

# INSTAURER DES SYNERGIES ENTRE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LA FACILITATION DES ÉCHANGES

## PRINCIPAUX MESSAGES

---

Il n'y a pas nécessairement de contradiction entre des systèmes efficaces de sécurité sanitaire des produits alimentaires et la facilitation des échanges. Plusieurs approches peuvent renforcer simultanément les contrôles de sécurité sanitaire des produits alimentaires et rendre le commerce sûr plus fluide.

---

Les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires fondées sur des données scientifiques et les normes internationales jouent un rôle essentiel à cet égard, de même que des procédures simplifiées, la transparence, la coopération entre les organismes présents aux frontières et la certification électronique.

---

Le cadre international des Accords de l'OMC, y compris l'Accord SPS et l'Accord sur la facilitation des échanges, et les normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires du Codex, appuient les gouvernements au moyen de règles commerciales et de normes fondées sur la science. Pour qu'ils restent pertinents, il faut un engagement et un investissement au niveau national.

---

Il est possible d'exploiter les programmes de renforcement des capacités et d'assistance liés à l'entrée en vigueur relativement récente de l'Accord sur la facilitation des échanges pour renforcer la capacité réglementaire et administrative d'améliorer les contrôles de sécurité sanitaire des produits alimentaires à la frontière et établir un cadre plus complet de gestion des risques.



# INTRODUCTION

Les gouvernements et les opérateurs du secteur alimentaire sont responsables de la sécurité sanitaire de tous les produits alimentaires offerts aux consommateurs, ce qui nécessite des systèmes appropriés d'inspection et de contrôle de ces produits. Les mesures prises pour assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires, y compris les prescriptions relatives aux produits et les procédés de production, ainsi que les procédures de contrôle, d'inspection et d'approbation, s'appliquent normalement aux produits alimentaires d'origine locale aussi bien qu'aux produits importés et peuvent donc avoir un effet sur le commerce international. Le respect de ces mesures et les procédures destinées à le vérifier entraînent inévitablement des coûts. Pour les petits producteurs et exportateurs, notamment dans les pays en développement, ces coûts peuvent être prohibitifs et limiter leur capacité de tirer parti des possibilités commerciales. La difficulté est donc de faire en sorte que des mesures et des contrôles efficaces concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires soient en place pour protéger la santé publique, tout en évitant qu'ils n'entraînent des coûts et des restrictions non nécessaires pour le commerce. Les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires doivent être "adaptées à leur objectif".

Cette session donnera un aperçu des différents domaines dans lesquels des synergies sont possibles entre la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la facilitation des échanges. La manière dont les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires sont conçues et appliquées est essentielle à cet égard. Le recours aux normes internationales du Codex comme fondement des mesures nationales de sécurité sanitaire des produits alimentaires chaque fois que cela est possible permet d'éviter les coûts qui se produisent lorsque les exportateurs doivent se conformer à des ensembles de mesures qui varient selon les pays importateurs. Les approches fondées sur des données scientifiques et sur le risque aident à garantir que les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires répondront effectivement aux préoccupations sanitaires et que les ressources limitées disponibles pour les inspections et les contrôles seront employées de manière efficiente et efficace. La simplification et la rationalisation des

procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires sont un autre domaine dans lequel des synergies sont possibles, de même que l'amélioration de la transparence, afin que les producteurs et les commerçants puissent trouver facilement des renseignements sur les mesures et les procédures concernées. Aux frontières, des initiatives concrètes telles que la coopération entre les organismes présents aux frontières, par exemple pour effectuer des inspections conjointes ou harmoniser les demandes de renseignements, peuvent réduire les délais et les coûts sans compromettre la sécurité sanitaire des produits alimentaires. La certification électronique peut offrir un moyen supplémentaire de faciliter les flux commerciaux, tout en assurant l'authenticité des certificats sanitaires.

Grâce aux accords commerciaux de l'OMC et aux normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires adoptées par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius, les Membres ont constitué un cadre de règles et d'orientations qui les aide à atteindre le double objectif consistant à assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires et à faciliter un commerce sûr. L'Accord SPS prescrit que les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires (et les autres mesures sanitaires et phytosanitaires) doivent être fondées sur des données scientifiques et encourage fortement l'utilisation des normes du Codex comme fondement des réglementations nationales. Ses dispositions visent à faire en sorte que les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires ne limitent pas le commerce plus qu'il n'est nécessaire pour protéger la santé publique et que leur application ne cause pas de retards injustifiés ni de contraintes administratives inutiles. Le récent Accord sur la facilitation des échanges énonce des disciplines supplémentaires pour réduire les formalités et les contraintes administratives à la frontière. Le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF), créé par la FAO, l'OMC et l'OMS avec la Banque mondiale et l'OIE, identifie les bonnes pratiques et coordonne la coopération technique en vue d'aider les pays en développement à respecter les normes SPS internationales. La présente note s'inspire des travaux du STDF destinés à faciliter le commerce sûr et la certification SPS électronique.<sup>1</sup>

## SYNERGIES ENTRE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LE COMMERCE

### 1. LES MESURES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES FONDÉES SUR DES DONNÉES SCIENTIFIQUES ET LES NORMES INTERNATIONALES

Comment faire en sorte que les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires protègent effectivement la santé des consommateurs? Et comment faire en sorte qu'elles ne deviennent pas trop lourdes pour les

producteurs et les exportateurs, de sorte que les petites entreprises aient des difficultés à les respecter? La réponse est de leur donner un fondement scientifique et de les étayer par une évaluation objective des risques et des différentes options qui permettent de faire face à ces risques. Les normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires du Codex jouent un rôle central à cet égard; elles reposent sur des évaluations scientifiques des risques et sont adoptées par les États

Membres. Lorsque les gouvernements harmonisent leurs mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires avec les normes du Codex, par exemple les LMR pour les pesticides, ils garantissent un niveau élevé de protection sanitaire, tout en réduisant au minimum les restrictions commerciales.

Cela n'est pas toujours simple. La science évolue, et des mesures qui semblaient justifiées à une époque peuvent avoir besoin d'être revues lorsque de nouvelles preuves

<sup>1</sup> Une note d'information du STDF intitulée "Faciliter un commerce sûr: protéger la santé, réduire les coûts du commerce dans le domaine SPS", un film, "Solutions pour la sécurité du commerce", et d'autres ressources connexes peuvent être consultés à l'adresse suivante: <http://www.standardsfacility.org/fr/faciliter-un-commerce-sur>. En ce qui concerne la certification électronique, une note d'information du STDF intitulée "Favoriser le commerce sûr: s'affranchir du papier grâce à la certification électronique SPS" et d'autres informations peuvent être consultées à l'adresse suivante: <http://www.standardsfacility.org/fr/certification-electronique-dans-le-domaine-sps>.

scientifiques apparaissent. De même, les normes du Codex doivent être actualisées périodiquement pour qu'il soit certain qu'elles reposent sur les données scientifiques les plus récentes. Des risques et des problèmes nouveaux de sécurité sanitaire des produits alimentaires apparaissent en permanence, de même que de nouvelles techniques de production et de transformation des denrées alimentaires. Les organismes de réglementation doivent souvent décider comment faire face à ces risques avant que les preuves scientifiques soient suffisantes pour procéder à une évaluation complète des risques et avant que le Codex élabore des normes. Il faut souvent adopter des mesures provisoires face à un nouveau risque ou à une nouvelle technologie, et il peut être difficile de supprimer ou de réviser ces mesures parallèlement au développement des connaissances scientifiques lorsque les consommateurs ou les producteurs se sont habitués à une certaine approche. Pour maintenir à jour les normes internationales et les réglementations nationales, il faut un engagement et un investissement constants des Membres.

## 2. SIMPLIFIER LES PROCESSUS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LES CONTRÔLES AUX FRONTIÈRES

On considère qu'une bonne pratique réglementaire impose de revoir et de simplifier périodiquement non seulement les mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires mais aussi les procédures utilisées pour évaluer et faire appliquer ces mesures. Cela peut consister à annuler des procédures dépassées, à supprimer les doubles emplois concernant les documents exigés par les autorités sanitaires et les autres organismes présents aux frontières ou à simplifier l'administration quotidienne des contrôles alimentaires aux points d'entrée et de sortie internationaux. Comme exemples d'application, il y a les guichets uniques pour l'exécution des formalités douanières d'entrée et de sortie, les systèmes automatisés d'information douanière et la gestion coordonnée des procédures de dédouanement pour éviter le chevauchement des responsabilités de contrôle sanitaire des produits alimentaires entre divers organismes de réglementation, ainsi que les prescriptions procédurales excessives qui en résultent.

Les inspections fondées sur le risque sont un moyen d'assurer l'efficacité des contrôles de sécurité sanitaire des produits alimentaires, tout

en accélérant le commerce des produits à faible risque. Les inspections sanitaires des produits alimentaires importés sont concentrées sur les produits à risque élevé et moyen, tandis que les produits à faible risque sont contrôlés moins souvent. Cela permet d'utiliser efficacement les ressources disponibles pour les contrôles et de maximiser la protection de la santé publique, tout en réduisant les délais d'importation des produits à faible risque. Les avantages d'une simplification des procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires sont particulièrement notables dans le cas des petits commerçants, car cela les incite à passer par les circuits formels et les postes frontière. Cela est avantageux à la fois pour la protection sanitaire et pour les recettes fiscales. La difficulté est d'identifier les produits à risque élevé sur lesquels il faut concentrer les inspections, en se fondant sur le type d'aliment, son origine et le bilan de conformité du commerçant.

## 3. TRANSPARENCE

Les mesures et les procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires sont mentionnées dans les réglementations publiques. Pourtant, dans de nombreux pays, les commerçants signalent des difficultés pour trouver des renseignements sur les prescriptions et procédures, les taxes applicables, les délais d'attente et les documents exigés. Il se peut alors qu'ils aient besoin de recourir à des contacts personnels, par exemple avec les associations professionnelles et les fonctionnaires gouvernementaux concernés, pour obtenir ces renseignements, ce qui entraîne des coûts d'information élevés. Il est possible d'améliorer la conformité et de réduire les coûts du commerce en veillant à ce que les parties prenantes concernées, qui incluent les producteurs, les commerçants, les consommateurs, aient facilement accès à l'information sur les mesures et procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Améliorer la transparence des prescriptions et procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires constitue un moyen relativement simple de renforcer la gouvernance et l'application des mesures sanitaires et de faciliter les échanges. Cela peut consister à publier les réglementations pertinentes, de préférence sur Internet, et à les notifier, comme l'exigent l'Accord SPS et l'Accord sur la facilitation des échanges. Les outils disponibles en ligne, par exemple le Service d'assistance en ligne pour le commerce mondial

et le système d'alerte pour les notifications ePing, permettent de trouver et de consulter plus facilement les prescriptions requises. Le Service d'assistance en ligne pour le commerce mondial, en cours d'élaboration par l'ITC, la CNUCED et l'OMC, offre un point d'accès unique aux renseignements sur le commerce et permet aux parties prenantes intéressées de consulter les réglementations sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et d'autres réglementations, ainsi que de nombreux autres renseignements liés au commerce, selon les produits ou les marchés qui les intéressent. Le système d'alerte ePing, issu d'une collaboration entre l'ITC, le DAES de l'ONU et l'OMC, permet d'accéder en temps voulu aux nouvelles prescriptions et autres réglementations officielles en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Il facilite aussi le dialogue entre le secteur public et le secteur privé pour résoudre rapidement les problèmes commerciaux potentiels. Un dialogue régulier public-privé est essentiel pour tenir les entreprises informées des prescriptions relatives à l'accès aux marchés – y compris lorsque les réglementations ou les procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires changent, auquel cas les autorités publiques sont encouragées à consulter les milieux d'affaires et les autres parties prenantes concernées pour déterminer la meilleure façon de procéder.

## 4. COOPÉRATION INTERINSTITUTIONS

Le dialogue entre les autorités sanitaires, les douanes et les autres organismes qui participent au commerce aux frontières ou à l'intérieur des frontières peut atténuer les rivalités institutionnelles contre-productives et aider à trouver des moyens nouveaux, collaboratifs et plus intelligents de faciliter le commerce et d'améliorer les résultats. La coopération est importante, aussi bien entre les organismes présents d'un côté de la frontière qu'entre les pays voisins. Elle réduit les lacunes en matière d'information, évite les prescriptions faisant double emploi en matière de documents requis, favorise les synergies dans la mise en œuvre des mesures de sécurité sanitaire des produits alimentaires et améliore l'efficacité des ressources disponibles. Les solutions consistent, entre autres, à supprimer les doubles emplois dans les demandes de renseignements, à harmoniser les horaires d'ouverture et à mettre en place des inspections conjointes.

## 5. LES PROGRÈS DE LA CERTIFICATION ÉLECTRONIQUE

Le manque de certitude concernant la délivrance et l'acceptation des certificats sanitaires peut constituer un obstacle au commerce inclusif. Environ 43% des exportateurs de pays en développement ont considéré que la délivrance et l'acceptation de certificats SPS représentaient un obstacle à la participation au commerce électronique pour les micro, petites et moyennes entreprises (MPME) (Enquête de l'OCDE OMC sur l'Aide pour le commerce 2017). La certification électronique, avec son application en ligne, son traitement plus rapide, ses délais de dédouanement plus courts et ses frais de transport moins élevés, peut contribuer à rendre le commerce plus inclusif, en particulier pour les MPME. Elle devrait également profiter plus aux femmes commerçantes, qui sont confrontées à des obstacles particuliers dans le commerce transfrontières.

Les certificats électroniques peuvent favoriser la transparence, diminuer les coûts et les délais, réduire le gaspillage alimentaire tout en améliorant l'intégrité et la sécurité des certificats de sécurité sanitaire des produits alimentaires, réduire le nombre de certificats frauduleux et renforcer ainsi la confiance entre les partenaires commerciaux. Un certain nombre de pays développés et en développement ont commencé à adopter la certification électronique. D'après leurs expériences, la certification électronique peut contribuer à améliorer l'efficacité et la sécurité, raccourcir la durée du dédouanement et réduire les coûts des transactions. Mais surtout, les résultats montrent aussi qu'il y a peu de chances de parvenir à une transition efficace vers la certification électronique si les systèmes sur papier destinés à être remplacés ne fonctionnent pas de manière optimale; la certification électronique n'est pas la panacée et exige, pour être efficace, un certain niveau de capacité au sein des autorités de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Les organismes de normalisation internationaux reconnus aux termes de l'Accord SPS – Codex, OIE et CIPV – travaillent tous sur la certification électronique. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) a mis en place un groupe de travail électronique chargé d'évaluer et d'examiner les orientations existantes sur la certification électronique. Les travaux dans les autres domaines, notamment

les certificats phytosanitaires électroniques, sont plus avancés, ce qui offre la possibilité de partager les enseignements tirés.

### CONCLUSION: EXPLOITER LE POTENTIEL DES INITIATIVES ACTUELLES DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

La nature des prescriptions de sécurité sanitaire des produits alimentaires est telle que leur respect soulève des difficultés souvent complexes aussi bien à la frontière qu'à l'intérieur des frontières. Une capacité suffisante de maîtriser les risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires est indispensable pour protéger la santé publique. Il est également essentiel de permettre aux exportateurs des pays en développement d'obtenir et de conserver un accès aux marchés étrangers. Le rejet répété de cargaisons pour cause de non respect des prescriptions sanitaires entraîne un contrôle plus strict par les pays importateurs et des coûts de transaction plus élevés, et cela nuit à la réputation et réduit la confiance dans les autorités compétentes du pays exportateur.

Avec la dynamique suscitée par l'entrée en vigueur de l'Accord de l'OMC sur la facilitation des échanges, plusieurs initiatives de renforcement des capacités, appuyées par des financements importants, ont été mises en place ces dernières années pour soutenir la facilitation des échanges dans les pays en développement. Ces initiatives ont généralement eu comme principaux bénéficiaires les services douaniers, alors que la modernisation des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires (et, plus généralement, des systèmes SPS) tardait à suivre. Mais les priorités se déplacent progressivement, et les autorités réglementaires de certains pays ont lancé diverses initiatives ou y prennent part, parfois en coopération avec d'autres autorités à la frontière et le secteur privé, afin d'harmoniser, de simplifier et de renforcer la mise en œuvre des contrôles et des procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires et de progresser ainsi dans la protection de la santé et la facilitation des échanges. L'important est que les secteurs public et privé reconnaissent désormais la valeur de ces réformes. L'AFE de l'OMC offre donc une possibilité unique de mobiliser des ressources et un soutien en matière de renforcement des capacités pour améliorer la gestion des procédures de sécurité sanitaire des produits alimentaires à la frontière.

# L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Transformer les connaissances en action pour les populations, les économies et l'environnement



## ADDIS ABABA les 12 et 13 Février 2019

Première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments

## GENEVA les 23 et 24 Avril 2019

Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce

