

HARMONISATION Au 1^{er} janvier prochain, les mêmes normes seront appliquées dans les vingt-cinq pays de l'Union

Sécurité alimentaire : les consommateurs européens enfin à égalité

Marie-Laure Le Foulon

Le Figaro économie [18 avril 2005]

C'est presque historique. En 2006, après sept ans de négociations, l'hygiène des denrées alimentaires de 455 millions d'Européens sera régie par les mêmes normes. En clair, un Français qui mettra les pieds sous une table à Birmingham, Nicosie, Varsovie ou Naples aura l'assurance que la viande ou le poisson qu'il a dans son assiette ont été contrôlés suivant les mêmes critères que ceux en vigueur dans l'Hexagone.

Le «paquet hygiène» adopté en avril dernier comprend quatre règlements européens qui entreront en vigueur au 1^{er} janvier prochain. Ce sont les textes d'application du règlement fondateur de la législation alimentaire européenne, la «food law». Celle-ci a également rendu obligatoire la traçabilité des aliments depuis le début de cette année. «Encore de nouveaux règlements !», s'exclameront les grincheux. En fait, ils remplaceront dix-sept directives ! Aujourd'hui, il en existe une pour la viande rouge, une autre pour le lait ou le poisson, alors que demain un règlement unique régira toutes les denrées alimentaires. Les taux de listeria ou de salmonelle s'appliqueront à tous les aliments dans les vingt-cinq pays de l'Union. Car à la différence d'une directive, un règlement n'a pas besoin d'être transposé en droit national.

Cette harmonisation permettra de gérer la sécurité alimentaire au quotidien, mais également de parer aux effets dévastateurs d'une épidémie de type ESB. Le «paquet hygiène» est l'enfant de la grave crise de la vache folle. Mais en affirmant que l'exploitant est responsable de la mise sur le marché de denrées alimentaires saines, Bruxelles a été obligée de fournir des outils à l'ensemble du secteur. L'application du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est ainsi un élément central du dispositif. Ce système va permettre, tout au long de la chaîne de fabrication, d'évaluer les dangers et de mettre en place des mesures préventives pour les maîtriser. «C'est une excellente méthode de travail qui a été créée par la Nasa dans les années 60 pour l'alimentation des astronautes», explique Albert Amgar, PDG de la société conseil Asept.

Pour les professions qui se sont dotées, ces dernières années, de guides de bonne conduite, la sérénité est de mise. «Ces règlements ne vont pas changer radicalement la donne pour la filière lait en France, qui a fait depuis trente ans des efforts considérables en matière d'hygiène», estime Jean-Pierre Guyonnet, chez Arilait. Même confiance à la Confédération générale de l'alimentation de détail, qui regroupe entre autres les bouchers, charcutiers, traiteurs de quartier... «Nous travaillons sur les bonnes pratiques d'hygiène depuis dix ans», souligne Sandrine Bize. Elle estime même que le petit commerce a remporté une victoire puisque certaines dispositions d'assouplissement administratif qui ne s'appliquaient qu'en France vont désormais être étendues à toute l'Europe. Il s'agit, par exemple, de la possibilité ouverte au boucher indépendant de vendre directement sa viande à une collectivité de proximité, école ou maison de retraite. On se défend d'ailleurs à Bruxelles de vouloir tout légiférer ou de nier les particularismes locaux. Les ventes à la ferme ou en direct resteront sous réglementation nationale.

Mettre d'accord la majorité des pays de l'Union sur un secteur aussi vaste que la filière agroalimentaire relève de la gageure. La discussion sur les normes microbiologiques, qui doivent être approuvées par les Vingt-Cinq cette semaine, a ainsi duré trois ans. Certains n'avaient pas de normes concernant quelques bactéries, d'autres au contraire auraient aimé que leurs normes restrictives deviennent celles de l'Union... Les pays du nord de l'Europe sont historiquement plus sévères pour les taux de salmonelle, mais ils sont en revanche plus laxistes que ceux du sud pour ceux de dioxine.

«Il faut des normes scientifiquement justifiées et cela ne veut pas dire que, là où il y aura des normes plus souples, le consommateur sera moins bien protégé», souligne Eric Poudelet, chef de l'unité risques biologiques à la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs à Bruxelles. Les enjeux économiques compliquent le débat. Certains industriels viennent ainsi de mener une importante campagne de lobbying pour un assouplissement des normes sur la viande hachée. Le produit ayant une date de péremption très courte, il est déjà en rayon alors que les résultats de tous les prélèvements sanitaires ne sont pas encore connus. En cas de problème, les coûts de rappel sont très importants pour un produit qui génère des marges faibles.