



## L'implication de l'OIE dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments

**18/02/2005** Les normes internationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments relèvent des travaux du Codex Alimentarius, tel qu'indiqué par les dispositions de l'Accord sur l'Application des Mesures Sanitaires et Phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Pour sa part, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) est responsable, au titre de l'Accord SPS et au titre du mandat confié par ses Pays Membres, des normes relatives à la santé animale et aux zoonoses. Une grande partie des zoonoses (maladies animales transmissibles à l'homme) pouvant être transmises à l'homme par voie alimentaire, les normes de l'OIE s'appliquent donc aussi aux produits d'origine animale susceptibles notamment de diffuser des pathogènes par le biais des échanges internationaux.

Il est maintenant devenu évident que l'application du nouveau concept mondial de mise en œuvre des contrôles sanitaires de " l'étable à la table " pour mieux protéger les consommateurs devait conduire à un rapprochement et à une concertation permanente entre l'OIE et le Codex Alimentarius pour s'assurer que les normes produites par les deux Organisations couvraient tous les risques à prévenir tout au long de la chaîne alimentaire ou que des normes concernant des sujets communs aux deux Organisations ne s'avéraient pas contradictoires du fait d'un manque de coordination.

De plus, la quasi-totalité des Représentants officiels des 167 Pays Membres de l'OIE (les Délégués), quelque soient les Ministères auxquels ils appartiennent, sont les Directeurs des Services Vétérinaires de leurs pays et sont chargés, dans le cadre de leurs missions nationales, des contrôles sanitaires au niveau de la production des animaux (à la ferme) et très souvent lors de leur transport, de leur abattage et de leur transformation. Ils sont également responsables dans certains pays des contrôles lors de la distribution des produits dans les supermarchés et la restauration collective. Ils sont aussi très souvent chargés de vérifier l'application nationale des exigences sanitaires et d'élaborer les certificats sanitaires lors de l'exportation des animaux et de leurs produits. Ils sont également responsables le plus souvent des contrôles sanitaires des produits d'origine animale lors de leur importation dans leur pays.

Il appartenait donc à l'OIE et au Codex Alimentarius, après une longue période d'ignorance mutuelle, de se rapprocher pour tenter de rechercher en commun les synergies appropriées pour mieux protéger les consommateurs grâce aux normes internationales et aux lignes directrices que les deux Organisations adoptent et publient. J'ai eu la chance d'évoquer ces questions dès 2001 avec Monsieur Tom Billy, alors Président de la Commission du Codex Alimentarius et de pouvoir décider avec lui de créer un Groupe de travail permanent entre le Codex et l'OIE.

Après avoir sollicité et obtenu le mandat approprié de nos Pays Membres, ce Groupe de travail est devenu officiel en 2002 sous la dénomination " Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments lors de la phase de production ". Il bénéficie de la participation du Président et du Secrétaire général du Codex, du Président du Comité du Codex chargé de l'hygiène des viandes, du Directeur de la sécurité des aliments de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de représentants Délégués de Pays Membres de l'OIE, pour la plupart Directeurs des Services Vétérinaires, en provenance de plusieurs différents continents. Ce Groupe a eu d'abord pour mission essentielle d'aider les deux Organisations à mieux préciser les orientations à prendre dans le domaine de la création de normes destinées à protéger les consommateurs, relatives aux précautions à prendre depuis le lieu de production jusqu'à la consommation finale du produit. Cet exercice commun entre le Codex et l'OIE a permis notamment de déceler les différents domaines pour lesquels des normes internationales n'ont pas encore été préparées et adoptées.

Le Groupe de travail a alors proposé de consacrer la majorité de ses travaux à l'identification des mesures à prendre au niveau de la production des futurs aliments d'origine animale avant l'abattage des animaux : par exemple, que faire pour éviter que certains pathogènes qui n'ont généralement pas d'effet visible sur les animaux ne se retrouvent dans les aliments? (*Listeria*, salmonelles, trichinella, etc..). Le Groupe veille par ailleurs à ce que les normes produites concernant des sujets communs à nos deux organisations ne soient pas contradictoires et incomplètes. C'est le cas par exemple des normes relatives à la lutte contre l'antibiorésistance.

Il prend également en compte, dans le cadre des normes déjà existantes de l'OIE relatives aux zoonoses transmissibles par voie alimentaire (brucellose, tuberculose, etc. déjà traitées dans le Code terrestre), l'élaboration de nouvelles normes destinées à renforcer la sécurité sanitaire des consommateurs vis-à-vis des produits à risque au regard de ces maladies.

Tous ces travaux conduiront à élaborer des propositions qui sont soumises à la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres de l'OIE avant leur éventuelle adoption par l'Assemblée Générale de nos Pays Membres. Néanmoins, les travaux de ce Groupe ne consistent pas seulement à proposer de nouvelles normes internationales. Ils portent aussi sur la rédaction de lignes directrices en matière de modalités des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire. Dans ce cadre, le Groupe de travail élabore actuellement plusieurs documents d'un intérêt majeur pour l'application des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire, à savoir:

- la préparation d'un " Guide de bonnes pratiques à la ferme ", comportant les lignes directrices détaillées destinées à protéger les consommateurs des dangers pouvant altérer la qualité sanitaire des produits finaux d'origine animale,
- un document cadre sur le rôle des Services Vétérinaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire,
- un autre document cadre sur les modalités de l'inspection des animaux et des viandes à l'abattoir, prenant en compte la dualité des objectifs de l'inspection ante mortem et post mortem dans les domaines concernant à la fois la santé animale et la santé publique.

Par ailleurs, le Groupe de travail est invité à consulter chaque fois que cela est nécessaire les représentants des Organisations mondiales du secteur privé. Tous les travaux du Groupe sont bien entendu portés à la connaissance des différents Comités concernés liés à la Commission du Codex Alimentarius. Le Président ou le Secrétaire général du Codex Alimentarius et le Directeur général de l'OIE sont invités à s'exprimer chaque année devant les Pays Membres de chacune des deux Organisations. Des représentants de l'OIE ou du Codex Alimentarius assistent aux travaux des Comités et groupes d'experts d'intérêt commun pour chacune des

deux Organisations. Des règles formelles concernant la prise en compte mutuelle des travaux des deux Organisations aux premiers stades de leur préparation sont en cours d'adoption par la Commission du Codex Alimentarius.

La diversité des cultures professionnelles, scientifiques, administratives et régionales des Membres du Groupe de travail est source de richesse et de progrès. Elle est cependant à l'origine de longs processus d'arbitrages avant d'aboutir à des consensus, ce qui explique que ce Groupe de travail a besoin de temps pour aboutir à des positions communes.

On constate aussi, lors des Assemblée générales des Pays Membres du Codex et de l'OIE que des positions divergentes sont parfois exprimées par les différentes Délégations d'un même Pays Membre au Codex et à l'OIE, ce qui n'est pas de nature à faciliter l'aboutissement rapide des travaux conduits en commun par nos deux Organisations.

On ne peut donc que souhaiter que des mécanismes nationaux de concertation impliquant aussi bien les Services Vétérinaires que les autres Administrations et secteurs concernés et s'inspirant du Groupe de travail mis en place par l'OIE avec l'appui du Codex Alimentarius soient créés au sein des Administrations de tous nos Pays Membres.

**Bernard Vallat**