



Islamic Organization
for Food Security
Mangilik Yel ave.
55/21 AIFC, unit C4.2
Nur-Sultan, 010000
Republic of Kazakhstan

l'Organisation Islamique pour
la Sécurité Alimentaire
Mangilik Yel ave.
55/21 AIFC, unité C4.2
Nur-Sultan, 010000
République du Kazakhstan

المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي
بنابة
AIFC, unit C4.2
21/55 Mangilik Yel
010000
نور سلطان
جمهورية كازاخستان



info@iofs.org.kz tel: +7 (7172) 99-99-00 fax: +7 (7172) 99-99-75 www.iofs.org.kz

PROMOTION DE LA COMMERCE AGROALIMENTAIRE ET DE L'INVESTISSEMENT.

LA SURETE ALIMENTAIRE ET LE DEVELOPPEMENT DES ALIMENTS HALAL

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.

3. La sûreté alimentaire et la nourriture Halal vont de pair, car les entreprises qui ont obtenu de la nourriture Halal sont également tenues de respecter les mesures mondiales de sécurité alimentaire pour répondre aux exigences alimentaires Halal tout au long de la chaîne de valeur qui incitent les consommateurs à considérer les produits alimentaires Halal comme sains, biologiques, éthiques et plus respectueux aux animaux. Ces procédures attirent les consommateurs non musulmans vers la nourriture Halal et, par conséquent, sa valeur sur le marché mondial est florissante. La nourriture Halal n'est pas seulement un produit moyen ou seulement limitée aux matières premières et aux

ingrédients en soi, mais implique également l'ensemble du processus d'alimentation, d'abattage, de manipulation, de préparation et de stockage de la nourriture Halal avant d'être consommée. L'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la ferme à la table, doit se conformer à la Charia. Alors que de plus en plus de pays acceptent le concept Halal, le marché de la nourriture Halal a commencé à prospérer, évalué à 1,37 billion de dollars des US en 2014 et devrait atteindre une valeur de 3,3 billions de dollars des US d'ici 2025.

Évaluation de la sûreté et point de vue Halal des aliments génétiquement modifiés

4. Les 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 passent le processus d'évaluation de la sécurité mentionné¹. Dans certains pays de l'OCI, la nourriture GM n'est pas autorisée officiellement.

La vision de l'OCI sur la sûreté alimentaire

5. 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 radiologiques².

6. Dans les résolutions sur la science et la technologie et l'innovation; l'enseignement supérieur; les secteurs de la santé et de l'environnement adoptés à la 45e session du Conseil des Ministres des Affaires Etrangères tenu à Dhaka, République populaire du Bangladesh du 5 au 6 mai 2018, on était conscient de l'importance d'inclure l'évaluation de la vulnérabilité alimentaire, la sécurité alimentaire ainsi que les normes de l'OCI / INMPI et législations nationales des États membres en concertation avec l'OISA et l'Institut de Normalisation et de Métrologie pour les Pays Islamiques (INMPI).

7. 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 sûreté des denrées alimentaires).

¹ https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-technology/faq-genetically-modified-food/en/

² https://www.oic-oci.org/subweb/ichm/4/en/docs/1_OICSHPA-draft-1-v3.pdf

La sûreté alimentaire et le statut alimentaire Halal dans les pays membres de l'OCI

8. 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 s'est engagée dans une modernisation complète et à grande échelle de ce secteur, et une feuille de route appropriée a été élaborée et est en cours de mise en œuvre promotion Les activités de l'OISA visent à encourager les pays membres à développer l'infrastructure, le marché et le commerce de l'industrie alimentaire Halal. Le mandat de l'OISA a été étendu pour soutenir la coopération régionale pour l'industrie alimentaire Halal telle que les pays d'Asie centrale. À cet égard, l'OISA entame les discussions avec diverses parties prenantes pour explorer les principales questions liées au développement de l'industrie alimentaire Halal dans les pays d'Asie centrale et au Kazakhstan en tant que programme pilote.

- 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;

9. À cet égard, une étape importante dans le développement du secteur alimentaire Halal nécessite un cadre 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.
- La réunion des organismes de réglementation sur le développement Halal, tenue au siège de l'OISA en février 2020, a été consacrée au développement systémique de l'industrie Halal au Kazakhstan avec la participation des organes gouvernementaux responsables, le mufty de la République du Kazakhstan, des entreprises publiques, la Chambre Nationale des Entrepreneurs du Kazakhstan « Atameken ».
- L'OISA a participé à un webinaire en ligne organisé par la CICIA «Quantité vs Qualité» améliorant la chaîne de valeur alimentaire Halal, 29 juillet 2020.

L'OISA soutient pleinement le rôle de l'INMPI (SMIIC), cependant, en raison de l'importance des principes Halal pour l'industrie alimentaire des pays de l'OCI, l'OISA continuerait à jouer un rôle dans tout le développement du marché alimentaire Halal. L'INMPI a publié les dernières éditions des normes Halal de l'OCI / INMPI dont les travaux initiaux ont commencé sous l'OCI en 2008. Les efforts ont conduit à la publication de la première édition en 2011 commencée par le Groupe d'experts de la normalisation (SEG) comprenant 39 pays membres de l'OCI et l'Académie islamique internationale du Fiqh (IIFA). Les normes suivantes se concentrent sur le système de gestion et de contrôle pour garantir que les aliments Halal, les additifs alimentaires, sont produits selon les règles islamiques³.

L'OISA a proposé une réunion d'experts en novembre 2020 pour les États membres de l'OCI / OISA concernant l'amélioration de la nourriture Halal avec le soutien de son partenaire stratégique - l'INMPI. Cette activité sera mise en œuvre conjointement avec d'autres institutions de l'OCI, des organes gouvernementaux et des secteurs privés. En outre, l'OISA pourrait ajouter de la valeur pour élaborer un plan d'action conjoint avec l'INMPI pour développer un cadre réglementaire et législatif pour les pays membres de l'OCI sur les aliments Halal et le système de sécurité alimentaire concernant les questions de production et de commercialisation.

Expérience des pays membres de l'OCI dans la nourriture Halal

10. La Turquie a créé l'Agence Halal (HAK) pour opérer dans le domaine du Halal en Turquie et dans le monde entier sur la base des normes de l'OCI / INMPI, avec le devoir fondamental de fournir des services professionnels aux organismes d'évaluation de la conformité Halal situés en Turquie et à l'étranger, d'améliorer le commerce et l'international. relations et de créer une prise de conscience sur le concept de la nourriture Halal⁴.

La Malaisie a créé le portail officiel Halal Malaysia pour rassembler toutes les autorités nationales liées au Halal dans une seule porte. Le Département du développement islamique de Malaisie (JAKIM) est l'agence responsable des affaires islamiques, y compris Halal en Malaisie, et d'assurer aux consommateurs malaisiens de rechercher des produits Halal comme l'exhorté la charia. Les représentants de JAKIM surveillent / vérifient le statut Halal des matières premières et des produits et vérifient le statut Halal du produit à chaque étape et à chaque processus impliqué. JAKIM veille à ce que les importations Halal étrangères soient conformes aux procédures et directives malaisiennes⁵.

L'Indonésie a publié la loi sur les produits Halal pour l'année 2014, qui gère l'Agence d'examen Halal, le superviseur Halal et établissant un système d'audit pour les produits Halal. Lors de la feuille de route stratégique pour l'économie Halal, les responsables de l'Indonésie se sont concentrés sur ce qu'ils appellent les bases 5C sur les produits Halal. Ces 5C répondent à l'exigence de faire face aux défis de l'industrie Halal mondiale⁶.

L'Indonésie avec la plus grande population musulmane (273 millions) est le plus grand exportateur de produits de l'économie Halal basé dans l'OCI vers l'OCI, mais seulement avec 3,3% de la part mondiale des exportations Halal (7,6 milliards de dollars des EU). La consommation Halal de l'Indonésie a dépensé 214 milliards de dollars des EU en 2017 avec un TCAC de 6,0% prévu pour atteindre 330,5 milliards de dollars des EU d'ici 2025. Le pays se concentre sur les 5C pour étendre le gain du marché Halal qui totalise 1,84 milliard de musulmans (24,4% du population). Un autre secteur de l'industrie Halal attirera le secteur économique à savoir le tourisme Halal d'une valeur de 264 milliards de dollars des EU et l'industrie de la mode Halal d'une valeur de 361 milliards

³ <https://www.smiic.org/en/content/573>

⁴ <https://english.hak.gov.tr/>

⁵ www.halal.gov.my

⁶ www.bi.go.id

USD et le domaine principal est l'industrie alimentaire Halal qui vaudra 1,8 billion de dollars des EU d'ici 2030. Le succès de cette stratégie a besoin d'une coopération entre différents secteurs, tels que la Banque d'Indonésie, l'Indonésie Fashion Chamber (IFC) et le Indonesia Halal Lifestyle Center (IHLC).

Les Emirats Arabes Unis: Selon le système des EAU pour les produits Halal, l'Autorité des Emirats pour la normalisation et la métrologie (ESMA) est l'autorité de l'État pour émettre, approuver et mettre à jour les normes des EAU et superviser la vérification de la conformité des produits, services ou systèmes pour les exigences ci-dessous et l'obtention de la marque nationale Halal. Le site Web de l'ESMA contient une énorme source de données sur les produits Halal et une liste de plus de 800 autorités internationales approuvées pour exporter des produits Halal aux EAU⁷. Il est important de noter qu'aux EAU, le Forum international d'accréditation Halal (IHAF) a été créé en tant que réseau indépendant et non gouvernemental d'organismes d'accréditation afin de construire une base solide pour l'industrie mondiale et d'harmoniser les pratiques d'accréditation dans le domaine Halal déposé à l'échelle mondiale.

Activités de l'IOFS sur la sûreté alimentaire et les aliments Halal

11. Parmi ses activités pour le commerce et l'investissement agroalimentaire à travers les pays membres de l'OCI, l'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire (OISA) se concentre sur la promotion du développement de l'investissement dans la production alimentaire sûre et Halal et l'enthousiasme que les pays membres de l'OCI gagneraient de la nourriture Halal mondiale part de marché. Actuellement, la majeure partie de ce marché appartient à des fournisseurs de pays tiers. L'OISA se concentre sur le fait de permettre aux pays de l'OCI à fort potentiel agricole de développer leur propre transformation des aliments nationaux et d'augmenter les avantages compétitifs des chaînes d'approvisionnement alimentaire intra-OCI. Ces facteurs conduiraient sûrement à une sécurité alimentaire à long terme plus forte et durable de toute la région de l'OCI.

Cette Note conceptuelle nuance la lumière pour les activités de l'OISA et met l'accent sur le besoin urgent d'aliments sains et Halal pour faciliter, promouvoir, harmoniser et renforcer la coopération entre les pays membres de l'OCI tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire «du gène à l'assiette». L'activité proposée pour 2020 est:

- Réunion d'experts «La voie vers une alimentation sûre et Halal dans l'OCI: un pas en avant», en novembre 2020 Nour-Soultan, Kazakhstan. La réunion d'experts sur la sécurité sanitaire des aliments est organisée dans le cadre de l'Agenda de l'OCI sur la science, la technologie et l'innovation (STI) 2026, en collaboration avec le gouvernement de la République du Kazakhstan, les pays membres de l'OCI /OISA intéressés et les institutions spécialisées de l'OCI.

L'activité susmentionnée fera converger les principaux moteurs de la sécurité alimentaire conforme aux principes Halal de la transformation des aliments dans les pays membres de l'OCI. Cela abordera l'harmonisation de la sûreté alimentaire et des politiques alimentaires Halal, des institutions dans différents pays membres de l'OCI, des questions commerciales éthiques et mutuelles. Cette réunion d'experts sera organisée en coopération et parrainée par plusieurs partenaires attendus tels que la BID, l'INMPI, la CICIA, le secteur privé et les autorités Halal institutionnelles dans les pays membres.

Les objectifs et les justifications

⁷ www.esma.gov.ae

12. La réunion d'experts proposée viserait à atteindre les objectifs suivants, entre autres:

- 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 en utilisant des méthodes sans OGM
- Pousser les organes étatiques à établir / adopter des normes de sécurité et de qualité alimentaires, ainsi que les normes de l'OCI / INMPI concernant la production alimentaire Halal;
- Promouvoir les normes alimentaires Halal et développer l'exportation des produits Halal;
- Étudier les obstacles et les défis auxquels l'OCI est confrontée dans le domaine de la production de la sécurité alimentaire et de l'industrie Halal;
- Sensibiliser la question du gaspillage alimentaire, de la sécurité alimentaire et de la manière d'atteindre la 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 sécurité alimentaire et comprendre correctement les aliments Halal.

Niveau et structure de la réunion d'experts

13. Il est proposé que la réunion se tienne à des experts éminents de haut niveau des pays membres de l'OCI ainsi que des institutions pertinentes de l'OCI pour couvrir:

- Les défis et les objectifs du marché alimentaire mondial liés à des aliments sûrs et Halal avec un accent particulier sur la situation actuelle de la sécurité alimentaire dans les pays membres de l'OCI;
- Présenter l'état actuel de l'industrie et du marché alimentaire Halal mondial avec une concentration spéciale sur la production dans l'OCI;
- Élaborer un projet de lignes directrices pour encourager l'investissement dans cette industrie;
- Créer un projet de cadre pour les futures activités connexes.

Résultat attendu

- La réunion internationale d'experts doit faire des recommandations et proposer un Plan d'action pour la mise en œuvre de ses recommandations, y compris un mécanisme qui a développé et amélioré le concept d'aliments sûrs et Halal dans les États membres de l'OCI;
- Lancer des discussions sur la fusion de la sécurité alimentaire générale avec les principes Halal dans le cadre de la modalité «du gène à l'assiette» et élaborer sur le concept de base des aliments sûrs et Halal;
- Sensibilisation à la nourriture Halal parmi les pays de l'OCI (en coopération avec l'INMPI);
- Assurer l'harmonisation de la mise en œuvre de l'évaluation de la conformité Halal et des activités parmi les États membres de l'OCI sur la base des normes de l'OCI / INMPI conformément aux résolutions pertinentes de CMAE de l'OCI;

- Rédaction de lignes directrices pour améliorer l'investissement et attirer le secteur financier islamique dans cette industrie;
- Expérience et transfert de technologie entre les pays membres de l'OCI dans le domaine de la sûreté alimentaire.

Le Secretariat,

L'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire,

Nour-Soultan, République de Kazakhstan

Le 12 octobre 2020