**** 

**COMMERCE AGROALIMENTAIRE ET INVESTISSEMENT PROMOUVOIR L'AMÉLIORATION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LE DÉVELOPPEMENT ALIMENTAIRE HALAL DANS LES ÉTATS MEMBRES DE L'ORGANISATION ISLAMIQUE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN 2020-2021**

**PROJET DE NOTE CONCEPTUELLE**

**Introduction**

La sécurité alimentaire dans le monde face à une menace emphatique après que les données mondiales se réfèrent à 820 millions de personnes souffrent toujours de la faim malgré l'objectif Faim Zéro d'ici 2030. Le fait désespéré que près de 2 milliards de personnes souffrent d'une insécurité alimentaire modérée ou grave. Avec une estimation de la nourriture produite dans le monde, environ un tiers est gaspillé ou perdu. Inséparable, la sécurité alimentaire de la sûreté alimentaire, le droit à des aliments sains et nutritifs est pour tout le monde. Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), les aliments dangereux peuvent provoquer plus de 200 maladies différentes. Et pourtant, aujourd'hui, près d'un habitant sur dix de la planète tombe malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés, les aliments dangereux provoquent 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire et en résultent 420 mille décès et 30% des décès d'origine alimentaire surviennent chez les enfants de moins de 5 ans. L'OMS a estimé que 33 millions d’années de vie en bonne santé sont perdues en raison de la consommation d'aliments dangereux chaque année dans le monde. Sans nourriture saine, les enfants ne peuvent pas apprendre et les adultes ne peuvent pas travailler: personne ne peut pas se développer. Dans les conditions sans précédent auxquelles le monde est confronté aujourd'hui avec la propagation drastique de la pandémie de COVID19, la situation attendue de la chaîne alimentaire devrait être affectée.

2. La production, le processus et le commerce sûrs des aliments jouent un rôle central dans le cadre d'innovation scientifique et technologique de l'Organisation de Coopération Islamique (OCI). L'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire (OISA), une institution spécialisée de l'OCI comprend que la sécurité alimentaire va toujours de pair avec la sûreté alimentaire.

**La sûreté alimentaire et les aliments Halal**

3. La sûreté alimentaire et Halal va de pair, car les entreprises qui ont obtenu la certification Halal devaient également détenir une certification mondiale de sûreté alimentaire. Les aliments Halal nécessitent des normes rigoureux et qui attirent les consommateurs à considérer les produits alimentaires Halal comme sains, biologiques, éthiques et plus respectueux des animaux. Ces normes attirent les consommateurs non musulmans vers la nourriture Halal et, par conséquent, sa valeur sur le marché mondial est florissante. Halal n'est pas seulement une certification de produit ou uniquement limité aux matières premières et aux ingrédients en soi, mais implique également tout le processus de manipulation des produits Halal avant d'être consommé par les musulmans. Toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la ferme à la table, doit respecter les normes et pratiques Halal. Alors que de plus en plus de pays acceptent le concept Halal et l'Islam, le marché alimentaire Halal a commencé à prospérer, évalué à 1,37 billion de dollars des E-U. en 2014 et devrait atteindre une valeur de 3,3 billion de dollars des E-U. d'ici 2025.

4. Parmi ses activités pour le commerce et les investissements agroalimentaires à travers les pays membres de l'OCI, l'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire (OISA) se concentre sur la promotion du développement des investissements dans la production alimentaire sûre et Halal et l'enthousiasme que les pays membres tirent du Halal mondial part de marché. Dans ce domaine, l'OISA a proposé plusieurs activités à mener au cours de l'année 2020-2021 pour bien manipuler les deux enjeux importants. Cette note conceptuelle fait la lumière sur les activités de l'OISA et met l'accent sur le besoin urgent pour les pays musulmans de faire face aux défis et d'élaborer des directives pour faciliter, harmoniser et renforcer la coopération entre les pays membres de l'OCI. Les activités proposées pour 2020-2021 sont :

* **La Réunion d'experts sur la sûreté alimentaire et les aliments Halal dans les pays membres de l'OCI, septembre 2020 Nour-Soultan, Kazakhstan.** La Réunion d'experts sur la sûreté alimentaire est organisée dans le cadre de l'Agenda 2026 de l'OCI pour la science, la technologie et l'innovation (STI), en collaboration avec le Gouvernement de la République du Kazakhstan, les pays membres OISA / OCI intéressés, la Chambre Islamique de Commerce, l'Industrie et Agriculture (CICIA);
* **L'Atelier sur l'investissement et la production d'aliments Halal et la sûreté alimentaire dans les pays membres de l'OCI, octobre 2020, Bangladesh.** La production d'aliments Halal et sûrs reste au cœur des intérêts de l'OISA. Parmi les activités proposées pour cette année 2020, l'OISA attire particulièrement l'attention pour obtenir les résultats de la Réunion d'experts et les utiliser dans cet Atelier. Cet Atelier permettra aux participants des Pays Membres de l'OCI d'étudier les obstacles et les défis auxquels est confrontée l'OCI dans le domaine de la production d'aliments Halal. L'examen des études de cas par pays permettra un lien inverse et un partage des connaissances. Le transfert de technologie sera une session obligatoire dans cet Atelier. Et les résultats de cet Atelier seront par conséquent utilisés lors de la conférence et l'Exposition internationale sur la production alimentaire Halal qui a proposé de se tenir à 2021;
* **La Conférence et l'Exposition internationale pour l'industrie Halal dans la sûreté alimentaire dans les pays musulmans 2021.** La Conférence réunira les scientifiques, les décideurs et le secteur privé ainsi que les secteurs financiers des pays membres de l'OCI pour discuter des défis majeurs auxquels l'industrie et la production Halal sont confrontées en l'OCI. L'Exposition jouera un rôle dans le rassemblement du secteur privé travaillant dans la production et la transformation de l'industrie Halal. Il sera un pôle de créativité grâce à la coopération entre les acteurs. Les décideurs lanceront une plateforme de coopération pour établir une ligne directrice harmonisée pour la production de l'industrie Halal. Saisir l'intérêt du secteur financier et privé pour investir dans la production de l'industrie Halal en OCI. Encourager l'élaboration d'un mécanisme stratégique de plan d'investissement pour améliorer la coopération dans la production de l'industrie Halal. La Conférence, avec la présence de plusieurs parties prenantes, les résultats devraient ouvrir la voie à l'augmentation de la production de l'industrie Halal dans les pays membres de l'OCI et à élever le système de flux inversés en partageant les connaissances et en échangeant des experts entre les pays membres.

Les activités susmentionnées feront converger les principaux moteurs de la sûreté alimentaire et les aliments Halal dans les pays membres de l'OCI. Cela abordera les politiques de sûreté alimentaire et Halal, les institutions dans les différents pays membres de l'OCI, les questions éthiques et commerciales. Cette Conférence et Exposition sera organisée en coopération et parrainée par plusieurs partenaires attendus tels que la FAO, la BIsD, le SMIIC, l'IHAF, l'ICCIA, les secteurs privés et les autorités Halal institutionnelles des pays membres et des universités.

**La sûreté alimentaire, les options politiques majeures pour les pays membres de l'OCI**

5. En ce qui concerne les questions de sûreté alimentaire, il existe une distinction nette en Islam entre les aliments licites autorisés aux musulmans et les aliments illégaux interdits aux musulmans. Avec la prise de conscience croissante de leurs besoins alimentaires islamiques, les consommateurs musulmans du monde entier exigent désormais plus d'informations sur les sources alimentaires et leur transformation. Les règles islamiques régissant la nourriture montrent qu'elles sont simples et claires et peuvent être appliquées facilement dans les pays musulmans. L'hygiène, l'assainissement et la sûreté sont des conditions préalables importantes et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) sont une exigence obligatoire dans la préparation des aliments Halal. L'Institut Halal mondial a une liste de certificateurs Halal qui sont approuvés par la plupart des pays musulmans avec des restrictions alimentaires à l'importation. Depuis le début du 21e siècle, des efforts ont été déployés pour créer des organisations telles que le Groupe de consommateurs musulmans qui utilisent le symbole H-MCG, en vue d'identifier le statut des différents produits de consommation comestibles et non comestibles et de certifier les produits alimentaires comme Halal pour les consommateurs musulmans.

6. Pour lutter contre les maladies de la pauvreté et de la malnutrition dans le domaine de la sécurité alimentaire, un effort concerté est impératif; la lutte se reflète dans l'islam dans la pratique religieuse du Zakât (aumône) et dans l'institution de l'Awqâf (dotations religieuses islamiques, charité). Partout dans le monde, la faim diminue la force et émousse l'intelligence. Il détruit de nombreuses vies innocentes, en particulier celles d'enfants. En affaiblissant la main-d'œuvre d'un pays, la faim paralyse la croissance d'un pays. La plupart des pays touchés par la faim sont malheureusement situés en Afrique, en Asie du Sud-Est et au Moyen-Orient, avec une population musulmane à forte densité. L'objectif clé de la sécurité alimentaire repose sur la réduction du nombre de personnes sous-alimentées. Ainsi, la sûreté alimentaire est un aspect inclusif de la sécurité alimentaire. L'éthique alimentaire islamique lie le concept des questions de sûreté alimentaire non seulement pour lutter contre la pauvreté et la faim dans le monde, mais aussi pour atteindre la salubrité requise pour une bonne nourriture en termes d'hygiène, d'assainissement et de sécurité. Nous devons adopter ces aspects pour être respectés et mis en œuvre ensemble.

**L’éthique alimentaire islamique et les aliments sûrs**

7. De manière générale, il est convenu que l'éthique alimentaire vise à sauvegarder et à préserver une bonne santé et à prévenir tout dommage aux êtres humains, aux autres êtres vivants et à l'environnement. À cet égard, l'éthique islamique de l'alimentation est claire, très concrète et proéminent concentré sur les préoccupations liées à la sûreté alimentaire. Les facteurs suivants influencent l'éthique de la nourriture islamique, mettent l'accent sur les aliments de bonne qualité, sains et de mauvaise qualité et visent à promouvoir, protéger le bien commun et l'intérêt de l'humanité et insister sur le fait que les aliments produits sont hygiéniques et autorisés.

**La nourriture Halal et ses perspectives**

8. Les produits Halal gagnent rapidement la reconnaissance mondiale en tant que nouvelle référence en matière d'assurance de la sûreté et la qualité. Les produits fabriqués avec la certification Halal sont facilement acceptables par les consommateurs musulmans ainsi que par les consommateurs d'autres religions. Cette acceptation est due au concept de salubrité du Halal, qui couvre non seulement l'exigence de la Charia, mais aussi les aspects d'hygiène, d'assainissement et de sûreté. Pour réaliser le concept Halal, les deux aspects doivent être respectés et mis en œuvre ensemble. L'échec de tout cela paralysera le concept sain de nourriture Halal. Un aliment sûr est un aliment qui ne nuit pas aux consommateurs lorsqu'il est préparé et / ou consommé conformément à son utilisation prévue. Les producteurs d'aliments devraient prendre les mesures nécessaires pour se conformer aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Les bonnes pratiques de fabrication permettent aux producteurs d'appliquer la combinaison des procédures de fabrication et de contrôle de la qualité pour garantir que les produits sont fabriqués de manière cohérente selon leurs spécifications. Ces principes sont internationalement reconnus et les lignes directrices peuvent être utilisées conjointement avec d'autres codes d'usages en matière d'hygiène spécifiques et appropriés. Il existe plusieurs principes clés qui sont essentiels pour assurer l'hygiène alimentaire. La combinaison de HACCP et Halal garantit que les aliments sont non seulement sûrs mais également Halal. Cette combinaison est un puissant outil de marketing pour les industries alimentaires musulmanes et non musulmanes, car les musulmans du monde entier sont de plus en plus conscients de leur obligation de consommer des aliments Halal. Cette tendance à l'augmentation de la demande de produits Halal devrait se poursuivre parallèlement à l'augmentation de la population musulmane. En outre, la conscience islamique de la nourriture Halal se développe dans le monde entier, en particulier dans les pays non musulmans. Récemment, le marché Halal a augmenté avec la prise de conscience mondiale croissante de l'importance de la sûreté alimentaire après la récente épidémie de contamination alimentaire mondiale par l'ESB en Europe et dans la nouvelle Communauté des Etats indépendants, où les populations sont majoritairement musulmanes. Le marché des produits alimentaires Halal peut provenir de musulmans et de pays non musulmans. On estime que le commerce mondial moyen de produits Halal est d'environ 150 milliards de dollars des E-U. par an. Afin de conquérir cet énorme marché du Halal et la mise en œuvre des systèmes HACCP et Halal est la prochaine étape logique pour les industries alimentaires. Un système HACCP garantit que le produit est sûr tandis que le système Halal garantit que la nourriture peut être consommée par quiconque, y compris les non-musulmans.

**Sûreté et commerce des aliments**

9. Les aliments sont le troisième groupe de produits de base le plus important dans le domaine du commerce international, évalué à 1,7 billion de dollars des E-U. Dans de nombreux pays de l'OCI, y compris les pays en développement, les importations alimentaires constituent une partie importante de l'approvisionnement alimentaire. En conséquence, au cours des dernières décennies, il existe un lien inextricable entre le commerce et les problèmes de sûreté alimentaire. Deux accords internationaux adoptés au niveau de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) - l'un sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, le second sur les obstacles techniques au commerce - déterminent les mécanismes de prise de mesures de contrôle pour protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques commerciales équitables alimentaires. Pour les pays membres de l'OCI / OISA, d'importants documents de référence dans le domaine des pratiques de sûreté alimentaire qui aident à se conformer aux accords ci-dessus sont devenus des normes alimentaires internationales élaborées sous les auspices de la Commission du Codex Alimentarius. Les normes et textes du Codex fournissent un cadre complet utile sur lequel les pays devraient développer leur contrôle des mesures en fonction de la situation locale, des problèmes spécifiques et des ressources disponibles. L'utilisation des normes alimentaires internationales dans tout le monde musulman contribue non seulement à protéger la santé publique, mais réduit également les coûts commerciaux en augmentant la transparence et l'économie des opérations commerciales et en facilitant la circulation des produits alimentaires entre les différents marchés. Concernant l'aspect de la sécurité alimentaire pour le monde musulman, il est tout aussi important de mettre l'accent sur la sécurité alimentaire Halal. La sécurité alimentaire Halal consiste à garantir la disponibilité et l'accessibilité de produits alimentaires de qualité et plus sûrs (aliments crus et transformés). Une chaîne d'approvisionnement alimentaire Halal ininterrompue est un élément constitutif de la sécurité alimentaire Halal. Une chaîne d'approvisionnement alimentaire Halal ininterrompue sert de pilier pour le commerce durable des aliments Halal. La chaîne d'approvisionnement alimentaire Halal comprend également des normes et des pratiques logistiques Halal pour garantir l'authenticité du Halal avant d'atteindre ou d'être consommé par les consommateurs.

10. Au milieu d'une augmentation annuelle de 10% du commerce des denrées alimentaires, en particulier le renforcement des mesures de contrôle des frontières sont nécessaires. Une situation typique pour les pays de la région d'Asie centrale est l'arrivée de marchandises d'un pays à l'autre avec peu ou pas de vérification des documents d'accompagnement et marquées dans une langue étrangère par rapport au pays importateur. En ce qui concerne l'étiquetage des aliments tombant sur la table, les informations des consommateurs sur la sécurité ou la composition nutritionnelle ou totalement absentes sont très rares. Ce problème est d'une importance capitale pour la région susmentionnée, car une part importante de la nourriture y est importée. Des systèmes efficaces de contrôle des importations sont un outil puissant pour les autorités nationales, même avec des ressources limitées, pour gérer l'entrée dans le pays et la vente de produits alimentaires qui comportent des risques divers et parfois inconnus. De cette façon, les pays peuvent maintenir un équilibre entre le respect de leurs obligations en matière de promotion du commerce et la santé publique. Dans chaque pays, vous devez disposer d'un système de catégorisation des risques scientifiquement fondé et d'une inspection basée sur leur évaluation. Ce système devrait inclure une coordination avec les principaux partenaires nationaux, représentant les services phytosanitaires, vétérinaires et de quarantaine, ce qui est appelé fournir des prévisions des risques potentiels et un contrôle approprié lors de l'importation des marchandises aux points frontaliers.

11. Les consommateurs avertis préfèrent des aliments pratiques à la consommation et certifiés comme plus sûrs, plus sains et plus respectueux de l'environnement. Étant donné que les organismes gouvernementaux n'ont pas les ressources pour certifier toutes les denrées alimentaires dans le pays, l'OISA soutiendra la création de mécanismes juridiques et d'environnements favorables à l'adoption de normes volontaires et privées, par exemple, formulées sous les auspices du SMIIC et / ou de la CICIA, Systèmes de certification de la sûreté alimentaire, ainsi que des normes ou des produits environnementaux et Halal et leur certification par des organismes accrédités au niveau non étatique. Ces mesures garantissent le respect des normes de sûreté des produits alimentaires dans l'industrie alimentaire et offrent au secteur privé des opportunités d'innovation et de création de nouveaux produits et recettes.

**L’évaluation de la sûreté et point de vue du Halal sur les aliments génétiquement modifiés**

12. Organismes génétiquement modifiés (OGM) dont le matériel génétique a été modifié à l'aide de techniques biotechnologiques modernes, également appelées technologie de l'ADN recombinant. Ces méthodes permettent aux scientifiques d'insérer des gènes d'un organisme à un autre. Les aliments produits par ces méthodes sont appelés aliments génétiquement modifiés. Selon la sécurité de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), l'évaluation des aliments génétiquement modifiés devrait se concentrer sur :

* les effets directs sur la santé (toxicité);
* le potentiel de provoquer une réaction allergique (allergénicité);
* les composants spécifiques censés avoir des propriétés nutritionnelles ou toxiques;
* la stabilité du gène inséré;
* les effets nutritionnels associés à la modification génétique;
* tout effet involontaire pouvant résulter de l'insertion du gène.

Les aliments génétiquement modifiés ne peuvent être considérés comme sûrs que s'ils réussissent le processus d'évaluation de la sécurité mentionné[[1]](#footnote-1).

La biotechnologie GM et Halal, les aliments GM obtenus à partir de plantes seront considérés comme Halal. S'il est obtenu à partir d'animaux, alors la Charia islamique a imposé des restrictions sur l'animal. Cela devrait être bon, propre et sain pour la santé. Les aliments Halal doivent être mentionnés clairement en étiquetant les ingrédients alimentaires cachés, par exemple les enzymes. Les savants musulmans doivent déduire des opinions avec l'avancement de la biotechnologie[[2]](#footnote-2).

**La pratique des règles islamiques dans l'identification et l'évitement des aliments contenant des ingrédients interdits**

13. Les règles islamiques recommandent d'identifier et d'éviter les aliments contenant des ingrédients interdits. Aujourd'hui, dans les pays non musulmans, on verra que même apparemment les produits végétaux ou laitiers comme le pain, les pâtisseries, les biscuits, les chocolats, les glaces, les fromages et la margarine peuvent contenir des composants interdits. Les saucisses, le corned-beef, les soupes et autres aliments similaires contiennent également ces ingrédients, mais sur l'étiquette, ils ne sont pas clairement indiqués. La législation alimentaire de nombreux pays stipule que les étiquettes des aliments doivent indiquer les principaux composants, mais la pratique actuelle de l'étiquetage ne prend pas en compte les règles islamiques. Par exemple, les composants déclarés comme « graisse animale », « graisse comestible», « gélatine » et « émulsifiant » peuvent provenir de matières premières interdites. De nombreux produits alimentaires tels que les pains et autres produits de boulangerie peuvent ne pas porter d'étiquette de composition. Il est donc pratiquement impossible pour les consommateurs musulmans d'être sûrs que les aliments apparemment autorisés proposés dans les magasins sont vraiment exempts d'ingrédients interdits. Les composants des aliments mélangés, crus ou partiellement transformés d'origine animale peuvent souvent être identifiés (quant aux espèces animales desquelles ils sont dérivés) par des examens anatomiques, chimiques, microscopiques et immunologiques du sang, de la chair, de la graisse, des poils et des os. L'utilisation de la technologie de l'ADN et d'autres avancées des dernières décennies l'ont rendue de plus en plus fiable, mais ces pratiques ont malheureusement des restrictions. La transformation moderne des aliments commercialise actuellement l'utilisation de méthodes complexes et sophistiquées de traitement physique et chimique qui altèrent les matières premières au-delà de la reconnaissance, même par analyse en laboratoire. De plus, certains ingrédients apparemment primaires peuvent également être soumis à une transformation qui peut avoir utilisé du matériel religieux interdit. Par exemple, l'huile de cuisson étiquetée « huile végétale pure » peut avoir été traitée avec des stéarates ou des diglycérides dérivés de la chair de porc.

14. Les règles islamiques régissant la nourriture montrent qu'elles sont simples et claires et peuvent être appliquées facilement dans les pays musulmans. La norme exige l'obligation de séparer physiquement la production et la préparation Halal de celles non Halal. L'hygiène, l'assainissement et la sûreté sont des facteurs importants dans la fabrication et la préparation des aliments. Il est clairement mentionné dans la norme que ces facteurs sont des conditions préalables à la préparation des aliments Halal qui soulignent également que les aliments sont sûrs et non dangereux. Ainsi, la bonne fabrication (BPF) ou les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) est une exigence obligatoire dans la préparation des aliments Halal. Pendant ce temps, la mise en œuvre du système alimentaire, où le point de contrôle critique de l'analyse des risques (HACCP) est le système recommandé et autorisée sur une base volontaire. L'industrie alimentaire est une industrie à feuilles persistantes et la nourriture Halal est la dernière tendance sur le marché mondial. La demande des clients pour la nourriture Halal augmente non seulement dans les pays islamiques mais aussi en Europe et en Amérique. Dans l'Islam, Halal englobe non seulement la nourriture et les boissons, mais toutes les questions de la vie quotidienne. Quand il s'agit d'aliments Halal, la plupart des gens ne pensent qu'aux produits carnés. Cependant, les musulmans doivent s'assurer que tous les aliments, en particulier les aliments transformés et les légumes, sont également Halal. Dans de nombreuses situations, ces produits contiennent souvent des sous-produits animaux ou d'autres ingrédients qui ne sont pas autorisés pour la consommation musulmane. En ce qui concerne les questions de sûreté alimentaire, il y a une distinction nette dans l'Islam entre les aliments licites autorisés aux musulmans et les aliments illégaux interdits aux musulmans. Allah permet et ordonne aux gens de se soucier de la qualité des aliments sous toutes les formes et à toutes les étapes de la manipulation : du choix du sol pour la culture, manger de la bonne nourriture fraîche ou bien utiliser les aliments à bon escient[[3]](#footnote-3).

**La vision de l'OCI sur la sûreté alimentaire**

15. Selon le Programme d'action stratégique de santé de l'OCI pour 2013-2022, on a considéré que l'un des défis majeurs rencontrés par les pays membres de l'OCI est le manque de coordination forte entre les différents partenaires aux niveaux régional et national, en particulier pour les maladies zoonotiques et autres dangers potentiels, tels que les événements de sûreté alimentaire, les événements chimiques et les urgences radiologiques[[4]](#footnote-4).

16. Dans les résolutions sur la science, la technologie et l'innovation, l'enseignement supérieur, les secteurs de la santé et de l'environnement adoptés par la 45e session du Conseil des Ministres des Affaires étrangères à Dhaka, République populaire du Bangladesh les 05-06 mai 2018, on note l'importance d'inclure l'évaluation de la vulnérabilité et de la sûreté alimentaire.

17. Agenda 2026 de l'OCI pour STI, premier Sommet de l'OCI sur la science et la technologie, à Astana les 10-11 septembre 2017, encouragent les États membres à envisager la mise en œuvre de normes internationales telles que IFS (initiative de sûreté alimentaire), BRC (British Retail Consortium), EurepGAP (Protocole de détail européen pour les bonnes pratiques agricoles) et ISO 22000 (la sécurité des denrées alimentaires).

**L'industrie Halal et le statut de sûreté alimentaire dans les pays membres de l'OCI**

18. **La région de l'Asie centrale** a un potentiel d'exportation important pour les produits alimentaires Halal. Les pays d'Asie centrale mènent des travaux fragmentés sur le développement de l'industrie Halal dans leurs pays, en particulier, la République du Kazakhstan a entrepris une modernisation complète et à grande échelle de ce secteur, et une feuille de route appropriée a été élaborée et mise en œuvre.

Les activités de l'OISA visent à encourager les pays membres à développer l'infrastructure, le marché et le commerce de l'industrie Halal. Le mandat de l'OISA est étendu pour supporter la coopération régionale pour l'industrie Halal telle que les pays d'Asie centrale. À cet égard, l'OISA entame les discussions avec diverses parties prenantes afin d'explorer les principaux problèmes liés au développement de l'industrie Halal dans les pays d'Asie centrale et au Kazakhstan en tant que programme pilote. Les discussions conduisent aux principales priorités primaires :

1. La nécessité d'une réglementation législative des systèmes de certification et d'accréditation pour les organisations délivrant des certificats Halal, avec détermination des domaines de responsabilité;
2. L'OISA encouragent la mise en place d'une réglementation appropriée qui conduise à maximiser les avantages de l'industrie Halal dans les pays d'Asie centrale;
3. Les principaux défis auxquels est confronté le développement de l'industrie Halal au Kazakhstan et dans les pays d'Asie centrale sont le manque de normes uniformes et l'harmonisation de la législation, l'accréditation et la certification des produits Halal. Cela peut affecter fortement son marché et son commerce. En fin de compte, cela entraînerait des coûts supplémentaires et réduirait le potentiel d'envahissement des marchés internationaux;
4. Pour surmonter les défis susmentionnés, la nécessité de créer un centre unique d'accréditation et de certification pour tous les pays d'Asie centrale réduit la côte et les procédures, améliore le commerce régional et facilite les avantages des produits Halal. D'autre part, le développement institutionnel du système Halal dans les pays d'Asie centrale devient plus nécessaire que jamais.

À cet égard, une étape importante dans le développement du secteur alimentaire de l'industrie Halal consiste à aider les gouvernements de la région à former un système stable et intégré, avec un cadre législatif approprié. Il est prévu de mettre en œuvre cette initiative dans la République du Kazakhstan en vue de diffuser davantage les expériences réussies à tous les pays de la région d'Asie centrale, y compris l'Afghanistan. L'OISA a organisé plusieurs événements au Kazakhstan au cours de la période 2019-2020 concernant les industries Halal, avec un accent particulier sur les pays d'Asie centrale :

* Conférence, réunissant les institutions Halal de la CEI (y compris les minorités musulmanes de Russie) en juillet 2019, au Centre financier international Astana à Nur-Sultan, avec la participation de grandes entreprises et organisations internationales et nationales, d'experts, de représentants d'organismes gouvernementaux .
* Réunion des agences de certification Halal en septembre 2019. Cette réunion a été suivie par les principales organisations de certification Halal au Kazakhstan et en Asie centrale, des scientifiques liés à Halal, des représentants des universités, des agences gouvernementales, ainsi que des fabricants de produits Halal.
* Réunion des organismes de réglementation sur le développement Halal - une réunion sur le développement de l'industrie Halal au Kazakhstan avec la participation des organismes gouvernementaux responsables, le Mufty de la République du Kazakhstan, les entreprises d'État, la Chambre Nationale des Entrepreneurs du Kazakhstan «Atameken », et des centres nationaux d'accréditation s'est tenue au siège de l'OISA en février 2020.

Le SMIIC a publié les dernières éditions des normes Halal de l'OCI / SMIIC qui ont commencé sous l'OCI en 2008. Les efforts ont conduit à la publication de la première édition en 2011 lancée par le Groupe d'experts de la normalisation (SEG) composé de 39 pays membres de l'OCI et l'Académie Internationale du Fiqh Islamique (IIFA). L'accent est généralement mis sur le système de gestion et de contrôle pour garantir que les aliments Halal sont produits conformément aux règles islamiques[[5]](#footnote-5).

L'OISA a proposé un certain nombre d'activités au cours de la période 2020-2021 au Kazakhstan et dans les pays d'Asie centrale concernant le renforcement de l'industrie Halal avec le soutien de ses partenaires stratégiques le SMIIC et la CICIA sur l'unification et la reconnaissance mutuelle des certificats nationaux Halal. Ces activités seront mises en œuvre conjointement avec d'autres institutions de l'OCI, des organismes gouvernementaux et des secteurs privés. En outre, lOISA pourrait être un assistant dans l'élaboration d'un plan d'action conjoint avec le SMIIC et l'IHAF pour développer un cadre réglementaire et législatif pour les pays membres de l'OCI sur le système Halal et de sûreté alimentaire quant aux questions de production et de commercialisation.

**La Turquie** a créé un agent d'accréditation Halal (HAK) pour opérer dans le domaine de l'accréditation Halal en Turquie et au niveau mondial. Avec un devoir fondamenta l: fournir des services d'accréditation Halal aux organismes d'évaluation de la conformité Halal situés à la fois en Turquie et à l'étranger, améliorer le commerce et les relations internationales et sensibiliser le publique au concept et à la certification Halal[[6]](#footnote-6).

**La Malaisie** a créé le porteur officiel Halal de Malaysie pour rassembler toutes les autorités nationales liées au Halal dans un seul portail. Le Département du Développement Islamique de Malaisie (JAKIM) est l'agence responsable des affaires islamiques, y compris la certification Halal en Malaisie et pour assurer les consommateurs malaisiens de rechercher des produits Halal, comme le préconise la Charia. Les représentants de JAKIM surveillent / vérifient le statut Halal des matières premières et des produits et établissent le statut Halal du produit à chaque étape et à chaque processus impliqué. Le JAKIM s'assure que les organismes de certification Halal étrangers se conforment aux procédures et directives malaisiennes[[7]](#footnote-7).

**L'Indonésie** a édicté la loi N33 sur les produits Halal en 2014, qui gère l'Agence d'examen Halal, le superviseur Halal et la mise en place d'un système d'audit pour les produits Halal, la Feuille de route de la stratégie de l'économie Halal. Les responsables indonésiens se sont concentrés sur ce qu'ils appellent les bases 5C des produits Halal. Ce sont la Compétitivité, la Certification, la Coordination, les Campagnes et la Coopération. Ces 5C répondent à l'exigence de relever les défis de l'industrie Halal mondiale. La Banque d'Indonésie[[8]](#footnote-8).

L'Indonésie avec les plus grandes populations musulmanes (273 millions) est le plus grand exportateur basé sur l'OCI de produits de l'économie Halal vers l'OCI au sens large, mais qui partage seulement 3,3% des exportations Halal mondiale (7,6 milliards de dollars des E-U.). Le consommateur Halal indonésien a dépensé 214 milliards de dollars des E-U. en 2017, avec un taux de croissance annuel prévu de 6,0% pour atteindre 330,5 milliards de dollars des E-U. d'ici 2025. Le pays se concentre sur les 5C pour accroître le gain du marché Halal qui totalise 1,84 milliard de musulmans (24,4% de la population mondiale) ). L'autre secteur de l'industrie Halal attirera le secteur économique, à savoir le tourisme Halal qui vaut 264 milliards de dollars des E-U. et l'industrie Halal de la mode qui vaut 361 milliards de dollars des E-U. et le domaine principal -l'industrie alimentaire Halal, qui vaudra 1,8 billion de dollars des E-U. d'ici 2030. Le succès de cette stratégie a besoin d'une coopération entre différents secteurs tels que la Banque d'Indonésie, la Chambre indonésienne de la mode (Indonesian Fashion Chamber- IFC) et le Centre d'Indonésie de mode de vie Halal (Indonesia Halal Lifestyle Centre - IHLC).

**Les Emirats Arabes Unis.** Selon le programme des Émirats Arabes Unis pour les produits Halal, l'Autorité émiratie pour la normalisation et la métrologie (ESMA) est l'organ d'émettre, d'approuver et de mettre à jour les normes des EAU et de superviser la vérification de la conformité des produits, services ou systèmes à ses exigences et l'obtention du certificat Halal ou de la marque nationale Halal. Convenir avec les organisations arabes, régionales et internationales pour la reconnaissance mutuelle des certificats et des marques de Halal. Le site Web de l'ESMA contient une énorme source de données concernant les produits halal et une liste de plus de 800 autorités internationales approuvées pour exporter des produits halal vers les EAU[[9]](#footnote-9).

**Les objectifs et les justifications**

19. La Réunion d'experts, les Ateliers et la Conférence internationale proposés viseraient notamment à atteindre les objectifs suivants :

* Travailler en étroite collaboration avec les fabricants nationaux de produits alimentaires pour prévenir ou minimiser les risques alimentaires;
* Fournir une expertise sur la production, la réglementation et le stockage de la chaîne alimentaire à l'aide de méthodes sans OGM;
* Inciter les organismes publics à établir des normes de sécurité et de qualité des aliments, ainsi que la production alimentaire Halal;
* Organiser des séminaires et des conférences pour les scientifiques des pays de l'OCI / OISA afin de fournir une plate-forme de dialogue et d'échange d'avis scientifiques indépendants sur les questions de sûreté alimentaire;
* Promouvoir les normes alimentaires Halal et développer l'exportation de produits Halal;
* Encourager l'élaboration d'un mécanisme stratégique pour un plan d'investissement afin de renforcer la coopération en matière de sûreté alimentaire et de production alimentaire Halal;
* Réviser les innovations des pays et des histoires à succès;
* Étudier les obstacles et les défis auxquels est confrontée l'OCI dans le domaine de la production de la sûreté alimentaire et de l'industrie Halal;
* Sensibiliser sur la question du gaspillage alimentaire, de la sûreté alimentaire et comment parvenir à une faim zéro dans les pays membres de l'OCI;
* Améliorer la collaboration entre les agences gouvernementales, les associations de consommateurs, les universités, l'industrie et les organisations internationales;
* Éduquer les consommateurs pour les sensibiliser aux problèmes de sûreté alimentaire;
* Création d'une feuille de route innovante pour améliorer la production d'aliments Halal et la sûreté alimentaire dans l'OCI.

**Niveau et structure de la réunion et de l'atelier d'experts et de la conférence internationale; Présentations et exposition**

20. Les réunions ci-dessus ont proposé d'être tenues à des experts imminents de haut niveau des pays membres de l'OCI pour couvrir :

* Les défis et les objectifs des menaces mondiales de la sécurité sanitaire des aliments avec un accent particulier sur la situation de la sûreté alimentaire dans les pays membres de l'OCI.
* Présentation de l'état actuel de l'industrie et du marché Halal mondial avec un accent particulier sur la production maigre dans l'OCI.
* Elaborer un projet de directives pour encourager l'investissement dans cette industrie.
* Créer un projet de cadre pour les futures activités connexes
* Enrichir la conférence par le secteur privé et l'exposition scientifique en rassemblant différentes parties prenantes et en partageant des idées.

**Résultat attendu**

* La Réunion d'experts doit faire des recommandations et proposer un plan d'action pour la mise en œuvre de ses recommandations, y compris un mécanisme pour développer et améliorer la sûreté alimentaire dans les États membres de l'OCI;
* L'Atelier jouera un rôle important dans la formation des ressources humaines liées à la sûreté alimentaire;
* La sensibilisation sur les aliments Halal dans les pays de l'OCI;
* L'élaboration de lignes directrices pour accroître l'investissement et attirer le secteur financier dans cette industrie;
* L'expérience et le transfert de technologie entre les pays membres de l'OCI dans le domaine de la sûreté alimentaire;
* La conférence et l'exposition internationales pour l'industrie Halal dans le domaine de la sûreté alimentaire dans les pays musulmans ouvriront la voie aux parties prenantes, aux partenaires de la sûreté alimentaire et à l'industrie Halal ainsi qu'aux scientifiques pour échanger des idées sur les produits, le commerce et le transfert de technologie;
* La Conférence contiendra des présentations et des contributions de scientifiques et d'industries pour la technologie de pointe dans l'industrie Halal.

**Le Secretariat,**

**L’Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire,**

**Nour-Soultan, République du Kazakhstan**

**Le 07 avril 2020**

1. <https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-technology/faq-genetically-modified-food/en/> [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://www.researchgate.net/publication/224910279_Concept_of_Halal_Food_and_Biotechnology> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://www.researchgate.net/publication/316471794_Food_safety_issues_in_Islam> [↑](#footnote-ref-3)
4. https://www.oic-oci.org/subweb/ichm/4/en/docs/1\_OICSHPA-draft-1-v3.pdf [↑](#footnote-ref-4)
5. <https://www.smiic.org/en/content/573> [↑](#footnote-ref-5)
6. <https://english.hak.gov.tr/> [↑](#footnote-ref-6)
7. [www.halal.gov.my](http://www.halal.gov.my) [↑](#footnote-ref-7)
8. [www.bi.go.id](http://www.bi.go.id) [↑](#footnote-ref-8)
9. [www.esma.gov.ae](http://www.esma.gov.ae) [↑](#footnote-ref-9)