

## FRANCE

### I. Synthèse

- **La France a choisi de séparer l'évaluation du risque de la gestion du risque.**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (A.F.S.S.A.) est chargée des avis scientifiques dans le cadre de l'évaluation des risques.

Trois administrations : la Direction générale de l'Alimentation (D.G.AL.), du ministère de l'agriculture et de la pêche, la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.), rattachée au secrétariat d'État aux Petites et Moyennes Entreprises, au Commerce et à l'Artisanat et la Direction générale de la Santé rattachée au secrétariat d'État à la Santé, chacune en ce qui la concerne, sont chargées de la sécurité des aliments. Elles élaborent la réglementation nécessaire en la matière et réalisent les contrôles correspondants dans le cadre de la gestion des risques, sous l'autorité de leurs ministres.

L'ensemble de la chaîne alimentaire est soumis aux contrôles. Le modèle français privilégie la pluridisciplinarité et le croisement des compétences. Des pôles de compétence réunissant les différents services départementaux de contrôle sont souvent mis en œuvre au plan local par les préfets pour assurer la complémentarité et la bonne articulation des contrôles. L'évaluation des risques comme la gestion des risques sont effectuées dans le respect des règles d'indépendance et de transparence.

- **La France a choisi une organisation qui permet aux services compétents de contrôler l'ensemble de la chaîne alimentaire «de la fourche à la fourchette».**

Cette approche de contrôle de filière complétée par les réseaux d'épidémiologie et le maintien d'une bonne traçabilité des produits sont les clefs de voûte du système français de sécurité des aliments.

- **La France, comme la Commission européenne, estime pouvoir recourir au principe de précaution en application du droit international existant lorsque les données scientifiques disponibles sont incomplètes ou inexistantes, dans l'attente du résultat de recherches complémentaires.**

La France invite à l'approche de prudence dans la politique d'évaluation des risques alors qu'elle réserve l'application du principe de précaution à la gestion du risque, notamment dans un univers d'incertitude scientifique, si les conséquences potentielles de ce risque sont importantes.

- **La France souhaite que d'autres facteurs légitimes puissent être pris en compte.**

Pour la France, des facteurs autres que scientifiques, en réponse à des attentes de la société civile et des consommateurs doivent aussi pouvoir être pris en compte (liste non limitative : faisabilité technique, incidence économique, possibilité de contrôles, bien être animal, impact environnemental...).

## **II. Système national français en matière de sécurité sanitaire des aliments**

### ***I. Structures institutionnelles concernées***

En France, la responsabilité de la réglementation et du contrôle de la sécurité alimentaire relève de la compétence des trois ministères :

- de l'Agriculture et de la pêche
- de la Consommation (ministère de l'économie, des finances et de l'industrie)
- et de la Santé.

Ils ont en charge à la fois l'élaboration de la réglementation, et la mise en œuvre des contrôles. La réglementation relève des administrations centrales de ces ministères.

Le contrôle sur le terrain est effectué dans les départements par les services déconcentrés de ces trois ministères, bien implantés sur l'ensemble du territoire national. Il s'agit des Services vétérinaires départementaux de la Direction générale de l'alimentation (DGAL), rattachée au Ministère de l'Agriculture et de la pêche, des Directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), dépendant du Ministère chargé de la consommation et des Directions départementales de l'action sanitaire et sociale.

Dans leurs domaines de compétences respectifs, ces administrations :

- Suivent les travaux de l'OCDE, du Codex alimentarius, du Conseil de l'Europe et de l'OMS.
- Mobilisent l'expertise scientifique et participent à la définition de la politique de recherche dans le domaine de la sécurité alimentaire et de la nutrition.
- Gèrent en coordination les alertes sanitaires.
- Valident conjointement les guides de bonnes pratiques hygiéniques.

D'une manière générale :

- La DGAL veille à la sécurité de la filière agricole et alimentaire, plus particulièrement en ce qui concerne les denrées animales et d'origine animale.
- La DGCCRF veille à la sécurité alimentaire et la loyauté des produits.
- Les contrôles relatifs aux eaux potables ou aux infections humaines relèvent des services déconcentrés du Ministère de la Santé.

Ces services ont mis en place des protocoles assurant une bonne articulation des contrôles et travaillent conjointement pour assurer une couverture optimale en matière de contrôles.

Des pôles de compétence regroupant tous les services de l'État en matière de sécurité alimentaire peuvent être mis en œuvre au plan local. Les services de contrôle doivent être en mesure de "couvrir le terrain" dans tous les domaines.

Le modèle français privilégie ainsi la pluridisciplinarité et le croisement des compétences.

A. *La Direction générale de l'alimentation (DGAL)*

La Direction générale de l'alimentation (DGAL) est une direction du Ministère de l'agriculture et de la pêche. Elle exerce les compétences du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche relatives à la santé des plantes et des animaux et au contrôle de la qualité des produits agricoles et alimentaires. Son champ de compétences est donc centré sur l'hygiène, l'organisation des systèmes de qualité, la santé animale et végétale, et, plus généralement, la sécurité de la filière alimentaire.

L'exercice de ces missions vise plusieurs objectifs :

***Agir sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.***

A l'amont de la chaîne alimentaire, la DGAL intervient dans le domaine de la qualité et de la santé des végétaux, dans le domaine de la santé et de la protection animale.

Ainsi, la DGAL élabore la politique de défense sanitaire et de protection des végétaux, veille à la mise en œuvre, notamment dans le domaine des organismes nuisibles réglementés des plantes ; elle est chargée de la biovigilance en matière d'expérimentation et de diffusion des organismes génétiquement modifiés (OGM). Elle intervient pour les autorisations de mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, des matières fertilisantes, des supports de cultures, des conservateurs d'ensilage et des désinfectants à usage agro-alimentaire.

De la même façon, elle prépare les réglementations relatives à la santé animale et notamment à l'épidémiologie, à la lutte contre les maladies des animaux d'élevage. Elle élabore et met en œuvre les réglementations relatives à la pharmacie vétérinaire, à l'utilisation des substances administrées aux animaux, aux conditions sanitaires de production des aliments pour animaux et à leur qualité. Elle met en œuvre la réglementation relative à l'identification et au contrôle des mouvements animaux, à la protection des animaux de rente.

A toutes les étapes de la chaîne alimentaire, la DGAL conçoit, met en œuvre et évalue la réglementation relative à l'hygiène. Elle s'intéresse à la production primaire, à l'agrément sanitaire des établissements de transformation des denrées destinées à la consommation humaine, au transport et à la distribution de ces denrées, à la restauration collective.

La DGAL participe à l'élaboration de la réglementation relative à la traçabilité des produits.

Elle définit les critères microbiologiques, élabore et traite les plans de surveillance et de contrôle à l'égard des contaminants biologiques et phyto-chimiques, des contaminants de l'environnement et des mycotoxines, des résidus de médicaments vétérinaires et des substances interdites que l'on peut trouver dans les aliments.

Enfin, elle participe à la gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires collectives.

***Rapprocher les acteurs professionnels et institutionnels, coordonner les interventions des différents partenaires sur le thème de la qualité et de la sécurité des aliments.***

Dans cet objectif, la DGAL participe à la mobilisation de l'expertise scientifique et à la définition de la politique de recherche dans son champ de compétences. Elle anime le réseau des laboratoires publics ou privés intervenant dans les domaines alimentaires et vétérinaires, et coordonne la politique nationale de certification sanitaire aux échanges et à l'exportation.

Elle assure par ailleurs le secrétariat de plusieurs commissions ou conseils : dans le domaine végétal, la commission des toxiques, les comités d'homologation et le comité de biovigilance. Elle porte également le secrétariat du Conseil National de l'Alimentation de la Commission du Génie biomoléculaire et anime la section de la Commission nationale des labels et de la certification de conformité (CNCL) chargé de l'agrément des organismes certificateurs.

Elle contribue à la validation des guides de bonnes pratiques hygiéniques proposés par les professionnels. Elle coordonne les référentiels d'inspection, développe et valide les démarches d'assurance qualité de ses services de contrôle vétérinaires. La DGAL veille à la cohérence et à la planification des plans de surveillance et de contrôle mis en œuvre par les services vétérinaires départementaux et en valorise les résultats.

Elle incite à la normalisation et à l'accréditation dans le domaine alimentaire.

***Participer à la reconnaissance internationale du modèle alimentaire et sanitaire français.***

La DGAL suit spécifiquement les travaux des organisations internationales OEPP, CIPV, OIE.

Au sein de l'Union européenne, elle siège au comité vétérinaire permanent, assure le suivi de l'accord sanitaire et phytosanitaire (SPS). Elle participe aux négociations de la commission européenne avec les pays tiers dans les domaines sanitaires et phytosanitaires.

Elle initie la promotion du système français de santé publique vétérinaire pour lever les barrières sanitaires à l'exportation, négocie les conditions sanitaires pour l'importation et l'exportation des animaux et des produits animaux.

Enfin, elle coordonne l'action des postes d'inspection frontaliers, gère les alertes des réseaux communautaires dans le cadre des importations de denrées animales. Cette coordination est assurée avec l'administration des douanes.

Dotée de 190 agents en administration centrale, la DGAL s'appuie sur 4 300 agents en services déconcentrés, répartis dans les 100 services vétérinaires départementaux et les 22 services régionaux de la protection des végétaux.

Les Services vétérinaires départementaux (SVD) interviennent pour la mise en œuvre de la réglementation et effectuent les contrôles en matière de santé animale, d'environnement, de sécurité des denrées alimentaires.

Les services régionaux de la protection des végétaux (SRPV) des directions régionales de l'agriculture et de la forêt interviennent pour lutter contre les parasites des espèces végétales, protéger les consommateurs et le milieu naturel pour une agriculture durable et plus respectueuse de l'environnement.

Pour les interventions dépassant le cadre territorial d'un département, la DGAL s'appuie sur la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et sanitaires.

*B. La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*

La Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes est une direction du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie. Cette administration traite de la sécurité, de la loyauté et de la qualité de tous les biens de consommation : composition, substances ajoutées, traitements autorisés, étiquetage, pratiques commerciales...

Sa principale mission est de s'assurer de la loyauté des comportements entre opérateurs et vis-à-vis des consommateurs.

Elle dispose pour cela de 4 100 agents dont 2 000 enquêteurs répartis sur l'ensemble du territoire entre une administration centrale, 101 directions départementales et des unités spécialisées pour répondre aux besoins d'expertise. 8 laboratoires, intégrés au dispositif de contrôle des produits, procèdent aux analyses demandées dans le cadre des enquêtes programmées ou des prélèvements d'initiative locale.

La DGCCRF élabore des textes définissant ou améliorant les règles de sécurité et de loyauté (dénomination, étiquetage, composition, etc.) relatives aux produits alimentaires, elle exerce le contrôle de ces produits à tous les niveaux, notamment en matière d'hygiène, et dispose d'un pouvoir de police judiciaire. En cas de crise ou de danger grave, elle peut interdire la mise sur le marché des produits à risques ou enjoindre aux entreprises de modifier les conditions de fabrication.

Elle vérifie la conformité du produit à son étiquetage, contrôle le bien-fondé des mentions qualitatives, et surveille les falsifications et les tromperies. Elle vérifie aussi que les exigences de sécurité à l'égard des consommateurs sont bien respectées : recherche d'additifs, de contaminants microbiologiques et physico-chimiques...

Enfin, elle est garante, dans tous les cas, de la bonne utilisation des signes de qualité par ses contrôles et par une concertation permanente avec les professionnels et les consommateurs.

Ses agents disposent pour leurs contrôles, sous l'autorité du procureur de la République, de nombreux pouvoirs tels que le droit d'accès à tous les locaux à usage commercial ou de fabrication, le droit de communication et saisie de tout document propre à faciliter l'accomplissement de leur mission, droit de consignation ou de saisie des produits notamment lorsqu'ils sont dangereux.

*C. La Direction Générale de la Santé (DGS)*

Le ministère chargé de la santé exerce une veille sanitaire par la mobilisation des données sur l'état de santé (statistiques hospitalières, registres de pathologies), la collaboration avec les spécialistes hospitaliers, les centres de référence, les centres antipoison, les centres de toxicovigilance, et avec l'Institut national de veille sanitaire. Cette veille sanitaire lui permet de détecter l'apparition de pathologies mettant en cause l'alimentation (TIAC, listériose, ...).

La Direction Générale de la Santé peut saisir l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments pour que celle-ci procède à l'évaluation des risques sanitaires liés à un produit alimentaire pouvant induire un risque sur la santé des consommateurs.

Par ailleurs, le ministère a un rôle de suivi de l'élaboration de la réglementation en ce qui concerne les aliments et l'eau d'alimentation.

En outre, l'application du code de la santé publique, toute publicité destinée au public, pour des produits présentés comme bénéfiques pour la santé, dont alimentaires, doit être autorisée au préalable par le ministre de la santé.

Au niveau déconcentré, les Directions départementales de l'action sanitaire et sociale (DDASS) ont un rôle de contrôle sur les eaux destinées à la consommation humaine et en hygiène alimentaire, notamment en restauration collective.

## **2. *Cadre réglementaire***

Le droit français de l'alimentation a été élaboré au fil du temps et couvre à la fois l'amont et l'aval.

La réglementation française s'appuie sur des textes communautaires (règlements et directives) et sur deux textes nationaux fondateurs, le Code de la consommation et le Code rural, qui présentent une complémentarité nécessaire à la surveillance de la qualité sanitaire des produits alimentaires.

Tous les produits commercialisés sur le territoire français doivent répondre aux règles de sécurité qu'ils soient produits en France ou importés. L'importateur est responsable de la sécurité des produits qu'il commercialise sur le territoire français au même titre qu'un producteur. Il doit s'assurer de cette sécurité par des contrôles et des garanties apportées par ses fournisseurs.

### ***Les textes communautaires.***

La quasi-totalité des textes sur la sécurité des aliments résulte soit de règlements communautaires (directement applicables en France), soit de directives (transposées par des décrets et des arrêtés). Le détail des dispositions concernées est exposé dans le préambule préparé par la Commission.

### ***Le Code de la consommation***

Issu de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 et de la loi du 21 juillet 1983 sur la sécurité des consommateurs, il s'intéresse au produit lui-même et à sa conformité par rapport au référentiel réglementaire en regard de sa sécurité, de sa composition et de l'information qui doit l'accompagner, notamment au travers de l'étiquetage. Il impose pour cela une obligation générale de sécurité et requiert des professionnels qu'ils s'assurent de la conformité de leurs produits (autocontrôles).

### ***Le Code rural***

Il impose un contrôle sanitaire et qualitatif des denrées alimentaires mais aussi des conditions de production de celles-ci. En ce sens, il intègre le contexte sanitaire des établissements de production dans l'objet des contrôles exercés par les agents de l'État. Le contexte obligatoire, pour certaines catégories d'établissement, est sanctionné par la délivrance d'un agrément sanitaire. Le Code rural a été notamment renforcé par la loi du 8 juillet 1965, relative à la modernisation nécessaire du marché de la viande et par celle du 10 février 1994, relative aux conditions de mise sur le marché et d'introduction en France des produits, et enfin par la Loi d'orientation du 9 juillet 1991 relative à la sécurité et à la traçabilité des produits.

Sur la base du code rural et du code de la consommation, deux décrets ont également été pris, respectivement en 1971 et 1991, pour définir les règles essentielles de l'hygiène alimentaire dans les établissements concernés par la production, le transport, la distribution, l'importation et l'exportation de denrées animales ou d'origine animale et de denrées végétales ou d'origine végétale. Ce dispositif juridique a été complété par de nombreux arrêtés d'application qui correspondent souvent à la transposition de textes communautaires. Ils sont soit sectoriels parce qu'ils intéressent une catégorie de produit (viandes, produits transformés à base de viande, produits laitiers, fruits et légumes transformés, etc.), soit horizontaux parce qu'ils réglementent un domaine qui concerne tous les aliments (critères microbiologiques, transport, entreposage, restauration collective...).

L'ensemble de ce dispositif réglementaire national est en parfaite cohérence avec la volonté clairement affichée de l'Union Européenne de garantir un haut niveau de sécurité sanitaire des aliments.

Des consultations peuvent être engagées en vue de l'élaboration des textes réglementaires ; il s'agit soit de consultations à caractère scientifique, dans ce cas, c'est essentiellement l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments qui est consultée, soit de consultations des partenaires professionnels ou consommateurs. Dans ce cas, la consultation intervient dans des groupes de travail ad hoc au sein des ministères concernés ou de façon plus formalisée au sein du Conseil national de la consommation.

### **3. *Évaluation des risques***

#### **Un nouveau pôle d'expertise : l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)**

En 1998, la loi a créé une structure d'expertise scientifique : l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). Placée sous la triple tutelle des ministères chargés de la Santé, de l'Agriculture et de la Consommation, l'AFSSA est un élément clé du nouveau dispositif d'évaluation et d'expertise des risques sanitaires et nutritionnels des aliments.

Consultée obligatoirement pour tout changement de législation ou de réglementation, lié à la sécurité sanitaire des aliments, l'AFSSA peut proposer aux autorités compétentes toute mesure qu'elle juge opportune pour préserver la santé publique. Elle publie ses avis et recommandations. Cette nouvelle structure constitue dorénavant l'outil national d'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels des aliments, en regroupant plusieurs instances d'expertise et d'évaluation. Elle est chargée de contribuer à assurer la sécurité sanitaire dans le domaine de l'alimentation, depuis la production des matières premières jusqu'à la distribution au consommateur final.

L'expertise va s'organiser autour de comités consultatifs d'experts spécialisés notamment en matière d'hygiène des aliments et de l'eau, de nutrition, de produits destinés à une alimentation particulière, d'alimentation animale ou de médicaments vétérinaires.

L'A.F.S.S.A., qui est également centre de recherche et d'appui technique, dispose de 13 laboratoires nationaux, dont trois sont des laboratoires de référence communautaires, et de renommée I

La création de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments s'inscrit dans une logique reconnue internationalement : la séparation de l'évaluation et de la gestion des risques.

### **4. *Gestion des risques***

En France, la gestion des risques relève des trois ministères de l'Agriculture et de la pêche, de la consommation (ministère de l'économie, des finances et de l'industrie) et de la Santé.

Les directeurs des trois administrations concernées se coordonnent régulièrement pour élaborer les orientations en matière de gestion des risques et assurer l'application des mesures décidées, notamment en matière de contrôle. Un protocole de coopération a été signé entre ces trois directions en septembre 1999 pour ajuster les domaines d'interaction, partager l'information et coordonner les actions sous forme d'enquêtes conjointes.

Cette centralisation des décisions nationales de gestion du risque, de leur organisation et de leur coordination accroît l'efficacité des services de contrôles pour les actions d'urgence.

Les contrôles peuvent être faits sur la base :

- De plans de surveillance.
- D'une programmation nationale ou locale tenant compte des caractéristiques des entreprises et des risques présentés par les produits.
- D'informations obtenues en particulier auprès des consommateurs ou d'autorités sanitaires d'autres pays.

Au total, près de 8 000 personnes participent en France à la veille sanitaire en matière d'alimentation. Les pouvoirs de contrôle des agents de l'État sont multiples et variés et s'appliquent principalement aux établissements de production, au produit lui-même et à l'investigation des accidents alimentaires.

Sur le terrain, les décisions locales de gestion du risque sont confiées à des fonctionnaires de l'Etat hautement qualifiés et spécialisés et indépendants des entreprises comme des autorités locales territoriales élues.

### ***Les établissements de production***

La surveillance de la sécurité des aliments doit être faite le plus en amont possible. Pour cela les corps de contrôles vérifient les conditions de production et les autocontrôles réalisés dans les établissements. De plus, les entreprises fabriquant des produits alimentaires à partir de denrées animales ou d'origine animale doivent avoir un agrément sanitaire. Chaque établissement est ainsi contrôlé avant ouverture, puis régulièrement.

### ***Le contrôle des produits***

Le contrôle des produits est réalisé à tous les stades de la filière : fabrication, transport, stockage ou distribution. Il consiste en une vérification des conditions de conservation (température en particulier), de leur composition, de leurs caractéristiques sanitaires. Ces contrôles sont faits soit sur la base de contrôles documentaires, soit par analyse en laboratoire sur des prélèvements effectués à tous les stades de la filière. Pour cela la DGCCRF dispose de 8 laboratoires et la DGAL s'appuie sur le réseau des laboratoires vétérinaires départementaux ainsi que sur le réseau des laboratoires nationaux de référence de l'A.F.S.S.A.

Les contrôles des produits et des établissements de production portent aussi, dans les mêmes conditions, sur la qualité de l'alimentation animale.

### ***Les sanctions***

Dans le cadre de leurs missions, les agents des services de contrôle sont assermentés et peuvent relever les infractions aux dispositions réglementaires prises en application du code de la consommation et du code rural. Dans les faits, il existe différents types de sanctions, éventuellement cumulables, à la suite d'une inspection :

- L'avertissement ou le rappel de réglementation qui prend la forme d'une lettre mettant le professionnel en demeure de remédier dans des délais raisonnables aux infractions qui ont été relevées.
- Le procès verbal qui est adressé au Procureur de la République.
- La consigne ou la saisie qui peuvent être réalisées par les agents des services de contrôle lorsqu'ils suspectent ou considèrent qu'une denrée est impropre à la consommation humaine ou dangereuse.
- La proposition de fermeture administrative, lorsque les conditions d'hygiène ne sont pas respectées dans un établissement et qu'un risque pour la santé publique peut en résulter. Elle est décidée par le maire de la commune ou le préfet, sur rapport du directeur d'un service de contrôle de l'État ou par le ministre de l'agriculture selon le type d'établissement en cause.
- Le rappel des marchandises suspectées d'être dangereuses.

### ***La gestion des risques sanitaires en cas d'urgence***

Malgré les contrôles mis en place par les Pouvoirs publics, l'incident demeure toujours possible. Afin d'assurer la sécurité des consommateurs, les services de contrôles doivent être informés le plus rapidement possible, les Pouvoirs publics doivent disposer d'une évaluation aussi précise que possible du risque encouru et mettre en place les moyens nécessaires pour faire cesser le danger.

En matière de veille sanitaire, la circulation de l'information est essentielle. Traiter les risques sanitaires en cas d'urgence nécessite, pour les Pouvoirs publics, à la fois une veille permanente, une bonne collaboration des services de contrôle et des procédures efficaces de retrait des produits suspects.

### ***Les sources et les circuits d'alerte.***

Les sources d'alertes sont variées. Il peut s'agir d'une administration départementale ou centrale, du réseau d'alerte européen, d'une ambassade étrangère ou d'un organisme international. Les scientifiques, les médias, les associations de consommateurs et les professionnels sont aussi des sources d'alerte.

Le dispositif de veille sanitaire mis en place par la loi du 1er juillet 1998 a créé l'Institut de veille sanitaire (IVS) qui s'appuie sur les Cellules interrégionales d'épidémiologie (CIRE) et les directions départementales des affaires sanitaires et sociales (DDASS). L'IVS a 3 missions :

- La veille sanitaire et l'observation de la santé de la population.
- L'alerte et recommandation de toutes mesures appropriées aux Pouvoirs publics.
- L'identification et cause de modification de l'état de santé de la population, notamment en situation d'urgence.

C'est ce dispositif qui permet par exemple d'identifier des cas groupés de listériose humaine et de mettre en œuvre le plus vite possible un dispositif coordonné entre toutes les administrations pour rechercher l'aliment origine de la contamination.

## **5. *Communication des risques***

En France, la communication des risques est de la responsabilité des ministères chargés de la gestion des risques dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les services de communication des ministres ou des directions concernés, selon la gravité du risque considéré préparent et diffusent les communiqués de presse destinés à mettre en garde les consommateurs en cas de mise sur le marché de produits susceptibles de porter atteinte à leur santé.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments doit rendre publics les avis scientifiques qu'elle émet dans le cadre de l'évaluation des risques.

En plus, des structures de concertation comme le conseil national de l'alimentation et le conseil national de la consommation permettent en dehors des périodes de crises d'échanger des informations et d'élaborer des positions de consensus sur les grands thèmes de la politique de l'alimentation entre professionnel, administration et consommateurs.

## **III. Activités nationales françaises en matière de sécurité sanitaire des aliments – Sujets émergents**

### **1. *Développements récents en France***

Voir II.3. supra : Mise en place de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (A.F.S.S.A.) en mars 1999 (loi de juillet 1998), chargée de l'évaluation des risques.

### **2. *Réglementation des biotechnologies modernes***

La réglementation en matière de biotechnologie moderne est calquée sur les directives et règlements européens s'y rapportant. L'évaluation des risques est menée à la fois par une commission indépendante, la commission du génie biomoléculaire et l'agence française de sécurité sanitaire des aliments compétente également en matière d'alimentation animale. Le Gouvernement travaille actuellement à la mise en place d'un système de traçabilité des aliments issus d'O.G.M. (traçabilité documentaire) qui doit être complété par la mise à disposition des séquences d'identification des O.G.M. placés sur le marché. Un dispositif de biovigilance, surtout orienté actuellement vers la surveillance des effets des O.G.M. sur l'environnement, a été mis en place. Il permet de constituer un historique des disséminations commerciales d'O.G.M. dans l'environnement. Complété par des dispositions relatives à la traçabilité de l'utilisation des O.G.M. dans les filières agro-alimentaires, le dispositif français permettra d'avoir une politique cohérente de gestion des risques potentiels liés aux O.G.M..

### **3. *Approche et principe de précaution***

La France, à l'instar de la Commission européenne, estime pouvoir recourir au principe de précaution en application du droit international existant (art. 5.7 de l'accord sur l'application des mesures S.P.S. ; accord obtenu à Montréal fin janvier 2000 sur les échanges transfrontaliers d'organismes vivants

modifiés) lorsque les données scientifiques disponibles sont incomplètes ou inexistantes, dans l'attente du résultat de recherches complémentaires, si les conséquences de ce risque sont potentiellement importantes.

La France invite à l'approche de prudence dans la politique d'évaluation des risques alors qu'elle réserve l'application du principe de précaution à la gestion du risque, notamment dans un univers d'incertitude scientifique.