

1. Historique des normes

Au début du 20^e siècle, certains pays adoptent des lois sur le commerce et la vente des aliments, mais ces initiatives vont vite poser problème au niveau des échanges commerciaux internationaux. On assiste alors à l'apparition d'associations commerciales qui font pression sur leurs gouvernements afin d'harmoniser la normalisation et la législation comme la Fédération internationale de laiterie (FIL) (relative au lait et aux produits laitiers, créée en 1903).

Dans les années 1940, les consommateurs deviennent de plus en plus conscients de l'importance de la qualité et la sécurité des aliments. Dans le même temps, les outils technologiques et scientifiques se développent. Suite à ces multiples prises de conscience sur l'alimentation, deux organisations mondiales seront créées. En 1945, la FAO (Food and Agriculture Organization ou Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) couvre les domaines de la nutrition et des normes alimentaires internationales. L'OMS (Organisation mondiale de la santé) a quant à elle été créée en 1948 et a pour but de s'assurer de la santé humaine, et en particulier, de l'établissement de normes alimentaires.

La création de ces deux organisations va initier l'harmonisation de la législation dans le domaine alimentaire et permettre la naissance de normes dont la portée sera mondiale.

En 1955, a lieu le premier conseil mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires qui soulève les premières interrogations sur l'utilisation massive de produits chimiques dans l'agriculture. En 1961, la Conférence de la FAO décide de constituer la Commission du *Codex Alimentarius*. Elle demande à l'OMS d'adhérer à un programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Le *Codex Alimentarius* s'est finalement imposé comme une référence mondiale en matière de normes alimentaires. C'est ainsi qu'en 1994 les pays européens se sont vus dans l'obligation d'accepter les

normes du *Codex Alimentarius* comme faisant force de loi dans la réglementation de leurs pays.

Avec le recul de l'histoire, on peut dire que ces normes ont eu pour fonction d'accompagner, comme dans d'autres secteurs, le processus d'industrialisation et de concentration du secteur agroalimentaire.

2. La Certification des produits

-Exigences spécifiées : normes de produits ou règlements particuliers nationaux (basées sur les normes internationales et régionales) qui définissent les exigences techniques du produit.

-Vérification sur la base d'essais et délivrance d'une marque.

La marque de conformité aux Normes algériennes délivrée par l'IANOR est matérialisée par un certificat et un monogramme qui comprend deux lettres arabes (TEDJ) arrangées sous forme de couronne et délimitées par un cercle 30 produits sont certifiés TEDJ (tubes PEHD, ciments, sacs tissés, autocuiseurs...).

La sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires sont des préoccupations importantes pour les consommateurs aujourd'hui. Les normes, labels et standards sur les denrées alimentaires répondent à ces préoccupations.

Outre la réglementation sanitaire, dont le respect est obligatoire, des normes facultatives ou volontaires ont été établies par les gouvernements, des ONG ou des entreprises privées, pour distinguer le degré de qualité des produits.

On distingue la qualité sanitaire (sécurité sanitaire et salubrité), la qualité nutritionnelle (apports convenables en quantité et qualité pour rester en bonne santé), la qualité de service (facilité d'emploi, d'emballage et de conservation) et la qualité sociale (ostentation, convictions environnementales, sociales ou religieuses). Les deux premières concernant la santé sont historiquement garanties par l'État, car non

perceptibles par le consommateur.

De nombreux groupes de distribution ont donc élaboré, pour leurs marques propres, des standards de bonne pratique de production, qu'ils imposent à tous leurs fournisseurs. La promotion de ces bonnes pratiques permet aux distributeurs de différencier leur offre sur un critère de compétitivité autre que le prix. Pour un fournisseur, la mise en œuvre d'un des trois standards privés GLOBALGAP, BRC et IF est devenue incontournable pour être référencé auprès des grands distributeurs en Europe et aux États-Unis : les grands groupes en exigent au moins un.

3. Qualité nutritionnelle

La qualité nutritionnelle des produits alimentaires, liée au contenu (ingrédients, bilan calorique) et aux propriétés de santé (réduction de risques de maladie, développement et santé infantile), fait l'objet de plusieurs réglementations et de quelques standards privés.

Les allégations de santé (« peut réduire le risque de maladies cardio-vasculaires », etc.) sont autorisées au cas par cas en Europe et aux États-Unis sous le contrôle d'instances scientifiques. Certains distributeurs viennent de lancer une démarche de certification privée pour les aliments de type « non-OGM ».

Lorsque le consommateur achète une denrée alimentaire, un produit industriel ou un service, il lui est souvent difficile de choisir parmi un grand nombre de produits qui semblent tous présenter les mêmes caractéristiques, les mêmes performances.

Certains produits se différencient des autres, car ils portent sur leur emballage, à côté des informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, date limite de consommation, etc.), des informations facultatives à vocation commerciale qui attirent son attention.

4. Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

4.1. La certification "halal"

Rendue obligatoire pour les denrées alimentaires en Algérie depuis 2017 Arrêté interministériel du 9 Ramadhan 1437 correspondant au 14 juin 2016 fixant les conditions et les modalités d'apposition de la mention "halal" pour les denrées alimentaires concernées, les produits concernés par ce label sont les produits alimentaires, produits carnés, produits cosmétiques, produits de soins personnels, les produits pharmaceutiques, des ingrédients alimentaires et les matériaux en contact avec des denrées alimentaires.

Un comité national de suivi de la certification et du marquage "halal" des denrées alimentaires concernées est créé auprès du ministère chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes.

Tous les aliments sont considérés comme halal, sauf les suivants (qui sont haram) :

- Cochon/porc et ses produits dérivés
- Animaux mal abattus ou morts avant l'abattage
- Les boissons alcoolisées et de substances intoxicantes
- Les animaux carnivores, oiseaux de proie et certains autres animaux
- Les aliments contaminés par l'un des produits ci-dessus

4.2. L'Appellation d'Origine protégée (AOP)

Créée en 1992, L'AOP garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir-faire des hommes.

Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination du produit doit préalablement être reconnue en Appellation d'Origine contrôlée (AOC) puis enregistrée par la Commission européenne au registre des AOP selon une procédure prédéfinie dans le règlement communautaire précité. Si le produit se voit refuser le bénéfice de l'AOP, il perd celui de l'AOC qui lui a été reconnu.

Pour la France, elle concerne des vins, des produits laitiers (45 fromages, 3 beurres, 2 crèmes) et beaucoup d'autres produits comme les « olives de Nyons », les « noix de Grenoble », etc. Il existe aussi des AOP européennes (AOP « Gorgonzola » (Italie), AOP « Feta » (Grèce), etc.) et des AOP de pays tiers (AOC suisse « gruyère », AOP vietnamienne « Phú Quốc » (sauce de poisson).

Le consommateur est informé de l'existence d'un produit AOP par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention « Appellation d'Origine protégée » soit du logo européen correspondant.

4.3. L'Appellation d'Origine contrôlée (AOC)

L'appellation d'Origine contrôlée (AOC) est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :

- Une zone géographique : caractéristique géologique, agronomique, climatique et historique, etc.
- Des disciplines humaines : conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature ;

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

4.4. L'Indication Géographique Protégée (IGP)

La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP, mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP (Ex. « jambon de Bayonne », « foie gras du sud - ouest », « pruneau d'Agen », etc.).

La procédure d'enregistrement est la même que celle des AOP. Depuis le 1er août 2009,

les vins de pays font l'objet d'un enregistrement en tant qu'IGP. Parmi les nombreuses IGP enregistrées au niveau communautaire « (Bayerische Bier » (Allemagne), « Scotch Lamb » (Royaume-Uni). Le dispositif communautaire est ouvert aux pays tiers ; ex. « Café de Colombia » IGP (Colombie) (thé) « Darjeeling » IGP (Inde). Le consommateur est informé de l'existence d'une IGP par la présence obligatoire sur l'étiquetage de mentions particulières.

4.5. Le Label rouge

Le label rouge atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Ces produits doivent se distinguer des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.

Un organisme certificateur est chargé de faire respecter le cahier des charges. À toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre à des critères minimaux et à des exigences minimales de contrôle qui peuvent être précisées dans des notices techniques, réactualisées périodiquement. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit candidat au Label.

Il existe plus de 400 labels rouges homologués par les pouvoirs publics. Ils concernent des volailles, des viandes, des charcuteries, des produits laitiers, des produits de la mer, des fruits et légumes, des boissons, du miel et même du sel ainsi que quelques produits non alimentaires et non transformés (gazon, fleurs).

5. L'Agriculture biologique

L'agriculture biologique vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité. Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM et aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc.).

Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « bio » dans leur dénomination de vente (exemples : purée biologique, compote bio). En dessous de 95 %, les termes « biologique » ou « bio » ne peut apparaître qu'au niveau de la liste des ingrédients le logo européen qui est obligatoire et auquel les consommateurs doivent se fier, le logo AB étant facultatif ne se suffisant pas à lui seul.

6. La certification de conformité

La certification de conformité de produits (CCP) est devenue un mode de valorisation de la qualité, dénommé « certification de conformité ». Ce mode de valorisation est distinct des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mis en œuvre les exigences et recommandations

choisies et les principaux points à contrôler. Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation. La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle doit toujours se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex. : porc nourri à 70 % de céréales).

Il existe environ 280 cahiers des charges de certification homologués qui concernent des viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons et aquacultures, miels, boissons, produits de charcuterie, semences et plants, etc.

Le logo CQ-Produit certifié peut être apposé de manière volontaire sur le produit. En ce cas les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur figurent sur l'étiquetage.