



COLLECTION
SCIENCES & TECHNIQUES
AGROALIMENTAIRES

Cécile Lahellec
coordonnatrice



Risques et crises alimentaires

Editions
TEC
& **DOC**

Lavoisier

ESB, dioxine... ces crises sans précédent ont accéléré la mise en place de véritables réformes dans le domaine de l'analyse des risques alimentaires, conduisant à une meilleure synergie entre les disciplines, une plus grande transparence de l'information et une prise en compte des préoccupations de la société citoyenne.

La période de 1996-1998, avec notamment la création des agences de sécurité sanitaire, la réforme de la Direction générale de l'alimentation, la première conférence des citoyens sur les OGM et la restructuration de la Commission de génie biomoléculaire, a marqué un tournant incontestable dans ce mouvement.

À travers de multiples témoignages et analyses, cet ouvrage porte pour la première fois un regard multidisciplinaire sur ces événements et établit un premier bilan de ces transformations. La grande diversité des auteurs garantit une approche multidimensionnelle du sujet : historique, scientifique, juridique, technique, institutionnelle, internationale, sociologique et même éthique. L'ensemble donne une vision très complète des évolutions rapides de ce secteur.

Cet ouvrage se présente d'emblée comme une référence offrant aux praticiens exerçant dans l'industrie ou dans l'administration, ou tous ceux qui, tôt ou tard, seront confrontés aux défis de la sécurité sanitaire lors de leur parcours professionnel, les repères indispensables dans ce domaine.

Docteur vétérinaire et directrice de recherche émérite (Cneva), **Cécile Lahellec** est conseillère auprès du Directeur général de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa)

2-7430-0793-1



9 782743 007935

Table des matières

Préface (<i>Martin Hirsch</i>)	VII
Introduction (<i>Bernard Chevassus-au-Louis</i>)	XXVI

Première partie

La sécurité sanitaire des aliments : une préoccupation déjà ancienne, toujours d'actualité

Chapitre 1

Risque alimentaire et conférence du consensus : l'expérience de 1669

(<i>Madeleine Ferrières</i>)	3
1. Le thème et la question.	4
1.1. « Le thème de cette conférence est d'intérêt public »	5
1.2. « Il est important, d'un point de vue stratégique, que les conférences puissent susciter l'intérêt des hommes politiques »	5
1.3. « Une des caractéristiques du thème est de souligner une incertitude scientifique centrale »	7
1.4. « La question doit être formulée en termes généraux »	8
2. Les acteurs	8
2.1. Le promoteur	8
2.2. Les experts : les savants	9
2.3. Les experts : les profanes	11
3. Le débat et ses enjeux.	14
3.1. L'enjeu scientifique – La notion de poison	14
3.2. L'enjeu culturel.	16
Épilogues.	17
Références bibliographiques.	19

Chapitre 2

Le contexte scientifique actuel (Ambroise Martin)	21
1. Introduction – Un (petit) détour historique	21
2. Détour réglementaire	22
2.1. La réglementation internationale de l'Organisation mondiale du commerce (OMC)	22
2.2. Réglementation européenne	23
2.3. Réglementation nationale	24
3. Détour par la normalisation	25
4. Évaluation scientifique des risques	26
4.1. L'étude du danger	26
4.2. Estimation ou appréciation du risque	28
4.3. Évaluation du risque	29
4.4. Communication sur le risque	29
5. Production des références scientifiques	29
5.1. En toxicologie	30
5.2. En nutrition	32
5.3. En microbiologie	32
5.4. Un problème, commun aux trois domaines, d'équilibre entre l'insuffisance et l'excès ?	33
6. Les conséquences pour l'expertise	34
6.1. Qualité	34
6.2. Recherche	35
6.3. Indépendance	36
6.4. Précaution	36
7. Des évolutions possibles et souhaitables ?	37
Références bibliographiques	38

Chapitre 3

Comment la recherche en sciences humaines et sociales peut-elle analyser les risques alimentaires ? (Claude Gilbert)	41
1. Une focalisation sur les consommateurs et sur l'opposition risques objectifs/risques subjectifs	42
2. Une focalisation sur des groupes organisés d'opposants, de contestataires	45
3. Une focalisation sur les acteurs, systèmes d'acteurs et sur les interactions et enjeux au cœur de ces systèmes	50
Références bibliographiques	54

*Deuxième partie***Évolution des structures d'évaluation de la qualité sanitaire des aliments
et des moyens de prévention des risques***Section I***Évolution des structures d'évaluation de la qualité sanitaire des aliments***Chapitre 4***Les acteurs institutionnels – L'évaluation des risques – La création des agences
de sécurité sanitaire – Les règles de « gouvernance » des agences de sécurité
sanitaire (Philippe Hubert)** 59

Introduction.....	59
1. Sur quelles bases peut-on juger de règles de gouvernance ?	61
1.1. Objectifs assignés à la maîtrise du risque.....	62
1.2. Les fonctions d'un système de sécurité sanitaire et places respectives de l'évaluation et de la gestion.....	64
1.3. Les principes de répartition des fonctions et les rôles	66
2. Les acteurs publics de l'évaluation – Y a-t-il une « génération 1998 » ?	68
2.1. Référentiel pour la comparaison.....	69
2.2. La sûreté nucléaire et la radioprotection.....	70
2.3. La sécurité sanitaire des aliments.....	74
2.4. La sécurité sanitaire des produits de santé.....	75
2.5. Les « installations classées »	76
3. Enseignements de l'analyse comparative.....	79
Conclusions.....	80

*Chapitre 5***L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments – Rationalisation
de l'expertise et régulation des risques (Julien Besançon)** 81

1. Une entreprise de rationalisation de l'expertise scientifique	83
1.1. Un renforcement de l'évaluation des risques alimentaires.....	84
1.2. Les limites de la rationalisation	88
2. L'Afssa dans le nouveau système de régulation des risques alimentaires	93
2.1. L'impact de l'Afssa sur la régulation des risques alimentaires	95
2.2. Un système de régulation conflictuel	98
2.3. Une réforme inachevée.....	104
Conclusion	105
Références bibliographiques.....	106

*Chapitre 6***Les acteurs institutionnels – Un regard extérieur (Pierre Meneton)** 109

1. Les acteurs en amont	110
2. Les agences	112
3. Les acteurs en aval	114

Chapitre 7

Relations entre l'AESA et les instances des États membres accomplissant des tâches analogues

<i>(Catherine Rogy)</i>	117
1. Les dispositions du règlement 178/2002	118
1.1. Le forum consultatif	118
1.2. Réseau des organismes opérant dans les domaines relevant de la mission de l'Aesa.	119
2. État actuel de la collaboration entre les instances chargées de l'évaluation des risques des États membres et l'Aesa	120
3. Point de vue d'une agence nationale, l'Afssa, sur la collaboration de l'Aesa avec les instances des États membres accomplissant des tâches analogues.	120
3.1. Quels types de collaboration peuvent être envisagés entre l'Aesa et les instances nationales d'évaluation ?	121
3.1.1. L'échange mutuel d'informations	121
3.1.2. La contribution aux travaux d'évaluation du risque conduits au niveau communautaire	122
3.1.3. La consultation des instances nationales d'évaluation	122
3.2. Les avantages de ce mode de fonctionnement	122
3.3. Mais le développement de l'Aesa n'affaiblit pas la pertinence du maintien de l'évaluation nationale.	123
Conclusion	123

Section II

Évolution des moyens de prévention

Chapitre 8

Mise en œuvre des contrôles et des plans de surveillance <i>(Sylvie Coulon)</i>	127
Introduction	127
1. Principes des plans de surveillance et des plans de contrôle et leurs bases réglementaires	127
1.1. Les plans de surveillance en France – Principes et bases réglementaires	127
1.1.1. Principes	127
1.1.2. Bases réglementaires	128
1.2. Les plans de contrôle en France – Principes, bases réglementaires et types	129
1.2.1. Principes	129
1.2.2. Bases réglementaires	130
1.2.3. Deux types de plans de contrôle	130
2. Organisation et mise en place de ces plans de surveillance et de contrôle	131
2.1. Les autorités à l'échelon central et départemental	132
2.1.1. Échelon central	132
2.1.2. Échelon départemental – Mise en œuvre	132
2.2. Réseau des laboratoires	133
2.2.1. Laboratoires nationaux de référence (LNR)	133
2.2.2. Laboratoires de routine ou laboratoires vétérinaires départementaux	133
2.2.3. Conclusion	134

3. Situation en France des contaminants recherchés et les limites appliquées.	136
3.1. Situation en France des contrôles.	136
3.1.1. Plans de contrôle.	136
3.1.2. Plans de surveillance.	136
3.1.3. Conclusion.	136
3.2. Limites appliquées.	137
4. Situation dans les autres États membres et les pays tiers.	137
4.1. Historique de la genèse des plans de contrôle des résidus physicochimiques au niveau communautaire.	137
4.2. Situation dans les autres États membres.	137
4.3. Situation dans les pays tiers.	138
4.4. Comparaison sommaire entre deux approches : celle de l'UE et celle des pays tiers (États-Unis, Canada, Australie...)	138
4.4.1. Plan de résidus aux États-Unis.	138
4.4.2. Comparaison sommaire États-Unis/UE.	139
4.4.3. Comparaison sommaire UE/autres pays tiers.	139
5. Les limites et/ou faiblesses de ces plans.	139
5.1. Plans de contrôle.	139
5.2. Plans de surveillance.	140
6. Les pistes de réflexion pour améliorer ces plans.	140
6.1. Bien différencier les deux types de contrôle car les objectifs sont différents.	140
6.1.1. Plans aléatoires basés sur les règles statistiques.	140
6.1.2. Plans ciblés et suspects.	141
6.2. Réalisation des échantillons.	141
Conclusion.	142
Annexe 1.	143

Chapitre 9

Systèmes de confiance, dispositifs d'accréditation et de certification

(Guy Tufféry).....	145
Introduction – Sécurité sanitaire des aliments et besoin de confiance.	145
1. Le sommet du dispositif, l'accréditation ou démonstration de compétence.	148
2. Le deuxième niveau des systèmes de confiance, la certification ou reconnaissance de conformité.	150
2.1. La certification d'entreprises par des organismes de certification accrédités selon la norme EN 45012 « Exigences générales relatives aux organismes gérant l'évaluation et la certification/enregistrement des systèmes qualité ».	151
2.2. La certification de produits alimentaires et de services par des organismes de certification accrédités selon les normes EN45011 « Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits » et EN 45010 « Exigences générales pour l'évaluation et l'accréditation d'organismes de certification/enregistrement ».	152
2.3. La certification pour la qualification des exploitations agricoles au titre de l'agriculture raisonnée.	153
2.4. La certification des distributeurs d'aliments selon le protocole IFS® (International food standards).	153
2.5. La certification de la qualification de personnes par des organismes de certification accrédités selon la norme ISO 17024 « Critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification du personnel ».	154