



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/2007/18
28 septembre 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Deuxième session

Genève, 22-25 octobre 2007

Point 3 c) de l'ordre du jour provisoire

RAPPORTS DES ORGANES SUBSIDIAIRES

NORMES DE QUALITÉ DES PRODUITS COMMERCIAUX AGRICOLES

**Conditions à remplir par les pays en transition pour exporter
des produits à base de viande vers l'Union européenne**

Rapport du secrétariat¹

Résumé

À sa première session, tenue du 21 au 23 juin 2006, le Comité du commerce a décidé «d'élaborer et d'appuyer des activités en matière de renforcement des capacités et des partenariats» (ECE/TRADE/C/2006/18 – Décision 5 vi). À la suite de cette décision, un consultant a élaboré un rapport sur les conditions que les pays en transition doivent remplir pour exporter des produits à base de viande vers l'Union européenne. Ce document décrit la façon dont ces pays pourraient renforcer leur infrastructure institutionnelle et technique en mettant en œuvre des procédures et des normes de qualité des produits agricoles reconnues à l'échelon international et en établissant des systèmes d'évaluation de la conformité connexes pour faciliter l'exportation des produits à base de viande.

La Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe subsidiaire du Comité du commerce, a discuté du rapport à sa seizième session (voir le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/6). La Section a indiqué que le présent document servirait de point de départ pour les activités de renforcement des capacités en Asie centrale.

Le Comité du commerce est invité à prendre note du présent document puis à examiner et à arrêter les moyens appropriés pour mettre en œuvre des mesures de renforcement des capacités en Asie centrale.

¹ Le présent document a été soumis tardivement au service de traitement de la documentation en raison de contretemps liés à son approbation par les parties intéressées.

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Paragraphes</i>	<i>Page</i>
ABBRÉVIATIONS		4
I. INTRODUCTION.....	1 – 9	5
II. RÉSUMÉ ET ORIENTATIONS	10 – 34	
A. Plan de développement intégré du secteur de la viande	11 – 16	7
B. La filière viande	17 – 19	7
C. Infrastructure.....	20 – 23	8
D. Normes internationales et législation communautaire.....	24 – 28	8
E. Perspectives du secteur de la viande.....	29 – 32	9
F. Plan de travail	33	10
G. Conclusion	34	10
III. INFORMATIONS GÉNÉRALRES SUR LES PAYS D’ASIE CENTRALE.....	35 – 41	10
IV. POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE.....	42 – 44	12
V. SECTEUR DE L’ÉLEVAGE.....	45 – 88	14
A. Organisations nationales	48 – 78	14
B. Organisations internationales.....	79 – 88	21
VI. MÉCANISME DU SECTEUR DES VIANDES	89 – 117	24
VII. RÉGLEMENTATIONS ET NORMES TECHNIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS AGRICOLES (VIANDE) COMMERCIAUX	118 – 131	31
A. Réseau de surveillance vétérinaire.....	122 – 124	32
B. Législation en vigueur dans l’UE en matière de santé publique vétérinaire	125 – 131	33
VIII. INFRASTRUCTURE RÉGLEMENTAIRE, INSTITUTIONNELLE ET TECHNIQUE	132 – 151	34
A. Infrastructure réglementaire.....	137 – 142	35
B. Infrastructure institutionnelle.....	143 – 149	36
C. Infrastructure technique	150	39
D. Étapes de la procédure officielle d’approbation des importations.....	151	41

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Paragraphes</i>	<i>Page</i>
IX. SEGMENTS DU MARCHÉ DE L'UE POUVANT CONSTITUER DES DÉBOUCHÉS POUR DES PRODUITS CARNÉS EN PROVENANCE DE PAYS EN TRANSITION.....	152 – 161	42
A. Marché mondial de la viande et importation de produits carnés dans l'UE	152 – 157	42
B. Principaux acteurs européens des importations de viande	158	43
C. Segments susceptibles d'offrir des débouchés pour les pays en transition.....	159 – 161	43
X. ÉTABLISSEMENT D'UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT OPÉRATIONNELLE	162 – 177	44
A. Identification des principales lacunes.....	163 – 167	44
B. Plan d'action pour le développement des exportations de produits à base de viande vers l'UE.....	168 – 169	46
C. Tâches à effectuer	170 – 177	46
XI. BIBLIOGRAPHIE		48

ANNEXES

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX PRÉSENTÉS PAR PAYS EN TRANSITION	49
2. GRANDES LIGNES D'UNE POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE NATIONALE	51
3. ORGANISATIONS INTERNATIONALES	57
4. RÉGLEMENTATIONS DE L'UNION EUROPÉENNE.....	60
5. DONNÉES SUR LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE DANS LE MONDE	64
6. SOCIÉTÉS EXERÇANT DES ACTIVITÉS DANS LE SECTEUR DE LA VIANDE DES ÉTATS MEMBRES DE L'UNION EUROPÉENNE	66

ABRÉVIATIONS

CEE	Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FVO	Bureau vétérinaire et alimentaire
HACCP	Analyse des risques aux points critiques
ICAR	Comité international pour le contrôle des performances en élevage
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONG	Organisation non gouvernementale
SIG	Système d'information géographique
TAIEX	Bureau d'information sur l'assistance technique (UE)
tn	Tonne métrique
TRACES	Système expert de contrôle des échanges
UE	Union européenne

I. INTRODUCTION

1. Le secteur de l'agriculture joue un rôle important dans l'économie de nombreux pays en transition. Ces pays manquent toutefois souvent d'expérience pour ce qui est de la mise en œuvre des normes de qualité et des réglementations sanitaires internationales qui régissent les produits agricoles. Cette lacune les place dans une situation défavorable par rapport à leurs concurrents pour exporter leurs produits, parce que le respect de ces normes et réglementations est une condition d'accès aux marchés des pays développés.
2. Pour accroître leurs exportations de viande et de produits à base de viande, les pays en transition doivent disposer d'une infrastructure appropriée, leur permettant d'assurer l'approvisionnement en animaux d'élevage, d'abattre le bétail et de transformer, de stocker et de transporter les produits carnés. Ils doivent aussi respecter les règles et réglementations vétérinaires et sanitaires des pays importateurs, particulièrement celles de l'Union européenne (UE) et des États-Unis.
3. Le présent document a pour but d'examiner la façon dont ces pays pourraient renforcer leur infrastructure institutionnelle et technique en mettant en œuvre des procédures et des normes de qualité des produits agricoles reconnues à l'échelon international et en établissant des systèmes d'évaluation de la conformité (les pays importateurs exigent généralement du pays exportateur des certificats de conformité pour les normes applicables).
4. L'Accord sur l'agriculture de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) – signé à Marrakech en 1994 dans le cadre des accords du Cycle d'Uruguay – constituait un pas important vers l'intégration du secteur agricole dans les règles d'un système commercial multilatéral. L'Accord prévoyait que les gouvernements membres de l'OMC devaient prendre des engagements spécifiques afin de réduire la protection tarifaire et non tarifaire ainsi que les subventions à la production et aux exportations accordées pour les produits agricoles. La mise en œuvre de ces engagements a débuté en 1985 et s'est étalée sur une période de six ans (dix ans dans le cas des pays en développement). Des négociations en vue de la poursuite du processus de réforme ont été engagées un an avant la fin de la période de mise en œuvre, et les pourparlers ont maintenant été intégrés dans le programme de négociation du Cycle de Doha.
5. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), source de savoir et d'informations pour les pays en développement en particulier, et l'OMC ont créé la Commission du Codex Alimentarius (CCA) pour élaborer des normes alimentaires. Les organismes de réglementation nationaux et internationaux comme l'UE utilisent ces normes pour libéraliser les échanges entre les États Membres.
6. La Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE) a contribué au commerce international en élaborant des normes pour instaurer un langage commercial commun et définir la qualité commerciale des produits alimentaires.
7. L'exportation de viande vers l'UE n'est autorisée que si certaines conditions sont remplies. Lorsqu'un pays satisfait à ces conditions, il lui est facile de respecter d'autres conditions qui lui permettraient d'exporter ses produits vers d'autres pays. La législation communautaire comporte un ensemble clair de lois qui précisent notamment de quelle infrastructure institutionnelle et technique un pays doit disposer pour être autorisé à exporter vers l'UE. Compte tenu de ce qui

précède et du fait qu'il leur est possible de bénéficier d'une aide financière pour mettre en place l'infrastructure nécessaire, le présent rapport recommande que les pays en transition appliquent la législation communautaire pour développer une industrie de la viande rentable qui sera en mesure d'exporter vers l'UE et d'autres pays.

8. Le présent rapport traite de tous les éléments dont il faut tenir compte pour que l'exportation de viande devienne une activité rentable. La section 1 présente les tenants et les aboutissants de la question, et la section 2 résume les différentes étapes du développement du secteur de la viande, l'infrastructure requise et les orientations à suivre à cet égard. Des informations générales sur les pays d'Asie centrale figurent à la section 3. La section 4 souligne quant à elle l'importance d'adopter une politique agricole nationale pour que le développement du secteur s'effectue selon une approche intégrée. La section 5 présente le secteur de l'élevage, tandis que la section 6 examine les mécanismes du secteur de la viande, les normes à respecter et l'infrastructure nécessaire pour exporter ce produit. La section 7 expose les règlements et normes qui régissent la production de la viande, et la section 8 présente les conditions juridiques, institutionnelles et techniques qu'un pays doit remplir pour exporter vers l'UE. La section 9 concerne les segments du marché de l'UE qui pourraient offrir des débouchés aux produits à base de viande des pays en transition. Une fois déterminées les conditions d'exportation vers l'UE, une chaîne d'approvisionnement doit être établie et la section 10 présente un plan d'action général à cet effet. Enfin, le présent document se termine par une bibliographie détaillée. Certaines informations très utiles ont aussi été incluses dans les annexes du rapport. Ainsi, l'annexe 1 présente des renseignements généraux sur six pays en transition qui pourraient exporter de la viande vers l'UE. L'annexe 2 définit les grandes lignes d'une politique agricole et alimentaire nationale. L'annexe 3 donne les acronymes et une brève description de nombreuses organisations internationales, tandis que l'annexe 4 contient un bref aperçu des règlements pertinents de l'Union européenne. Des données sur la production et la commercialisation de la viande dans le monde figurent à l'annexe 5, et l'annexe 6 présente une liste de sociétés exerçant des activités dans le secteur de la viande des États membres de l'Union européenne.

9. Le présent rapport est destiné à servir de base aux discussions entre les pays d'Asie centrale, notamment la Mongolie, le Kazakhstan, le Kirghizistan, l'Ouzbékistan, le Tadjikistan et le Turkménistan, mais les résultats de l'étude effectuée sont également valables pour chaque pays souhaitant exporter des animaux vivants et leurs produits vers l'UE et d'autres pays occidentaux. Les pays ne doivent surtout pas oublier que la sécurité des produits alimentaires demeure la priorité absolue. Les agriculteurs, premiers producteurs d'aliments, peuvent vendre leurs produits à la chaîne de production alimentaire uniquement lorsqu'ils peuvent en garantir la qualité.

II. RÉSUMÉ ET ORIENTATIONS

10. Le présent document expose les orientations qu'un pays doit suivre ainsi que l'infrastructure institutionnelle, juridique et technique qu'il doit mettre en place pour le secteur de la viande afin de pouvoir exporter des produits carnés vers l'UE et d'autres pays.

A. Plan de développement intégré du secteur de la viande

11. L'établissement d'un secteur de la viande performant représente tout un défi pour les pays en transition. Ces pays font en effet face à de graves contraintes de production en raison de conditions climatiques difficiles, de la présence de maladies endémiques, de la petite taille des exploitations agricoles et de l'absence d'une infrastructure opérationnelle.

12. Pour développer le secteur des exportations de viande, un pays doit avoir une image précise de toutes les conditions à remplir. L'une des solutions consiste à tenter de satisfaire aux conditions de l'UE et de la Commission du Codex Alimentarius (CCA – voir l'annexe 3), car un pays qui parvient à respecter ces conditions peut facilement satisfaire aux exigences requises pour exporter ses produits vers d'autres pays.

13. L'infrastructure institutionnelle, juridique et technique qui doit servir à établir une politique agricole et alimentaire nationale devrait être la même que celle qui servira d'un bout à l'autre de la filière alimentaire.

14. L'expérience a démontré que, dans la plupart des cas, la priorité devrait être accordée aux aspects institutionnels. Tel devrait à coup sûr être le cas si des sources autres que nationales appuient financièrement le développement du secteur. Ceci permet de contrôler facilement le processus de développement. L'expérience a cependant aussi démontré la faible viabilité des projets institutionnels, et ce, pour deux raisons:

a) Les projets institutionnels ne donnent pas de résultats concrets, visibles et bénéfiques à court terme;

b) À l'issue du projet, les fonds publics ne sont pas toujours disponibles et il n'est alors pas toujours possible de demander une contribution financière aux producteurs.

15. Dans ces conditions, le Ministère de l'agriculture devrait avoir comme priorité absolue d'appuyer le développement des exploitations agricoles, contribuant ainsi à créer une industrie autonome en mesure d'assumer ses propres coûts. Le gouvernement éprouve souvent de la difficulté à trouver les ressources financières nécessaires. Des conditions propices à l'investissement doivent être créées, par exemple en maintenant de faibles taux d'intérêt et en rendant l'agriculteur responsable de son investissement.

16. S'agissant des agriculteurs, les organisations agricoles pourraient mettre en place l'infrastructure nécessaire pour négocier les prix et analyser les améliorations susceptibles de favoriser les produits locaux comme le lait de bufflesse et la viande de buffle.

B. La filière viande

17. De nombreuses organisations et sociétés exercent des activités dans le secteur de l'élevage. Comme elles devraient toutes participer au développement de la chaîne de production alimentaire, il pourrait être intéressant de créer des offices de commercialisation. Ceux-ci représentent en effet l'ensemble des intervenants de la chaîne de production de la matière première au produit fini, y compris les producteurs, l'industrie, les grossistes et les détaillants. Les pouvoirs publics devraient appuyer l'établissement de la chaîne d'approvisionnement afin d'obtenir l'infrastructure nécessaire pour le secteur de la viande. Des contrôles effectués sur le

produit fini ne suffiraient pas à eux seuls à garantir le même niveau de sécurité, de qualité et de transparence au consommateur. L'ensemble de la filière doit donc contribuer à la sécurité des produits alimentaires.

18. Pour établir une chaîne appropriée d'un bout à l'autre de la filière viande, un pays doit en développer toutes les étapes. Le succès d'une chaîne dépend entièrement de la participation de toutes les parties prenantes dans son développement. Pour y parvenir, un plan global conforme à la politique agricole nationale doit être élaboré et approuvé.

19. Les résultats obtenus par les producteurs jouent un rôle essentiel dans le développement de la chaîne de production alimentaire, tant sur le plan de la quantité que sur celui de la qualité. Lorsque la production de viande deviendra rentable, les producteurs se rendront compte qu'ils peuvent profiter de l'amélioration des autres maillons de la filière viande.

C. Infrastructure

20. L'UE exige la mise en place d'une infrastructure institutionnelle, juridique et technique pour garantir la sécurité des produits alimentaires, d'où l'importance d'intégrer l'ensemble des parties prenantes au processus afin que toutes les activités connexes puissent être contrôlées puis notifiées à l'organe compétent de l'UE. Chaque pays se doit d'appliquer un programme destiné à garantir la sécurité alimentaire. Pour ce faire, l'UE exige une infrastructure spécifique.

21. Un organisme national de contrôle des aliments devrait être mis sur pied en tant qu'entité séparée et distincte dont les buts et objectifs seraient clairement énoncés. Un tel organisme servirait de lien entre les pouvoirs publics et les diverses parties prenantes de la chaîne de production alimentaire. Dans tous les cas de figure, un ministère devrait être chargé de la sécurité des produits alimentaires. S'agissant des pays en transition, nous conseillons que la sécurité alimentaire relève du Ministère de l'agriculture.

22. S'agissant des États membres de l'UE, il n'existe en règle générale aucune différence entre les conditions à remplir pour le marché national et celles à remplir pour le marché international. La sécurité des produits alimentaires doit être garantie dans tous les cas. Les pays en transition devraient adopter la même stratégie.

23. De nos jours, les maladies ne peuvent être prévenues et la sécurité alimentaire ne peut être garantie sans accords internationaux solides. La législation communautaire est devenue beaucoup plus stricte pour ce qui est de sa mise en œuvre, bien qu'elle ait recours à des normes reconnues à l'échelon mondial auxquelles les parties intéressées peuvent se reporter.

D. Normes internationales et législation communautaire

24. En 1963, la FAO et l'OMC ont entrepris conjointement d'élaborer, entre autres réglementations, des normes alimentaires internationales, des codes de bonnes pratiques et des règles de principe sur l'inspection des aliments et la certification. C'est le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, auquel se reporte d'ailleurs la législation communautaire, qui est le plus important pour le secteur de la viande.

25. Par le passé, les États membres de l'UE incorporaient les textes de la législation communautaire dans leur législation nationale alors qu'aujourd'hui, dans la plupart des cas, les

seules références à la législation communautaire ou à d'autres normes internationales qui apparaissent dans leur législation sont le titre et le numéro de la loi ou de la norme visée. Cette manière de procéder permet à la législation communautaire d'entrer automatiquement en vigueur dans le pays concerné dès que les modifications entrent en vigueur dans l'UE. Cela signifie aussi qu'outre les références, seuls les éléments propres à un pays (c'est-à-dire la logistique, les paliers de responsabilité, etc.) doivent être indiqués dans la législation nationale.

26. La CEE travaille depuis plus de cinquante ans sur les normes de qualité commerciale d'une vaste gamme de produits agricoles et de produits à base de viande. Les normes de la CEE sont largement utilisées et portent essentiellement sur le commerce et sur la qualité commerciale des denrées alimentaires.

27. Pour ce qui est de l'infrastructure institutionnelle, chaque pays doit désigner une autorité compétente et au moins un poste d'inspection frontalier. Un système d'éradication et de surveillance des maladies devrait aussi être instauré. Bien qu'il faille tenir compte de nombreux éléments techniques pour établir une infrastructure appropriée, permettant une bonne collaboration entre les divers intervenants, sa mise en place est nécessaire pour que le programme de surveillance soit jugé acceptable par l'UE. Une telle infrastructure s'appuiera notamment sur des bases de données reliées au réseau de surveillance vétérinaire.

28. Les exploitations agricoles et les animaux devront être inscrits dans une base de données de référence permettant d'identifier et d'enregistrer les animaux. Grâce au numéro unique attribué aux exploitations et aux animaux, tous les autres systèmes technologiques, tels que ceux consacrés à la santé animale, à l'amélioration génétique des animaux et à la sécurité alimentaire, pourront alors utiliser ces données et échanger des informations.

E. Perspectives du secteur de la viande

29. Le consommateur exige une viande de qualité. Toutefois, les bénéfices réalisés par le secteur de la viande sont généralement modiques. Pour que l'exportation de viande devienne une action rentable, il faut bien connaître le marché. Jusqu'à maintenant, par exemple, la viande porcine est importée dans l'UE uniquement en petites quantités parce que la demande est faible, ce qui signifie qu'il ne vaut guère la peine d'exporter ce produit vers l'UE. Dans le cas de la viande de volaille, de bovins et d'ovins, il existe un marché intéressant pour les meilleures parties de la carcasse et les filets de poulet. La meilleure stratégie de marché consiste donc à exporter les meilleures parties de viande et à garder les autres parties pour la consommation nationale, solution qu'ont aussi adoptée certains États membres de l'UE. Une telle stratégie exige cependant une diversification du marché. Les subventions accordées dans le secteur de la viande devraient être liées à la production de viandes de qualité, seulement pour les parties destinées à l'exportation.

30. La diversification de la production et du marché s'avère intéressante lorsqu'un programme de sécurité des produits alimentaires est mis en œuvre. L'hygiène est bien sûr une question de la plus haute importance. Ainsi, le fait de préparer, avant de les exporter, des produits à base de viande prêts à consommer garantit la distribution directe de ces produits sur les circuits de consommation, ce qui fait permet au pays importateur de ne pas avoir à assumer des coûts salariaux élevés et à l'exportateur de réaliser de meilleurs bénéfices.

31. L'Asie produit actuellement peu de viande. L'exportation de produits provenant d'Asie centrale vers d'autres régions asiatiques pourrait constituer la première étape d'une stratégie de promotion des exportations. Afin que le jeu en vaille la chandelle pour les agriculteurs, la production de viande doit évidemment être rentable. La mise en œuvre des conditions imposées par l'UE pour y exporter des produits peut nécessiter plusieurs années. Il serait à coup sûr avantageux qu'un pays ait déjà exporté des produits vers d'autres pays avant de s'attaquer au marché de l'Union européenne.

32. Si le secteur de la viande est en mesure d'approvisionner le marché de l'UE et qu'il dispose des structures institutionnelles nécessaires, y compris d'une autorité compétente reconnue, il pourrait exporter des produits carnés vers l'UE dès que celle-ci octroie une licence à l'usine de transformation.

F. Plan de travail

33. Enfin, il faudrait élaborer un plan de travail des principales tâches à accomplir pour que la viande soit produite dans le respect des normes internationales, ce qui permettra de réaliser des exportations vers l'UE. Un soutien financier de la part d'organismes donateurs serait bien sûr utile pour mettre ce plan en œuvre.

G. Conclusion

34. Pour assurer la production de viandes saines destinées à la consommation nationale ou à l'exportation, il faut développer une production durable de manière intégrée et planifiée. Il ne semble pas toujours avantageux d'améliorer le rendement agricole ou de mettre en œuvre des normes de sécurité alimentaire et pourtant, ces solutions pourraient s'avérer très profitables si les négociations engagées dans le cadre l'OMC et d'autres influences du marché entraînaient une réduction, voire une suppression des subventions et des prélèvements à l'importation. Cela permettrait aux pays en transition de pénétrer le marché international plus facilement.

III. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LES PAYS D'ASIE CENTRALE

35. Le cadre de production et le contexte économique dans lesquels évoluent les pays en transition doivent être étudiés avant qu'on puisse définir ce qu'ils doivent faire pour exporter de la viande vers l'UE et d'autres pays. Il existe malheureusement très peu d'informations fiables concernant de nombreux pays en développement.

36. La plupart des pays en transition font face à de graves contraintes de production en raison de conditions climatiques difficiles. Des épizooties comme la peste des petits ruminants ou la fièvre aphteuse, des maladies endémiques comme la brucellose, la tuberculose ou la trypanosomose, ainsi que des maladies transmises par les tiques comme la babésiose ou l'anaplasmose provoquent un lourd stress chez les animaux et réduisent leur productivité. Dans les pays en développement, la productivité du cheptel est généralement faible. L'infrastructure dont ils ont besoin pour transformer et commercialiser les produits d'élevage n'est bien pas développée, et les agriculteurs n'obtiennent pas des prix intéressants pour leurs produits. Les agriculteurs ne mesurent pas bien à quel point il est important de tenir des registres, principalement en raison d'un taux d'alphabétisation peu élevé, de la petite taille des troupeaux et d'une faible productivité animale. Le développement inadéquat des systèmes agricoles est essentiellement attribuable au fait que les producteurs ne tiennent pas de registre.

La main-d'œuvre compétente en matière de reproduction et d'alimentation animales et de bâtiments d'élevage fait souvent partiellement ou totalement défaut.

37. En l'absence d'un cadre global pour la sécurité alimentaire et d'une flexibilité permettant de prendre les mesures de prévention appropriées, la démarche adoptée pour mettre en œuvre les contrôles de sécurité se borne à réagir aux problèmes du moment et s'attache surtout au respect des normes au lieu de chercher à prévenir globalement les risques inhérents aux maladies d'origine alimentaire. Aucun concept intégré n'a été défini pour l'ensemble de la filière alimentaire dans le but d'empêcher les problèmes de sécurité alimentaire. La plupart des activités ne sont pas entreprises en fonction des risques potentiels parce qu'aucune évaluation des risques alimentaires n'a été effectuée. Les recommandations internationales formulées par la Commission du Codex ou d'autres comités d'experts internationaux constitués à cet effet sont généralement restées sans écho. Un manque de transparence a parfois été constaté, et les parties prenantes se sont souvent senties exclues des processus décisionnels.

38. Le tableau ci-après présente des informations sur la production de viande en Asie centrale et dans l'UE à 25. On compte environ 62 millions d'habitants dans les pays d'Asie centrale (AC) et environ 460 millions dans l'UE. Des données inhérentes à chaque pays en transition figurent à l'annexe 1 du présent document.

Données sur la production de viande en Asie centrale et dans l'UE

Année 2005	Bovins		Ovins		Porcins		Volaille	
	AC	UE	AC	UE	AC	UE	AC	UE
Inventaire des animaux vivants (milliers de tm ²)	16 792	86 410	67 734	89 360	1 501	151 600	58	
Animaux abattus ³ (milliers de tm)	6 210		25 375		3 413		61	
Importations de viande (milliers de tm)	30	554	0	277	20	14	35	568
Exportations de viande (milliers de tm)	7	205	0	4	0	2 182	0	947
Échanges nets de viande (milliers de tm)	-23	-349	0	-273	-20	2 168	-35	379
Production de viande (milliers de tm)	1 062	7 909	442	1 008	248	21 163	79	10 695
Utilisation intérieure de viande (milliers de tm)	1 085	8 233	442	1 294	267	19 881	113	10 258
Consommation de viande par habitant (kg)	17,6	17,9	7,2	2,8	4,3	43,1	1,8	22,2

Source: FAOSTAT et bureau régional de la FAO en Asie.

² tm = tonnes métriques.

³ Poids des animaux vivants à l'abattage.

39. Ces statistiques indiquent que c'est la viande bovine et ovine qui vient au premier rang pour ce qui est de la production et de la consommation en Asie centrale alors que, dans l'UE, c'est la viande de porcins, de volaille et de bovins qui occupe cette place. Les pays d'Asie centrale exportent également des ovins vivants (110 000 tonnes métriques). Les pays d'Asie centrale et ceux de l'UE consomment une quantité égale de viande. La consommation de viande ovine est plus élevée en Asie centrale que dans l'UE, tandis que les pays européens consomment beaucoup plus de viande de porcins et de volaille qu'en Asie centrale.

40. Le site Web sur les statistiques de la CEE (<http://www.unece.org/stats/links.htm>) donne des informations générales sur les pays et sur leur agriculture.

41. La nécessité d'accorder une assistance technique pour le secteur agricole des pays en développement et pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments est indiscutable. Le succès des programmes dépendra des efforts qui seront accomplis de manière soutenue à long terme. Certains pays d'Asie centrale bénéficient déjà d'un soutien particulier au titre du développement rural.

IV. POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

42. Avant d'instaurer une infrastructure appropriée permettant d'assurer l'approvisionnement en animaux d'élevage, d'abattre le bétail et d'exporter des produits carnés, il faut tout d'abord adopter ou élaborer une nouvelle politique agricole et alimentaire ou mettre à jour la politique actuelle. Lorsqu'une politique globale sera établie pour le secteur agricole, une structure intégrée durable pourra être mise en place. L'expérience vécue dans bon nombre de pays a démontré qu'il s'agit là d'un processus difficile. Les points forts et les points faibles du secteur agricole, en particulier du secteur de l'élevage, doivent être pris en compte pour établir les plans d'un développement rural durable et trouver des débouchés pour des produits agricoles (carnés) qui n'ont pas encore été produits.

43. L'application appropriée des règles par le secteur agricole ainsi que les mesures prises par les pouvoirs publics compétents pour en assurer le respect jouent un rôle essentiel dans la mise en œuvre et le bon fonctionnement de la politique agricole nationale. Cela consiste notamment à établir les structures institutionnelles pertinentes et à réaliser les programmes techniques nécessaires. Le Programme national de développement est financé à partir du budget national avec l'appui éventuel de fonds de donateurs. L'UE exige une infrastructure institutionnelle pour garantir la sécurité des produits alimentaires. Une infrastructure doit aussi être instaurée pour les agriculteurs et les entreprises qui exercent des activités dans le secteur de la viande. Le développement des exploitations agricoles doit constituer une priorité pour les pays en transition.

44. L'encadré ci-après présente les principaux éléments d'une structure institutionnelle et technique, alors que l'annexe 2 définit les grandes lignes d'une politique agricole et alimentaire nationale.

A. Structure institutionnelle

1. Pouvoirs publics
 - a) Mesures législatives
 - b) Organes gouvernementaux
 - i) Système intégré de gestion et de contrôle (SIGC)
 - ii) Autorité chargée de la sécurité des produits alimentaires et des produits de consommation
 - iii) Autorité vétérinaire
 - iv) Autorité nationale de normalisation
 - v) Organisme payeur (subventions destinées au secteur agricole)
 - c) Universités, écoles d'agriculture et centres de formation
 - d) Instituts et laboratoires de recherche
2. Secteurs de l'agriculture et de la transformation
 - a) Offices de commercialisation
 - b) Associations de producteurs
 - c) Services de conseils en agriculture
 - d) Centres de reproduction et de sélection du bétail

B. Programmes techniques

1. Développement rural
 - a) Réformes agraires
 - b) Systèmes de subventions
2. Système d'enregistrement unique
 - a) Système d'identification des parcelles cadastrales
 - b) Enregistrement des exploitations
 - c) Enregistrement des animaux
2. Gestion des exploitations agricoles
 - a) Bien-être des animaux
 - b) Santé animale
 - c) Reproduction animale
 - d) Gestion du pâturage et alimentation animale
 - e) Engraissement
 - f) Production biologique
4. Commercialisation et transformation

V. SECTEUR DE L'ÉLEVAGE

45. De nombreuses organisations et entreprises exercent des activités dans le secteur de l'élevage. La structure et le fonctionnement des divers sous-secteurs diffèrent selon qu'il s'agit de bovins, d'ovins et de caprins, de porcins, de volaille ou de chevaux. Ainsi, dans le cas des porcins, de la volaille, et des veaux, on retrouve en général des entreprises de la chaîne de production. L'agriculteur fait alors partie de cette chaîne et est lié par contrat à l'une de ces entreprises, qui est chargée de fournir des services concernant notamment la reproduction animale et la vente et des services de vulgarisation agricole. L'agriculteur est tenu de recourir à ces services conformément au contrat établi. Il semble toutefois que certaines entreprises de la chaîne de production ne souhaitent ou ne veulent pas partager leurs méthodes de production et programmes de reproduction. Par contre, dans le cas des bovins (à l'exception des veaux), des ovins et des caprins, on ne compte guère d'entreprises de la chaîne de production. Les partenaires de ces secteurs acceptent de partager leurs expériences et d'établir des normes, ce qui leur permet de comparer les résultats obtenus pour ce qui est des animaux et des organisations. En outre, l'agriculteur est libre de choisir ce dont il a besoin pour atteindre ses objectifs ainsi que le marché où il vendra ses animaux. En règle générale, les entreprises de la chaîne de production se font concurrence pour l'ensemble des activités, alors que les autres entreprises le font uniquement pour les produits.

46. Les principaux pays exportateurs de viande ont instauré une chaîne d'approvisionnement contrôlée. Il n'est en effet pas rare de voir des coopératives agricoles établir une telle chaîne pour leurs membres. Lorsqu'ils contrôlent la chaîne d'approvisionnement, les partenaires ont fortement tendance à intensifier leurs activités et à en surveiller le déroulement au moyen d'outils logiciels perfectionnés.

47. Outre les organisations nationales, de nombreux organismes internationaux jouent un rôle actif dans le secteur de l'élevage. Les institutions et organisations nationales et internationales concernées sont présentées dans les paragraphes qui suivent.

A. Organisations nationales

1. Organisations gouvernementales

48. Une brève description des principaux organismes publics qu'on retrouve dans le secteur de la viande figure ci-après. Dans l'étude effectuée, la sécurité des produits alimentaires relève du Ministère de l'agriculture.

a) Ministère de l'agriculture

49. Le Ministère est chargé des aspects juridiques et institutionnels de l'agriculture. Il favorise et soutient le développement du secteur agricole en accordant les ressources financières nécessaires.

50. Un système transparent de contrôle des aliments doit être élaboré et mis en œuvre, mais cela ne doit pas se faire sans la participation des parties prenantes. Le Ministère de l'agriculture devrait faire intervenir tous les partenaires de la filière alimentaire et leur demander une contribution effective. Cette démarche permettra d'accroître la confiance des consommateurs dans l'intégrité de l'approvisionnement alimentaire.

51. On considère actuellement que la meilleure solution aux problèmes liés à la sécurité alimentaire et au contrôle de cette sécurité serait un système fondé sur une approche intégrée nationale (système intégré).
52. Dans un tel contexte, le Ministère de l'agriculture serait chargé:
- a) D'instaurer des voies de communication avec le secteur de l'agriculture et l'industrie de transformation des aliments;
 - b) D'actualiser la politique agricole nationale;
 - c) De mettre en œuvre la politique agricole nationale en établissant une infrastructure institutionnelle et technique et en fournissant les ressources financières requises pour les programmes gouvernementaux;
 - d) De mettre en place un système de subventions aux agriculteurs qui stimule le développement structurel et la production de produits dont la qualité est garantie et dont le prix est fonction de cette qualité;
 - e) De promouvoir les initiatives privées visant à accroître la production;
 - f) De bien gérer les organismes, institutions, laboratoires, etc. voués à la santé animale et à la sécurité alimentaire;
 - g) De mettre en œuvre un système de contrôle et d'exécution.
- b) Organisme payeur
53. Cet organisme est chargé de gérer toutes les subventions accordées dans le secteur de l'agriculture.
- c) Système intégré de gestion et de contrôle (SIGC)
54. Pour garantir la sécurité sanitaire de la viande issue de la production et de la transformation, le Ministère doit renforcer la capacité des organismes d'inspection et de contrôle et assurer la conformité des contrôles officiels aux exigences de l'UE.
- d) Autorité chargée de la sécurité des produits alimentaires et des produits de consommation
55. Pour examiner et réviser les systèmes publics de contrôle des aliments, le gouvernement pourrait envisager de faire appel à un organisme national de contrôle des aliments qui soit autonome. Ce dernier devrait alors être une entité séparée et distincte dont les buts et objectifs seraient clairement énoncés et qui servirait de lien entre les pouvoirs publics et les diverses parties prenantes de la chaîne de production alimentaire. Le personnel d'un tel organisme devrait avoir une solide formation pour parvenir à gérer les principaux programmes de contrôle des aliments. Cette entité permettrait de contrôler les aliments d'un bout à l'autre de la filière de manière transparente, notamment pour protéger le consommateur, promouvoir le commerce et l'industrie des produits alimentaires en assurant la sécurité et la qualité des aliments et empêcher les pratiques frauduleuses.

56. Les pouvoirs publics devraient déterminer dès le début quel ministère sera chargé de la sécurité alimentaire. Dans certains pays, cette responsabilité incombe au Ministère de l'agriculture, alors que dans d'autres, elle incombe au Ministère de la santé publique. Dans les pays privilégiant l'établissement d'un organisme national de contrôle des aliments, la désignation du ministère dont relève la sécurité des produits alimentaires a moins d'importance. Dans les pays en transition, il est souhaitable que cette question relève du Ministère de l'agriculture, puisque c'est celui-ci qui s'occupe en grande partie de la filière alimentaire et que la sécurité des produits débute à la ferme.

e) Autorité vétérinaire

57. Ce département du Ministère de l'agriculture est chargé de toutes les questions vétérinaires d'un bout à l'autre de la chaîne de production alimentaire.

f) Universités, écoles d'agriculture et centres de formation

58. L'éducation et la formation des personnes travaillant dans le secteur de l'agriculture sont assurées par des écoles primaires, des établissements secondaires de premier et de deuxième cycles et des universités. Les écoles d'agriculture ainsi que les universités qui offrent des programmes d'études agricoles et vétérinaires jouent un rôle particulièrement important à ce titre. Il est en effet essentiel que les étudiants reçoivent une formation pratique pour être prêts à gérer une exploitation agricole. Cette formation est aussi primordiale pour le personnel des entreprises qui exercent des activités dans ce secteur. Des centres de formation permettent également de sensibiliser les agriculteurs aux techniques de pointe.

g) Instituts et laboratoires de recherche

59. Des structures de base doivent être mises en place pour mener à bien les programmes de santé animale et de sécurité alimentaire, mais il est aussi possible de collaborer avec d'autres pays pour disposer des structures nécessaires à cet égard. Les structures de recherches appliquées devraient être privilégiées pour soutenir directement le secteur agricole. Dès que celui-ci sera économiquement sain, les entreprises privées assumeront les coûts de la recherche. Pour gérer les exploitations agricoles et contrôler la qualité et la sécurité de leurs produits, ceux-ci doivent faire l'objet d'analyses.

60. Les instituts et laboratoires de recherche incluent les entités suivantes:

- a) Les laboratoires vétérinaires;
- b) Les laboratoires chargés de la sécurité alimentaire;
- c) Les laboratoires chargés d'analyser le lait;
- d) Les structures de laboratoire chargées d'analyser le sol et les fourrages;
- e) Les centres d'amélioration des pâturages;
- f) Les centres de recherches appliquées.

61. Composante essentielle et hautement technique du système, les laboratoires jouent un rôle vital dans l'application effective des mesures de contrôle des aliments. Ils procèdent ainsi à des analyses physiques, microbiologiques et chimiques des échantillons d'aliments que leur font parvenir les inspecteurs afin de déterminer s'ils respectent les normes alimentaires. Dans le cas de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), des analyses doivent obligatoirement être effectuées sur les animaux à risque. Les laboratoires peuvent juger que certains aliments sont dangereux et nocifs pour la santé. Les éléments de preuve fournis par les laboratoires à cet égard sont déterminants pour poursuivre les contrevenants en justice. Les plus grandes précautions sont prises pour que les laboratoires exercent leurs activités de manière efficace et efficiente.

h) Autorité nationale de normalisation

62. Cette autorité est chargée d'élaborer toutes les normes nationales de sorte qu'elles soient conformes aux normes internationales.

2. Offices de commercialisation et organisations de la filière viande

a) Offices de commercialisation

63. Chaque office de commercialisation gère un secteur particulier et assume des responsabilités qui diffèrent en fonction des besoins de ce secteur. Il représente toutes les entreprises qui sont concernées par le même produit (comme la viande, le poisson, les produits laitiers ou le vin). On retrouve principalement ces offices de commercialisation dans le secteur agroalimentaire, où ils représentent l'ensemble des intervenants de la chaîne de production, de la matière première au produit fini, y compris les producteurs, l'industrie, les grossistes et les détaillants.

64. Les activités entreprises dans l'intérêt collectif d'un secteur visent notamment;

a) À développer le marché et à promouvoir la vente des produits;

b) À sensibiliser le public au lien entre la santé et certains produits;

c) À promouvoir activement le développement durable;

d) À introduire un système de gestion de la chaîne d'approvisionnement qui aide les entreprises du secteur à améliorer la qualité de leurs produits (codes sanitaires propres au secteur), les procédés de production, la logistique de la chaîne d'approvisionnement, les relations industrielles et les réseaux de vente;

e) Les domaines ciblés doivent entre autres concerner les mesures d'économie d'énergie, les perspectives d'emploi, l'agriculture biologique et la protection de l'environnement.

b) Organisations de la filière viande (fournisseurs et acheteurs)

65. Les organisations de filière représentent un certain groupe d'entreprises exerçant des activités dans un secteur donné.

66. On retrouve parmi ces organisations les entreprises d'alimentation animale, les abattoirs et les détaillants.

3. Organisations agricoles

a) Associations de producteurs

67. Ces associations protègent les intérêts des producteurs à l'égard d'un ou de plusieurs produits particuliers. Elles ont pour objectif de défendre ces intérêts auprès des pouvoirs publics, des consommateurs, des entreprises, etc. Elles sont chargées d'examiner tous les moyens d'améliorer la qualité des produits agricoles.

68. Les associations de producteurs peuvent notamment:

- a) Veiller au renforcement des capacités institutionnelles et à la défense des intérêts des producteurs;
- b) Valoriser les débouchés commerciaux d'un secteur agricole en évolution;
- c) Assurer une participation significative des agriculteurs au secteur agro-industriel;
- d) Assurer la durabilité à long terme du secteur pertinent;
- e) Établir un fonds de crédit renouvelable durable;
- f) Promouvoir des mécanismes d'autofinancement;
- g) Collaborer avec d'autres organisations publiques et sans but lucratif;
- h) Appuyer la consultation et la formation pour améliorer les méthodes de production, de transformation et de commercialisation;
- i) Former les producteurs à des techniques de production et de commercialisation plus efficaces;
- j) Assurer la montée en puissance de leurs membres, des jeunes et des femmes dans l'économie en créant des débouchés commerciaux au sein de la chaîne d'approvisionnement;
- k) Améliorer les moyens d'existence des petits exploitants agricoles en accroissant le revenu disponible qu'ils peuvent tirer d'activités connexes durables;
- l) Promouvoir les produits des producteurs;
- m) Valoriser les débouchés commerciaux d'un secteur émergent en facilitant l'accès au soutien technique;
- n) Mettre en place un programme d'assurance de la qualité, des facilités de crédit et des marchés;
- o) Parrainer des ateliers et des conférences;

- p) Offrir de meilleurs renseignements sur les marchés et des compétences en matière de négociation de contrats;
- q) Faciliter l'accès à des ressources et à des débouchés agricoles dans le domaine des sciences de l'alimentation; collaborer avec des universités et des centres de recherche;
- r) Déterminer, élaborer et mettre en œuvre les besoins des producteurs en matière de recherche;
- s) Chercher des façons de financer la recherche;
- t) Fournir une tribune pour partager les innovations techniques;
- u) Recueillir des fonds pour la recherche appliquée.

b) Services de conseils en agriculture

69. Un secteur agricole peut être économiquement sain seulement lorsque les producteurs peuvent produire de façon rentable des produits de qualité. Les agriculteurs doivent être formés et avoir accès à des services de conseils. Les pouvoirs publics devraient contribuer au processus en développant des services de conseils en coopération avec le secteur lui-même. Les fournisseurs et les entreprises de transformation offrent de tels services aux agriculteurs moyennant une compensation sous forme de produits achetés ou vendus. Nombreux sont les pays où c'est le gouvernement qui paie pour les services de conseils ou qui continue à les subventionner. Dans les pays occidentaux, ce sont en règle générale les agriculteurs qui assument de nos jours la totalité des frais inhérents à ces services.

70. La formation des chefs d'exploitation devrait inclure certains éléments importants:

- a) Une formation dans les domaines de la planification d'entreprise, de la rentabilité des investissements, de l'économie et de l'environnement;
- b) Des informations techniques sur les bâtiments, les nouvelles techniques de production, les pâturages, les aliments pour animaux à base de matières premières et d'aliments composés, la santé et la fertilité des animaux et le matériel d'amélioration génétique;
- c) Une formation et une assistance technique concernant l'utilisation de nouveaux équipements, l'élevage, les normes de qualité et d'hygiène, l'établissement de structures de transformation des aliments au sein de l'exploitation agricole, la création d'une chaîne de production intégrée, le développement des produits, les systèmes d'information de gestion et les techniques de commercialisation, y compris les stratégies commerciales axées sur la valorisation des marques grand public;
- d) l'organisation de journées portes ouvertes et de séminaires pour le secteur et la production de matériel promotionnel.

71. Chaque secteur trouvera ce qui l'intéresse particulièrement dans les services de conseils.

c) Centres de reproduction et de sélection du bétail

72. Pour accroître la quantité et la qualité des produits issus d'animaux vivants, il faut adopter un programme de reproduction qui améliore leur valeur génétique aux fins de la production de viande. Qui dit programme d'amélioration génétique dit aussi programme d'essais sur des taurillons. La semence et les embryons peuvent être achetés sur le marché international, mais leur valeur génétique doit coïncider avec l'objectif de reproduction. Un programme de sélection permet de choisir les animaux qui donneront naissance à la prochaine génération. Les meilleures bêtes, sélectionnées en fonction de l'objectif de reproduction, devraient être utilisées de manière intensive.

73. Les entreprises de sélection ne fonctionnent pas toutes de la même façon. Dans le cas des porcins et de la volaille, plusieurs grandes entreprises de la filière (chargées de l'alimentation animale, de l'abattage et de la reproduction) participent au processus. Dans celui des ovins et des caprins, il n'existe en règle générale que des programmes nationaux de sélection. De nos jours, l'amélioration génétique des bovins est pratiquée dans le monde entier. En ce qui concerne les races locales, c'est en maintenant un programme national de sélection et en coopérant avec d'autres pays qui possèdent les mêmes races qu'on obtiendra les meilleurs résultats possibles sur le plan génétique. Ces races pourront ensuite faire concurrence aux races internationales; et la diversité génétique sera ainsi préservée.

74. Dans le passé, c'était les pouvoirs publics qui procédaient traditionnellement à la sélection. De nos jours, dans les pays occidentaux, ils se contentent de s'occuper des aspects juridiques de la question et d'obtenir l'approbation des organismes de sélection.

75. Les organismes de sélection des bovins doivent mettre l'accent sur les services. Pour mener un programme de sélection, il faut recueillir des données sur les animaux visés. Ces données s'avèrent aussi très utiles sur le plan de la gestion. La meilleure solution consiste à utiliser les données recueillies pour aider l'agriculteur à gérer son exploitation afin qu'il constate à quel point il est important de tenir des registres. Il acceptera alors de payer pour de tels services.

76. Des informations sont recueillies pour les bovins, les ovins et les caprins dans une base de données nationale qui contient également les informations fournies par d'autres organismes ou entreprises (données des usines de transformation de produits laitiers et des abattoirs, données vétérinaires, etc.). Une telle base de données permet d'analyser toute une série de paramètres à des fins de gestion. Les méthodes utilisées pour définir les paramètres de gestion sont aussi utilisées dans les programmes de gestion des troupeaux, et il est possible d'échanger des données entre l'ordinateur de l'exploitation agricole et celui de l'organisme de sélection.

77. Les données recueillies, y compris celles provenant d'autres organismes et entreprises, servent à calculer la valeur de reproduction des animaux.

78. Les principales fonctions d'un organisme de sélection sont les suivantes:

- a) L'inscription des animaux au livre généalogique;
- b) L'enregistrement de leur rendement (lait, viande, type, autres caractéristiques);

- c) La définition et la présentation des outils de gestion agricole;
- d) Le programme de sélection;
- e) L'insémination artificielle et la transplantation d'embryons;
- f) La formation;
- g) Les activités promotionnelles (expositions, etc.).

B. Organisations internationales

79. Les organisations internationales les plus importantes sur le plan de la production de viande et de la sécurité alimentaire sont les suivantes:

- Organisation de coopération d'Asie centrale;
- Global Standards (GS1);
- Organisation mondiale de la santé animale (OIE);
- Association mondiale de zootechnie (AMZ);
- Union européenne (UE);
- Comité international pour le contrôle des performances en élevage (ICAR);
- Supply-Chain Council (SCC);
- Organisation mondiale du commerce (OMC);
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO);
- Organisation internationale de normalisation (ISO);
- Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE).

80. L'annexe 3 présente une brève description de ces organisations. Leurs sites Web contiennent des informations pertinentes sur la production, la transformation et la commercialisation de la viande.

1. Programmes de soutien au secteur de l'élevage

81. Pour développer le secteur de l'agriculture, plusieurs organismes contribuent financièrement à la mise en œuvre de projets dans des pays en développement. La Banque mondiale, l'Agence des États-Unis pour le développement international (USAID) et EuropeAid (UE) sont des organisations dont la renommée n'est plus à faire dans ce domaine. En outre, de grandes banques polyvalentes comme la Banque asiatique de développement et la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD) exécutent des projets, souvent de

pair avec l'une des organisations susmentionnées. En outre, de nombreux pays ont souscrit à des programmes bilatéraux avec des pays en développement.

82. Les programmes de soutien visant à développer le secteur de la viande devraient être axés sur l'un des aspects suivants:

- a) Le Ministère de l'agriculture;
- b) L'infrastructure réglementaire;
- c) L'infrastructure institutionnelle;
- d) L'infrastructure technique;
- e) Le secteur de la viande;
- f) Le développement structurel et technique des exploitations agricoles;
- g) Les fournisseurs et les organismes de service compétents et d'un bon rapport coûts-efficacité;
- h) Les acheteurs et les entreprises de transformation compétents et axés sur le marché ou la qualité.

83. Conformément à l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC, la Commission européenne fournit une assistance technique et les structures nécessaires au renforcement des capacités institutionnelles. Les programmes de subventions de l'UE relèvent de l'organisme EuropeAid.

84. Les investissements de l'UE doivent satisfaire à certains objectifs, notamment:

- a) Réduire les coûts de production;
- b) Accroître la qualité des produits;
- c) Protéger et améliorer l'environnement;
- d) Respecter les conditions en matière d'hygiène et de bien-être des animaux;
- e) Encourager la diversification des activités agricoles.

85. Les délégations de l'Union européenne peuvent fournir des informations détaillées sur les programmes disponibles.

86. En 2005, la contribution d'EuropeAid correspondait à 52 % du soutien total accordé aux pays en développement. Les Nations Unies ont ainsi reçu 921,58 millions d'euros cette année-là. Dans le cas de l'Asie centrale, l'UE et la BERD ont collaboré au programme TACIS. Le budget pour 2005 était de 56,5 millions d'euros (*Source*: EuropeAid).

87. Ces organisations et institutions peuvent aider les pays en développement à remplir les conditions qui régissent l'importation de produits dans l'UE. Outre les programmes de développement nationaux et régionaux, des structures particulières ont été mises en place pour améliorer l'hygiène, la sécurité et la santé animale dans les pays en développement et pour permettre aux fonctionnaires d'être formés par des spécialistes du monde entier.

**FONDS D'AFFECTATION SPÉCIALE FAO/OMS POUR LA PARTICIPATION
AUX TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX**

Créé en 2003 par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, ce fonds a pour objet d'aider les pays en développement et les pays en transition, sur une période de douze ans, à accroître leur participation aux activités essentielles de la Commission du Codex Alimentarius. Il s'agit d'aider les organes de réglementation et les experts des questions d'alimentation de toutes les régions du monde à participer à l'élaboration de normes internationales dans le cadre des travaux de la Commission du Codex et à accroître leurs capacités de contribuer à l'adoption de normes efficaces de sécurité et de qualité des produits alimentaires et de bonnes pratiques en matière de commerce des denrées alimentaires, tant dans le cadre des travaux de la Commission du Codex Alimentarius que dans leurs propres pays. Ce fonds d'affectation spéciale est basé au siège de l'Organisation mondiale de la santé.

2. Exemples de propositions de projets dans des pays d'Asie centrale

88. Les projets suivants ont été menés à bien, sont en cours ou sont prévus dans le secteur de l'agriculture de pays en transition:

- a) Banque mondiale
 - i) Compétitivité de l'agriculture au Kazakhstan (en cours);
 - ii) Services de soutien à l'agriculture au Kirghizistan (en cours);
 - iii) Soutien aux entreprises rurales en Ouzbékistan (en cours);
 - iv) Système cadastral au Tadjikistan (en cours);
- b) Banque asiatique de développement
 - «Passages aux frontières en Asie centrale», Kazakhstan, Kirghizistan, Ouzbékistan, Tadjikistan et Turkménistan (mené à bien);
- c) UE
 - i) Gestion des questions sociales dans la vallée du Ferghana au Kirghizistan et au Tadjikistan (en cours);
 - ii) Intégration de la production végétale et de l'élevage en Mongolie (en cours);
 - iii) Soutien à l'élaboration, la mise en œuvre et l'évaluation de la politique agricole du Tadjikistan (prévu);

- iv) Réforme économique et développement rural durable au Turkménistan (prévu);
- v) Phase 3 du plan d'enregistrement des biens fonciers en Ouzbékistan (prévu);
- vi) Améliorer la production des préparations à base de viande et le système commercial pour accroître les revenus des éleveurs nomades en Mongolie (prévu);

(Réf.: sites Web de la Banque mondiale et d'EuropeAid)

VI. MÉCANISME DU SECTEUR DES VIANDES

89. Le secteur de l'élevage et des viandes est un réseau complexe d'entreprises individuelles de toutes tailles qui interviennent dans la production de viande d'un bout à l'autre de la filière alimentaire et travaillent au sein de chaînes d'approvisionnement spécifiques.

90. Une chaîne d'approvisionnement est un groupe d'entreprises qui sont liées les unes aux autres pour leur bien commun et s'occupent de fournir des produits aux consommateurs. Ainsi, une chaîne d'approvisionnement en viande rouge concerne la production de viande de bœuf, d'agneau et de mouton de l'enclos à l'assiette.

91. Les chaînes d'approvisionnement en bovins, ovins et porcins, comportent toutes les six étapes suivantes:

- a) Intrants – mise en place des moyens nécessaires à la production animale;
- b) Production animale (primaire) (exploitations);
- c) Commercialisation;
- d) Transformation primaire (abattoirs);
- e) Transformation secondaire (installations pour la production d'aliments transformés);
- f) Distribution.

92. Les systèmes de production, de transformation, de commercialisation et de distribution des denrées alimentaires sont complexes. Ils sont fragmentés et font intervenir de nombreux intermédiaires entre le producteur et le consommateur. De plus, les questions relatives à la sécurité et à la qualité des produits alimentaires sont par nature pluridisciplinaires. Au niveau de l'État, elles peuvent relever de plusieurs instances selon les pouvoirs des différents ministères. De nombreuses activités ont été ou sont exécutées au niveau international afin de déterminer des moyens scientifiques appropriés et rentables d'améliorer la qualité et la sécurité dans les systèmes d'approvisionnement alimentaire, d'accroître la protection des consommateurs et de promouvoir le commerce international des denrées alimentaires.

93. Quel que soit le secteur, il est important de créer un climat propice aux échanges. L'expérience a montré que les bénéfiques nets sont très faibles dans le secteur des viandes qui devrait donc être ouvert à toute possibilité d'amélioration. Lorsque les conditions nécessaires

à l'exportation sont réunies, il faudrait analyser les possibilités qui s'offrent en matière de diversification et de production de sous-produits (d'une plus grande valeur).

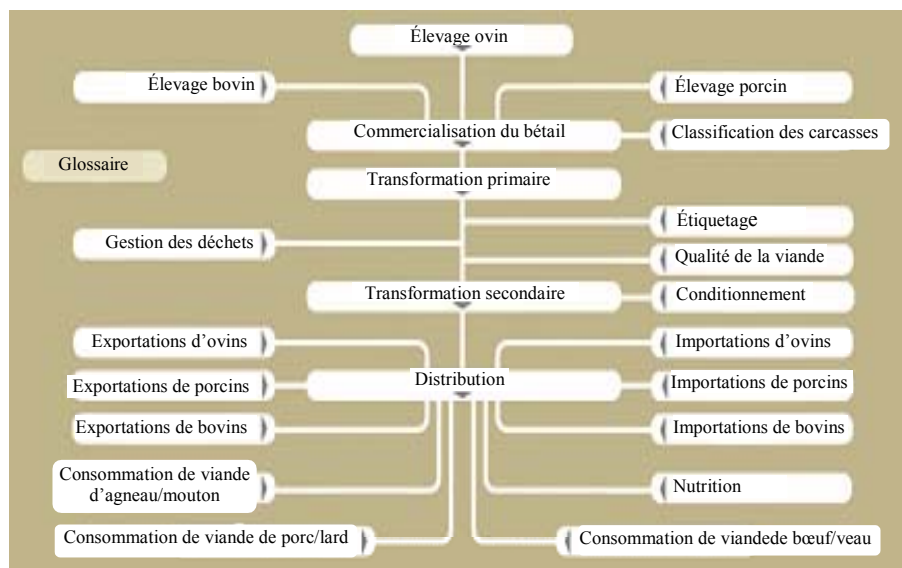
94. Il importe de bien comprendre les caractéristiques suivantes du secteur de l'élevage:
- a) Productivité et rentabilité;
 - b) Stabilité et viabilité;
 - c) Diversité et flexibilité;
 - d) Échelonnement dans le temps;
 - e) Complémentarité et écocompatibilité.
95. Aujourd'hui, plusieurs conditions doivent être réunies pour un système d'élevage viable:
- a) Utilisation optimale du sol et des autres intrants (voir le tableau ci-dessous);
 - b) Productivité des animaux;
 - c) Production écologiquement rationnelle;
 - d) Fluctuations environnementales normales;
 - e) Source stable de revenus pour l'exploitant dans des situations difficiles ou possibilité pour lui de changer son système de production moyennant des modifications de l'environnement ou du marché;
 - f) Amélioration de la productivité agricole par des actions complémentaires au niveau régional;
 - g) Création d'une affaire économiquement viable grâce aux capacités et compétences multiples de l'exploitant.
96. La mise en place d'un système viable de production de viande suppose que soient réunies entre autres les conditions suivantes:
- a) Budget modique pour l'alimentation et le logement des animaux;
 - b) Système approprié de pâturage;
 - c) Profit important tiré des animaux abattus (quelle espèce/race utiliser);
 - d) Stratégies alternatives de commercialisation.
97. La FAO et d'autres organisations ont produit plusieurs publications sur les systèmes viables d'exploitation agricole. Le document de travail établi pour la FAO par John Sumelius définit les termes utilisés dans ce secteur.

98. La mise en place d'une filière viande efficace de l'enclos à la table exige que tous les maillons de la chaîne soient bien développés. Celle-ci dépend essentiellement de la production des éleveurs en quantité comme en qualité, ce qui signifie que le Ministère de l'agriculture devrait donner la plus haute priorité au développement des exploitations locales. Les autres maillons de la chaîne se développeront automatiquement et certainement dès lors que seront créées les structures institutionnelles et techniques nécessaires.

99. Les activités des entreprises actives à chacune de ces étapes les qualifient d'«agents» au sein de la chaîne d'approvisionnement. Elles sont unies par différents liens commerciaux. Les principaux agents de la filière viande à chacune de ses six grandes étapes sont les suivants.

Étapes de la chaîne d'approvisionnement	Principaux agents
1. Intrants	Fournisseurs agricoles d'aliments pour animaux (ingrédients et additifs), produits vétérinaires, matériel, produits de consommation nécessaires à l'agriculture et à l'élevage (entre autres), pesticides, engrais, matériaux d'emballage, prestataires de services, transporteurs et moyens de stockage. Ces fournisseurs sont des entreprises commerciales, des entreprises appartenant aux exploitants et des coopératives d'approvisionnement.
2. Production de bétail	Sélectionneurs, producteurs d'animaux d'embouche, producteurs d'animaux finis et producteurs intégrés.
3. Commercialisation du bétail	Groupements de producteurs pour la commercialisation, intermédiaires et acheteurs, marchés et ventes privées.
4. Transformation primaire	Abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de préparation de viande hachée et de produits carnés, entrepôts frigorifiques: les ateliers intégrés exécutent plusieurs de ces activités.
5. Transformation secondaire	Boucheries de gros; abatteurs-expéditeurs; ateliers de préparation de produits transformés (saucisses par exemple), de hamburgers, de produits reconstitués, etc.; ateliers de production d'aliments cuits, séchés, en boîtes, et tout préparés; ateliers intégrés exécutant plusieurs de ces activités.
6. Distribution	Entreprises de vente de viande en gros c'est-à-dire fournisseurs de viande, dépôts, négociants, importateurs, exportateurs; fournisseurs spécialisés, supermarchés, détaillants telles les boucheries traditionnelles et les épiceries indépendantes; points de vente directe, par exemple à la ferme, sur les marchés ou par livraison; sociétés d'approvisionnement alimentaire desservant aussi bien le secteur privé que le secteur public.

100. À titre d'exemple, on trouvera dans la figure qui suit une vue d'ensemble des éléments impliqués dans la deuxième étape de la chaîne d'approvisionnement, à savoir les producteurs (Red Meat Industry Forum, Royaume-Uni). La structure de la filière viande varie selon les pays mais le but reste le même: garantir la sécurité alimentaire.



101. Les pouvoirs publics devraient désigner une autorité compétente pour chacune des étapes de la chaîne d'approvisionnement. La même autorité peut néanmoins être responsable des activités correspondant à plusieurs étapes.

3. Intrants

102. Les intrants sont nombreux dans le secteur de l'agriculture. Il est possible de distinguer les éléments suivants:

- Bâtiments (étables, électricité, installations de réfrigération, etc.);
- Matériel (trayeuses, tracteurs, systèmes d'irrigation, etc.);
- Fourrage;
- Médicaments;
- Semences, engrais et insecticides;
- Eau.

103. Le fourrage et les médicaments à usage vétérinaire jouent un rôle important dans la chaîne alimentaire et ont des incidences sur la composition et la qualité des produits de l'élevage (lait, viande et œufs) offerts à la consommation. À la suite du problème de l'ESB, l'industrie fourragère a mis au point des programmes de qualité pour garantir la salubrité de ses produits:

- Localisation et traçabilité des produits;

- b) Analyse des risques aux points critiques (HACCP);
- c) Garantie de l'ensemble de la filière de production fourragère (fournisseurs des matières premières compris);
- d) Système d'alerte précoce.

4. Exploitations (producteurs)

104. Avec des perspectives de profit économique, les éleveurs auront la motivation nécessaire pour mettre en place, sur leur exploitation et leurs terres, les installations requises pour la production de viande.

105. C'est bien entendu aux exploitants qu'incombe la responsabilité de créer pour leur entreprise un climat économique sain. Des ressources financières sont cependant mises à la disposition des pays en transition pour les aider à développer leurs capacités institutionnelles et techniques et à devenir concurrentiels sur le marché international. C'est alors seulement que les producteurs pourront atteindre le niveau de qualité requis pour être concurrentiels sur le marché international.

106. Il faut que les éleveurs apprennent à appliquer de bonnes pratiques agricoles concernant entre autres l'élevage proprement dit, la production d'aliments pour animaux, le contrôle de la santé des animaux et l'utilisation des produits à usage vétérinaire.

107. Les propriétaires des animaux sont tenus de veiller à leur bien-être, c'est-à-dire de satisfaire les besoins biologiques de chaque catégorie d'animaux et de leur garantir la sécurité, de la nourriture et de l'eau. Il est évidemment interdit d'infliger des punitions ou des tortures aux animaux élevés ou gardés.

108. Les propriétaires doivent accepter les examens et contrôles vétérinaires, le prélèvement et l'examen d'échantillons et toutes les autres mesures qui s'imposent pour protéger la santé animale et humaine.

5. Commercialisation du bétail

109. Les agents qui interviennent dans la vente et la commercialisation des animaux sont notamment les suivants:

A. Groupements de producteurs chargés de la commercialisation: ce sont généralement des coopératives de producteurs chargées de commercialiser le bétail pour le compte de leurs membres. Elles sont particulièrement importantes dans la filière porcine. Le prix est fixé en fonction du poids mort (prix abattu).

B. Intermédiaires et acheteurs: travaillant de façon indépendante ou pour le compte d'abattoirs, ils évaluent le cheptel sur place et organisent son transport à l'abattoir, où il est acheté au prix abattu. Ils peuvent aussi acheter des animaux sur des marchés aux bestiaux.

C. Marchés de ventes aux enchères: le bétail (animaux finis, animaux d'embouche et animaux destinés à la reproduction) y est vendu en fonction du poids vif (poids à l'abattage).

Normalement, c'est aux producteurs d'assurer le transport du bétail jusqu'au marché et à l'acheteur de le transporter après la vente.

D. Éleveurs individuels: ils peuvent s'occuper eux-mêmes de la vente et du transport du bétail à un abattoir (au prix abattu) ou sur des marchés en vif. Les ventes privées d'animaux finis et d'embouche se font de plus en plus souvent via Internet.

6. Transformation primaire

110. Les agents qui interviennent dans l'abattage et la transformation primaire des carcasses sont notamment les suivants:

A. Abattoirs (première étape du processus de transformation primaire): abattage et parage du bétail dans des installations autorisées à découper les carcasses en quarts.

B. Ateliers de découpe (deuxième étape du processus de transformation primaire): la découpe des carcasses en plus petits morceaux exige une autorisation spéciale. Cela consiste de plus en plus à sectionner la carcasse en morceaux désossés plus petits qui généralement, sont ensuite emballés sous vide, mis dans des caisses et chargés sur des palettes. Cela peut aussi inclure la préparation de portions individuelles et de viande coupée en dés et hachée, souvent préconditionnée et prête à être mise à l'étalage.

C. Ateliers de préparation de viande hachée et de produits carnés (troisième étape du processus de transformation primaire): la viande est hachée et intervient dans la préparation de produits spéciaux, par exemple de steaks pour grillades.

D. Entrepôts frigorifiques: entreposage de viandes et de produits carnés: les entrepôts frigorifiques, les abattoirs et les ateliers de découpe (autres que les ateliers qui approvisionnent uniquement les consommateurs ou restaurateurs) doivent avoir au Royaume-Uni l'agrément de la Food Standards Agency (Agence pour les normes alimentaires).

Les contrôles journaliers incombent au Meat Hygiene Service (Service d'hygiène des viandes). Les petits ateliers de découpe qui approvisionnent les consommateurs ou restaurateurs sont contrôlés à l'échelon local par les agents de l'hygiène de l'environnement des autorités locales.

7. Transformation secondaire

111. Les agents qui interviennent dans le processus de transformation secondaire de la viande font un travail supplémentaire de préparation qui aboutit à un produit prêt à être vendu par le détaillant ou l'unité de restauration collective. Ce sont notamment les suivants:

A. Boucheries pour la restauration collective: elles produisent des portions et des morceaux répondant aux spécifications de l'industrie alimentaire et des entreprises de restauration collective (hôtels, restaurants, hôpitaux, écoles, restaurants d'entreprise).

B. Conditionnement pour vente au détail: production de morceaux préemballés et étiquetés pour la vente dans des supermarchés. Préparation de plats tout préparés

– produits carnés crus, par exemple hamburgers, saucisses ou produits reconstitués, viandes prêtes à cuire, produits en croûte, etc., aromatisés ou assaisonnés.

- C. **Fabrication:** cuisson, séchage, fumage ou mise en boîtes, préparation d'aliments et de repas tout préparés contenant de la viande.

112. Ces entreprises de transformation se procurent la viande (généralement sous forme de petits morceaux désossés ou de viande hachée ou coupée en dés) auprès de différentes sources. Le secteur de la production d'aliments prêts à être consommés dont la croissance a été la plus rapide est celui des produits congelés et réfrigérés et notamment des plats tout préparés. La production de ce type de plats a connu un essor sans précédent lorsque les habitudes alimentaires se sont modifiées, la viande, auparavant élément central du repas, ayant cédé la place aux plats complets. D'autres produits nouveaux entrant dans la catégorie des plats et produits carnés tout préparés répondent à la demande de repas partiellement prêts à être consommés. Beaucoup de ces produits constituent l'élément tout préparé du repas tandis que les morceaux de viande fraîche sont encore considérés comme nécessitant une préparation avant d'être prêts à cuire.

8. Distribution

113. Les agents associés à la distribution de viande et de produits carnés sont nombreux:

- a) Grossistes, comprenant les producteurs, entrepôts, négociants, importateurs, exportateurs et services spécialisés dans l'alimentation;
- b) Supermarchés;
- c) Boucheries traditionnelles;
- d) Épiceries indépendantes;
- e) Points de vente directe, par exemple à la ferme, sur les marchés locaux ou dans le cadre de systèmes de livraison d'aliments préemballés;
- f) Entreprises de restauration.

114. Dans les pays développés, la filière viande comporte un réseau complexe de «grossistes». Ces derniers vendent de la viande et des produits carnés à des revendeurs (détaillants et restaurateurs par exemple) et à des ateliers de transformation (c'est-à-dire tous les types d'ateliers de transformation de la filière viande). Certains de ces grossistes sont également des importateurs et exportateurs. À différents degrés, tous répondent aux besoins des entreprises de transformation secondaire tout en approvisionnant en viande fraîche et produits à base de viande les boucheries indépendantes, les entreprises de restauration et d'autres sociétés du secteur de l'alimentation.

115. En raison de sa complexité, l'industrie de la viande doit faire l'objet d'accords sur la traçabilité et le contrôle de la viande et des produits carnés à toutes les étapes de la production.

9. Gestion de la chaîne d'approvisionnement

116. Pour accroître leurs exportations de viande et de produits carnés, les pays ont besoin d'un modèle organisationnel adéquat reliant entre eux tous les éléments de la chaîne. Un tel modèle, qui améliore la traçabilité et crée un système efficace et logique associant toutes les entreprises de la filière viande, comporte les éléments suivants:

- a) Descriptions uniformes des processus de gestion;
- b) Schéma des relations entre les processus;
- c) Normes uniformes de mesure pour évaluer les résultats obtenus;
- d) Méthodes de gestion donnant les résultats les meilleurs;
- e) Alignement sur les caractéristiques et la fonctionnalité du système.

117. Pour les entreprises qui prennent part à la gestion de la chaîne d'approvisionnement, les avantages sont les suivants:

- a) Productivité accrue;
- b) Amélioration de la compétitivité des prix et de la qualité et de l'intégrité des produits;
- c) Création de nouveaux produits et de débouchés;
- d) Accès plus large aux marchés et diminution des risques associés à la commercialisation;
- e) Amélioration de l'assurance de la qualité et de la satisfaction des consommateurs;
- f) Rationalisation des transferts d'information et amélioration de la viabilité à long terme.

VII. RÉGLEMENTATIONS ET NORMES TECHNIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS AGRICOLES (VIANDE) COMMERCIAUX

118. Dans l'ensemble des États membres de l'UE, les conditions qui régissent la production sont les mêmes pour le marché national et pour le marché international. Dans tous les cas, la qualité et la salubrité des aliments doivent être garanties. Il est suggéré que les pays en transition appliquent la même politique. Il est possible d'envisager l'exportation dès lors que: 1) le secteur concerné a la capacité de produire pour le marché à l'exportation; 2) le cadre institutionnel requis est en place; et 3) une chaîne fermée garantit que les conditions techniques sont satisfaites.

119. À côté des initiatives prises au sein de l'UE, des programmes importants ont été lancés sous l'égide de la Commission du Codex Alimentarius (Codex) de la FAO/OMC. Ils consistent à élaborer des normes alimentaires internationales, des codes de pratique et des principes

directeurs applicables à l'inspection, certification, etc., des denrées alimentaires. Pour le secteur de la viande, le code en matière d'hygiène pour la viande (58-2005) est évidemment important.

120. Auparavant, chaque pays édictait sa propre législation. Les normes internationales ne couvraient pas toute la chaîne d'approvisionnement ou n'étaient pas largement acceptées. Les réglementations des communautés économiques, comme l'UE, ne couvraient pas non plus toute la chaîne et les États membres étaient libres de choisir selon quelles modalités appliquer la législation. De nos jours, il est impossible de prévenir efficacement les maladies et de garantir la salubrité des aliments sans que soient appliqués de solides accords internationaux, si bien que l'UE est maintenant beaucoup plus stricte au sujet de la mise en œuvre de sa législation. Par ailleurs, dans sa législation, l'UE se réfère aux normes élaborées par des organes internationalement acceptés comme la FAO, l'ICAR, la CEE et l'OMC, de sorte qu'à chaque sujet correspond une norme internationale unique.

121. Ces normes internationales sont techniques. Leur application présente des avantages pour les raisons suivantes:

- a) Le fait de citer les normes dans la législation garantit que les modifications qui y sont éventuellement apportées sont directement applicables dans le pays concerné;
- b) Les données sur les animaux, les carcasses, etc., peuvent être plus facilement comparées entre les pays;
- c) N'ayant qu'une norme à respecter, les entreprises peuvent produire pour un coût moins élevé, ce qui est à l'avantage des éleveurs.

A. Réseau de surveillance vétérinaire

122. Le terme surveillance vétérinaire sert à décrire tout ce qui est fait pour recueillir des informations sur les maladies qui frappent les animaux, animaux domestiques mais aussi animaux de compagnie et animaux sauvages. Il ne s'agit pas uniquement d'informations sur les maladies dues à des micro-organismes, bactéries et virus par exemple, mais aussi d'informations sur le bien-être des animaux et les cas d'intoxication.

123. Les animaux peuvent être porteurs d'infections qui sont sans effet sur eux mais peuvent constituer une menace pour l'homme. Ces maladies doivent donc être surveillées également. Il est tout aussi important, aux fins de la surveillance vétérinaire, de veiller à ce que l'information parvienne à ceux qui en ont besoin.

124. La surveillance et le suivi peuvent être définis comme suit:

- a) Surveillance
 - i) Surveillance active des cas de maladies et/ou problèmes;
 - ii) Analyse des écarts par rapport aux valeurs normales;
 - iii) Collecte systématique et fiable de données sur les maladies et la situation sanitaire;

- iv) Systèmes de collecte et d'analyse des données;
- v) Interprétation des données;
- b) Suivi
 - i) Prendre des mesures sur la base des informations issues de la surveillance;
 - ii) Veiller à ce qu'une situation reste dans les limites des valeurs normales.

B. Législation en vigueur dans l'UE en matière de santé publique vétérinaire

125. La législation européenne relative à la santé publique vétérinaire vise à assurer des contrôles vétérinaires adéquats au sein du marché unique européen. Ses principaux objectifs sont: a) de prévenir l'apparition et la propagation de maladies animales; b) de promouvoir la santé publique vétérinaire par la surveillance de diverses substances; et c) d'accroître la confiance du public dans la salubrité des aliments et des produits d'origine animale. Elle concerne quatre grandes catégories:

- a) Production;
- b) Salubrité des aliments;
- c) Qualité des aliments;
- d) Normes de commercialisation, informations sur les prix et communication de statistiques de production.

126. Le Livre blanc de la Commission européenne sur la sécurité alimentaire, publié en janvier 2000, contient plusieurs propositions qui visent à renforcer la législation relative aux matières fourragères.

127. Les premiers règlements sur la sécurité alimentaire datent des tous débuts de l'UE. Adoptée en 2002, la «législation alimentaire générale» définit les principes de la sécurité alimentaire. Par ailleurs, elle:

- a) Introduit la notion de traçabilité;
- b) Institue l'autorité européenne de sécurité des aliments; et
- c) Renforce le système d'alerte rapide qui permet à la Commission européenne et aux États membres de l'UE d'intervenir rapidement en cas d'incident menaçant la sécurité d'un aliment et/ou d'un aliment pour animaux.

128. On trouvera à l'annexe 4 des informations plus détaillées sur la législation européenne relative à la sécurité alimentaire.

129. Parmi les mesures maintenant en vigueur et appliquées dans le cadre de la législation nationale, les plus importantes sont:

a) Le Règlement CE n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, et contenant des dispositions sur les aliments pour les animaux dont la chair ou les produits sont destinés à l'alimentation humaine. Il interdit la commercialisation des aliments pour animaux dont la sécurité n'est pas garantie et exige des entreprises du secteur de l'alimentation animale qu'elles mettent en place des procédures de traçabilité;

b) Le Règlement CE n° 882/2004 sur les contrôles officiels concernant les aliments pour animaux et les denrées alimentaires, qui renforce les mesures prévues pour faire appliquer la législation et procéder à des inspections, énonce les principes et les pouvoirs se rapportant à ces contrôles et précise les mesures à prendre pour vérifier que les entreprises concernées appliquent la législation et interviennent en cas d'infraction;

c) Le Règlement CE n° 183/2005 sur l'hygiène des aliments pour animaux, qui fait obligation à la plupart des entreprises du secteur de l'alimentation animale qui produisent, commercialisent ou utilisent des aliments pour animaux, y compris les élevages et les exploitations faisant des cultures fourragères, d'être enregistrées ou agréées. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent se conformer aux normes fixées au sujet des installations, de l'entreposage, du personnel et de la tenue des documents. Ce règlement est applicable tout au long de la chaîne alimentaire, y compris aux entreprises qui introduisent dans la chaîne des aliments pour animaux des produits dérivés de la production de denrées alimentaires, à tous les éleveurs et à certains cultivateurs.

130. La publication de l'UE «Orientations générales à l'intention des autorités des pays tiers sur les procédures à suivre lors de l'importation d'animaux vivants et de produits d'origine animale dans l'Union européenne» s'adresse essentiellement aux autorités nationales des pays tiers désireux d'exporter des mammifères et oiseaux vivants et/ou leurs produits vers l'Union européenne. Les parties éventuellement intéressées devraient se mettre en rapport avec la Commission européenne (voir l'annexe 4 pour les coordonnées) afin de vérifier si des modifications auraient éventuellement été apportées aux procédures décrites dans ce document et d'obtenir des indications plus détaillées sur certains secteurs de production particuliers. Les autres instances intéressées pourront également tirer profit des informations données dans cette publication. Elles sont invitées à se mettre en rapport avec leurs autorités nationales pour obtenir une aide et des informations et/ou engager des procédures d'approbation pour des importations dans l'Union européenne.

131. Des informations sur la sécurité des denrées alimentaires et des sujets connexes dans l'UE peuvent être consultées sur Internet. On se reportera à l'annexe 4 pour les adresses des sites.

VIII. INFRASTRUCTURE RÉGLEMENTAIRE, INSTITUTIONNELLE ET TECHNIQUE

132. L'Union européenne est de loin le plus gros importateur mondial de denrées alimentaires. Les règles qui régissent l'importation de viande et de produits carnés sont parfaitement harmonisées et la Commission européenne fait fonction d'autorité compétente au nom des 27 États membres de l'Union. La Commission est le seul partenaire habilité à négocier, pour tous les pays non membres de l'UE, les conditions à respecter pour l'importation de viande et de produits à base de viande.

133. La mise en place d'une chaîne d'approvisionnement opérationnelle constitue pour tout pays un véritable défi. Elle suppose l'exécution de nombreuses activités dont chacune exige des ressources humaines et financières. Le plus difficile est d'instituer un système intégré dont tous les éléments sont reliés les uns aux autres.

134. Pour que la protection du consommateur soit optimale, il faut que la sécurité soit prise en compte à toutes les étapes, de la production à la consommation. Cela suppose que soit appliquée une approche intégrée «de la ferme à la table» dans le cadre de laquelle les producteurs, entreprises de transformation, transporteurs, vendeurs et consommateurs ont tous un rôle essentiel à jouer pour garantir la sécurité des aliments.

135. En premier lieu, il est important d'avoir et de garder à l'esprit une vue d'ensemble de la situation. Pour que leurs actions soient couronnées de succès, il faut que les différentes administrations concernées travaillent ensemble à tous les niveaux.

136. L'avantage des pays en transition est qu'ils n'ont pas à réinventer la roue. Beaucoup de choses peuvent être faites en un laps de temps relativement bref dans le cadre de projets précis et concrets exécutés dans le bon ordre et avec l'aide d'experts. Dans la pratique toutefois, cela n'est pas si simple. Les conflits entre administrations, les erreurs de communication, les divergences d'opinions sur les moyens à mettre en œuvre sont entre autres des risques réels.

A. Infrastructure réglementaire

137. Avec les systèmes de production et les structures commerciales modernes, il est maintenant possible d'assurer une totale transparence quant à ce qui touche à la santé animale et à la sécurité des denrées alimentaires ainsi qu'aux normes environnementales à respecter pour la production et le bien-être des animaux. Soucieuse de répondre à ces attentes et de faire le point des progrès techniques des quelques dernières années, l'Union européenne a entrepris une révision complète de sa législation relative à la sécurité des denrées alimentaires. Les nouveaux règlements de l'UE dans ce domaine (voir l'annexe 4) mettent l'accent sur les contrôles à effectuer d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, du champ à la table. La législation alimentaire générale (Règlement CE n° 178/2002) fait une place importante à la communication de l'information et à la gestion de la qualité. Cette approche permet de tenir compte des demandes des consommateurs et d'exploiter les possibilités offertes par les progrès de la technique. Des contrôles qui seraient appliqués aux seuls produits finals ne garantiraient manifestement pas aux consommateurs le même degré de sécurité, de qualité et de transparence.

138. Les importations de viande fraîche et de produits carnés dans l'Union européenne sont soumises à un contrôle vétérinaire assuré par une autorité agréée et compétente dans le pays non membre de l'UE (par exemple par la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs). Cette garantie officielle de fiabilité est indispensable pour que le pays soit autorisé à exporter vers l'Union européenne.

139. Le but de cette mesure est de déterminer si la situation en matière de santé animale, les services officiels, les dispositions juridiques, les systèmes de contrôle et les normes de production satisfont aux exigences de l'UE.

140. Avant que puisse être envisagée une approbation, les autorités nationales doivent être en mesure de prouver que les conditions suivantes sont réunies:

a) La situation en matière de santé animale satisfait aux exigences fixées par l'UE pour l'importation des animaux/produits considérés;

b) Des mesures efficaces existent pour prévenir et combattre certaines maladies animales infectieuses ou contagieuses;

c) Les services vétérinaires sont capables d'effectuer les contrôles sanitaires nécessaires;

d) Le pays est en mesure de fournir rapidement et régulièrement des informations sur l'existence sur son territoire de certaines maladies animales infectieuses ou contagieuses, en particulier celles qui figurent dans les listes de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE);

e) Une législation et un système de surveillance efficaces existent pour ce qui concerne la consommation de substances psychotropes;

f) La législation traite en particulier de l'interdiction ou de l'autorisation des substances psychotropes, de leur distribution, de leur mise sur le marché et des règles concernant leur administration et leur contrôle;

g) Le système de surveillance est notamment conçu pour détecter la présence de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et produits d'origine animale dont l'exportation est soumise à approbation.

141. Il appartient à l'autorité vétérinaire nationale compétente d'engager toutes les négociations bilatérales (et tout autre dialogue approprié) concernant l'importation de viande et de produits carnés. Toutes les autres parties et entreprises privées intéressées doivent contacter l'autorité compétente et communiquer avec l'UE par son intermédiaire.

142. Les orientations générales de l'UE relatives à l'importation de viande⁴ visent à aider tous les acteurs intervenant dans la chaîne alimentaire à mieux comprendre les règlements et à les appliquer correctement et de façon cohérente. Ce document n'a cependant pas de valeur juridique officielle et, en cas de différend, c'est en fin de compte à la Cour de justice de l'UE, à Luxembourg, qu'il incombe de dire le droit.

B. Infrastructure institutionnelle

143. Pour les viandes et produits carnés provenant de toutes les espèces animales, les pays d'origine doivent figurer sur la liste des pays autorisés à exporter le produit considéré. Les critères à remplir pour figurer sur cette liste sont les suivants:

⁴ http://ec.europa.eu/food/international/trade/guide_thirdcountries2006_en.pdf.

a) Il doit y avoir dans le pays exportateur une autorité vétérinaire compétente responsable d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. Il faut que cette autorité ait les pouvoirs, la structure et les ressources nécessaires pour procéder à des inspections efficaces et garantir de manière crédible que sont respectées les conditions fixées en matière de santé animale et d'hygiène générale d'un bout à l'autre de la chaîne;

b) Il faut que le système de contrôle vétérinaire mis en place sur le marché intérieur pour la lutte contre les maladies animales comporte des plans nationaux d'intervention pour i) la fièvre aphteuse; ii) la peste porcine classique; iii) la maladie de Newcastle; et iv) la grippe aviaire.

c) Il faut que soit créé un service vétérinaire de terrain chargé de superviser des tâches confiées à des cabinets vétérinaires privés et à des techniciens qualifiés;

d) Il faut que le pays fasse partie du système de notification des maladies animales;

e) Il faut que le pays dispose de ses propres services de laboratoire pour le dépistage et la confirmation des cas ou qu'il ait conclu des accords à cette fin avec des laboratoires compétents dans d'autres pays.

144. Les importations de viande ou de produits carnés doivent entrer dans l'Union européenne via un poste d'inspection frontalier agréé (décision de la Commission n° 2001/881/CE du 7 décembre 2001) sous l'autorité d'un vétérinaire officiel. Pour des raisons de protection de la santé animale, toute importation individuelle de viande ou de produits carnés par des passagers ou voyageurs est interdite. Pour davantage d'informations, on pourra consulter le site Internet suivant: http://europa.eu.int/comm/food/animal/animalproducts/personal_imports/index_en.htm.

145. Les éleveurs, les négociants et les entreprises de transformation devraient entretenir des contacts étroits pour améliorer la qualité générale du produit, veiller à la valorisation de la marque, assurer la promotion du produit et participer à des rencontres commerciales.

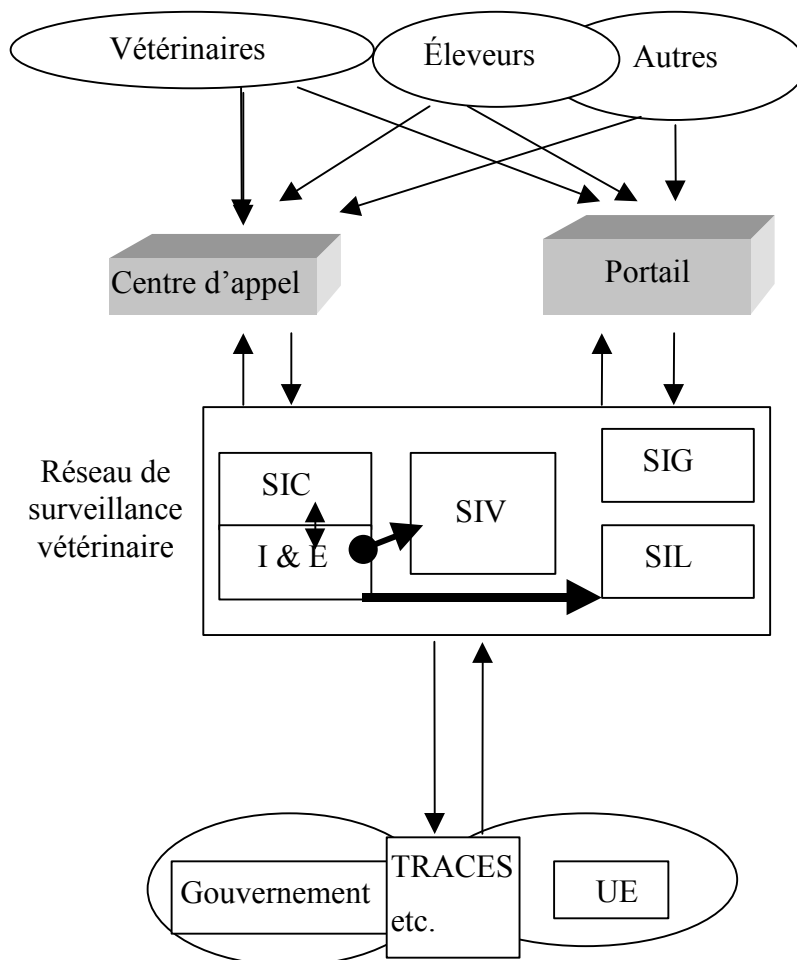
146. Le programme de surveillance doit être conçu par l'autorité compétente et soumis à la Commission européenne pour une approbation initiale, renouvelable chaque année.

147. L'existence d'une structure adéquate pour les techniques de l'information est un autre élément important de l'infrastructure institutionnelle destinée à protéger la santé animale et garantir la sécurité des denrées alimentaires. Il est important que les responsabilités soient bien définies et que les échanges d'informations entre les systèmes soient normalisés. Le mieux serait que les données ne soient recueillies qu'une fois et utilisées partout où cela serait nécessaire. Des procédures d'agrément seront bien entendu nécessaires pour que seule la/les personne(s)/organisation(s) autorisée(s) puisse(nt) enregistrer/modifier des données et que soient désignées les entités ayant accès à tel ou tel type de données. Pour que les bases de données ainsi constituées soient efficaces et souples, il est important que le Ministère de l'agriculture établisse un document d'orientation sur les techniques de l'information.

148. Le schéma ci-dessous montre comment collaborent les différents éléments d'un réseau de surveillance vétérinaire. Les données sont enregistrées dans les bases de données concernées au moyen de différents systèmes. Ces bases de données fonctionnent ensemble de telle sorte que

chacune dispose des informations les plus récentes pour ses fonctions. Les données de gestion sont immédiatement disponibles et communiquées à la personne responsable de sorte que sont connues les informations les plus récentes sur la situation en matière de santé animale et qu'un plan d'action est immédiatement mis en œuvre en cas d'épidémie. Les différentes bases de données peuvent être rassemblées pour ne plus former qu'une ou deux bases. La plupart des pays choisissent d'avoir des bases de données distinctes (utilisant pour la plupart le même matériel) afin de pouvoir en élaborer les fonctions en toute liberté.

Schéma des organes et bases de données intégrés:



Bases de données utilisées

SIC:	Système d'information sur le cheptel (abattoirs, marchés, etc.)
I & E:	Identification et enregistrement des animaux (bovins, porcins, ovins, caprins, chevaux, animaux de compagnie)
SIG:	Système d'information géographique

<u>Bases de données utilisées</u>	
SIV:	Système d'information vétérinaire
SIL:	Système d'information sur les services de laboratoire
TRACES:	Base de données de l'UE pour l'enregistrement des importations d'animaux et de produits en provenance de pays tiers

149. À ce schéma peuvent être ajoutées d'autres sources d'information tels les programmes de santé publique pour les zoonoses et le secteur des aliments pour animaux pour la sécurité des denrées alimentaires: c'est à elles que se réfère la rubrique «Autres» au haut du diagramme reproduit ci-dessus. Ces trois sources d'information seront complétées par d'autres et les données seront et utilisées par de nombreux organismes, par exemple le bureau de statistique, le système des aides publiques, la base de données sur les animaux d'élevage, etc.

C. Infrastructure technique

150. Les entreprises devront travailler dans le cadre de la législation nationale. Pour les pouvoirs publics, l'infrastructure technique des exportations de viande comporte cinq éléments essentiels:

a) Système intégré d'identification, d'enregistrement et de contrôle des mouvements des animaux (I & E) pour les bovins, les porcins, les ovins, les caprins et les chevaux. Il s'agit de:

- i) Tenir un état à jour des troupeaux, des personnes, des animaux et des événements les concernant (naissances, mouvements, abattages, décès) conformément à la législation de l'UE;
- ii) Localiser et suivre les mouvements d'animaux individuels et de leurs contacts;
- iii) Contrôler les mouvements et appliquer des restrictions d'ordre vétérinaire;
- iv) Contrôler les animaux entre le moment de la naissance ou de l'importation et celui de l'abattage, du décès ou de l'exportation ainsi que contrôler tous les produits d'origine animale;

b) Plans d'intervention d'urgence opérationnels pour combattre et/ou maîtriser les épidémies de maladies figurant sur la liste spéciale de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) (la nature et l'étendue de ces plans dépendront de la nature des animaux ou produits pour lesquels est demandée une autorisation):

- i) Système de surveillance de la santé animale et de lutte contre les maladies (liste de maladies de l'OIE, zoonoses comprises);
- ii) Activités de prévention des maladies et de lutte ainsi que de surveillance et de contrôle des poussées de maladies animales importantes pour le commerce

international des animaux et des produits d'origine animale (liste de maladies de l'OIE) correctement exécutées conformément aux directives de l'UE relatives au commerce et à la santé animale;

- iii) Programme strict de surveillance et de contrôle vétérinaires conforme aux exigences des échanges commerciaux intérieurs et internationaux;

c) Système de surveillance pour le respect des normes de l'UE relatives aux résidus de médicaments à usage vétérinaire, de pesticides et de contaminants:

- i) Système d'autorisation de mise sur le marché des médicaments à usage vétérinaire et plan national de surveillance des résidus conformément à la législation en vigueur dans l'UE;
- ii) L'autorisation de mise sur le marché, l'importation, la distribution et l'utilisation des produits pharmaceutiques à usage vétérinaire restent placées en permanence sous le contrôle de l'autorité compétente, conformément à la législation en vigueur dans l'UE;
- iii) Les laboratoires concernés possèdent les capacités requises en matière de diagnostic et leurs méthodes d'analyse sont conformes à la législation en vigueur dans l'UE;

d) Contrôles vétérinaires aux frontières pour l'importation, l'exportation et le transit d'animaux vivants et d'aliments d'origine animale:

- i) Seules sont autorisées les importations en provenance d'établissements agréés (abattoirs, ateliers de découpe, établissements de préparation du gibier, entrepôts frigorifiques, établissements de transformation de la viande) qui ont été inspectés par l'autorité compétente du pays exportateur et déclarés conformes aux normes de l'UE;
- ii) L'autorité exportatrice fournit les garanties nécessaires et effectue les inspections obligatoires à intervalles réguliers;
- iii) Un système d'information sur les services de laboratoire est mis en place pour:
 - a. Identifier séparément (et en groupes) tous les échantillons soumis pour analyse;
 - b. Assurer la distribution (automatisée si possible) des échantillons (ou de leurs fractions aliquotes) aux laboratoires voulus dans le pays (ou à l'étranger, laboratoire de référence par exemple);
 - c. Stocker toutes les données concernant chaque échantillon (client, origine, demande, matériel, espèce);
 - d. Stocker les données concernant les résultats obtenus et établir automatiquement des rapports d'épreuve, conformément aux exigences

des systèmes d'assurance de la qualité des services de laboratoire (norme ISO/IEC 17025);

- e) Commercialisation des denrées alimentaires agricoles renforcée pour:
 - i) Contribuer à l'élaboration et à l'application de politiques efficaces de commercialisation des produits agricoles et aider à renforcer les capacités dans ce domaine;
 - ii) Améliorer l'accès des producteurs locaux aux marchés en encourageant le financement et la mise en place de marchés de gros/à la ferme/de détail, d'activités après récolte et d'activités à valeur ajoutée, de groupements de commercialisation des produits agricoles ainsi que l'amélioration des réseaux d'exploitants, de négociants et d'entreprises de transformation;
 - iii) Permettre la mise en œuvre de nouveaux programmes d'assurance de la qualité;
 - iv) Concevoir des plans pour améliorer la promotion de la viande;
 - v) Favoriser le commerce agricole avec l'UE et d'autres régions.

D. Étapes de la procédure officielle d'approbation des importations

151. La procédure élaborée par l'UE pour évaluer les conditions à remplir afin d'être autorisé à exporter de la viande et des produits carnés vers l'UE comporte plusieurs étapes:

- a) L'autorité nationale du pays tiers doit soumettre à la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne une demande officielle d'autorisation d'exporter de la viande ou des produits carnés vers l'UE. Cette demande doit apporter la confirmation que l'autorité concernée est en mesure d'appliquer toutes les dispositions juridiques nécessaires pour satisfaire aux exigences de l'UE;
- b) La Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs envoie au pays tiers un questionnaire à remplir et à retourner;
- c) Le plan de surveillance des résidus du pays exportateur doit être présenté et approuvé à ce stade (si cela n'a pas déjà été fait);
- d) Si l'examen du plan de surveillance des résidus et des réponses au questionnaire est positif, le bureau vétérinaire et alimentaire de la Commission (FVO) procède à une inspection sur place;
- e) Sur la base des résultats de l'inspection et des garanties données par le pays exportateur, la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs soumet la demande du pays, les conditions dans lesquelles seraient autorisées des importations en provenance de ce pays et la liste des établissements agréés dans le pays. Ces éléments sont alors examinés avec des représentants de tous les États membres de l'UE;

f) Si les États membres se déclarent favorables à la proposition, la Commission européenne approuve les conditions fixées pour l'importation.

IX. SEGMENTS DU MARCHÉ DE L'UE POUVANT CONSTITUER DES DÉBOUCHÉS POUR DES PRODUITS CARNÉS EN PROVENANCE DE PAYS EN TRANSITION

A. Marché mondial de la viande et importation de produits carnés dans l'UE

152. Un tableau du marché mondial de la viande (chiffres exprimés en milliers de tonnes) est présenté ci-dessous pour 2006 (*ref: USDA World Markets & Trade report, livestock and poultry, April 2007*).

	Production	Importations
Bœuf et veau	40 038	4 715
Porc	99 016	4 355
Viande de poulet	60 362	5 059
Dinde	5 014	384
Mouton *	13 800	500
Total	218 230	15 013

* Ref. FAOSTAT.

153. On trouvera à l'annexe 5 les chiffres de la production et du commerce pour 2005 ainsi que pour 2006 et 2007 tels que publiés par la FAO. Quelques chiffres pour l'UE et six pays d'Asie centrale sont donnés dans des colonnes supplémentaires. La production de viande dans l'UE représente environ 15 % du marché mondial.

154. Les marchés mondiaux de la viande devraient se redresser progressivement en 2007 après avoir souffert ces dernières années des effets de plusieurs poussées de maladies animales. Une baisse des prix des volailles et un regain de la confiance des consommateurs, associés à une croissance économique forte et à une diminution des poussées de maladies, devraient favoriser une reprise progressive de la demande mondiale de viande.

155. On trouvera exposés dans le tableau ci-dessous les chiffres (en milliers de tonnes) des principales exportations et importations de viande (viande de mouton exceptée) sur les marchés mondiaux en 2005 et 2006.

Pays	Importations en milliers de tonnes		En pourcentage	
	2005	2006	2005	2006
Australie	80	90	0,6	0,6
Brésil	0	0	0,0	0,0
Canada	324	313	2,4	2,1

Pays	Importations en milliers de tonnes		En pourcentage	
	2005	2006	2005	2006
Chine	565	444	4,2	3,0
EU-25	995	1 150	7,3	7,7
Russie	2 308	3 094	17,0	20,6
États-Unis	2 240	1 871	16,5	12,5
Autres	7 031	8 051	51,9	53,6
Total	13 543	15 013	100,0	100,0

Source: USDA World Markets & Trade report, livestock and poultry, April 2007.

156. Les autres grands pays importateurs de viande sont le Japon (2 545), le Mexique (1 275), Hong Kong (535), la Corée du Sud (490) et l'Arabie saoudite (443).

157. Les chiffres de la production, des importations et des exportations de viande sont donnés à l'annexe 5 pour les principaux pays.

B. Principaux acteurs européens des importations de viande

158. L'annexe 6 contient une liste non exhaustive des sociétés qui jouent un rôle important dans le secteur de la viande (abattage et/ou transformation) en Europe.

C. Segments susceptibles d'offrir des débouchés pour les pays en transition

159. Plusieurs années seront nécessaires pour remplir les conditions requises pour l'exportation vers les États membres de l'UE. Par ailleurs, la demande de viande devrait être forte dans les grands pays d'Asie. Pour ces raisons, il pourrait être utile d'envisager d'exporter vers des pays voisins comme la Fédération de Russie ou la Chine.

160. Les observations suivantes méritent d'être prises en considération pour ce qui concerne l'exportation de viande vers l'UE:

- a) La demande étant faible, les importations de viande de porc dans l'UE ne concernent que des quantités limitées;
- b) Dans les États membres de l'UE, la demande de viande est la plus forte pour les meilleurs morceaux des carcasses, tels les filets de poulet, de porc et de bœuf;
- c) Il peut être intéressant, sur le plan économique, de vendre les meilleurs morceaux et de garder les autres pour la consommation nationale ou pour d'autres usages.

161. Une analyse des marchés a montré que les pays d'Asie centrale auraient besoin d'élaborer un plan stratégique pour l'exportation de viande. Pour commencer, il faudrait accroître les exportations vers les pays d'Asie, puis, une fois réunies les conditions requises pour exporter vers l'UE, chercher à déterminer s'il serait intéressant d'entrer sur le marché européen.

X. ÉTABLISSEMENT D'UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT OPÉRATIONNELLE

162. Les maillons les plus importants dans l'établissement d'une chaîne d'approvisionnement, sont le secteur primaire, les marchés et les abattoirs. Lorsqu'ils sont développés et qu'un système de traçabilité des animaux approprié a été instauré, il n'est pas difficile de mettre en place l'ensemble de la chaîne logistique. Ces maillons jouent un rôle important pour les raisons suivantes:

- a) Un grand nombre d'exploitations agricoles doivent être contrôlées;
- b) Les animaux vivants entraînent des risques d'épizootie;
- c) La traçabilité des animaux est un processus complexe;
- d) Il faut lutter contre les pratiques frauduleuses.

A. Identification des principales lacunes

163. Le présent document pourrait servir de base à un débat d'orientation sur l'exportation de viande. Si la question nécessite une étude plus approfondie, la première étape consisterait alors à analyser les principaux domaines où il existe des lacunes quant au respect des conditions d'exportation vers l'UE.

164. Le plan qui suit pourrait être utilisé pour analyser ces lacunes:

- a) État actuel des choses:
 - i) Profil du pays;
 - ii) Contexte macroéconomique du secteur agricole;
 - iii) Processus de privatisation;
 - iv) Investissement étranger;
- b) Aperçu du secteur agricole:
 - i) Orientations;
 - ii) Législation;
 - iii) Économie;
 - iv) Structure;
 - v) Approvisionnement, transformation et commercialisation des produits;
 - vi) Financement des investissements;

- vii) Services de recherche, de vulgarisation et de formation;
- viii) Importations et exportations;
- ix) Assistance internationale;
- c) Analyse des sous-secteurs:
 - i) Élevage;
 - ii) Brève description des sous-secteurs liés à la production de viande:
 - a. Bovins de boucherie;
 - b. Bovins laitiers;
 - c. Ovins et caprins;
 - d. Porcins;
 - e. Volaille;
 - iii) Autres sous-secteurs:
 - a. Horticulture;
 - b. Autres cultures vivrières;
- d) Divers.

165. Cette analyse aura déjà été partiellement effectuée dans les pays en transition parce que des projets financés à l'échelon international ont déjà été engagés, voire menés à terme.

Tel qu'indiqué plus haut, il faut conserver une vue d'ensemble de la question, et les divers sous-secteurs peuvent s'aider mutuellement à établir l'infrastructure juridique, institutionnelle et technique dont ils ont besoin.

166. L'analyse du sous-secteur ayant trait à la production de viande devrait inclure les points suivants:

- a) La taille du sous-secteur et ses perspectives de développement;
- b) La description de la chaîne;
- c) L'importance des initiatives privées prises dans le sous-secteur;
- d) La possibilité de produire, de transformer ou de contrôler les produits, conformément à la législation communautaire;
- e) Les obstacles à surmonter et les débouchés à exploiter.

167. Dans le cas des autres sous-secteurs, il suffirait de procéder à une analyse plus générale lorsqu'une analyse spécifique n'est pas disponible. Une fois l'étude terminée, il faudrait obtenir le concours des pouvoirs publics pour définir la politique agricole et alimentaire.

B. Plan d'action pour le développement des exportations de produits à base de viande vers l'UE

168. Un plan d'action pourrait être conçu à partir des résultats de l'analyse susmentionnée pour commencer à exporter de la viande. Ce plan, qui devra être détaillé et accepté par toutes les parties prenantes, sera élaboré et mis en œuvre principalement par le gouvernement. Il incombe en effet à celui-ci de garantir la sécurité des produits alimentaires à tous les égards, même si aucune exportation de viande n'est effectuée.

169. Grâce au plan d'action approuvé, chacune des parties saura ce qu'il convient de faire. Non seulement ce plan permettra de réduire le délai de mise en œuvre mais, plus important encore, il incitera les parties concernées à collaborer entre elles. Qui plus est, les initiatives de chaque partie respecteront aussi le plan. Le paragraphe suivant présente un plan général pour l'exportation de viande.

C. Tâches à effectuer

170. Compte tenu des obstacles et des débouchés définis pour les divers sous-secteurs liés à la production de viande, un plan détaillé devrait être mis au point pour définir et développer les sous-secteurs pertinents. Les tâches à accomplir ainsi que leur délai d'exécution peuvent varier d'un pays à l'autre en fonction des facteurs suivants:

- a) La politique agricole et alimentaire nationale en vigueur;
- b) L'infrastructure du pays;
- c) L'introduction d'une politique de libéralisation des marchés;
- d) Le développement des sous-secteurs pertinents;
- e) La disponibilité des ressources financières.

171. Les différents plans (projets) doivent être élaborés avec soin pour parvenir à créer l'infrastructure institutionnelle et technique nécessaire. Selon les résultats obtenus, l'organisme gouvernemental compétent devrait concevoir un nouveau plan fondé sur le plan d'action national. La meilleure méthode consiste à répartir les tâches entre les pouvoirs publics et la filière viande. Le gouvernement doit établir l'infrastructure juridique, institutionnelle et technique pendant que les organisations de la filière préparent le secteur à l'application des normes en matière de sécurité et de qualité des produits alimentaires.

172. En règle générale, il est extrêmement important qu'un système d'identification et d'enregistrement des animaux soit instauré pour les différentes espèces. Tous les programmes doivent en effet disposer d'informations sur les exploitations agricoles et les animaux. Tous les organismes concernés devraient utiliser les données de ce système au lieu d'appliquer leur propre système d'identification.

173. Dans de nombreux pays, l'expérience a démontré à quel point il était difficile de mettre en place un système d'identification et d'enregistrement qui soit fiable. Par contre, lorsqu'un tel système est instauré, il devient facile de retracer les animaux et de surveiller et contrôler les exploitations agricoles et les marchés. Les abattoirs utilisent alors le numéro d'identification unique attribué à chaque animal pour étiqueter les produits carnés dès le début.

174. Lorsqu'un pays met au point un système d'identification et d'enregistrement des animaux, il vaut mieux qu'il commence par les bovins. L'autorité chargée de la santé animale devrait alors simultanément entreprendre de mettre en œuvre un système de santé animale ou d'adapter le système existant.

175. Dès que l'adaptation du système de santé animale est amorcée, les trois premiers maillons fonctionnels de la chaîne d'approvisionnement sont contrôlés. Les pouvoirs publics peuvent alors commencer à appliquer le principe de la sécurité alimentaire aux trois derniers maillons, à savoir la transformation primaire, la transformation secondaire et la distribution.

176. Tel qu'indiqué plus haut, le développement des exploitations agricoles joue un rôle essentiel dans la rentabilité du secteur de la viande. Les agriculteurs devront eux-mêmes se charger d'améliorer la production et de désigner les partenaires de la chaîne logistique. Dès que le gouvernement aura mis en place l'infrastructure juridique, institutionnelle et technique dont ils ont besoin, ces partenaires pourront commencer à exercer leurs activités. Les pouvoirs publics aideront la chaîne d'approvisionnement à mettre en œuvre l'infrastructure qui convient au secteur.

177. L'intégralité du processus devrait prendre au moins cinq ans.

XI. BIBLIOGRAPHIE

- Cynthia Boston, Christien Ondersteijn et Gerard Giesen, 2004; Using stakeholder views to develop strategies for the Dutch pork supply chain, document présenté à la quatorzième Conférence annuelle de l'IAMA, 12-15 juin 2004, Montreux, Suisse
- Document de la Mongolie, 2002; Food safety situation in Mongolia, Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, Marrakech, Maroc, 28-30 janvier 2002
- GS1, Traceability of Beef, novembre 2000
- A. Kretov, A. Jumaliev et M. Arbenz, 2002; Animal performance recording in Kyrgyzstan, an essential tool for cattle improvements efforts; atelier de l'ICAR, Interlaken, Suisse
- J. Mäki-Hokkonen et S. Jutzi, 2002; Trends in animal agriculture in developing countries and implications on animal recording, atelier de l'ICAR, Interlaken, Suisse
- Tjaart W. Schillhorn van Veen, 2002; International development of animal recording systems: Some experiences of the World Bank; atelier de l'ICAR, Interlaken, Suisse
- Sites Web des organisations internationales compétentes (voir annexe 3)
- John Sumelius, avril 2000; A review of State of sustainability of farming systems in the selected central and eastern European countries; document de travail préparé pour la FAO
- Union européenne, Direction générale de l'agriculture, décembre 1999; Réforme de la PAC: Le secteur de la viande bovine
- Union européenne, Orientations pour la mise en œuvre des articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 et 20 du Règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire nationale; conclusions du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale
- Wim M. G. Wismans, février 2006; Dutch experiences in beef recording, séminaire sur le développement d'un système d'enregistrement des bovins auprès du TAIEX, Estonie
- Wim M. G. Wismans, juillet 2006; I & R and animal health working together in veterinary surveillance network (VSN), non publié

ANNEXE 1

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX PRÉSENTÉS PAR PAYS EN TRANSITION

Année 2005	KAZ	TUR	TAJ	MON	KYR	UZB	Total
Bovins							
Inventaire des animaux vivants	5 212,9	2 000,0	1 303,0	1 841,6	1 034,9	5 400,0	16 792,4
Animaux abattus (millier de tm)	2 200,0	550,0	140,0	400,0	520,0	2 400,0	6 210,0
Importations de viande (milliers de tm)	8,0	5,0	15,0	0,1	0,1	2,0	30,2
Exportation de viande (milliers de tm)	0,1	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	7,1
Échanges nets de viande	-8,0	-5,0	-15,0	-0,1	-0,1	-2,0	-30,2
Production de viande	343,0	100,0	24,0	47,0	98,0	450,0	1 062,0
Utilisation intérieure de viande	350,9	105,0	39,0	40,1	98,1	452,0	1 085,1
Consommation de viande par habitant	22,8	20,9	6,1	15,0	18,6	16,8	17,6
Ovins							
Inventaire des animaux vivants	13 409,1	13 370,0	2 757,0	23 924,4	3 773,6	10 500,0	67 734,1
Animaux abattus (millier de tm)	6 300,0	6 195,0	1 200,0	5 840,0	2 240,0	3 600,0	25 375,0
Importations de viande (milliers de tm)	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
Exportation de viande (milliers de tm)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Échanges nets de viande	-0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-0,3
Production de viande	113,3	93,0	18,7	102,0	45,1	70,0	442,1
Utilisation intérieure de viande	113,6	93,0	18,7	102,0	45,1	70,0	442,4
Consommation de viande par habitant	7,4	18,5	2,9	38,2	8,5	2,6	7,2
Porcins							
Inventaire des animaux vivants	1 292,1	30,0	0,7	6,0	82,7	90,0	1 501,5
Animaux abattus (milliers de tm)	2 900,0	3,5	4,8	10,0	290,0	205,0	3 413,3
Importations de viande (milliers de tm)	10,0	0,3	2,2	0,2	0,0	7,0	19,7
Exportation de viande (millier de tm)	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,4
Échanges nets de viande	-10,0	-0,3	-2,2	-0,2	0,0	-7,0	-19,7
Production de viande	206,5	0,2	0,2	0,3	25,3	15,0	247,5
Utilisation intérieure de viande	216,3	0,5	2,4	0,3	25,3	22,0	266,9
Consommation de viande par habitant	14,1	0,1	0,4	0,1	4,8	0,8	4,3
Volaille							
Inventaire des animaux vivants	25,5	7,2	2,3	0,0	4,5	18,4	57,9
Animaux abattus (millier de tm)	32,0	10,0	3,0	0,1	3,5	12,0	60,6
Importations de viande (milliers de tm)	20,0	4,0	0,9	0,3	2,0	8,0	35,19
Exportation de viande (milliers de tm)	0,1	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,255
Échanges nets de viande	-20,0	-4,0	-0,9	-0,3	-2,0	-8,0	-35,19

Année 2005	KAZ	TUR	TAJ	MON	KYR	UZB	Total
Production de viande	43,0	12,0	2,6	0,0	4,9	16,0	78,507
Utilisation intérieure de viande	62,9	16,0	3,5	0,3	6,7	24,0	113,442
Consommation de viande par habitant	4,1	3,2	0,6	0,1	1,3	0,9	1,8

Source: FAOSTAT et bureau régional de la FAO en Asie.

KAZ = Kazakhstan; vient au premier rang pour les ovins abattus ainsi que pour la volaille et les porcins vivants et abattus

KYR = Kirghizistan

MON = Mongolie; vient au premier rang pour les ovins vivants

UZB = Ouzbékistan; vient au premier rang pour les bovins vivants et abattus

TAJ = Tadjikistan

TUR = Turkménistan.

ANNEXE 2

GRANDES LIGNES D'UNE POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE NATIONALE

A. Nécessité d'une nouvelle politique agricole et alimentaire

1. Plusieurs raisons justifient l'élaboration et l'adoption d'une nouvelle politique agricole et alimentaire de temps à autre. La mise en œuvre de nouveaux programmes de développement du secteur agricole en est un bon exemple. Il est fortement souhaitable que les pays en transition disposent d'une politique agricole et alimentaire nationale, parce que celle-ci aide un pays:

a) À résoudre les problèmes accumulés avant la transition, afin de stabiliser le secteur agroalimentaire et de créer des conditions propices à son développement durable;

b) À harmoniser la politique agricole nationale avec les politiques et normes internationales, en particulier la politique agricole commune de l'UE, et à préparer le secteur de l'agriculture et de la transformation des aliments à exercer ses activités conformément à la législation communautaire;

c) À accroître la quantité et la qualité des produits agricoles;

d) À libéraliser encore davantage le commerce agroalimentaire mondial et à poursuivre la mondialisation de l'économie;

e) À adopter des mesures efficaces pour accroître la compétitivité du secteur de l'agriculture et de la transformation des aliments sur le marché unique de l'UE ainsi que sur les marchés d'autres pays;

f) À déterminer une stratégie à moyen terme pour la politique économique publique;

g) À recevoir un soutien financier de la part d'organismes internationaux pour mettre en œuvre les programmes de développement du secteur agricole.

B. Principaux éléments de départ de la politique agricole et alimentaire

2. Problèmes inhérents à l'agriculture et à la production alimentaire, et identification des causes. Ce paragraphe doit décrire les problèmes actuels.

3. Problèmes engendrés par le fait que les objectifs de la politique agricole précédente n'ont pas été complètement atteints: le texte doit décrire les principales lacunes de la politique agricole précédente, qui ont nuit à la création d'un climat d'entreprise stable dans le secteur de l'agriculture.

4. Intérêt national dans le développement du secteur agroalimentaire: cette partie doit indiquer que les pouvoirs publics souhaitent maintenir une agriculture productive, pour assurer une culture efficace des terres de l'ensemble du territoire.

5. Facteurs externes susceptibles d'influer sur le développement du secteur: certains facteurs externes doivent être pris en considération, notamment:

- a) **Le développement du marché mondial des produits agricoles et alimentaires;**
- b) **Le développement des échanges commerciaux dans le cadre des accords commerciaux internationaux;**
- c) **Les modifications de l'Accord européen.**

6. Évolution anticipée des facteurs économiques internes et de leurs incidences sur le développement du secteur. Les facteurs internes doivent être pris en considération.

C. Objectifs de la politique agricole et alimentaire

7. Les objectifs fondamentaux de la politique agricole et alimentaire nationale sont décrits dans cette partie. Les points importants dont il faut tenir compte sont les suivants:

- a) Établir une gestion efficace, moderne et concurrentielle de l'agriculture et des produits alimentaires;
- b) Faire en sorte de produire dans le pays suffisamment d'aliments nutritifs, sains, de grande qualité et à prix abordable pour répondre à la demande intérieure, tout en profitant des débouchés offerts par les échanges commerciaux internationaux;
- c) Assurer une utilisation généralisée des ressources agricoles disponibles, particulièrement le sol, dans la mesure où cette utilisation est justifiée sur les plans de l'économie et de l'environnement, tout en tenant compte des terres agricoles, du patrimoine culturel ainsi que de l'utilisation économique du territoire à des fins récréatives ou non;
- d) Assurer un niveau de revenu suffisant aux entreprises du secteur de l'agriculture et de la transformation des aliments ainsi qu'un niveau approprié de revenus personnels pour ceux dont le gagne-pain est tributaire de l'activité agricole;
- e) Moderniser et restructurer le secteur de la transformation des aliments, en particulier pour assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires;
- f) Adapter les pratiques agricoles pour qu'elles soient conformes aux prescriptions environnementales en matière de protection des sols, de l'eau, de l'air et du milieu naturel, de biodiversité et de conservation du patrimoine génétique traditionnel;
- g) Soutenir le développement des régions, en particulier des régions rurales à vocation agricole et à faible densité de population, et ce dans le respect du principe du développement durable;
- h) Établir une gestion de l'agriculture et des produits alimentaires, en adaptant progressivement les institutions (législation alimentaire, vétérinaire et phytosanitaire), et créer les conditions techniques et opérationnelles propices à l'adoption des mécanismes de réglementation et de contrôle appropriés.

D. Orientations stratégiques fondamentales de la politique

8. En fonction des intérêts nationaux, les orientations stratégiques des cinq prochaines années dans le secteur agricole et alimentaire peuvent être définies comme suit:

- a) Stabiliser le secteur et établir un secteur agroalimentaire viable;
- b) Renforcer la compétitivité du secteur agroalimentaire sur le marché intérieur et à l'étranger;
- c) Restructurer le secteur de la transformation des aliments.

9. Il faudra plus précisément:

- a) Accroître la compétitivité;
- b) Modifier la politique de soutien;
- c) Faire en sorte que les prix des produits soient établis en fonction de la quantité et de la qualité:
 - i) Renforcer l'infrastructure de commercialisation du secteur agroalimentaire;
 - ii) Améliorer la balance du commerce extérieur pour les produits agricoles et alimentaires et pour les produits des zones tempérées;
- d) Faire en sorte que l'agriculture contribue à la préservation et au développement du milieu rural ainsi qu'au maintien des agglomérations rurales;
- e) Renforcer les recherches sectorielles nationales et accroître le niveau d'instruction des personnes travaillant dans le secteur de l'agriculture et de la transformation des aliments.

E. Piliers de la politique agricole et alimentaire, des programmes et des instruments connexes

10. Éducation et formation des agriculteurs:

- a) Instituts de recherche;
- b) Écoles d'agriculture;
- c) Centres de formation;
- d) Services de vulgarisation agricole.

11. Établissement d'organisations de marchés:

- a) Organisation de marchés pour la viande;
- b) Organisation de marchés pour le lait et les produits laitiers;

- c) Organisation de marchés pour les céréales, etc.;
 - d) Amélioration des conditions du commerce extérieur des produits agricoles grâce à la création de régimes de marchés pour les produits agricoles les plus importants comme le lait et la viande;
 - e) Amélioration des conditions régissant le commerce extérieur des produits agricoles.
12. Un soutien est accordé aux activités réalisées dans des conditions de production médiocres aux fins suivantes:
- a) Modernisation et restructuration du secteur des entreprises;
 - b) Modernisation et restructuration du secteur alimentaire.
13. Un soutien est accordé pour appliquer les droits de propriété.
14. Un soutien est accordé pour accélérer la restructuration des entreprises:
- a) Modernisation des machines et de l'équipement agricoles;
 - b) Modernisation et restructuration du secteur de la transformation des aliments, et enregistrement des titres fonciers.

**Services généraux destinés au secteur de l'agriculture et
de la transformation des aliments**

15. Dans le secteur de l'agriculture et de la transformation des aliments, le développement des ressources humaines est une condition nécessaire pour améliorer la compétitivité des entreprises. Pour ce faire, il faut recourir de façon ciblée à des recherches sectorielles nationales, à des consultations et à un réseau d'écoles de formation professionnelle. Parmi les instruments et mesures à utiliser figurent:
- a) Un système d'informations sur les marchés;
 - b) Un système intégré de gestion et de contrôle;
 - c) Des systèmes de classification des produits agricoles;
 - d) Des normes européennes (Codex Alimentarius, normes de l'ISO, etc.);
 - e) Institutions chargées des questions vétérinaires et phytosanitaires;
 - f) Identification et enregistrement des animaux d'élevage;
 - g) Élaboration et vérification des principes de bonnes pratiques agricoles et des programmes environnementaux de base (conformes à l'UE).

1. Mesures financières connexes

- a) Octroi de crédits;
- b) Taxes;
- c) Examen des risques liés à la production agricole et utilisation des ressources financières et opérationnelles.

2. Avantages et coûts anticipés pour la mise en œuvre de la politique agricole et alimentaire

16. La stratégie sur laquelle repose la politique agricole et alimentaire est fondée sur les débouchés réels de l'économie nationale.

17. Les paramètres proposés pour la production et l'utilisation des terres agricoles sont déterminés sur la base des éléments suivants:

- a) Facteurs liés aux produits (croissance présumée de l'intensité et utilisation des terres agricoles);
- b) Augmentation du pouvoir d'achat et préférences enregistrées concernant la consommation des aliments;
- c) Capacité d'exporter un certain volume de la production excédentaire et de combler le déficit de production;
- d) Respect des engagements pris dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce;
- e) Toutes les variantes du modèle proposé ont démontré:
 - i) La nécessité d'accorder un soutien, adapté à chaque produit, pour assurer l'approvisionnement en produits alimentaires de base à partir de la production nationale, tant sur le plan de la quantité que sur celui de la qualité;
 - ii) La nécessité d'accorder un soutien différencié pour des activités autres que la production et un soutien du revenu.

3. Avantages anticipés

18. Prévisions concernant les ventes, les coûts et les bénéfices pour la période visée: la production agricole brute (PAB) augmentera, en valeur nominale et en valeur absolue, en raison des facteurs suivants:

- a) Augmentation de la consommation des intrants suite à l'intensification de l'agriculture (consommation intermédiaire) et de leur qualité;
- b) Application des bonnes pratiques de fabrication;

c) Modifications technologiques et techniques apportées grâce aux ressources définies dans le concept de base.

19. Le renouvellement du capital fixe devrait engendrer les avantages suivants:

a) Augmentation de l'efficacité et de la fiabilité des technologies et hausse de la productivité de la main-d'œuvre;

b) Diminution des coûts opérationnels et des frais salariaux;

c) Définition de besoins plus réalistes concernant la modernisation de l'équipement technique;

d) Amélioration de la qualité des produits et des normes de sélection;

e) Développement et stabilisation de la production agricole et alimentaire.

4. Politique agricole et alimentaire et sources de financement

20. Les prévisions de dépenses sont établies sur la base de la politique agricole et alimentaire et de leur financement à partir du budget de l'État et d'autres ressources publiques.

F. Risques liés à la mise en œuvre de la politique agricole

21. La mise en œuvre du modèle proposé présente aussi certains risques.

22. Parmi ces risques, on retrouve:

a) Une baisse de la production nationale;

b) La disparition d'entités agricoles;

c) Une utilisation moins efficace de la main-d'œuvre et des capitaux;

d) Une diminution du nombre d'emplois dans l'agriculture, le secteur alimentaire et d'autres secteurs connexes.

23. La part de ses revenus que la population consacre aux denrées alimentaires et, par conséquent, le coût de la vie augmenteront.

24. La part de l'inflation attribuée aux prix à la consommation augmentera.

ANNEXE 3

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

AMZ

1. L'Association mondiale de zootechnie (AMZ) est un regroupement de sociétés et d'associations exerçant leurs activités dans le monde entier. Les responsables politiques et les représentants d'entreprises participent également à ses activités. L'AMZ vise à encourager une collaboration plus étroite entre les différentes organisations s'intéressant à la production animale et à rassembler des scientifiques, des spécialistes, des techniciens et des administrateurs dans le but d'examiner les problèmes de développement qui se posent sur les cinq continents. L'AAAS pour l'Asie est membre de l'AMZ (www.waap.it).

CCA

2. La Commission du Codex Alimentarius (CCA) a été créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Les buts principaux de ce programme sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations internationales aussi bien gouvernementales que non gouvernementales (www.codexalimentarius.net).

FAO

3. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture joue un rôle de chef de file dans les efforts internationaux de lutte contre la faim. Au service à la fois des pays développés et des pays en développement, c'est une tribune neutre au sein de laquelle tous les pays se réunissent sur un pied d'égalité pour négocier des accords et débattre de politiques. La FAO est également une source de savoir et d'information. Elle aide les pays en développement et les pays en transition à moderniser et à améliorer les pratiques agricoles, forestières et halieutiques, et à garantir une bonne nutrition pour tous (www.fao.org).

GS1

4. Le GS1 est une organisation mondiale de premier plan qui se consacre à l'élaboration et à la mise en œuvre de normes internationales (notamment les codes à barres) et de solutions pour accroître l'efficacité et la visibilité des chaînes d'approvisionnement et de demande à l'échelon international et dans l'ensemble des secteurs (www.gs1.org).

ICAR

5. Instruments de sélection et de gestion des animaux (bovins, ovins et caprins). Le Comité international pour le contrôle des performances en élevage (ICAR) vise à promouvoir le développement et l'amélioration des activités du contrôle des performances en élevage et d'évaluation du bétail (www.icar.org).

ISO

6. L'Organisation internationale de normalisation est le premier producteur mondial de normes internationales qui fixe les exigences pour ce qui se fait de mieux en matière de produits, de services, de matériaux et de systèmes, ainsi qu'en ce qui concerne les bonnes pratiques d'évaluation de la conformité, de gestion et d'organisation (www.iso.org).

OIE

7. Santé animale: l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) appuie techniquement les pays membres qui le souhaitent pour soutenir des opérations de contrôle et d'éradication des maladies animales, y compris celles transmissibles à l'homme. L'OIE propose notamment son expertise aux pays les plus pauvres pour les aider à contrôler les maladies animales qui provoquent des pertes dans leur cheptel, peuvent mettre en danger la santé publique et menacent les autres pays membres. Les pays membres de l'OIE ont décidé de mieux garantir la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en renforçant les synergies entre les activités de l'OIE et celles de la Commission du Codex Alimentarius. Les activités normatives de l'OIE dans ce domaine sont focalisées sur la prévention des dangers existant avant l'abattage des animaux ou la première transformation de leurs produits (www.oie.int).

OIV

8. L'Office international de la viande (OIV) réunit les organisations du monde entier dont les activités sont liées à la viande et au bétail en un seul organisme à but non lucratif. L'OIV joue un rôle de forum pour l'échange d'idées et d'expériences sur les sujets influençant le secteur de la viande et du bétail (www.meat-ims.org/fr).

OMC

9. L'Organisation mondiale du commerce (OMC) est la seule organisation internationale qui s'occupe des règles régissant le commerce entre les pays. Au cœur de l'Organisation se trouvent les Accords de l'OMC, négociés et signés par la majeure partie des puissances commerciales du monde et ratifiés par leurs parlements. Le but est d'aider les producteurs de marchandises et de services, les exportateurs et les importateurs à mener leurs activités (www.wto.org).

SCC

10. Le Supply-Chain Council (SCC) est une association commerciale mondiale à but non lucratif qui accueille tous les types d'organisations. Elle parraine et soutient les programmes didactiques, comme les conférences, les journées d'étude, les études d'étalonnage et le développement du système de modélisation de la chaîne logistique SCOR (Supply-Chain Operations Reference-model), destiné à améliorer l'efficacité et la productivité des utilisateurs. Le SCC cherche à améliorer la chaîne d'approvisionnement de ses membres (www.supply-chain.org).

UNION EUROPÉENNE

11. L'Union européenne (UE) est une famille de pays européens démocratiques décidés à œuvrer ensemble pour la paix et la prospérité. Ce n'est pas un État destiné à se substituer aux États existants, mais ce n'est pas non plus uniquement une organisation de coopération internationale. L'UE est, en fait, unique en son genre. Les États qui la composent ont mis en place des institutions communes auxquelles ils délèguent une partie de leur souveraineté afin que les décisions sur des questions spécifiques d'intérêt commun puissent être prises démocratiquement au niveau européen.

12. La Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne a pour rôle de veiller à la sécurité des denrées alimentaires dans l'UE. Les règles d'importation de la viande et des produits à base de viande visent donc à garantir que toutes les marchandises qui pénètrent dans l'UE satisfassent aux mêmes exigences que les produits des États membres (www.europa.eu).

WP.7 (GROUPE DE TRAVAIL DES NORMES DE QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES DE LA CEE)

13. La CEE travaille depuis plus de cinquante ans à l'élaboration de normes de qualité d'une vaste gamme de produits commerciaux agricoles comme les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les œufs et les produits à base d'œufs ainsi que les fleurs coupées. Ces normes sont utilisées par les pouvoirs publics, les producteurs, les importateurs et les exportateurs ainsi que par d'autres organisations internationales. Les normes de la CEE ont pour objectif d'instaurer un langage commercial commun, de combler l'écart entre les règlements sur la sécurité alimentaire et la commercialisation des aliments, et de définir la qualité commerciale des produits alimentaires (www.unece.org/trade/agr/strandard/meat/meat_e.htm).

ANNEXE 4

RÉGLEMENTATIONS DE L'UNION EUROPÉENNE

1. La législation en matière de production animale porte sur les domaines suivants:
 - a) Bien-être des animaux;
 - b) Santé animale (réseau de surveillance vétérinaire);
 - c) Environnement;
 - d) Questions zootechniques;
 - e) Sécurité des produits alimentaires;
 - f) Dispositions générales;
 - g) Étiquetage des produits et traçabilité des emballages;
 - h) Contamination et facteurs environnementaux;
 - i) Hygiène alimentaire;
 - j) Qualité des aliments;
 - k) Classement des carcasses de volaille, de bovins, d'ovins et de porcins;
 - l) Étiquetage de la viande bovine;
 - m) Normes de commercialisation, relevés de prix et statistiques de production.

2. Les premières règles sur la sécurité alimentaire remontent au tout début de l'Union européenne. Qui plus est, il existe une législation alimentaire générale depuis 2002. Non seulement celle loi énonce les principes régissant la sécurité des produits alimentaires, mais elle a permis:
 - a) L'introduction du concept de la «traçabilité»;
 - b) L'établissement de l'autorité européenne de sécurité des aliments (AESAs);
 - c) Le renforcement du système d'alerte rapide que la Commission européenne et les gouvernements de l'UE utilisent pour agir rapidement en cas d'alerte alimentaire.

3. 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.

4. Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

5. Les producteurs et les transformateurs doivent aussi respecter un grand nombre de règles spécifiques qui ont toutes pour but de garantir que les aliments soient aussi sains qu'il est techniquement possible, d'informer les consommateurs et de leur offrir le plus grand choix possible.

6. La législation sur la composition et la commercialisation des aliments pour animaux (qui inclut les aliments destinés aux animaux d'élevage, aux chevaux, aux animaux domestiques et aux poissons d'élevage) s'inspire en grande partie des mesures de l'Union européenne.

7. Cette législation porte sur les questions suivantes:

a) Les additifs (vitamines, colorants, aromatisants, liants, etc.) autorisés dans les aliments pour animaux;

b) Les limites maximales de divers contaminants (par exemple arsenic, plomb, dioxines et certains pesticides);

c) Certains ingrédients ne pouvant être utilisés dans les aliments pour animaux ainsi que les allégations nutritionnelles pouvant être faites concernent certains de ces aliments;

d) Le nom et la description de chacun des différents ingrédients des aliments pour animaux;

e) Les renseignements devant apparaître sur les étiquettes.

(Ces mesures sont mises en œuvre en Angleterre en vertu du règlement intitulé *Feeding Stuffs Regulations 2005*, une législation distincte mais semblable étant appliquée en Écosse, dans le pays de Galles et en Irlande du Nord.)

8. Les additifs entrant dans la composition des aliments pour animaux relèvent du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale de la CE. Pour de plus amples informations sur ces additifs, prière de se reporter à la page du site Web de la CE qui concerne le Comité.

9. Les mesures applicables aux aliments pour animaux aux fins du contrôle des maladies animales, y compris les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), demeurent la responsabilité du Ministère britannique de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales (Defra), mais l'organisme compétent continue de surveiller la situation étroitement.

10. Le Livre blanc sur la sécurité alimentaire de la Commission européenne, publié en janvier 2000, comportait un certain nombre de propositions visant à renforcer la législation sur les aliments pour animaux.

11. Ces propositions sont maintenant en vigueur et font partie de la législation nationale. Les principales mesures sont les suivantes:

a) Le Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux régissant la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, comportant des dispositions sur les aliments destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires qui interdisent la commercialisation d'aliments dangereux pour animaux et obligent les entreprises du secteur de l'alimentation animale à mettre en place des mesures de traçabilité;

b) Le Règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, qui codifie les mesures coercitives et d'inspection existantes, énonce les principes et compétences permettant d'effectuer ces contrôles et précise les mesures à prendre lorsqu'il faut vérifier si les entreprises ont respecté les règles et lorsque des infractions sont découvertes;

c) Le Règlement (CE) n° 183/2005 sur l'hygiène des aliments pour animaux, en vertu duquel la plupart des entreprises du secteur de l'alimentation animale produisant, commercialisant ou utilisant des aliments pour animaux, y compris les éleveurs et les exploitants de terres arables dont les récoltes sont destinées aux aliments pour animaux, doivent être enregistrées ou agréées. Ces entreprises devront remplir plusieurs conditions ayant trait aux installations, à l'entreposage, au personnel et à la tenue de registres. Ce règlement s'applique à tous les niveaux de la chaîne de l'alimentation animale, y compris aux fabricants vendant des sous-produits alimentaires, à tous les éleveurs et à certains exploitants de terres arables.

12. L'UE a publié un document contenant des lignes directrices pour l'importation d'animaux vivants et de leurs produits vers l'Union européenne.

13. Ce document fournit avant tout des orientations aux autorités nationales des pays tiers souhaitant exporter des mammifères et des oiseaux vivants et/ou leurs produits vers l'Union européenne. Les parties intéressées doivent dans tous les cas prendre contact avec la Commission européenne (les coordonnées précises figurent ci-après) pour vérifier si des modifications ont été apportées aux procédures décrites dans le document et pour obtenir des informations plus détaillées sur leurs secteurs de production particuliers. Les informations fournies dans le document peuvent également être utiles à d'autres parties prenantes intéressées. Ces dernières sont alors invitées à prendre contact avec leurs autorités nationales si elles souhaitent obtenir une aide, recevoir des renseignements complémentaires et/ou entamer des procédures d'agrément relatives à des importations auprès de la Commission européenne.

Des informations sur la sécurité des produits alimentaires de l'Union européenne et d'autres sujets connexes sont disponibles sur Internet:

14. Pour de plus amples renseignements sur la sécurité alimentaire, voir l'adresse <http://europa.eu/scadplus/leg/fr/s04000.htm>. Dans la liste apparaissant sur la page «Agriculture», cliquer sur «Sécurité alimentaire» puis, le cas échéant, sélectionner un autre choix, par exemple «Alimentation animale».

15. Pour de plus amples renseignements sur les marchés, sélectionner sur la même page Web «Marchés des produits agricoles» au lieu de «Sécurité alimentaire».

L'ensemble de la législation de l'Union européenne est aussi disponible sur Internet. Ainsi, les mesures réglementaires qui concernent l'agriculture figurent au chapitre 3, à l'adresse http://www.eur-lex.europa.eu/fr/repert/index_03.htm.

16. La législation communautaire sur le secteur vétérinaire et zootechnique (03.50.30) figure à l'adresse suivante: <http://www.eur-lex.europa.eu/fr/repert/035030.htm>. Pour ce qui est de la production de viande, les numéros suivants s'appliquent: viande porcine (03.60.52); viande bovine (03.60.57); viandes bovine et caprine (03.60.68); et volaille (03.60.69).

ANNEXE 5

**DONNÉES SUR LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION
DE LA VIANDE DANS LE MONDE**

Marché mondial de la viande (Source: Perspectives de l'alimentation de la FAO)				UE	AC
	2005	2006	2007	2005	2005
Production	269,1	275,7	284,3	40,6	
Viande bovine	64,5	65,7	67,5	7,8	1,1
Volaille	82,2	83,1	85,5	10,7	0,1
Viande porcine	104	108	112	21,1	0,3
Viande ovine	13,1	13,5	13,8	1	0,4
Commerce	20,9	20,7	22	3,4	
Viande bovine	6,6	6,6	7,2	0,2	< 0,1
Volaille	8,4	8,4	8,7	0,9	< 0,1
Viande porcine	4,8	4,8	5	2,2	< 0,1
Viande ovine	0,8	0,8	0,9	0	< 0,1
Indicateurs de l'offre et de la demande					
Monde (kg/an)	41,7	42,2	43		
Pays développés (kg/an)	83	83,8	85,1	86	
Pays en développement (kg/an)	30,9	31,5	32,3		33
Indice FAO des prix	121	115			

Production mondiale, importations et exportations en 2006
(Source: Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), World Markets and Trade report, livestock and poultry, avril 2007)

Production	%	Total	Bœuf et veau	Porc	Poulet à griller	Dinde*
Australie	1,0	2 183	2 183			
Brésil	9,8	21 451	9 020	2 830	9 355	246
Canada	2,0	4 412	1 425	1 870	970	147
Chine	32,1	70 103	7 492	52 261	10 350	
UE à 25	17,9	39 040	7 930	21 400	7 625	2 085
Russie	2,0	4 432	1 430	1 805	1 180	17

Production	%	Total	Bœuf et veau	Porc	Poulet à griller	Dinde*
États-Unis	18,4	40 079	11 981	9 559	16 043	2 496
Autres pays	16,7	36 530	12 377	9 291	14 839	23
<i>Source: USDA</i>	100,0	218 230	53 838	99 016	60 362	5 014

Importations de viande	%	Total	Bœuf et veau	Porc	Poulet à griller	Dinde*
Australie	0,6	90		90		
Brésil	0,0	0				
Canada	2,1	313	159	145		9
Chine	3,0	444	10	91	343	
UE à 25	7,7	1 150	560		525	65
Russie	20,6	3 094	955	852	1 189	98
États-Unis	12,5	1 871	1 399	449	21	2
Autres pays	53,6	8 051	2 132	2 728	2 981	210
<i>Source: USDA</i>	100,0	15 013	5 215	4 355	5 059	384

* Année 2005.

ANNEXE 6

**SOCIÉTÉS EXERÇANT DES ACTIVITÉS DANS LE SECTEUR DE LA VIANDE
DES ÉTATS MEMBRES DE L'UNION EUROPÉENNE**

Bovins et ovins

- a) Atria (Finlande);
- b) Campofrio Alimentacion S.A. (Avenida de Europa 24, 28108 Alcobendas (Madrid), Espagne);
- c) Cooperl-Hunaudaye (France);
- d) Coren (Espagne);
- e) Cremonini (Via Modena, 53, MO 41014 Castelvetro, Italie);
- f) Danish Crown (Danemark);
- g) Dawn Meats Ltd (aussi viande d'agneau);
- h) Inalca S.p.A. (Via Spilamberto 30/C, 41014 Castelvetro di Modena, Italie);
- i) Gilde (Norvège);
- j) Grannagh Waterford (Irlande);
- k) HK Ruokatalo (Finlande);
- l) Irish Food Processors (14 Castle St. Ardee, Louth, Irlande);
- m) Kepak Group (Co. Meath Clonee, Irlande);
- n) Slaney Meats International (Ryland Bunclody Co., Wexford, Irlande);
- o) Swedish Meats (Slakthusplan 4, S-121 86 Johanneshov, Suède);
- p) Smithfield Europe Products (29403 Lampaul Guimiliau, France);
- q) Socopa (BP 20, 72401, La Ferté-Bernard cedex, France);
- r) Sovion (Vion Food Group) (NCB-Weg 10, 5681 RH Best, Pays-Bas);
- s) Swedish Meats;
- t) Unicarni Soc. Coop. (A R1, Via Due Canali, 13, 42100 Reggio Emilia, Italie);
- u) Unicopa (France);
- v) Westfleisch (Allemagne).

Porcins

- a) Glanbia Meats (Edenderry Co., Offaly Irlande);
- b) Inalca S.p.A. (Via Spilamberto 30/C, 41014 Castelvetro di Modena, Italie) (aussi viande porcine);
- c) Socopa (BP 20, 72401 La Ferté-Bernard cedex, France) ;
- d) Sovion (Vion Food Group) (aussi viande porcine) (NCB-Weg 10, 5681 RH Best, Pays-Bas);
- e) Unipork Soc. Coop. (A RI, Via Due Canali 13, 42100 Reggio Emilia, Italie).

Volaille

- a) A.I.A. S.P.A. (Via san Antonio 60, 37036 San Martino Buon Albergo, Italie);
- b) AMADORI (Via Del Rio 400, 47023 Cesena, Italie);
- c) Barou SA (ZA le Flacher, 07340 Feilines, France);
- d) G.P.S. (Oosteinderweg 104, Postbus 41, 8070 AA Nunspeet, Pays-Bas);
- e) KLAASEN & Co N.V. (Peelsestraat 50, B-2380 Ravels, Belgique);
- f) Plukon Poultry B.V. (Friki) (Industrieweg 36, Postbus 10, 8090 AA Wezep);
- g) Tyson International, Europe (5 Devonhurst Place, Heathfield Terrace, W4 4JD Londres, Royaume-Uni);
- h) Wiesenhof Geflügel GmbH & Co KG (Paul-Wesjohann-Strasse 45, 49429 Visbek, Allemagne).
