

**LA NORMALISATION A L'EPREUVE  
DE LA COVID.19**

**Djenidi BENDAOU**

La fin de l'année 2019 a été marquée par le déclenchement de la pandémie du coronavirus. Parti de CHINE ce virus, dénommé par l'organisation mondiale de la santé ( OMS ) COVID.19 , s'est propagé dans le monde entier.

Le nom < Covid-19 > est formé à partir des syllabes **co** et **vi** empruntées au mot coronavirus, et de l'initiale du mot anglais disease, qui signifie « maladie, pathologie ». Le nombre 19 correspond à l'année ( 2019 ) d'apparition du virus chez l'être humain.

Ce virus, invisible à l'œil nu, a réussi à ralentir considérablement l'économie mondiale et à obliger au confinement, au même moment, près de la moitié de la population mondiale.

Cette situation exceptionnelle et unique dans l'histoire de l'humanité, semble nous dire que la VIE ce n'est pas uniquement de l'économie, de la production, de la performance, des échanges commerciaux, de la finance, des cotations en bourses mais aussi (et surtout) de la solidarité, de l'affection, de l'amitié, de la compassion, de la bonté, de la tolérance, du respect et bien sûr de la SANTE.

C'est pour cela qu'il faut plus parler de distanciation physique et de solidarité sociale que de distanciation sociale.

La leçon à tirer (ou à rappeler) c'est que l'activités économique a besoin d'hommes et de femmes en bonne santé.

Comment se fait-il qu'une chose pareille puisse arriver à la fin de la 20<sup>e</sup> année du 21<sup>e</sup> siècle ?

La grippe espagnole s'était répandue la 20<sup>e</sup> année du 20<sup>e</sup> siècle.

La grippe espagnole aurait tué, selon diverses estimations, entre 20 et 50 millions de personnes en 1918 et 1919.

Elle a été baptisée ainsi parce que l'Espagne, non concernée par le secret militaire (c'était la fin de la première guerre mondiale), fut la première à en parler publiquement.

Entre la grippe espagnole et la COVID.19 le monde a connu d'autres pandémies mais avec moins de dégâts ; je cite le SRAS en 2002, la grippe aviaire en 2009 , le MERS.Cov en 2012, EBOLA en 2009 et en 2014 et le ZIKA en 2015

La question se pose : la normalisation aurait-elle pu prévenir toutes ces pandémies ou à tout le moins aider à les contenir ?

Autant je comprend que la grippe espagnole l'était difficilement vu le contexte de guerre mondiale et l'indigence de l'infrastructure de la normalisation en ce moment-là autant je ne le comprend moins pour la pandémie actuelle qui nous a obligé à rester à la maison sans visibilité aucune ?

Pourquoi spécialement la normalisation ?

La normalisation est une activité d'intérêt général qui a pour objet de fournir des documents de référence élaborés de manière consensuelle portant sur des règles, des caractéristiques, des recommandations ou des exemples de bonnes pratiques relatives à des produits, à des services, à des méthodes, à des processus ou à des organisations.

Dérivé du mot latin < norma > qui veut dire règle, (dans le sens < règle à suivre >) la norme est le résultat d'un patient et rigoureux travail de normalisation.

La normalisation, cette activité très ancienne, a rendu d'énormes services à l'humanité.

Qu'en en juge ;

La numérisation et l'alphabet sont le résultat de la normalisation du calcul et de l'écriture.

La première référence connue de la normalisation et de l'assurance qualité est contenu dans le code D'HAMMOURABI - Roi de Babylone (1792-1750 av.JC ) et se décline comme suit :

< Si un maçon a construit une maison pour quelqu'un, mais n'a pas exécuté son travail suivant les normes, et si un mur a penché, ce maçon à ses propres frais renforcera ce mur > ;

L'une des sept merveilles du monde ( les jardins suspendus de Babylone ) ne serait t- elle pas le résultat de la mise en œuvre d'une telle disposition ?

Au XVIe siècle, les verres, bouteilles et emballages font l'objet de règlements qui les obligent à correspondre aux séries officielles des mesures de capacité.

En 1904 un violent incendie a eu lieu à Baltimore, au Maryland ( USA ) . L'incendie était si important que malgré leur distance, les villes de Washington.D.C de Philadelphie et de New York ont dû fournir des équipements de lutte contre l'incendie.

Toutefois, une grande partie de ces équipements prêtés n'a pu être utilisés, les raccords des tuyaux n'étant pas adaptés aux bornes d'incendie de Baltimore.

Plus près de nous dans le temps le programme spatial Apollo lancé par le président américain John F. Kennedy au début des années 1960 avait pour objectif de poser un homme sur la Lune avant la fin de la décennie. Pour réaliser ce programme inédit la NASA a demandé aux industriels mobilisés pour la circonstance d'utiliser la norme militaire américaine d'assurance qualité : MIL -Q 9858 A pour la conception et la construction des différentes parties de l'engin spatial.

Dans le cadre de ce même programme et pour pouvoir garantir la sécurité des aliments des astronautes sélectionnés pour cette mission la NASA a demandé à une entreprise américaine de développer un outil permettant de fabriquer des aliments sûrs. Cet outil a été la première ébauche de la méthode HACCP aujourd'hui intégrée dans la norme internationale ISO 22 000 relative à la sécurité des denrées alimentaires.

En 2005 la NASA a annoncé qu'elle utiliserait à l'avenir des mesures métriques dans toutes ses activités dirigées vers la lune.

Cette décision a été prise en partie afin que les stations et véhicules lunaires des États-Unis soient davantage compatibles avec les stations et véhicules des autres agences spatiales et que, en cas d'urgence, il soit possible d'obtenir des pièces de remplacement.

Au regard de tous ces états de service la normalisation ne serait-elle pas en mesure d'aider l'humanité à éviter ces pandémies type COVID.19 ? Peut -on éviter une COVID.40 (en 2040 ) ou une COVID.50 (en 2050 ) ?

Depuis la fin de la 2<sup>e</sup> guerre mondiale l'infrastructure de la normalisation s'est fortement développée et avec elle la production de normes.

Depuis cette même période le monde a vu la création d'organismes supranationaux tel que l'ONU (octobre 1945 ) l'OMS ( avril 1948 ) , la FAO ( octobre 1945 ) .

L'OIT (organisation internationale du travail) quant à elle a été créée en 1919 sous l'égide du Traité de Versailles qui mettait fin à la Première Guerre mondiale, incarnant la conviction qu'une paix universelle et durable ne pouvait se bâtir que sur la base de la justice sociale.

Cette organisation considérée comme une tripartite mondiale regroupant les états, les patronats et les syndicats a émis en 2001 un référentiel de gestion de la sécurité et de la santé au travail sous le nom de ILO-OSH 2001

L'année du 100<sup>e</sup> anniversaire de cette organisation la COVID.19 se manifeste.

Depuis 2003, le 28 Avril de chaque année est célébrée la journée mondiale de la sécurité et de la santé au travail.

Toujours dans ce domaine de la santé et de la sécurité au travail la majorité des pays a édicté des lois et des règlements.

Notre pays dispose d'un corpus très riche tant dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires que dans celui de la santé et de la sécurité au travail

L'infrastructure de la normalisation, de son côté, soit au niveau mondial ou au niveau de chaque pays s'est considérablement renforcée et a publié des normes relatives à la santé sécurité au travail et à la sécurité des denrées alimentaires.

L'application couplée des normes et des exigences légales applicables (santé sécurité au travail et sécurité des denrées alimentaires) ne devrait-elle permettre d'éviter au monde de vivre des pandémies de cette ampleur ?

Le marché d'où est supposé être parti cette pandémie n'est-il pas un lieu de travail ?

De quoi dispose-t-on en matière de normes pertinentes et de textes légaux ?

Dans le domaine de l'alimentaire et en matière de normes la FAO et l'OMS ont édité en 1963 un programme commun dénommé codex alimentarius constitué d'un ensemble de normes alimentaires.

La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) développée dans le courant des années 1960 aux Etats Unis d'Amérique, s'applique de manière systématique pour assurer la salubrité des aliments le long de toute la chaîne depuis la production primaire (élevage et récolte) jusqu'à la phase de livraison, voire du suivi au niveau de la consommation

Elle permet aux producteurs de réagir rapidement à un problème et d'éviter des risques de contaminations alimentaires.

S'appuyant sur cette méthode HACCP, l'organisation internationale de normalisation ISO a publié en 2005 une norme internationale pour la sécurité des denrées alimentaires ; il s'agit de la norme ISO 22 000.

Dans le domaine de la santé et de la sécurité au travail l'institut britannique de normalisation BSI a publié en 1999 une spécification dédiée sous le nom de OHSAS 18001.

Suite à un consensus international l'ISO a édité en 2018 une norme internationale spécifiant les exigences en matière de gestion de la santé et de la sécurité au travail ; il s'agit de la norme ISO 45001  
L'application couplée des normes et des exigences légales applicables dans les domaines de la santé sécurité au travail et de la sécurité des denrées alimentaires par tous les pays du monde devrait permettre d'éviter ce type de pandémie ou à tout le moins d'en limiter l'étendue.

Une citation du célèbre poète et philosophe musulman Mohamed IQBAL devrait nous inspirer ;

< Qu'est-ce que la mort sinon une vie qui a perdu le désir du combat >.

**Djenidi BENDAOU**