



## Cassis de Dijon : les denrées alimentaires importées ne doivent présenter aucun danger pour la santé

Selon le principe « Cassis de Dijon », les produits qui sont fabriqués selon les prescriptions techniques d'un des Etats membres de l'Union européenne (UE) ou de l'Espace économique européen (EEE) et légalement commercialisés dans ce même pays, peuvent être vendus en Suisse. Si un produit remplit ces conditions et qu'il n'est pas répertorié en tant qu'exception à l'art. 16a al. 2 de la loi fédérale sur les entraves techniques au commerce (LETC), il peut être mis sur le marché suisse et ce, même s'il ne satisfait pas à certains critères suisses.

### Une exception : les denrées alimentaires

Les **denrées alimentaires** font figure d'**exception** concernant l'application du principe « Cassis de Dijon ». Celles qui ne satisfont pas entièrement aux prescriptions suisses ne peuvent être mises sur le marché suisse que si l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) délivre une autorisation sous la forme d'une décision de portée générale. Celle-ci est accordée pour autant que la denrée concernée ne présente aucun danger pour la santé des personnes et qu'elle satisfasse aux exigences de l'information sur le produit.

### Résidus dans les denrées alimentaires

Des résidus de substances étrangères et des composants ne doivent être présents dans les denrées alimentaires qu'en quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de danger pour la santé. Les autorités sanitaires fixent les concentrations maximales autorisées.

Les législations européenne et suisse ne prévoient aucune obligation de déclarer la présence de tels résidus dans les denrées alimentaires. Leur concentration ne doit toutefois pas dépasser les valeurs fixées par les autorités sanitaires. La teneur en résidus contenus dans les aliments est donc si faible qu'ils sont inoffensifs pour la santé.

Les concentrations maximales admises de résidus dans les denrées alimentaires ne sont en partie pas les mêmes dans l'UE et en Suisse :

L'UE fixe des limites maximales de résidus (Maximum Residue Limit, MRL). La Suisse utilise les notions de valeurs limites ou de valeurs de tolérance, qui se différencient ainsi :

- La **valeur limite** correspondent à la limite jusqu'à laquelle une denrée alimentaire peut être consommée sans risque. Si cette valeur est dépassée, cela peut avoir des conséquences problématiques sur la santé.
- La **valeur de tolérance** est une valeur au-delà de laquelle la denrée alimentaire est considérée comme souillée ou amoindrie tout en demeurant sans risque pour la santé. Elle est généralement très inférieure à la valeur limite.

Dans l'UE, aucune distinction n'est faite entre valeur de tolérance et valeur limite. C'est la limite maximale qui s'applique systématiquement. Cette notion ne permet donc pas de déterminer clairement, lorsqu'une valeur est dépassée, si cela peut comporter un risque pour la santé ou non. Il appartient aux autorités d'exécution de trancher et de prendre des mesures en conséquence.

## Exemple : les résidus de pesticides

Les valeurs de tolérance pour les résidus de pesticides actuellement en vigueur en Suisse sont nettement plus basses que ne le requiert la protection de la santé. Les concentrations maximales autorisées pour les produits phytosanitaires sont fixées au niveau le plus bas que le permettent les bonnes pratiques agricoles. Seules sont acceptées les teneurs en résidus qui sont inévitables en cas d'utilisation correcte du produit phytosanitaire. Les agriculteurs parviennent à travailler en utilisant ces produits correctement, sans atteindre les valeurs maximales définies pour protéger la santé du consommateur. C'est pourquoi la valeur de tolérance est si basse.

La **valeur de tolérance** est fixée par les autorités suisses de la manière suivante :

Une entreprise souhaite distribuer un pesticide contenant, p. ex., du tébuconazole pour l'utiliser sur des céréales. A cet effet, elle dépose une demande auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Le dossier comporte notamment des données concernant l'utilisation prévue de la substance active dans la pratique agricole et, par conséquent, également des résultats d'analyses concernant les résidus de tébuconazole présents dans des céréales provenant de cultures expérimentales.

L'OFAG transmet ces données aux services concernés, en l'occurrence l'Agroscope et l'OSAV, pour qu'ils les étudient. L'Agroscope évalue l'utilisation proposée du pesticide pour la pratique agricole et conclut, dans le cas présent, que la présence des résidus de tébuconazole dans les céréales est de 0,05 mg/kg. Il demande alors à l'OSAV de fixer la concentration maximale de tébuconazole dans les céréales à 0,05 mg/kg.

L'OSAV évalue ensuite les risques pour la santé des consommateurs en prenant en compte la quantité de céréales consommées ainsi que la toxicité du tébuconazole. Si la valeur de 0,05 mg/kg s'avère nettement inférieure à la concentration présentant un risque pour la santé, elle est alors enregistrée en tant que **valeur de tolérance** dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC). La valeur de tolérance pour le tébuconazole est donc fixée au niveau le plus bas que le permettent les bonnes pratiques agricoles. Cette valeur de 0,05 mg/kg est donc beaucoup plus basse que ce qui est nécessaire pour protéger la santé de la population.

Pour de nouveaux produits ou en cas de modification des conditions d'utilisation, l'entreprise doit déposer une nouvelle demande et le processus est relancé afin de fixer la valeur de tolérance correspondante. La procédure est analogue pour les produits importés, à la différence près que la demande pour la fixation de la concentration maximale, accompagnée des données concernant les conditions d'utilisation valables à l'étranger, doit être directement déposée auprès de l'OSAV.

Rien que pour le riz uniquement, l'OSEC fixe des valeurs de tolérance et des valeurs limites pour 456 résidus de pesticides. 25 d'entre eux n'ont pas fait l'objet d'une harmonisation entre l'UE et la Suisse et diffèrent donc, leurs valeurs étant, pour une moitié, plus élevées en Suisse, et pour l'autre moitié, plus basses.

Cette procédure permet de garantir qu'aucun produit dangereux pour la santé n'est mis sur le marché. Il en va de même pour les produits qui sont importés en Suisse en application du principe « Cassis de Dijon ». Même s'ils présentent éventuellement un résidu de pesticide en quantité plus élevée que la valeur de tolérance fixée dans notre pays, la procédure d'autorisation de l'OSAV garantit que les denrées alimentaires disponibles sur le marché suisse ne sont pas dangereuses pour la santé. En effet, l'OSAV évalue les risques pour la santé de la manière mentionnée ci-dessus également dans le cas d'une demande d'autorisation selon le principe du Cassis de Dijon.