

Les Cahiers de droit



GAËLLE BOSSIS, *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire – Rapports croisés et perspectives d’harmonisation*, Bruxelles, Bruylant, 2005, 572 p., ISBN 2-8027-2105-4.

Richard Ouellet

Volume 47, Number 3, 2006

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/043903ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/043903ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Faculté de droit de l’Université Laval

ISSN

0007-974X (print)

1918-8218 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Ouellet, R. (2006). Review of [GAËLLE BOSSIS, *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire – Rapports croisés et perspectives d’harmonisation*, Bruxelles, Bruylant, 2005, 572 p., ISBN 2-8027-2105-4.] *Les Cahiers de droit*, 47(3), 605–609. <https://doi.org/10.7202/043903ar>

professionnels de la santé. Le livre ayant été publié en 2005, il vise plusieurs des sujets qui défraient couramment les manchettes. Voilà qui suscitera l'intérêt du lecteur. Celui-ci verra le partage des actes professionnels, les relations commerciales entre médecins et pharmaciens, le dossier médical informatisé et la vente de médicaments par Internet abordés sous une perspective juridique.

Cet ouvrage présente également une bonne valeur pédagogique. À notre connaissance, peu de recueils de droit sont aussi exhaustifs, structurés et adaptés au non-juriste. Nous entrevoyons de nombreuses utilisations de ce document de référence. Il pourra servir, entre autres, à l'enseignement portant sur le développement du médicament et à l'enseignement des systèmes législatifs et administratifs dans les sciences de la santé, et ce, tant au premier cycle qu'aux cycles supérieurs. Ce sera aussi une référence utile aux membres des ordres professionnels, aux chercheurs du domaine de la santé, aux compagnies pharmaceutiques novatrices et à celles qui produisent des médicaments génériques ainsi qu'aux comités d'éthique. Enfin, il sera sans contredit utile aux juristes qui travaillent dans le domaine médical ou pharmaceutique où se trouvent les conseillers des professionnels de la santé, notamment en matière de responsabilité professionnelle.

En terminant, nous aimerions souligner quelques limites de cet ouvrage. Comme nous l'avons mentionné précédemment, il s'adresse principalement aux professionnels de la santé. C'était d'ailleurs l'intention première de l'auteur. Par contre, il nous paraît moins apte à répondre aux besoins du juriste non initié au domaine de la santé. Par souci d'adaptation aux besoins des acteurs du domaine de la santé, l'auteur a employé une terminologie parfois hermétique qui risque de décourager le juriste, et ce, malgré le lexique d'abréviations. Toutefois, le livre plaira au juriste qui se reconnaîtra dans sa structure; par contre, le non-juriste ne pourra probablement pas utiliser efficacement les tables de jurisprudence. Enfin, l'auteur a consacré près de 200 pages à des formulaires divers. À notre avis, cette section n'ajoute pas à la

valeur du livre, surtout lorsque les formulaires risquent d'être modifiés ou périmés ou encore de ne plus être en vigueur. Par ailleurs, de nombreux formulaires sont déjà téléchargeables sur Internet.

Selon nous, *Le droit des médicaments* est un ouvrage pertinent et adapté à la réalité du domaine pharmaceutique. Il recense la législation appropriée tout au long de la chaîne du médicament, soit de sa fabrication jusqu'à sa consommation. À cet égard, c'est une aide pédagogique certaine et un ouvrage de référence indispensable pour tous les acteurs du domaine de la santé de même que pour les juristes.

Monique RICHER, Pharm. D.,
pharmacienne
Université Laval

GAËLLE BOSSIS, **La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire – Rapports croisés et perspectives d'harmonisation**, Bruxelles, Bruylant, 2005, 572 p., ISBN 2-8027-2105-4.

L'histoire du droit de l'alimentation nous enseigne que le développement du commerce des produits alimentaires a malheureusement pour corollaire obligé l'augmentation des risques de fraude et des risques liés à la distribution et à la consommation de produits insalubres. Depuis les Assyriens, toutes les sociétés où se pratiquait l'échange de produits et d'aliments ont été amenées à se donner des systèmes de contrôle de la qualité de la nourriture et des boissons de même qu'à édicter des codes en vue de protéger la population de la fraude et de l'insalubrité des produits¹.

D'aussi loin que le Code d'Hammourabi, il existe des prescriptions relatives à la fabrication du beurre et du fromage et à la qualité de la bière. Plusieurs siècles plus tard, Athènes, dont les sols environnants peu fertiles forçaient l'importation du blé néces-

1. C. KESTENS, *L'alimentation et le droit—Introduction historique et juridique au droit de l'alimentation*, Bruges, La Chartre, 1990, p. 18.

saire à la subsistance de la population, exerçait un contrôle serré de la qualité et de la quantité de grain importé. Rome, surpeuplée et dépendant en large partie de la production agricole des territoires conquis, avait conçu un système administratif de contrôle de la qualité, des quantités et des prix des denrées que la plupart des gouvernements Membres des Nations Unies n'arriveraient pas à mettre sur pied aujourd'hui². Au Moyen Âge, plus ou moins chaque ville et chaque petite république régissaient la production et le commerce de la viande, du poisson, du pain, du vin et de la bière par l'entremise de leur charte³.

Beaucoup plus près de nous, une meilleure connaissance de la composition des aliments et le développement de la chimie alimentaire, à la fin du XIX^e siècle, ont donné au droit de la sécurité alimentaire un essor qui ne s'est jamais démenti depuis. Sous l'Empire austro-hongrois du début du XX^e siècle, a été développé le *Codex Alimentarius Austriacus*, vaste ensemble de normes et de descriptions qui, bien qu'il soit dénué d'effet juridique, est vite devenu une référence obligée et le précurseur du *Codex Alimentarius europaeus* et du *Codex Alimentarius* actuel⁴.

Les choses se sont bousculées au milieu du siècle dernier avec l'avènement quasi simultané de progrès rapides en matière de technologie des aliments, le développement du commerce international, l'adoption par un nombre croissant d'États de normes alimentaires qui leur étaient propres et la création de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Ces facteurs conjugués ont engendré un contexte qui rendait à la fois nécessaire et possible la création de forums et d'organisations internationales ayant pour objet de promouvoir l'adoption

de normes alimentaires et d'en favoriser l'harmonisation.

C'est tout de même l'entrée en vigueur en 1995 de l'*Accord sur l'agriculture* et de l'*Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires* (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) qui sera la véritable rampe de lancement de ce courant doctrinal juridique foisonnant axé sur la conciliation entre liberté de commerce et sécurité alimentaire. L'ouverture des marchés agricoles mondiaux amenés par ces deux accords et les différends commerciaux liés au commerce des organismes génétiquement modifiés (OGM) et du bœuf aux hormones ont vite fait de montrer la nécessité d'un modèle juridique de sécurité alimentaire qui, à défaut d'être englobant ou de permettre l'harmonisation des approches nationales, serait cohérent.

C'est très clairement dans ce courant doctrinal que s'inscrit l'ouvrage de Gaëlle Bossis, adaptation de sa thèse de doctorat. L'auteure offre une étude très fouillée des systèmes de sécurité sanitaire qui existent dans les accords de l'OMC et en droit communautaire et elle tente de déceler les perspectives d'harmonisation envisageables entre ces systèmes.

La première partie de l'ouvrage porte sur l'approche différenciée de la sécurité sanitaire des aliments. L'auteure y montre que les systèmes de sécurité sanitaire de l'OMC et de l'Union européenne, bien qu'ils soient basés sur des textes toujours voisins et souvent identiques, n'occupent pas la même place dans les deux espaces économiques. Une certaine conception de la sécurité sanitaire a, au fil du temps, éloigné les deux systèmes. Guidée par le seul objectif économique de promouvoir la liberté de commerce, l'OMC fait aujourd'hui de la sécurité sanitaire des aliments une exception à la finalité du libre-échange. Pour sa part, l'Union européenne (UE), aux vocations politiques et économiques beaucoup plus larges que celles de l'OMC, conçoit la sécurité sanitaire des aliments comme une finalité autonome. Comme l'illustre bien l'auteure, ce sont deux systèmes dont « les

2. *Id.*, p. 21-24.

3. *Id.*, p. 26-38.

4. *Comprendre le Codex Alimentarius*, Rome, FAO et OMS, 1999, p. 6.

mécanismes de fonctionnement et d'imbrication entre l'impératif de libre circulation et l'impératif de sécurité sanitaire des aliments relèvent – au moins au départ – de logiques similaires⁵ qui se sont éloignés et tendent à différer de plus en plus.

Il faut féliciter l'auteure pour la construction de cette première partie. Le titre 1, consacré à la conception de la sécurité sanitaire des aliments qui règne à l'OMC, permet de constater comment un objectif légitime des États a pu être contenu à la dimension d'une exception dans les accords économiques multilatéraux. Au premier chapitre de ce titre, Gaëlle Bossis illustre, par son analyse fine et touffue des textes de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (General Agreement on Tariffs and Trade (GATT)) et de l'Accord SPS et de l'application qui a été faite de ces textes, que la sécurité sanitaire des aliments, bien qu'elle soit admise sans difficulté comme un objectif légitime des États, est aussi vue d'un œil soupçonneux comme un prétexte facile pour des États ayant des visées protectionnistes. Pour cette raison, les Membres de l'OMC ont choisi de baliser nettement le fondement des mesures qui ont pour objet d'assurer la sécurité sanitaire des aliments. L'Accord SPS de l'OMC fait donc de la justification scientifique le principe essentiel de légitimation de toute mesure SPS ayant pour effet de restreindre le commerce. Selon Gaëlle Bossis, l'Accord SPS, toujours avec cet objectif de balisage, n'admettra qu'une application étroite du principe de précaution⁶. Le second chapitre du titre 1 porte sur l'incitation à l'harmonisation des mesures de sécurité sanitaire des aliments que comporte l'Accord SPS. L'auteure y décrit d'abord le

rôle que joue le *Codex Alimentarius* dans la mise en œuvre de l'Accord SPS et l'impact sur le *Codex Alimentarius* des renvois qui y sont faits par l'Accord SPS. Cette section, bien faite et bien construite par ailleurs, aurait pu être renforcée par un bref regard sur les travaux de l'Office international des épizooties⁷ et du Secrétariat de la Convention internationale sur la protection des végétaux, travaux qui ont un impact – indirect il est vrai, mais quand même important – sur le commerce des aliments destinés aux humains. La seconde partie du chapitre porte sur la reconnaissance d'équivalence en l'absence d'harmonisation. Les travaux du Comité SPS et du *Codex Alimentarius* y sont rapportés avec soin.

Au titre 2, l'auteure explique comment l'UE a permis que la sécurité sanitaire des aliments se transforme et passe d'une exception à la libre circulation des aliments à un véritable objectif. Elle montre, au chapitre premier, de quelle façon la sécurité sanitaire a émergé comme un objectif autonome en se dégageant, au moins partiellement, de l'exigence de justification scientifique. L'auteure y illustre que, sans totalement affranchir la sécurité sanitaire des aliments de l'obligation de justification scientifique, le droit communautaire admet une gestion des risques qui ne cantonne pas forcément les décideurs publics à l'intérieur de ce que révèle la preuve scientifique. Les cas se situant à la lisière de l'incertitude scientifique laissent en droit communautaire une marge de manœuvre qui se distingue de celle que prévoit l'Accord SPS de l'OMC. L'auteure clôt ce chapitre en montrant que l'harmonisation de la législation alimentaire communautaire offre une nouvelle approche globale de la sécurité sanitaire des aliments. Cette dernière section ouvre les débats de

5. G. BOSSIS, *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire – Rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, Bruxelles, Bruylant, 2005, p. 281.

6. Nous ne partageons pas entièrement l'opinion de Gaëlle Bossis quant à l'interprétation à donner à l'affaire *Hormones* au sujet du principe de précaution. Nous redirons un mot plus bas de nos désaccords avec certaines opinions de l'auteure.

7. Cet office est maintenant aussi connu sous le nom d'Organisation mondiale de la santé animale. Cette organisation et le Secrétariat de la Convention internationale sur la protection des végétaux sont mentionnés dans l'Accord SPS au même titre que la Commission du *Codex Alimentarius*.

la seconde partie qui porte sur la recherche convergente d'éléments d'harmonisation.

La seconde partie de l'ouvrage est plus analytique que la première. Elle est aussi plus prospective. Basée sur une recherche documentaire d'excellente qualité, cette partie permet d'observer les éventuels points d'ancrage d'une meilleure harmonisation globale des mesures en vue d'assurer la sécurité sanitaire des aliments. Gaëlle Bossis propose quelques terrains d'étude où les systèmes de l'OMC et de l'UE peuvent se rejoindre. Elle constate au titre 1 la convergence des facteurs légitimes d'analyse du risque. Développant d'abord l'idée que le rôle central du facteur scientifique dans la démarche d'évaluation du risque trouve des assises acceptables à la fois aux systèmes OMC et communautaires, elle propose ensuite une concrétisation de l'acceptation de la prise en considération des facteurs autres que scientifiques – qu'elle appelle « autres facteurs légitimes » – en matière de gestion des risques. Dans un système de sécurité sanitaire des aliments qui serait harmonisé ou qui tendrait à l'harmonisation, ces autres facteurs pourraient jouer un rôle « complémentaire » par rapport à celui des facteurs scientifiques.

Toujours dans une perspective d'harmonisation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments, le titre 2 propose l'élaboration de principes communs. Des « critères de déclenchement de la précaution⁸ » touchant la nature du risque, sa composition, son ampleur, l'absence de certitude scientifique sur l'effet du produit ou du processus de production pourraient faire l'objet d'une harmonisation sans que la mécanique de chacun des systèmes de sécurité sanitaire soit remise en question. Il en va de même, selon l'auteure, des « critères de limitation du recours à la précaution » tels que l'exigence de proportionnalité de la mesure par rapport au risque, l'obligation de cohérence entre les mesures choisies et le caractère provisoire des mesures prises. Le second chapitre du titre 2 propose l'idée d'une démarche commune de

transparence qui favoriserait l'information et la participation du citoyen.

Voilà donc une étude juridique de haut niveau, écrite dans une langue efficace, claire et précise et basée sur une recherche documentaire qu'il serait difficile de parfaire. Gaëlle Bossis permet au lecteur de suivre aisément sa pensée grâce à un plan élégant, bien construit, complet et juste assez descriptif. Il faut aussi remercier l'éditeur pour le court index alphabétique placé à la suite de la bibliographie. La densité de l'ouvrage rend cet index indispensable. Ces félicitations sont d'autant plus méritées que, malheureusement, le monde de l'édition savante européenne de langue française est un des derniers bastions où il reste courant de ne pas faire d'index à la fin des ouvrages.

S'il y a un peu à redire de la remarquable monographie de Gaëlle Bossis, c'est à propos de la conclusion générale. Nous nous sommes étonné de ce que l'auteure tente de donner un caractère universaliste à la conclusion d'un ouvrage qui n'avait pas cette prétention et qui avait, jusqu'à la toute fin du dernier chapitre, répondu aux questions annoncées et aux attentes du lecteur. Bien qu'elle s'en défende, nous pouvons soupçonner l'auteure d'avoir conclu un peu vite que l'harmonisation possible et souhaitable entre le modèle communautaire et le modèle multilatéral l'était aussi pour l'ensemble de la communauté internationale. Est-il envisageable de concilier les préférences collectives de tous les États en matière de sécurité sanitaire des aliments ? La culture ou les cultures, que plusieurs souhaitent diverses, n'y sont-elles pas pour beaucoup dans les modes de production alimentaire ou dans les choix nationaux en matière de sécurité des aliments ? Une « garantie constitutionnelle⁹ » de sécurité sanitaire des aliments est-elle compatible avec tous les régimes de droit ? Si oui, dans quelle mesure serait-elle efficace ? Si l'auteure a montré que l'harmonisation est une bonne voie vers le modèle international de sécurité alimentaire que plusieurs souhaitent, est-ce

8. G. BOSSIS, *op. cit.*, note 5, p. 420.

9. *Id.*, p. 533.

pour autant un chemin valable et acceptable pour tous ? Faut-il aller forcément au bout de ce chemin ? Le lecteur pardonnera aisément à l'auteure ce petit excès d'optimisme en se rappelant l'importance de la contribution de Gaëlle Bossis à l'épineuse question de la conciliation entre libre-échange et sécurité alimentaire.

Richard OUELLET
Université Laval

PIERRE NOREAU et CHANTAL ROBERGE, **La déontologie judiciaire appliquée**, Montréal, Wilson & Lafleur, 2005, 300 p., ISBN 2-89127-741-4.

L'ouvrage de Pierre Noreau et Chantal Roberge arrive à un moment où il a beaucoup été question de déontologie judiciaire à propos notamment de ce qu'il convient d'appeler la « saga Ruffo ». La Cour suprême du Canada refusait le 18 mai 2006 la requête pour permission d'appeler d'un important arrêt de la Cour d'appel de décembre 2005 qui confirmait un rapport unanime du Conseil de la magistrature du Québec¹. Précisons que la saga Ruffo durait depuis 1990. L'ex-juge de la Cour du Québec, à la Chambre de la jeunesse, avait fait l'objet de plus de 350 plaintes et reçu de nombreuses réprimandes. La Cour supérieure, la Cour d'appel et même la Cour suprême ont eu à rendre de nombreux arrêts dans lesquels ont été confirmées notamment la validité constitutionnelle du Code de déontologie et la régularité du processus suivi quant au rôle du juge en chef et du Comité quasi judiciaire du Conseil.

Ce code annoté conçu par Noreau et Roberge est bien présenté et sera fort précieux comme outil de travail et instrument de recherche. Il témoigne et de l'importance du texte et surtout de la jurisprudence qui émane non seulement du Conseil mais aussi des tribunaux supérieurs.

L'ouvrage de Noreau et Roberge propose au lecteur le produit d'une analyse thématique des quelque 530 décisions prises depuis 1980 par le Conseil qui a reçu et traité plus de 1 200 plaintes depuis sa création en 1978. L'étude exploratoire des décisions a permis de dégager certains constats. Le plus important est que le travail des membres du Conseil et des comités quasi judiciaires a généralement été mené d'une manière concrète et inductive. Il s'ensuit que les auteurs ont évité, en règle générale, une lecture exégétique du Code de déontologie de la magistrature et que, dans la mesure du possible, les plaintes soumises au Conseil ont été abordées dans leur réalité factuelle, à l'abri d'un formalisme trop rigide qui aurait fait perdre tout son sens à l'exercice et à l'exigence déontologique. Le Conseil a ainsi pu contourner la qualification trop restrictive des objets et des situations auxquels le Code de déontologie se réfère. Ce faisant, le Conseil a également pu écarter une surcodification des normes déontologiques de référence. Cette tendance générale allait déterminer le traitement que les auteurs réserveront aux décisions : plutôt que de tenter d'établir des principes généraux applicables à chaque article, ils ont centré la lecture de ces décisions sur la définition d'un certain nombre de situations types, souvent rencontrées et liées à chaque article du Code de déontologie.

Trois règles ont été appliquées à l'étude des décisions. Les auteurs ont cherché à : 1) offrir un compte rendu fidèle des décisions prises par le Conseil et par ses comités, ainsi que par les tribunaux de droit commun ; 2) proposer une lecture cohérente de l'ensemble ; 3) assurer la fonctionnalité de l'ouvrage, en tant qu'outil de référence.

Un compte rendu fidèle de l'ensemble des décisions du Conseil supposait que les auteurs prennent en considération de façon équivalente les décisions rendues par le Conseil et ses comités et qu'ils intègrent à leur Code annoté ces décisions, quelles que soient les conclusions de celles-ci, que les plaintes aient été jugées fondées ou non fondées. De même, ils ont souvent cité les *obiter dicta*

1. *Re Ruffo* CSC 18 mai 2006, n° 32304 ; *Re Ruffo* 205 QCCA n° 1197, 9 déc. 2005 ; *Rapport du comité d'enquête*, 200 CM QC 84, 24 oct. 2004.