

Abréviations

ADN	Acide désoxyribonucléique
CE	Communauté européenne
CEE	Communauté économique européenne
CJCE	Cours de justice des communautés européennes
DLC	Date limite de consommation
DLUO	Date limite d'utilisation optimale
DDT	Dose mensuelle tolérable provisoire
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
HACCP¹	Hazard analysis critical control points (analyse des risques et maîtrise des points critiques)
ISO	Normalisation internationale (législation sur la base des normes internationales)
JO	Journal Officiel
OMC	Organisation mondiale du commerce
OGM	Organismes génétiquement modifiés
OMS	Organisation mondiale de la santé
PCB	Polychlorobiphényles ²
SDE	Sénégalaise des eaux
SPS	Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires
TBT	Obstacles techniques au commerce
UE	Union européenne

¹ Les principes HACCP, mis en œuvre à l'origine par la NASA pour garantir l'innocuité de la nourriture embarquée dans les missions spatiales, ont été largement développés par la commission du Codex alimentarius à partir du début des années 1990 (Draft Revised Guidelines for the application of the HACCP système ALI NORM 97/13A), ce qui a permis d'élargir considérablement leur diffusion.

² Ce sont des dérivés chimiques chlorés qui regroupent 209 substances apparentées.

SOMMAIRE

Résumé.....	6
INTRODUCTION.....	7
1 ^{ERE} PARTIE : UN CONTROLE PEU PROTECTEUR DE LA SANTE DES CONSOMMATEURS.....	10
SECTION I: L'INTERET DU CONTROLE.....	13
SECTION II: LE CADRE JURIDIQUE DU CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	21
CHAPITRE II : LES DIFFICULTES DU CONTROLE.....	40
SECTION I : ETIQUETAGE ET PUBLICITE EN RAPPORT AVEC LA SANTE.....	40
SECTION II : LE CONTROLE DE L'INNOCUITE DES ALIMENTS.....	42
2EME PARTIE : L'EXIGENCE D'UNE MEILLEURE SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	
CHAPITRE I : UNE APPROCHE GLOBALE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS.....	51
SECTION I : LE CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE PRODUCTION LOCALE.....	51
SECTION II : LE CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	52
SECTION III : LE CONTROLE DES ALIMENTS TRANSGENIQUES.....	53
SECTION IV : LES ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	57
SECTION V : LE RENFORCEMENT DES SYSTEMES DE SALUBRITE ALIMENTAIRE.....	61
CHAPITRE II : LE RESPECT DES REGLES EDICTEES PAR L'OMS EN MATIERE ALIMENTAIRE.....	64
SECTION I : LE CONTENU DES NORMES INTERNATIONALES.....	64
SECTION II : RECOMMANDATIONS.....	67
TABLE DES MATIERES.....	77

Résumé

Le droit à la santé est un droit fondamental de la personne humaine qui dans sa conception large, requiert le bien être économique, sanitaire et culturel. Et le professeur Bélanger (Michel) de dire que « la sécurité sanitaire des aliments est un des aspects du droit à la santé, notamment dans sa composante idéaliste ». Aujourd’hui cette sécurité sanitaire des aliments est perpétuellement ou fondamentalement remise en cause. En effet l’industrialisation, les voyages internationaux et la mondialisation alimentaire créent des risques transfrontaliers. Or, elle est une exigence d’autant que l’ignorance des consommateurs, la mauvaise foi des fabricants et distributeurs et le caractère obsolète des règles et des moyens matériels de contrôle concourent à les augmenter. Le drame de l’Encéphalite Spongiforme Bovine (ESB), la persistance de la mauvaise alimentation et de la qualité douteuse de produits alimentaires mis en vente, la vente des produits périmés et parfois sans emballage, d’aliments de rue au mépris de la réglementation, l’irruption des organismes génétiquement modifiés (OGM) et en fin les mauvaises conditions de transport des aliments ont fini de révéler l’inadaptation ou l’inefficacité des moyens juridiques et matériels mis en place dans tous les pays pour endiguer le fléau. Ces différents problèmes sont à l’origine d’une crise de confiance profonde qui mine tout l’agro-alimentaire.

Pour y mettre fin et rétablir la confiance des consommateurs à l’égard des produits alimentaires, la sensibilisation, le recours aux bonnes pratiques hygiéniques de fabrication et de distribution ainsi que le respect des normes internationales, en l’absence de règles nationales contraignantes, semble plus indiqué. Si non, ceux-ci devront toujours continuer à se demander s’il est possible de s’alimenter en toute sécurité.

INTRODUCTION

Peut-on vivre sans manger ?

A cette question on ne peut que répondre par la négative. Tout être vivant a besoin de se nourrir pour se maintenir en vie, d'où le recours massif aux produits alimentaires.

Un « produit alimentaire » ou « denrées alimentaires » désigne les substances, ingrédients, matières premières, additifs et substances nutritives ingérées par le tractus gastro-intestinal, ce qui comprend les boissons, mais pas les médicaments, les cosmétiques ou le tabac. Il englobe les résidus provenant de la production et de la transformation des denrées alimentaires tels que les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Les animaux destinés à être consommés vivants (huîtres par exemple) sont généralement considérés comme des produits ou denrées alimentaires, mais les animaux vivants devant être abattus avant la consommation ne le sont pas tant que l'abattage n'est pas effectif. Outre les matières premières et les ingrédients, la définition englobe l'eau destinée à la consommation humaine, et ce, sans préjudice des normes et prescriptions relatives à la fourniture et à la distribution de l'eau.

Traditionnellement, cette activité culturelle comportait peu de risque, les produits à cette fin ne contenant pratiquement pas de substances étrangères. Aujourd'hui, l'industrialisation de la filière alimentaire a fini de bouleverser toutes les habitudes de la production des aliments destinés aux hommes et aux animaux. En dehors de la hausse des rendements et volumes produits, la sophistication des produits mis sur le marché est affirmée, le développement des biotechnologies (sélection, modifications génétiques) ou celui de nouvelles méthodes de conservation en témoigne.

Des facteurs aggravant comme la mondialisation du commerce, l'urbanisation, la modification des modes de vie, les voyages internationaux, les pollutions de l'environnement, les contaminations délibérées et catastrophes naturelles ou provoquées par l'homme ont créé des difficultés supplémentaires en

matière de salubrité des aliments. Aujourd’hui, la chaîne de production alimentaire est devenue plus complexe, multipliant les possibilités de contamination et de développement des agents pathogènes. Bien des flambées épidémiques qui, autrefois, se limitaient à une petite communauté, peuvent désormais prendre des dimensions mondiales.

C'est pourquoi l'alimentation est à l'origine de maux divers, parmi lesquels la malnutrition, le plus important des problèmes, les risques microbiologiques transfrontaliers, les intoxications alimentaires, l'obésité et tant d'autres problèmes de santé, de sorte qu'aujourd'hui le souci n'est plus de trouver un aliment que l'on va se mettre sous la dent mais surtout un aliment salubre et sûr qui peut préserver sa santé.

D'ailleurs la mauvaise alimentation est la source de l'augmentation des maladies cardio-vasculaires, cancéreuses, et pour reprendre les termes de l'autre « trente pour cent des consultations au Sénégal sont des consultations spécialisées³ ». C'est surtout pour les enfants et les personnes âgées que la situation est dramatique, eux qui constituent la couche la plus vulnérable de la chaîne alimentaire, seule des lois et règlements plus rigides aideront à mieux protéger.

Il est vrai que depuis la nuit des temps, en France et ailleurs, il a été prêté une attention soutenue à la sécurité sanitaire des aliments. En effet le souci d'assurer la sécurité du consommateur conduit à l'élaboration de mesures publiques telles que les règlements édictés par les villes et les corporations au Moyen-âge (interdiction du coupage de vin, peines pouvant aller jusqu'à des châtiments corporels). Cet objectif de sécurité des aliments destiné à prévenir les infections et les fléaux épidémiques est inséparable de celui de sécurité alimentaire qui conduit à s'intéresser aux épizooties avec les premières mesures vétérinaires françaises contre la peste et la pneumonie bovine (1714) et qui ont abouti à la création en 1765 de l'école vétérinaire d'Alfort, prémisses du développement d'instituts de recherche microbiologique au siècle suivant

³ El hadj Momar NDAO, président association sénégalaise des consommateurs, invité de « Avis d'expert » de la radio Walfadjiri FM, du 16 mars 2005 à 18h

(Institut Pasteur en 1887).

Sur le plan institutionnel, les réponses s'organisent par paliers, au rythme des crises :

- En France la peste bovine de 1881 est à l'origine de la création du ministère de l'agriculture et des services vétérinaires. Vingt ans plus tard, les ravages du phylloxera provoquent l'adoption de la loi de 1907, du service de la répression des fraudes.
- De même ce sont les révélations de la presse américaine sur les mauvaises conditions d'hygiène régnant dans les abattoirs qui entraînent la création de la Food and Drug Administration en 1906.
- La ville de Dortmund punissait d'amputation, dans un édit de 1258, quiconque touchait de la viande à main nue.
- L'administration de Louis XIV impose le marquage des bêtes malades et des normes portant sur la désinfection des étables.

Mais il faut dire qu'aujourd'hui plus que jamais, si la sécurité sanitaire des aliments est au cœur des débats politiques et préoccupe sérieusement la plupart des analystes ou citoyens, peu nombreux sont ceux qui ont une vision claire des enjeux, de la nature des risques et des meilleurs moyens de s'en prémunir. Le drame de l'encéphalite spongiforme bovine a été à l'origine d'une remise en cause brutale des fondements même des dispositifs de sécurité des produits alimentaires au sein de l'union européenne et partout ailleurs dans le monde en dévoilant leur inadaptation au nouveau contexte. Pour cette raison, tout pouvoir soucieux de consacrer au rang de priorité l'objectif de sécurité sanitaire des produits alimentaires doit les prendre en compte dans le cadre d'une politique qui concilie l'objectif de protection du consommateur, impératif de santé publique avec les enjeux économiques et culturels qui y sont associés.

L'intérêt du sujet est à la fois théorique, en ce sens qu'il nous permet de participer au débat mais aussi pratique du fait que notre analyse contribuera à l'éveil du consommateur et va pousser les pouvoirs publics de même que les industriels à plus de vigilance dans la lutte pour une meilleure qualité des aliments.

C'est pour cette raison que nous verrons dans le cadre de cette étude que le contrôle est peu protecteur de la santé des consommateurs (I) avant de voir pourquoi nous devons exiger une meilleure sécurité des aliments (II).

Le contrôle des produits alimentaires procède de la mission qui est celle de l'Etat de préserver la santé des consommateurs. Mais le plus souvent il s'est révélé que les moyens juridiques et matériels mis en œuvre pour y parvenir sont soit inadaptés soit simplement inefficaces.

Rapport-Gratuit.com

PREMIERE PARTIE :

UN CONTROLE PEU PROTECTEUR DE LA

SANTE DES CONSOMMATEURS

Le contrôle des produits alimentaires procède de la mission qui est celle de l'Etat de préserver la santé des consommateurs. Mais le plus souvent il s'est révélé que les moyens juridiques et matériels mis en œuvre pour y parvenir sont soit inadaptés soit simplement inefficaces.

CHAPITRE I : Le contrôle de salubrité des produits alimentaires

Partout dans le monde le contrôle de salubrité des aliments a un intérêt certain surtout pour les groupes vulnérables. Mais il n'en demeure pas moins que le défaut de moyens performants pose d'énormes difficultés pour assurer l'innocuité desdits produits.

SECTION I : L'intérêt du contrôle

Le contrôle vise à éviter l'impact ou les complications pouvant résulter de la consommation d'aliments. Mais il faut regretter que les problèmes liés à l'alimentation restent plus que jamais entiers.

PARAGRAPHE I : La lutte contre la malnutrition

Si le contrôle est aujourd'hui nécessaire c'est d'abord pour barrer la route à la malnutrition. Cette dernière signifie principalement « mauvaise nutrition ». Elle concerne l'insuffisance ainsi que l'excès de nourriture, les mauvais types d'aliments, et la malabsorption nutritive ou l'incapacité d'utiliser les éléments nutritifs convenables pour préserver sa santé.

La malnutrition est un problème de santé majeur surtout dans les pays en voie de développement. Ici en fait l'approvisionnement en eau, l'assainissement et l'hygiène insuffisants sont à l'origine des diarrhées ainsi que de nombreuses infections et troubles fréquents qui en résultent.

Mais la malnutrition qu'elle soit secondaire (incapacité d'utiliser pleinement les aliments par les gens du fait de la diarrhée ou autres maladies) ou qu'elle résulte de la suralimentation (consommation de trop de calories) ou d'une sous-alimentation (pas de calories suffisant), a de méfaits terribles sur l'homme.

Elle est en effet l'une des principales causes d'insuffisance pondérale à la naissance et des troubles de croissance. D'ailleurs selon les nutritionnistes plus de 30 millions d'enfants sont victimes, chaque année dans les pays en développement, des troubles de croissance dus à une carence nutritionnelle en

cours de grossesse. Sous sa forme de carence en vitamine et minéraux essentiels, elle reste la cause de maladies graves ou de décès chez des millions d'individus à travers le monde. Plus de 3,5 millions de personnes souffrent de carence en fer, 2 millions sont en danger de carence en iodé et 200 millions d'enfants d'âge préscolaire sont victimes d'insuffisance en vitamine A.

Le tableau est sombre et désolant surtout lorsqu'on sait que dans bien des cas, la malnutrition selon les termes de Amartya Sen, repris par Milton Tectonidis, médecin en charge des questions de malnutrition au siège de médecin sans frontière, « loin d'être une fatalité, la malnutrition est souvent le fruit des décisions politiques⁴ ». Ce qui est vrai dans un contexte d'instabilité politique comme par exemple au Soudan et en République Démocratique du Congo, où la fuite pour la survie oblige les populations à changer péniblement leurs habitudes alimentaires.

PARAGRAPHE II : La lutte contre la mauvaise alimentation

Aujourd'hui, il est établi qu'une mauvaise alimentation participe au développement de maladies qui sont de plus en plus présentes dans tous les pays, même ceux dits développés. Celles-ci ont pour noms : maladies cardio-vasculaires, tumeurs malignes, obésité, oseoporose, diabète, etc.. Nombreux sont les pathologies favorisées par un état nutritionnel insuffisant.

Cela est surtout perceptible dans les pays en développement. Ici la conjoncture qui est structurelle et aggravée par la dévaluation (associée à l'Euro), oblige les populations à adopter une attitude alimentaire suicidaire. Ainsi les menus copieux ont-ils disparus et laisser la place à ceux qui sont réduits sans ingrédients et plus facile à cuisiner (bouillie, niébé etc.). Certains par contre ne dînent pas comme il le faut et se contentent de sandwiches ou de « tangana », là où d'autres mitonnent à domicile le couscous à la sauce composée d'huile, d'eau, quelques morceaux de poissons secs et de graines de « niébé ».

⁴ Voir le site de MSF (www.msf.fr) : « malnutrition, un problème politique », mis en ligne le 13 septembre 2004.

En claire la montée de l'insécurité alimentaire en milieu urbain, en particulier à Dakar, conduit les citoyens à déguster des repas nuisibles à leur santé, l'essentiel étant de remplir son ventre. D'ailleurs pour certains Sénégalais tout aliment, même périme, qui ne soit pas en mesure de donner la mort sur-le-champ est forcément bon. C'est le cas des mangues vertes et des maad⁵ qui pillulent dans les rues et les écoles du Sénégal alors qu'ils comportent des dangers certains pour la santé humaine. Les médecins sont unanimes sur ce point : les mangues vertes sont dangereuses car nuisent à la santé. Selon le Docteur Djimathie Coly, gastro-entérologue, « la consommation de mangues vertes donne la colique, mais aussi des douleurs de l'estomac, des troubles digestifs, des vomissements car le fruit contient de l'acide ». Malgré les efforts des autorités publiques pour éradiquer ce fléau, surtout dans les écoles, cette pratique persiste et fragilise surtout les groupes les plus vulnérables : enfants, femmes enceintes ou allaitantes et les exposent aux maladies infectieuses⁶.

Tel est le cas d'un baptême qui s'est mal terminé⁷. En effet, les gens qui étaient venus au baptême du fils du marabout du village ont fini tous à l'hôpital après avoir avalé du « lakh » (bouillie au lait caillé), à base de lait périme. Des femmes ont commencé par se tordre de douleur et vomir avant d'être évacuer au centre de santé. L'infirmier chef de poste était tellement occupé qu'il n'a pas pu nous dire les raisons de cette intoxication alimentaire. Le spectacle qui s'offrait en tout cas au dispensaire de Sara est désolant. Beaucoup de femmes avec leurs beaux habits étaient couchées à même le sol.

De même, il est fréquent qu'après achat et consommation d'un mauvais produit alimentaire la nausée suivie de vomissements se déclenchent. Un éminent professeur dont fille a été victime, s'est posé la question de savoir : est-ce que l'Etat se soucie réellement de la qualité des produits mis en vente ?

⁵ le maad : un autre fruit très prisé par les enfants et les femmes, qui a aussi de petits inconvénients.

⁶ Enquête de Mariama Sylla, dans le « Soleil n°9289 du 17 mai 2001 p 16

⁷ Entretien du 31 décembre 2004 avec Mr Cheikh Ousmane Sountou Badji, instituteur à Ndoyenne.

PARAGRAPHE III : Le souci de la qualité des aliments

La notion de qualité n'est pas elle-même facile à définir dans la mesure où elle est susceptible de plusieurs acceptations et/ou elle apparaît éminemment variable. En effet à une époque de moindre développement industriel et de limitation de la production, la qualité dans le domaine de l'agroalimentaire signifiait produire plus et surtout conserver mieux et plus longtemps. S'y ajoute que les progrès de la science et de la médecine au XIX^e Siècle ont, sous l'influence de Pasteur, ajouté un critère d'hygiène. Dès lors la qualité est assimilée à l'absence de risque pour la santé.

Aujourd'hui, dans notre société où le consommateur choisit parmi une multiplicité de produits souvent similaires, la notion de qualité, tout en reprenant l'ensemble de ces notions objectives, y intègre une notion plus subtile parce que plus subjective: l'authenticité et le rapport à la nature. Ainsi les signes officiels de qualité français (attribués par le Ministère de l'agriculture) ou européens, comme l'appellation d'origine contrôlée, le label rouge, l'indication géographique protégée (parmi d'autres), caractérisent en général des produits de qualité supérieure garantie par leur mode de production ou de transformation, bien défini et contrôlé, et rassurent au moins par l'identification de l'origine. Des techniques plus artisanales, moins intensives (donnant par exemple un poulet plus âgé) déterminent de meilleures qualités organoleptiques du produit et justifient un prix plus élevé. La normalisation internationale s'est attachée à définir la qualité au sens objective comme « l'ensemble des produits et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites » (Normes ISO 8402⁸). Ces garanties sont moins sûres pour les appellations plus floues, moins contrôlées, parfois usurpées, telles que « fermier », « traditionnel », « de montagne » « à l'ancienne », etc.

En outre la qualité est alors en rapport avec la nature, la composition, les propriétés du produits. Elle exprime ainsi la recherche de l'excellence et elle est tout ce qui est perceptible par les organes des sens et qui le rend appétissant. Il

⁸ Cambenege Jean Paul « les signes de la qualité des produits agroalimentaires » 1995, France agricole, p 127

s'agit d'un aspect subjectif, émotionnel qui est tributaire de réactions spontanées, instinctives devant certaines impressions sensorielles. Il dépend beaucoup en effet de l'expérience acquise en ce domaine (de l'éducation, de la culture, des croyances, des essais heureux ou malheureux ayant entraîné du plaisir ou des troubles digestifs divers, des chocs histaminiques, des phénomènes d'allergie). Qui n'a pas apprécié un vieux coq coriace de la ferme accompagné, à volonté, de la piquette de la propriété. En revanche, ces appellations, sauf de rares exceptions basées sur un composant nutritionnel, ne peuvent garantir une meilleure valeur « nutrition santé ».

PARAGRAPHE IV : Salubrité des aliments et maladies d'origine alimentaire

La salubrité des aliments est un problème de santé publique. Elle est à l'origine des maladies d'origine alimentaire.

Une maladie d'origine alimentaire est une affection, en général de nature infectieuse ou toxique, provoquée par des agents qui pénètrent dans l'organisme par le biais des aliments ingérés. Elle constitue un problème courant et croissant de santé publique, plus dans les pays en développement que dans ceux développés, sous la réserve des statistiques.

En 2 000, les maladies d'origine alimentaire ont provoqué le décès de 2,1 millions de personnes à cause d'infections diarrhéiques dont une grande partie provient de la consommation d'eau ou d'aliments contaminés. La diarrhée est en outre une cause importante de malnutrition chez le nourrisson et le jeune enfant.

Dans les pays industrialisés, la proportion de personnes souffrant chaque année de maladies d'origine alimentaire pourrait atteindre 30%. Aux Etats-Unis d'Amérique par exemple, on estime que 76 millions de cas surviennent chaque année, entraînant 325 000 hospitalisations et 5 000 décès.

Même s'il y est moins bien documenté, le gros du problème pèse sur les pays en développement, à cause de l'existence d'un grand nombre de maladies d'origine alimentaire, dont les parasitoses. La forte prévalence des affections diarrhéiques

dans nombre de ces pays est le signe de problèmes sous-jacents importants de salubrité des aliments.

Alors que les maladies d'origine alimentaire sont pour la plupart sporadiques et qu'elles échappent souvent à la notification, les flambées épidémiques peuvent prendre des dimensions énormes. Aux Etats-Unis d'Amérique par exemple, en 1994, une flambée de salmonellose provenant de crèmes glacées contaminées a affecté 224 000 personnes selon les estimations. En Chine, 300 000 personnes ont été victimes en 1988 d'une flambée d'hépatite A, à la suite de la consommation de clams contaminés.

A : les principales maladies d'origine alimentaire imputables aux micro-organismes

Les salmonelloses représentent un problème important dans le monde. Provoquées par des bactéries appelées salmonelles, les symptômes en sont de la fièvre, des céphalées, des nausées, des vomissements, des douleurs abdominales et des diarrhées. Les aliments incriminés dans les flambées épidémiques ont pu être par exemple des plats à base d'œufs, de volaille, de viande, de lait cru ou de chocolat.

La campylobactérose est une infection répandue, provoquée par certaines espèces de bactéries du genre *Campylobacter*. Dans certains pays, son incidence dépasse celle des salmonelloses. Les aliments incriminés sont principalement le lait cru, la volaille crue ou mal cuite et l'eau de boisson. Les troubles aigus comprennent de sévères douleurs abdominales, de la fièvre, des nausées et de la diarrhée. Dans 2 à 10% des cas, l'infection évolue vers des problèmes de santé chroniques comme de l'arthrite réactionnelle ou des troubles neurologiques.

Le choléra représente une menace importante pour la santé publique dans les pays en développement et entraîne des pertes économiques considérables. Dans ces pays les risques sont en effet énormes parce qu'en dehors de leur vulnérabilité, le manque de moyen fait qu'il est difficile d'endiguer la maladie en cas d'épidémie. L'exemple du Sénégal est frappant, où en l'espace de trois semaines le nombre de cas déclarés s'est décuplé. On est passé de quatre (4) cas le 10/10/04 à 600 cas le 06/11/04 pour quatre décès officiels ici la propagation

rapide est justifiée par l'ignorance des règles minimales d'hygiène, malgré les efforts des autorités dans ce sens. Le choléra est causé par une bactérie appelée *Vibrio choléra*. En dehors de l'eau, divers aliments contaminés peuvent transmettre l'infection: c'est ainsi qu'on a associé aux flambées épidémiques, le riz, des végétaux, le gruau de millet, et différents poissons et fruits de mer. Les symptômes comprennent des douleurs abdominales, des vomissements et des diarrhées aqueuses profuses pouvant entraîner une déshydratation grave et la mort, si les pertes hydriques et salines ne sont pas compensées.

Les infections imputables à des *E. Coli* entérohémorragiques (qui provoquent des hémorragies intestinales) comme *E. Coli O157* et les listérioses sont d'autres maladies d'origine alimentaire qui sont apparues au cours des dernières décennies. Malgré une incidence relativement faible, leurs conséquences sérieuses et parfois mortelles, notamment chez les nourrissons, les enfants et les personnes âgées, les placent parmi les infections les plus graves.

B : Autres problèmes de salubrité des aliments

La contamination des aliments fait peser une énorme charge sociale et économique sur les communautés et leurs systèmes de santé. Aux Etats-Unis d'Amérique, on estime que les dépenses entraînées par les maladies imputables aux principaux agents pathogènes sont évaluées à elles seules à US \$35 milliards par an en frais médicaux et en perte de productivité (1997). La réapparition du choléra au Pérou en 1991 a provoqué la perte de US \$500 millions au niveau des exportations de poisson et des produits de la pêche. Dans les pays Africains, même s'il n'y a pas de statistiques, il n'en demeure pas moins que les dépenses et les pertes liées aux infections alimentaires restent élevées⁹.

⁹ En 1999, les exportations du Sénégal en produits halieutiques avaient été boycottées par l'Union européenne pour non respect des normes.

De même la foire internationale de Dakar 2004 avait été boycottée à cause de l'épidémie du choléra.

C : Enjeux et évolution dans le domaine de la salubrité des aliments

Il convient d'évaluer soigneusement l'innocuité des aliments mis au point par les biotechnologies. A cette fin et pour établir la base scientifique des décisions concernant la santé, de nouvelles méthodes et politiques reconnues sur le plan international seront nécessaires. Cette évaluation devra comporter l'étude à la fois des avantages pour la santé et des conséquences négatives potentielles. Comme avantages, on peut citer les cultures modifiées pour résister aux nuisibles, les aliments desquels on a retiré les allergènes ou ceux contenant de plus grandes quantités de nutriments essentiels. En revanche, les marqueurs antimicrobiens dans certains aliments génétiquement modifiés pourraient être un exemple d'inconvénients. La comparaison des risques et des bénéfices potentiels est un aspect important de l'évaluation des aliments mis au point par les biotechnologies, mais cet aspect n'a pas reçu une grande attention par le passé. De même, au niveau national comme international, il n'y a pas, en général, de communication claire sur les bases de l'évaluation de l'innocuité.

Si l'encadrement et l'évaluation sont insuffisants, les modifications dans les pratiques d'élevage, notamment au niveau de l'alimentation des animaux, peuvent avoir de graves conséquences sur la salubrité des aliments. C'est ainsi que l'introduction de farines d'os et de viande de ruminant dans les compléments alimentaires pour les bovins semble avoir joué un rôle dans l'apparition de l'ESB.

L'adjonction de faibles concentrations d'antibiotiques dans les aliments pour animaux, afin d'accélérer leur croissance, suscite des inquiétudes: cette pratique ne risquerait-elle pas de transférer aux agents pathogènes de l'homme des résistances aux antibiotiques ?

La pratique moderne de l'agriculture intensive contribue à améliorer la disponibilité des aliments à des prix abordables et l'utilisation d'additifs peut renforcer leur qualité, leur quantité et leur innocuité. Néanmoins, il est nécessaire d'instaurer des contrôles suffisants pour garantir une utilisation judicieuse et sûre dans toute la chaîne alimentaire. L'examen avant commercialisation, l'homologation puis le contrôle continu sont des pratiques indispensables pour assurer la sécurité des aliments.

SECTION II : Le cadre juridique du contrôle des produits alimentaires

La circulation, la vente, la production (fabrication) des produits alimentaires est régie par un ensemble de dispositions législatives et réglementaires. Celles-ci ont pour but de protéger le consommateur.

PARAGRAPHE I : Le contrôle des produits alimentaires et la répression des fraudes

Le contrôle des produits alimentaires se fait souvent à la frontière et à l'intérieur des pays avec tous les effets qu'il comporte pour la santé humaine et animale.

A : La pratique du contrôle.

La législation alimentaire vise à prévenir les infections et les fléaux épidémiques. C'est pourquoi il a été institué deux types de contrôle en matière alimentaire.

1 : L'examen en amont

A ce niveau le contrôle est surtout perceptible à travers différentes procédures administratives :

a : La certification sanitaire

Aux termes de l'article L 115-27 du code de la consommation française, « constitue une certification de produit ou service, l'activité par laquelle un organisme, distinct du fabricant, de l'importateur, du vendeur ou du prestataire atteste, à la demande de celui-ci, effectuée à des fins commerciales, qu'un produit ou un service est conforme à des caractéristiques décrites dans un référentiel et faisant l'objet de contrôles ».

La définition légale de la certification de produits, comme celle de l'ancienne certification de qualification, comporte donc deux éléments essentiels :

- Faire apparaître les caractéristiques spécifiques du produit ;

- Etre délivré par un organisme distinct du fabricant, de l'importateur ou du vendeur.

Son but n'est pas d'exprimer un seuil de qualité mais de constituer des informations sur les caractéristiques spécifiques du produit. Dès lors, l'information doit réellement accompagner le certificat et être aisément accessible au grand public. Enfin la certification sert à attester les spécificités d'un produit « à des fins commerciales ». En tant que telle, et bien que comportant des conditions rigoureuses d'utilisation, elle est conçue comme le moyen d'une différenciation des produits à des fins de promotion commerciale. C'est donc l'hypothèse de la compréhension de l'information qui se trouve privilégiée par rapport au détail ou à la précision technique. C'est pourquoi, en ce qui concerne les caractéristiques spécifiées, référence est faite, quand elles existent, aux normes homologuées ou enregistrées relatives à l'étiquetage et aux mesures d'essais, et, à défaut, aux règles d'art.

En définitive, l'un des buts de la certification est en effet de garantir la sécurité des usagers en donnant une information minimale sur les conditions de sécurité applicables aux produits.

C'est donc compte tenu de tout cela qu'au plan civil, l'organisme certificateur doit prendre des sanctions à l'encontre des bénéficiaires qui contreviendraient au référentiel. De même celui qui aura utilisé, délivré ou tenté d'utiliser une certification en contravention aux dispositions de la loi encourt un emprisonnement de trois mois à deux ans et une amende de 10 000F à 250 000F ou de l'une des deux peines seulement¹⁰.

La loi punit également celui qui aura fait croire ou tenté de faire croire, notamment par l'utilisation d'un mode de présentation prêtant à confusion, qu'un produit agricole non alimentaire transformé bénéficie d'une certification ou encore qu'elle est garantie par l'Etat ou par un organisme public sous réserve de la déclaration.

¹⁰ Voir loi Française du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications

b : la déclaration d'import-export

Cette déclaration incombe à l'importateur. Ce dernier doit, à chaque réception des produits alimentaires, adresser au service de la répression des fraudes une déclaration d'importation sous forme de bordereau d'envoie en double exemplaire. Celle-ci doit en outre être accompagné de la facture du fournisseur, indique le nom et l'adresse de l'importateur, la nature du produit, la qualité, le prix unitaire, le pays de fabrication, le numéro et la date de la facture.

Seulement cette procédure qui permettrait de traquer en amont les commerçants de mauvaise foi, qui importent sciemment des produits périmés, laisse trop de marge de manœuvre à ceux-ci pour fournir aux autorités du ministère du commerce les documents souvent falsifiés. Cela rend le contrôle peu fiable et favorise davantage la fraude et la corruption.

c : Le visa du service de la répression des fraudes

Il est préalable à toute mise en vente d'un produit. Le visa est le plus souvent accompagné sur le bordereau, d'un tampon spécial d'autorisation d'importer. Cette autorisation spéciale vise à s'assurer soit que le produit alimentaire est en vente légale dans son pays d'origine soit que ce pays figure sur la liste dressée par arrêté du ministre du commerce après avis de la commission de contrôle. Le service peut en outre exiger la présentation d'échantillons par l'apposition d'un autre tampon spécial de « dépôt d'échantillons ». Dans ce cas, si l'analyse de ceux-ci révèle que ces produits sont soit impropre à la consommation, soit falsifiés, l'autorisation de mis en vente peut être retirée.

Au Sénégal, les produits frais sont dispensés des formalités relatives au visa, à la déclaration d'importation et à l'étiquetage. Ce qui ne permet pas de garantir la sécurité sanitaire de ces aliments même si l'importateur reste tenu de l'obligation d'information à l'égard du service de la répression des fraudes. Mais

ces différentes failles ça et là en amont ainsi que les risques de fraude, font que le contrôle reste requis à l'intérieur du territoire malgré l'autorisation.

2 : L'examen en aval : le contrôle des produits de fabrication industrielle.

Ces produits alimentaires doivent être soumis à un contrôle de routine qui oblige que des prélèvements soient faits à des fins d'analyse mais aussi que les conditions de fabrication soient vérifiées.

a : l'obligation du dépôt d'échantillon

C'est l'article 1^{er} de la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression de la fraude qui soumet à autorisation préalable et au contrôle la mise en vente de tout produit destiné à l'alimentation humaine et animale par les autorités administratives. Il est rendu possible par l'obligation faite aux fabricants de déposer les échantillons. Ceux-ci doivent être en nombre de quatre (4) dont trois (3) sont déposés à la direction du contrôle économique, le quatrième (4^{er}) est détenu par le fabricant sauf en cas de refus. Les échantillons prélevés doivent être identiques au produit dont la demande de mise en vente est introduite auprès des autorités. Et l'importateur encourt des sanctions en cas de non conformité entre les échantillons et ledit produit. Le prélèvement doit s'effectuer avec le plus grand soin pour éviter les contaminations exogènes qui pourront rendre le produit impropre à la consommation humaine et animale. En effet la valeur des analyses bactériologiques dépend des prélèvements effectués sur un échantillon devant permettre l'évaluation d'un lot. Ainsi chaque fois qu'il est nécessaire il faut prélever comme échantillons des unités de conditionnement et laisser les produits jusqu'au laboratoire dans leur emballage d'origine. Il faut toutefois noter que ceci n'est pas toujours possible, en particulier dans le cas de matières premières présentées en vrac (lait en camion, ou bidons, légumes en camions) ou sous forme de pièces trop volumineuses pour être prélevées entières (carcasse). Les échantillons, avant toute analyse, doivent entre autre comporter l'indication de la composition du produit, de son prix, le nom et l'adresse du fabricant.

b : l'analyse des échantillons

Les échantillons témoins doivent être analysés par les laboratoires désignés par arrêté du ministre chargé du commerce après avis de la commission de contrôle des produits alimentaires. L'examen de ceux-ci ne s'effectue que selon les méthodes et conditions fixées par lesdites autorités. Les analyses sont à la fois d'ordre quantitatif et qualitatif. Elles visent surtout à déterminer si le produit alimentaire ne contient pas dans sa composition des portions qui sont nocives pour la santé humaine et animale ou simplement s'elles sont conformes aux indications mentionnées sur les emballages.

Lorsque le rapport du laboratoire ne conclut pas à une présomption de fraude ou de falsification, l'intéressé en est avisé sans délai et obtient le remboursement des échantillons s'il le demande. Dès lors l'autorisation de fabrication est délivrée au demandeur. Dans le cas contraire, le directeur du contrôle économique le transmet sans délai au procureur de la république en y joignant le procès-verbal de prélèvement et des échantillons réservés.

Mais cette solution adoptée dans les pays sous développés en l'absence de laboratoires spécialisés en matière surtout de chimie alimentaire, ne permet pas de garantir la neutralité de ces analyses. Il s'y ajoute qu'en pratique le service de contrôle s'acquitte difficilement de sa mission du fait du sous équipement de ses laboratoires et du manque criard de moyens logistiques et humains.

c : le contrôle sur les conditions de fabrication

On a souvent l'habitude de mettre en avant le choix des matériaux de fabrication (résistants, imputrescibles, facilement lavables, isolants etc.) mais l'un des aspects les plus importants est la situation géographique de l'industrie. L'implantation doit en fait être tenue éloignée des agglomérations et des sources de pollutions, autant celles qui sortent de l'établissement et perturbent l'environnement que celles qui peuvent y pénétrer: proximité d'usines chimiques, équarrissage, etc.

En plus les locaux doivent être propres, aérés et permettre l'évacuation des buées, carrelés au besoin et climatisées. Ils ne doivent pas se dégrader parce que la

«coquetterie» et le bon état physique des locaux sont un facteur psychologique non négligeable de l'hygiène. Les locaux des toilettes doivent être éloignés des lieux de fabrication et de stockage des matières premières et des produits finis.

Mais avec les progrès scientifiques et techniques, l'application des règles d'hygiène revêt une complexité grandissante. En soi, chaque règle est simple, en pratique la multitude des facteurs intervenant s'accroît avec l'importance des établissements concernés.

Un exemple : le nettoyage et la désinfection semblent être des opérations d'une extrême simplicité.

Pourquoi alors sont-elles souvent mal réalisées et peu efficaces ?

Parce que les contrôles n'ont pas été faits ?

Parce qu'elles n'ont pas été appliquées correctement selon la nature des souillures, pollutions, surfaces, détergents et désinfectants ?

Parce que l'équipe de nettoyage reçoit une prime au rendement et non à l'efficacité ? Pour ne citer que quelques facteurs.

Et tout cela en fonction des coûts.

Or, une étude systématique, pour un résultat au moins égal, sinon supérieur, a permis de rendre de deux à trois fois moins coûteuses les opérations de nettoyage et désinfection dans plusieurs établissements. Une bonne gestion apporte des profits comparables et une qualité des produits supérieure, mais ce n'est pas une stratégie que l'on peut improviser. Elle suppose dans certains cas l'intervention des spécialistes, d'hygiénistes. Ce besoin manifesté par les professionnels est à l'origine de la création des sociétés, entreprises, organismes, bureaux d'études proposant leurs services pour mettre sur pied des plans d'action hygiénique chez les opérateurs des filières agro-alimentaires.

L'hygiène : un mal nécessaire ?

Ce n'est pas ainsi qu'il faut la percevoir. Elle est devenue, à l'heure actuelle, indispensable et des progrès sont encore à attendre dans de nombreux secteurs. La rejeter, même en partie, serait pour l'industriel prendre un retard très sérieux dans la concurrence nationale voire internationale.

d : L'hygiène sanitaire du personnel

Le salarié qui arrive ou travaille dans une industrie alimentaire ne doit pas présenter des signes de maladies. Cette exigence vise à assurer que le salarié n'arrive dans l'entreprise avec les excréteurs reconnus d'agents pathogènes. C'est pourquoi il lui est donc fait obligation de présenter un certificat médical d'embauche pour qu'il y'ait une certaine garantie au départ.

Par la suite des visites médicales devraient être prescrites régulièrement ou à l'occasion de troubles particuliers : les plaies suppurées constituent un exemple classique de ce l'on ne doit pas voir dans les secteurs propres de l'établissement agro-alimentaire. D'autres affections comme furoncles, rhinites, angines, affections broncho-pulmonaires, gastro-entérites, hépatites sont à pourchasser.

Pour couronner le tout, le personnel doit être soumis à une hygiène corporelle rigoureuse. Celle-ci comprend notamment la toilette du corps, de la chevelure de façon régulière et la toilette des mains et avant-bras avant toute reprise du travail, après chaque contact avec une surface sale, en particulier à la sortie des cabinets d'aisance. Les mains seront également soignées et le personnel évitera le port bijoux.

Ce soin constant du personnel ne peut être obtenu qu'avec la mise à sa disposition d'installations d'usage agréable.

Enfin les vêtements de travail doivent être imposés. Ils doivent être de couleur claire pour déceler facilement la saleté et seront changés le plus souvent possible. Une coiffure recouvrira totalement la chevelure et les casques blancs assurent en plus certaine sécurité contre les accidents.

Blouse, tablier, pantalon, imperméable ou non, accompagnées de bottes ou chaussures de travail ne quittent pas l'atelier. Pour cela les autorités doivent veiller à ce que ces règles soient appliquées à défaut sanctionner avec rigueur.

B : Les effets du contrôle

Les effets principaux visent la surveillance quotidienne des produits mis en vente afin de les maintenir en bon état de consommation.

1 : La surveillance quotidienne des produits mis en vente

Elle permet de rechercher et de constater les infractions aux règles de protection des consommateurs en matière alimentaire en vue de leur sanction. Ainsi les produits sont-ils saisis et détruits en cas de dégradation.

a : La destruction des produits dégradés

Aux termes de la loi, les produits alimentaires corrompus ou toxiques doivent être détruits, stérilisés ou dénaturés par les agents verbaliseurs¹¹. Cette destruction doit être constatée par un procès verbal et est à la charge du propriétaire des aliments en cause.

Mais le problème surtout dans les pays en développement est que cette destruction n'est parfois pas effective. Au lieu d'être détruit, les aliments corrompus sont jetés dans les dépôts d'ordures à la portée de tous ces affamés qui n'attendent qu'à être servis. Tel est le cas au Sénégal où un charretier a vendu une quantité non négligeable de foies qu'il a ramassés à la plage de Yoff¹² avant d'être dénoncé par les populations au service d'hygiène qui a refait le chemin avec lui pour empêcher les familles de consommer cette viande.

L'autre obstacle est le manque de moyens surtout logistiques à la disposition des agents verbaliseurs mais aussi l'inaccessibilité géographique de certaines zones. Cela implique que les produits dégradés ou saisis séjournent ou soient stockés longtemps avant d'être incinérés.

Malgré tout ce qui précède, nous restons convaincus que la destruction des produits dégradés devrait être une simple étape dont l'aboutissement est le démantèlement de toute une chaîne allant du producteur au petit détaillant. En effet la traçabilité est l'élément essentiel de garantie de la sécurité sanitaire des

¹¹ Décret n° 68-48 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

¹² Sud quotidien du 14 mars 2004 p 4

aliments. Ainsi lors de l'apparition d'une toxi-infection alimentaire, il convient pour le gestionnaire du risque de pouvoir retrouver l'aliment incriminé, de procéder à un retrait précis et ciblé des produits, d'informer les consommateurs du contrôle des aliments, de remonter le cas échéant toute la chaîne de façon à connaître l'origine du problème et de le régler une bonne fois pour toute. Afin d'être efficace, le système de traçabilité doit concerner tous les stades de la filière, vivant ou de la matière première au produit en cours de transformation fini, de l'exploitation aux entreprises du secteur alimentaire.

Mais faute de rigueur dans ce sens et en matière d'étiquetage mais surtout à la fréquence des règlements à l'amiable, nos pays, surtout ceux en voie de développement, sont le marché d'écoulement des produits douteux qui y sont vendus à vil prix aux consommateurs, frappés par la conjoncture.

b : La fraude à l'étiquetage

On entend par étiquetage tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette (toutes fiche, marque, image ou matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci), accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

La législation prévoit un étiquetage apparemment complet, présentant, en dehors de la marque, le nom de l'espèce ou des espèces utilisées, la date de fabrication et d'expiration, le taux de matière grasse, le rapport collagène sur protéine de viande par exemple suivie de la valeur de ce rapport exprimée en pourcentage, la liste complète des ingrédients qui entrent dans la composition d'une denrée alimentaire.

Pour les produits transformés, l'étiquetage doit comporter à côté du produit principal d'une denrée alimentaire (par ex. huile, graisse, poisson,...), les additifs (conservateurs, colorants...) incorporés aux aliments. Ce sont les fameux codes « E » que l'on retrouve sur la plupart des emballages.

Cependant, nous savons tous que dans les pays en développement il est fréquent de voir des produits dont les étiquettes originales sont changées, falsifiées

s'elles ne sont pas purement et simplement enlevées, de sorte que le consommateur, même averti, est induit en erreur dans son choix. Les petits vendeurs de la rue ont une fâcheuse manie de gratter les dates de péremption sur l'emballage. Par exemple enlever, pour un produit qui devait se périmer en janvier 2001, le 1 de 2001 et le remplacer par un 4 ce qui a pour effet de prolonger la commercialisation de plus dix mois¹³.

De même, une série d'additifs échappent à cette obligation. Ainsi, le recours aux solvants d'extraction, aux supports et solvants porteurs pour additifs ou à des auxiliaires technologiques (notamment les enzymes) ne doit pas être signalé.

Aussi, lorsque la présence d'un additif dans l'aliment provient de son utilisation dans un des ingrédients entrant dans la composition de cet aliment, cet additif ne doit pas être pris en compte sur l'emballage. C'est le cas de la substance utilisée pour conserver l'huile entrant dans la composition d'une pizza qui ne devra pas figurer sur l'emballage de celle-ci, alors que l'additif ajouté pour conserver la pizza devra être mentionné.

En outre, pour certains aliments, les ingrédients ne doivent actuellement pas être indiqués sur l'emballage. C'est le Cas, par exemple pour les boissons Titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

Pour les denrées alimentaires comme ceux de boulangerie et de pâtisserie (dont le non recours à l'étiquetage doit être dénoncé), aucune information sur les ingrédients utilisés dans leur fabrication n'est disponible, même si en France et contrairement au Sénégal, le consommateur devait en principe pouvoir l'obtenir du commerçant concerné.

Pour les produits animaux (viande, lait, œufs), ce n'est pas mieux. Impossible de savoir, par exemple, quels additifs ont été utilisés pour l'élevage du poulet ou du bœuf dont nous achetons la viande.

Par ailleurs, les dispositions réglementant l'étiquetage des aliments issus du génie génétique sont telles que la majorité des aliments produits via les technologies génétique échappe à tout étiquetage. C'est le cas, notamment, pour les arômes,

¹³ Voir El hadji Momar NDAO cité infra

enzymes, colorants, édulcorants et autres additifs issus du génie génétique, pour lequel l'origine transgénique ne doit pas être signalée.

En claire il appartient donc à l'utilisateur ou consommateur d'être conscient dans sa démarche visant à effectuer le meilleur choix et de refuser « d'ouvrir la boite de pandore en disant qu'on verra bien¹⁴ ». En effet les lacunes signalées ci-dessus quant à l'étiquetage des aliments ne permettent pas au consommateur de recouvrer toutes les garanties dont il a besoin mais aussi les pouvoirs publics de sanctionner avec vigueur.

2 : La répression des contrevenants aux règles de protection de la santé publique

Il existe certes d'autres sanctions mais l'attention ici sera retenue par celles relatives à la tromperie et à la falsification.

a: la tromperie

Le législateur puni d'un emprisonnement de trois mois à un an et d'une amende de 24 000 à 1 200 000 FCFA ou de l'une de ces deux peines celui qui aura trompé ou tenté de tromper le contractant (ici en l'occurrence le consommateur). L'emprisonnement pourra d'ailleurs être porté à deux ans si le délit ou la tentative de délit ont été commis. La tromperie peut porter sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principe utiles de toutes marchandises. Elle porte également sur leur espèce ou leur origine, sur la quantité des choses livrées ou leur identité, sur les manœuvres ou procédés tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage ou du mesurage.

En cas de récidive, les peines d'emprisonnement et d'affichage du jugement doivent être appliquées. Est considéré comme en état de récidive légal, quiconque, ayant été condamné par application de la loi, aura dans les cinq ans qui suivront la date à laquelle cette condamnation est devenue définitive, commis un délit qui tombe sur le coup de la loi N°66- 48 du 27 mai 1966.

Enfin, en plus des peines indiquées ci-après, la fermeture de l'établissement du délinquant pour une durée de trois mois à deux ans. Le législateur a également

¹⁴ Pelt Jean Marie, Evénement du jeudi du 4 juin 1998 p 18

prévu des sanctions lorsqu'il y a des indications frauduleuses qui tendent à faire croire à une opération antérieure et exacte.

b : La falsification

Elle doit être entendue comme toute modification, altération ou dénaturation des caractéristiques du produit exposé, mis en vente ou vendu (voir les alinéas 2 à 4 de l'article L 213-1) réalisée en vue de tromper l'acheteur au regard de la réglementation prise en vertu de l'article L 214-1.

La falsification est un délit indépendant de la tromperie, quand bien même est-elle réprimée par les mêmes sanctions et dans les mêmes conditions (élément matériel et moral) étant précisé que ces sanctions sont doublées lorsque la falsification est dangereuse pour la santé de l'homme (ou de l'animal), même si celui-ci a consommé le produit falsifié en connaissance de cause (art. L 213-3-4; alinéa 2 ; TGI Dieppe, 9 novembre 1993, BID n°5 / 1994, la conservation par un restaurant d'huîtres mortes ouvertes la veille est une infraction tombant sous le coup de l'article L 213-3 réprimant la vente de denrées alimentaires falsifiées, corrompues ou toxiques : CA, Rennes, 5 mars 1993, BID n° 4/1994, p18 : l'usage de colorants et d'additifs non autorisés dans l'alimentation constitue une falsification ; Cass. Crim, 28 avril 1981, n° 80-93.919 : L'ajout d'eau dans le lait est une falsification).

Par ailleurs, alors que la tromperie s'applique à tout type de marchandises et à tout service, la falsification ne s'applique qu'aux denrées alimentaires, aux substances médicamenteuses, boissons et produits agricoles ou naturels destinés à être vendus.

Il est à noter que la détention de produits falsifiés ou d'objets permettant cette falsification, au sens de l'article L 213-4, est un délit spécifique sanctionné de peines plus légères que celles réprimant la tromperie et pour lequel la preuve de l'élément intentionnel n'est pas obligatoire puisque le délit résulte de la simple constatation par les autorités qualifiées (voir la liste aux articles L 215-1 à L 215-2) de la détention des produits ou des objets visés (TGI Paris, 6 juillet 1993, BID n°4/1994 : Constitue le délit mentionné à l'article L 213-4 la détention de denrées dont la date limite d'utilisation est dépassée).

PARAGRAPHE II : Le contrôle des produits laitiers

Le lait traduit « le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum ». Le lait tout court indique celui de vache qui n'a subi ni addition, ni soustraction mais plusieurs laits proviennent des animaux domestiques dont la sécrétion lactée est développée par l'homme. Les produits laitiers sont fort nombreux et la liste s'allonge avec l'essor de la technologie. Il s'agit :

- Laits concentrés et desséchés par la chaleur ou la lyophilisation.
- Laits modifiés
- Laits de consommation non modifiés n'ayant subi que le chauffage ou l'écrémage partiel.

Le lait doit être propre c'est-à-dire ne pas contenir d'éléments figurés en son sein qui peuvent le rendre impropre à la consommation. Il est riche en éléments nutritifs favorables à l'entretien et à la multiplication de la plupart des germes dangereux pour l'homme dont les origines sont très variées. C'est ce qui fait dire au professeur Mr Malang SEYDI¹⁵ que le lait serait véhicule de certaines parasitoses comme la balantidose, la dysenterie amibienne et la toxoplasmose. De ce point de vue, il peut être à l'origine de toxi-infection et de maladies infectieuses. Pour éviter ces accidents, il est nécessaire de tester non seulement la charge en germes mais aussi le pouvoir toxique de ces derniers.

Et au terme de l'article L 52 al. 6 du code de l'hygiène « le premier contrôle du lait cru, en provenance du producteur, consiste à vérifier son odeur. Il est ensuite procédé à un contrôle des impuretés ou des micro-organismes et des éventuelles autres anomalies: Eau de mouillage, agents conservateurs, altérations » et l'al. 7 stipule que «les conditions de fabrication et de vente des laits fermentés, yoghourts, beurres acidophiles locaux, « kacc » « mbaanik » petit lait à forte concentration d'acide lactique, sont déterminés par décret ».

¹⁵ Amar (O.M.N), Seydi Malang, Doutoum (A.A): "Etude de l'évolution des caractéristiques microbiologiques et organoleptiques du lait concentré sucré au cours de son entreposage", revue de microbiologie et d'hygiène alimentaire pub./l'association Africaine de microbiologie et hygiène alimentaire

C'est dire que le contrôle à tous les stades, de la récolte au produit fini permettrait d'abaisser les risques d'intoxication ou de maladies. Le drame de Kolda (sud du Sénégal) est encore frais dans nos mémoires, où un enfant a succombé après avoir consommé le lait frais trait d'une chèvre, alors que son frère a passé plusieurs semaines à l'hôpital avant de se remettre. De même la recherche des germes protéolytiques ou lipolytiques, qui entraîne une diminution de la valeur alimentaire du lait, éviterait des pertes en nutriments mais également la détérioration des qualités organoleptiques. Cela est réaliste au Sénégal où le commerçant n'hésite pas à déplacer son produit périme dans une contrée d'analphabètes, pour qui un produit qui ne tue pas immédiatement est forcément bon. Et nous devons savoir en effet que l'aptitude d'une denrée à la fabrication ou à la conservation est conditionnée par la qualité bactériologique de la matière première. Ce qui fait qu'un contrôle microbiologique au moins régulier et stricte favorise l'augmentation des ventes et des exportations et éviterait des pertes en éliminant les matières trop contaminées. Il en est de même pour tous les produits frais comme le poisson.

PARAGRAPHE III : Le contrôle des produits halieutiques

Les principaux problèmes qui se posent avec le poisson et les produits de la pêche sont la décomposition, l'infestation par les insectes et les parasites, ainsi que l'hygiène. Et pour être consommés localement, exportés à l'état frais ou congelés en conserve en boîte hermétiques, les produits de la pêche débarqués ou transbordés dans les eaux territoriales doivent être reconnus salubres, c'est-à-dire ne présenter le moindre risque pour le consommateur¹⁶. C'est donc dire que le contrôle ou l'inspection doit permettre de repérer le poisson où les parties du poisson toxiques. Celui-ci doit consister en la recherche de germes fécaux et de staphylocoques surtout lors de la préparation des produits et dans les usines. Il doit aussi concerner les poissons frais, transformés, salés, séchés (si la concentration

¹⁶ Décret n°69-132 du 12 février 1969, JORS n°4016, réglementant le contrôle des produits de la pêche.

de sel convienne), fumés, les coquillages, les crustacés, les conserves de poisson et poissons congelés.

En effet ces produits peuvent être dangereux pour la santé en raison des spores de *Clostridium botulinum* qui peuvent ne pas avoir été détruites par le fumage par exemple, en particulier dans les produits fumés à chaud et conditionnés sous vide. Selon les directives pour le contrôle des conserveries, l'inspection doit déterminer les méthodes de manutention des boîtes après le traitement thermique, notamment lors du refroidissement et de l'entreposage en vérifiant si on utilise de l'eau chlorée pour le refroidissement. Personne d'ailleurs n'est mieux placé que le Sénégal qui a vu l'Union européenne faire obstacle, en 2001, à ses exportations de poissons transformés dans des conditions non conformes aux directives concernant l'hygiène des produits de pêche, notamment les paramètre durée/température.

Le poisson étant un aliment peu acide, l'inspection doit aussi permettre d'éviter la prolifération des bactéries, y compris le très dangereux producteur de toxines (*Clostridium butulinum* qui forme des spores résistants). Pour y parvenir, l'inspection, dans les usines à terre où le poisson frais éviscétré et lavé est réceptionné en vue de la préparation de filets crus etc., doit porter sur les locaux de l'établissement, sur les manipulations et le matériel de découpage utilisé, sur l'eau ainsi que l'examen organoleptique desdits produits, comme cela devrait être le cas pour les produits carnés.

PARAGRAPHE IV : La police sanitaire des animaux

Le contrôle des animaux et des produits dérivés est devenu une exigence dans le commerce international. Et c'est pour se donner bonne conscience et se conformer aux règles de l'Office international des épizooties et développer ses exportations en matière de produits d'origine animale que le décret n° 2002-1094 du 04 novembre 2002, relatif à la police sanitaire des animaux a été institué. Ce texte ainsi que son décret d'application n°89-543 du 5 mai 1989 prévoit que « tout animal avant d'être abattu doit être présenté à l'inspection sanitaire par son propriétaire ou son détenteur. Ces animaux doivent être soumis à un repos et une

diète hydrique d'au moins douze heures. L'inspection doit être renouvelée immédiatement avant l'abattage. Les propriétaires ou détenteurs d'animaux sont tenus d'apporter leur aide en vue de faciliter la tâche de l'inspection ».

Mais il faut relever que l'inspection ante mortem dans les abattoirs du Sénégal et ceux de Dakar en particulier, n'est souvent pas effectuée ou du moins est mal effectué. En effet, elle se résume à un coup d'œil rapide des parcs de stabulation. En plus le repos et la diète de douze heures prévues par les textes réglementaires ne sont pas toujours respectés, sans compter que des parcs de stabulation sont souvent sans robinet ni abreuvoir et que certains animaux sont amenés au moment de l'abattage.

De même, l'inspection post mortem qui porte sur la carcasse et quelques éléments du cinquième quartier (tête et foie par exemple) comporte des imperfections. En effet la recherche des anomalies superficielles ne préoccupe pas le contrôleur et le temps consacré à une carcasse est très réduit. Ce qui fait qu'on laisse souvent passer des carcasses avec hématomes et des infiltrations sérahémorragiques.

Ces facteurs sont aggravés par des équipements souvent obsolètes qui obligent les inspecteurs vétérinaires à privilégier une démarche préventive (retrait des produits douteux sans pénalisation systématique autorisée par le décret du 31 mars 1967).

Le drame cependant viendrait de ce que la majorité des animaux abattus par exemple au Sénégal échappe au contrôle des agents vétérinaires. En effet si ce ne sont pas les nombreuses fêtes religieuses, ce sont les abattages clandestins (favorisés par les inspections répétées qui constituent un manque à gagner pour les opérateurs) qui procurent aux Sénégalais la viande pour leurs besoins quotidiens. De plus, le foison des points de vente de détail à chaque coin de rue ne favorise point le respect des conditions d'hygiène et même du contrôle¹⁷.

Comme on le constate, certaines étapes de la chaîne alimentaire ne sont, par ailleurs, pas soumises au contrôle des services d'inspection ou font l'objet d'un contrôle purement formel. Ainsi, les inspecteurs vétérinaires ne sont pas habilités,

¹⁷ Voir loi n°83-71 portant code de l'hygiène en son art.39 al.3 et décret 2002-1094.

en droit, à contrôler les produits dans les exploitations agricoles et les élevages, alors même que c'est à ce niveau qu'apparaissent les premiers risques de contamination (salmonelles dans les élevages en batterie, produits antiparasitaires et fertilisants, substances anabolisantes, antibiotiques). En France, l'objectif du projet de loi (ex-projet VASSEUR) relatif à la qualité sanitaire des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale était principalement de remédier à cette carence. Cela est d'autant plus nécessaire que l'industrialisation des élevages et la réduction du nombre des abattoirs, à l'origine d'une augmentation des cadences d'abattage, rend le contrôle opéré au sein de ces derniers de plus en plus formel. En outre, la nécessité de couvrir tous les abattoirs en activité oblige les services vétérinaires à avoir recours à des personnels d'appoint: un vétérinaire vacataire pour assurer la responsabilité de l'inspection et des préposés sanitaires vacataires, qui ne disposent d'aucune formation initiale pour appuyer les techniciens dont l'effectif est insuffisant. Le contrôle des abattoirs mobilise aujourd'hui près de la moitié des effectifs des services vétérinaires au détriment d'autres maillons de la chaîne alimentaire, en particulier en amont, qui requièrent aujourd'hui une attention toute aussi importante sinon plus importante.

Et il est certain qu'au regard de tout ce qui précède, si l'on veut gagner la bataille de la sécurité des aliments, il ne devrait pas avoir d'exception à la protection de la santé publique et l'Etat doit se donner les moyens juridiques et matériels pour garantir à la population une sécurité des produits carnés. C'est vrai que des efforts sont déployés (environ 3 000 saisies partielles ou totales par an) mais l'on ignore les statistiques des maladies et malades directement liées à la consommation de la viande au Sénégal. Par ailleurs cette même rigueur devrait être exigée en matière de contrôle de l'eau.

PARAGRAPHE V : L'eau et la santé publique

L'eau intervient à plus d'un titre dans notre alimentation. D'abord en tant qu'aliment de base, l'eau consommée directement doit satisfaire à des critères de potabilité assurant la protection du consommateur. Elle intervient également largement dans la préparation des aliments (constitution, lavage), et constitue de

ce fait un vecteur de germes dangereux. Et selon l'OMS, plus de 80% de maladies qui sévissent à la surface de la terre sont ou d'origine hydrique ou liées au milieu aquatique. C'est d'ailleurs pour lutter contre cet état de fait qu'il a en 1972, défini l'eau potable comme « celle qui ne doit contenir en quantité dangereuse ni substances chimiques, ni germes nocifs pour la santé. En outre, elle doit être aussi agréable à boire que les circonstances le permettent ».

La potabilité de l'eau se rapporte donc à trois catégories de caractéristiques :

- L'absence de germes pathogènes et d'organismes parasites responsables de maladies contagieuses : C'est l'innocuité de l'eau (il est faux de dire « la stérilité de l'eau » qui reste un milieu vivant, riche en genres inoffensifs pour l'homme) ;
- Les caractéristiques organoleptiques : turbidité, couleur, saveurs, odeur qui concourent à lagrément ou au désagrément d'une eau de boisson ;
- La teneur limite d'un certain nombre de substances toxiques ou indésirables¹⁸.

Pour cette raison l'eau fait l'objet d'une attention particulière¹⁹. Ainsi les eaux de distribution publique (eau de robinet), celles qui proviennent du captage d'eaux superficielles (cours d'eau, lacs), de nappes ou de sources souterraines (ces eaux sont généralement mieux protégées), à la différence des eaux de captage (sources ou gisements souterrains) et celles embouteillées (nappes souterraines), subissent plusieurs traitements épuration : filtration, décantation, flocculation. La dernière opération est une désinfection, capable de détruire les microorganismes pathogènes. Elle est précédée par le contrôle de la qualité des eaux, l'examen périodique du degré de pollution des cours d'eaux, nappe souterraine et abouti à la proposition d'élaboration de nouvelles normes²⁰

D'ailleurs la fonction laboratoire de contrôle, bien que discrète et apparemment non rentable, est une des plus importantes parmi celles que doit assurer l'exploitant d'un service de distribution d'eau. En effet, parmi ce que l'homme consomme pour vivre, l'eau est certainement l'une des denrées qui fait l'objet des normes de qualité les plus sévères et dont le contrôle doit être organisé avec le plus de rigueur du fait même que par son usage universel, elle peut

¹⁸ Viland Marie Claude « Eau et Santé », élément pour un manuel pédagogique pour des programmes d'hydraulique villageoise des pays en développement, dossier technologie et développement P.33

¹⁹ Directives de qualité pour l'eau de boisson, 3 vol. OMS, Genève, 1986.

²⁰ Art. L.13 de la loi n° 83-71 du 27 mai 1983 portant code de l'hygiène.

constituer un agent privilégié de transmission de redoutables maladies et de dissémination des polluants de toutes sortes, secrétés par la technologie moderne.

Malheureusement, l'eau contaminée ou de mauvaise qualité continue aujourd'hui encore à faire des ravages sanitaires. Ni l'eau de robinet ni celle minérale ne sont épargnées car leur composition chimique (riche en fluor, en sulfates, en sodium...) n'est pas conforme aux critères habituels de potabilité exigés, avec une plus grande sévérité et des contrôles permanents pour l'eau du robinet²¹. Vous conviendrez d'ailleurs avec moi que l'eau distribuée par exemple par la SDE²² prend souvent la couleur rougeâtre et un goût désagréable du fait de la présence en quantité trop élevée de certains éléments comme le fer, le chlorure, le sulfate et le cuivre. Cela oblige que les gens aisés recourent toujours à l'eau minérale.

Dans les pays en développement en effet, le problème primordial de trouver de l'eau en quantité suffisante a eu tendance à minimiser et même à faire oublier celui de la qualité. Ce qui fait que l'eau a souvent une qualité chimique douteuse (Par exemple au Mali, la faiblesse de la concentration de l'iode dans l'eau est responsable de 300.000 cas de goitre etc.).

De même la contamination virale, bactériennes ou parasitaires de l'eau est responsable de maladies pour l'homme. Les bilharzioses sont parmi les endémies parasitaires majeures qui affectent le continent africain en favorisant le développement d'insectes ayant une vie larvaire aquatique qui représentent un danger pour l'homme (paludisme transmis par le moustique, onchocercose transmise par la simulie). Dans la partie orientale du Sénégal, l'onchocercose est la cause de cécité d'une franche importante de la population obligée d'utiliser l'eau du fleuve pour leur alimentation et besoins divers, et ce sous la compassion seulement des autorités. En effet l'analyse de l'eau ou son contrôle relève d'un laboratoire spécialisé exigeant des compétences sérieuses de chimistes et biologistes, cet objectif est difficile à atteindre.

²¹ Léon Gueguen sous 14° rencontre scientifique et technologique des industries alimentaires Agoral Nancy 2002, article publié dans « INRA mensuel » n°108, janvier 2001, et reproduit avec l'aimable autorisation de son auteur et de la rédaction de la revue.

²² Sénégalaise des Eaux (société sénégalaise de distribution publique d'eau de boisson)

CHAPITRE II : Les difficultés du contrôle

Ces difficultés sont perceptibles à travers non seulement l'étiquetage, les pesticides et surtout les produits transgéniques et sont liées au déficit d'équipements appropriés à cette fin.

SECTION I : Etiquetage et publicité en rapport avec la santé

On entend par étiquetage tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette²³, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente. L'étiquetage informatif est un élément essentiel permettant au consommateur de procéder à un meilleur choix. Pourtant, cet étiquetage reste encore trop mal connu par les consommateurs. Ce qui fait même s'il y a contrôle à la frontière, les produits périmés sont toujours acceptés par ceux-ci par ignorance ou seulement pour assouvir leur faim. La maîtrise de quelques règles basiques est nécessaire et reste importante pour comprendre l'information nutritionnelle et les risques sanitaires y afférentes.

Tout d'abord, il faut savoir que certaines mentions obligatoires doivent figurer sur les produits alimentaires préemballés²⁴. Il s'agit :

- De la dénomination du produit: elle doit renseigner sur la nature exacte de la denrée. Elle est prévue par la réglementation ou correspond à des usages ;
- Du nom (ou raison sociale) du fabricant et de son adresse : cette adresse vous permet de faire connaître vos remarques éventuelles sur le produit ;
- De l'identification de l'emballeur: elle figure parfois sous la forme « EMB » (suivi d'un code ou d'une adresse). Cette information est destinée en fait aux services de contrôle;
 - Du pays d'origine du produit ;
 - Du poids net ou volume net du produit selon l'unité de mesures légales (litre, kilo...) ;

²³ L'étiquette est toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, opposée, aggravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci

²⁴ Art. 5 du décret n°84-1147 du 7 décembre 1984, relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, J.O du 21 décembre 1984.

- Du mode d'emploi: l'indication est exigée seulement si elle est nécessaire pour une bonne utilisation du produit ;
- De la date de péremption, c'est-à-dire date limite de vente avec, lorsque c'est nécessaire, les conditions particulières de conservation et le mode de décongélation ;
- De l'énumération des composants: il s'agit de donner la liste des ingrédients incorporés au moment de la fabrication, par ordre d'importance décroissante ;
- De la liste des composants et additifs ;
- Du prix.

Ensuite, un certain nombre de produits alimentaires comportent des dates limites de consommation²⁵. Pour le repérer, il faut savoir faire la distinction entre d'une part la DLC (date limite de consommation) qui est obligatoire pour tous les produits altérables préemballés frais (comme les yaourts, les pains, la viande en barquette, le lait frais, les semi-conserves, les viandes hachées surgelées...) dont la durée de vie est inférieure à six semaines et, d'autre part, la DLUO (date limite d'utilisation optimale) qui concerne les aliments non altérables (produits de longue conservation tels que les produits surgelés ou congelés, les conserves, les glaces et sorbets, les laits stérilisés UHT...). La DLC est toujours inscrite en clair, précédée de la mention « à consommer avant le... » ; la DLUO est exprimée sous forme de délai « à consommer de préférence avant le... ». Dans le premier cas, si la DLC est dépassée, le produit est périmé et ne doit pas être consommé car il est toxique; dans le deuxième cas, si la DLUO est dépassée, cela signifie que la denrée ne présente plus l'optimum de ses qualités organoleptiques, nutritionnelles et bactériologiques, mais elle reste consommable pour autant sans risque pour la santé.

²⁵ Arrêté du 7 décembre 1984, relatif à l'indication de la date et du lot de consommation dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, J.O. du 21 décembre.

SECTION II : Le contrôle de l'innocuité des aliments

Certains produits alimentaires mêmes fabriquer dans les conditions régulières peuvent contenir des substances qui, à court, moyen et long termes peuvent se révéler dangereux pour la santé d'où la nécessité de les contrôler même si celui-ci présente quelques difficultés s'il n'est pas impossible.

PARAGRAPHE I : Substances toxiques et autres substances dangereuses dans les aliments

La crise de confiance que manifeste les consommateurs européens à l'égard de leur alimentation tient au fait qu'ils perçoivent très clairement que l'altération de la qualité des produits, les modes d'élevage et de culture intensifs en sont les principaux responsables. En effet l'élevage intensif implique le recours à certaines substances pour améliorer les rendements.

A : Les pesticides

On entend par pesticide toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou combattre tout élément nuisible y compris toute espèce indésirable de plantes ou d'insectes pendant la production, le stockage, le transport, la distribution et la préparation d'aliments, de denrées agricoles ou de produits pour l'alimentation animale, ou pouvant être appliquée aux animaux pour les débarrasser d'ectoparasites. Ce terme englobe les substances utilisées comme régulateurs dans la croissance végétale, défoliants, exciccateurs, agents d'ébourgeonnement ou inhibiteurs de germination ainsi que les substances appliquées aux cultures avant ou après la récolte pour protéger le produit contre toute détérioration pendant l'entreposage et le transport. Il exclut normalement les engrains, les éléments nutritifs destinés aux plantes et aux animaux : les additifs alimentaires et les médicaments vétérinaires. Il s'agit donc notamment des herbicides, insecticides, fongicides, rodenticides (contre les rongeurs), nématicides (contre les vers du sol).

Or cette chimie est dangereuse. Cette dangerosité est liée à la toxicité des molécules et doit être considérée globalement vis-à-vis de l'homme directement mais aussi vis-à-vis de son environnement. Elle dépend de la dose limite, de l'action moléculaire, de la possibilité d'accumulation dans les tissus, de la transformation métabolique, de la voie de pénétration, de la forme galénique, de la rémanence, de la stabilité de la molécule, de la réceptivité de l'individu.

Un pesticide est forcément dangereux puisque selon Monfred et Nicole Moll,²⁶ « il a une visée létale sur un organisme défini ; il a par ailleurs un potentiel danger variable vis-à-vis des individus environnents, non plus liés au pesticide mais aux individus ». Il peut aussi avoir son potentiel augmenter avec d'autres substances par effet de synergie. Ces facteurs amènent à distinguer les intoxications aigues, intoxications chroniques, les effets à long termes pour l'homme et pour l'environnement. Généralement cette chimie laisse dans les aliments des résidus de pesticide²⁷ toxiques qui, si faibles soient-ils, finissent par avoir des conséquences néfastes sur l'organismes humain (stérilité, maladie neuromusculaire, cancers etc.). Et selon Théo Colborn, dans son ouvrage *Our Stolen Future* « On s'est aperçu que ces polluants chimiques sont des perturbateurs hormonaux qui prennent en contre-pied nos idées sur les produits toxiques. Ils ne tuent pas les cellules (empoisonnement) et n'attaquent pas l'ADN (cancers), ils s'en prennent aux autoroutes de l'information biologique et sabotent les communications vitales, attaquant les messagers, effaçant les signaux, semant la désinformation. Ils peuvent provoquer des affections seulement visibles à la deuxième génération ».

C'est bien pourquoi les limites maximales pour les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et, parfois, dans les aliments pour animaux ont été fixées dans le cadre du codex alimentarius²⁸ pour protéger la santé du consommateur. En effet elles garantissent que seule une quantité minimale de pesticides est appliquée aux denrées alimentaires, en fonction des besoins effectifs de la lutte contre les ravageurs. D'ailleurs, depuis quelques années, une nouvelle

²⁶ Moll M. & N : « Sécurité alimentaire du consommateur »- 2^e ed, paris p 319 et suivants.

²⁷ Toute substance déterminée, présente dans les aliments, les denrées agricoles ou les produits pour l'alimentation animale à la suite de l'utilisation d'un pesticide.

²⁸ Codex alimentarius, dispositions générales Vol. I 2^e ed. FAO/OMS P 4

procédure est venue renforcer les dispositifs. Ainsi tous les produits alimentaires d'origine animale ou végétale sur le marché font l'objet d'études préalables. Elles ont pour objet de déterminer, pour chaque aliment, les limites maximales de résidus (LMR) de médicaments vétérinaires, et les concentrations maximales admissibles (CMA) de pesticides. Des normes sont établies par les comités d'experts de l'OMS ; elles fixent également les limites maximales de nitrates, de métaux lourds et de radioactivité dans les aliments, ainsi que les doses journalières admissibles (DJA) d'additifs alimentaires (antioxydants, émulsifiants, aromatisants, édulcorants, épaisseurs) pouvant être absorbées par l'homme.

B : Les résidus de médicaments

L'élevage intensif implique le recours à des substances porteuses de risque pour l'alimentation. En effet l'usage d'antibiotiques, d'antiparasitaires, des vitamines de synthèse qui permettent aux animaux de survivre aux conditions anormales jusqu'à l'abattage, est banalisé. On constate même le recours de plus en plus fréquent d'antibiotiques non approuvées²⁹. Or du fait cette utilisation on note la présence de résidus d'antibiotiques dans les viandes fraîches qui sont les traces de traitements antimicrobiens pratiqués peu avant l'abattage dont le délai d'attente, la dose, la durée de traitement ou les modalités d'injection n'ont pas été respectés.

Leur présence dans les aliments peut entraîner des risques de différentes natures pour les consommateurs :

- La sélection de bactéries pathogènes résistantes aux antibiotiques, transmises à l'homme par ingestion,
- Des modifications de la flore intestinale,
- Le déclenchement de réactions allergiques chez les personnes qui le sont. Ces réactions sont bénignes le plus souvent, parfois mortelles (œdème de Quincke, choc anaphylactique),

²⁹ Codex alimentarius, dispositions générales Vol. I 2^e ed. FAO/OMS P 4

- Action cancérigène de certains résidus médicamenteux, dont l'ingestion répétée et prolongée peut induire le développement de tumeurs cancéreuses,
- Enfin, il ne faut pas négliger une possible action toxique des résidus sur le foetus et les nouveau-nés (par le biais de l'allaitement maternel).

On constate que les résistances bactériennes aux antibiotiques, demeurent importantes, ce qui complique considérablement la tâche des médecins essentiellement, mais aussi des vétérinaires et réduit l'efficacité des traitements de première intention³⁰.

Par ailleurs, il y a actuellement peu d'informations au Sénégal et dans l'ensemble de l'Afrique de l'Ouest, sur la présence de résidus d'antibiotiques dans les viandes proposées à la vente. Cette absence de connaissances nécessitait une investigation dont l'objectif était d'établir une première base d'informations et de participer à la sensibilisation des professionnels et des pouvoirs publics sur ce problème encore méconnu.

D'ailleurs plusieurs programmes de surveillance nous ont démontré que même dans les pays où la question de la salubrité des aliments n'est pas censé se poser, la contamination chimique reste un problème. L'exposition à la dioxine et aux PCB de type dioxine du fait des produits alimentaires dans différents pays occidentaux dépasse la dose mensuelle tolérable provisoire et le niveau moyen du DDT dans le lait maternel dans toutes les régions de l'OMS (sauf une se situe bien au-dessus de la dose mensuelle tolérable provisoire). Plusieurs études de même type ou effectuées à l'échelle plus réduite vont dans le même sens, et les pesticides n'en sont pas les seuls responsables.

PARAGRAPHE II : Danger de l'irradiation des produits alimentaires

L'ionisation ou l'irradiation des aliments est le traitement de ceux-ci avec de fortes doses de radiations ionisantes. L'ionisation est utilisée pour retarder le mûrissement des fruits, pour empêcher les légumes de germer, pour tuer des

³⁰ Châtaigner Béatrice, Stevens Antoine: « Investigation sur la présence de résidus d'antibiotiques dans les viandes commercialisées à Dakar », institut Pasteur de Dakar, Avril 2003.

bactéries responsables du pourrissement ou pour se débarrasser d'insectes sur les aliments. Il y a actuellement une pression forte internationale de la part de l'industrie de l'irradiation et d'autres organisations (comme l'OMS) pour généraliser l'utilisation de l'irradiation des aliments. Actuellement, l'ionisation est autorisée pour une seule catégorie d'aliments en Europe, il s'agit des herbes aromatiques séchées, des épices et des condiments végétaux.

Mais jusqu'à présent, l'opinion publique s'oppose à la généralisation de l'ionisation des aliments. Ainsi, selon les organisations de consommateurs, cette technologie n'offre pas de réels bénéfices aux consommateurs et pourrait même tromper ceux-ci sur la fraîcheur réelle des produits!

Pourtant, les pressions pour l'extension de la liste des aliments autorisés à l'ionisation continue et, suite à une proposition de la Commission européenne d'étendre cette liste, le Parlement européen vient d'avoir à se prononcer par vote sur ce sujet. L'ionisation des aliments dégrade la qualité de ceux-ci notamment en détruisant les vitamines qu'ils contiennent et en faisant apparaître de nouveaux composés chimiques dont certains sont cancérogènes. Ainsi l'ionisation peut détruire jusqu'à 80% de la vitamine A des œufs et 48% du bêta-carotène du jus d'orange! De plus l'ionisation des aliments peut faire apparaître dans ceux-ci des composés appelés cyclobutanones, qu'on ne trouve pas dans les aliments non ionisés. De très nombreuses études scientifiques ont montré que ces cyclobutanones sont des promoteurs du développement de cancers et causent des dommages génétiques chez le rat. Chez l'homme on sait qu'ils créent des dommages aux cellules et aux gènes (cytotoxicité et génotoxicité). D'autres composés tels les radicaux libres ou le benzène, le toluène... apparaissent lors de l'ionisation d'aliments (ces composés sont connus pour favoriser l'apparition de cancers, maladies cardio-vasculaires...). Une riche littérature scientifique illustre ces dangers. Malgré tout cela l'étiquetage ne semble pas vraiment nécessaire car soutient-on l'ionisation est un procédé physique au cours duquel aucune substance n'est ajoutée ni ne figure à l'état résiduel. Pourtant le consommateur veut savoir

quels sont les produits ionisés qu'il acheté et demande un sigle de reconnaissance comme c'est le cas pour les produits radioactifs³¹.

PARAGRAPHE III : La contamination radioactive des produits alimentaires

Ce phénomène de la contamination radioactive des produits alimentaires est apparu avec le développement des explosions nucléaires et la possibilité d'accidents thermo-nucléaires mais aussi des accidents à des réacteurs. Il se forme, à l'occasion de l'explosion d'une bombe atomique au sol ou à basse altitude par fission de l'uranium ou du plutonium, environ 170 radio-isotopes de 35 éléments différents qui se répandent dans l'atmosphère et contaminent les aliments au cours de la chaîne de production. Ces produits radioactifs peuvent s'avérer dangereux pour la santé humaine, même si selon Jean LEDERER « la barrière intestinale est un filtre dont le rôle est loin d'être négligeable ».

Généralement, ils sont présents dans les aliments à des niveaux jugés inoffensifs, mais des accidents dramatiques se sont produits. Les rejets de mercures par des usines dans la baie de Minamata au Japon ont fait de nombreux morts et les personnes qui sont atteintes de la « maladie de Minamata³² » sont handicapées à vie. Plus récemment, la catastrophe nucléaire de Tchernobyl a répandu des poussières radioactives sur une grande partie de l'Europe, faisant remarquer la présence du césium 137 dans la viande de boucherie dont la consommation peut entraîner des complications graves pour l'homme (le strontium 89 et 90 le danger n'est pas bien grave car il se fixe entièrement dans l'os, pour l'iode 131 le danger est inexistant car il se fixe dans la tyroïde) ; il est regrettable qu'il existe certaines poches à travers le monde qui constituent le dépotoir de ces viandes sales³³. La consommation du lait des animaux contaminés, qui contient les trois isotopes, est extrêmement dangereuse, surtout pour les enfants. C'est d'ailleurs ce souci de protection qui a justifié que le Libéria a

³¹ Manfred et Nicole MOLL, 2000, « Précis des risques alimentaires » ed. technique et documentaire, Lavoisier, Paris, p 168 a 171

³² Conférence internationale sur la nutrition, fiche d'information n°6, « qualité et sécurité des aliments »

³³ Voir Bocard NIANG, l'Afrique dépotoir de la « viande sale » européenne, sud quotidien du 15 mars 1997

interdit temporairement, en fin Janvier 1988, la vente de lait en poudre importé de la communauté économique européenne (CEE). De même en 1987, la commission égyptienne pour l'énergie atomique a refusé un chargement de 1 000 tonnes de lait en poudre, pour avoir découvert, lors de l'analyse de 20 échantillons de lait provenant de Tchernobyl, un niveau de radioactivité très supérieure au niveau légal (400 unités)³⁴. Mais il faut relever que l'Afrique, alors que les demandes se font de plus en plus pressantes pour une meilleure sécurité sanitaire des aliments, est souvent désarmée face à la mauvaise foi des importateurs car ses laboratoires sont sous-équipés pour pouvoir traquer la teneur chimique dans les produits alimentaires.

³⁴ « Famille et développement » n°51, décembre 1988

DEUXIEME PARTIE :

**L'EXIGENCE D'UNE MEILLEURE SECURITE DES
PRODUITS ALIMENTAIRES**

En l'espace de quelques années, le monde de la consommation a subi coup sur coup de nombreuses crises alimentaires dont la plus célèbre reste celle de la vache folle liée à la menace suscitée par la possible transmission à l'homme de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Ces crises ont fini au mieux d'installer chez le consommateur le doute sur la qualité et la sécurité de son alimentation et au pire de remettre en cause des systèmes de contrôle du circuit des aliments. Et de ce fait des voix ce sont élevées pour exiger une meilleure protection qui passe nécessairement par un contrôle de toute la chaîne alimentaire (chap.I) mais aussi par le respect des normes (chap.II).

CHAPITRE I : Une approche globale de la sécurité sanitaire des aliments, « de l'étable à la table »

La politique de sécurité sanitaire des produits alimentaires devrait couvrir toutes les étapes de la chaîne alimentaire à la fois en terme législatif et de contrôle pour protéger les consommateurs, à défaut promouvoir les bonnes pratiques en la matière. Ce contrôle doit donc concerner aussi bien les produits locaux, les aliments de rue, les aliments transgéniques ainsi que les additifs alimentaires qui finissent dans nos assiettes.

SECTION I : Le contrôle des produits alimentaires de production locale

Les aliments traditionnels ou typiques, que nous mangeons sans aucune crainte parce qu'ils sont naturels, ne sont pas tous inoffensifs ! Et c'est regrettable qu'au Sénégal, la loi n° 66-48 fasse dépendre leur contrôle à la décision d'une autorité administrative au lieu d'être systématique. Or si les méthodes modernes d'analyse et d'agrément actuellement appliquées aux additifs alimentaires et aux nouveaux aliments, notamment aux plantes transgéniques, avaient été utilisées, il est clair que de nombreux aliments de base courants n'auraient pas été autorisés. Il en est ainsi de la pomme de terre (parfois riches en solanine toxique), de la racine de manioc et des feuilles ou graines de diverses crucifères comme le chou (riches en substances antithyroïdiennes), du son de blé ou du pain complet (riches en phytates qui insolubilisent le calcium et divers oligo-éléments), de nombreux fruits et légumes exotiques (pouvant contenir des substances allergènes) qui abondent maintenant sur nos marchés, etc. Tout ce qui est naturel n'est pas irréprochable ou, quoi qu'il en soit, n'est pas meilleur pour la santé que les aliments issus de l'agriculture intensive et de l'industrie agro-alimentaire. La liste des substances indésirables naturelles est très longue et il suffit, pour s'en convaincre, de consulter un ouvrage sur les substances toxiques des plantes et champignons. C'est pourquoi ils méritent d'être soumis au contrôle systématique

ou strict encore qu'ils pullulent dans les marchés et sont vendus sur la voie publique.

SECTION II : Le contrôle des produits alimentaires vendus sur la voie publique

Si l'on n'est pas acteur on est forcément témoin de la réalité que constitue l'alimentation de rue. Cette activité qui a aujourd'hui pris de l'ampleur désigne « les aliments et les boissons prêts à être consommés, préparés ou vendus par des vendeurs et des marchands ambulants spécialement dans les rues et dans les autres lieux publics analogues³⁵ ». Elle peut être cuisinée à la maison et servis dans la rue ou bien être préparée sur place, selon l'espace disponible. Et dans les grandes villes du tiers monde en général, tous les moyens paraissent être bons pour vendre dans la rue : échoppes, divers types de charrettes à bras, les étals le long des routes et même la marchandise sur la tête. Il ne fait aucun doute que la nourriture fournie autour des lieux de travail, des écoles, des hôpitaux, des gares routières et ferroviaires, etc., de la ville a une importance socioéconomique, nutritionnelle et culturelle mais leur salubrité mérite une attention particulière. Chacun peut se livrer à cette activité sans au préalable être soumis à une quelconque formalité.

Or on ne le dira jamais assez, cette alimentation est à l'origine des toxic-infections, des gastro-entérites, des intoxications alimentaires des viroses (poliomyélite), et des hépatites A. Ces risques graves d'intoxication alimentaire qui sont imputables à la contamination microbiologique, l'usage inapproprié d'additifs (les Sénégalais sont « spécialistes » aujourd'hui dans la fabrication de jus qui font appel à l'usage souvent abusif d'un mélange d'ingrédients divers dont l'interaction peut être mortelle) et de présence d'autres adultérants suscitent assurément des inquiétudes pour les consommateurs. Cela s'ajoute des facteurs aggravant tel que la potabilité de l'eau, la qualité des matières premières utilisées (par exemple des légumes ou de la viande avariée) et l'environnement inapproprié

³⁵ Etude FAO -2001-« Alimentation et nutrition » p- 28 et suivante.

pour les opérations touchant à l'alimentation de rue (proximité d'égouts et de décharges par exemple).

Devant ces dangers pour le consommateur, des mesures fixant la qualité hygiénique de certains aliments et des plats cuisinés en particulier doivent être pris par les autorités³⁶. Mieux un contrôle de l'alimentation de rue nécessite l'émission d'une autorisation d'exploitation qui pourrait comprendre des restrictions quant au type d'aliments vendus et l'emplacement où ils le seraient. En plus des mesures spécifiques doivent être appliquées pour protéger le consommateur contre les risques pour la santé et le frelatage. Pour parvenir à assurer la salubrité et la qualité de l'alimentation de rue, les inspecteurs d'hygiène ou de santé doivent être formés non seulement à l'identification des risques alimentaires et aux mesures de contrôle mais également aux techniques de préparation des aliments de rue. Ainsi avec leur compétence pédagogique, ils pourront apprendre aux vendeurs comment mieux manipuler les aliments. Mais il n'en demeure pas moins qu'un meilleur contrôle des aliments vendus sur la voie publique nécessite aussi celui des aliments non « bio ».

SECTION III : Le contrôle des aliments transgéniques

Un organisme génétiquement modifié (OGM) est défini par la réglementation européenne comme « un organisme dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle »³⁷. Plus simplement, un OGM est un organisme animal ou végétal ayant subi un transfert de gène ou, plus généralement, une manipulation de son patrimoine génétique afin que celui-ci acquière de nouvelles propriétés. Les OGM sont issus des techniques de génie génétique qui permettent de transférer dans le patrimoine génétique d'un organisme un ou plusieurs gènes apportant une caractéristique nouvelle. En l'état actuel des connaissances, aucune certitude sur leur effet sur la santé. C'est pourquoi il serait temps que les gens

³⁶ Voir l'arrêté français du 21 décembre 1979, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires.

³⁷ Art.2 de la directive 2001/18

sachent que la consommation des OGM peut comporter des risques afin qu'ils prennent leurs dispositions à défaut de toute mesure publique les interdisant.

PARAGRAPHE I : L'information plurielle

Il ne fait aucun doute que les consommateurs avertis sont à tort ou à raison inquiets, bien qu'objectivement aucun risque dû aux OGM en matière de santé n'ait été démontré. Le manque de confiance et de connaissance vis-à-vis de ces aliments, ajouté à la conception que derrière les OGM il y a de grands enjeux économiques, a fini de semer la confusion aux yeux des citoyens. Dès lors doit-on les laisser dans l'ignorance, dans le noir face à leur besoin de mieux savoir d'où viennent les produits qu'ils consomment ?

Les produits OGM sont là, déjà utilisés dans l'alimentation animale et humaine, surtout dans les pays les moins avancés, alors qu'on ne sait pas grand chose sur eux. Ils traversent les frontières soit par autorisation des autorités étatiques (moratoire sur les OGM) soit par dissémination (comme c'est le cas en Afrique), ce à l'insu des populations. L'attitude responsable militerait en faveur de la primauté de l'information et de la consultation préalable des citoyens avant toute prise de décision politique. Cette information consistera à fournir aux consommateurs des informations sur l'histoire de ces produits, notamment leur origine, leurs conditions de production ou de transformation, toutes caractéristiques généralement difficiles à établir à partir de l'examen des produits finis.

Malheureusement faute d'information³⁸ et de réflexion interne, on observe une tendance à importer le débat européen entre « pro-Ogm », qui pensent que c'est le seul moyen pour les pays en voie de développement de combler leur retard technologique et de résoudre par la même occasion les problèmes de faim et de malnutrition d'une part et les « anti-Ogm », qui invoquent les risques sanitaires, environnementaux et socio-économiques encourus et préconisent une paupérisation accrue, en particulier en Afrique au sud du Sahara. Or l'inquiétude

³⁸ Art.8 constitution du Sénégal du 21 avril 2001

que les auditeurs ont montré ne pourrait se dissiper qu'au prix d'une information de qualité et d'un vrai débat démocratique à leur sujet. D'ailleurs aujourd'hui la politique de transparence exige un accès aisément du grand public aux informations que détiennent les pouvoirs publics en matière de santé, même s'il existe des contraintes inévitables découlant d'une légitime confidentialité commerciale et de la législation régissant la protection des données personnelles. C'est dire que les attentes formulées par le public « profane » et les auteurs de la société civile vis-à-vis des OGM sont grandes et des questions se sont soulevées de manière récurrente pour savoir :

- Si les OGM sont admissibles sociologiquement et politiquement
- S'ils sont sûrs
- S'ils apportent plus d'avantages que d'inconvénients
- Si les pratiques auxquelles ils donnent lieu sont transparentes et existe-t-il une traçabilité
- Si les mesures d'autorisation, de contrôle et d'évaluation sont efficaces et suffisantes.

En attendant d'y voir clair il est préconisé d'avoir une attitude de prudence à l'égard de ces aliments.

PARAGRAPHE II : Le principe de précaution

C'est un principe qui permet aux gouvernements d'adopter certaines mesures sanitaires ou phytosanitaires même lorsque l'évaluation du risque est incomplète et utiliser la précaution pour protéger leurs citoyens. En effet, l'accord SPS (art. 57) stipule que dans le cas où les preuves scientifiques pertinentes seront insuffisantes, un pays membre de l'OMC pourra provisoirement adopter des mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base des renseignements pertinents disponibles.

D'application ancienne³⁹, il est défini comme le principe « selon lequel l'absence de certitudes, compte tenu des connaissances scientifiques et techniques du moment, ne doit pas retarder l'adoption de mesures effectives et proportionnées visant à prévenir un risque de dommages graves et irréversibles à l'environnement, à un coût économique acceptable⁴⁰ ».

Préconisé d'abord dans le domaine de l'environnement (effets de serre, réchauffement climatique), le principe de précaution s'est étendu aux domaines de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments. On y a recours lorsqu'on a voulu tirer les leçons d'affaires comme celles du sang contaminé, de la « vache folle » (encéphalopathie spongiforme bovine) ou à propos de l'introduction d'organismes génétiquement modifiés.

Si la prudence s'impose, dès que les OGM sortent des laboratoires pour être commercialisés, c'est en raison de l'ignorance, dans laquelle on se trouve, des conséquences sur la santé et sur l'environnement de leur diffusion rapide, et à grande échelle. Dans de telles circonstances, les pays s'efforceront alors d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective du risque et réexaminer en conséquence la mesure sanitaire ou phytosanitaire dans un délai raisonnable ». C'est le cas lorsque les européens et le reste du monde ont voulu tirer toutes les leçons sur les affaires du sang contaminés et de la “vache folle”, mais aussi du moratoire sur les OGM.

En claire, il ne s'agit ni d'interdire la fabrication et la diffusion d'OGM, ni d'exiger que l'on en prouve l'innocuité pour les admettre. Il s'agit surtout de soumettre leur commercialisation, voire leur dissémination à une obligation de réduire l'incertitude concernant leurs effets sanitaires et environnementaux, par le développement des connaissances, surtout pour les pays vulnérables d'Afrique qui ne sont pas en mesure de contrôler l'entrée des OGM parce que l'équipement technique pour le contrôle fait défaut. Ce qui amène un experts à se demander si on sait ce que nous mangeons ? Il n'existe pas de laboratoire pour savoir ce que

³⁹ D'abord adopté en Allemagne à la fin des années 1960 sous le nom de Vorsorgeprinzip, il se diffuse en Europe avant d'être énoncé dans la déclaration de Rio de 1992

⁴⁰ Loi Barnier sur la protection de l'environnement, 1995

nous mangeons ce qui fait que le renforcement des capacités techniques y soit une urgence⁴¹.

L'incertitude scientifique ne peut donc, de ce fait servir d'excuse à un décideur de s'abstenir d'agir face à un risque alimentaire. Ainsi lorsque la perception d'une situation potentiellement dangereuse et irréversible commence à émerger, mais que les données scientifiques manquent pour obtenir une évaluation scientifique complète, les gestionnaires du risque sont juridiquement et politiquement fondés à prendre des mesures de précaution sans attendre une confirmation scientifique. Il est en fait de la responsabilité des décideurs de prendre les dispositions nécessaires pour protéger les consommateurs, plus exigeant qu'hier en matière de sécurité des aliments. Ils doivent privilégier d'avantage la sécurité sanitaire par rapport aux impératifs du goût qui ont permis l'usage de nombreux additifs alimentaires nuisibles à bien des égards à la santé du consommateur.

SECTION IV : Les additifs alimentaires

On entend par additif alimentaire « toute substance qui n'est pas normalement consommé en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire, dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée⁴² ». L'expression ne s'applique ni aux

⁴¹ Séminaire organisé par le Centre de recherche pour le Développement International (CRDI), l'Université de Saint-Louis et le Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage sur la question des OGM en Afrique de l'Ouest et du Centre, « Biosécurité, commerce international: l'Afrique n'a pas les moyens de contrôler l'introduction des OGM»

⁴² Codex Alimentarius, dispositions générales vol. I, 2^oéd. FAO/OMS P.11

contaminants⁴³ ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives. Ce sont ces auxiliaires de fabrication (ou auxiliaires technologiques) qui sont de plus en plus fréquents dans le secteur de l'agroalimentaire. Cependant ces substances utilisées lors de la fabrication des denrées alimentaires, qui finissent dans nos assiettes et posent avec acuité un problème de santé publique, parce que dangereuses, doivent être réglementer.

PARAGRAPHE I : La chimie dans la cuisine

En quelques décennies, notre consommation alimentaire s'est profondément modifiée sous l'impulsion des changements de mode de vie et de l'apport de nouvelles techniques. Le temps consacré à la préparation des repas s'est considérablement réduit, faisant la part belle aux plats prêts à l'emploi, au fast-food et aux denrées préfabriquées de plus en plus sophistiquées.

La fréquence des restaurants et cantines, qui s'est elle aussi fortement accrue, n'a fait que renforcer chez le consommateur un rapport à l'alimentation où les impératifs de goût, de fraîcheur et de diversité cèdent du terrain de jour en jour. Les aliments industriels qui aboutissent dans nos assiettes ont souvent subi de fortes transformations entraînant une perte de goût, de texture et de coloration. Pour pallier ces inconvénients, les chimistes agroalimentaires y ajoutent arômes, exhausteurs de goût, affermissseurs, colorants et tutti quanti.

Les chaînes de production et de distribution des aliments étant de plus en plus longues, le recours aux conservateurs et antioxydants devient inéluctable, de sorte que même des aliments de base comme le pain contiennent souvent une quantité non négligeable d'additifs.

⁴³ 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, de la transformation, 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.

Enfin, comme la logique industrielle conduit à produire toujours plus vite et toujours moins cher, de nombreux additifs permettant une meilleure rentabilité financière, prennent le chemin de nos assiettes.

L'alimentation animale n'a évidemment pas échappée à cette évolution. Les conditions de l'élevage industriel et la course à la productivité ont conduit à l'incorporation de médicaments à but préventif dans les aliments pour animaux d'élevage mais aussi de ce qu'il faut bien appeler des produits dopants (antibiotiques et autres facteurs de croissance). Ainsi se retrouvent dans la viande, des résidus de médicaments que nous consommons sans le s'avoir.

D'ailleurs la liste des additifs susceptibles d'être incorporés aux aliments s'allonge d'année en année, sous la pression des industriels. Et certains d'entre eux qui figurent sur la « liste positive », recensant les additifs autorisés dans les industries alimentaires, de l'Union Européenne et de la France, même s'ils ne sont pas toxiques, se sont révélés dangereux pour la santé humaine. C'est le cas de l'additif E 330 (correspondant à l'acide citrique) dont la consommation abusive entre deux repas détruit le bon état des dents. De même, à haute dose dans certains bonbons ou jus de citron (dont les Sénégalais en raffolent), cet additif peut irriter la langue, sans danger". Cette invasion de la chimie dans l'alimentation va à contre courant d'une tendance de plus en plus affirmée qui voit les consommateurs, conscients des risques pour leur santé et celle de leurs enfants, rechercher des aliments sains et naturels mais aussi exiger une législation favorable à leurs intérêts.

PARAGRAPHE II : La nécessaire réglementation de l'utilisation des divers ingrédients et additifs alimentaires

Dans le souci de protéger la santé des consommateurs, l'utilisation des additifs alimentaires font l'objet d'une autorisation préalable. En effet, dans l'Union Européenne, l'utilisation d'arômes, de solvants d'extraction, de colorants, d'édulcorants, de facteurs de croissance pour animaux, d'additifs alimentaires ainsi que d'ingrédients transgéniques ou produits par manipulation génétique fait l'objet de directives qui sont censés éviter tout risque pour le consommateur.

Mais le souci de protection des consommateurs n'est pas pour autant prioritaire dans la prise de décision. Par ce qu'il arrive qu'on autorise un additif qui a pour fonction de tromper le consommateur. C'est le cas d'un agent d'enrobage de fruits chargé de leur donner une apparence plus « fraîche » qui peut difficilement être qualifié d'utile pour le consommateur. De même nous savons qu'avant toute autorisation d'une substance en tant qu'ingrédient alimentaire, celle-ci est en principe soumise à une évaluation toxicologique. Et la réglementation des additifs qui, fondée sur le principe de la liste positive, ne permet pas un contrôle de leur combinaison en deçà d'un seuil de 25 %, malgré des risques toxicologiques avérés pour la santé humaine.

Normalement, avant toute détermination de la dose journalière admissible pour l'homme, de nombreux essais sur les animaux de laboratoire sont réalisés pour déterminer si cette substance est inoffensive ou à quelle dose elle peut être consommée sans danger. Cette façon de procéder présente cependant d'importantes lacunes.

D'une part, l'être humain ne réagit pas toujours comme les animaux, transposer des résultats obtenus sur l'animal à l'homme pose donc toujours un problème.

D'autre part, lors de ces expériences, on évalue l'effet de chaque substance prise isolément. Or, notre alimentation contient souvent un cocktail de substances diverses qui peuvent, comme on le sait maintenant, développer des effets synergiques⁴⁴.

Par ailleurs, lorsque des soupçons pèsent sur une substance, elle n'est pas purement et simplement interdite comme le voudrait le principe de précaution, mais elle est seulement réévaluée quelques années plus tard, à la lumière de nouvelles études. Souvent, sous la pression du « lobby agroalimentaire », il faut disposer de très nombreuses preuves établissant la nocivité d'une substance pour qu'elle soit enfin retirée du marché. De même, de nouvelles substances, pour lesquelles il n'existe que très peu d'études indépendantes, sont régulièrement autorisées à la demande de l'industrie. C'est ainsi, par exemple, que les végétaux

⁴⁴ Denil Maria et Lannoye Paul, «Guide des additifs alimentaires: les précautions à prendre», paris, Frison Roche 2001, p.6 à 9

transgéniques telles que la colza, le soja et le maïs résistants à des herbicides, ont été mis sur le marché avec la bénédiction de l'Union Européenne, alors que de nombreuses questions relatives à leur innocuité sanitaire et environnementale n'ont pas trouvé de réponses satisfaisantes.

SECTION V : Le renforcement des systèmes de salubrité alimentaire

On devrait y parvenir par en adoptant non seulement les bonnes pratiques mais aussi en fournissant plus d'information aux fabricants et consommateurs.

PARAGRAPHE I : La promotion des bonnes pratiques de fabrication

S'elles y mettent la volonté, les entreprises agroalimentaires peuvent maîtriser la qualité sanitaire des denrées alimentaires en faisant réaliser, de leur propre chef, des analyses de laboratoires sur leurs produits ainsi que par un dispositif approprié de suivi des processus de production. Le cas échéant, elles peuvent intervenir immédiatement en amont par des contrôles officiels, pour remédier à un problème sanitaire (par exemple, lors de la constatation d'un défaut d'hygiène). Les laboratoires concernés peuvent faire partie ou non de l'entreprise, et cette dernière peut même recourir à l'accréditation de leurs propres laboratoires, pour donner plus de fiabilité et de transparence.

Aussi elle peut recourir à des guides de bonnes pratiques d'hygiène de plus en plus développés. En France par exemple, plusieurs filières se sont dotées de ces guides recommandés par le gestionnaire du risque (réglementation française et communautaire). Ces codes conçus par les professionnels et validés par l'autorité compétente sur avis scientifique du conseil supérieur d'hygiène publique de France, se fondent sur la mise en œuvre du système HACCP qui permet de définir préventivement les moyens de maîtrise et surveillance des risques spécifiés identifiés.

De même le recours à la certification est de plus en plus fréquent. Elle consiste pour l'entreprise à faire certifier sa démarche qualité par un organisme indépendant et accrédité, comme par exemple l'Association Française pour

l'assurance qualité. Plus de 1 000 sites industriels agroalimentaires français disposent déjà d'un certificat d'assurance qualité résultant de la mise en œuvre des normes ISO 9 000. Depuis peu, le lien suggéré par les consommateurs entre la préservation de l'environnement et celle de l'état de santé des populations, engage les entreprises vers des systèmes de gestion environnementaux (procédure ISO 14 000).

Enfin les entreprises mettent en place des référentiels techniques qui décrivent les caractéristiques des produits, le processus de fabrication ou encore les méthodes d'analyse et de contrôle, qui résultent de la démarche volontaire. Aussi elles s'attèlent d'établir et de tenir à jour des procédures écrites d'informations enregistrées et d'identification des produits ou lots de produits, à l'aide de moyens adéquats, en vue de permettre de remonter aux origines et de contrôler et connaître les conditions de production et de distribution de ces produits ou lots de produits.

PARAGRAPHE II : L'information des détaillants et des consommateurs sur la bonne manière de manipuler les aliments

Le détaillant est le maillon de la chaîne qui doit être conscientisé sur l'importance de son rôle pour assurer l'innocuité des aliments. En effet c'est par lui que le consommateur final reçoit les aliments afin de les consommer. Il devrait donc savoir que de certains de ses actes résultera la garantie pour la sécurité des aliments. Ainsi, il est donc souhaitable pour protéger le consommateur que les bonnes pratiques soient faites siennes et que certains actes soient bannis dans les fermes et les industries, de la transformation, distribution ou à la commercialisation. Aussi il est utile qu'ils apprennent à manipuler et à traiter les aliments dans de bonnes conditions d'hygiène aussi bien au foyer (cuisine à côté d'une fosse septique), dans le petit commerce (par exemple emballage du beurre avec un papier journal ou encore cette vendeuse qui sort tout bonnement la chaussure de son enfant du jus de « bissabe » destinée à la vente dans une école

primaire) que dans les restaurants, ce qui d'ailleurs a obligé le ministre Sénégalais du commerce à interdire la vente du pain dans les boutiques⁴⁵.

En Suède, certaines observations montrent qu'une grande partie des maladies d'origines alimentaires sont dues à une hygiène douteuse dans les restaurants et autres entreprises commerciales de restauration ainsi qu'à la maison⁴⁶. Les autorités chargées du contrôle des aliments devraient veiller à ce que les responsables des entreprises de restauration forment leur personnel, notamment par une meilleure vulgarisation du code de l'hygiène. Elles doivent veiller d'améliorer les connaissances en matière d'hygiène alimentaire familiale et leur fournir des renseignements en vue de les aider à acquérir des habitudes alimentaires plus saines.

Il est cependant claire que les consommateurs, individuellement ou au sein d'organisations, peuvent avoir une influence considérable sur la qualité et la sécurité des aliments qui terminent dans leurs assiettes. Ils doivent de ce point de vue obliger les détaillants à adopter de bonnes pratiques d'hygiène en matière de préparation et de stockage des aliments. A défaut d'une telle attitude, ils ont toujours la possibilité soit de mettre en action leur pouvoir de sanction, en refusant d'acheter un produit donné, soit éduquer la population voire même les commerçants en matière de nutrition et de vie saine en général, pour qu'elle soit capable de choisir en bonne connaissance de cause. De toute façon il incombe en définitive aux pouvoirs publics de définir le cadre juridique et technique dans lequel s'opèrent la commercialisation des produits alimentaires, à défaut obliger le respect des règles édictées par les organismes internationaux.

⁴⁵ Arrêté du ministre de la santé et de la prévention du Sénégal du 10/12/05 portant interdiction de la vente du pain dans les boutiques.

⁴⁶ FAO / OMS :Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, p .148.

CHAPITRE II : Le respect des règles édictées par l'OMS en matière alimentaire

C'est le salut pour une meilleure sécurité des aliments, en l'absence de règles nationales adaptées ou plus rigides.

SECTION I : Le contenu des normes internationales

Pour l'essentiel, les développements qui précèdent montrent que les systèmes de sécurité des aliments sont inappropriés, même s'il y a comme d'habitude un avantage certain pour les pays développés par rapport à ceux en développement. C'est pourquoi les gouvernements doivent infléchir profondément les réflexions sur le système de sécurité sanitaire des aliments et adapter leurs instruments institutionnels et juridiques aux normes internationales afin de satisfaire les contraintes mais aussi les attentes des consommateurs et dans une moindre mesure des producteurs. En effet ces normes supranationales visent non seulement à assurer la sécurité du consommateur mais aussi de limiter les entraves aux échanges. Ainsi les Etats doivent recourir à la législation cadre internationale qui définit les principes généraux en matière alimentaire. Cela est d'autant plus facile qu'il est laissé aux Etats la liberté d'adopter des règles plus rigoureuses ou plus spécifiques, pour autant qu'elles n'entraînent pas indûment le fonctionnement du marché intérieur. Les exigences réglementaires font alors apparaître le but recherché et le résultat escompté plutôt que la façon précise dont ce résultat doit être obtenu.

Cette « nouvelle approche » laisse aux opérateurs économiques la possibilité d'appliquer la législation sur la base de normes internationales (ISO) de Codes de bonnes pratiques et d'autres instruments d'autocontrôles appropriés, moyennant une supervision effective de la part des autorités de contrôle. D'ailleurs les accords relatifs aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS), d'une part et aux obstacles techniques au commerce (TBT) d'autre part, ont récemment fait rentrer, en matière alimentaire, ces aspects de protection de la

santé humaine, animale et végétale dans la réglementation relative au commerce mondial⁴⁷. La seule réserve à l'adoption par les Etats d'instruments juridiques appropriés ou plus rigoureux est l'obligation de justification scientifique. En effet l'accord SPS, tout en permettant aux Etats (ou groupes d'Etats, comme ceux de la Communauté européenne) de maintenir une protection sanitaire appropriée, entend réduire le risque de décisions arbitraires. Qu'il s'agisse du contenu des réglementations applicables aux produits ou des modalités d'exercice des contrôles réalisés, l'accord SPS fait peser désormais sur les Etats une obligation de justification scientifique, celle-ci devant être appuyée sur une méthode d'évaluation des risques. Et, en particulier, si un pays adopte un niveau de protection supérieur à celui établi par une norme internationale (normes du Codex Alimentarius pour l'innocuité des denrées alimentaires, normes de l'Office International des Epizooties pour la santé animale et les zoonoses et normes élaborées dans le cadre de la Convention internationale pour la protection des végétaux), il peut être invité, dans le cadre de l'OMC, à fournir la preuve scientifique que cette prescription nationale est justifiée.

Le codex Alimentarius est un recueil de normes alimentaires internationnalement adoptées et présentées de manière uniforme. Ces normes ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. Il contient aussi des dispositions de caractère consultatif revêtant la forme de codes d'usages, de directives et d'autres mesures recommandées qui doivent contribuer à la réalisation des buts du codex Alimentarius. Sa publication vise à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, de ce fait, à faciliter le commerce international. Il comprend des normes pour tous les principaux produits alimentaires, traités, semi traités ou bruts, destinés à être livrés aux

⁴⁷ A l'occasion du dernier cycle de négociations du GATT ayant conduit à la création de l'O.M.C, l'accord de 1979 a été approfondi et l'accord SPS conclu (14 avril 1994)

Le 1^{er} concerne toutes les marchandises et a pour objet de limiter l'effet entravant des réglementations et des contrôles

Le 2^{eme} accord poursuit les mêmes objectifs, mais en les adaptant au domaine de la protection de la “ santé et de la vie des personnes et de animaux” contre les “ risques découlant des additifs, contaminants, toxiques ou organismes pathogènes présents dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux”

consommateurs. Toute matière utilisée pour la préparation d'aliments sera incluse dans la mesure où cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du codex déjà définis. Le codex Alimentarius comporte des dispositions sur l'hygiène alimentaire et la qualité nutritionnelle des aliments, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides, les contaminants, l'étiquetage et la présentation, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Il contient aussi des dispositions de caractère consultatif revêtant la forme de codes d'usages, de directives et d'autres mesures recommandées. Les normes codex comprennent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sains et de qualité loyale, présentés de façon correcte⁴⁸.

En claire, le codex Alimentarius vise en effet à mettre en place une harmonisation des produits dits semblables, à réduire les effets négatifs de la publicité mensongère sur la santé des consommateurs, à rendre obligatoire les informations sur l'étiquetage de produits pour ce qui est de la durée d'utilisation, ce qui n'est pas toujours le cas car « le Sénégalais ne sait pas encore que sa tomate est créée à base de pomme de terre⁴⁹ ». L'accord SPS constraint donc les Etats à appliquer, de manière désormais systématique, les principes d'évaluation des risques lors de l'élaboration de leurs nouvelles réglementations.

En plus, il est accordés aux Etats de renforcer leur droit alimentaire, à l'image de celui de l'Union Européenne, qui entre 1962 et 1985, s'est donc constitué par l'action conjointe de deux instruments. D'une part, la jurisprudence de la Cour de Justice des Communautés Européennes (CJCE) a peu à peu éclairé les principes généraux qui régissent la libre circulation des marchandises⁵⁰, notamment celui de reconnaissance mutuelle selon lequel un Etat membre doit assurer la libre circulation, sur son territoire, des marchandises produites ou commercialisées conformément aux normes dans un autre Etat membre et qui offrent un niveau de protection équivalent à ses normes⁵¹. D'autre part, pour le cas où l'application du principe de reconnaissance mutuelle ne constituait pas un

⁴⁸ Codex Alimentarius volume n 2 B-1995 p XIII

⁴⁹ Voir Mame Aly Kanté, « les consommateurs laissés à eux-mêmes », Sud quotidien du 15 mars 1996, p.7

⁵⁰ Art.30 à 36 CE

⁵¹ Arrêt « Cassis de Dijon » de 1979

moyen suffisant pour réaliser le marché intérieur, une harmonisation législative a été réalisée par le moyen de directives verticales⁵² et horizontales⁵³.

La législation communautaire, fruit d'un compromis parfois délicat entre les Etats membres, est, à cet égard, particulièrement menacée. Saisi au sujet de l'interdiction communautaire relative à la viande traitée avec des hormones, l'organe d'appel de l'OMC a ainsi conclu à l'incompatibilité de cette décision avec l'accord SPS pour ce motif.

Enfin, au niveau bilatéral, l'accord SPS encourage la conclusion d'accords d'équivalence, notamment en matière de contrôles. Par ces accords, les gouvernements acceptent les mesures de contrôles réalisés par d'autres membres comme équivalents, même si elles diffèrent des leurs, si l'Etat exportateur démontre objectivement à l'Etat importateur qu'avec ses mesures le niveau approprié de protection dans cet Etat est atteint. Toutefois l'accord SPS, en renvoyant aux normes du Codex Alimentarius pour apprécier le caractère abusivement entravant des réglementations nationales, confère à ces dernières le statut de références internationales, même si elles conservent, en principe, un caractère non contraignant et leur application peut s'avérer difficile du fait du manque de volonté politique. C'est pourquoi quelques recommandations doivent être faites.

SECTION II : Recommandations

A la lumière de ce qui précède la sécurité sanitaire des aliments reste toujours un idéal non encore atteint. C'est pourquoi il ne serait pas superflu de faire certaines recommandations qui pourront permettre d'améliorer le contrôle et assurer une meilleure protection des consommateurs.

⁵² L'approche verticale, retenue lorsqu'une approche sectorielle était jugée nécessaire, concerne huit directives produits, les produits surgelés, les denrées destinées à une alimentation particulière et surtout les onze directives vétérinaires (dont les directives viandes et la directive importation et contrôle des denrées en provenance des pays tiers)

⁵³ L'approche horizontale a été choisie pour l'hygiène générale, les additifs, arômes, solvants d'extraction, l'étiquetage, les signes de qualité (appellation d'origine, attestation de spécialité et label de production biologique)

Ainsi les stratégies en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient être fondées sur les risques, en accordant la priorité aux mesures susceptibles de réduire au maximum les cas de maladies d'origine alimentaire.

Il faudrait aussi améliorer et renforcer le suivi et la notification des cas de maladies d'origine alimentaire afin de mieux cerner les priorités en matière de contrôle alimentaire fondée sur les risques et d'améliorer les mesures correctives.

De même il conviendrait d'adopter une approche intégrée, pluridisciplinaire en matière de sécurité sanitaire des aliments, couvrant l'ensemble de la chaîne de production, de transformation et de distribution des aliments, ce qui suppose de renforcer le contrôle des aliments pour animaux et d'autres éléments de la production primaire.

Les producteurs, les transformateurs et les distributeurs devraient utiliser des systèmes de contrôles internes fondés sur l'approche HACCP et d'adopter une approche préventive traitant les problèmes à la source si possible.

L'inspection des viandes devrait être modernisée pour mieux tenir compte des risques.

Les résultats des inspections et autres activités de contrôle des aliments devraient être rendus publics.

Les référentiels (textes et normes) doivent être largement vulgarisés (ne plus se contenter à la publication au journal officiel) en ayant recours aux mass média (radio, télévision, journaux...), voire des rencontres périodiques (séminaires, tables rondes...) axées sur les problèmes de santé en rapport avec l'alimentation.

Il faudrait améliorer la formation des commerçants en général et le personnel de la restauration à la détection des produits périmés, et l'éducation des consommateurs en matière d'hygiène alimentaire.

Il faudrait renforcer la collaboration aux niveau local, national et international entre les organes responsables de la sécurité sanitaire des aliments et les responsables de la protection de l'environnement et du contrôle de la pollution. Mieux il faut encourager le transfert de technologie vers les pays du sud pour permettre de doser les traces de l'ordre du nanogramme, voire du picogramme

(un milliardième de milligramme), ce qui est notamment le cas des dioxines dont les infimes traces de résidus n'étaient pas détectables auparavant.

Pour diminuer le risque de crises graves liées à la salubrité des aliments, les autorités de surveillance des aliments devraient affecter des ressources à la détection des nouveaux risques.

CONCLUSION

L'ensemble des problèmes alimentaires que le consommateur connaît depuis quelques années met le doigt sur un aspect essentiel de l'évolution de l'agriculture: la recherche de la rentabilité afin d'améliorer la compétitivité. Cette dernière est actuellement obtenue par de multiples moyens: la baisse des prix d'une part (exigeant par là même la baisse des coûts de production), le recours à des espèces à haut rendement d'autre part (d'où l'utilisation des OGM par exemple, ou des sélections génétiques), l'industrialisation de la chaîne agroalimentaire, enfin. C'est ce dernier point qui apparaît le plus critique pour la sécurité sanitaire. En effet, dans le but de faire des profits, les entreprises de la filière (agriculteurs, distributeurs, industrie pharmaceutique et chimique, industrie de la transformation, etc.) sont amenées à transformer l'agriculture en une situation où le paysan perd peu à peu sa place. Désormais, la population active occupée dans le secteur fond, et l'essentiel de la valeur ajoutée est dégagée aux derniers stades productifs. Laisser aux ingénieurs et aux chimistes, la production et son contrôle gagnent certes en rigueur (le nombre de victimes de toxi-infection alimentaire baisse sans cesse en France par exemple), mais le risque s'accroît également de laisser ces spécialistes jouer aux apprentis sorciers, etc.

L'Afrique comme toujours paie le prix fort de cette accentuation des risques alimentaires, elle pour qui la porosité des frontières et l'inadaptation de ses systèmes de contrôle, combinées au fléau de la corruption ne permet, au stade actuel, d'espérer un renversement des tendances. Son seul salut est le défaut de statistiques qui déterminent l'ampleur des risques sur l'ensemble du continent. Il est donc essentiel de rétablir et de maintenir la confiance des consommateurs dans les approvisionnements alimentaires, non pas par des exercices de relations publiques mais en accroissant effectivement l'innocuité des produits. Les consommateurs ne devront plus demander à leur boucher s'il est possible de manger du bœuf en toute sécurité cette semaine, ou à son poissonnier si les huîtres sont consommables aujourd'hui. Pourtant malgré les grands progrès accomplis ces dernières décennies, tous ceux qui s'efforcent de garantir l'innocuité des

approvisionnements alimentaires devraient admettre qu'il reste encore beaucoup à faire pour atteindre ce but.

BIBLIOGRAPHIE

Codes et lois

- Code de la santé publique français : 1ere partie, Livre 1^{er} , articles L1, 2, 11, 19 à 25-1, 48 et 49
- Codex Alimentarius : « Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires » vol.2 , 2^e ed., Rome 1994
- loi n°63-11 du 5 février 1963 portant création de l’Institut de Technologie Alimentaire
- loi n°66-48 du 27 mai 1966, relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes
- loi n°83-71 du 05 juillet 1983 portant code de l’hygiène
- loi du 29 juin 1934 , relative à la protection des produits laitiers
- Loi française n° 93-949 du 26 juillet 1993 relative au code de la consommation (partie législative)
- Loi française du 1^{er} juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire des produits destinés à l’homme
- Normes européennes applicables à l’eau de besoin, 2^o ed. Genève, OMS, 1970
- Normes internationales pour l’eau de boisson, 3^o ed. Genève, OMS, 1972.

Décrets, arrêtés, circulaires

- Analyse/ Arrête international 5969, du 25 juillet 1994, fixant les conditions de commercialisation des substituts du lait maternel
- Arrêté primatorial n°10062 PM CAD DC en date du 26 décembre 2001, portant création, organisation et fonctionnement du bureau exécutif national de la cellule de lutte contre la malnutrition
- Décret n°70-94, du 27 janvier 1970, portant réorganisation de la commission de contrôle des produits alimentaires
- Décret n° 68-508 du 7 mai 1968, fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes
- Décret n° 68-507 du 7 mai 1968, réglementant le contrôle des produits destinés à l’alimentation humaine ou animale

- Décret n°76-212 du 24 février 1976 portant création et organisation d'un Commissariat à l'aide alimentaire
- Décret n°83-1204 du 24 novembre 1983 portant création du comité national du codex Alimentarius
- Décret n°89-543 portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine
- Décret n°90-969 du 5 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage
- Décret n°98-981 du 4 décembre 1998 fixant les règles d'organisation et de fonctionnement de l'Institut de Technologie Alimentaire- ITA
- Décret 2002-1094 abrogeant et remplaçant le décret n°62-0258 relatif à la police sanitaire des animaux.

Articles

- Amar (O.M.N), Seydi Malang, Doutoum (A.A) : « Etude de l'évolution des caractéristique microbiologiques et organoleptiques du lait concentré sucré au cours de son entreposage », revue de microbiologie et d'hygiène alimentaire pub./l'association Africaine de microbiologie et hygiène alimentaire
- Châtaigner Béatrice, Stevens Antoine : « Investigation sur la présence de résidus d'antibiotiques dans les viandes commercialisées à Dakar », institut Pasteur de Dakar, Avril 2003
- Diouf Abdoulaye : « Des normes pour la protection du consommateur », par ENDA
- Dr Ndiaye A.M. & Diao Seydou M. : « Le consommateur Sénégalais face aux crises actuelles », par IOCU & ENDA
- Encyclopédie Universalis, Alimentation : « le défi de la sécurité sanitaire », Universalia 1997 , Y Hardy, pp 141-144
- Francophonie 1997 : « la vie quotidienne, alimentation »
- Gueguen Léon : sous 14° rencontre scientifique et technologique des industries alimentaires Agoral Nancy 2002, article publié dans « INRA mensuel » n°108, janvier 2001, et reproduit avec l'aimable autorisation de son auteur et de la rédaction de la revue
- Guissé Fodé : « étude critique de la loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle et à la répression des fraudes en matière alimentaire », Dakar,1984
- Les plantes du futur : « les organismes génétiquement modifiés (OGM) », mars 1997
- Rifkin Jeremy : « Un moratoire mondial sur les OGM », Le monde, 14 juillet 1998.

Sites Internet

www.fao.org/

www.who.ch/

www.oecd.org/agr/

www.b3e.jussieu.fr/rnsp/beh

www.jouy.inra.fr/

www.msf.fr

Ouvrages généraux

- Agoral : « Prévision, analyse et gestion du risque alimentaire. Quatorzièmes rencontres scientifiques et techniques des industries Agoral », 26-27 Mars 2002, Nancy, France
- Adrian (J), Potus (J), Poiffait (A), Dauvillier (P) : « Introduction à l'analyse nutritionnelle des denrées alimentaires », paris ; Londres ; New York, Tec & Doc, 1998
- Branlard Jean-Paul : « Droit et Gastronomie : Aspects juridiques de l'alimentation et des produits gourmands » paris, ed. Gualino, 1999
- Bourgeois CM & Leveau JY : « Techniques d'analyses et contrôle dans les industries agro-alimentaires », paris, Technique et Documentation et Apria, vol. 3, 1980, p 221 à 269
- Brunel Sylvie : « Les biotechnologies peuvent-elles permettre de résoudre la faim dans le monde » in la faim dans le monde, paris PUF p 54 à 64
- Babusiaux Christian, Le Deaut Jean Yves, Sicard Didier, Testart Jacque : « Plantes transgéniques : l'expérimentation est-elle acceptable ? », paris, La documentation française, 2003, 77 p
- Chambre de commerce d'industrie et d'artisanat de la région du Cap-Vert Dakar :
- « Le contrôle économique, la réglementation des prix, la répression des fraudes et le contrôle des produits alimentaires », Dakar, 1974
- Carlier (V), Rozier (J), Bolnot (F) : Bases microbiologiques de l'hygiène des aliments, paris
- Combenège Jean Paul : « les signes de la qualité des produits alimentaires », Paris, France Agricole, 1995 127 p

- De Sadeleer Nicolas : « Les principes du pollueur- payeur, de prévention et de précaution », paris, Agence universitaire francophone, Bruxelles, Bruylant, 1999, 43p
- Denil Maria et Lannoye Paul : « Guide des additifs alimentaires : les précautions à prendre » Paris, Frison- Roche, 2001
- Derache R : « Toxicologie et sécurité des aliments », paris, Lavoisier, 1986, 616 p
- Debry (G) : « Lait, nutrition et santé » -Paris ; Londres ; New York- Tec & Doc, 2001, - 566 p
- Didier Tabueau, Berger Levraud : « La sécurité sanitaire », Paris, 1994
- Dupont Yves : « Société de consommation et risque environnemental » in Dictionnaire des risques, paris, Armand Colin, 2003 , p 79 à 107
- Dupont Yves : « L'eau , entre pénurie et pollution » in Dictionnaire des risques, Paris, Armand Colin, 2003, p 131 à 145
- Ewald François, Gollier Christian, De Sadeleer Nicolas : « Le principe de précaution » in que sais-je, paris, PUF, 2001, 127P
- FAO/OMS (actes du forum) : Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments – 28-30 janvier 2002 - Marrakech, Maroc- « Améliorer l'efficacité et la transparence dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments »- Partager l'expérience
- Feinberg (M) : « L'assurance qualité dans les laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques », 2^e ed. rev. Aug. –Paris ; Londres ; New York, Tec & Doc, 2001,.355 p
- Hirsch Martin, Duneton Philippe, Baralon Philippe, Noiville Florence : « L'affolante histoire de la vache folle », Paris, Balland
- Jeantet ®, Roignant (M), Brule (G) : « Génie des procédés appliqués à l'industrie laitière ». –Paris ; Londres ; New York- Tec & doc., 2001, - 164 p
- Kempf Hervé : « La guerre secrète des OGM », paris VI°, Seuil « l'histoire immédiate», 2003, 304 p
- Lamy “ Dehove”: « Droit de l'alimentation », – éditions juridiques et techniques
- Larrère Raphaël : « Les organismes génétiquement modifiés » (1129- 1132) in Monique Canto-Sperber : Dictionnaire d'éthique et de philosophie morale, paris, PUF, XXII-1809 p 1129 et s
- Lederer Jean : « Les intoxications alimentaires », in “Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire” T IV, Paris, Nauwelaerts, 1971
- Lederer Jean : « Technologie et hygiène alimentaire » in “Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire”: T-III ed. Nauwelaerts ,1971

- Ly Ibrahima : « Droits de l'homme et santé publique », cours de DEA droit de la santé, 2004-2005, p 52-66
- Meste (M. L), Lorient (D), Simatos (D) : « L'eau dans les aliments : aspects fondamentaux, signification dans les propriétés sensorielles des aliments et dans la conduite des procédés »- paris ; Londres ; New York, Tec & Doc-, 2002, 674 p
- Mbemba Bertil Claude : « Contribution de la préparation et hygiène des viandes au niveau des abattoirs du Sénégal gérés par la SOGAS : cas des abattoirs de Dakar, Diourbel, Kaolack et Thiès », Thèse de doctorat, Dakar, 1997
- Multon JL : « La qualité des produits alimentaires, politiques, incitation, gestion et sécurité des aliments », paris, Lavoisier, 1985, 528 p
- Moll Monfred et Nicole : « Précis des risques alimentaires », édition Technique et Documentation, Lavoisier, paris, 2000
- Moll (M.), Moll (N.) : « Sécurité alimentaire du consommateur », 2ed.-Paris ; Londres ; New York, Tec & Doc, 2002, – 442 p
- Pierre-Marie Vincent : « Le droit de l'alimentation », que sais je ? n°3103, Paris,1996
- PELT Jean Marie : « Plantes et aliments transgéniques », paris, Fayard
- Rapport d'une réunion technique de la FAO sur « L'alimentation de rue » Calcutta, Inde – 6 – 9 Novembre 1995, 78 p
- Saldmann Frédéric : « Les nouveaux risques alimentaires », Paris, j'ai lu, 1998, 187 p
- Tchoutchou Minahoué : « Contribution à l'étude des motifs de saisie des viandes dans les abattoirs du Sénégal et leurs incidences économique et sociale: cas des abattoirs de Dakar, Kaolack et Saint-Louis » 93 p
- Viland Marie Claude : « Eau et Santé », élément pour un manuel pédagogique pour des programmes d'hydraulique villageoise des pays en développement, dossier technologie et développement P 33.

TABLE DES MATIERES

RESUME.....	6
INTRODUCTION.....	7
PREMIERE PARTIE : UN CONTROLE PEU PROTECTEUR DE LA SANTE DE CONSOMMATEURS.....	11
CHAPITRE I : LE CONTROLE DE SALUBRITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.13	13
SECTION I : L'INTERET DU CONTROLE.....	13
PARAGRAPHE I : LA LUTTE CONTRE LA MALNUTRITION.....	13
PARAGRAPHE II : LA LUTTE CONTRE LA MAUVAISE ALIMENTATION.....	14
PARAGRAPHE III : LE SOUCI DE LA QUALITE DES ALIMENTS.....	16
PARAGRAPHE IV : SALUBRITE DES ALIMENTS MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.....	17
A : Les principales maladies d'origine alimentaire imputables aux micro- organismes.....	18
B : Autres problèmes de salubrité des aliments.....	19
C : Enjeux et évolution dans le domaine de la salubrité des aliments.....	20
SECTION II : LE CADRE JURIDIQUES DU CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	21
PARAGRAPHE I : LE CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LA REPRESSION DES FRAUDES.....	21
A : La pratique du contrôle.....	21
1 : L'examen en amont.....	21
a : La certification sanitaire.....	21
b : La déclaration d'import-export.....	23
c : Le visa du service de la répression des fraudes.....	23
2 : L'examen en aval : le contrôle des produits de fabrication industrielle....	24
a : L'obligation du dépôt d'échantillon.....	24

b : L'analyse des échantillons.....	25
c : Le contrôle sur les conditions de fabrication.....	25
d : L'hygiène sanitaire du personnel.....	27
B : Les effets du contrôle.....	28
1 : La surveillance quotidienne des produits mis en vente.....	28
a : La destruction des produits dégradés.....	28
b : La fraude à l'étiquetage.....	29
2 : La répression des contrevenants aux règles de protection de la santé publique.....	31
a : La tromperie.....	31
b : La falsification.....	32
PARAGRAPHE II : LE CONTROLE DES PRODUITS LAITIERS.....	33
PARAGRAPHE III : LE CONTROLE DES PRODUITS HALIEUTIQUES.....	34
PARAGRAPHE IV : LA POLICE SANITAIRE DES ANIMAUX.....	35
PARAGRAPHE V : L'EAU ET LA SANTE PUBLIQUE.....	37
CHAPITRE II : LES DIFFICULTES DU CONTROLE.....	40
SECTION I : ETIQUETAGE ET PUBLICITE EN RAPPORT AVEC LA SANTE.....	40
SECTION II : LE CONTROLE DE L'INNOCUITE DES ALIMENTS.....	42
PARAGRAPHE I : SUBSTANCES TOXIQUES ET AUTRES SUBSTANCES DANGEREUSES DANS LES ALIMENTS.....	42
A/Les pesticides.....	42
B/ Les résidus de médicaments.....	44
PARAGRAPHE II : DANGER DE L'IRRADIATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	45
PARAGRAPHE III : LA CONTAMINATION RADIOACTIVITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	47
DEUXIEME PARTIE : L'EXIGENCE D'UNE MEILLEURE SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	49

CHAPITRE I : UNE APPROCHE GLOBALE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, « DE L'ETABLE A LA TABLE ».....	51
SECTION I : LE CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE PRODUCTION LOCALE.....	51
SECTION II : LE CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE.....	52
SECTION III : LE CONTROLE DES ALIMENTS TRANSGENIQUES.....	53
PARAGRAPHE I : L'INFORMATION PLURIELLE.....	54
PARAGRAPHE II : LE PRINCIPE DE PRECAUTION.....	55
SECTION IV : LES ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	57
PARAGRAPHE I : LA CHIMIE DANS LA CUISINE.....	58
PARAGRAPHE II : LA NECESSAIRE REGLEMENTATION DE L'UTILISATION DES DIVERS INGREDIENTS ET ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	59
SECTION V : LE RENFORCEMENT DES SYSTMES DE SALUBRITE ALIMENTAIRE.....	61
PARAGRAPHE I : LA PROMOTION DES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION.....	61
PARAGRAPHE II : L'INFORMATION DES DETAILLANTS ET DES CONSOMMATEURS SUR LA BONNE MANIERE DE MANIPULER LES ALIMENTS.....	62
CHAPITRE II : LE RESPECT DES REGLES EDICTEES PAR L'OMS EN MATIERE ALIMENTAIRE.....	64
SECTION I : LE CONTENU DES NORMES INTERNATIONALES.....	64
SECTION II : RECOMMANDATIONS.....	67
CONCLUSION.....	70
BIBLIOGRAPHIE.....	72
TABLES DES MATIERES.....	77