

Qu'est ce que le "paquet hygiène" ?

- La nouvelle législation européenne sur la sécurité alimentaire.
- Un ensemble de règlements qui remplacent les multiples directives sectorielles existantes...
- ... et qui ajoutent quelques exigences supplémentaires.

Pourquoi un "paquet hygiène" ?

- Grandes crises alimentaires des années 1990 (ESB, dioxines, fièvre aphteuse...)
- Fin 1999 : commission "Prodi"
- 12 janvier 2000 : Livre Blanc de la commission européenne sur la sécurité sanitaire des aliments.
- Besoin de réformer entièrement la législation alimentaire.

En amont le Livre Blanc

4 piliers

- Améliorer l'expertise scientifique communautaire :
 - ✓ création AESA* + harmonisation de l'expertise des agences nationales.
- Plus de cohérence : réformer la législation communautaire.
- Améliorer les procédures de contrôle (cadre unique européen).
- Plus de transparence : mieux informer les consommateurs.

* *Agence Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments.*

En amont le Livre Blanc : 3 lignes directrices

- ➊ Responsabiliser l'ensemble des opérateurs, de la production primaire au consommateur.
- ➋ Rendre plus cohérente la réglementation communautaire et combler les lacunes.
- ➌ Simplifier les textes existants pour rendre la réglementation plus lisible.

La réforme de la législation alimentaire : contexte et enjeux

Objectifs :

- Approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'au consommateur
« de la fourche à la fourchette »
- Responsabilisation des exploitants du secteur alimentaire
- Séparation des instances d'évaluation et de gestion des risques
Mise en place de l'autorité européenne de sécurité des aliments
- Simplification des textes
De 18 directives à 5 règlements transversaux