**Cours de Législation et répression des fraudes**

**L3 TAACQ**

**CHAPITRE 1 :** NOTIONS GENERALES DE DROIT

1**- LES SOURCES DE DROIT** :

1-1**LA CONSTITUTION** : ou loi fondamentale, c’est le plus important acte d’autorité supérieure du pays , elle établit les relations entre les différents pouvoirs de l’état ( pouvoir législatif , le pouvoir exécutif, le pouvoir judiciaire), énonce la forme de l’état , sa langue, sa religion, les droits et libertés des citoyens , etc.

1-2-**ACCORDS ET TRAIT2S INTERNATIONAUX** : signés et ratifiés par le président de la république, mais soumises à la surveillance du conseil constitutionnel, quant à leurs constitutionalité (article 186 de la constitution 2016)

1-3- **LES LOIS ORDINAIRES**: c’est la véritablelégislation dans le sens propre du terme, ellerelève de l’autorité judiciaire (APN et sénat)( art 112 de la constitution 2016)

La loi est une disposition obligatoire pour tous, est promulguée par le président de la république

La loi est écrite et portée à la connaissance de tous par insertion au journal officiel

En principe la loi n’est pas rétroactive

1-4- **LES ORDONNANCES** : ce sont de véritables actes législatifs, ce sont des textes qui ont force de loi, pris par le pouvoir exécutif (président de la république) pr suite d’une delegation de pouvoir du parlement ( art 142 de la constitution 2016)

1-5-**LES DECRETS**: sont des actes importants du pouvoir exécutif (actes réglementaires), ils décrètent des règlesgénérales pour assurer les détails d’application d’une loi.

**1-6- LES ARRETES** : ce sont des décisions prises par certaines autorités administratives (ministres, wali, président d’apc) , ils contiennent l’indication des textes en vertu des quels ils sont pris et auxquels ils se referent.ils peuvent décréter des règlementssanctionnes par une pénalité.

1-7-**LES CIRCULAIRES** : sont des écrits par lesquels les ministres donnent leurs instructions aux fonctionnaires placés sous leur autorités, en droit, leur valeur juridique est nulle, elles ne lient pas les tribunaux

**2- QUELQUES PRINCIPES DE DROIT PENAL** :

**CHAPITRE 2** :LA LEGISLATION ALIMENTAIRE

1. Définition :

Il s’agit des normes juridiques( lois , décrets, arrêtés,) relatives à la production, au commerce, à la manipulation des aliments, à leur sécurité sanitaire, à la protection des consommateurs, à la lutte contre les fraudes , aux poids et mesures, à l’importation et à l’exportation, aux résidus des produits phytosanitaires et vétérinaires, au contrôle de l’alimentation animale.

1. Sources de la législation alimentaire nationale :
* Le code pénal (art 429, 431)
* La loi 09/03 du 25/02/2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes
* Loi 88/08 du 26/01/1988 relative aux activités de médecine vétérinaire
* Loi 15/08 du 2/4/2015 relative à la pèche
* Loi 87/17 du 01/08/1987 relative à la protection phytosanitaire
* Loi relative à la commune (bureaux d’hygiène communaux)
1. Les principales exigences de la législation alimentaire nationale :
* Obligation de salubrité et innocuité des denrées alimentaires
* Obligations d’hygiène lors de la manipulation et préparation
* Obligations de sécurité (la traçabilité est induite de cette obligation)
* Obligation d’autocontrôle (système haccp)
* Obligation d’information (étiquetage)

Exemple : textes réglementaires relatifs aux denrées alimentaires

|  |
| --- |
| *Loi 09/03 relative à la protection du consommateur* |
| *Décretexécutif 12/203 relatif à la sécurité des produits* | *DE12/214 relatif aux additifs alimentaires destinés à la consommation humaine* | *DE 13/378 relatif à l’information du consommateur* | *DE 14/366 relatif aux contaminants tolérés dans les denrées alimentaires**Arrêté interministériel fixant la liste et les limites maximales des médicaments veterinaires et substances pharmaceutiques* | *DE 15/17 relatif aux spécifications microbiologiques des denrées alimentaires**Arrêté interministériel du 4/10/2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires* | *DE 16/299 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires* | *DE 17/140 fixant les conditions d’hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires* |

1. La legislation internationale :

Apres la création de l’omc( organisation mondiale du commerce) les produits agricoles et alimentaires sont placés sous la discipline du commerce international, ainsi , et selon les accords sps/otc ( mesures sanitaires et phytosanitaires et obstacles techniques au commerce) les différents pays sont encouragés à baser leurs mesures réglementairessur les normes adoptés par le codex (codex alimentarus) , en ce qui concerne la santé des animaux et des végétaux les réglementations doivent s’inspirer respectivement des normes de l’oie( organisation internationale d’epizotie) et de la convention internationale des végétaux (cipv). Les mesures réglementaires prises ne doivent pas être discriminatoires ou injustifiées

**Note** : rappel sur le codex alimentarus :

**Exemple**: de législation alimentaire européenne :

La législation alimentaire européenne est constitue de règlements

1)Le règlement cadre n° 178/2002 (basic foodlaw)

2) Le paquet hygiéniste constitue de :

Règlement 852/2004- hygiène des denrées alimentaires

Règlement 853/2004- règlesspécifiques appliquées aux denrées d’origine animale

Règlement 2073/2005- critères microbiologiques des denrées alimentaires

* Règlement 183/2005- hygiène des aliments pour animaux
1. Règlement 882/2004- contrôle officiel des denrées alimentaires
2. Règlement 854/2004- contrôle officiel concernant les denrées d’origine animale

**CHAPITRE 3 : REPRESSION DES FRAUDES**

1. DEFINITIONS :

-La fraude est une action de mauvaise foi, dans le but de tromper le consommateur

- La tromperie est action d’induire en erreur quant aux faits et quant à ses intentions

- la falsification est une action d’altérer en vue de tromper (par ajout ou soustraction) ex : mouillage du lait

-frelater c’est une action d’altérer dans sa pureté en mélangeant des substances étrangères (ex : lait à la mélamine)

 2- LES DIFFERENTES TROMPERIES :( loi 09/03)

* Tromperie sur la quantité
* Tromperie sur la durabilité (dates de validité du produit)
* Tromperie sur la livraison de produit
* Tromperie sur l’aptitude à l’emploi
* Tromperie sur les résultats escomptés
* Tromperie sur les modes d’emploi et les précautions à prendre

3- LES AUTORITES DE CONTROLE DE LA REGLEMENTATION DES DENREES ALIMENTAIRES :

* Ladirectiongénérale du contrôle économique et de la répression des fraudes (DGCERF)– ministère du commerce-
* Les bureaux d’hygiène communaux
* Services vétérinaires
* Services de sureté (police, gendarmerie)
* Services des douanes
* Services phytosanitaires (ministère de l’agriculture)
* Service de la pêche et aquaculture
* Service de métrologie (poids et mesures)

4- LES PROCEDURES DE CONTROLE :

41- le constat direct : vérification des documents exigés pour l’exercice de l’activité ( registre du commerce, agreement etc…),

Vérifications des conditions d’hygiène, de stockage, de préparation, conformité d’étiquetage, visuellement ou à l’aide d’instruments de mesures

Si constations de non-conformité (infraction)dresser un procès verbal (pv) sur le quel sont consignés toutes les insuffisances

42- le constat indirect(prélèvement d’échantillons pour analyses) :

Il existe deux types de prélèvements en matière de répression de fraudes ;

PrélèvementPO1 :

Microbiologique : un (01) échantillon de 05 unités (produits périssable) toutes pour le laboratoire

Physicochimique : un (01) échantillon de 03 unités ; une unité pour laboratoire ; une unité gardée chez l’operateur, une unité gardée à l’administration (utilisée en cas de demande d’expertise) ( cas de quantité insuffisante, valeur de prix élevée, grand volume)

Prélèvement PO3 :

Microbio : trois échantillons dont chacun contient 05 unités (produit non périssable ex : boissons gazeuses) soit (3x5= 15 unités) avec (05 unités pour le labo, 5 unités gardes chez l’operateur et 5 unités gardes à l’administration en cas d’expertise)

Physicchimique : trois échantillons de 03 unités chacun soit (3x3=9 unités)

Le prélèvement est réalisé d’une manière aléatoire, ou systématique

Dans le cas de produits préemballés, le prélèvement pour l’analyse microbiologique, est représenté par 05 unités préemballés( à conditions qu’il n’excède pas 5 kg ou 5 l)

Pour le prélèvement physicochimique, les quantité prélèves sont fixés par l’arrêtéministériel du 23/07/1995 ( ex :

43- LES MESURES CONSERVATOIRES :

431- **la consignation** :

Mesure prise dans le cas de la constatation d’une non-conformité par constat direct ou par instruments de mesures de terrain ( ex : étiquetage non conforme, fardage etc..)

Inventorier la quantité du produit non conforme)

-pv de retrait

-mise en demeure de l’operateur pour mise en conformité

Si mise en conformité réaliséemain levée et libération de la marchandise

Si mise en conformité n’est pas envisageable ou refus par l’operateurdemande d’autorisation de saisie par le procureur de la république

432- **retrait temporaire** : est realisé lors de la suspicion de non-conformité de la qualité intrinsèque du produit par un prélèvement d’échantillons en vue de l’analyse

Si les analyses attestent que le produit est conforme----------main levée, libération du produit et remboursement de la valeur des échantillonsprélevés

Si les analyses attestent que l produit est non conforme---------------pv de poursuite judiciaire et saisie du produit

433- **changement de destination** : si le produit saisi est propre à la consommation, le remettre à un organisme caritatif (ex : maison de retraite)

434**- réorientation** : remettre le produit saisi à un organisme pour une utilisationaprèstransformation

435- **destruction** : si le produit saisi est impropre à la consommation ou si l’orientation n’est pas pu être effectué

436- **suspension temporaire de l’activité** : lorsque les conditions de preparation, manipulation, stockage des denrées alimentaire constitue une menace pour la santé ou la sécurité des consommateurs.