

AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS / SERVICE ÉCONOMIQUE RÉGIONAL DE WASHINGTON

POLE AGRICULTURE ET ALIMENTATION

MISE A JOUR EN AOUT 2024

Exporter des denrées alimentaires aux États-Unis : dispositions réglementaires, sanitaires et douanières

Le système américain de sécurité sanitaire des aliments repose sur une 30^{aine} de lois et ne mobilise pas moins de 15 organismes fédéraux relevant de plusieurs ministères, ce qui le rend particulièrement complexe à appréhender.

Avant toute exportation d'une denrée alimentaire aux États-Unis il convient de se poser deux types de questions sur le plan sanitaire :

- *le produit est-il autorisé à l'importation aux États-Unis? (aspects relatifs à la santé animale ou à la protection des végétaux),*
- *le produit provient-il d'un établissement respectant des exigences sanitaires conformes ou équivalentes à la réglementation américaine ? (aspect relatif à la santé publique).*

L'exportateur devra s'assurer soigneusement de la conformité des produits exportés et de la certification éventuellement exigée. Bien que les normes requises à l'importation soient identiques à celles exigées pour la production domestique, l'application de la réglementation est particulièrement rigoureuse pour les produits importés aux États-Unis.

1. Répartition des compétences entre agences fédérales

La réglementation et le contrôle sanitaire des produits agroalimentaires, dont les produits importés, relèvent principalement de la *Food and Drug Administration* (FDA) et de l'*U.S. Department of Agriculture* (USDA - ministère en charge de l'agriculture). Le *Customs and Border Protection* (CBP) est en charge des aspects douaniers à l'importation.

1.1 Compétences de la FDA

Site de la FDA :
<http://www.fda.gov/Food/default.htm>

La *Food and Drug Administration* (FDA), sous tutelle du ministère fédéral de la Santé et des Services sociaux (*U.S. Department of Health and Human Services*), établit et veille à l'application des normes américaines ayant trait à la nature et la qualité des produits alimentaires, en vue de la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs américains contre les risques sanitaires accidentels ou intentionnels (bioterrorisme).

La FDA a compétence sur toutes les denrées alimentaires, y compris les boissons (dont l'eau en bouteille), à l'exception :

- des viandes, produits carnés et ovoproduits
- des bières, vins et spiritueux.

1.2 Compétences du FSIS

Site du FSIS :
<http://www.fsis.usda.gov>

Le *Food Safety and Inspection Service* (FSIS) - Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments de l'USDA - établit et veille à l'application des normes américaines ayant trait à la nature et la qualité des **viandes, produits à base de viande (espèces domestiques) et ovoproduits**, en vue de la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs américains contre les risques sanitaires accidentels.

Remarques :

- le gibier et les œufs en coquille relèvent de la compétence de la FDA ;
- les produits composés contenant moins de 3 % de viande rouge crue, ou moins de 2 % de viande de volailles ou de viande rouge cuite, sont inspectés par la FDA à l'importation. Cependant ces viandes devront provenir d'un établissement disposant d'un agrément spécifique USDA.

1.3 Compétences de l'APHIS

Site de l'APHIS :
<https://www.aphis.usda.gov/aphis/home/>

L'*Animal and Plant Health Inspection Service* (APHIS) - Service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux de l'USDA - établit et veille à l'application des normes américaines de **santé animale et végétale**, en vue de la protection de l'agriculture américaine contre les fléaux de l'élevage et des cultures.

1.4 Compétences du CBP

Site du CBP :
<http://www.cbp.gov>

Le taux du droit de douane d'un produit est déterminé conformément à la Nomenclature Tarifaire Harmonisée (*Harmonized Tariff Schedule*)
<http://hts.usitc.gov/>

Le *Customs and Border Protection* (CBP), agence des douanes et de la protection des frontières sous tutelle du ministère fédéral de la sécurité du territoire national (*U.S. Department of Homeland Security* – DHS), assure la surveillance de l'entrée aux Etats-Unis de tous les produits, alimentaires et autres.

Chaque importateur introduisant un produit sur le territoire des Etats-Unis est tenu d'acquitter un **droit de douane** (*duties*) déterminé d'après le statut douanier du produit. Ce statut est défini à l'entrée du produit sur le territoire américain, après la déclaration en douane.

Certains produits sont de plus soumis à des quotas ou contingents tarifaires (exemple : fromages autres que les fromages à pâte molle affinés).

1.5 Compétences du TTB

Site du TTB :
<https://www.ttb.gov/>

L'*Alcohol, Tobacco Tax and Trade Bureau* (TTB), bureau de la taxation et du commerce des alcools et du tabac, sous tutelle du ministère fédéral des finances (*U.S. Department of Treasury*), est compétent pour les aspects réglementaires des **boissons alcoolisées** (bières, vins et spiritueux).

Remarque : les boissons contenant moins de 7 % d'alcool relèvent de la FDA, sauf les bières composées de malt et de houblon.

1.6 Compétences de l'EPA

Site de l'EPA :
<http://www.epa.gov/>

L'*Environmental Protection Agency* (EPA), agence de protection de l'environnement, est chargée du contrôle des pesticides. Elle se prononce sur leur innocuité, établit un seuil de tolérance pour les **traces de pesticides dans les denrées alimentaires**, en conformité avec la Loi fédérale sur les aliments, les médicaments et les cosmétiques

(*Federal Food, Drug and Cosmetic Act* - FD&C Act), et publie des directives sur l'utilisation sans risque des pesticides. La FDA a pour rôle de faire respecter les seuils de tolérance établis par l'EPA.

2. Exigences réglementaires et sanitaires

2.1 Embargos et principales restrictions à l'exportation

Des **embargos** interdisent complètement l'exportation des produits suivants :

En dépit d'un accord vétérinaire signé en 1998 entre la Commission européenne et l'Administration américaine, de nombreux obstacles d'ordre sanitaire ou phytosanitaire interdisent (embargo) ou brident (restriction) les exportations de denrées alimentaires d'origine animale et de fruits et légumes de l'Union européenne vers les États-Unis.

- La viande et la graisse des espèces ovine et caprine, sous quelque forme ou proportion que ce soit, au titre des encéphalopathies subaiguës spongiformes transmissibles (ESST) ;
- Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation, en raison de l'absence de reconnaissance de la méthode européenne d'évaluation de la qualité de l'eau de mer ;
- Les fromages à pâte molle au lait cru (camembert, brie, vacherin, etc.), en raison d'un risque jugé inacceptable de contamination par *Listeria monocytogenes*.

Les principales **restrictions** portent sur les produits suivants :

- Les viandes et produits à base de bœuf, de porc et de volailles : les niveaux d'exigence et de contrôle des établissements de production agréés sont très contraignants ;
- Les produits laitiers « *Grade A* » (lait, crème, yaourts, etc.) : le niveau d'exigence et de contrôle des établissements de production agréés est également très contraignant ;
- Les fruits et légumes : très peu sont actuellement autorisés ; lorsqu'ils le sont, le cahier des charges phytosanitaires est difficile à mettre en œuvre par les exportateurs. Enfin, la procédure à suivre pour obtenir l'autorisation d'exportation d'un nouveau produit (analyse de risque phytosanitaire) est généralement longue et complexe.

2.2 Exigences de la FDA

EXIGENCES GÉNÉRALES

Le contrôle exercé par la FDA sur les denrées importées repose avant tout sur les informations transmises par l'exportateur et par l'importateur, ainsi que sur l'inspection en douane.

De façon générale, la FDA n'exige pas de formalité sanitaire préalable à l'exportation (ni agrément des usines de fabrication, ni certificat de salubrité).

Les exigences relatives au plan de maîtrise sanitaire et aux bonnes pratiques de fabrication sont explicitées sur le site de la FDA :

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/fsm-a/ucm334115.htm>

Depuis l'entrée en vigueur de la loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (FSMA) et du règlement d'application sur les contrôles préventifs dans l'alimentation humaine, les entreprises agroalimentaires doivent mettre en place un **plan de maîtrise sanitaire** basé sur une analyse de risques en sus des bonnes pratiques de fabrication. Sur ce point, la réglementation communautaire est le plus souvent équivalente aux exigences de la FDA.

Il convient en particulier de veiller au respect des exigences suivantes :

Une fiche réglementaire est disponible à ce sujet sur le site de l'Ambassade : https://fr.franceintheus.org/IMG/pdf/us_bioterrorisme_et_enregistrement_fda_septembre2020.pdf

Portail électronique pour la notification d'un risque sanitaire : www.safetyreporting.hhs.gov

Une fiche réglementaire sur l'étiquetage est disponible sur le site de l'Ambassade : <https://fr.franceintheus.org/IMG/pdf/etiquetage.pdf>

Une fiche réglementaire sur les additifs et colorants est disponible sur le site internet de l'Ambassade : https://fr.franceintheus.org/IMG/pdf/additifs_et_colorants.pdf

BIOTERRORISME :

Tous les produits relevant de la compétence de la FDA (ainsi que du TTB) sont soumis depuis 2002 au *Bioterrorism Act*. Les produits relevant de la compétence exclusive de l'USDA ne sont pas concernés par ces dispositions. Les procédures sont gratuites et s'effectuent en ligne.

1. Enregistrement des établissements

Les établissements (production, emballage, stockage) doivent s'enregistrer auprès de la FDA (*Food Facility Registration*) et désigner un agent local basé aux Etats-Unis. La démarche d'enregistrement doit être renouvelée tous les deux ans, en année paire, entre le 1er octobre et le 31 décembre.

Attention : Cette démarche administrative est essentielle pour pouvoir poursuivre les exportations vers les Etats Unis ; il convient par conséquent de veiller à l'entreprendre dans les délais impartis.

2. Déclaration préalable d'importation

Chaque expédition de denrées alimentaires vers les Etats-Unis doit faire l'objet d'une **notification préalable** (*Prior Notice*) par voie électronique.

Lors de cette notification, l'importateur doit **indiquer le nom de tout pays** dans lequel lesdits lots auraient été **préalablement refusés à l'importation**.

3. Déclaration d'un risque sanitaire

Depuis septembre 2009, les établissements enregistrés au titre de la loi sur le bioterrorisme sont tenus de soumettre à la FDA une notification électronique, sous 24h, lorsqu'un aliment mis sur le marché américain présente un risque sérieux pour la santé humaine ou animale (dispositif connu sous le nom de *Reportable Food Registry*).

ETIQUETAGE : toute denrée importée aux Etats-Unis doit être étiquetée conformément à la réglementation américaine, très détaillée. La FDA ne procède pas à l'agrément préalable des étiquettes. Un étiquetage non conforme (*mislabeled*) est considéré comme une infraction grave.

ADDITIFS ET COLORANTS : selon la loi américaine, tout additif ou colorant utilisé dans des denrées exportées aux Etats-Unis doit être homologué par la FDA. Aucune démarche n'est nécessaire si l'additif ou le colorant est déjà homologué ou si son emploi a été reconnu sans danger de manière générale (ingrédient GRAS - *generally recognized as safe*). Pour les autres, la procédure d'homologation implique une analyse minutieuse en vue de déterminer si l'additif est sans danger dans son emploi prévu.

EXIGENCES SPÉCIFIQUES POUR CERTAINS PRODUITS

PRODUITS LAITIERS :

Fromages au **lait non pasteurisé**:

- Interdiction d'exportation des fromages à « pâte molle »
- Exportation de fromages à pâte dure ou semi-ferme (TEFD inférieur ou égal à 67 %) : possible seulement si la durée d'affinage est supérieure à 60 jours. Dans ce cas, il n'y a pas besoin d'agrément spécifique de

l'établissement et les fromages doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire (exigences de santé animale).

Fromages au lait pasteurisé :

Un agrément spécifique de l'établissement est requis pour l'exportation de fromages au lait pasteurisé à « pâte molle ». Il est délivré par la DDecPP (Direction Départementale en charge de la Protection des Populations) du département de l'établissement exportateur sur la base d'un suivi officiel renforcé.

Cet agrément est requis pour le dernier établissement transformant le fromage avant son expédition vers les Etats-Unis.

Ces fromages doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire et de salubrité.

Pour les autres catégories de fromages au lait pasteurisé (à pâte dure ou semi-ferme), aucun agrément n'est requis et les fromages doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire.

On appelle fromages à « pâte molle » :

- ceux dont la TEFD (teneur en eau dans la matière dégraissée) est supérieure à 67 %
- ceux considérés en toute circonstance 'à pâte molle' par la FDA et qui sont listés dans l'import alert 12-03 : https://www.accessdata.fda.gov/cms/ia/importalert_7.html

[Guide de la FDA pour les conserves faiblement acidifiées et denrées acidifiées](#)

[Guide HACCP pour les produits de la mer](#)

[Guide HACCP pour les jus de fruits ou de légumes](#)

CONSERVES FAIBLEMENT ACIDIFIÉES ET DENRÉES ACIDIFIÉES :

Les établissements producteurs doivent effectuer une démarche d'enregistrement spécifique auprès de la FDA (*Food Canning Establishment Registration*), distincte de celle relative au bioterrorisme à laquelle elle s'ajoute.

AUTRES CAS PARTICULIERS :

D'autres gammes d'aliments font l'objet de mesures spécifiques : les produits de la pêche (plan HACCP spécifique), le lait maternisé (enregistrement, quantité et qualité des nutriments), les jus de fruits et de légumes (plan HACCP spécifique), les suppléments diététiques (notification des nouveaux ingrédients).

2.3 Exigences du FSIS

Le FSIS déploie un dispositif complexe pour assurer le contrôle des viandes et ovoproduits importés :

Le dispositif de contrôle sanitaire français des viandes de porc et de veau est reconnu équivalent par le FSIS

- reconnaissance du dispositif de contrôle sanitaire du pays d'origine,
- agrément sanitaire spécifique des établissements produisant les produits exportés,
- accompagnement des produits par un certificat sanitaire,
- inspection sanitaire systématique en frontière.

Des exemples détaillés d'étiquetage nécessitant une approbation sont fournis dans un [guide du FSIS](#) (en anglais)

ETIQUETAGE : toute denrée relevant de la compétence du FSIS doit être revêtue d'une étiquette conforme à la réglementation américaine. Sauf cas spécifique (allégations et mentions spéciales), la majorité des étiquetages ne nécessitent plus d'approbation de la part de l'USDA-FSIS.

2.4 Exigences de l'APHIS

Suivant la nature et l'origine des produits importés, l'APHIS peut exiger qu'ils soient accompagnés d'un certificat sanitaire ou phytosanitaire.

Les certificats sanitaires et phytosanitaires sont délivrés en France :

- pour les denrées d'origine animale par la DDecPP (Direction Départementale en charge de la Protection des Populations) du département de l'établissement exportateur,
- pour les denrées végétales par le DRAAF-SRAL (Service Régional de l'Alimentation de la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de la région de l'établissement exportateur.

Une fiche réglementaire sur l'exportation des végétaux est disponible sur le site de

l'Ambassade :

https://fr.franceintheus.org/IMG/pdf/exporter_des_vegetaux_aux_etatsunis_-_novembre_2018_2.pdf

Certains végétaux doivent en outre être exportés sous couvert d'un **permis d'importation**. Un tel permis peut être obtenu auprès du service *Plant Protection and Quarantine* (PPQ) de l'APHIS.

Des manuels d'importation permettent de rechercher par produit et/ou par pays les végétaux autorisés à l'import, les exigences à respecter, le cas échéant, en matière de permis d'importation, de traitements (avec le détail des procédures de traitement par le froid, bains d'eau chaude, vapeurs chaudes, fumigation, application de fongicides...), de certificats phytosanitaires avec ou sans mentions additionnelles ainsi que les points d'entrée autorisés.

Permis et certificat sont ensuite contrôlés lors de l'entrée sur le territoire américain.

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du Service Économique de Washington (adresser les demandes à clubagro@ambafrance-us.org)

Clause de non-responsabilité

Le Service Économique Régional s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.

Service économique régional
Adresse : 4101 Reservoir Road, NW
WASHINGTON, DC 20007-2173

ÉTATS-UNIS mesure