

CHAPITRE 1

LES ORIGINES ET OBJECTIFS DU DROIT DE L'ALIMENTATION

POURQUOI L'EXISTENCE D'UN TEL DROIT ?

Les échanges commerciaux, les transports liés à l'éloignement des lieux de vente et de consommation par rapport aux lieux de production, la diversification des lieux de consommation et des produits alimentaires transformés se développent rapidement ces dernières décennies. Certes, ils répondent à l'évolution des sociétés et de notre mode de vie, mais ils augmentent en parallèle les risques de fraudes et de falsifications préjudiciables aux consommateurs au niveau financier, mais également au niveau de leur santé pouvant aller jusqu'à provoquer des décès. Une série de crises liées à la sécurité des aliments dans les années 90 ont aussi ébranlé la confiance des consommateurs.

Ainsi si je vous dis « crise de la vache folle » (= ESB Encéphalopathie Spongiforme Bovine), « résidus de métaux lourds dans certains poissons », « intoxication alimentaire collective », « bisphénol A comme perturbateur endocrinien », « OGM : organismes génétiquement modifiés », « légumes vendus avec le logo AB (Agriculture Biologique) mais qui ne sont pas issus de ce type d'agriculture ». Vous en avez certainement entendu parler autour de vous ou lu des informations à ces sujets. Si vous remarquez, certains ont des conséquences sur la santé humaine comme une intoxication alimentaire ou les métaux lourds, tandis que d'autres sont aussi des tromperies d'ordre financier pour les consommateurs comme les « faux » légumes AB.

Ces « affaires » ont malgré tout un point commun qui est le droit alimentaire et son évolution régulière en fonction des événements dont l'objectif est de protéger le consommateur à tous les niveaux. La mise en place de la traçabilité, le principe de précaution, le dispositif réglementaire du secteur de la restauration collective, la nouvelle réglementation sur l'étiquetage alimentaire en sont des exemples.

Cependant un retour en arrière dans le temps, permet de retrouver dès l'Antiquité des fraudes nombreuses concernant les aliments et les boissons. Certains hommes manquant de loyauté, avaient déjà constaté qu'ils réalisaient ainsi un bénéfice, certes illégal, mais appréciable. Le vin était l'objet de nombreux coupages frauduleux ou du vin sans valeur remplaçant du vin renommé. En 1351, le coupage est devenu interdit et l'origine du vin est à indiquer sous peine de punition. Puis, durant les siècles suivants, la défense contre la fraude était assurée surtout par des contrôles de marchandises. Les pratiques de tromperies alimentaires ont donc toujours été très courantes notamment grâce aux progrès de la chimie et les cas d'intoxications nombreux. Aussi, face à ces réels dangers de santé publique, les autorités françaises ont rédigé la « **loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes en matière de produits ou de services** » visant à protéger le consommateur. Sont

abordées entre-autres dans cette loi les définitions des fraudes comme les tromperies et les falsifications et sont données les définitions des produits alimentaires.

- **Une fraude** est une tromperie sur la nature, l'origine, les qualités, la composition, la quantité, le mode d'utilisation de denrées alimentaires. Exemple : vendre de la viande bovine importée avec le sigle « viande bovine française »
- **Une falsification** est une fraude par tromperie liée à une modification de la composition d'une denrée alimentaire. Exemple : de l'huile de colza ajoutée à de l'huile de noix plus coûteuse, et vendue sous l'appellation « huile de noix ».

D'autres fraudes sont punies par la loi :

- La commercialisation de denrées alimentaires impropres à la consommation : par développement de micro-organismes
- La commercialisation de produits toxiques pouvant devenir dangereux pour la santé humaine ou animale: utilisation d'additifs interdits ou à des doses supérieures à l'autorisation réglementaire; utilisation de matériaux interdits
- La possession d'instruments pouvant servir à faire des falsifications et des tromperies : sur le poids vendu ; sur les dates de consommation.

En 2013, le Parlement Européen indiquait comme produits alimentaires les plus à risques de fraudes : huile d'olive, poisson, aliments biologiques, lait, céréales, miel et sirop d'érable, café et thé, épices et plus particulièrement le safran, vin et jus de fruits.



Entraînement

Corrections en fin d'ouvrage

QUESTION 1

Donnez des exemples de fraudes et de falsifications alimentaires.

Depuis 1905, petit à petit, cette loi française a été modifiée puis abrogée pour s'adapter comme dit précédemment à l'évolution de l'industrie agroalimentaire, aux modifications de nos habitudes de vie et aussi aux nouvelles tromperies et crises alimentaires. **Cette protection du consommateur s'inscrit désormais dans le code de la consommation qui prohibe les fraudes et les falsifications.**

La France s'est engagée dans la libre circulation des produits dans le cadre du Marché unique mis en place au 1^{er} janvier 1993 qui ouvre les frontières des pays de la communauté européenne sur les principes de qualité et de sécurité. Ce principe de libre circulation implique la reconnaissance des réglementations nationales par les autres états membres de la communauté. Tout produit fabriqué de façon loyale et ne portant pas atteinte à la santé et à la sécurité des consommateurs peut être exporté vers les états membres. Une harmonisation du droit alimentaire a commencé et son organisation a évolué. Les règles européennes sont supranationales, c'est à dire qu'elles priment désormais sur les textes nationaux. Les autorités européennes ont défini et limité comme objectifs prioritaires et obligatoires la loyauté des échanges commerciaux, la sécurité et l'information du consommateur. **Par exemple, actuellement, le règlement CE n° 178/2002 en ce qui concerne la protection des intérêts des consommateurs, précise à l'article 8 que la législation vise à prévenir les pratiques frauduleuses ou trompeuses, la falsification des denrées alimentaires et toute autre pratique pouvant induire le consommateur en erreur.**

Chaque pays membre garde sa propre réglementation interne à la condition qu'elle ne soit pas un obstacle aux échanges commerciaux.

À RETENIR

Les trois objectifs justifiés du droit alimentaire :

- La **loyauté des échanges commerciaux pour permettre un bon fonctionnement du marché**. C'est ainsi que les professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration collective sont incités à adopter des démarches volontaires de qualité.
- La **sécurité sanitaire des denrées pour assurer la protection maximale de la santé des consommateurs** : les denrées alimentaires ne doivent pas présenter de danger lié aux micro-organismes, produits chimiques, métaux lourds, à la présence de morceaux de verre...
- **L'information pour permettre au consommateur de connaître les caractéristiques des produits** qu'il choisit, achète et consomme. Cette information ne doit donc pas induire le consommateur en erreur et le tromper. Il s'agit donc de le **protéger contre les tromperies**.

CHAPITRE 2

LES RÔLES DES ORGANISMES CONSULTATIFS, DÉCISIONNELS ET DE CONTRÔLE

Vous avez vu précédemment que des termes tels que « danger » et « risque », « protection » et « sécurité », sont souvent cités car ils sont à la base de ce droit alimentaire. Son **fonctionnement repose ainsi au départ sur une analyse des dangers et les risques** qu'ils peuvent entraîner. Ce travail est réalisé **par des experts regroupés au sein des instances consultatives**. Ensuite, une seconde étape consiste à **élaborer des recommandations pour les prévenir devenant par la suite pour certaines des textes réglementaires d'application obligatoire**. Ce travail est réalisé **par les instances décisionnelles**. La dernière étape consiste à la **vérification de l'application de ces textes de loi** auprès des intervenants comme le secteur de l'agroalimentaire ou la restauration collective appelée aussi restauration hors-foyer (RHF). Ce travail est réalisé **par les instances de contrôle**.

En cas d'apparition d'un nouveau danger ou d'une nouvelle technologie alimentaire, cette réglementation s'adapte et évolue. **Le droit alimentaire n'est pas figé**.

Tous les intervenants de chaque filière alimentaire doivent respecter ces règles et prouver leur bonne application. Ils sont ainsi responsabilisés avec l'obligation de réaliser une **traçabilité** constante du produit alimentaire.

Il est évident que le risque zéro n'existe pas, des tromperies et dangers alimentaires sont toujours possibles.

Afin d'assurer de manière maximale cette protection du consommateur tout en lui assurant une information optimale, **ces instances existent au niveau international, européen et national. Elles travaillent de façon complémentaire et conjointement**. Voici une présentation des fonctions de ces principales instances qui, pour certaines, ne vous sont pas totalement inconnues.

INSTANCES INTERNATIONALES

CONSULTATIVES

- **La FAO (Food and Agriculture Organization)** : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. Créée en 1945, son objectif principal est de contribuer à éliminer la faim, l'insécurité alimentaire et la malnutrition dans le monde. Elle compte 194 États membres, deux membres associés et une organisation membre, l'Union européenne. La FAO, qui a son siège à Rome en Italie, est présente dans

plus de 130 pays. Elle intervient et est une source d'informations dans de nombreux domaines tels que l'alimentation scolaire, l'investissement dans l'agriculture, le développement durable dans l'élevage...

- **L'OMS : Organisation Mondiale de la Santé.** Créée en 1948, elle est spécialisée dans le domaine de la santé. Son objectif est d'amener les peuples à un niveau de santé le plus élevé possible. Elle intervient dans des domaines qui peuvent concerner l'alimentation et la nutrition : obésité, diabète de type 2, toxi-infections alimentaires, la grippe aviaire, la nutrition de l'enfant, l'allaitement...
- **Le Codex Alimentarius ou « code alimentaire » ou « code de l'alimentation » :** commission créée en 1962 sous l'impulsion de la FAO et l'OMS. Son objectif est de proposer des normes alimentaires et des recommandations afin de protéger le consommateur, de permettre des échanges commerciaux loyaux et légaux, et tout cela de façon internationale. Les thèmes abordés sont nombreux et font l'objet de débats mondiaux : pesticides, additifs, l'agriculture biologique, étiquetage, ajout de nutriments dans les denrées, méthodes d'analyses microbiologiques... Ces normes concernent les produits bruts ou transformés et évoluent selon les connaissances scientifiques et techniques. Cette commission est ouverte à tous les États membres de la FAO et l'OMS, mais sans obligation d'adopter ces normes. En pratique, de nombreux pays ont du mal à accepter les normes Codex. Cependant, la volonté internationale de faciliter les échanges permet l'harmonisation de ces normes, surtout celles qui ont trait à l'innocuité : additifs, résidus... C'est à dire les composants invisibles. Les membres de la Communauté Européenne sont membres du Codex.

DÉCISIONNELLES

On peut noter **l'OMC** : Organisation mondiale du commerce Elle s'occupe des règles régissant le commerce entre les pays. Sa principale fonction est de favoriser autant que possible la bonne marche, la prévisibilité et la liberté des échanges. Par exemple, elle autorise ou pas l'entrée d'une denrée alimentaire dans un pays. Elle intègre les normes du Codex.

DE CONTRÔLE

Les contrôles se font au niveau national en accord avec l'Union européenne.

INSTANCES EUROPÉENNES

CONSULTATIVES

- **L'EFSA (European Food Safety Authority) appelée aussi AESA :** Autorité Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments. Suite à diverses crises sanitaires, elle est créée en 2002 par le règlement CE n° 178/2002 cité précédemment, elle est chargée de l'évaluation des risques dans le domaine alimentaire et publie des

avis pouvant permettre d'intervenir rapidement. Elle participe aussi à l'information des consommateurs. Ses domaines d'intervention sont par exemple les OGM (organismes génétiquement modifiés), les additifs alimentaires comme l'aspartame, la santé animale, les pesticides... L'EFSA est relayée en France par l'ANSES (ex AFSSA) abordée ultérieurement.

- **La DG SANCO : Direction Générale de la SANTé et la protection du Consommateur.** Ses missions sont d'améliorer la santé en Europe, d'émettre des recommandations pour une sécurité alimentaire maximale. Elle intervient également en cas de crise alimentaire. Sa particularité est qu'elle surveille aussi, elle est donc également une instance de contrôle. Ses domaines sont divers : étiquetage, hygiène des aliments, compléments alimentaires.

DÉCISIONNELLES

Le parlement européen, le conseil de l'Union européenne et la commission Européenne définissent les politiques et les textes législatifs s'appliquant dans l'ensemble des États membres de l'UE. Elles se basent sur les recommandations venant des instances consultatives pour élaborer et adopter les textes réglementaires. C'est la commission qui propose les textes et ce sont le parlement et le conseil qui les consultent et décident de les adopter ou pas. En cas d'adoption, le texte est publié au JOCE : Journal Officiel des Communautés Européennes.

Ces documents législatifs européens peuvent avoir divers champs d'application et sont de deux types :

- Textes dits horizontaux : thème abordé concerne l'ensemble des denrées alimentaires comme l'étiquetage, les additifs, les matériaux en contact des denrées alimentaires...
- Textes dits verticaux : spécifiques par produit ou groupe de produits.

L'UE peut rédiger différents textes qui sont :

- **Les décisions** : textes obligatoires dans toutes leurs dispositions et applicables directement, sans transposition dans le droit national. Les destinataires peuvent être des personnes morales (ex : entreprises) ou des États membres. De nombreux comités sont issus de décisions : Exemple : création en 1992 du Comité scientifique des appellations d'origine, indications géographiques et attestations de spécificités.
- **Les règlements** : textes d'application obligatoires dans tous les États membres de l'UE, applicables intégralement à tous les sujets de droit (différence avec les décisions), tout de suite après publication sans retranscription ou donnent si besoin une date butoir.

EXEMPLE

Règlement UE 1169/2011 concernant l'INformation des CONsommateurs sur les denrées alimentaires (dénommé règlement INCO).

En cas de rédaction de réglementation nationale, celle-ci doit les inclure.

- **Les directives** : textes d'application obligatoires dans tous les États membres de l'UE mais avec un délai défini pour permettre la retranscription en texte national et mettre en application le texte. La directive fixe un résultat, un but à atteindre, l'État membre décide des moyens pour y parvenir. En l'absence d'un texte national, elles peuvent être directement appliquées.
- **D'autres textes communautaires d'application non obligatoires sont les avis** exprimant une opinion, **et les recommandations** incitant à adopter un comportement particulier. Suite aux crises sanitaires, **l'UE a également adopté en 2000 un Livre Blanc sur la sécurité alimentaire** dont l'objectif est d'atteindre le niveau le plus élevé de protection possible de la santé des consommateurs. Un programme de réformes de grande ampleur et la création d'une nouvelle autorité alimentaire européenne (future EFSA abordée précédemment) sont proposés.

DE CONTRÔLE

- **La DG SANCO** vue auparavant.
- **L'OAV : Office Alimentaire et Vétérinaire** rattaché à la Commission Européenne : il veille à la bonne application des textes réglementaires en matière de sécurité et de qualité des denrées alimentaires au sein des états membres. Il intervient sur site et formule, si besoin, des recommandations destinées aux autorités de l'état membre afin de remédier aux non-conformités constatées. L'État membre doit montrer les actions correctives mises en place.

INSTANCES NATIONALES

CONSULTATIVES

Instances créées suite à la loi du 1^{er} juillet 1998, pour renforcer le dispositif de veille et de sécurité sanitaire en France.

- **L'InVS** Institut de veille Sanitaire : placé sous la tutelle du ministère chargé de la santé, il réunit les **missions de surveillance, d'observation, de veille, de vigilance et d'alerte dans tous les domaines de la santé publique** : état de santé de la population ; analyser les risques ; actualiser les connaissances ; alerte sanitaire en cas de menace pour la santé de la population et rédaction de recommandations pour la prévenir ou l'atténuer pour sa gestion... Créé par la loi du 1^{er} juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et au contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme, l'InVS a vu ses missions complétées et renforcées par la loi du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique, à la suite de crises sanitaires récentes et de risques émergents. Les champs d'action sont importants : maladies chroniques dont font partie le diabète et les maladies cardiovasculaires, asthme, grippe, gastro-entérites, toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), infections nosocomiales, sida, environnement et santé, risques professionnels,

accidents domestiques, noyades, dépistages des cancers, intoxication au monoxyde de carbone, suicides...

- En 2016 : l'InVS, l'INPES (Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé) et l'EPRUS (Établissement de Préparation de Réponse aux Urgences Sanitaires) se sont regroupés et sont devenus « **Santé Publique France** ».
- **L'ANSES** : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail créée en 2010 de la fusion de l'ex AFSSA (agence française de sécurité sanitaire des aliments créée en 1999 suite à la crise de la vache folle) et de l'ex AFSSET (agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail). **Ses missions**, grâce à une expertise scientifique, vont de **la veille, à l'analyse, l'évaluation, l'alerte et la gestion des risques dans le domaine de l'alimentation, de l'environnement et du travail**. Elle contribue également à assurer la protection de la santé et du bien-être des animaux ; la protection de la santé des végétaux ; l'évaluation des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des aliments. Elle propose aux autorités compétentes toute mesure de nature à préserver la santé publique. Lorsque celle-ci est menacée par un danger grave, elle recommande les mesures de police sanitaire nécessaires. Elle participe aux travaux des instances européennes et internationales. Les thématiques sont donc nombreuses. Concernant celles de l'alimentation et de la nutrition humaine, elles découlent de la mondialisation des échanges, de l'apparition de nouveaux modes de consommation et de la diversité de l'offre. Une vigilance s'impose pour prévenir de nouveaux risques. **L'ANSES intervient à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et évalue les risques sanitaires de la production primaire à l'assiette du consommateur**. Elle évalue les risques et les bénéfices nutritionnels des aliments et leurs constituants, la qualité sanitaire des eaux destinés à la consommation humaine, assure le suivi des comportements alimentaires et contribue à l'élaboration des objectifs et des recommandations de santé publique. L'AFSSA est à l'origine entre autres, des **PNNS** (Programme National Nutrition Santé), du **PNA** (plan nutrition alimentation), du **PO** (plan obésité) ; de l'actualisation en 2001 des apports nutritionnels conseillés (ANC) moyens pour la population française repris par l'ANSES maintenant.

En décembre 2016, l'ANSES a rédigé un rapport « Une actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommation alimentaire ». Le terme de « ANC » est remplacé par « RNP » : référence nutritionnelle pour la population. Vous étudiez ces RNP notamment en cours de nutrition.

- **Le CNA** : Conseil National de l'Alimentation, instance indépendante créée en 1985. Elle aide les décideurs publics et privés. **Elle est consultée** par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé et rassemble tous les acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs. Les thèmes peuvent être par exemple, les allégations nutritionnelles et de santé, la traçabilité ou encore les repas servis en restauration scolaire.
- À noter également **l'ANSM** depuis avril 2012 : agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé qui est l'ex AFSSAPS : agence française de sécurité sanitaire des produits de santé. Elle est chargée d'études et de contrôles sur les produits de santé et aussi cosmétiques avant et après leurs mises sur le marché,

les médicaments et les produits à visée thérapeutique dont les aliments diététiques à but médical. Elle rédige également, des recommandations pour les professionnels de santé dont le diététicien peut avoir besoin.

DÉCISIONNELLES

- **Le Parlement** : l'Assemblée nationale et le Sénat : adoptent les lois (pouvoir législatif).
- **Le gouvernement** : chargé de faire respecter les lois ; peut aussi en rédiger d'autres (pouvoir exécutif).

Plusieurs textes existent :

- Les lois : application obligatoire, adoptées par le Parlement, fixant des objectifs, des directions.
- Les décrets : application obligatoire, établis par le gouvernement, fixant des objectifs ou des définitions.
- Les arrêtés : application obligatoire, établis par le gouvernement ou autre autorité administrative (ministère : arrêté ministériel, préfecture : arrêté préfectoral, mairie : arrêté municipal) fixant les moyens pour atteindre des objectifs réglementaires.
- Les circulaires administratives (non éditées au journaux officiels) : notes d'organisation internes à un service. Ces circulaires peuvent aussi être nommées «Notes de service». Comme dans les administrations publiques, elles contiennent les instructions que le personnel de direction adresse aux chefs de services ou aux salariés qui sont placés sous leur autorité. Ces textes sont une aide technique contenant des commentaires et explications relatifs à d'autres textes réglementaires.

Tous les textes nationaux sont regroupés en codes : le code de la consommation et le code rural sont les deux principaux recueils des règles dans le domaine alimentaire.

DE CONTRÔLE

- **La DGCCRF** : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes. Elle a comme mission principale de vérifier le bon respect du droit alimentaire en France, en accord avec l'Union européenne. Ainsi, elle veille au bon fonctionnement du marché pour assurer une concurrence loyale ; elle surveille et contrôle la qualité des produits et services pour permettre une absence maximale de tromperies telles que fraudes et falsifications abordées auparavant ; elle protège la santé et la sécurité du consommateur, en veillant à l'absence de danger.

Ses domaines d'intervention sont nombreux, **la DGCCRF intervenant sur tous les produits et services, alimentaires ou non.**

Pour la chaîne alimentaire, elle intervient auprès des intervenants en les contrôlant par des inspections ; en conseillant pour les aider à une mise en conformité avec la réglementation selon les cas ; en les sanctionnant selon la gravité de la non-conformité : avertissement, amende, retrait de produits, fermeture de leur entreprise.

Pour assurer toutes ses missions, la DGCCRF s'appuie sur les textes réglementaires en

vigueur et sur les avis des instances consultatives telles que l'ANSES pour le domaine alimentaire.

La DGCCRF est en lien avec **le CNC**, créé en 1983, Conseil National de la Consommation, lui-même en lien avec des représentants des entreprises et des associations de consommateurs. Le CNC a des CDC, Comités départementaux de la Consommation qui travaillent pour améliorer l'information locale des consommateurs et la concertation entre professionnels et consommateurs.

- **La DGAL** : Direction Générale de l'ALimentation. Elle est composée de plusieurs services distincts dont les DDPP : depuis le 1^{er} janvier 2010, les Directions Départementales de la Protection de la Population (DDPP) ont repris les compétences des directions départementales des services vétérinaires (DDSV) et des unités départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (UDCCRF).

- **La DDPP est organisée en plusieurs services :**

- **Service « Sécurité sanitaire des aliments »** qui contrôle l'hygiène et la qualité des denrées animales ou d'origine animale tout au long de la chaîne alimentaire et sur les lieux de production : abattage, transformation, production fermière, distribution, restauration ; il vérifie la traçabilité.

- **Service « Santé et protection animales »** pour la prévention et la lutte contre les maladies réputées légalement contagieuses ; il est le garant de la certification à l'exportation, de la traçabilité et de la conformité sanitaire des animaux.

- **Service « Installations classées et protection de l'environnement »** qui contrôle l'application de la réglementation pour la protection de l'environnement dans le secteur agricole et agroalimentaire et faune sauvage captive.

- **Service « Contrôle des transactions »** informe les consommateurs des pratiques commerciales abusives pour les protéger par exemples des tromperies ; assure la sécurité des consommateurs.

Les DDPP interviennent en réalisant des inspections régulières sur site, avec des prélèvements microbiologiques, des vérifications des documents de traçabilité et de la mise en place de l'HACCP* (Hazard Analysis Critical Control Point : analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise. Cette démarche est obligatoire et étudiée notamment en restauration collective). **Elles sanctionnent si besoin toutefois, elles conseillent aussi les intervenants de la filière pour améliorer leurs pratiques professionnelles.**

> Remarque

En plus de ces instances officielles, des associations de consommateurs ou des syndicats professionnels proposent des avis et requêtes. Implantés dans toutes les régions, ils peuvent par exemple localement informer et conseiller les consommateurs par des permanences, des publications, des interventions. Ils ont un rôle aussi de médiation en cas de litige voire d'action en justice pour défendre les intérêts individuels ou collectifs des consommateurs. Au niveau national, ils représentent les consommateurs dans les instances consultatives

présentées auparavant. Enfin, **ces associations de consommateurs peuvent faire effectuer des contrôles sur la qualité des denrées alimentaires**, qui même s'ils ne sont pas officiels, ont des répercussions importantes du fait de leur médiatisation dans la presse télévisée ou écrite.



Entraînement

Corrections en fin d'ouvrage

QUESTION 2

Sous la forme d'un tableau, représentez les principales instances nationales en indiquant leurs principales missions.