

POURQUOI UNE LOI ALIMENTAIRE POUR LA TUNISIE ?

Dr Thouraya ANNABI ATTIA

Médecin major de la Santé Publique

Directrice du contrôle sanitaire à l'ANCSEP

Agence de Contrôle Sanitaire et Environnemental des Produits

INTRODUCTION

Depuis la révolution nous parlons beaucoup de codification, nous nous sommes passionnés pour l'élaboration de la constitution, véritable thriller qui nous a tenu en haleine pendant des mois, des années. Mais entre-temps où en est le Droit ? Je veux dire l'application des textes dans la vie de tous les jours, sommes-nous suffisamment outillés ? Nos textes sont-ils à jour ? Il est de notoriété publique que la Tunisie a toujours œuvré pour se doter des textes nécessaires. Il a été souvent dit que nous avons plus de textes que nous ne pouvions en appliquer. En effet, il ne s'agit pas de légiférer seulement mais de se doter des appareils nécessaires pour l'application des textes. Je voudrais apporter l'humble témoignage d'un technicien de la santé dont l'objet du travail était d'appliquer la loi et par ce biais œuvrer à sa mise à jour et son adaptation aux besoins du pays et ceux de la Santé Publique. Je prendrai pour ce faire, l'exemple de la législation dans le domaine de l'alimentaire.

UN BRIN D'HISTOIRE

En tant que médecin préventeur, en charge d'un service d'hygiène publique, j'ai été confrontée très tôt à la problématique de la salubrité des aliments. Nous avons assisté au début des années 90 à

la naissance de la loi de protection du consommateur, loi n°92-117 du 7 décembre 1992, qui certes est une loi générale concernant les produits et les services, mais que nous avons appliquée en Santé Publique essentiellement au secteur alimentaire. Il s'agissait d'une vraie révolution : nous passons de l'aire de la répression des fraudes à celle de la protection du consommateur !

Nous passons d'un mode de codification passif (*cours-après-moi-que je t'attrape*) à un mode proactif qui introduisait la notion de prévention. En effet, le Décret beylical du 10 octobre 1919 relatif à la répression des fraudes avait été pendant près d'un siècle « la bible » du contrôleur¹ et se basait donc sur le concept de la répression des « fraudeurs » (*exercée par l'Etat protecteur*) après avoir fait la preuve du délit ; un concept éminemment curatif. En effet, même sur le plan international il avait fallu attendre les années 70 pour voir apparaître une composante préventive dans la législation s'appliquant à l'alimentaire.

Il s'agissait de la naissance de la codification relative à la protection du consommateur qui s'était imposée suite à un mouvement de véritable lutte contre le puissant diktat de l'industrie agro-alimentaire (*naissance de la société de consommation*) qui avait imposé ses règles en occident à partir du début de la deuxième moitié du 20^{ème} siècle [ANNABI ATTIA Th., 2013]. Cette évolution juridique reconnaissait au consommateur cinq droits fondamentaux à savoir : la protection de la santé, la sécurité, la protection des intérêts économiques, la réparation des préjudices éventuels et le droit à être entendu.

Une telle évolution juridique s'était accompagnée d'une évolution des méthodes de contrôle pour passer de la notion de vérification de la qualité du produit fini (*end-control*) à l'adoption d'une approche préventive qui s'intéresse à l'ensemble de la chaîne de transformation y compris les intrants, l'influence des la conception des locaux, des équipements, du savoir-faire du personnel et de son hygiène, soit une vision holistique qui permet la prévention des contaminations et autres impacts sanitaires négatifs qui peuvent altérer l'innocuité du produit alimentaire.

Des notions de responsabilité autre que celle de l'Etat sont également apparues. En effet, le régime des autorisations et autres

1) N'a pas été totalement abrogé jusqu'à aujourd'hui car nombre de textes d'application sont encore en vigueur

mécanismes de mainmise ont reculé, en même temps que la libéralisation du commerce et la promotion de la libre entreprise se sont imposées dans un contexte de mondialisation et de libre-échange. La loi relative à la protection du consommateur a ainsi introduit en Tunisie la responsabilité¹ et l'obligation d'autocontrôle ajoutant à l'objectif classique de loyauté des transactions (*reste toujours d'actualité pour réprimer les fraudes*), l'obligation de protection du consommateur en introduisant notamment la notion de «sécurité». Une telle évolution de concept qui a accompagné l'adhésion de la Tunisie à l'Organisation Mondiale du Commerce, est en fait le fruit d'une évolution politique et économique d'ouverture, donnant certes plus de droits au consommateur, mais le «fragilisant» en quelques sortes par ailleurs, car l'obligant à s'organiser pour défendre ses droits et faire pression lui-même sur le système afin de constituer une force qui puisse équilibrer la pression de production et de commerce⁽²⁾.

Il convient de noter, cependant, que la mise en œuvre de la loi de protection du consommateur a été aidée par la réforme du système de déclaration obligatoire, incluant en particulier l'obligation de déclaration des Toxi-infections Alimentaires en vertu de la loi n° 92-71 du 27 juillet 1992. Cette procédure de déclaration a permis de mettre en place un système d'investigation, de riposte et de surveillance épidémiologique vis-à-vis des effets négatifs aigus liés à la consommation de denrées alimentaires, renforçant le dispositif général.

La nouvelle orientation a ainsi donné naissance à tout un courant législatif «réformiste»⁽³⁾ mais pas seulement, car la mise en avant de la compétitivité comme règle de fonctionnement, a induit la nécessité de mise à niveau des entreprises et l'instauration d'une

1) Selon l'Art.10 de la loi 92-117, le fournisseur final est responsable du dommage causé par le produit n'offrant pas la santé et la sécurité requises

2) C'est pour agir sur cet équilibre que l'Organisation de Défense du Consommateur (ONG) a été reconnue d'intérêt national par le décret n° 93-318 du 08/02/93. La loi 92-117 a de même créé un « conseil national de la protection du consommateur » (article 15 du titre III)

3) Réforme qui a concerné en particulier le contrôle aux frontières par la mise en place du cadre réglementaire pour le contrôle technique à l'importation et l'exportation ; le décret n° 94-1744 modifié par le décret n° 99-1233 du 31 Mai 1999, relatif aux modalités de contrôle technique à l'importation et à l'exportation et aux organismes habilités à l'exercer

infrastructure Qualité ⁽¹⁾, dans laquelle l'Etat s'est beaucoup investi à travers les programmes de modernisation des industries et autres, fruit de la coopération internationale notamment avec l'Union Européenne (UE), principal partenaire commercial [REJEB M.C., 2012].

Cependant, une telle orientation a favorisé la tendance vers une production alimentaire à deux vitesses, celle des denrées destinées à l'exportation avec tout un verrouillage préventif et de contrôle et celle des denrées destinées au marché local, en particulier les produits primaires vendus en vrac. L'argument économique a induit une sorte de «course» à l'exportation de produits suite à un agréage européen, encourageant une certaine déviation législative. En effet, la désignation de la Direction Générale de la Santé Vétérinaire - DGSV - comme autorité compétente et vis-à-vis officiel de l'UE en matière de contrôle sanitaire des produits de la Pêche par le Décret n° 95-1474 du 14 Août 1995, a accéléré le mouvement vers une harmonisation de la législation nationale avec celle de l'Europe ; ce qui s'est fait d'une manière précipitée au départ.

Des notes de service émises par la DGSV ont fait foie de textes réglementaires et la loi n° 2005-95 du 18 octobre 2005, relative à l'élevage et aux produits animaux, a été en quelques sortes déviée de sa vocation de promotion de l'élevage ⁽²⁾, vers une vocation de législation d'hygiène alimentaire faisant «double fonction» avec la loi de protection du consommateur.

ETAT DES LIEUX

L'équilibre relatif instauré par la loi 92-117 a été fragilisé par l'évolution des choses. En effet, des Autorités de Contrôle Officiel ont été mises en place par la loi de protection du consommateur. Elles proviennent de quatre départements ministériels, à savoir le Commerce (*DQPC - Direction de la Qualité et de la Protection du Consommateur*), l'Intérieur (*réglementation municipale*), l'Agriculture (*DGSV - Direction Générale des Services Vétérinaires*) et la Santé

1) Apparition de la loi n° 94-70 du 20 juin 1994 modifiée et complétée par la loi n° 2005-92 du 3 Octobre 2005 portant institution d'un système national d'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité.

2) Elle a pour objectif l'organisation du secteur, le développement des mécanismes et des procédures visant l'amélioration génétique du troupeau, la préservation des sources d'alimentation du bétail, la préservation du cheptel...

(DHMPE - Direction de l'Hygiène du Milieu et de la Protection de l'Environnement) à titre d'inspecteurs nominativement habilités par leurs ministres. Le rôle de «coordinateur» de ces autorités officielles est assuré le Ministère du Commerce.

Les sources de clivage de ce dispositif sont multiples. On peut citer :

- Une préparation insuffisante à l'application de cette loi (*formation*) ;

- Des sources de droit contradictoires (*tel que le conflit de rôle introduit par le Décret n° 74-1064 du 28 novembre 1974 relatif à la définition de la mission et des attributions du Ministère de la Santé Publique qui attribue à ses agents un rôle de «conseiller» des établissements publics en matière d'hygiène ; alors que ces mêmes agents sont habilités en tant que contrôleurs officiels*) ;

- La multitude des sources de droit surajoutées (*notamment la loi de l'élevage, la loi n° 99-24 du 9 mars 1999 relative au contrôle sanitaire vétérinaire d'animaux et de produits d'origine animale à l'importation et à l'exportation, ainsi que les textes d'application relatifs à l'agrément des établissements de conditionnement et de conserve des fruits et légumes édictés par le Ministère de l'Industrie qui n'a par ailleurs aucune mission de contrôle, au contraire ses missions sont celle d'assistance technique des industriels*).

Pour résumer la fragilité du dispositif réglementaire actuel relatif à l'agro-alimentaire, on peut souligner :

- l'hétérogénéité des profils désignés comme contrôleurs officiels et l'absence de dispositif national permettant la formation d'un profil adéquat d'inspecteur officiel (*pas de formation spécifique organisée, apprentissage sur le tas du métier de contrôleur*) ;

- les sources multiples de droit s'appliquant à l'alimentaire (*et quasiment appliquées chacune par le département spécifique qui les a mises en œuvre indépendamment des autres*) et l'absence d'une réglementation générale appliquée par tous les intervenants ;

- les sanctions nécessaires à l'application du contrôle officiel sont essentiellement édictées dans la loi 92-117 relative à la protection du consommateur ⁽¹⁾ malgré le recours à d'autres sources de droit ;

1) La loi 2005 relative à l'élevage y fait référence notamment.

- Le nombre réduit de textes d'application qui auraient pu rendre la loi 92-117 plus applicable ;
- Le manque de moyens à la disposition du contrôle, notamment en matière de procédures et de disponibilité de laboratoires crédibles.

En dehors des aléas de ce paysage réglementaire construit par petites touches et chacun de son côté, répondant à ses missions spécifiques, une évolution conceptuelle générale s'est imposée. Il est courant de dater ce tournant dans le domaine de l'alimentaire par le lien fait en 1996 entre la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob chez l'homme et l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) [CNA, 2004].

En effet, la grande crise de la fin du 20^{ème} siècle qui a secoué l'opinion publique notamment en UE (*outré l'ESB, il y a eu l'émergence des produits OGM, la contamination par les dioxines, entre autres*) et remis en cause le dispositif réglementaire et organisationnel, ce qui a généré un courant nouveau par le développement d'un ensemble de règles juridiques à caractère «sécuritaire» centré sur les denrées alimentaires et rapidement généralisé à toutes sortes de produits.

Autrement dit, il s'agit de la construction d'un droit dont les règles sont essentiellement dirigées par un vecteur commun : l'encadrement juridique du risque engendré par ces produits. Ce risque peut être défini tout d'abord comme la figure juridique du produit alimentaire autour duquel s'organise l'intervention normative des pouvoirs publics, mais aussi constitue-t-il le fondement scientifique de la décision juridique sensée protéger l'ordre public sanitaire [MESTIRI A., 2012].

NAISSANCE DU CONCEPT DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Sur un plan historique, on passait d'un souci de sécurité alimentaire ou sécurité des approvisionnements ⁽¹⁾ vers un nouveau concept de Sécurité Sanitaire des Aliments. Cela s'est matérialisé en

1) le terme sécurité alimentaire défini par l'OMS et la FAO comme étant l'accès de tous à tout moment aux denrées alimentaires nécessaires pour mener une vie active et saine lors de conférence internationale sur la nutrition en décembre 1993, puis objet d'un consensus international depuis le Sommet Mondial de l'Alimentation réuni à Rome en 1996 : «La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active»

Europe par un passage de la PAC -Politique Agricole Commune¹- à la promulgation de la *Food Law* en 2002 en passant par les étapes nécessaires à l'approfondissement de la législation communautaire relative aux conditions sanitaires pour les échanges de produits agricoles, complétée par une politique d'harmonisation des conditions de production, de mise sur le marché, etc.

En effet, la *Food Law* ou Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, se définit comme «*une norme-guide, abstraite et de portée générale qui, pour assurer le respect d'une «valeur» socialement admise, vise à orienter des décisions et des comportements ainsi qu'à les apprécier*» [CNA, 2004].

Ce règlement pose de précieux principes généraux à savoir :

- le principe de précaution,
- le principe de transparence,
- le principe d'Analyse des Risques, et
- le principe de protection des intérêts des consommateurs.

Autant de principes qui permettent d'asseoir une politique de Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) telle que définie par les accords SPS – Sanitaires et Phytosanitaires de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), matérialisant le droit de chaque pays à se tracer un «niveau de protection approprié ⁽²⁾» pour assurer l'innocuité des produits alimentaires, ainsi que les prescriptions sanitaires pour les animaux et les végétaux.

Dans ce cadre de SSA, les réglementations doivent être fondées sur des données scientifiques. Même si les pays sont libres de mettre en place leurs propres normes, ils sont néanmoins fortement encouragés à appliquer les normes élaborées par les organismes internationaux compétents Codex ⁽³⁾, OIE ⁽⁴⁾ et CIVP ⁽⁵⁾ ; normes qui constituent la référence en cas de différend [OMC, Mesures SPS].

1) Telle que construite en 1958 par le traité de Rome

2) Connu par son acronyme anglophone «ALoP» ou Appropriate Level of Protection

3) Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius

4) Organisation mondiale de la santé animale (auparavant appelée Office international des épizooties)

5) Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux, établi à la FAO

Le principe de transparence est également mis en valeur et oblige les pays à notifier leurs règlements avant leur promulgation. Cette organisation à l'échelle internationale se traduit à l'échelle des pays par la mise en place du concept de l'Analyse des Risques tel que défini par le codex [Codex, CAC/GL 62-2007] et visant à fournir des directives aux gouvernements nationaux concernant l'évaluation et la gestion des risques pour la santé humaine liés aux aliments et la communication sur ces risques ; l'objectif général de l'analyse des risques appliquée à la sécurité sanitaire des aliments étant d'assurer la protection de la santé humaine.

La directive du codex explique qu'il est nécessaire de séparer l'évaluation (*volet scientifique*) de la gestion (*volet réglementaire*) des risques afin d'assurer l'intégrité scientifique et d'éviter tout conflit d'intérêt, tout en reconnaissant que les deux processus sont intimement liés et itératifs (*baser les édits légaux sur les données de la science*), tout en consultant les consommateurs et en les tenant informés (*communication sur les risques*), le tout en tenant compte des incertitudes et de la variabilité des données scientifiques disponibles (*principe de précaution*).

Ce processus à l'échelle nationale trouve sa traduction à l'échelle de l'entreprise agroalimentaire par une mise en place d'un système de sécurité type HACCP ⁽¹⁾ - Hazard Analysis Control Critical Point- permettant à l'entreprise, par une méthode d'évaluation des risques implantée le long de la chaîne de production, de maîtriser les risques liés à la santé par une série de mesures préventives.

Tous ces principes appliqués aujourd'hui à l'échelle internationale et au sein de très nombreux pays montrent bien la valence sanitaire de la production et la diffusion des denrées alimentaires, véritable glissement de la législation inhérente à ces produits du registre commercial vers celui de la santé. Le principe juridique sous jacent a opéré lui-même un glissement du curatif, vers le principe de précaution, en passant par le préventif ; ces trois stades prévalent pour assurer aussi bien la sécurité sanitaire des aliments que la sécurité sanitaire des patients.

1) La forme la plus connue aujourd'hui étant la norme ISO 22000 - Management de la sécurité des denrées alimentaires dans une entreprise agro-alimentaire

En effet, le principe de précaution utilisé d'abord dans le domaine de l'environnement ⁽¹⁾ s'applique aujourd'hui au domaine des soins. Il est invoqué lorsqu'il existe des incertitudes scientifiques importantes sur la nature du danger, la causalité, l'ordre de grandeur et la probabilité du risque et la prise de décision. L'analyse des risques compte ainsi trois étapes essentielles, faisant appel au principe de précaution et impliquant chacune les professionnels de santé et les décideurs :

- Caractériser les dangers puis quantifier les risques (*évaluation des risques*) ;
- Choisir les actions «préventives» adéquates ou de minimisation des risques (*gestion des risques*) ;
- Choisir l'information à fournir à la population (*communication sur les risques*).

De tels processus sont invoqués au titre des droits de l'homme et de l'éthique et sont en train de changer la relation médicale de la classique «obligation de moyens» à une «obligation de résultats» [MAHJOUR ZARROUK A. & coll. ; 2007].

ET AU PLAN NATIONAL ?

Les principes et les concepts scientifiques déclinés ci-dessus sont nés de l'étude de l'impact de l'environnement en vue d'être appliqués aujourd'hui à toutes sortes de codifications mettant la santé de l'homme au centre des préoccupations des décideurs et des professionnels. Qu'en est-il donc en Tunisie ?

Le projet de codification en matière de sécurité sanitaire des aliments (SSA) a existé depuis de nombreuses années, presque concomitamment à la naissance du courant en Europe, même si la crise alimentaire n'a pas été vécue directement (par exemple un comité national visant la prévention de l'introduction de l'encéphalopathie spongiforme bovine en Tunisie a été mis en place dès 1998).

Cela s'est traduit sur le plan institutionnel par la création de l'Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental des

1) La déclaration de Rio sur l'environnement et le développement (juin 1992): «En cas de risques, de dommages graves ou irréversibles, l'absence de certitude scientifique absolue ne doit pas servir de prétexte pour remettre à plus tard l'adoption de mesures effectives visant à prévenir la dégradation de l'environnement.»

Produits (ANCSEP) en 1999 ⁽¹⁾ dans le cadre d'une décision politique du conseil supérieur de l'exportation, constituant un signal fort pour l'harmonisation à l'internationale du commerce des produits [ANNABI ATTIA Th., 2010].

La Tunisie a répondu présente par l'aménagement d'un contexte adéquat à une telle codification, notamment par la mise à niveau du système national de normalisation (*loi n° 2009-38 du 30 juin 2009*) et celle de l'accréditation (*loi n° 2005-92 du 3 Octobre 2005 portant institution d'un système national d'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité*), mais aussi via l'encouragement des entreprises agroalimentaires à mettre en place des systèmes de SSA ⁽²⁾.

Cependant, la mise en place d'une loi alimentaire harmonisée à l'Union Européenne avait été confiée au leadership du Ministère du Commerce, confirmant son « autorité » dans le domaine ⁽³⁾, faisant fi en quelques sortes du caractère éminemment sanitaire de la nouvelle codification, et ce, malgré l'engagement du Ministre de la santé en faveur de l'application du principe de l'analyse des risques à l'échelle nationale suite à la participation de ses représentants à la conférence régionale FAO/OMS pour la sécurité sanitaire des aliments en Afrique (Harare, Zimbabwe) en octobre 2005.

Cet aspect sanitaire de la législation alimentaire a d'ailleurs été objet de déni par la plupart des parties prenantes comme il a été démontré par l'étude d'impact technico-administratif ordonnée par l'ANCSEP. En effet, cette étude conclut clairement que « le processus et les éléments du code comme l'analyse du risque ne sont pas

1) Décret n° 1999-769 du 5 avril 1999 fixe les missions et les attributions de l'ANCSEP en tant qu'établissement public non administratif, placé sous la tutelle du Ministère de la Santé Publique assurant la coordination et la consolidation des activités de contrôle sanitaire et environnemental, exercées par les différentes structures concernées.

2) Le programme pilote pour la mise en place du système HACCP dans 100 entreprises agroalimentaires, le programme national de la qualité (démarré en avril 2005), le Programme d'appui à la Compétitivité des entreprises et à l'Amélioration de l'accès aux Marchés (PCAM) 2009-2013.

3) sans doute aussi pour signifier la continuité entre ce projet et la loi de protection du consommateur qui devait laisser place à deux nouveaux textes, celui spécifique aux aliments et celui spécifique aux produits industriels, avant qu'un revirement n'aboutisse à une nouvelle décision de garder la loi de protection du consommateur – en sus des deux lois spécifiques- comme loi générale applicable à tous produits et tous services, applicable au commerce national et international, réglant ainsi le problème de l'existence d'une loi spécifique au commerce international et donc discriminatoire au sens des accords de l'OMC.

acceptés par tous les départements. La création d'une politique alimentaire unifiée ne fait même pas partie de leur représentation des changements actuels» [DEMORTAIN D. ; 2007].

L'engagement de la Tunisie auprès de ses partenaires européens¹ a fini, cependant, par aboutir à l'élaboration d'un projet adapté aux réalités nationales. Ce projet a fait l'objet d'un long travail de concertation (*de décembre 2005 à avril 2007 sous la coordination du centre technique de l'agroalimentaire dans le cadre de ses fonctions de secrétaire du comité national codex*) engageant toutes les parties prenantes.

Le résultat de cette concertation a été l'élaboration d'un texte princeps (*loi alimentaire*) avec un arsenal de textes d'application (REJEB M.C., 2012). Ce dispositif consacre l'instauration du principe d'analyse des risques tout en gardant le principe de loyauté des transactions. Il consacre également l'intégration des principes de Précaution et de transparence, en instaurant nombre de mesures parmi lesquelles on peut citer notamment:

- le rôle actif de l'exploitant (*y compris sa responsabilité dans l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et dans la traçabilité des produits*) ;
- l'agrèage des unités de production alimentaire et l'obligation de la mise en place de systèmes type HACCP pour des filières prioritaires ;
- la création d'une institution d'évaluation de risque (*institution indépendante aussi bien des opérateurs du secteur que des services de contrôle*) ;
- l'organisation des laboratoires de contrôle (*mise en réseau des laboratoires en laboratoires agréés et de référence*) ;
- la mise en place d'une cellule de crise et d'un système national d'alerte alimentaire ;
- des dispositions spécifiques aux obligations du contrôle officiel (*rendre responsables explicitement les contrôleurs*) ;

1) L'UE a ainsi financé des projets de coopération ayant pour objet la mise en œuvre d'une législation alimentaire équivalente ou harmonisée aux édits de la Food Law178/2002.

- la création d'une instance de coordination des contrôles, à défaut d'une Autorité alimentaire unifiée (*sur le modèle européen et occidental en général*).

Cette instance de coordination a été décidée en l'absence de consensus entre les diverses parties prenantes qui campaient chacune sur ses «acquis» historiques dans le domaine du contrôle alimentaire (*gestion du risque*). Ce projet de loi a été finalisé et discuté en novembre 2010, mais abandonné depuis.

CONCLUSION

La question qui mérite d'être posée à l'heure actuelle est «Serait-il possible de reprendre aujourd'hui un tel projet?» ou plutôt «Le besoin de mettre en place une loi de sécurité sanitaire des aliments se fait-il sentir en Tunisie aujourd'hui?». Ces deux questions cruciales rejoignent une interrogation essentielle : «Allons-nous nous décider à mettre la santé de l'Homme (Tunisien) en position centrale?».

En dehors de l'opportunité commerciale d'améliorer les échanges internationaux sans cesse évoquée par le secteur économique et politique, le leader naturel d'un tel projet, à savoir le Ministère chargé de la Santé Publique ne s'est pas manifesté, préoccupé qu'il est par une multitude de problèmes «quotidiens» posés par le secteur curatif.

Pourra-t-on concevoir de s'intéresser dans ces conditions aux approches préventives qui ne donnent leurs fruits qu'à long terme, une fois la DLC du gouvernement en place dépassée (*pour utiliser une terminologie alimentaire*) ? Acceptera-t-on de s'intéresser aux pratiques mettant en avant la santé du citoyen en garantissant la sécurité sanitaire des aliments qui lui sont destinés ? Quid alors du principe de précaution ?!

BIBLIOGRAPHIE

- ANNABI ATTIA Thouraya ; «Historique de la législation alimentaire, évolution des concepts» ; Journée de formation organisée par l'AMSSA-Tunisie (Association Maghrébine de Sécurité Sanitaire des Aliments) le 12 décembre 2013 à Tunis sur la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments

- ANNABI ATTIA Thouraya; «Tunisian experience on Risk Analysis system»; “Sharing an Understanding of Food Safety Regulatory Systems: United States, Middle East, and North Africa”; Cairo, 20-22 September 2010.
- Codex ; CAC/GL 62-2007 : PRINCIPES DE TRAVAIL POUR L'ANALYSE DES RISQUES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DESTINÉS À ÊTRE APPLIQUÉS PAR LES GOUVERNEMENTS
- CNA, Conseil national de l'alimentation - Ministère de l'Agriculture français ; «Rapport sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises» ; Groupe de travail présidé par Etienne RECHARD; 5 juillet 2004.
- DEMORTAIN David; «LA MISE EN PLACE D'UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE UNIFIÉE, Etude sur la préparation d'une loi alimentaire et la transposition de la norme d'analyse du risque en Tunisie» ; Août 2007.
- MAHJOUB ZARROUK Alya, MESTIRI Amine, YOUSSEF Imen, ANNABI ATTIA Thouraya ; «Principe de précaution et droit du patient» ; Actualités médico-légales ; Monastir – 19 mai 2007.
- MESTIRI Amine ; «LA LEGISLATION DANS LE DOMAINE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS : LA GENESE D'UN DROIT SPECIFIQUE» ; Les 17ème Journées Nationales d'Hygiène ; Hammamet ; Décembre 2012.
- Organisation Mondiale du Commerce, La série des accords de l'OMC, Mesures Sanitaires et Phytosanitaires (http://www.wto.org/french/res_f/booksp_f/agrmtseries4_sps_f.pdf)
- REJEB Mohamed Chokri, «CADRE REGLEMENTAIRE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN TUNISIE ETATS DES LIEUX ET PERSPECTIVES» ; Hammamet; journées nationales d'hygiène ; 13 Décembre 2012.

