

Le principe du Cassis de Dijon: Premier bilan

Depuis le deuxième semestre 2010, les denrées alimentaires fabriquées dans un Etat membre de l'UE conformément aux prescriptions peuvent être vendues en Suisse même si elles ne satisfont pas aux normes suisses. Cela ne fait pas l'affaire de tout le monde: les paysans et les organisations de protection des consommateurs craignent des répercussions négatives sur la qualité des produits.

PAR IWONA EBERLE



Le pavé dans la mare: une bouteille de Crème de Cassis de Dijon.

Depuis le mois de juillet de l'année dernière, le principe du Cassis de Dijon est appliqué en Suisse. Cela signifie que les produits provenant d'un Etat membre de l'UE où ils sont fabriqués conformément à la réglementation locale peuvent être vendus dans tous les autres Etats membres sans contrôle particulier. Des denrées alimentaires étrangères, comme des pâtes italiennes par exemple, sont déjà vendues depuis longtemps en Suisse. Mais jusqu'à présent, ces produits devaient satisfaire aux normes suisses.

L'OFSP a le dernier mot

Grâce au principe du Cassis de Dijon, appliqué en Suisse depuis la révision de la Loi sur les entraves techniques au commerce (LETC), les denrées ali-

mentaires qui ne satisfont pas aux normes helvétiques peuvent être vendues en Suisse pour autant que l'Office fédéral de la santé publique ait donné son accord.

L'OFSP donne généralement une suite favorable à une requête lorsque l'aliment ne présente aucun danger pour la santé des consommateurs et que les exigences en matière d'information sur le produit sont satisfaites, c'est-à-dire lorsque les informations et les éventuels avertissements de sécurité sont rédigés dans au moins une langue officielle de la Confédération et que le pays de production et les matières premières sont correctement indiqués. Des restrictions ne sont prévues que pour les cas où des intérêts essentiels liés à la protection de la santé, de

l'environnement ou des consommateurs seraient menacés. L'autorisation est délivrée sous la forme d'une décision générale qui vaudra donc aussi pour des denrées semblables. Jusqu'au mois de mars 2011, l'OFSP avait autorisé dix-neuf denrées alimentaires.

La sécurité est assurée – la qualité non!

Le Cassis de Dijon ne fait pas baisser le niveau de sécurité sur le marché suisse des denrées alimentaires car les exigences dans l'UE sont aussi strictes qu'en Suisse. En revanche, certaines normes suisses de qualité ont d'ores et déjà perdu de leur signification. Avant le Cassis de Dijon, la demi-crème, par exemple, devait avoir une teneur en graisse de 15%. Désormais, elle peut être vendue en Suisse avec 10% de graisse seulement, conformément au standard allemand, qu'elle soit produite en Suisse ou à l'étranger.

C'est précisément là que les critères du Cassis de Dijon interviennent: la qualité sur le marché suisse des denrées alimentaires aurait baissé non seulement parce que des produits étrangers de moindre qua-

Pourquoi «Cassis de Dijon»?

Le principe du Cassis de Dijon fait référence à un arrêt de la Cour européenne de justice de 1979. A cette époque, les autorités allemandes avaient interdit l'importation d'une liqueur de cassis de Dijon au motif que sa teneur en alcool n'était pas conforme à la législation allemande. L'affaire avait été portée devant les tribunaux. Les importateurs ont finalement eu gain de cause. Depuis lors, les règles nationales ne doivent entraver la libre circulation des marchandises sur le marché intérieur européen qu'à des conditions extrêmement précises, par exemple lorsqu'il s'agit de protéger la santé publique.



A fin 2010, Fruit-Union Suisse a recouru contre la décision d'autorisation portant sur un cidre danois. Selon l'organisation, il contenait trop d'eau. Le Tribunal administratif fédéral n'est pas entré en matière sur ce premier recours fondé sur le principe du Cassis de Dijon. En effet, selon la Loi suisse sur les denrées alimentaires, le cidre peut contenir jusqu'à 30% d'eau, mais en vertu du principe du Cassis de Dijon, des cidres contenant jusqu'à 85% d'eau sont admis.

lité y sont commercialisés, mais également parce que les producteurs suisses peuvent en toute légalité revoir à la baisse leurs standards de qualité afin de résister à la concurrence internationale. «Le jus de pomme est dilué, le jambon a une teneur plus élevée en eau, et le fromage râpé contient davantage d'amidon», résume Martin Rufer, responsable du département Production et marchés de l'Union Suisse des paysans (USP). «On craint une spirale descendante de la qualité et des prix.»

Le Cassis de Dijon occupe la politique et la justice

Jacques Bourgeois, directeur de l'Union Suisse des paysans et conseiller national libéral, a donc déposé une initiative parlementaire tendant à exclure les denrées alimentaires du champ d'application du principe du Cassis de Dijon. Le conseiller national UDC Erich von Siebenthal demande même, dans une motion, que son application soit purement et simplement exclue. Par ailleurs, trois recours dirigés par Fruit-Union Suisse et l'Union Suisse des paysans contre des déci-

sions de l'OFSP sont actuellement pendant devant le Tribunal administratif fédéral.

Les consommateurs doivent s'informer

A la Fédération des Industries Alimentaires Suisses (fial), on se montre plutôt positif à l'égard du Cassis de Dijon. Son directeur Beat Hodler souligne que grâce au plus grand assortiment de produits étrangers, les consommateurs peuvent réaliser d'importantes économies. Il n'est que partiellement vrai que le fameux «niveau de qualité suisse» soit contourné. «Un sirop n'est pas moins sain parce qu'il contient 10% de fruit au lieu de 30; il aura tout au plus moins de valeur.» Il faut admettre cependant que les consommateurs qui se fient aux indications fournies sur les emballages ont aujourd'hui plus de peine à s'informer sur les différences qui existent d'un produit à l'autre.

Les organisations de protection des consommateurs se battent pour davantage de transparence dans les déclarations; elles considèrent que le risque de tromperie est important. Mathieu Fleury, secrétaire général de la Fédération Romande des Consommateurs, déclare: «Les consommateurs n'ont pas conscience que les produits suisses peuvent désormais être produits selon des normes européennes moins exigeantes. L'emballage ne précise généralement pas que le produit est de moindre qualité. Si le prix n'est pas moins élevé, cela est d'autant plus contraignant.» La Fédération Romande des Consommateurs, qui jugeait insuffisante la déclaration relative aux bonbons, a recouru

contre la décision y relative de l'OFSP.

Certaines exigences sont maintenues

Bien qu'au travers du Cassis de Dijon, la Suisse adopte des dispositions de l'UE, le Conseil fédéral et le Parlement maintiennent toute une série d'exigences: indication de la teneur en alcool des alcopops, mention du pays de production, déclaration obligatoire des OGM et déclaration des produits importés issus de volailles élevées en batterie. Dans ces cas, les prescriptions suisses doivent être respectées comme par le passé.

Les normes suisses de protection environnementale et animale ne peuvent être vidées de leur substance par le principe du Cassis de Dijon. La possibilité de produire selon les prescriptions d'un Etat membre de l'UE se limite en effet aux exigences à l'égard des produits, c'est-à-dire les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits finis. En revanche, les normes relatives aux processus qui concernent la fabrication d'un produit – par exemple les prescriptions en matière de protection des eaux, de l'air ou des animaux – continuent de s'appliquer aux producteurs suisses.

De même, le nom des denrées alimentaires ne peut être modifié à loisir. Ainsi, par exemple, un «Emmental» hollandais produit à bon compte peut être importé en Suisse, mais il ne saurait être vendu sous l'appellation Emmental, car en Suisse, «Emmentaler» est une appellation d'origine protégée qui ne peut être utilisée que par les fabricants en Suisse qui remplissent les conditions définies dans un cahier des charges. □