

L'EXPORTATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES VERS LES ETATS-UNIS¹

Maître Lynne R. OSTFELD²
Le 25 octobre 2007

Les Entretiens de Summit
La Coupole
Paris, France

I. INTRODUCTION³

Tout produit alimentaire importé aux Etats-Unis doit être conforme aux réglementations applicables aux produits nationaux. Ce produit doit être pur, sain, élaboré dans de parfaites conditions sanitaires et apte à la consommation. L'ensemble des normes américaines s'impose à lui, y compris celles prescrivant un étiquetage informatif et honnête établi en anglais.

Avant toute exportation d'un produit vers les Etats-Unis il convient de se poser trois types de questions :

- le produit est-il autorisé à l'importation aux Etats-Unis?
- le produit provient-il d'un établissement respectant les exigences sanitaires conformes ou équivalentes à la réglementation américaine?
- le produit répond-il à toutes les conditions de conformité ou d'équivalence à la réglementation américaine ? (additifs, résidus de pesticides, étiquetage, etc...)

II. LES SOURCES DU DROIT

Le *Federal Food, Drug, and Cosmetic Act* (FFDCA), le *Federal Meat Inspection Act* (FMIA), le *Poultry Products Inspection Act* (PPIA), le *Egg Products Inspection Act* (EPIA), le *Food Quality Protection Act* (FQPA), le *Food Allergen Labeling Act*

¹ Cet exposé qui propose une approche très générale du sujet ne poursuit qu'un but informationnel. Il n'est pas destiné à fournir une assistance juridique pour l'exportation de produits alimentaires vers les Etats-Unis. Toute personne ayant des questions spécifiques sur ce sujet en rapport avec ses besoins propres est invitée à consulter un avocat. Cet exposé repose largement sur les informations consultables en libre accès sur le site internet des différentes agences américaines faisant l'objet des développements qui suivent. L'Annexe IV propose une liste de ces sites Internet.

² Professeur adjoint en droit agro-alimentaire à la Faculté de droit John Marshall de Chicago et avocat conseil auprès du Consulat de France à Chicago. Maître Lynne R. Ostfeld possède son propre cabinet ; elle propose une assistance juridique aux particuliers et aux petites et moyennes entreprises. Le cabinet se trouve au 300 N. State St., #5405, Chicago, Illinois 60654 USA (ostfeld@ostfeldlaw.com).

³ Je tiens à remercier tout particulièrement mon assistante Alzira Alaniz, étudiante à la Faculté de Droit Jean Monnet (Paris XI), qui m'a aidée dans mes recherches et pour la traduction de cet exposé.

(FALCPA) et enfin *le Public Health Service Act* (PHSA) constituent les principales lois américaines règlementant l'importation de produits alimentaires aux Etats-Unis.

Le **Federal Meat Inspection Act (FMIA)** est l'un des trois textes traitant des questions de sécurité sanitaire alimentaire administrés par le *Food Safety and Inspection Service* (FSIS). Adoptée en 1906, cette loi chercha à mettre fin aux pratiques déplorables de l'époque en matière d'emballage des viandes. De telles pratiques furent exposées en images par Upton SINCLAIR dans son livre *The Jungle*. L'ouvrage décrit un ensemble de pratiques comportant des dangers pour la santé humaine ainsi que certains types de maladies touchant les animaux, susceptibles de se transmettre à l'homme.

La loi de 1906 représente l'un des tous premiers exemples de prise en compte d'un objectif de précaution dans la législation alimentaire. Parce que ses dispositions envisagèrent les questions de sécurité alimentaire connues de l'époque en termes très larges, ladite loi ne fût pas substantiellement révisée jusqu'en 1967. Cette année là, le Congrès vota une loi similaire applicable à l'inspection sanitaire des volailles, le **Poultry Products Inspection Act (PPIA)**. Cela fait presque un siècle que le droit américain prohibe l'utilisation de viandes provenant d'animaux malades dans l'alimentation.

Le FSIS est chargé par le FMIA d'administrer un programme d'inspection visant à garantir que les viandes et produits à base de viande candidats à l'importation ou à l'exportation sont sains. Cette inspection permet également de vérifier que lesdits produits sont correctement marqués, labellisés et emballés. Destiné à empêcher qu'une cargaison de viande contaminée n'entre sur le marché américain, ce programme d'inspection est obligatoire pour le bétail, les veaux, porcs, chèvres, moutons, agneaux et chevaux. Des dispositions similaires sont applicables aux volailles (poulets, dindes, canards, oies, pintades) dans le cadre du PPIA et aux produits à base d'œufs en vertu du **Egg Products Inspection Act** (EPIA).

Le FMIA repose, à l'origine, sur un certain concept juridique de précaution. Selon ce dernier, parce que les maladies animales peuvent toucher l'homme, il convient d'éviter d'utiliser la viande d'animaux malades dans l'alimentation humaine. Le FMIA et le PPIA sont cependant des textes suffisamment flexibles pour répondre aux problèmes de sécurité alimentaire qui se posent à l'heure actuelle.

Les versions révisées du FMIA et du PPIA consacrent toujours une place importante au concept de précaution. Ces textes continuent d'envisager très largement la matière ce qui a permis au FSIS d'appréhender de nouveaux types de menaces pour la sécurité alimentaire sans qu'aucune révision du texte ne soit nécessaire. A la fin des années 60 et au début de la décennie 70 par exemple, la principale menace sanitaire pesant sur la viande et la volaille était due aux contaminants chimiques. Tout en se conformant aux dispositions inchangées des deux lois, le FSIS pu facilement revoir ses politiques et ses pratiques pour s'attaquer à ce risque potentiel pour la santé humaine.

Ces programmes d'inspection sont réalisés conformément au système du **Hazard Analysis and Critical Control Points** (HACCP), système de sécurité sanitaire des

aliments animé d'une logique de précaution. Il est mis en oeuvre par les producteurs sous la surveillance des autorités fédérales et des autorités des états.

Les agences chargées de la sécurité alimentaire posent un certain nombre de conditions et formulent des directives générales qui s'imposent aux personnes concernées et leur permet de développer un programme HACCP efficace. Le système HACCP constitue un outil d'évaluation des risques en ce qu'il aide les utilisateurs à identifier des dangers ayant des chances raisonnables de se produire tout en leur donnant les moyens de développer une stratégie complète et efficace pour prévenir et contrôler ces dangers.

Le **Public Health Service Act** (PHSA) pose un cadre juridique de protection de la santé publique pour toute une gamme d'activités. Ce cadre sous-tend notamment trois programmes de contrôle sanitaire concernant le lait, les crustacés et le transport interétatique.

Le **Food Allergen Labeling Act** (FALCPA) impose aux fabricants qu'ils déclarent le nom commun des substances allergènes alimentaires. Le lait, les œufs, le poisson, les fruits de mer, les oléagineux et cacahuètes, le blé et les graines de soja sont les principaux allergènes qui doivent être labélisés. Le jeu du FALCPA n'est pas subordonné à la présence d'une quantité minimale d'allergène dans le produit ; ceci risque de changer avec le temps. Les colorants, arômes (artificiels) et additifs sont soumis à ces nouvelles exigences de labélisation s'ils contiennent l'un des principaux allergènes. Cette réglementation n'est pour l'instant pas encore applicable aux produits carnés ni aux produits à base d'œufs et de volaille. L'USDA recherche toutefois l'harmonisation de ses exigences avec celles posées par le FALCPA ⁴.

III. LES AGENCES FEDERALES INTERVENANT DANS L'IMPORTATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE AMERICAIN

Aux Etats-Unis, il y a plusieurs agences fédérales chargées de garantir la sécurité des produits alimentaires importés sur le territoire :

- le *Department of Health and Human Services* (DHHS)
- la *Food and Drug Administration* (FDA)
- l'*U.S. Department of Agriculture* (USDA)
- le *Food Safety and Inspection Service* (FSIS)
- l'*Animal and Plant Health Inspection Service* (APHIS)
- l'*Environmental Protection Agency* (EPA)

⁴ Fortin, Neal D., *The Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act : The Requirements Enacted, Challenges Presented, and Strategies Fathomed*, Journal of Medicine and Law 126 (Spring 2006) ; http://www.msu.edu/~fortinne/Food%20Allergen%20Labeling_Fortin.pdf

Nombreux sont les offices et agences dont l'activité poursuit, entre autres, un objectif de sécurité alimentaire. Parmi eux, on peut citer les *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) et le *National Institutes of Health* (NIH) qui sont rattachés au Ministère de la Santé (DHH) ; l'*Agricultural Research Service* (ARS), le *Cooperative State Research, Education and Extension Service* (CSREES), l'*Agricultural Marketing Service* (AMS), l'*Economic Research Service* (ERS), le *Grain Inspection, Packers and Stockyard Administration* (GIPSA) qui sont tous des offices dépendant du Ministère de l'Agriculture (USDA) ; enfin, le *U.S. Codex office* et le *National Marine Fisheries Service* (NMFS) du Ministère du Commerce.

A. L'U.S. Department of Agriculture (USDA)/Ministère de l'Agriculture

Parmi d'autres responsabilités, l'USDA assure le contrôle des importations de viandes, de volailles et de produits à base d'œufs par l'intermédiaire de deux agences : le *Food Safety and Inspection Service* (FSIS) et l'*Animal and Plant Health Inspection Services* (APHIS).

1. Le Food Safety and Inspection Service

La mission du FSIS est de veiller à ce que la viande, la volaille et les produits à base d'œufs importés aux Etats-Unis soient sains, non contaminés ou dénaturés et correctement labellisés et emballés. Le FSIS contrôle également le stockage, la distribution et l'acheminement des produits vers les points de vente. Il lui appartient à cet égard de prendre toutes les mesures de conformité nécessaires pour protéger le public : la détention de produits sanitaires douteux ; la surveillance des retraits volontaires de produits du marché ; il lui appartient de réaliser les saisies de produits ordonnées par les juges, les retraits administratifs d'inspection ou encore les renvois pour poursuites pénales.

Le FSIS contrôle tous les produits à base d'œufs en dehors de ceux qui en sont exemptés par l'**Egg Products Inspection Act** (EPIA). Selon ce texte, les produits à base d'œufs ne peuvent être importés aux Etats-Unis qu'en provenance de pays possédant un système d'inspection sanitaire équivalent au système américain. En revanche, tout Etat peut librement exporter des œufs proprement dits aux Etats-Unis, sous réserve d'éventuelles restrictions édictées par l'APHIS.

Les pays qui exportent de la viande, de la volaille et des produits aux œufs aux Etats-Unis doivent disposer d'un service d'inspection équivalent à celui existant aux USA. Les systèmes d'inspection étrangers font l'objet d'une analyse approfondie avant de pouvoir être considérés comme éligibles à l'exportation vers les Etats-Unis. Pour assurer cette équivalence, le FSIS travaille en étroite collaboration avec le service d'inspection du gouvernement du pays exportateur. S'il n'est pas nécessaire que les systèmes d'inspection des viandes, volailles et produits à base d'œufs des pays tiers soient identiques au système du FSIS, ces pays doivent néanmoins déployer des mesures sanitaires permettant d'atteindre un niveau de protection équivalent. Le FSIS procède à deux types de détermination d'équivalence : (1) la détermination de l'équivalence initiale (appelée

"éligibilité") pour les pays qui ne disposent pas encore du statut de partenaire commercial, (2) l'autre détermination d'équivalence visant à contrôler le respect de cette équivalence par des pays déjà éligibles.

La procédure de détermination de l'éligibilité initiale comprend une analyse des documents et un audit sur place. Cette analyse des documents permet une évaluation des lois, règlements et autres textes pertinents détaillant les contrôles réalisés par le pays tiers dans cinq domaines de risque : salubrité, maladies animales, abattage et traitement, résidus et mise en application. Si le processus d'analyse des documents entraîne une détermination d'équivalence positive, une équipe technique visite le pays pour procéder à une évaluation sur site des cinq domaines de risque, en plus d'autres aspects du système d'inspection. Cet audit d'équivalence initiale couvre les installations et équipements d'usines, les laboratoires, les programmes de formation et les opérations d'inspection dans l'usine. Ces audits sur site sont destinés à vérifier que les pays ont correctement mis en œuvre les programmes d'inspection et, dans le cas contraire, à corriger les différences et clarifier les exigences.

Une fois l'équivalence établie, le pays étranger est éligible à l'exportation vers les Etats-Unis. Il est important de noter que le FSIS ne procède pas à des inspections alimentaires dans d'autres pays, pas plus qu'il ne certifie tel ou tel établissement étranger pour l'exportation aux Etats-Unis. Après avoir conclu à l'équivalence de la réglementation du pays tiers, le FSIS se fonde sur le système de ce pays pour mener des inspections quotidiennes et certifier les établissements nationaux.

Pour vérifier l'équivalence permanente, le FSIS procède régulièrement à des audits sur site des systèmes d'inspection des pays éligibles ainsi qu'à une réinspection des produits lors de leur entrée dans les ports américains. Le terme « réinspection » est utilisé pour exprimer le fait que les produits étrangers ont déjà fait l'objet d'une première inspection dans le pays d'origine par le système national jugé équivalent par le FSIS.

2. L'Animal and Plant Health Inspection Services

Le rôle principal de l'APHIS est d'empêcher tout produit animal contaminé d'entrer sur le territoire américain. Lorsqu'une cargaison de viande arrive par un port américain, les agents de la **Plant Protection and Quarantine** (PPQ) passent en revue les papiers accompagnant ladite cargaison pour vérifier si les produits proviennent d'un pays auxquels s'appliquent des restrictions à l'exportation. Si l'APHIS considère que les produits peuvent entrer sur le territoire, ses agents passent la main aux agents du FSIS pour réinspection. Cette réinspection vise à déterminer l'efficacité du système de contrôle sanitaire du pays exportateur. Elle permet de s'assurer qu'aucun produit insalubre, altéré ou non correctement labellisé n'est introduit sur le marché américain. Le FSIS est compétent pour les réinspections des produits carnés.

L'APHIS fait partie du réseau d'agences fédérales investies de compétences en matière de sécurité alimentaire. Au sein de ce réseau, le rôle principal de l'APHIS est de protéger l'agriculture américaine contre les ravageurs et les maladies touchant les

animaux et les plantes. L'agence met en œuvre les lois fédérales ayant trait à la santé animale et végétale, les mesures sanitaires et phytosanitaires adoptées au niveau international, les règles vétérinaires sur les vaccins et les substances biologiques ; elle assure le contrôle et l'éradication des ravageurs et maladies ayant atteint le territoire et veille au bien être des animaux victimes de mauvais traitements par l'homme. Les programmes gérés par l'APHIS sont mis en œuvre à travers des activités menées en coopération avec d'autres agences fédérales, des gouvernements étrangers et des producteurs.

Organe de l'APHIS, le PPQ régule et inspecte les importations de plantes et de denrées végétales pour éviter toute introduction accidentelle de ravageurs et maladies touchant les plantes tels que le chancre du citronnier ou les herbes toxiques. Le PPQ régule la culture d'organismes génétiquement modifiés, il prévient tout impact négatif sur l'agriculture et facilite l'exportation de plantes et denrées végétales américaines en s'assurant et certifiant qu'elles respectent les exigences imposées par le pays destinataire. Le PPQ possède également des programmes permettant d'éradiquer les ravageurs et maladies touchant les plantes introduits sur le territoire.

L'APHIS réglemente la protection des végétaux pour l'importation aux E-U. Une liste de produits (fruits et légumes) autorisés à rentrer librement aux E-U sans autorisation préalable peut se trouver sur le site : http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf_files/FV.pdf.

Pour les autres produits, un permis à l'importation est nécessaire et on peut l'obtenir du PPQ. L'APHIS vérifie que les conditions sanitaires fixées sont respectées. En France, il faut s'adresser aux Services Régionaux de Protection des Végétaux des Directions Régionales de l'Agriculture et de la Forêt pour obtenir les certificats phytosanitaires en fonction des exigences américaines.

Les *Veterinary Services (VS)* de l'APHIS régulent l'importation d'animaux (**vivants**) et de produits dérivés pour éviter l'introduction accidentelle de maladies animales sur le territoire. Ils garantissent ainsi la santé, la qualité et le caractère commercialisable desdits produits. Les VS mettent en place des programmes visant à prévenir l'introduction de maladies animales étrangères telles que la fièvre aphteuse, la fièvre porcine classique, et l'ESB (la maladie de Creutzfeldt Jacob). D'autres programmes visent des maladies spécifiques : la tuberculose bovine, la brucellose et la pseudorage, certaines d'entre elles passant dans l'alimentation étant potentiellement transmissibles à l'homme.

Les VS participent aux programmes d'assurance qualité sponsorisés par les industries ; ils proposent notamment des lignes directrices. On compte parmi ces programmes le *National Poultry Improvement Plan* (NPIP), le programme d'assurance qualité de l'industrie porcine contre la trichinella ou celui pour la certification de la viande de mouton contre la « tremblante ». Ce sont aussi les VS qui accordent des licences et contrôlent la production de vaccins vétérinaires et de substances biologiques pour en garantir la fiabilité et l'efficacité. Comme le PPQ, les VS facilitent l'exportation d'animaux américains et de produits dérivés en garantissant et certifiant qu'ils remplissent les exigences sanitaires des pays destinataires.

B. La Food and Drug Administration (FDA)

Agence fédérale rattachée au Ministère de la Santé Américain (Department of Health and Human Services), la FDA est responsable de la protection des consommateurs contre les aliments impurs, insalubres et frauduleusement labellisés dans les domaines non régulés par le FSIS. Le **Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FFDCA)** et divers autres textes pour la protection de la santé, de la sécurité et des intérêts économiques du consommateur sont placés sous l'autorité de la FDA. Le FFDCA interdit la distribution et l'importation d'aliments frelatés ou mal marqués aux Etats-Unis. Ces lois s'appliquent tant aux produits nationaux qu'aux produits importés. La FDA veille à ce que les aliments soient sains, que les médicaments vétérinaires, les produits biologiques et les appareils médicaux soient sûrs et efficaces, que les appareils électroniques qui émettent des radiations soient sans danger. Enfin les produits doivent être proposés au consommateur avec honnêteté, exactitude et dans un emballage informatif.

Les « Good Manufacturing Practices » (21 CFR 110) sont les normes sanitaires à respecter pour leur production. Pour certains produits, comme les produits de la pêche, il y a des exigences particulières. Il est indispensable que l'usine de production ait mis au point un plan HACCP (21 CFR 123.6), Hazard Analysis Critical Control Points.

Un aliment sera « dénaturé/frelaté » s'il porte ou contient un poison ou une substance délétère qui le rend préjudiciable à la santé humaine (les règles étant plus strictes pour les substances artificielles que pour les substances d'origine naturelle). Le terme « dénaturé/frelaté » s'applique aux produits ou au matériel dangereux, défectueux, sales ou élaborés dans des conditions insalubres.

Il convient de relever que les Etats-Unis et l'Union européenne ont une conception dramatiquement différente de ce qu'est un aliment sale ou dangereux. Les Etats-Unis estiment que la présence d'insectes ou de corps étrangers dans les aliments révèle des conditions sanitaires de production insatisfaisantes et un risque accru pour la santé humaine. Ils limitent leur commercialisation et imposent que les aliments soient produits dans un environnement sanitaire adéquat. A l'inverse, la législation communautaire exempte ce type de produits ; ceux-ci sont en effet expressément exclus du champ d'application du Règlement 315/93/CE du 8 février 1993 sur les contaminants, lequel dispose : « *Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition [du terme contaminant].* »⁵. La Communauté envisage la présence de ces corps étrangers dans l'alimentation comme une question qualitative ou sous l'angle de la libre circulation des marchandises, comme une entrave aux échanges. Les organismes génétiquement modifiés constituent un autre exemple des divergences ; alors que leur utilisation est légale aux Etats-Unis, l'Union

⁵ Article 1§1 du Règlement 315/93/CE ; texte disponible à l'adresse suivante : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31993R0315:FR:HTML>.

européenne en limite rigoureusement l'introduction sur le marché alimentaire communautaire⁶.

La distribution d'un aliment (ou de l'ingrédient d'un aliment) n'ayant pas obtenu l'aval de la FDA nécessaire à sa mise en circulation est interdit à la distribution par le FFDCA. Sera jugé « dénaturé/frelaté » tout aliment dont la composition révèle la présence d'un ingrédient, colorant ou additif non autorisé. Des dispositions similaires régissent les questions de détournement des réglementations tels que l'usage de médicaments vétérinaires. Le FFDCA s'applique aux aliments destinés à la consommation humaine et animale (animaux de compagnie et animaux destinés à l'abattage). La réglementation sur les additifs alimentaire gouverne la question des aliments irradiés ou sujets à une adjonction indirecte d'additifs _ non présents dans la composition initiale (par exemple le passage dans l'aliment d'une substance présente dans l'emballage du fait du simple contact entre les deux).

C. *L'Environmental Protection Agency (EPA)*

L'EPA administre le **Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act (FIFRA)** et la section 408 du FFDCA. En vertu de ces textes, l'EPA contrôle l'enregistrement et l'utilisation de pesticides sur le territoire américain. Il instaure des niveaux de tolérance maximum pour les résidus de pesticides présents dans les aliments. Ces textes entendent protéger la santé publique et l'environnement.

Il appartient à l'EPA de protéger la santé publique et l'environnement contre les risques liés à l'utilisation de pesticides. L'agence développe des pratiques de gestion des risques. Aucun aliment comprenant des additifs ou résidus médicamenteux interdits par la FDA ne peut entrer sur le marché américain. Il en est de même pour les résidus qui dépassent les seuils de tolérance.

Dans ce même esprit de précaution, L'EPA posera par exemple des conditions d'utilisation protectrices de l'environnement et limitant l'exposition des individus aux pesticides. Certains pesticides ne pourront être utilisés que par des personnes certifiées ayant reçu une formation spéciale pour manipuler lesdites substances. D'autres décisions imposeront la mise en place de zones tampon autour des zones traitées par pesticides, l'acquisition de matériel de protection ou encore des méthodes restrictives d'application des pesticides. Ces mesures de gestion des risques protègent les fermiers et réduisent les effets environnementaux indésirables tout poursuivant un objectif de sécurité alimentaire.

L'EPA enregistre les pesticides destinés à être utilisés aux Etats-Unis suivant les prescriptions du **Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act (FIFRA)**. C'est sur la base de ce texte que l'EPA prend des mesures relatives à la labellisation et autres régulations visant à prévenir toute répercussion négative sur la santé ou l'environnement. En outre, la section 408 du Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FFDCA) (21 U.S.C.

⁶ Apel, « Tolerance of food contamination in Europe », Agricultural Law Update, Vol. 24, No. 2, Feb., 2007

348a) permet à l'EPA de fixer des niveaux de tolérance (maximum légalement acceptable) applicables aux résidus de pesticides présents dans l'alimentation.

Le **Safe Drinking Water Act** fait de l'EPA la principale agence fédérale responsable du contrôle de la qualité de l'eau (en bouteilles). Cette compétence est exercée en coopération étroite avec les gouvernements des Etats et les autorités municipales. Les bouteilles d'eau minérale relèvent de la compétence de la FDA, conjointement avec l'EPA. La FDA et le FSIS contrôlent attentivement la qualité de l'eau utilisée par les fabriques agroalimentaires placées sous leurs juridictions.

D. Le Customs and Border Protection (CBP)

En générale, tous les produits entrant dans le pays sont placés sous l'autorité du U.S. Customs and Border Protection (CBP), maintenant du Department of Homeland Security. Les importateurs de marchandises aux Etats-Unis doivent compléter un formulaire d'entrée à adresser au CBP dans un délai de cinq jours à compter de la date d'arrivée des marchandises au port d'entrée américain. Pour les expéditions de **viande et de volaille**, le FSIS exige deux documents supplémentaires – le certificat d'origine du pays d'origine indiquant que le produit a été inspecté par le service d'inspection du pays en question, éligible pour une exportation à destination des Etats-Unis, ainsi qu'une demande et un rapport d'inspection à l'importation.

Le CBP exige également de l'importateur qu'il verse un cautionnement, habituellement un montant destiné à couvrir la valeur de l'expédition plus les droits de douane et les taxes. Ces droits de douane sont déterminés d'après le statut douanier donné au produit. Le taux du droit de douane est déterminé conformément à la « Harmonized Tariff Schedule ». Les droits de douane sont exigibles au moment de la commercialisation du produit.

Les envois de viande et de volaille restent sous douane et sont susceptibles d'être refusés par le CBP jusqu'au moment de la réinspection par le FSIS, à la suite de quoi le produit est approuvé pour mise en circulation.

Une fois la documentation nécessaire fournie, chaque marchandise est inspectée *de visu* pour en contrôler l'aspect et l'état et vérifier la certification et l'étiquetage. De plus, un système centralisé reliant l'ensemble des activités d'inspection, l'Automated Import Information System (AIIS), assigne d'autres types d'inspection aux inspecteurs d'importation, parmi lesquels des examens de produit et des analyses en laboratoire de contamination microbiologique et de résidus chimiques. Ces programmes de test sont modélisés selon les plans de test de résidus microbiens appliqués aux produits nationaux aux Etats-Unis.

Si la marchandise ne passe pas cette réinspection, elle se voit refuser l'entrée par le FSIS ; la fréquence des inspections est accrue pour des expéditions de produits similaires provenant du même établissement étranger jusqu'à ce que la conformité soit rétablie. Lorsqu'un envoi se voit refuser l'entrée aux Etats-Unis, l'importateur a sa disposition

plusieurs options. Les produits peuvent être réexportés, détruits ou, dans certains cas, convertis en aliments pour animaux. De plus, les importateurs ont la possibilité de procéder à un nouvel étiquetage des produits pour les mettre en conformité avec les normes américaines.

Le CBP travaille en collaboration avec les agences précitées depuis l'adoption du BTA (Bio-Terrorism Act of 2002). Le BTA a pour but de protéger la santé et la sécurité des américains contre une menace terroriste actuelle ou future dirigée contre les ressources alimentaires du pays. Le texte inclut un certain nombre de dispositions visant à améliorer les efforts conjoints de la FDA et du CBP élargissant les compétences de la FDA à la protection des ressources alimentaires contre les actes terroriste et autres menaces⁷.

Deux exigences significatives découlent de l'adoption de la réglementation pour la sécurité des denrées alimentaires du pays :

1. l'enregistrement de toute fabrique alimentaire qui traite/élabore, emballe ou détiennent des aliments destinés à la consommation humaine ou animal aux Etats-Unis
2. une notification préalable des cargaisons d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale candidates à l'importation.

IV. LES RECOURS EN MATIERE ALIMENTAIRE

Les recours contre les substances nutritives contenues dans certains aliments, que leur objet soit explicite ou sous entendu, sont interdits à moins qu'ils ne soient expressément autorisés et qu'ils respectent les règles de la FDA (21 CFR 101. 13 (b)). Cette disposition protège les consommateurs en les protégeant contre la publicité mensongère. Un recours ne pourra être formé contre une substance nutritive que si l'augmentation ou la diminution de sa concentration est associée à une maladie affectant une part significative de la population américaine (21 CFR 101.14).

Les recours sont ouverts dans les cas suivants :

- calcium et ostéoporose (101. 72),
- graisses et cancer (101. 73),
- sodium et hypertension (101. 74),
- acides gras saturés/cholestérol et maladies cardiovasculaires (101. 75),
- céréales/fruits/légumes riches en fibres et cancer (101. 76),
- céréales/fruits/légumes riches en fibres et maladies cardiovasculaires (101. 77),
- fruits/légumes et cancer (101. 78),
- acide folique et anomalies du tube neural (101. 79),
- sucre diététique/alcool et caries dentaires (101. 80),
- fibres solubles contenues dans certains aliments — son et psyllium — et risque de

⁷ http://www.cbp.gov/xp/cgov/import/commercial_enforcement/bioterrorism/bioterrorism_act.xml

maladies coronariennes (101. 81).

Des règles spéciales gouvernent l'emploi des termes suivants : « reduced » (21 CFR 101. 62 (c)(4)), « light » ou « lite » (101.56 (b)), « free » ou expressions similaires (101.13(e)), « low » (101.60-101.62) et autres expressions. Cette réglementation entend protéger les consommateurs contre l'utilisation fallacieuse des termes précités en leur donnant une signification standard.

V. LES PROCEDURES ENCADRANT L'ENTREE DES PRODUITS SUR LE TERRITOIRE AMERICAIN

A. L'enregistrement des Entreprises Agroalimentaires

Dans le cadre du **Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002** (Bioterrorism Act) toutes les entreprises agroalimentaires nationales et étrangères qui fabriquent, traitent, emballent ou détiennent des aliments destinées à la consommation humaine ou animale aux Etats-Unis doivent être enregistrées auprès de la FDA. Lorsque lesdits aliments subissent des traitements supplémentaires par d'autres fabriques agroalimentaires avant leur exportation vers les Etats-Unis, celles-ci devront aussi être enregistrées.

Sont exemptés d'enregistrement : les fermes, les établissements de vente de nourriture au détail, les restaurants, les établissements à but non lucratif qui préparent des repas ou servent directement le consommateur, les bateaux de pêche qui ne font pas de la transformation [définit à l'article 21 CFR 123.3 (k)], de même que les services dépendant exclusivement du service central de l'USDA.

Un formulaire, No. 3537 qui est disponible sur le site internet, doit être complété par les personnes concernées. L'enregistrement peut se faire sur Internet, par lettre en remplissant un formulaire papier, sur CD-ROM ou par fax. Il n'y a pas de frais d'enregistrement ; lire, comprendre et remplir le formulaire ne prend pas plus de trois heures.

- les informations requises pour l'enregistrement sont les suivantes :
- nom, adresse postale, numéro de téléphone de la fabriques agroalimentaires
- mêmes informations concernant la compagnie mère, si la fabriques agroalimentaires est une filiale
- tous les noms commerciaux d'usage de la fabriques agroalimentaires
- les catégories d'aliments (21 CFR 170.3)
- une déclaration certifiant l'exactitude et la véracité de l'information communiquée et la compétence de la personne s'étant acquittée de l'enregistrement pour réaliser celui-ci
- le nom et les coordonnées de la personne qui soumet la déclaration de certification
- le nom de l'agent de la fabriques agroalimentaires étrangère et ses coordonnées
- les coordonnées d'urgence

Si une fabriques agroalimentaires n'ayant pas réussi à se faire enregistrer exporte néanmoins des aliments ou produits alimentaires vers les Etats-Unis, lesdits produits seront retenus au port dans l'attente d'une solution, généralement aux frais de l'exportateur.

B. Notification préalable _ Prior Notice

Le BTA impose que certaines informations soient transmises par voie électronique à la FDA préalablement à l'arrivée de cargaisons d'aliments sur le territoire américain. Les officiers du CBP, conjointement avec les autorités de la FDA, sont responsables pour assurer l'application du BTA aux entrées portuaires des Etats-Unis.

La nourriture est ainsi définie par le BTA *Interim Final Regulations* :

- les articles utilisés dans l'alimentation ou les boissons destinées à l'homme ou aux animaux
- les chewing gum
- les articles présents dans la composition de l'un des articles précités

Le BTA couvre la nourriture importée ou offerte à l'importation vers les Etats-Unis destinée à la consommation humaine ou animale.

Les notification préalable comportent en tout état de cause les données suivantes, lesquelles doivent être communiquées par voie électronique préalablement à l'arrivée des cargaisons aux ports américains :

- le pays d'origine de l'article
- le pays où se fait la cargaison de l'article
- le port américain prévu pour l'arrivée
- la classification et date d'entrée du produit
- en cas de détention, les informations sur le lieu de détention
- l'ensemble des transporteurs
- le nom et l'adresse de la société
- l'adresse e-mail
- les numéros de téléphone et de fax
- le numéro d'enregistrement
- le code des abréviations standard du transporteur

La notification préalable s'ajoute aux informations ordinairement requises pas le FDA en vertu de la section 801(a) du **Food, Drug and Cosmetic Act (FDCA)** ⁸. Cette mise à disposition préalable des informations vise à détecter et prévenir toute cargaison à haut

8

http://www.cbp.gov/linkhandler/cgov/import/commercial_enforcement/bioterrorism/bioterrorism_faq.ctt/bioterrorism_faq.doc

risque menaçant la santé publique et la sécurité de la chaîne alimentaire contre un acte de bioterrorisme. Tel est le but du BTA.

La notification préalable doit être reçue puis confirmée par voie électronique par la FDA au maximum 10 jours avant l'arrivée aux Etats-Unis et au minimum :

- 2 heures avant l'arrivée par voie terrestre par la route ;
- 4 heures avant l'arrivée par voie aérienne ou par voie terrestres par le train ; ou
- 8 heures avant l'arrivée par voie maritime.

Certaines marchandises sont exemptées de l'obligation de notification préalable ; il s'agit :

- des aliments qu'un passager emporte avec lui pour sa consommation personnelle (à noter que les règles et déclarations obligatoires imposées en matière agricole continuent de s'appliquer)
- des aliments faisant l'objet d'une exportation (immédiate) sans quitter le port d'arrivée
- de la viande, de la volaille et des produits à base d'œuf (soumis à l'autorité exclusive de l'USDA)
- des biens domestiques expédiés en tant que don/cadeau

C. Le contrôle et l'inspection par le gouvernement

Le FSIS dispose de trois mécanismes de contrôle des importations :

1. Les pays étrangers doivent être éligibles pour exporter aux Etats-Unis. La viande, les volailles et les produits à base d'œuf destinés à la consommation humaine doivent satisfaire les exigences de l'APHIS concernant les maladies animales.

Les autorités américaines évaluent les systèmes sanitaires des pays exportateurs pour déterminer s'ils peuvent être jugés équivalents ou non au système américain.

L'APHIS et les VS régulent l'importation d'animaux et de produits dérivés et veillent à ce qu'aucune maladie exotique ou touchant la volaille ne soit introduite sur le territoire américain.

Généralement, un permis vétérinaire doit être délivré par l'USDA pour l'importation de produits d'origine animale ou exposés à des produits d'origine animale. Les matériaux pour lesquels un permis est requis sont notamment les tissus animaux, le sang, les cellules ou cultures cellulaires provenant du bétail ou de volailles, les séquences d'ADN/ARN, les hormones, les enzymes, les anticorps monoclonaux utilisés in vivo sur des espèces non humaines, certains anticorps poly clonaux, les antiseptiques, et micro organismes tels que les bactéries, les virus, les protozoaires et les fungi. Les matériaux exemptés de permis sont les tissus humains, les tissus de primates, le sérum et le sang.

D'autres matériaux d'origine animale parmi lesquels les produits laitiers (sauf beurre

et fromage), les produits à base de viande (par exemple : tartes à la viande, plats préparés) originaires d'un pays où existent des maladies touchant le bétail nécessitent l'obtention d'un permis.

2. Les établissements étrangers doivent être certifiés. Toute importation de viande, volaille et produits à base d'œufs doit être accompagnée d'un certificat d'inspection délivré par le pays d'origine. Ce certificat doit indiquer :

- le nom du produit,
- le numéro de l'établissement,
- le pays d'origine,
- le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur,
- la quantité et le poids des contenus,
- la liste des ingrédients,
- l'espèce des animaux dont le produit est dérivé
- la marque du produit

Le certificat doit également porter le sceau officiel de l'agence gouvernementale responsable de l'inspection dans le pays d'origine ainsi que la signature de l'un des agents de l'agence. Ce certificat doit être rédigé en anglais et dans la langue nationale du pays exportateur. L'usine de production doit avoir été agréée par les Services Vétérinaires Français « pour une exportation vers les Etats-Unis » afin de pouvoir effectivement exporter ses produits.

3. **La réinspection de toutes les cargaisons aux entrées portuaires** du pays. Une fois que la cargaison a passé un premier contrôle par le CBP, les agents de l'APHIS révisent les papiers accompagnant ladite cargaison afin de déterminer si elle provient d'un pays auquel s'applique des restrictions tirées de la présence de maladies animales. S'il est considéré que les produits peuvent entrer sur le territoire, la cargaison est transférée aux agents du FSIS pour réinspection. Les agents du FSIS vérifient en premier lieu que la cargaison a fait l'objet d'une certification dans le pays d'origine. Ensuite, les inspecteurs examinent l'état général de chaque cargaison, le label qui lui est attribué puis conduisent toutes autres diligences imposées par la réinspection.

La réinspection aux entrées portuaires est gouvernée par l'**Automated Import Information System (AIIS)**, une base de donnée informatique centralisée qui regroupe les résultats des réinspections aux entrées portuaires pour chaque pays et chaque établissement. Les réinspections se fondent sur les performances sanitaires des établissements de sorte que ceux obtenant les meilleures performances seront moins souvent réinspectés que les autres.

L'AIIS détermine quel type de réinspection doit être réalisé en se basant sur l'historique des contrôles réalisés pour chaque établissement et chaque pays. Différents types d'inspection peuvent être recommandés par l'AIIS tels qu'un examen de l'état du conteneur, la vérification du poids net des emballages, la recherche des produits défectueux, l'incubation des produits en conserve, des analyses biologiques de la composition de certains produits, de leur contamination micro biologique, des résidus et

espèces.

Les informations relatives aux restrictions peuvent être transmises, au moment opportun, par le biais du service de messagerie électronique du FSIS. L'APHIS communique avec les agents travaillant aux entrées portuaires grâce à l'*Animal Import Byproduct Manual*, qui est mis à disposition de chaque agent du PPQ et accessible sur Internet. Lors de la crise de la fièvre aphteuse (ou FMD pour « foot-and-mouth disease »), l'APHIS a également utilisé les alertes FMD pour informer ses unités de terrain des dernières évolutions de la matière. Par exemple, l'APHIS a ainsi transmis une liste actualisée des pays exportateurs sur lesquels pèsent des restrictions ; elle a aussi pu communiquer aux agents de terrain les nouvelles exigences procédurales présidant à l'inspection des marchandises ⁹.

En plus de cela, le FSIS prélève aléatoirement des échantillons de produits pour contrôler la présence de résidus chimiques et médicamenteux. Lorsque ces échantillons de produits sont envoyés aux laboratoires de la FSIS pour analyse, la cargaison est souvent libérée avant l'obtention des résultats des tests. Cependant, si l'entreprise a déjà commis une violation, ou si un problème est suspecté, la cargaison est retenue jusqu'à l'obtention des résultats des analyses.

Les produits ayant passé la réinspection sont marqués du cachet de l'USDA et autorisés à entrer sur le marché américain ; ils sont alors traités de la même manière que les produits nationaux. Si la viande ou la volaille importée ne respecte pas les exigences américaines, ils sont marqués d'un cachet « US refused entry » et doivent être réexportés, détruits ou convertis en nourriture pour animaux (s'ils sont éligibles par la FDA) dans un délai de 45 jours maximum.

VII. LA PARTICIPATION DES ETATS-UNIS AUX ACTIVITES MENEES AU NIVEAU INTERNATIONAL EN MATIERE ALIMENTAIRE

Les Etats-Unis participent activement aux activités internationales menées dans le domaine agricole au sein de certaines instances internationales telles que l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et la Commission du Codex Alimentarius (Codex) _ autorité compétente pour élaborer les standards internationaux en matière alimentaire.

La Commission du Codex Alimentarius est un acteur international majeur dans le domaine alimentaire. Tout en encourageant le commerce international loyal des produits alimentaires, il cherche à promouvoir la protection de la santé humaine et les intérêts économiques des consommateurs. Au Etats-Unis, les activités du Codex sont coordonnées par des agents de l'USDA, du HHS et de l'EPA. Des informations sur le Codex et sur ses activités (menées au niveau international et aux Etats-Unis) sont disponibles sur Internet et par le biais du *Federal Register*.

⁹ <http://www.usda.gov/oig/webdocs/50601-3-Ch.pdf>.

VIII. LES REPONSES APORTEES AUX PROBLEMES EMERGENTS EN MATIERE ALIMENTAIRE

Les Etats-Unis ont progressivement développé des actions visant à répondre aux problèmes alimentaires émergents. L'actuelle approche de précaution concernant la résistance anti-microbienne en est un exemple.

Ainsi assiste-t-on, à la fin des années 1980, à une prise de conscience mondiale des dangers de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) par les agences de sécurité alimentaire de différents pays. Ces dernières commencent alors à prendre des mesures pour prévenir l'introduction de la maladie ou son expansion sur le territoire. Par exemple, en 1989, l'APHIS suspend les importations de bœuf et de produits à base de bœuf en provenance de pays infectés par la maladie (9 CFR Part 94).

Face à l'expansion de la maladie et des inquiétudes s'y rapportant, en 1994, la FDA imposa aux fabricants de médicaments et de produits pharmaceutiques de faire clairement apparaître les composants d'origine bovine sur leurs produits. Elle leur imposa de n'utiliser dans la composition de leurs produits que des substances provenant de pays non touchés par la maladie (59 FR 44591, 29 août 1994). En 1996, la FDA renforça ses alertes à l'importation pour donner une plus grande marge de manœuvre à ses agents. Ces derniers pouvaient désormais retenir des cargaisons de tissus d'origine bovine à haut risque, utilisés dans les compléments diététiques et les cosmétiques, en provenance de cinq pays exportateurs contaminés par l'ESB. Lorsqu'en 1996 un lien fut établi entre la consommation de viande de bœuf contaminé et l'apparition d'une nouvelle forme de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, le FDA élaborait une réglementation prohibant l'utilisation de certains tissus animaux dans l'alimentation pour animaux. Voir, en ce sens, la proposition 61 FR 24253 (14 mai 1996) et la proposition de loi pour l'interdiction de protéines animales dans l'alimentation des ruminants : 62 FR 551. La version définitive de cette dernière loi fut publiée en 1997 (62 FR 30935 (5 juin 1997)).

IX. VOIES DE RECOURS

Si une personne ou une organisation souhaite contester une décision prise par l'une des agences spécialisées, le plaignant pourra attaquer l'agence devant un tribunal. Même après que l'agence en cause ait édicté de nouvelles règles tenant compte des critiques formulées, toute personne sera libre de contester cette nouvelle décision devant le juge.

Cette action fait intervenir le pouvoir judiciaire _ troisième branche du gouvernement fédéral. Le pouvoir judiciaire (le système juridictionnel fédéral) joue un rôle crucial de régulation en la matière. Il contrôle l'action des agences à la lumière du droit matériel et des règles procédurales. Un panel ou un juge indépendant examine l'ensemble de l'activité de l'agence en cause et explique en détail comment et pourquoi l'agence a agi de telle ou telle manière. Si le juge estime que l'agence n'a pas respecté les obligations qui s'imposent à elle, les exigences procédurales ou qu'elle a outrepassé l'une de ses

compétences, le juge pourra infirmer le comportement litigieux de l'agence. Le système judiciaire constitue également un forum permettant de faire respecter l'efficacité des actions des agences.

X. LE SYSTEME JURIDIQUE AMERICAIN

Le système de *common law*: toute personne possède des droits inaliénables qui ne peuvent être abrogés que par une action expresse du gouvernement.

Le recours aux précédents judiciaires constitue une méthode d'interprétation des lois. Au sein d'une juridiction, l'interprétation du droit doit être uniforme. La référence aux décisions précédemment rendues en appel et par la Cour Suprême permet une uniformité d'interprétation du droit. Le juge applique le droit conformément aux faits qui lui sont présentés par les avocats et aux preuves qui lui sont soumises. C'est l'obligation de l'avocat de lui présenter les décisions précédemment rendues qui touchent au dossier dont il s'occupe.

Le système américain se caractérise par sa nature accusatoire (ou antagonique) plutôt qu'inquisitoire (ou d'investigation).

- le juge est la bouche du droit (et l'interprète des faits en l'absence de jury);
- le jury (composé de non juristes — jugement par ses pairs) tranche les faits.

Le rôle de l'avocat est de défendre son client. En défendant ce dernier, il devient, par là même, officier de la Cour ; les règles du procès s'imposent à lui. Il ne peut notamment falsifier des preuves ou manipuler un témoin (en lui demandant de mentir par exemple).

Le pouvoir législatif édicte les lois avec l'accord de l'exécutif, le pouvoir exécutif les promulgue, le pouvoir judiciaire les interprète (quand il y a une vraie dispute)

1. La souveraineté des états face à la souveraineté du gouvernement fédéral

Les Etats-Unis se composent de 51 entités souveraines — le gouvernement fédéral et les 50 états (auxquels s'ajoutent Washington, D.C., la communauté de Porto-Rico, les Virgin Islands, les territoires TRUST, etc).

Les domaines ne relevant pas de la compétence du gouvernement fédéral (par exemple, la défense, la douane, la frappe de la monnaie, le commerce interétatique) sont réservés à la compétence des Etats (par exemple, les questions d'héritage, le mariage, l'adoption, le

changement de nom).

Les juridictions du gouvernement fédéral sont compétentes pour :

- les violations de la Constitution américaine et des lois fédérales (par exemple, la Marine, certains droits de propriété intellectuelle, les faillites, le droit fiscal, etc) ;
- les litiges d'un certain montant opposant les citoyens de deux ou plusieurs Etats ;
- les litiges entre Etats (par exemple entre l'Etat de New York et l'Etat du New Jersey sur la question de savoir de quelle souveraineté dépend *Ellis Island* ; entre l'Illinois et l'Indiana sur des questions de pollution ; entre l'Illinois et le Missouri sur la question de l'accroissement des terres résultant du changement de courant du Mississippi, etc.)

Dans certains cas, il y a compétence concurrente entre deux juridictions (par exemple, suite à l'attentat d'Oklahoma, une juridiction fédérale fut saisie de la question du décès d'employés fédéraux et des dommages causés à la propriété fédérale ; le tribunal de grande instance fut quant à lui saisi de la question du décès d'employés non fédéraux).

La violation de lois applicables tant au niveau fédéral que des Etats peut être indifféremment portée devant les juridictions fédérales ou devant celles d'un Etat (par exemple, les questions de discrimination à l'emploi) suivant les termes d'un accord conclu entre les Etats et le gouvernement fédéral.

2. Les avocats

- attorney at law, lawyer = avocat, avoué, notaire, juriste
- Un avocat « de fait » est une personne non juriste agissant pour le compte d'une autre (en vertu d'un « pouvoir »).

Juges et avocats reçoivent la même formation ; les juges sont généralement des avocats élus ou désignés pour siéger en tant que juge ; seul les juges portent la robe

Toute personne fournissant une assistance juridique doit posséder une licence démontrant sa qualité d'avocat et être admise au barreau de l'Etat dans lequel elle exerce (sauf rares exceptions).

Les cours suprêmes des Etats règlementent les conditions d'admission à leur barreau. Il y a réciprocité avec le *United State District Court* ayant juridiction sur la région géographique où exercent les avocats ; il peut y avoir réciprocité entre deux Etats si un accord le prévoit. Les avocats peuvent demander une permission spéciale pour représenter

un client devant une juridiction dans le ressort de laquelle ils ne sont pas normalement compétents. Ils peuvent également obtenir une licence leur permettant d'exercer dans plus d'un Etat dès lors qu'ils remplissent les conditions d'admission au barreau des Etats concernés.

Le travail des notaires est effectué par un bureau administratif du Comté où sont enregistrés les documents officiels. Les « notaries public » sont des personnes ayant obtenu une lettre de garantie et pouvant attester de la signature de tels documents.

Souvent, l'office d'avocat n'est pas obligatoire. Une personne peut elle-même assurer sa défense, sauf au pénal, lorsque l'affaire implique un crime passible de la peine de mort. Seul un avocat licencié est autorisé à représenter en justice une société ou à prendre part dans une affaire de succession.

Bien qu'ils demeurent inscrits sur la liste des avocats autorisés à exercer, tous les avocats licenciés ne plaident pas. Plus de 70 000 avocats sont ainsi licenciés dans l'Etat de l'Illinois mais nombre d'entre eux ne plaident pas. Le Maire de Chicago de même que l'un des propriétaires de l'équipe de basket-ball « Bulls » sont toujours des avocats licenciés.

3. La procédure

Chaque département juridique, chaque juridiction est responsable de l'édiction de ses propres règles de fonctionnement. Ces règles déterminent tant la taille de la police ou le nombre de pages maximum d'un plaidoyer que le choix de la base juridique permettant le rejet d'une requête en dehors de tout jugement. Ces règles se ressemblent mais ne sont pas identiques dans les différents systèmes.

Après l'enregistrement de la plainte et l'assignation du défendeur, les parties au procès procèdent à la découverte des pièces et informations. Le tribunal compétent supervise la procédure suivant les règles propres au département auquel il appartient. Une partie pourra ainsi s'enquérir d'informations ou tenter d'obtenir des documents dont la partie adverse est en possession et qui seraient utiles au procès. A l'instar de ce qui se passe en France, les tribunaux commencent à exiger l'échange volontaire des pièces touchant au litige entre les parties. La sanction des abus de procédure (« abuse of process ») peut aller de l'imposition d'une simple amende au rejet de la requête (rarement).

La « motion practice » correspond à la phase préliminaire du procès au cours de laquelle les parties sollicitent l'intervention du juge. Le juge peut alors prendre une décision concernant une question liée à l'objet principal du litige. Il ne peut cependant statuer sur ledit objet tant que celui-ci ne revêt pas la forme requise au procès sous peine de se heurter à une « motion for summary judgement ». Cette motion est prise lorsqu'aucune question de fait ne se pose et que le désaccord touche à une question de droit.

Dans le procès civil (par opposition au procès pénal et à certaines instances

administratives), les avocats préparent l'affaire pour sa présentation au juge et, dans certains cas, au jury. L'avocat sélectionne les informations pertinentes que peuvent lui fournir les témoins. Toutes les informations recueillies proviennent normalement directement de la bouche du témoin, à moins qu'un accord préalable ait été pris. Il peut s'agir d'un fait de notoriété publique (par exemple, la date de Noël) ou d'un accord entre les parties. Les avocats interrogent leurs témoins ; ils peuvent également poser des questions aux témoins de la partie adverse. Les juges interpellent rarement les témoins.

Les preuves peuvent être mises de côté selon une procédure qui exclut la présentation de témoignages ou de pièces considérées être « ouï-dire », d'informations non pertinentes ou surabondantes, etc. Il appartient à l'avocat qui conteste l'exactitude de l'information de soulever une objection suffisamment fondée. Le juge décide de son inclusion ou non au procès.

Les jugements sont généralement rendus une fois la présentation des preuves terminée et après que les avocats aient présenté leurs conclusions.

Il existe différentes voies de recours pour contester une décision de justice parmi lesquelles la demande de révision du procès.

Les moyens de droit soumis au juge doivent être fondés sur une base juridique appropriée et respecter les précédents judiciaires. Un avocat peut être sanctionné s'il n'allègue pas d'arguments contestant sa position. Si de tels arguments existent, il devra démontrer en quoi ceux-ci ne sont pas pertinents en l'espèce.

Les juges fédéraux sont compétents pour connaître de toutes les affaires se posant au niveau fédéral avec certaines exceptions cependant (par exemple, la faillite) pour lesquelles ils constituent un deuxième degré de juridiction.

La Cour Suprême des Etats-Unis choisit les affaires qu'elle souhaite juger ; elle en accepte moins de 250 par an. Il s'agit principalement d'affaires permettant de clarifier un point de droit ou de résoudre un conflit entre cours fédérales.

ANNEX I
CONTROLE DE CERTAINS PRODUITS
ALIMENTAIRES SPECIFIQUES

Toutes les cargaisons de **viande et de produits à base de viande** (de bœuf, de mouton, de porc, de chèvre ou de cheval) destinées au commerce sur le territoire américain sont soumises aux réglementations de l'USDA et doivent être inspectées par le FSIS et par l'Agriculture Program and Liaison Office du CBP.

Les produits à base de viande provenant d'autres animaux (notamment les gibiers) sont soumis aux réglementations de l'APHIS, aux dispositions du Federal Food, Drug, and Cosmetic Act et de l'U.S. Fish and Wildlife Service.

Le FSIS est responsable de la sécurité et de la labellisation des viandes traditionnelles et de la volaille (la FDA régit les viandes issus de la chasse tels que le cerf, l'autruche et le serpent). such as venison, ostrich and snake).

La volaille, vivante, assaisonnée ou en conserve ; les œufs, dont les œufs à éclore ; les produits à base d'œuf sont soumis aux exigences et réglementations de l'APHIS et du FSIS. Le terme « volaille » est défini comme tout oiseau domestique vivant ou abattu, tel que :

- poulets
- colombes
- canards
- canards (non migratoires)
- oies
- pintades
- perdrix
- paons
- pigeons
- cignes
- dindes

D'autres oiseaux tels que:

- grouses (coq à bruyère) commerciales, domestiques ou d'élevage
- faisants
- cailles
- oiseaux migrateurs, et
- certains produits de l'œuf

tombent également sous le coup des interdictions au commerce instituées par l'USDA. Lorsque ces interdictions sont soulevées, les oiseaux ci-dessus mentionnés sont

justiciables des règles de l'APHIS et des dispositions du Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, mise en œuvre par la FDA.

La FDA est en autres responsable de :

Aliments

- la labellisation
- la sécurité sanitaire de tous les produits alimentaires (à l'exception de la viande et de la volaille)
 - nourriture et additifs alimentaires destinés à l'homme et aux animaux
 - suppléments et ingrédients diététiques
 - nourriture pour bébés
 - boissons (incluant les alcools et les bouteilles d'eau)
 - fruits et légumes
 - poisson et fruits de mer
 - produits laitiers et œufs à coquille
 - denrées agricoles non raffinées (brut) pour usage dans l'alimentation ou en tant qu'aliment
 - aliments en conserve
 - animaux vivants destinés à l'abattage
 - les articles de boulangerie, les snacks, les bonbons

Les produits vétérinaires

- fourrage pour le bétail
- nourriture pour animaux (de compagnie)
- médicaments vétérinaires

Alcool

La labellisation et le contrôle de la qualité des boissons alcoolisées sont règlementés par le *Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms* lequel est rattaché au département du Trésor.

L'eau

L'EPA et la FDA se partagent la régulation de l'eau. L'EPA a pour mission de développer des standards nationaux applicables à l'eau (« drinking water ») de source municipale. La FDA contrôle la labellisation et la sécurité des bouteilles d'eau.

Seuls certains produits font l'objet d'exigences particulières. Ainsi, pour les produits de la pêche, il est indispensable que l'usine de production ait mis au point un **plan HACCP** (21CFR123.6) - ou Hazard Analysis Critical Control Points. Ce plan doit être écrit et vise à assurer une sécurité alimentaire maximale. Cette exigence s'applique aux *produits de la mer et aux jus de fruits*.

La FDA est aussi responsable de l'enregistrement préalable des usines de production des conserves faiblement acidifiées (Low Acidified Canned Food). Cet enregistrement s'ajoute à l'enregistrement auprès de la FDA au titre de la Loi sur le bioterrorisme.

Pour le cas particulier des *fromages à pâte molle au lait pasteurisé* l'entreprise de production doit figurer sur une liste d'entreprises établie par les Services Vétérinaires français (Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche). Cette liste est fournie à la FDA, et elle est mise à jour régulièrement : ne sont admis sur le territoire américain, pour ce type de fromages, que les produits fabriqués par les sociétés listées. Les Services Vétérinaires français délivrent, pour chaque expédition de ces fromages, un certificat sanitaire.

Enfin, concernant les *fromages au lait cru*, la réglementation américaine n'autorise que la commercialisation des fromages ayant subi un affinage (c'est à dire un entreposage à température positive) d'au moins 60 jours.

ANNEX II

Extrait de l' Accord entre la Communauté européenne et les États-Unis d'Amérique relatif aux mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux ¹⁰

PARTAGE GENERAL DE RESPONSABILITE

I. AUTORITÉS DE CONTRÔLE

Sauf stipulations contraires, les agences fédérales énumérées dans la présente partie sont responsables de la production intérieure et de l'importation d'animaux et de produits animaux.

En ce qui concerne les importations vers les États-Unis, ces agents sont responsables :

- de la mise en oeuvre des contrôles aux frontières prévus par le présent accord,
- de la mise en oeuvre des consultations prévues à l'article 7 du présent accord,
- de la mise en oeuvre des procédures de vérification prévues à l'article 9 du présent accord ; et
- de la mise en oeuvre du processus d'échange d'informations prévu à l'article 10, des notifications visées à l'article 11 et de la clause de sauvegarde visée à l'article 12 du présent accord.

En ce qui concerne les exportations à partir des États-Unis, sauf stipulations contraires, ces agences sont responsables :

- du contrôle des conditions de production et de transformation au niveau national,
- de l'information concernant le respect des normes réglementaires approuvées,
- de la mise en oeuvre de garanties supplémentaires approuvées,
- de la mise en oeuvre des consultations prévues à l'article 7 du présent accord,
- de la mise en oeuvre du processus d'échange d'informations prévu à l'article 10, des notifications visées à l'article 11 et de la clause de sauvegarde visée à l'article 12 du présent accord.

A. Contrôle de la santé animale

1. *Épizooties et «parasites» animaux*

a) Animaux vivants (y compris les abeilles mellifères), embryons, ovules, sperme et produits animaux _ USDA/APHIS.

¹⁰ Journal officiel n° L 118 du 21/04/1998 p. 0003 – 0063.

b) Importations de salmonidés vivants, de gamètes et d'ovules fécondés _ Ministère de l'intérieur/Service «poissons, faune et flore» (DOI/FWS).

c) Importations de salmonidés non éviscérés _ DOI/FWS.

d) Aliments pour animaux (y compris les aliments pour animaux de compagnie) :

- Transmission de maladies par les aliments pour animaux - USDA/APHIS.
- Frelatage, pesticides, contamination chimique & microbienne, additifs alimentaires, substances « *généralement reconnues comme étant sans risque* » _ FDA.

B. Contrôle de la santé publique

1. Viandes et volaille pour la consommation humaine

a) Viandes fraîches et produits provenant de bovins, ovins, porcins, caprins et équidés domestiques, d'élevage et sauvages _ USDA/FSIS (1).

b) Viandes fraîches et produits provenant de poulets, dindes, canards, oies et pintades domestiques et d'élevage _ USDA/FSIS (2).

c) Viandes fraîches et produits provenant de gibier sauvage et d'élevage, à l'exception de ceux visés aux points a) et b) ci-dessus _ FDA.

d) Viandes fraîches et produits provenant d'autres espèces que celles visées ci-dessus _ FDA.

e) Application de normes réglementaires en matière de frelatage et de limites pour les résidus de médicaments, de pesticides, de métaux lourds, de mycotoxines et d'autres contaminations de l'alimentation :

- Prélèvement d'échantillons de viandes fraîches et de produits animaux et contrôle des viandes fraîches et des produits provenant de bovins, ovins, porcins, caprins et équidés domestiques, d'élevage et sauvages, et des viandes fraîches et des produits provenant de poulets (y compris les ovoproduits liquides, surgelés et séchés), dindes, canards, oies et pintades domestiques et d'élevage _ USDA/FSIS.
- Prélèvement d'échantillons de viandes fraîches et de produits animaux (y compris les aliments pour animaux) et contrôle des viandes fraîches et des produits provenant d'autres espèces _ FDA.

2. OEufs et ovoproduits

a) OEufs en coquille, oeufs durs, spécialités fines à base d'oeufs exotiques et succédanés d'ovoproduits _ FDA.

b) OEufs en coquille (avec fissures et souillures) entrant dans la fabrication d'ovoproduits liquides, surgelés et séchés (jaunes d'oeufs, albumen ou tout type de mélange) _ USDA/FSIS (3).

3. Produits laitiers

a) Tous les produits laitiers _ FDA.

4. Autres aliments d'origine animale (y compris les poissons et les produits de la pêche)

a) Tous les autres aliments d'origine animale _ FDA.

5. Aliments pour animaux

a) Frelatage, pesticides, contamination chimique et microbienne, additifs alimentaires, substances « généralement reconnues comme étant sans risque » _ FDA.

II. AUTORITÉS RESPONSABLES DES PROGRAMMES VOLONTAIRES

Les agences fédérales visées dans la présente section sont responsables des programmes volontaires d'inspection et de certification des produits animaux de production nationale.

En ce qui concerne les exportations à partir des États-Unis, ces agences sont responsables:

- du contrôle des conditions de production et de transformation intérieures en vigueur dans les entreprises qui participent au programme volontaire,
- de l'information concernant le respect des normes réglementaires destinées aux entreprises qui participent au programme volontaire,
- de l'offre de garanties supplémentaires approuvées aux entreprises qui participent au programme volontaire.

A. Santé animale

1. Poissons (à l'exception des salmonidés) et autres animaux marins non mammifères, gamètes et ovules fécondés - USDA/APHIS, ministère du commerce/Service de pêche de la marine nationale (Commerce/NMFS)
2. Salmonidés vivants, gamètes et ovules fécondés - USDA/APHIS, Commerce/NMFS
3. Aliments pour animaux (y compris les aliments pour animaux de compagnie) à base de poisson et de produits de la pêche - USDA/APHIS, Commerce/NMFS

B. Santé publique

1. Viandes fraîches et produits à base de viande (4) provenant de bisons, autruches, émeus, nandous, lapins, cerfs, perdrix et cailles - USDA/FSIS.
2. Serpents pour l'alimentation humaine - Commerce/NMFS.
3. OEufs en coquille - USDA/AMS.
4. Omelettes cuites à base d'ovoproduits, oeufs en dés à base d'ovoproduits - USDA/FSIS.

5. Produits laitiers - USDA/AMS.

6. Fruits de mer (y compris les fruits de mer vivants) - Commerce/NMFS.

ANNEX III

February 22, 2007

USDA, Food Safety and Inspection Service

France - Eligible Plants Certified to Export Meat and Poultry to the United States

EstForgnNBR EstName DTListed DTDeListed DTRelisted

02-502-01 Ets Aromont 03/05/02 02/25/04
19-031-02 Ets Rougie Bizac International 03/05/00 02/05/03
22-093-01 Ets Cooperl 03/05/02 10/18/02
24-336-04 C.A.T. 03/05/02 04/11/02
24-520-02 Euralis Gastronomie 03/05/02 02/25/04 10/18/04
24-520-05 Coop. Perigord Quercy 03/05/02 10/18/02
29-027-01 Ets Socopa 03/05/02 10/18/02
29-097-01 Ets Louis Gad 03/05/02 10/18/02
29-097-20 S.B.S. Societe Bretonne de Salaisons 03/05/02 04/22/03
29-225-01 Ets Henaff 11/28/05 12/05/05
32-147-23 Ets Comtesse du Barry 03/05/02 10/18/02
35-188-01 Ets Cooperl Hunaudaye 03/05/02 04/24/03
40-088-03 Ets Junca 03/05/02 02/25/04
40-143-50 Earl Les Genets 03/05/02 04/15/02
40-261-01 Labeyrie 01/15/03 02/25/04
40-282-02 Ets Castaing 03/05/02 01/26/04
46-102-03 Societe Nouvelle Larnaudi 12/01/02 01/15/03
46-102-04 Societe Nouvelle Larnaudie 01/02/03 02/25/04
46-128-02 Capel la Quercynoise 01/02/03 02/25/04 10/18/04
47-157-043 Fruit DAquitaine International S.A. 03/05/02 10/18/02
53-097-01 Seae Socopa 03/05/02 10/18/02
56-091-01 Olympig 03/05/02 02/25/04
56-110-02 Euralis Gastronomie 07/25/05
63-427-01 Salaison Polette 05/17/02 01/19/04
67-447-05 Ets Feyel-Artzner 10/18/04 11/28/05
67-482-21 Ets Georges Bruck 10/18/04 11/15/05
68-270-02 Amural ATV 03/24/03 02/25/04
85-109-01 Ets Rougie Bizac International 03/05/02 01/30/04
87-065-01 Ets Madrange 03/05/02 02/25/04
87-085-03 Charcuterie De La Valoine Sarl 03/05/02 04/30/03

ANNEXE IV
Adresses et sites Internet utiles

Code of Federal Regulations
<http://www.gpoaccess.gov/cfr/index.html>

Food Defense Acronyms, Abbreviations and Definitions
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsdefs.html>

National Agricultural Law Center, at the University of Arkansas
<http://www.ncfst.iit.edu/main/home.html>

National Center for Food Safety and Technology
<http://www.nationalaglawcenter.org/>

Office of the United States Trade Representative
<http://www.ustr.gov/>

United States Department of Agriculture
<http://www.usda.gov/>

Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS/USDA)
<http://www.aphis.usda.gov/>

International Safeguarding
http://www.aphis.usda.gov/international_safeguarding/index.shtml

APHIS : Import and Export
http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/index.shtml

Food Safety and Inspection Services (FSIS/USDA)
<http://www.fsis.usda.gov/>

Regulations and Policies
http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&_Policies/index.asp

International Affairs
http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/international_affairs/index.asp

Import (to the U.S.) Information
http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/Import_Information/index.asp

Equivalence Process
http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/equivalence_process/index.asp

Certified Countries & Establishments

http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/index_of_certified_countries/index.asp

U.S. Port of Entry Procedures

http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/port_of_entry_procedures/index.asp

Labeling Guidance

http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/Labeling_Guidance/index.asp

United States Department of Homeland Security (DHS)

<http://www.dhs.gov/index.shtm>

United States Customs and Border Protection

<http://www.cbp.gov/>

Customs Rulings

<http://rulings.cbp.gov/>

Duty Rates

http://www.cbp.gov/xp/cgov/import/duty_rates/

Record Keeping/Informed Compliance

http://www.cbp.gov/linkhandler/cgov/toolbox/legal/informed_compliance_publications/icp027.ctt/icp027.pdf

United States Department of Health and Human Services

<http://www.hhs.gov/>

United States Food and Drug Administration (FDA)

<http://www.fda.gov/>

Good Manufacturing Practices (21 CFR 110)

<http://frwebgate3.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAISdocID=76280831175+26+0+0&WAISaction=retrieve>

Registration of Food Facilities

<http://www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.html>

Prior Notice of Imported Foods

<http://www.cfsan.fda.gov/~pn/pnoview.html>

The Bioterrorism Act of 2002

<http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>

Center for Food Safety & Applied Nutrition
<http://www.cfsan.fda.gov/list.html>

Hazard Analysis and Critical Control Point
<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>

United States Environmental Protection Agency
<http://www.epa.gov/>

United States International Trade Commission ; 2004 U.S. Tariff and Trade Data
<http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>