



ORGANISATION PANAMÉRICAINNE DE LA SANTÉ  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ



## 13<sup>e</sup> RÉUNION INTERAMÉRICAINNE AU NIVEAU MINISTÉRIEL SUR LA SANTÉ ET L'AGRICULTURE

*Washington, D.C., 24-25 avril 2003*

---

*Point 8.1 de l'ordre du jour provisoire*

RIMSA13/6, Rev. 1 (Fr.)  
24 avril 2003  
ORIGINAL: ESPAGNOL

### LES PRODUITS FRAIS : FRUITS ET LÉGUMES

**M. Rodolfo Coto Pacheco**  
**Ministre de l'Agriculture et de l'Élevage**  
**Costa Rica**

## TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
Résumé.....	3
Introduction.....	5
Système d'innocuité des produits alimentaires : de la ferme à la table .....	6
Usage de systèmes d'information, d'alerte rapide, de surveillance et d'analyse du risque .....	7
Politiques, législation et règlements destinés à assurer l'innocuité et la qualité des aliments.....	10
Législation et réglementation en vigueur pour assurer l'innocuité et la qualité des produits alimentaires .....	11
Degré d'harmonisation de la législation avec les accords de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC) et les normes nationales (CODEX ALIMENTARIUS).....	12
Organisation institutionnelle des programmes d'innocuité des aliments .....	14
Coopération technique requise aux niveaux national et régional .....	18
Conclusions et recommandations .....	20
Références	

## Résumé

1. En ce qui concerne les aliments, il est important de reconnaître et de souligner que l'une des principales préoccupations de la majorité des consommateurs dans le monde, porte sur la présence de polluants naturels, de résidus de produits antiparasitaires et d'engrais, et plus récemment, celle de produits de nature biologique causée par des germes fortement pathogènes offrant une résistance multiple aux médicaments. Cette situation aboutit à la responsabilité incontestable des gouvernements et des organisations privées de producteurs, des milieux universitaires et des institutions qui formulent des technologies destinées à assurer l'innocuité des produits alimentaires et à garantir la santé publique au moyen de la protection de la santé animale et végétale.

2. Le cycle d'Uruguay du GATT, qui s'est tenu en 1986, s'est engagé à exercer une plus grande discipline dans trois domaines du secteur de l'agriculture et de l'élevage : accès aux marchés, subventions directes et indirectes et les mesures sanitaires et phytosanitaires. En 1994, avec les ministres de la majorité des pays participant au cycle d'Uruguay, le Costa Rica, a signé l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Cet Accord a contribué à transformer de manière radicale les pratiques qui régissaient la production et la commercialisation des aliments d'origine animale et végétale sans pour autant qu'elles ne deviennent une justification pour établir des barrières au commerce.

3. Comme cela se passe dans presque tous les pays, le Costa Rica a identifié la majeure partie des risques et des effets de diverse nature que produit la contamination des aliments sur la santé et la nutrition de la population. Toutefois, dans de nombreux cas, la reconnaissance de leur impact négatif n'a pas de relation avec les politiques et actions de prévention en place, leur contrôle et leur suivi. Les institutions publiques ne disposent pas encore des conditions requises pour superviser tous les producteurs de fruits et de légumes. Pour remplir cette condition importante, il faut établir des programmes fondés sur le binôme éducation et organisation des producteurs.

4. Une bonne partie des risques pour la santé qui proviennent de la production de fruits et de légumes est imputable à l'utilisation de techniques inappropriées ou de leur application incorrecte dans les différentes cultures.

5. Par les temps qui courent et face aux changements socioculturels et technologiques importants et rapides qui se produisent dans le monde, ce n'est pas seulement pour des raisons de santé que l'objectif d'innocuité alimentaire devient une exigence et un défi. La mondialisation, synonyme de plus grande compétitivité pour ceux qui produisent et vendent leurs produits sur les marchés locaux, régionaux et mondiaux, se présente à ce jour comme un élément qui imprime une forte poussée sur l'innocuité

alimentaire. Ces deux situations obligent les marchés à offrir des produits inoffensifs à la consommation. Par conséquent, la formulation et la mise en place de systèmes intégrés d'innocuité des produits alimentaires ne peuvent être ni contournées ni retardées. Ces actions sont plus importantes que l'exécution d'actions isolées qui sont réalisées à titre individuel par les institutions publiques et privées engagées dans la prévention, le contrôle et la vérification de mesures et de normes destinées à atteindre la sécurité alimentaire et la qualité et l'innocuité des biens de consommation humaine.

6. Il est urgent que nous prenions l'initiative de processus qui intègrent et harmonisent la participation des producteurs, de l'État et des consommateurs dans des programmes et des projets dont l'objectif consiste à réduire les maladies et les risques transmis par les produits agricoles et par la pollution de l'environnement; qui partagent les responsabilités et les devoirs en vue de la réalisation des objectifs d'innocuité que nous nous sommes fixés afin de contribuer à l'amélioration de la qualité de vie de nos citoyens et à une participation des producteurs plus importante et plus rentable aux marchés.

7. La sécurité alimentaire constitue un droit pour chaque personne. Ce concept va au-delà de la considération de l'accès à des aliments nutritifs et comporte celui d'innocuité. L'objectif qui donne sa cohérence à ce concept et qui peut garantir aux citoyens la variété d'aliments sains et de qualité qu'ils peuvent mettre tous les jours sur leur table, doit être intégré dans un schéma cohérent et coordonné, de manière rationnelle, dans un cadre normatif et fonctionnel qui concrétise en actions efficaces la nouvelle idéologie « de la ferme à la table ». Ce schéma servirait de fondement à la formulation et à l'établissement d'un Plan national intégré d'innocuité, dont l'appui primordial serait constitué par un système d'information informatique et également intégré, qui recueille et met à la disposition opportune de tous ses usagers toute l'information qui est enregistrée partiellement dans les organismes publics et privés qui sont en étroite relation avec les thèmes de l'innocuité des aliments.

8. Le pays dispose des éléments principaux pour élaborer à court terme un projet qui donne naissance aux objectifs d'intégration et de coordination multisectorielle. En raison de ses caractéristiques organisationnelles et fonctionnelles et de l'engagement qu'elle a pris pour arriver aux produits les meilleurs, la Commission intersectorielle d'innocuité des aliments (CIIA) pourrait devenir le moteur du projet en matière d'innocuité des produits alimentaires dont le pays a besoin pour dynamiser les conditions de santé et de compétitivité alimentaire que lui imposent les nouvelles exigences du marché.

## **Introduction**

9. La production agroalimentaire a un poids indiscutable et stratégique dans l'économie de notre pays. Il s'agit d'un secteur qui contribue à raison de 24% de la valeur ajoutée de la production nationale et à raison de 73% de ses exportations. C'est le secteur qui produit les devises d'importance majeure pour le pays. Jusqu'à 1997, il a représenté 75% des exportations nationales. Même si sa participation relative a diminué à cause de la croissance d'autres secteurs industriels (principalement celui de la fabrication de microprocesseurs), en termes absolus les ventes à l'étranger de produits agroalimentaires continuent à augmenter (de US\$ 1.300 millions en 1992 à \$2.300 millions, en 1998). Selon l'origine du capital et le volume de production, cette activité est réalisée par des petits, moyens et gros producteurs de capital national, des producteurs moyens et entreprises à capital mixte, et quelques grosses entreprises qui appartiennent à des corporations transnationales. Près de 125 000 personnes interviennent dans la production de fruits et légumes qui sont distribués sur l'ensemble du territoire national.

10. Le programme d'incitations fiscales destinées à promouvoir les exportations de produits non traditionnels qui a été établi en 1987, s'est traduit par une augmentation des produits qui composent les quarante principaux articles du panier exportable : 31 de ces derniers (77,5%) ne sont pas de type traditionnel. Ce secteur contribue également de façon importante à la création d'emplois car il représente 27% de la PEA. Les cultures du café, de la banane et de la canne à sucre sont celles dont la contribution est la plus importante. Dans l'industrie alimentaire, ce sont la fabrication des produits laitiers, la préparation et le conditionnement de fruits et légumes et la fabrication de boissons.

11. L'innocuité des aliments joue un rôle d'importance vitale dans le domaine de la santé publique. Entre 1995 et 1999, 601 850 cas de diarrhée ont été enregistrés au Costa Rica; parmi ceux-ci, près de 600 000 ont été causés par des maladies transmises par les aliments (MTA). Au cours de la même période, elles ont occupé la deuxième place dans la mortalité des maladies qui doivent être obligatoirement notifiées (561 décès). Sur les 5 864 hospitalisations qui se sont produites en 1997, 45% des cas ont été provoqués par des diarrhées et le groupe le plus atteint a été celui des enfants de moins de 10 ans (22% de la population).

12. L'assurance de l'innocuité des aliments, que ce soit pour des raisons de sécurité alimentaire du pays ou pour des raisons de santé publique, individuelle et collective, de santé de l'agriculture et de l'élevage et d'accès aux marchés dans des conditions de forte compétitivité qui jouent en faveur des pays plus développés, est d'une importance qu'il n'est pas besoin de relever. Ce scénario exige que nos pays ajustent les mesures sanitaires, phytosanitaires et toutes les autres mesures qui protègent l'innocuité des produits alimentaires. Il exige également que nos pays établissent les normes et

conditions qui régissent le commerce international de l'agriculture et de l'élevage, fondées sur les engagements de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

13. L'état de la situation concernant l'innocuité des produits alimentaires que donne le document présenté par le Costa Rica à la 13<sup>e</sup> Réunion interaméricaine, au niveau ministériel, sur la santé et l'agriculture, fait état des réussites et des lacunes du pays dans ce domaine, ainsi que de ses perspectives pour continuer à progresser dans le développement des processus qui l'aideront à réaliser des objectifs plus importants et plus ambitieux. Il est évident qu'à cette fin, il faut imprimer à ces processus un traitement conceptuel et méthodologique multidisciplinaire et intersectoriel dans lequel agissent de concert les institutions et les organisations des secteurs public et privé. C'est là l'objectif pertinent pour répondre à la diversité qui émane de l'origine et des caractéristiques des risques et de leurs conséquences sur les différents domaines dont les actions doivent être intégrées, avec la rapidité que le moment exige, pour garantir la santé des citoyens et profiter de niveaux meilleurs de compétitivité internationale.

14. L'un des efforts les plus importants que le pays a accomplis pour atteindre ces objectifs repose sur la création récente (1999) de la CIIA, à titre d'organe technique consultatif (Décret No. 30083-S-MAG), formée de représentants des institutions publiques et privées qui interviennent le plus étroitement sur ce thème. La fonction principale de la CIIA consiste précisément à « coordonner, faciliter et stimuler les efforts des organes publics, des organisations privées et de la société en général, pour obtenir l'assurance de l'innocuité des aliments au bénéfice de la santé publique, de la santé de l'agriculture et de l'élevage, et le commerce loyal et équitable ». La CIIA est un organisme qui fait l'objet maintenant d'un processus de consolidation. En raison de sa structure et de son organisation, elle réunit tous les attributs pour devenir l'axe stratégique d'intégration et de coordination du travail que réalisent les organisations publiques et privées qui interviennent dans ce domaine.

### **Système d'innocuité des produits alimentaires : de la ferme à la table**

15. Avec la création et la mise en œuvre de la CIIA en septembre 1998, le Costa Rica commence à faire les premiers pas pour établir un système destiné à intégrer les actions qu'accomplissent dans ce domaine différents ministères, institutions publiques et universités ainsi que des organisations du secteur privé travaillant elles aussi dans ce même domaine.

16. La constitution et l'établissement d'un Système national d'assurance de la qualité et de l'innocuité des aliments est l'un des principaux objectifs que poursuit la CIIA. Dans

le but d'atteindre cet objectif, la Commission a entrepris depuis 1999 diverses activités de formation et de prise de conscience auxquelles ont participé des politiciens, des universitaires et des techniciens d'organisations nationales et internationales. Avec ses apports se construit le processus de coordination intersectorielle qui est requis à la fois pour établir le Système national d'assurance de la qualité et d'innocuité des aliments ainsi qu'un système d'information qui appuie la prise des décisions émergeant des diverses institutions et instances qui seraient envisagées dans sa formation. Le Système développerait comme l'une de ses composantes essentielles un réseau d'information destiné à aider le gouvernement et l'industrie nationale et régionale dans le domaine de la prévention des MTA et à garantir l'innocuité dans toutes les étapes du processus qui porte les produits alimentaires des centres de production à la table des consommateurs.

***Usage de systèmes d'information, d'alerte rapide, de surveillance et d'analyse du risque***

17. Le Costa Rica ne dispose pas encore d'un système d'information sur l'innocuité des produits alimentaires qui intègre l'information produite dans les différents organismes publics et privés concernés, qui a pour objectif essentiel de fournir à la société civile et à la communauté scientifique l'information relative aux maladies transmises par les aliments, sans même mentionner un système de traçabilité qui donne des renseignements depuis l'étape de la production jusqu'à celle de la consommation. Il est important de mettre en relief le manque d'information concernant les produits transformés, entre autres, les matières premières, les ingrédients, l'équipement, les analyses de laboratoire, les tampons de contrôle. La même chose s'applique aux produits frais en ce qui concerne l'ordre, la propreté, l'hygiène personnelle et l'élimination des produits nocifs. Il s'agit là des problèmes diagnostiqués dans les usines de traitement des aliments dont l'origine provient de l'absence d'un format unique des registres codifiés qui sont utilisés pour obtenir l'information sur la production par lot et date de fabrication. Chaque entreprise applique ses propres règles.

18. Dans notre pays par exemple, il existe des banques de données dans différents organismes publics et centres universitaires et de recherche : Ministère de la Santé (contrôles des aliments, de médicaments, etc.); Ministère de l'Agriculture (santé animale et protection phytosanitaire); Conseil national de la production (qualité des produits agricoles); bureau national d'accréditation (registre des entreprises et des laboratoires); Institut costaricien des canaux et égouts (surveillance sanitaire et vulnérabilité des canaux municipaux), l'Institut costaricien de recherche et d'enseignement en nutrition et santé) et l'Université de Costa Rica (registre des fournisseurs d'entreprises de produits alimentaires).

19. Outre construire un système d'information qui dans une première étape rassemble celle qui existe dans les banques de données mentionnées ci-dessus, il faudrait lui incorporer des composantes à l'appui de la traçabilité et de l'alerte rapide de flambées de maladies et de parasites. Ces deux éléments sont essentiels à l'apport d'une information journalière sur l'exportation de produits alimentaires. Pour résumer, ce dont le pays a besoin et ce à quoi le gouvernement en place souhaite s'engager de façon particulière en ce qui concerne l'information, c'est de créer et de développer un système d'information sanitaire afin de donner une plus grande transparence au commerce alimentaire national, régional et mondial.

20. La création d'un système intégré d'information en matière d'innocuité des aliments n'est pas une tâche très difficile à réaliser au Costa Rica. Les institutions publiques et privées qui interviennent principalement dans ce domaine possèdent des banques de données dotées d'informations sur le thème, quel que soit leur degré de participation concernant les aliments. Les efforts pour obtenir ce système intégré doivent provenir en première instance de la volonté politique au plus haut niveau ainsi que de la coopération technique internationale et de l'appui du secteur privé. La conjugaison de ces trois éléments est indispensable pour créer un système qui d'avance compte sur la reconnaissance des secteurs qui bénéficient de l'information morcelée produite actuellement et qui bénéficieraient davantage des produits qu'offrirait un système constitué pour venir en appui à la surveillance en vue de la prévention, du contrôle et du suivi du processus « de la ferme à la table » ou « de la ferme au consommateur ».

21. Conformément aux études et analyses de risque qui se pratiquent dans notre pays, les plus notables sont indiqués ci-après ainsi que les formes de contrôle :

- a) **Sélection de matériel de semences.** L'Office national des semences veille à leur qualité, qu'il s'agisse de semences nationales ou importées, mais non à leur contenu génétique. Il n'existe pas de réglementations expresses pour le marché national, raison pour laquelle il y a des semences (tomate) génétiquement modifiées (transgéniques). D'autre part, de nombreux producteurs de légumes utilisent leurs propres semences sans aucun contrôle de la qualité et de la santé du matériel. Dans la mesure du possible, on veille à ce que les traitements appliqués au cours de la germination soient ceux approuvés sur le plan international.
- b) **Fertilisation.** L'application d'engrais ne se fonde pas sur les analyses du contenu nutritionnel des sols, ce qui a donné lieu à une fertilisation excessive ou à l'utilisation de matériels inappropriés à la physiologie des cultures. (Seulement les entreprises transnationales et les gros producteurs le font). L'accumulation de nitrates et de nitrites dans les légumes à feuilles est extrêmement préoccupante. D'autre part, la fertilisation inappropriée des cultures, principalement des fruits et

- légumes a un effet négatif sur leur capacité à supporter les périodes de transport, en détériorant le tissu des produits et en favorisant ainsi la pénétration de produits polluants superficiels qui pénètrent dans leurs tissus internes. L'excès de fertilisation provoque la contamination des eaux superficielles et souterraines, et nuit à la qualité de l'eau à usage humain et à l'eau d'irrigation.
- c) **Usage de produits agrochimiques.** Pour certains groupes de cultures, les légumes en particulier, l'usage de ces produits est la réponse aux conditions défavorables du climat pour produire des espèces exogènes aux tropiques, ainsi qu'aux exigences de qualité des marchés locaux et d'exportation. Au Costa Rica, l'importation et la vente de produits agrochimiques sont libres. Les Ministères de l'Agriculture et de la Santé contrôlent seulement la qualité, l'étiquetage et l'enregistrement. Une fois inscrits, ces produits sont en vente libre et n'exigent aucune formation spécifique à leur utilisation. Il est évident que les agriculteurs sont mal informés et qu'on ne leur a pas offert d'autres alternatives qui leur permettent de remplacer les produits agrochimiques. Toutefois, des contrôles plus rigoureux sont exercés sur les produits destinés à l'exportation parce que la présence de résidus a pour conséquence la destruction du produit et la fermeture des marchés internationaux. Actuellement, le Programme intégral du commerce de l'agriculture et de l'élevage (PIMA), a publié des guides pour les agriculteurs sur la façon de traiter l'innocuité. De même, le Conseil national de la production (CNP) et le Laboratoire de technologie post récolte de l'Université de Costa Rica ont développé des programmes sur l'innocuité des produits alimentaires destinés à des associations de producteurs. Ces actions ne suffisent pas à minimiser l'emploi des produits agrochimiques. Les insuffisances de l'information qui circule à ce sujet pourraient être une des raisons principales de cette situation.
- d) **Irrigation.** Il n'existe pas d'études sur la qualité micro-biologique de l'eau d'irrigation utilisée dans le pays. Depuis les années 1990, il se produit une croissance sauvage de l'urbanisation qui empiète sur les zones agricoles de la plus grande partie du territoire. Ce phénomène constitue une sérieuse menace pour les sources d'eau d'irrigation en raison de la contamination fécale que cette eau produit, les résidus solides et les déchets industriels qui affectent par-dessus tout les zones horticoles proches des centres habités. Ce n'est que récemment qu'a été adopté un décret contenant des mesures pour le traitement des eaux résiduelles et que le Service national d'irrigation et de drainage (SENARA) a commencé à réaliser des travaux d'infrastructure pour l'irrigation. Cependant, il n'envisage pas encore dans ses plans d'action le suivi de la qualité de cette eau d'irrigation, qu'effectuent seulement les entreprises et les producteurs qui emploient l'irrigation au goutte à goutte ou l'irrigation par aspersion, qui sont des technologies dans lesquelles la qualité de l'eau influe directement sur l'efficacité

et la durabilité de ces deux systèmes. En général, les agriculteurs ne disposent pas de mécanismes appropriés pour effectuer ce type de contrôle.

### **Politiques, législation et règlements destinés à assurer l'innocuité et la qualité des aliments**

22. **Politiques.** Dans les divers plans et stratégies qui forment le cadre de l'action du gouvernement en place s'inscrivent les détails des politiques et les mesures relatives à l'innocuité des produits alimentaires définies dans le but de continuer à compenser les faiblesses et combler les lacunes que le pays accuse encore dans ce domaine. Ce thème fait partie intégrante de la sécurité alimentaire. Dans le Plan de Gouvernement 2002-2006, le rôle de la sécurité alimentaire se démarque comme l'une des principales stratégies destinées à lutter contre la pauvreté. Dans le Plan national de développement 2002-2006 (Ministère de la Planification et de la Politique économique), dans le Plan national de développement de l'agriculture et de l'élevage et dans le document sur les « Politiques pour le secteur de l'agriculture et de l'élevage » (Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage) des objectifs et des actions pour l'innocuité des aliments sont proposés, qui s'efforcent de protéger la vie des personnes, des animaux et des végétaux contre les risques provenant de l'usage d'éléments polluants.

23. Les documents cités comportent des engagements importants : recréer et renforcer le Secrétariat de la politique d'alimentation et de nutrition (SEPAN) établi par la Loi organique du Ministère de la Santé adoptée en 1997, (Art.25 de la Loi) à titre d'organe conseiller des Ministres de la Santé en la matière, ainsi que des mesures de politique apparentées au domaine de l'innocuité, telles que l'orientation des services phytosanitaires en vue du suivi, de la supervision, de l'inspection, de l'échantillonnage, du diagnostic et de l'homologation de la qualité des produits des agro-industries qui sont importés et exportés, l'établissement de programmes d'innocuité, de qualité et de suivi des résidus de produits anti-parasitaires et la promotion de l'accréditation, de l'homologation et de l'inspection des aliments. Tous ces éléments ont pour objectif de disposer de plus grands avantages et de moins de restrictions pour que les produits de l'agriculture et de l'élevage puissent être introduits sur les marchés. De plus, la coordination est privilégiée avec les autres secteurs, les institutions et associations de producteurs qui interviennent dans le domaine de l'innocuité des produits alimentaires, mettant l'accent sur la façon intégrée d'aborder la production transgénique et ses effets sur la biodiversité et la santé humaine, la réglementation du commerce d'organismes génétiquement modifiés, la propriété intellectuelle et les aspects éthiques qui lui sont propres. Il faut poursuivre la recherche d'une position nationale pour traiter ce thème dans toutes ses dimensions.

24. D'autres mesures importantes visent l'établissement d'un code d'inspection pour les usines industrielles à caractère régional et l'harmonisation et la réglementation uniforme des mesures sanitaires également à caractère régional, avec l'appui de la coopération technique conclue avec les organismes de protection de l'agriculture et de l'élevage (OIRSA, IICA, FAO).

25. La sécurité alimentaire et l'innocuité des produits alimentaires sont également devenues des thèmes émergents d'une grande importance pour l'institution de Défense des habitants de Costa Rica. A la fin de 2001, cette institution a réalisé de sa propre initiative une étude minutieuse sur les effets pernicieux que produisent sur la santé publique l'usage et les abus des produits agrochimiques utilisés dans la production massive d'aliments. Elle a également investigué leurs effets négatifs sur la sécurité alimentaire des personnes et le milieu ambiant dans lequel elles vivent, les caractéristiques et les problèmes qu'ils présentent. Les résultats de la recherche qui appuie l'étude soutiennent les recommandations de l'institution à la Présidence de la République et à 8 institutions publiques (ministères et institutions décentralisées), relatives à l'exécution d'actions que chacune de ces institutions doit entreprendre pour garantir la sécurité et l'innocuité des produits alimentaires. Conformément au règlement de la Loi de défense des habitants, les organes publics disposent de quinze jours ouvrables pour répondre par un rapport dans lequel ils consignent les mesures qu'ils se proposent de mettre en pratique pour se conformer aux recommandations, le temps nécessaire à leur exécution, et le nom et le titre du fonctionnaire responsable. La Défense des habitants est l'une des institutions nationales la plus respectée et qui jouit de la plus grande confiance des citoyens. Ses interventions constituent une garantie du respect des engagements de l'État en matière d'innocuité des produits alimentaires.

***Législation et réglementation en vigueur pour assurer l'innocuité et la qualité des produits alimentaires***

26. Le cadre juridique qui régit l'ensemble des lois et des normes en vigueur en matière d'innocuité des aliments se fonde sur les conventions et les accords multilatéraux (OMC), les accords régionaux (traité général d'intégration économique centraméricaine) et ceux de caractère bilatéral (traités de libre-échange avec le Mexique, la République dominicaine et Panama), signés par le Costa Rica; ainsi que sur les lois, règlements et normes de portée nationale.

27. La législation nationale évolue et se conforme aux exigences des processus de la mondialisation. Cependant, le Costa Rica ne dispose pas d'une étude qui lui permet de comparer sa législation en place en ce qui concerne l'adéquation de ses normes, à celles de caractère international. Il n'existe que des études partielles. Le MEIC avec le CODEX ont établi une liste qui compare certains règlements techniques avec les normes

publiques. Mais cette liste n'offre seulement qu'une vision partielle du domaine étudié. Certaines autres organisations ont étudié la législation nationale mais sans arriver à la connaître dans son entièreté. Dans le cadre actuel prédominant, il existe une législation des années vingt qui cohabite avec la législation actuelle.

28. Les politiques actuelles qui orientent l'innocuité des produits alimentaires obligent à repenser les systèmes sanitaires. Le pays assume de nouveaux engagements quand il signe et ratifie des traités et des conventions qui impliquent qu'il doit procéder à des changements dans son modèle de production. La responsabilité des aliments s'assume aujourd'hui comme une dimension du processus intégral de la chaîne, qui considère toutes les étapes que traversent les aliments pour venir de la ferme à la table. Ainsi, la législation nationale se met à jour en fonction de la réglementation internationale. Les normes, directives et recommandations qu'élaborent les organisations internationales sont prises comme des cadres de référence pour formuler et mettre en pratique les règles techniques qui régissent les aspects sanitaires, phytosanitaires, la qualité et l'innocuité des aliments.

***Degré d'harmonisation de la législation avec les accords de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC) et les normes nationales (CODEX ALIMENTARIUS)***

29. Le pays a continué à progresser en matière de respect des engagements découlant de l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Il a adopté une législation compatible avec la création des instances d'information et de fonctionnement exigées par cet Accord. De même, la Loi de protection phytosanitaire a été adoptée, l'organisation du service phytosanitaire de l'État a été modernisée et la Commission nationale de mesures sanitaires et phytosanitaires a été créée, ainsi que l'Unité d'analyse de l'irrigation et le Centre d'information et de notification phytosanitaire et zoosanitaire.

30. L'accroissement des échanges internationaux de produits a eu pour conséquence l'adoption de lois et de normes destinées à protéger la santé des consommateurs. La protection des consommateurs préoccupe aujourd'hui fortement les pays qui ont adopté des lois et des normes pour protéger leur santé et stimuler l'exportation de leurs produits de l'agriculture et de l'élevage. Pour cette raison, ils accroissent les risques qui affectent le flux normal des échanges commerciaux. Il s'est avéré nécessaire de créer de nouveaux organismes pour homologuer le processus d'adoption de normes internationales qui aident à faciliter le commerce et à éviter l'imposition de barrières à ces échanges. C'est la raison pour laquelle il y a le *Codex Alimentarius*, la Convention internationale de protection végétale et l'organisation internationale des épizooties.

31. La Commission de coordination du *Codex Alimentarius* a été établie par le décret No. 1795-MEIC en date du 23 septembre 1986. En font partie des représentants de l'Office national de normes et unités de mesure, des Ministères de l'Agriculture et de la Santé, du Centre national de sciences et technologie (CITA), de la Commission nationale de recherche en sciences et technologie (CONICIT). La Commission de coordination a organisé dans le pays des sous-comités techniques pour étudier les documents du Codex par domaines de spécialisation. On a réussi de cette manière à leur donner une plus grande divulgation et à disposer de meilleurs critères techniques pour appuyer les déclarations du Comité national devant le Secrétariat du *Codex Alimentarius*.

32. La réglementation nationale en vigueur pour les divers produits alimentaires et les additifs utilisés dans les aliments est ratifiée par la réglementation internationale recommandée par le Codex. Selon le cas dont il s'agit, cette dernière est adoptée de manière totale ou partielle. La législation du Costa Rica permet d'appliquer la norme du Codex quand la norme nationale correspondante n'existe pas. Les codes et directives de pratiques hygiéniques du *Codex Alimentarius* servent également de base à la réglementation nationale portant sur le fonctionnement des établissements de transformation des aliments. Quelques-unes des normes du Codex qui ont été homologuées au Costa Rica sont indiquées ci-dessous :

- Étiquetage des aliments et additifs,
- Thons,
- Crème en poudre,
- Lait (condensé, en poudre, évaporé),
- Lard, jambon, saucisson,
- Cochon de lait, viande hachée, corned-beef,
- Beurre, crème, yaourt, mayonnaise et
- Cœur de palmier.

33. Le Ministère de la Santé contrôle la conformité aux normes sanitaires. Les manquements au respect des normes sanitaires reçoivent des sanctions établies par la Loi générale de la santé. Il s'agit de sanctions qui sont sans rapport avec la gravité de la contravention commise. Ceci donne lieu à l'application fréquente de mesures spéciales de rétention, de confiscation et de destruction des produits qui peuvent nuire à la santé, à l'annulation du permis sanitaire de fonctionnement ou de l'enregistrement du produit et à la fermeture définitive de l'établissement. Ce qui précède n'exclut pas l'application de sanctions civiles et pénales, de sanctions pécuniaires établies par la loi (Loi No.7472) et de procès civils et pénaux.

34. L'Office national de normes et unités de mesure est chargé de la surveillance et de l'application de la Loi No.7472. Il s'acquitte d'un programme permanent d'échantillonnage et d'analyses de produits au point de vente du produit qui n'est pas conforme à la norme et qui pour cette raison risque un procès judiciaire. La réglementation en vigueur en matière de qualité des aliments s'applique dans le cadre du Système national de la qualité dans quatre domaines :

- Métrologie (appliquée par le MEIC avec personnel juridique et vente de services),
- Réglementation technique (pouvoir de suivi),
- Accréditation (exécutée par l'ENA, attaché au MEIC) et
- Normes (élaborées par l'Institut de normalisation technique costaricien (INTECO), sur demande de l'industrie.

35. En dépit du cadre juridique existant pour contrôler adéquatement l'innocuité des aliments, il faut signaler que l'État ne dispose pas de l'infrastructure et de ressources humaines suffisamment formées pour en vérifier l'application.

36. **Systèmes de traçabilité.** La façon dont est appliquée actuellement la législation relative à l'innocuité des aliments empêche de réaliser une traçabilité efficace des produits. Dans le cas des produits frais, la chaîne de distribution a des difficultés pour identifier les producteurs. Et le système actuel de registre ne permet pas non plus d'identifier les importateurs des produits de fabrication étrangère, en raison surtout du manque d'un système d'information souple et rapide. Les décrets existants en matière de traçabilité des aliments font l'objet actuellement d'une révision dans le but d'éliminer les formalités qui font obstacle à la liberté des échanges. Pourtant, quelques entreprises nationales ont élaboré des systèmes de traçabilité qu'ils appliquent à leurs fournisseurs et leurs distributeurs. Dans le processus de commercialisation des fruits et légumes frais et de transformation du poulet et de ses dérivés, des systèmes partiels de traçabilité sont appliqués. Ils sont également appliqués dans les abattoirs, pour les porcs, certains produits en boîte, les charcuteries et les produits laitiers. L'application de ces systèmes de traçabilité facilite l'identification des responsables juridiques de l'innocuité de ces produits.

### **Organisation institutionnelle des programmes d'innocuité des aliments**

37. L'État costaricien a la responsabilité de dicter les politiques et stratégies nationales d'innocuité des aliments. Il s'acquitte de cette tâche à travers ses institutions et en coordination avec les organisations du secteur privé (secteurs de production, le secteur industriel, le secteur académique et celui des consommateurs) qui ensemble et de manière

concertée établissent les réglementations nécessaires pour contrôler l'innocuité des aliments et évaluer les objectifs proposés.

38. Le spectre institutionnel qui réalise des interventions dans le domaine de l'innocuité des aliments, se compose de ministères d'État, d'institutions décentralisées, de programmes nationaux et des universités publiques. Il s'agit dans le premier cas, des Ministères de la Santé (qui dirige l'innocuité des aliments), de l'Agriculture et de l'Élevage (qui élabore et applique les politiques de l'agriculture et de l'élevage en matière de santé animale, de santé végétale et d'innocuité des aliments frais), de l'Économie, de l'Industrie et du Commerce (qui définit et coordonne les normes alimentaires), du Commerce extérieur (qui encourage, facilite et consolide l'insertion du pays dans l'économie internationale) et de l'Éducation (qui formule des programmes éducatifs sur les bonnes pratiques agricoles et la manipulation hygiénique des aliments).

39. En ce qui concerne les autres institutions publiques qui entreprennent des actions avec les ministères d'État dans le domaine de l'innocuité alimentaire, la responsabilité d'encourager l'objectif de qualité des produits frais destinés à l'exportation retombe sur le Conseil national de production. Il s'efforce également d'améliorer les niveaux de compétitivité des entreprises agroalimentaires. Il s'acquitte de cette fonction dans le cadre d'un accord de coopération dans lequel il partage avec la Chambre nationale d'Agriculture et d'Agro-industrie (CNAA) des actions destinées à apporter le renforcement, la formation et la prise de conscience des producteurs de fruits et légumes frais en matière de qualité et d'innocuité. Le Gouvernement de la République, considère que ce programme est d'intérêt national car il constitue un outil de transfert de la technologie aux entreprises d'agriculture et d'élevage, qui leur permet d'accroître leur compétitivité et d'obtenir l'homologation de leurs produits à court et moyen terme. L'alliance intersectorielle s'est concrétisée par un Décret exécutif à la fin de l'an 2002 et les quelques mois qui se sont passés depuis ont été consacrés à l'élaboration d'un Projet national pour la gestion de la qualité des aliments et à la formation de 200 producteurs petits et moyens de produits agricoles frais.

40. L'Institut costaricien de pêche et aquaculture encourage et régleme la commercialisation des produits de la mer; l'Institut national d'apprentissage et les collèges techniques préparent des programmes de formation pour les producteurs et ceux qui manipulent les aliments; l'Institut costaricien de recherche et d'enseignement en nutrition et santé dirige la recherche scientifique et le développement technologique en santé et nutrition, les universités d'État forment les ressources humaines sur le plan professionnel, et le Programme intégré de commerce des produits de l'agriculture et de l'élevage exerce le contrôle sur les marchés de gros et régionaux.

41. Les institutions publiques peuvent déléguer des activités au moyen de l'accréditation, de l'inspection, de l'homologation de qualité et d'analyse chimique et microbiologique des produits alimentaires. Ce mécanisme peut contribuer à une meilleure efficacité de la vérification de la confiance accordée aux producteurs, industriels et consommateurs.

42. L'État peut prendre sous sa direction la formation, la recherche scientifique et le développement technologique, tout comme peuvent le faire les universités et l'initiative privée. Les fonctions qui peuvent être déléguées et celles qui ne peuvent pas l'être sont indiquées ci-dessous. Les fonctions qui peuvent être déléguées sont l'inspection, l'homologation, les analyses de laboratoire, la formation de ressources humaines, la formation du consommateur et la recherche et le développement. Celles qui ne peuvent pas être déléguées sont la définition des politiques, la régulation et réglementation, l'accréditation, le contrôle de l'État et la surveillance.

43. **Commission nationale et commissions locales.** La vision mondialisée du marché a des répercussions sur les partenaires commerciaux avec lesquels des relations sont entretenues, et sur leurs consommateurs. Le pays ressent l'urgence d'accélérer les efforts pour réaliser l'intégration des institutions qui gravitent dans le domaine de l'innocuité des aliments et la coopération qui doit exister entre ces institutions pour être en mesure d'offrir aux usagers des services de meilleure qualité. Le Ministère de la Santé par exemple, conformément à la responsabilité qu'il exerce sur la santé publique, s'occupe aujourd'hui de réglementer, accréditer et contrôler le fonctionnement des services offerts par les organismes publics et privés. Il en fait de même avec l'appui que doivent recevoir les systèmes de surveillance et de contrôle des aliments au moyen de l'utilisation des installations physiques et autres ressources existantes dans les différents laboratoires des autres institutions de l'État, ou du secteur privé et universitaire, dans le but d'obtenir une réponse plus rapide et plus fiable aux demandes qui lui sont faites. Il travaille également à l'intégration d'un corps d'inspecteurs provenant de toutes les institutions qui ont des responsabilités en matière de surveillance de la qualité et de l'innocuité des aliments et qui doivent être formés pour répondre aux critères que l'on attend d'eux pour accomplir leur tâche.

44. Quelques conseils consultatifs ont été établis pour travailler sur des thèmes spécifiques de l'innocuité des aliments. Dans ce cadre intervient la Commission de déréglementation dont la tâche consiste à revoir les lois et règlements concernant l'enregistrement, le contrôle, l'exportation et l'importation de produits alimentaires dans le but d'éliminer les conditions et les formalités inutiles qui font obstacle et qui vont même jusqu'à empêcher de protéger efficacement la santé et le milieu ambiant. La Commission technique consultative sur la valeur nutritive des aliments quant à elle est formée de représentants de diverses institutions publiques et privées (CACIA, Ministère

de la Santé, CCSS, MEIC, INCIENSA, CITA, et l'École de nutrition de l'Université de Costa Rica). Cette institution a été établie dans le but d'apporter des modifications à la norme relative à l'étiquetage des aliments pour y incorporer des références de qualité nutritionnelle du produit considéré.

44. Le pays a l'intention d'établir une instance qui permettrait d'intégrer les ministères intervenant dans le thème de l'innocuité des aliments dans la structure organisationnelle de la Présidence de la République. Cette instance serait chargée de concerter les politiques et stratégies destinées à régir le domaine de l'innocuité des aliments.

45. Le pays fait état de sérieuses faiblesses en termes d'une organisation communautaire qui servirait à travailler localement sur le thème de l'innocuité des aliments. Les centres agricoles cantonaux (CAC/MAG), qui gèrent les foires agricoles qui constituent des marchés informels pour la commercialisation de produits frais, ont des activités d'évaluation technique et de vente d'intrants aux producteurs, mais jusqu'à présent, ils n'entreprennent pas de programmes spécifiques portant sur l'innocuité des aliments.

46. Malgré ces réserves, il faut faire une mention particulière de la gestion et de la promotion de la sécurité alimentaire et nutritionnelle que réalise avec un grand succès le projet OPS/INCAP dans les zones frontalières de l'Amérique centrale, qui comporte des composantes d'innocuité des aliments dans sa conception et dans la pratique. Le projet a contribué au renforcement des administrations locales et des organisations de base des communautés frontalières où il est en place. Des représentants des différentes institutions et organisations de ces localités, composées de conseils cantonaux de sécurité alimentaire et nutritionnelle, font partie de l'exécution et de la coordination du projet. L'objectif d'établir des processus d'articulation d'actions en sécurité alimentaire et nutritionnelle entre les municipalités, les institutions publiques et les institutions non gouvernementales, a commencé à donner ses fruits en un peu moins de cinq ans. C'est ce que montrent les résultats de la III<sup>e</sup> Foire de la sécurité alimentaire et nutritionnelle qui s'est tenue dans notre pays et qui a servi, entre autres objectifs, à évaluer les résultats du projet dans la Région.

47. Dans le cadre de cette même perspective conceptuelle et opérationnelle, on peut citer à titre d'autre initiative importante à caractère régional, le projet FAORLC-54496 de sécurité alimentaire en Mésio-Amérique auquel ont adhéré tous les pays d'Amérique centrale et qui sera bientôt exécuté sous la responsabilité du CORECA, le Conseil de l'agriculture et de l'élevage centraméricain (CAC) et des Ministères de l'Agriculture des pays participants. Le projet cherche à poursuivre les résultats recherchés ou obtenus par d'autres projets régionaux de coopération qui se sont terminés en 2002, parmi lesquels le

« renforcement des Comités nationaux du CODEX et l'application de ses normes, et le projet « d'appui au commerce agricole de la région d'Amérique centrale dans les politiques, négociations internationales et application de mesures sanitaires et d'innocuité des aliments ». L'accent est mis surtout sur l'application des résultats plutôt que sur la conception de normes destinées au commerce et à l'innocuité des aliments.

48. Il est expressément reconnu que des efforts majeurs de coordination et de gestion intersectorielle en matière d'innocuité des aliments ont été entrepris par la CIIA avant même son établissement formel par décret exécutif en l'an 2001 (Décret No.30083-S-MAG du 22 octobre 2001). Les nécessités de coordination ont été plus importantes que celles de sa création institutionnelle encouragée par les cadres moyens, tant des ministères du gouvernement que des chambres privées et d'autres secteurs.

49. Cette Commission interdisciplinaire travaille de forme *ad hoc* et ses objectifs s'inscrivent dans le domaine de la planification stratégique du système d'innocuité des aliments et dans la formation. Elle a reçu un vigoureux appui de l'IICA, de la FAO et de l'OIRSA pour développer des cours de formation, des tables rondes, des conférences, des ateliers de planification et des fora sur le thème de l'innocuité des aliments avec des objectifs de gestion d'intégration et de coordination intersectorielle. Les progrès de son développement et de sa consolidation dépendent de l'appui qu'elle reçoit des autorités politiques du pays et des coopérants nationaux et internationaux qui contribuent avec des ressources techniques et financières à donner une assise plus ferme au développement de son plan opérationnel.

50. En ce qui concerne l'éducation des citoyens en matière d'innocuité des aliments, les institutions qui interviennent le plus dans ce domaine n'ont pas encore entrepris de manière systématique des programmes d'éducation de masse destinés à tous les secteurs sociaux, bien que la Loi de promotion et de défense effective du consommateur assigne à l'État la fonction de promouvoir et de défendre effectivement le consommateur. La réponse à ce mandat légal est donnée par le Domaine de commerce et d'appui au consommateur du MEIC, instance qui se charge de réaliser des programmes de formation pour les associations de consommateurs et de commerçants. Mais la participation citoyenne n'est pas encore exercée par des groupes véritablement représentatifs des consommateurs et ne constitue pas encore une voix forte et officielle qui serait prise en compte dans les processus de prise de décisions. Il existe par contre des organisations d'élite comme les Chambres, qui se manifestent et agissent quand les questions d'innocuité affectent leurs intérêts.

51. Dans le cas d'alerte en raison de problèmes de santé publique, le pays dispose d'un système de surveillance épidémiologique qui comprend l'étude de maladies transmises par les aliments mais qui ne permet pas de déterminer les agents étiologiques

ni les aliments impliqués. Il n'existe pas toutefois un programme qui informe le consommateur sur les risques d'acquérir des produits contaminés. Les campagnes sur la manipulation des aliments et l'hygiène sanitaire sont offertes aux citoyens uniquement quand ils doivent être alertés sur des situations extrêmes provoquées par la contamination de bactéries ou l'émergence de virus.

### **Coopération technique requise aux niveaux national et régional**

52. Le pays a besoin d'une coopération technique pour progresser plus rapidement dans l'amélioration de tous les aspects présentant des lacunes dans les institutions publiques et privées qui composent le vaste spectre national de l'innocuité alimentaire. Il n'est ni rationnel ni efficace de continuer à apporter des solutions et à affecter des ressources toujours plus rares de manière fragmentée, en considérant individuellement les demandes de chaque secteur, institution ou instance, sans assumer leur articulation conceptuelle et opérationnelle comme un tout. La vision d'intégration doit prévaloir sur les visions séparées. Dans cet esprit, les entités publiques et privées s'accordent sur la formulation d'un projet national dont le grand objectif de développement consiste à doter d'outils plus modernes et efficaces la réponse intégrée aux nécessités de l'innocuité alimentaire. L'élaboration et le développement de ce projet demande les ressources de la coopération technique internationale.

53. Les institutions de l'État qui ont davantage de relations avec les organismes internationaux qui s'occupent d'innocuité des aliments, les Ministères de l'Agriculture et de l'Élevage, de la Santé, du Commerce extérieur et de l'Économie et du Commerce, participent très peu aux réunions de caractère différent que tiennent ces organismes, étant donné que c'est à ces réunions que se discutent et se prennent des décisions très importantes sur divers aspects de l'innocuité des aliments. Leurs représentants n'assistent qu'aux assemblées générales seulement, mais ils ne peuvent pas assister de manière permanente, aux groupes de travail où ils se connaissent et où sont prises des décisions sur des aspects particuliers de l'innocuité alimentaire. Ils y assistent, à titre exceptionnel, lorsque vont être traitées des questions qui intéressent particulièrement le pays. On peut citer comme cas d'exception, la participation à la Commission du *Codex Alimentarius* sur les fruits et légumes pour proposer des normes relatives à ce domaine.

54. Le pays participe aux réunions des groupes organisées par le forum de l'OMC sur les mesures sanitaires, normes et techniques, par l'intermédiaire de ses diplomates accrédités à Genève. Et en ce qui concerne le *Codex Alimentarius*, les institutions traitant de questions de leur programme spécifique travaillent à la Commission nationale du Codex, apportant leur appui aux comités consultatifs que coordonne l'Office national des normes et unités de mesure (ONNUM), du MEIC. La participation à leurs assemblées, comme membre de la Convention internationale de protection phytosanitaire et de

l'Organisation internationale des épizooties, se fait à travers la Direction de protection phytosanitaire et la Direction de santé animale. Ces deux directions quant à elles, ont la responsabilité de connaître et d'étudier les documents techniques qui leur sont envoyés pour consultation.

55. Le Costa Rica doit avoir une présence plus affirmée dans les fora et réunions de toute nature où se discute et se décide l'innocuité alimentaire. Les limitations économiques dont souffre le pays empêchent que les équipes techniques des institutions impliquées dans la gestion de l'innocuité se rendent aux réunions pour faire état de leur position, négocier et chercher à influencer les décisions qui y sont prises. L'appui des organismes internationaux est requis pour obtenir le financement destiné à satisfaire cette nécessité.

### **Conclusions et recommandations**

- Gérer les ressources locales et l'assistance technique et financière pour élaborer et développer un projet national d'innocuité alimentaire qui incorpore comme principales composantes de sa structure, la solution aux différentes carences et nécessités signalées par les institutions qui forment ce secteur.
- Il s'agit d'un projet qui s'efforcera de concevoir le cadre de la politique, des stratégies du secteur et l'inclusion de son propre Plan d'action national à des fins opérationnelles, ce cadre étant conceptualisé et organisé de manière intégrée. Il mettra l'accent dans la conception de ses stratégies, sur la gestion de la volonté politique en appui au domaine de l'innocuité ainsi que sur l'obtention de la coopération technique et financière requise pour lui donner la durabilité que requiert son développement. Le projet comportera en outre des mécanismes pour contrôler, suivre et évaluer ses différentes activités.
- Ses domaines thématiques d'intérêt majeur portent sur les éléments suivants :
  - le renforcement des institutions, publiques et privées qui s'acquittent de fonctions dans le domaine de l'innocuité alimentaire ;
  - l'actualisation et l'harmonisation de la législation existante, tant au niveau local que régional ;
  - la définition et l'établissement de mécanismes plus nombreux et plus efficaces de coordination sectorielle et multisectorielle ;

- la formation d'une commission d'innocuité des aliments au niveau le plus haut ;
- la participation du secteur privé aux processus de formulation de politiques et de stratégies ainsi qu'à l'exécution de programmes et de projets ;
- la conception et le développement de campagnes publicitaires; la formation de ressources humaines ;
- la création d'un système de surveillance de l'innocuité des aliments et d'un système d'information qui donne à ses usagers de manière opportune, efficace et très fiable, l'information requise pour alimenter les processus de prise de décisions et la planification stratégique et intégrée de leurs actions.

## Références

Montero M. Diagnóstico de Situación y Propuesta de un Sistema Integrado de Vigilancia e Información sobre Inocuidad de Alimentos en Costa Rica. Universidad Nacional, Heredia, 2001.

Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica: Plan Nacional de Desarrollo Monseñor Víctor Manuel Sanabria, Administración Pacheco de la Espriella, 2002/2006, San José Costa Rica, 2002.

Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA). Plan Nacional de Desarrollo Agropecuario 2002-2006, San José, Costa Rica, 2002.

Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA). Políticas para el Sector Agropecuario Costarricense 2002-2006. San José, Costa Rica, Octubre del 2002.

Defensoría de los Habitantes: Situación de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en Costa Rica, San José, Costa Rica, 2002.

Sáenz M. V. Diagnóstico General sobre la Situación de Inocuidad de Alimentos en Costa Rica. Editores: Sandra Murillo Fernando Rocabado, Consultores de OPS/INCAP, San José, Costa Rica, 2001.

Hernández G, Jiménez A.C y otros. "Inocuidad de alimentos: La Perspectiva de Costa Rica". San José, Costa Rica, Documento sin fecha.

FAO. FAORL-5496. Proyecto “Seguridad Alimentaria en Mesoamérica. Preparación de un marco orientador de políticas, un programa y proyectos de inversión”. Documento del proyecto. San José, Costa Rica 2002.

#### ENTREVUES

Dr Hugo Alfonso Muñoz. Conseiller de l’Assemblée législative.

Ing. Magda González, Chef du Département de santé végétale du Ministère de l’Agriculture.

Dr Ligia Quirós, Chef du Programme de santé publique vétérinaire, MAG

Ing. Agr. Pilar Fernández, Consultante de services phytosanitaires de l’État, MAG

- - -