

**Matière : Législation.**

**Crédits : 1**

**Coefficients : 1**

**Master I. P NA**

## **Objectifs de l'enseignement**

La sécurisation et la stabilisation des marchés des produits de large consommation (céréales, lait, huile, viandes, pomme de terre, tomates,...) doit être géré par une législation, et également, la protection des revenus des agriculteurs, protection et valorisation des ressources naturelles et protection et valorisation du patrimoine rural matériel et immatériel. Le circuit qui démarre du financement, à l'approvisionnement, en passant par la production et la transformation jusqu'à la distribution et commercialisation pour arriver à la consommation doit avoir une législation vis-à-vis des variables de l'environnement. La législation doit renforcer des services de contrôle et de protection vétérinaires

### **I. Généralités**

En droit, la loi (du latin *lex, legis*, qui signifie *loi*) est une règle juridique suprême, générale et impersonnelle, ou l'ensemble formé de telles règles.

Une loi est un acte juridique pris par une autorité précise, en général le parlement, qui est légitime et a les moyens de commander.

**I.1. Loi :** est souvent le terme générique pour tous les actes, où qu'ils soient dans la hiérarchie des normes (normes constitutionnelles, légales au sens formel ou strict, réglementaires...)

Si la loi n'est pas respectée par les individus, cela peut engendrer des sanctions judiciaires (pénales ou civiles).

**I.2 Un décret :** est un acte exécutoire émis par le pouvoir exécutif. C'est une décision qui ordonne ou règle quelque chose. Le décret dont les effets sont analogues à ceux d'une loi, est l'une des manifestations du pouvoir réglementaire de l'exécutif. Sa portée peut être générale lorsqu'il formule une règle de droit, ou individuelle lorsqu'il ne concerne qu'une seule personne (ex : une nomination).

**I.3. Un arrêté :** Est une décision exécutoire à portée générale ou individuelle émanant d'un ou plusieurs ministres (arrêté ministériel ou interministériel) ou d'autres autorités administratives.

## II. Législation et règlements alimentaires

L'élaboration de lois et de règlements alimentaires pertinents et applicables est une composante essentielle d'un système moderne de contrôle. En effet, nombre de pays ont dans ce domaine une **législation inadéquate**, ce qui a nécessairement des répercussions sur l'efficacité de toutes les activités en matière de contrôle alimentaire menées au niveau national. La législation alimentaire a longtemps traditionnellement consisté en une série de définitions juridiques des aliments insalubres, assorties de prescriptions sur les instruments à mettre en œuvre pour retirer ces aliments insalubres du commerce et punir, a posteriori, les responsables. Les organismes de contrôle alimentaire n'ont généralement pas été dotés d'un mandat clair ni du pouvoir de prévenir les problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Il en a résulté des programmes axés sur des mesures correctives et coercitives et non fondés sur une approche préventive et holistique, visant à réduire les risques de maladies d'origine alimentaire. Dans la mesure du possible, les législations alimentaires modernes contiennent non seulement les instruments juridiques nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, mais permettent en outre aux autorités compétentes d'intégrer des approches préventives au système. Outre la législation, les gouvernements ont besoin de normes alimentaires mises à jour. Ces dernières années, beaucoup de normes très restrictives ont été remplacées par des normes «horizontales» concernant les problèmes généraux liés à la réalisation d'objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments. Bien que les normes horizontales constituent une approche valable pour la réalisation d'objectifs de sécurité sanitaire, elles exigent cependant une chaîne alimentaire soigneusement contrôlée, ainsi que la disponibilité de données rigoureuses sur les risques alimentaires et l'élaboration de stratégies de gestion des risques, soit autant de conditions vraisemblablement difficiles à vérifier pour beaucoup de pays en développement. De façon similaire, nombreuses normes de qualité des aliments ont été abrogées et remplacées par des exigences concernant l'étiquetage. Pour l'élaboration des règlements et des normes alimentaires, les pays devraient mettre pleinement à profit les normes du Codex, ainsi que les enseignements recueillis dans d'autres pays en matière de salubrité des aliments. La prise en compte des expériences étrangères, tout en adaptant les informations, les concepts et les exigences au contexte national, constitue la seule façon fiable

d'élaborer un cadre réglementaire moderne répondant aux besoins nationaux comme aux exigences de l'Accord SPS et des partenaires commerciaux.

La législation alimentaire doit couvrir les points suivants:

- Assurer un niveau élevé de protection de la santé;
- Contenir des définitions claires pour une cohérence accrue et une sécurité juridique renforcée;
- S'appuyer sur des informations scientifiques transparentes, indépendantes et de haut niveau, à la suite d'une évaluation, d'une gestion et d'une communication des risques;
- Prévoir le recours à des mesures de précaution et l'adoption de dispositions provisoires lorsqu'un niveau inacceptable de risques pour la santé a été décelé et quand il n'a pas été possible de réaliser une évaluation complète des risques;
- Comporter des dispositions stipulant le droit des consommateurs à avoir accès à des informations précises et suffisantes;
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires et leur rappel en cas de problème;
- Comporter des dispositions claires stipulant que la responsabilité première de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments incombe aux producteurs et aux transformateurs;
- Spécifier l'obligation de veiller à ce que seuls des aliments sains et présentés de façon loyale soient mis sur le marché;
- reconnaître les obligations internationales du pays, notamment en ce qui concerne le commerce;
- Garantir la transparence des travaux d'élaboration de la législation alimentaire ainsi que l'accès à l'information.

## **II.1. Chaîne alimentaire:**

Toutes les étapes de production, de manipulation, de traitement, de transformation, d'emballage, de conditionnement, de transport, d'entreposage, de distribution, d'exposition à la vente ou d'exportation des produits alimentaires depuis la production de produits primaires jusqu'à leur mise en vente ou leur livraison au consommateur final. Elle comprend également l'importation desdits produits primaires ou alimentaires ;

## **Produit impropre à la consommation :**

Tout produit primaire ou produit alimentaire qui, sans être corrompu ou toxique, ne possède pas toutes les garanties requises au plan hygiénique, compte tenu de certains éléments indésirables qu'il contient, soit par contamination, soit par dégradation de sa qualité microbiologique et/ou chimique ; Parmi les décrets récents et en vigueur celui paru au JORA numéro 24 du 16 avril 2017. Il fixe les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

La réglementation en vigueur, toutes les étapes du processus de mise la consommation des denrées alimentaires englobant la production, l'importation, la fabrication, le traitement, la transformation, le stockage, le transport et la distribution au stade de gros et de détail, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final.

## **II.2. Le codex alimentarius :**

Le Codex alimentarius, ou «code alimentaire», a été créé conjointement par la FAO et l'OMS en 1962 afin de mettre au point des normes alimentaires internationales harmonisées destinées à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires. les normes du Codex servent souvent à l'élaboration des législations nationales.

Les biotechnologies, les pesticides, les additifs alimentaires et la présence de contaminants dans les aliments sont quelques-uns des sujets examinés lors des réunions du Codex. Les normes du Codex sont élaborées à partir des dernières avancées scientifiques avec le concours d'organismes internationaux et indépendants d'évaluation des risques ou bien dans le cadre de consultations spéciales organisées par la FAO et l'OMS.

## **II.3. Législation sur les aliments :**

Le commerce des denrées alimentaires, comme tous les commerces de produits de grande consommation, pourrait relever simplement d'un contrat entre le client et son fournisseur. La denrée alimentaire serait dès lors définie dans le cadre d'un contrat ou d'une offre commerciale à travers des spécifications telles que la sécurité d'emploi, la valeur nutritionnelle, les caractères

organoleptiques. Mais elle possède une caractéristique très particulière : elle est la seule, avec les médicaments, à être ingérée par le consommateur. De ce fait, son commerce revêt un double intérêt stratégique expliquant l'intervention des autorités de régulation des marchés. Il convient, en effet, d'assurer à la fois la sécurité alimentaire, c'est-à-dire la couverture des besoins nutritionnels de la population et ainsi éviter les famines ou les états de carence, et la sécurité des aliments, c'est-à-dire éviter que les denrées alimentaires ingérées ne provoquent des dommages aux consommateurs (maladies, blessures, décès).

Ainsi, la législation alimentaire est issue du droit des contrats en tant qu'elle vise à protéger les intérêts particuliers tant du fournisseur (assurance d'être réglé, par exemple) que du client (assurance d'être livré, assurance de conformité du produit). Mais elle intègre aussi d'autres aspects relevant d'intérêts plus généraux, telles la sécurité des produits, afin de protéger la santé des consommateurs, ou la véracité des informations (nom du produit, son origine, sa quantité...) figurant sur l'étiquetage des aliments. De manière synthétique, s'agissant des consommateurs et des denrées alimentaires, deux objectifs sont constamment évoqués : la protection de leur santé et la protection de leurs autres intérêts, notamment économiques.

En Europe, la législation alimentaire a généralement d'abord été élaborée par les États, puis intégrée au niveau communautaire dans le cadre de l'Union européenne (U.E.) et, enfin, inspirée par les travaux effectués dans le cadre de l'O.M.C.

#### **II.4. Label :**

##### **Définition :**

Un label est une marque collective qui se matérialise par des signes distinctifs (nom, logo,..) et qui peut être utilisée par les différentes marques se conformant au cahier des charges du label. Il vise à assurer et faciliter la reconnaissance de certaines caractéristiques du produit.

Ou encore : Étiquette ou marque spéciale créée par un syndicat professionnel ou un organisme parapublic et apposée sur un produit destiné à la vente, pour en certifier l'origine, la qualité et les conditions de fabrication en conformité avec des normes préétablies.

Un label officiel est un label reconnu par les pouvoirs publics et contrôlés par des organismes indépendants. La loi exige que le label comporte un cahier des charges, un organisme certificateur accrédité, un certificat de conformité et une homologation.

Ou encore : Étiquette ou marque spéciale créée par un syndicat professionnel ou un organisme parapublic et apposée sur un produit destiné à la vente, pour en certifier l'origine, la qualité et les conditions de fabrication en conformité avec des normes préétablies.

Un label officiel est un label reconnu par les pouvoirs publics et contrôlés par des organismes indépendants. La loi exige que le label comporte un cahier des charges, un organisme certificateur accrédité, un certificat de conformité et une homologation.

**Bio** : (biologique) : *"Sans engrais, ni pesticides de synthèse ; naturel."*

Pour les produits alimentaires les signes d'identification de la qualité et de l'origine Ex :

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP), L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), L'Indication Géographique Protégée (IGP), Le Label Rouge, Agriculture Biologique AB ,...etc...

## **II.5. Définition de la sécurité alimentaire.**

La "sécurité alimentaire" est une situation qui garantit à tout moment à une population, l'accès à une nourriture à la fois sur le plan qualitatif et quantitatif. Elle doit être suffisante pour assurer une vie saine et active, compte tenu des habitudes alimentaires.

## **II.6. La sécurité sanitaire des aliments :**

La sécurité sanitaire des aliments a pour objet l'hygiène et l'innocuité des aliments par la réglementation et le contrôle des filières agroalimentaires (contaminants toxiques, agents pathogènes...). On la dénomme également "innocuité des aliments" ou "salubrité alimentaire" ([FAO](#)). Elle est parfois considérée comme une composante de la [sécurité alimentaire](#) au sens large.

La loi impose des obligations très strictes en matière d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des aliments à tous Les professionnels qui participent à la mise à la consommation des produits alimentaires. Ces derniers ne doivent pas mettre en danger la santé du consommateur.

Concrètement, les aliments mis à la consommation ne doivent pas contenir du tout, ou alors à un niveau acceptable, des contaminants, adultérants\*, toxines naturelles ou toute autre substance susceptible de rendre l'aliment nocif pour la santé de manière aiguë ou chronique, c'est ce qu'on appelle l'innocuité. (On pense, par exemple, aux moisissures sur les arachides, aux toxines botuliques dans les conserves, à la migration de certaines substances indésirables depuis des emballages plastiques, aux parasites dans la viande, etc.) Les professionnels sont tenus de procéder à des autocontrôles avant la mise à la consommation ; ils sont les premiers responsables de

l'hygiène et de la salubrité des personnels, des locaux et des moyens de transport et doivent veiller à ce que les matériaux en contact avec les denrées alimentaires ne puissent pas les altérer. Quant aux additifs, ils sont autorisés, mais sont réglementés strictement.

Ex de décret : Apparu dans JORA :

- Décret ex exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.

\*Il peut arriver que l'additif (dit **adultérant**) soit toxique, risque chimique lié à la présence d'une substance chimique.

### **III. L'environnement :**

L'état de l'environnement est devenu ces dernières années très préoccupant en Algérie et dans le monde. Au vu de cette situation alarmante, toutes les parties concernées par la protection de l'environnement sont conscientes de devoir mener une intervention urgente dans le cadre d'une politique environnementale, en appliquant intégralement les textes législatifs, tout en appuyant sur la contribution du mouvement associatif pour concrétiser une protection efficace de l'environnement, d'où la nécessité d'adopter une nouvelle approche basée sur la concertation, la communication et la participation de tous les secteurs et les différents acteurs institutionnels, privés et associatifs à tous les niveaux pour pouvoir efficacement protéger l'environnement en Algérie.

A titre d'exemple : La production de déchets solides industriels en Algérie a dépassé actuellement les 1.240.000 t/an, dont 40 % sont considérés comme toxiques et dangereux.

Parmi l'arsenal juridique existant en Algérie, nous retenons les lois suivantes :

Loi de l'environnement : La loi n°03-10 du 19 juillet 2003 relative à la protection de l'Environnement dans le cadre du développement durable, a été adoptée pour remplacer la loi n° 83-03 du 5 février 1983 relative à la protection de l'environnement.

#### **III.1. Les objectifs:**

Cette nouvelle loi a pour objectif notamment : de fixer les principes fondamentaux et les règles de gestion de l'environnement; - de promouvoir un développement national durable en améliorant les conditions de vie et en œuvrant à garantir un cadre de vie sain ; - de prévenir toute forme de

pollution ou de nuisance causée à l'environnement en garantissant la sauvegarde de ses composantes ;

- de restaurer les milieux endommagés ;
- de promouvoir l'utilisation écologiquement rationnelle des ressources naturelles disponibles, ainsi que l'usage de technologies plus propres ;
- de renforcer l'information, la sensibilisation et la participation du public et des différents intervenants aux mesures de protection de l'environnement.

- Ordonnance n° 06-05 du 15 juillet 2006 relative à la protection et à la préservation de certaines espèces animales menacées de disparition.

On peut noter en plus de ces lois et un grand nombre de décrets, la ratification par l'Algérie du **Protocole de Kyoto**, et la promulgation de la fiscalité écologique. La taxe d'assainissement s'applique dans les communes dans lesquelles fonctionne un service d'enlèvement des ordures ménagères, elle est à la charge du propriétaire ou du locataire. Cet impôt est perçu au profit exclusif des communes.

Le protocole de Kyoto, a été ouvert à ratification le 16 mars 1998, et est entré en vigueur en février 2005. Il a été ratifié par plus de 170 pays dont l'Algérie. Le protocole de Kyoto propose un calendrier de réduction des émissions des 6 gaz à effet de serre qui sont considérés comme la cause principale du réchauffement climatique des cinquante dernières années. Il comporte des engagements absolus de réduction des émissions pour 38 pays industrialisés.

Autre exemple : décret relatif à la qualité des eaux :

**Décret exécutif n° 11-219** du 12 juin 2011 fixant les objectifs de qualité des eaux superficielles et souterraines destinées à l'alimentation en eau des populations.