que puisse être les caractéristiques de l'aliment concerné.

440 Duc DE LEVIS

441 De la même manière, il ressort de l'article 5.7 de l'Accord SPS qu'en matière de précaution « *les Membres s'efforceront d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective du risque et examineront en conséquence la mesure sanitaire ou phytosanitaire dans un délai raisonnable* ».

Et ce n'est pas le point 6.3.1 de la Communication du 2 février 2001 de la Commission des communautés qui va aller à l'encontre de ces dispositions en ce qu'il mentionne que : « *Par conséquent, conformément à l'Accord SPS, les mesures adoptées en application d'un principe de précaution lorsque les données scientifiques sont insuffisantes, sont provisoires et impliquent que des efforts soient entrepris pour obtenir ou générer les données scientifiques nécessaires. Il est important de souligner que le caractère provisoire n'est pas lié à une limite de temps mais avec l'évolution des connaissances scientifiques* ».

442 NGO M-A., L'Autorité européenne de sécurité des aliments et la mise en œuvre du principe de précaution, *art. préc.*, p. 569

443 ▪ Et par les opérateurs privés ? A vrai dire le défaut de mise en œuvre de leur propre initiative du principe de précaution semble ne pas pouvoir leur être imputé sans quoi nous pourrions arriver à une situation suivant laquelle ils pourraient être mis en cause alors même qu'ils respectent le dispositif juridique alimentaire, que leur produit mis sur le marché n'a pas causé de dommages, produits dont finalement seuls des doutes existeraient sur sa dangerosité. Sans quoi également des décisions individuelles divergentes pourraient être prises par rapport à un risque pourtant collectif, divergences à l'origine d'une incompréhension de la part du consommateur-mangeur.

- Néanmoins, cela ne les dispense en rien d'assurer la traçabilité de leurs produits qui s'impose à eux.
- V. sur la traçabilité : Infra NBP 579

444 MOLIERE