SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La présente fiche technique donne une vue d'ensemble de la politique de sécurité des aliments de l'Union, qui vise à protéger la santé humaine et les intérêts des consommateurs ainsi qu'à favoriser le bon fonctionnement du marché unique. Elle illustre comment, au fil du temps, des évolutions ont élargi ces objectifs en y ajoutant l'atténuation de l'insécurité alimentaire liée à des crises. Elle aborde également les différents domaines couverts par la politique de l'Union en matière de sécurité alimentaire et décrit le rôle du Parlement européen dans l'élaboration de cette politique.

BASE JURIDIQUE

— Article 43 (agriculture et pêche), article 114 (marché intérieur), article 168, paragraphe 4 (santé publique), et article 169 (protection des consommateurs) du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

CONTEXTE GÉNÉRAL

Au début des années 2000, à la suite d'une série de crises alimentaires humaines et animales (crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine, scandale de la dioxine…), la politique européenne de sécurité des aliments a fait l'objet d'une réforme substantielle au début des années 2000. Ces travaux ont conduit à l'élaboration de la stratégie «De la ferme à la table», qui vise à garantir un niveau élevé de sécurité à tous les stades de la production et de la distribution, et ce pour tous les produits alimentaires commercialisés dans l'Union européenne, qu'ils soient fabriqués en son sein ou importés de pays tiers. Cette approche a été intégrée en 2020 au pacte vert pour l'Europe, plus vaste, qui l'a approfondie. L'enjeu est d'associer production alimentaire et préservation de l'environnement.

La stratégie «De la ferme à la table» a vu naître un cadre complexe et intégré de règles qui concernent l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis la santé et l'alimentation animales jusqu'au traitement, au stockage, au transport, à l'importation, à l'exportation et au commerce de détail en passant par la protection des végétaux et la production de denrées alimentaires. Si la législation de l'Union fixe des normes élevées en matière de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, jouant ainsi un rôle de premier plan à l'échelle mondiale, des incidents peuvent néanmoins se produire. En réponse, l'Union européenne, aux côtés des autorités nationales et de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), a instauré un solide système d'alerte qui permette de détecter les incidents de sécurité pour mieux y réagir.

RÉALISATIONS

A. Législation générale

Le règlement de 2002 relatif aux principes généraux et aux prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments

et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (législation alimentaire générale; règlement (CE) nº 178/2002) établit les principes généraux de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux et intègre le principe de précaution. Par son intermédiaire a aussi été mis en place le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, qui permet aux États membres et à la Commission d'échanger rapidement des informations et de coordonner leurs réactions aux menaces sanitaires causées par des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale. Il a en outre institué l'EFSA, chargée d'évaluer tous les risques associés à la chaîne alimentaire et de fournir des informations à ce sujet.

De 2014 à 2018, la législation alimentaire générale a fait l'objet d'un bilan de qualité, c'est-à-dire d'une évaluation exhaustive de son adéquation à l'objectif visé. En conséquence, et en réponse à l'initiative citoyenne européenne visant à interdire le glyphosate, le règlement relatif à la transparence et à la pérennité de l'évaluation des risques de l'Union dans la chaîne alimentaire (règlement (UE) 2019/1381) est entré en vigueur le 20 juin 2019. Il vise à compléter la législation alimentaire générale et à accroître la transparence des évaluations des risques réalisées par l'EFSA, l'indépendance des études scientifiques sur lesquelles ces évaluations se fondent et la coopération avec les États membres en ce qui concerne les experts et les données mis à disposition.

Dans le cadre de son programme de simplification, la Commission a présenté le 16 décembre 2025 un train de mesures de simplification en matière de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (train de mesures omnibus). La proposition est actuellement examinée par le Parlement européen et le Conseil dans le cadre d'une procédure de codécision.

B. Hygiène des denrées alimentaires

L'Union européenne se veut garante de l'hygiène des aliments qui sont produits, conditionnés, distribués et consommés sur son sol. En avril 2004, le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (le «paquet hygiène») a été adopté dans le cadre de la stratégie «De la ferme à la table». Le paquet «hygiène» attribue directement aux différents acteurs de la chaîne alimentaire la responsabilité première de l'hygiène des denrées grâce à un système d'autorégulation fondé sur le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques, et qui fait l'objet de contrôles officiels.

Ces mesures concernent notamment:

— le règlement fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (règlement (CE) nº 853/2004) du 29 avril 2004;

— un cadre européen pour les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, qui a depuis été abrogé et remplacé par le règlement concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques (règlement (UE) nº 2017/625) du 15 mars 2017;

— une réglementation sur la traçabilité des aliments dans le cadre de la législation alimentaire générale, qui prévoit que, si un aliment présente un risque pour

la santé, les entreprises doivent le retirer rapidement du marché, informer les consommateurs et prévenir l'autorité compétente.

C. Contamination des denrées alimentaires

La contamination des denrées alimentaires peut se produire naturellement ou à la suite des pratiques culturales ou des processus de production. Les résidus présents dans les produits alimentaires peuvent également provenir des animaux producteurs de denrées alimentaires soignés à l'aide de médicaments vétérinaires ou exposés à des pesticides ou à des produits biocides. Afin de protéger la santé publique, le règlement concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (règlement (UE) 2023/915) définit les teneurs maximales des denrées alimentaires d'origine animale comme végétale en contaminants (tels que les nitrates, les métaux lourds et les dioxines) et fixe des limites maximales de résidus. Les denrées alimentaires contenant des quantités non acceptables de contaminants ne peuvent pas être mises sur le marché de l'Union.

De plus, l'Union a adopté des règles relatives aux **matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**, y compris ceux servant au transport ou à la transformation des aliments, ceux utilisés pour l'emballage, les ustensiles de cuisine ou encore la vaisselle.

— La résolution sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement (CE) nº 1935/2004) du 27 octobre 2004 établit les exigences générales pour tous les matériaux et objets concernés, de manière à garantir que leurs composants ne passent pas dans les aliments dans des teneurs nocives pour la santé humaine. Des mesures spécifiques de l'Union comprenant des dispositions plus détaillées peuvent être adoptées pour 17 matériaux et objets se trouvant en contact avec les denrées alimentaires, et qui sont énumérés à l'annexe I dudit règlement.

— Les bonnes pratiques en matière de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont énoncées dans le règlement (CE) nº 2023/2006.

— En 2011, l'Union a défini des exigences applicables aux plastiques utilisés dans les matériaux en contact avec les aliments (règlement (UE) nº 10/2011).

— En 2022 ont été établies des règles relatives à la sécurité des matériaux et des objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement (UE) 2022/1616). Ces deux textes complètent la réglementation générale établie par le règlement-cadre.

D. Informations sur les denrées alimentaires

Le règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement ICDA) du 25 octobre 2011 est entré en vigueur le 13 décembre 2014. L'obligation de fournir des informations nutritionnelles s'applique depuis le 13 décembre 2016.

Dans le cadre de la stratégie «De la ferme à la table», la Commission a annoncé son intention de réviser les règles de l'Union relatives aux informations sur les denrées alimentaires fournies aux consommateurs. Cette révision vise à clarifier les

informations figurant sur les étiquettes, tant pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires plus sains et plus durables que pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Toutefois, aucune proposition législative n'a été présentée à ce jour.

1. Étiquetage des denrées alimentaires

Le cadre juridique régissant l'**étiquetage des denrées alimentaires** vise à garantir que les consommateurs disposent d'une information claire, complète et fiable sur le contenu et la composition des produits afin de protéger leur santé et leur intérêt supérieur. La principale nouveauté du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consiste en l'obligation faite aux fabricants d'indiquer la présence d'allergènes dans les aliments non emballés, tels que ceux servis dans les restaurants ou les cafétérias. Les producteurs doivent également indiquer l'origine de certains types de viandes non transformées et la présence d'**imitations**.

L'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ou la publicité qui en est faite ne doivent pas induire les consommateurs en erreur. Des règles claires encadrent les **allégations nutritionnelles et de santé** autorisées, telles que «faible teneur en matières grasses». Elles sont arrêtées par le règlement concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (règlement (CE) nº 1924/2006 du 20 décembre 2006). Ces allégations doivent être confirmées par des preuves scientifiques et figurent dans un registre européen des allégations nutritionnelles et de santé, rendu public. En outre, un règlement de 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids (règlement (UE) nº 609/2013) a remplacé la vaste catégorie des aliments «diététiques» par des règles spécifiques pour les groupes de consommateurs vulnérables, tels que les nourrissons, les enfants en bas âge, les personnes souffrant d'affections médicales et celles qui suivent un régime de contrôle du poids.

2. Origine des denrées alimentaires

Conformément au règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, il est obligatoire d'indiquer le pays d'origine de certains produits alimentaires.

En 2024, quatre des sept directives dites «petit-déjeuner» ont été mises à jour afin de renforcer les règles d'étiquetage de l'origine du miel, des jus, des confitures de fruits et du lait déshydraté. Pour ce qui est du miel, par exemple, les pays d'origine doivent être listés à côté de la dénomination du produit et rangés de haut en bas par ordre décroissant de poids, mention étant faite de la part que représente chacun. Ces règles sont simplifiées pour les mélanges de moins de 30 grammes. Les pays de l'Union européenne doivent appliquer ces nouvelles règles à partir du 14 juin 2026. En juillet 2024, une initiative citoyenne européenne abordant cette question a été enregistrée par la Commission. Toutefois, étant donné qu'elle n'a pas atteint le seuil requis d'un million de signatures dans un délai d'un an, la Commission n'est pas tenue de prendre des mesures supplémentaires.

3. Indication de la date et gaspillage alimentaire

En 2018, une étude de la Commission sur l'indication de la date de consommation et d'autres informations figurant sur les étiquettes alimentaires et sur la prévention du gaspillage alimentaire arrivait à la conclusion que jusqu'à 10 % des déchets alimentaires générés dans l'Union pouvaient être imputables à la date mentionnée sur leur emballage («à consommer de préférence avant le» et «à consommer jusqu'au»). Dans le cadre de la stratégie «De la ferme à la table», la Commission a annoncé son intention de réviser les actuelles règles de l'Union relatives à la mention des dates limites de consommation. Toutefois, aucune proposition n'a été publiée à ce jour.

Le 16 octobre 2025, de nouvelles règles visant à réduire les déchets alimentaires et textiles sont entrées en vigueur grâce à la révision ciblée de la directive relative aux déchets (directive (UE) 2025/1892). En vertu de ces règles, les États membres sont tenus de réduire le gaspillage alimentaire de 10 % aux stades de la transformation et de la fabrication et de 30 % par habitant dans le commerce de détail et de la consommation, y compris les restaurants, les services de restauration et les ménages, d'ici au 31 décembre 2030.

E. Substances ajoutées aux denrées alimentaires

Les **additifs alimentaires**, les **enzymes alimentaires** et les **arômes alimentaires** – également appelés «améliorants alimentaires» – sont des substances qui sont ajoutées intentionnellement aux aliments dans un but précis, par exemple à des fins de coloration, d'édulcoration ou de conservation. Des règles régissent la procédure d'autorisation, les conditions d'emploi et l'étiquetage de ces substances.

— Les additifs alimentaires nécessitent une autorisation pour être utilisés dans les produits alimentaires.

— Une fois autorisées, ces substances et leurs conditions d'emploi sont ajoutées à la liste des additifs alimentaires autorisés dans l'Union (règlement (UE) nº 1129/2011), laquelle modifie la liste établie à l'annexe II du règlement général sur les additifs alimentaires (règlement (CE) nº 1333/2008) du 16 décembre 2008.

— Il en va de même pour les compléments alimentaires (tels que les vitamines ou les minéraux), qui peuvent être ajoutés aux aliments afin de les enrichir ou d'accentuer leurs caractéristiques nutritionnelles spécifiques, à condition qu'ils figurent sur des listes spécifiques de substances autorisées et de leurs sources autorisées (règlement concernant l'adjonction de vitamines, de substances minérales et de certaines autres substances aux denrées alimentaires, règlement (CE) nº 1925/2006).

F. Santé des animaux et domaine phytosanitaire

La réglementation de l'Union comporte des dispositions générales en matière de surveillance, de notification et de traitement des maladies infectieuses et de leurs vecteurs afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. La législation de l'Union en matière de la santé animale (règlement (UE) 2016/429), adoptée en mars 2016 et applicable depuis d'avril 2021, est axée sur la prévention et l'éradication des maladies animales transmissibles et, à cette fin, précise les responsabilités et veille à la détection précoce et au contrôle des maladies. Elle consolide ainsi de nombreuses

dispositions juridiques relatives à la santé animale en les rassemblant dans un même acte. Elle est complétée par le règlement concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques (règlement (UE) 2017/625).

La **santé des plantes** est réglementée de façon plus exhaustive par la législation sur la santé des végétaux (règlement (UE) 2016/2031) du 26 octobre 2016, qui vise à protéger les cultures, les fruits, les légumes et les forêts contre l'introduction et la dissémination des organismes nuisibles aux végétaux ou des maladies des plantes. Cet acte renforce également les contrôles à l'importation pour les végétaux provenant de pays tiers, uniformise les passeports phytosanitaires tout en étendant les exigences relatives aux passeports à un plus grand nombre de végétaux destinés à la plantation. La plupart des dispositions de la législation sur la santé des végétaux s'appliquent depuis décembre 2019.

G. Législation sur les aliments pour animaux et l'étiquetage de ces aliments

Les exploitants du secteur de l'alimentation animale sont tenus de veiller à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution placées sous leur contrôle soient conformes au règlement établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (règlement (CE) nº 183/2005) du 12 janvier 2005. On attend également d'eux une complète traçabilité de leurs produits. Ces exigences concernent aussi les aliments pour animaux importés de pays tiers ou exportés vers ces pays, ainsi que l'obligation de maintenir au niveau le plus bas qui puisse être raisonnablement atteint le risque de contamination des aliments pour animaux, des animaux et des produits animaux. La directive concernant les substances et produits indésirables dans les aliments pour animaux (directive 2002/32/CE) du 7 mai 2002 fixe les teneurs maximales en substances indésirables dans les aliments pour animaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds. Elle interdit d'autre part la dilution de matières premières contaminées pour fabriquer des aliments pour animaux. Des règles relatives à l'étiquetage et à la commercialisation des aliments pour animaux sont énoncées pour garantir un niveau élevé de sécurité des aliments pour animaux et de la santé publique, et pour fournir des informations appropriées aux utilisateurs et aux consommateurs. D'autres actes législatifs réglementent l'utilisation des médicaments vétérinaires (règlement (UE) 2019/6) du 11 décembre 2018 et des aliments médicamenteux pour animaux (règlement (UE) 2019/4)) du 11 décembre 2018.

H. Nouveaux aliments

Les nouveaux aliments – soit ceux dont la consommation dans l'Union n'était pas largement répandue avant mai 1997 (ce qui recouvre par exemple les protéines alternatives et les compléments alimentaires) – doivent faire l'objet d'une évaluation d'innocuité avant d'être commercialisés dans l'Union. Le règlement relatif aux nouveaux aliments (règlement (UE) 2015/2283) du 25 novembre 2015 a été révisé afin de faciliter l'accès aux aliments innovants tout en maintenant des exigences élevées en matière de sécurité alimentaire. Il introduit une procédure d'autorisation simplifiée, disponible en ligne et centralisée à l'échelle de l'Union pour les nouveaux aliments ainsi que pour les aliments traditionnels provenant de pays tiers (eux qui, dans

l'Union, sont considérés comme de nouveaux aliments). L'EFSA réalise une évaluation scientifique centralisée de l'innocuité de ces aliments avant qu'ils ne soient autorisés par la Commission. Elle précise leurs conditions d'utilisation, leur désignation en tant qu'aliments et fixe les exigences en matière d'étiquetage. Tous les nouveaux aliments autorisés figureront sur une liste positive.

I. Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Un OGM est défini comme «un organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle» (article 2, paragraphe 2 de la directive sur le rejet délibéré dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés – directive 2001/18/CE du 12 mars 2001). Les plantes peuvent être génétiquement modifiées au moyen des biotechnologies modernes en vue de renforcer leur résistance aux maladies ou d'accroître leur rendement. Conformément au principe de précaution, l'Union a mis en place un cadre juridique strict pour la culture et la commercialisation des OGM utilisés dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.

— Avant qu'un OGM ne puisse être mis sur le marché, l'EFSA, en coopération avec les organismes scientifiques des États membres, réalise une évaluation scientifique des risques, afin d'exclure tout danger pour la santé humaine ou animale, ou pour l'environnement.

— Après avoir reçu l'avis de l'EFSA, la Commission rédige un projet de décision, qui fait l'objet d'un vote au sein d'un comité d'experts constitué de représentants des États membres. Toute denrée alimentaire ou tout aliment pour animaux fabriqué à partir d'OGM ou contenant des OGM, une fois accepté, doit être traçable et clairement étiqueté pour que les consommateurs puissent choisir en connaissance de cause.

— Au titre de la directive (UE) 2015/412, les États membres peuvent restreindre ou interdire les cultures contenant des OGM sur leur territoire, même si cette culture est autorisée au niveau de l'Union.

Le 5 juillet 2023, la Commission a présenté une proposition visant à encadrer les végétaux obtenus au moyen de certaines techniques génomiques en vue de produire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Cette proposition fait suite à un arrêt rendu en 2018 par la Cour de justice de l'Union européenne, qui a décidé que les organismes obtenus au moyen de ces techniques devaient être considérés comme des OGM et soumis aux règles de la directive actuelle de l'Union en matière d'OGM (directive 2001/18/CE). Cette proposition fait actuellement l'objet de discussions dans le cadre de négociations interinstitutionnelles.

RÔLE DU PARLEMENT EUROPÉEN

À la suite du scandale de la viande de cheval et d'autres cas de fraude alimentaire, le Parlement a demandé l'indication obligatoire de l'origine, en particulier, de la viande utilisée comme ingrédient dans les aliments transformés. Il est aussi particulièrement vigilant face aux menaces pour la santé des consommateurs liées aux animaux clonés, aux nanomatériaux et aux OGM. Il examine fréquemment les projets de

proposition d'autorisation ou de renouvellement de l'autorisation de nouvelles plantes génétiquement modifiées, comme le maïs ou les graines de soja, et s'y oppose régulièrement.

En 2018, en réponse aux inquiétudes exprimées quant au glyphosate (un herbicide), le Parlement a mis en place une commission spéciale pour examiner la procédure d'autorisation des pesticides par l'Union. Pendant la révision de la législation alimentaire générale visant à garantir une plus grande transparence tout au long de la chaîne alimentaire, le Parlement s'est battu pour que des études sur la sécurité soient publiées avant que la commercialisation d'un produit ne soit autorisée. Garantir une alimentation plus sûre pour tous les Européens reste une priorité de la commission de l'environnement, du climat et de la sécurité alimentaire. Cela se reflète dans ses travaux en cours sur les processus législatifs, tels que le projet de règlement sur les nouvelles techniques génomiques et le train de mesures de simplification en matière de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

La présente fiche thématique a été rédigée par le département thématique du Parlement européen chargé de la transformation, de l'innovation et de la santé. Pour en savoir plus sur le sujet, veuillez consulter le site internet de la commission de l'environnement, du climat et de la sécurité alimentaire (ENVI).

Judith BÜRGER
04/2026