




# 1 UNE ALIMENTATION SÛRE ET DE QUALITÉ POUR TOUS

---

Amélioration de l'offre, promotion  
du patrimoine culinaire, formation,  
produits de qualité, accessibilité,  
diversité des terroirs,  
sécurité des aliments, contrôles...





*La politique de l'alimentation recouvre un ensemble de problématiques très variées : maintenir des traditions culinaires et des liens sociaux, permettre l'accès de tous à une nourriture de qualité, garantir la sécurité des aliments et la santé publique, préserver notre modèle agricole, nos industries agroalimentaires et les emplois qu'elles génèrent, en s'inscrivant dans une perspective de développement durable.*

Autant d'enjeux sociaux, économiques et environnementaux majeurs qui justifient le renforcement de l'intervention publique. D'autant plus qu'il manquait une action publique intégrant toutes ces problématiques et regroupant les initiatives sectorielles existantes (agriculture, pêche, santé, consommation, tourisme, éducation, recherche, culture, ...).

C'est désormais chose faite, grâce à l'adoption de la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010 qui définit la politique publique de l'alimentation.



Les travaux législatifs visant à préparer la politique de l'alimentation se sont déroulés de la mi-2009 jusqu'en mai 2010. La proposition de loi a porté sur la définition de la politique de l'alimentation, sur l'obligation pour les opérateurs économiques de transmettre des données techniques, économiques ou socio-économiques, sur la création d'un observatoire de l'alimentation, sur la possibilité offerte aux opérateurs économiques de faire reconnaître des accords collectifs de branche visant à l'amélioration nutritionnelle, gustative et environnementale de famille de produits, sur les exigences nutritionnelles attendues en restauration collective et enfin sur la réforme de l'organisation de l'aide alimentaire en France. Cette loi a été votée le 10 juillet 2010.



## BIEN MANGER, c'est l'affaire de tous !

LA DGAL PILOTE, EN LIEN AVEC L'ENSEMBLE DES MINISTÈRES CONCERNÉS, LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA) QUI DÉCLINE LA POLITIQUE QUE LE GOUVERNEMENT A SOUHAITÉ ENGAGER. LE CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION (CNA), ORGANISME CONSULTATIF ASSOCIÉ À SON ÉLABORATION, CONTRIBUE AU SUIVI DE SA MISE EN ŒUVRE. CELLE-CI A DÉBUTÉ EN OCTOBRE 2010.

L'élaboration du PNA s'est étalée sur une année pendant laquelle les consultations des différents acteurs ont eu lieu (professionnels, réseaux associatifs, collectivités, administrations, scientifiques...). Le PNA comprend quatre axes orientés vers les consommateurs les plus fragiles, la qualité de l'offre alimentaire, l'information et l'éducation du consommateur et enfin, les aspects relatifs à la culture et au patrimoine alimentaires.

Pour chacun de ces axes, les actions sont d'ores et déjà prévues et les partenaires impliqués sont identifiés. Parmi les projets retenus concernant l'amélioration de l'offre alimentaire, on trouve le développement des contrats d'engagement de qualité entre l'État et les entreprises agroalimentaires, le développement des circuits courts, la facilitation de l'accès aux produits de base (pain, fruits et légumes, produits de la mer, etc...). L'alimentation de qualité pourrait être rendue plus accessible grâce à des actions envers les aînés, à l'hôpital et dans les maisons de retraite notamment. La création d'une bourse sur Internet pour les dons destinés à l'aide alimentaire verra le jour fin 2011.

Deux volets transversaux complètent le Plan : innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité (recherche, outils socio-économiques pour mieux comprendre les comportements alimentaires,...); conduire des actions de communication pour valoriser l'alimentation dans ses différentes dimensions et rappeler aux Français quelques principes fondamentaux.



## La mise en œuvre régionale du PNA

Afin de renforcer la mise en œuvre du PNA, des diagnostics régionaux ont permis de préfigurer les plans régionaux de l'alimentation. Les personnels des Services Régionaux de l'Alimentation (SRAL) ont été formés à la nutrition, à la sensorialité, à l'histoire et à la sociologie de l'alimentation. Des outils concernant la conduite de projets (tableaux de bord), la capitalisation d'expériences (fiches action), le travail en réseau (plate-forme extranet) ont été mis à leur disposition. Les comités régionaux de l'alimentation (CRALIM) ont été mis en place dans toutes les régions métropolitaines et ultra marines : pilotés par les services déconcentrés régionaux (DRAAF/DAAF), ils regroupent tous les acteurs concernés par l'alimentation et constituent des lieux de débats et de pilotage de la politique régionale de l'alimentation. Toutes les régions ont constitué leur CRALIM et défini leur plan d'actions.

En 2010, de nombreuses actions régionales ont été menées, certaines pouvant être démultipliées à l'échelle nationale : les programmes «Mieux manger dans ma petite cantine» initiés en Poitou Charentes et «Plaisir à la cantine» initié en Île-de-France permettent d'accompagner les élus locaux et les personnels territoriaux dans la mise en place d'un service de restauration collective de qualité. En Auvergne, un guide pour mettre en place des ateliers de cuisine durable a été édité ; en Rhône-Alpes, un guide pour la restauration collective destiné à faciliter l'achat public de produits de qualité et de proximité a également été réalisé. En Île-de-France, le module pédagogique pour les classes primaires intitulé «Blé-farine-pain, du champ à l'assiette» permet aux enfants de mieux connaître une filière.



## Le PNA en marche

### • AXE 1 : FACILITER L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

L'EXPERTISE SCIENTIFIQUE COLLECTIVE MENÉE À LA DEMANDE DE LA DGAL PAR L'INRA ET RENDUE PUBLIQUE EN JUIN 2010 SUR LES DÉTERMINANTS DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES A MONTRÉ QUE DES STRATÉGIES OU DES CAMPAGNES CIBLÉES PERMETTAIENT D'AGIR SUR LES COMPORTEMENTS.

Les actions du PNA sont donc orientées vers certaines catégories d'individus, les populations «captives», c'est-à-dire n'ayant pas le choix de leur alimentation : les populations défavorisées, les enfants qui déjeunent à la cantine, les personnes âgées en institution ou bénéficiant du portage à domicile, la population carcérale. Un stage de Master 2 de sociologie s'est déroulé à la DGAL d'avril à septembre 2010 sur la thématique «le bien-être alimentaire des personnes âgées en EHPAD».

La mise en œuvre des deux tiers des 85 actions que compte le PNA a déjà démarré. Parmi les plus remarquables, on peut citer la conception de la bourse aux dons en ligne, destinée aux plus démunis, qui devrait être mise en service pour le démarrage de la campagne d'aide alimentaire 2011-2012, fin novembre 2011.

L'opération «Un fruit pour la récré» se poursuit avec de nouveaux assouplissements et une extension aux collèges et aux lycées. Une charte «Plaisir à la cantine» est en cours de finalisation : elle vise à redonner toute sa place au cuisinier au sein des établissements scolaires et à inciter les restaurants scolaires à former leur personnel en termes d'accueil, d'environnement et de qualité des repas. Des actions destinées à améliorer l'alimentation dans les hôpitaux ont aussi été lancées.

### • AXE 2 : AMÉLIORER L'OFFRE ALIMENTAIRE

**IL S'AGIT D'AMÉLIORER L'OFFRE EN AMONT, C'EST-À-DIRE AVANT L'ARRIVÉE DES DENRÉES SUR LE MARCHÉ. CE QUI SIGNIFIE D'AGIR SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DU SYSTÈME ALIMENTAIRE, SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS, LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES DENRÉES AINSI QUE LEUR QUALITÉ GUSTATIVE OU ENCORE SUR LA RÉDUCTION DES EMBALLAGES ET DES GASPILLAGES.**

Plusieurs actions sont engagées dans cette voie. Le plan «circuits courts», développé par le ministère chargé de l'Agriculture, bénéficie d'un appui important de la DGAL, notamment



*Distribution de corbeilles individuelles de fruits et légumes frais à l'hôpital Émile Roux (Limeil-Brévannes 94).*

par l'action des services déconcentrés pour la mise en place de plates-formes de regroupements de l'offre, par l'édition de documents qui recensent les producteurs ou les productions de la région et par des colloques... Un groupe de travail piloté par la DGAL et lancé en mars 2009 a rendu un rapport en novembre 2010 sur la qualité gustative des aliments. Réunissant plus d'une centaine de personnes (cuisiniers, ingénieurs de restauration collective, médecins, sensorialistes, associations de consommateurs et associations caritatives, fédération de parents d'élèves, INRA,...), il a permis de proposer des recommandations aux pouvoirs publics afin d'améliorer la qualité de la restauration scolaire, hospitalière et de l'aide alimentaire. Un nouveau groupe de travail piloté également par la DGAL a été lancé en décembre 2010 pour amener les professionnels de l'agroalimentaire, de l'alimentaire et de la distribution à diminuer les teneurs en sel dans les denrées et pour inciter le secteur de la restauration collective à utiliser le sel de façon appropriée.

Deux stages de Master 2 de sociologie ont été encadrés par la DGAL, l'un portant sur la typologie des consommateurs de paniers fermiers en zone urbaine, l'autre sur la mise en place de corbeilles de fruits à l'hôpital.

Le pôle accessibilité aux produits de la pêche et de l'aquaculture a vu le jour faisant suite à la création du pôle accessibilité aux fruits et légumes en 2005.





**• AXE 3 : AMÉLIORER LA CONNAISSANCE  
ET L'INFORMATION SUR L'ALIMENTATION**

**FACE À LA MULTIPLICATION DES MESSAGES CONTRADI-  
TOIRES, LES CONSOMMATEURS SONT DÉSORIENTÉS. PRÈS  
DE LA MOITIÉ DES FRANÇAIS DE 15 À 75 ANS TROUVENT LES  
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES DIFFICILES À LIRE. AFIN  
DE LEUR PERMETTRE DES CHOIX ÉCLAIRÉS, IL IMPORTE DE  
RESTAURER LEUR CONFIANCE DANS L'ALIMENTATION ET DE  
RECRÉER DES LIENS AVEC LES PRODUCTEURS.**

Différentes actions sont prévues à destination des jeunes et avec les lycées hôteliers et les lycées agricoles. Des classes du goût ont aussi commencé à être mises en place grâce à la formation d'enseignants dans six régions depuis septembre 2010. Un référentiel métier a été mis au point.

Le portail [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) lancé début 2010 a été revu pour en faire un site de référence sur l'alimentation destiné au grand public, établissant des liens avec des sites plus spécialisés.

Des maisons de l'alimentation pourraient être créées au niveau local afin de diffuser des informations sur l'agriculture et l'ali-

mentation et d'organiser des actions pédagogiques (ateliers de découverte du goût, ateliers de cuisine,...).

Le cadre national de référence (cahier des charges/charte) est en cours de finalisation par la DGAL, qui pourra labelliser ces initiatives locales.

Un outil pédagogique destiné à modifier l'image des légumes auprès des publics défavorisés a été préparé en lien avec la DGAL durant toute l'année 2010, avec les interprofessions des légumes frais et transformés, les associations «les sens du goût» et «groupuscule d'actions gustatives» et avec ANDES, l'association nationale des épiceries solidaires et sociales. Le prototype sera disponible avant l'été et l'outil sera diffusé au cours de l'hiver 2011.



*Cours de découverte des produits de saison  
dans une école primaire*



• **AXE 4 : PROMOUVOIR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET CULINAIRE FRANÇAIS MATÉRIEL ET IMMATÉRIEL**

**UNE BASE DE DONNÉES SUR LES PRODUITS BRUTS ET PEU TRANSFORMÉS EST EN COURS DE CONCEPTION ; ELLE SERA COUPLÉE À CELLE SUR L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET CULINAIRE FRANÇAIS.**

Signe encourageant : 84% des Français conçoivent le repas gastronomique en premier lieu comme une culture dont tous les Français sont porteurs. Ce patrimoine, et en particulier le repas gastronomique, classé en novembre 2010 par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel mondial, doit être préservé et

transmis aux générations à venir. Les Journées européennes du patrimoine ont à cet effet été étendues en 2010 à l'alimentation et à la gastronomie.

Dans le même esprit, les actions de promotion du patrimoine alimentaire français à l'international seront poursuivies.

Le PNA est un «programme vivant» : il est amené à évoluer et être complété par de nouvelles actions qui seront labellisées. La DGAL dressera régulièrement un état d'avancement de l'ensemble des actions inscrites.





## La qualité de notre alimentation

Afin de faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité, la DGAL s'est fortement investie dans tout un ensemble d'actions visant à mettre à la disposition du plus grand nombre certains produits aux qualités nutritionnelles avérées et permettant un régime équilibré.

### • L'ACCESSIBILITÉ DE TOUS AUX PRODUITS DE QUALITÉ, UNE PRIORITÉ

UN EFFORT SOUTENU ET UNE ATTENTION PARTICULIÈRE SONT PORTÉS AUX PRODUITS PARFOIS NÉGLIGÉS DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES MAIS QUI CONTRIBUENT À UNE ALIMENTATION Saine ET ÉQUILIBRÉE : LES FRUITS ET LÉGUMES EN PREMIER LIEU, LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE ET DE LA PÊCHE ET CERTAINS PRODUITS CÉRÉALIERS.

Comment améliorer l'accessibilité de ces produits ? Comment lever les freins qui entravent leur consommation ? Un groupe de travail réunissant professionnels de la filière des fruits et légumes, associations et pouvoirs publics a été mis en place par la DGAL pour trouver des solutions. Différentes pistes ont été identifiées. Tout d'abord, il faut agir sur l'environnement du produit, c'est-à-dire les mettre à disposition dans des lieux publics très fréquentés et pour des groupes bien ciblés : hôpitaux, gares au moyen de distributeurs automatiques, notamment, ou de paniers. Dans les gares et le métro parisiens, des distributeurs automatiques de produits frais (légumes, fruits, yaourts et compotes sans sucre ajouté) ont été installés, fin 2010, afin de faciliter la consommation de ces aliments dans les lieux de passage très fréquentés par une population majoritairement citadine. Cette mesure, pilotée par la DGAL, sera élargie à d'autres gares en 2011.

Des actions sont prévues pour faire évoluer la législation, par exemple, en étendant les titres restaurants aux détaillants de fruits et légumes. Enfin, il faut innover pour modifier l'image négative de certains produits de base auprès de certains groupes de population. Des campagnes de communication sur l'importance d'avoir une alimentation saine et équilibrée pour la santé ont été menées dans ce but.

Les consommateurs achètent davantage de plats cuisinés, de plats allégés, d'alicaments et de compléments alimentaires : 26,5% déclarent avoir consommé au moins un complément alimentaire en 2010. Les pouvoirs publics ont décidé de réagir en mettant en place, avec la participation de la DGAL, une réglementation stricte sur les allégations nutritionnelles et de santé ainsi qu'un dispositif de nutrivigilance.



### Opération «Un fruit pour la récré»

*Mangez des fruits ! Pour que ce conseil se concrétise chez les plus jeunes, le ministère chargé de l'Alimentation a lancé «Un fruit pour la récré», un programme co-financé par l'Union Européenne permettant de distribuer des fruits aux élèves du primaire et du secondaire. Éveiller le goût des enfants et adolescents, et intégrer la notion de « bien manger » par le plaisir, la curiosité, la découverte et le jeu : tel est le concept de cette opération.*

*Lancé en 2008, «Un fruit pour la récré» touche les enfants de maternelles et d'écoles primaires et, depuis la rentrée 2010, les jeunes des collèges et lycées. 92.000 enfants en ont bénéficié en 2008-2009 et 350.000 en 2009-2010. La DGAL a réalisé le cahier des charges de l'opération. Elle a coordonné la réalisation d'outils pédagogiques, d'un site internet et a participé à la promotion de l'opération.*

*Le coût de la distribution des fruits est pris en charge pour moitié par la collectivité, l'établissement scolaire ou l'organisme qui gère ce programme.*



## Amélioration du dispositif de l'aide alimentaire

Depuis 1987, quatre associations sont chargées de la distribution des denrées alimentaires dans le cadre du Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD). Elles reçoivent également depuis 2004 les denrées du Programme national d'aide alimentaire (PNAA). L'aide alimentaire a été distribuée en 2009 à 3,28 millions de bénéficiaires en France, de façon passagère, régulière ou permanente. Ce nombre est en forte augmentation : + 8% entre 2006 et 2008, + 14% entre 2008 et 2009. Environ 7,8 millions de Français vivent en dessous du seuil de pauvreté. Afin d'améliorer quantitativement et qualitativement l'offre en aide alimentaire, la DGAL, en lien avec la Direction générale de la cohésion sociale (secrétariat d'État au Logement), a décidé de mettre en place un système d'habilitation des associations d'aide alimentaire bénéficiant de contributions publiques et de formaliser le système permettant aux réseaux associatifs de recevoir des denrées alimentaires du PEAD et du PNAA. Ces dispositions sont prévues par la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche dont les textes d'application sont en cours.

## Des exigences nutritionnelles dans la restauration scolaire

L'article 1er du projet de Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche instaure l'obligation de respecter des règles nutritionnelles en restauration scolaire. Ces exigences nutritionnelles ont été élaborées depuis 2007 en collaboration avec de multiples acteurs institutionnels et privés. Elles visent à instaurer des règles de fréquence et de taille de portion (grammages) des plats servis. Ces règles s'appuient sur les recommandations du 4 mai 2007 du Groupe d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) qui limitent notamment le nombre et la taille des portions de produits riches en lipides ou en sucres servis sur 20 repas. Est également imposé un nombre minimal de présentation aux convives de plats riches en fer, calcium ou fibres (légumes, féculents, fromages, viandes rouges non hachées, etc.). Le service de l'eau, du sel, des sauces et du pain est également soumis à des exigences spécifiques.

Dans le cadre des discussions préalables à la mise en place de ce dispositif législatif et réglementaire, l'Association des maires de France (AMF) a fait part de son inquiétude sur le contenu des projets de textes actuels. Les principales difficultés d'application soulignées par l'AMF sont d'une part le surcoût induit par la mise en œuvre de ces dispositions, et d'autre part l'impossibilité de respecter les grammages des plats servis tels que définis réglementairement. Les discussions se poursuivent afin de trouver un équilibre entre le niveau d'exigences et la faisabilité notamment dans les petites communes rurales.



Le règlement (CE) n°1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé vise à mieux protéger le consommateur en restreignant le nombre d'aliments pouvant porter ce type d'allégations. Ce texte, dont la mise en œuvre n'est pas encore totalement effective permettra un encadrement fort et harmonisé des allégations nutritionnelles et de santé à caractère commercial, quel que soit le vecteur (étiquetage, publicité, présentation, communications collectives, noms de marque...), et quelle que soit la denrée. L'entrée en vigueur de la liste d'allégations autorisées d'ici fin 2011 permettra d'éviter toute utilisation abusive d'allégations, de garantir une information loyale dans le domaine des aliments et ainsi d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine et des intérêts des consommateurs.

Depuis le début des années 2000, on constate que le nombre de déclarations d'effets indésirables, parfois graves et susceptibles d'être liés à la consommation de compléments alimentaires est en forte augmentation. En juillet 2009, dans le cadre de la loi Hôpital, Patients, Santé et Territoires, l'Anses a mis en place «un système de vigilance sur les nouveaux aliments, les compléments alimentaires, les aliments qui font l'objet d'adjonction de substances à but nutritionnel ou physiologique ainsi que sur les produits destinés à une alimentation particulière ». Il comprend la déclaration, par les professionnels de santé, des effets indésirables observés chez les personnes ayant consommé des compléments alimentaires. Un comité technique, composé de représentants de différents services ministériels, dont la DGAL, est chargé d'examiner ces déclarations. La mise en place de ce dispositif de nutrivigilance permettra de répondre aux interrogations qui existent quant à la sécurité des principes actifs de certains compléments alimentaires, en particulier les extraits de plantes.





## • INFORMATION, EXPERTISE SCIENTIFIQUE ET ÉTUDES

### Création de l'ANSES

Lorsque la DGAL a besoin d'une expertise ou d'un avis scientifique afin d'évaluer des risques sanitaires dans les domaines de l'alimentation, de la santé animale ou de la protection des végétaux, elle peut saisir l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail).

Cette Agence dont elle exerce la co-tutelle, a été créée le 1er juillet 2010 et résulte de la fusion de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) et de l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (Afsset). La DGAL a contribué au travail de concertation préparatoire à la rédaction de l'ordonnance de fusion des deux agences. Elle a également participé à la préparation du décret de fonctionnement et à celle du contrat d'objectifs et de performances de l'Anses, en participant aux travaux de coordination des différents ministères, notamment pour la définition des orientations stratégiques de l'Agence.

L'Anses reprend les missions et les moyens de chacune de ces deux agences : cette fusion permet au Gouvernement de disposer d'une expertise scientifique globale des risques sanitaires qu'ils soient liés aux milieux de vie et de travail, à des produits (qu'il s'agisse de pesticides, de produits chimiques ou de médicaments vétérinaires), à la santé et au bien-être animal, à la santé des végétaux ou à l'alimentation. Elle vise aussi à rationaliser la mobilisation de l'expertise dans ces domaines : l'Agence ainsi créée, indépendante et pluridisciplinaire, est la plus grande agence de sécurité sanitaire en Europe.

L'Anses a également pour mission de réaliser et de fournir aux autorités compétentes un appui scientifique et technique pour la mise en œuvre des mesures de gestion des risques dans ses domaines de compétence. Cet appui scientifique repose notamment sur les activités de recherche et de référence des laboratoires de l'agence, répartis sur l'ensemble du territoire.

L'Anses est placée sous la tutelle des ministres chargés de l'Agriculture, de la Consommation, de l'Environnement, de la Santé et du Travail. La composition de son conseil d'administration (partenaires sociaux, ONG, associations notamment de protection de l'environnement et de défense des consommateurs, organisations professionnelles, élus et personnalités qualifiées) témoigne de la volonté des pouvoirs publics d'impliquer l'ensemble de la société civile dans la gouvernance de cette nouvelle agence.



*Chercheur dans le domaine agroalimentaire*

**“ L'ANSES apporte à la DGAL l'expertise scientifique dans l'évaluation des risques. ”**

## Évaluation des impacts socio-économiques des mesures de gestion des risques sanitaires

L'expertise socio-économique constitue un outil stratégique de la DGAL et un moyen complémentaire pour éclairer la décision politique et d'accompagner la gestion des risques.

Afin de répondre à un besoin de transparence du processus de décision, la nécessité de recourir à des évaluations des impacts socio-économiques avant l'élaboration de mesures sanitaires est de plus en plus prégnante. Plusieurs études ont été menées en 2009 et 2010 pour dresser un état des lieux des besoins de la DGAL en terme d'évaluation d'impacts socio-économiques, ainsi que des dispositifs d'évaluation mis en place en Europe et en Amérique du Nord et des banques de données exploitables. Sur la base de ces travaux, des études de cas ont été conduites par l'INRA, le CEMAGREF et Agro-Paris-Tech dans les domaines de compétences de la DGAL. La rédaction d'un guide méthodologique d'aide à la réalisation d'étude d'impacts socio-économiques des mesures de gestion des risques sanitaires a également été engagée.

## Veille documentaire

La DGAL assure une veille documentaire sur Internet qui est diffusée, sous forme d'un bulletin quotidien, à près de 1500 destinataires au sein du ministère chargé de l'Agriculture, de ses services déconcentrés et des organismes et agences sous tutelle du ministère.

Chaque bulletin quotidien de veille rassemble en moyenne 150 liens, classés en fonction des thématiques suivantes : Santé animale et protection animale – Zoonoses et Influenza – ESB et ESST – Hygiène alimentaire et recherche – Nutrition et valorisation de la qualité des aliments – Normes, étiquetage et traçabilité – Biotechnologie et nanotechnologie – Santé des végétaux – Pesticides – Environnement et conditionnalité – Droit, principe de précaution, gestion de crise et communication.

Deux plates-formes informatiques (intranet du MAAPRAT et intranet de la DGAL) sont désormais à la disposition des agents : index thématique facilitant les recherches, fiches thématiques, et moteurs de recherche pré-configurés).

Un groupe de travail a été constitué fin 2009 avec l'Afssa, afin de tester les outils de veille internet sur quelques thématiques jugées prioritaires en santé animale. Suite à la crise liée au virus H1N1, le poste de veille documentaire a été identifié comme stratégique dans le plan de continuité des activités. Des formations sur les outils de veille sur internet pour les services déconcentrés et les agents de la DGAL ont été programmées en 2010 et 2011.



## Le suivi de la qualité nutritionnelle des produits transformés

*L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali), créé en février 2008 par les ministères chargés de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation, permet de disposer d'un outil de suivi des caractéristiques nutritionnelles des produits transformés. Cet outil est co-financé par le ministère chargé de l'Alimentation et par le ministère chargé de la Santé pour un montant annuel de 950 000 euros. L'Observatoire a pour missions de centraliser et traiter les données nutritionnelles, économiques et socio-économiques de l'alimentation, qui viennent alimenter la base de données Oqali. La mise en œuvre de l'Oqali a été confiée à l'Inra (Institut National de la Recherche Agronomique) et à l'Anses. La DGAL assure son secrétariat.*

*Après deux années de fonctionnement, l'Oqali dispose d'ores et déjà d'une photographie de la qualité nutritionnelle des aliments transformés sur dix secteurs de produits en France. Céréales de petit-déjeuner, biscuits et gâteaux industriels, compotes, confitures, conserves de fruits, chocolat et produits chocolatés, produits de panification croustillante et moelleuse, apéritifs à croquer, préparations pour desserts et produits laitiers ultra-frais ont été passés au crible.*

*C'est la première fois, au niveau international, qu'autant d'informations présentes sur l'emballage des aliments (valeurs et repères nutritionnels, allégations,...) font l'objet d'un suivi simultané sur autant de secteurs alimentaires. À terme, l'Observatoire pourrait suivre un plus grand nombre de produits et de secteurs pour couvrir ainsi près de 2/3 des apports énergétiques de la population et 80% de leurs apports en glucides et sodium.*

*La principale vocation de l'Oqali est d'évaluer les efforts engagés par les professionnels, dans le cadre des chartes d'engagement volontaire en faveur de progrès nutritionnel, pour proposer aux consommateurs des produits de meilleure qualité. Des premières simulations montrent que, si les signataires des chartes respectent tous leurs engagements, ces améliorations de composition nutritionnelle (moins de sel, de graisses, de sucres) permettraient d'avoir un impact positif sur les apports nutritionnels du consommateur qui choisirait l'ensemble de ces produits.*

*La DGAL souhaite, dans le cadre du PNA, consolider les outils existants, dont Oqali fait partie, et les compléter par des données socio-économiques sur les comportements alimentaires et des données relatives aux dangers biologiques, chimiques et physiques issues de ses plans de surveillance et des auto-contrôles des professionnels. Elle a lancé un groupe de travail en 2010 pour réfléchir à un projet ambitieux d'Observatoire de l'alimentation qui regrouperait ces données. Cet observatoire a été créé par la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010, dont les textes d'application sont en cours d'adoption courant 2011.*



### Le baromètre des perceptions de la qualité de l'alimentation

La DGAL, suite à un avis du Conseil national de l'alimentation (CNA) a mis au point un questionnaire permettant d'évaluer la confiance des consommateurs dans leur alimentation.

La DGAL a ainsi pu lancer en avril 2006 avec l'appui de la Délégation à l'information et à la communication du ministère, le premier baromètre des perceptions alimentaires. Cinq enquêtes annuelles ont été réalisées en face à face auprès d'un échantillon national de plus de 1 000 individus représentatifs de la population française. Cet outil a un coût annuel de 40 000 euros.

Entre 2007 et 2008, la sensibilité des consommateurs aux prix est exacerbée et conditionne un comportement frugal orienté vers les fondamentaux (moins de qualité, de marques, plus de prix). Depuis 2009, les tendances observées se stabilisent. Pourtant quelques signaux de recherche de sens (consommation de produits durables, d'origine régionale, apportant du goût) se font jour et annoncent une évolution des représentations de l'alimentation. Cette tendance est confirmée en 2010.

Les Français sont de plus en plus nombreux (+8 points entre 2007 et 2009) à souhaiter que l'on apprenne à cuisiner à l'école. À la question «en quoi devrait consister l'éducation en alimentation» 51,6% des interviewés répondent en premier, second ou troisième choix «apprendre à cuisiner» contre 44% deux ans auparavant. Cette modalité est celle qui a le plus augmenté entre les deux années d'enquête. Les items «apprendre à manger équilibré», «apprendre les règles d'hygiène», et «initier au goût et à la diversité des produits» progressent entre 2008 et 2009 et restent prédominants par rapport à la demande de cours de cuisine.

La perte de transmission générationnelle des règles de base de la cuisine depuis la génération mai 68 est mieux perçue par les générations les plus anciennes, qui regrettent le plus les savoirs faire de leurs parents. À l'opposé, les jeunes (15-24 ans) sont ceux qui vivent la cuisine comme une corvée et souhaitent y consacrer le moins de temps possible. Ils sont moins nombreux que la moyenne à souhaiter des cours de cuisine. La pratique culinaire se construit au fil du temps et les jeunes n'ont pas assez d'expérience de la cuisine pour l'apprécier à sa juste valeur.

Outre ces outils de pilotage et d'aide à la décision que sont le baromètre sur la demande et l'Observatoire de la qualité de l'alimentation sur l'offre, la DGAL pilote et finance des expertises, des programmes de recherche et études qui permettent de mieux connaître le secteur de l'alimentation.



*Panier de légumes bio, d'origine régionale*

À la question «en quoi devrait consister l'éducation alimentaire ?»

**51,6%** des interviewés

répondent en premier, second ou troisième choix

«**apprendre à cuisiner**»

contre 44% deux ans auparavant.



*Concours gastronomique ouvert aux enfants*

## Une alimentation sûre et de qualité pour tous

### L'expertise scientifique collective sur les déterminants des comportements alimentaires

Pour élaborer sa politique publique de l'alimentation, le ministère a souhaité s'appuyer sur une expertise scientifique collective afin de mieux comprendre les comportements alimentaires et leurs déterminants.

La DGAL a demandé en juillet 2009 à l'INRA de mener cet état des lieux des connaissances et d'appréhender comment ces déterminants se forment, en fonction du milieu social et de l'âge, mais aussi dans les pratiques collectives à une échelle de temps plus longue. Ces déterminants sont nombreux et de nature diverse (économiques, sociaux, culturels...).

L'alimentation ne se réduit en effet pas à la nutrition ; elle est le support de représentations mentales et culturelles, elle s'inscrit dans un contexte d'évolutions démographiques et de modifications des modes de vie.

La DGAL a réuni un comité de pilotage pour suivre cette expertise. Elle a souhaité que l'INRA et le collège d'experts travaillent notamment sur les effets des actions publiques ou privées déjà menées en France ou à l'étranger et sur l'impact des campagnes

publicitaires ou des actions éducatives. Ces travaux ont été rendus publics en juin 2010.

Les enseignements tirés par la DGAL de cette expertise sont nombreux. Cette étude a fait ressortir notamment que pour être efficace, l'action publique doit être conduite à l'échelon local et ciblée par catégorie de consommateurs. Autre constat : les politiques de prévention nutritionnelle sont centrées sur le consommateur (au risque d'ailleurs de le culpabiliser dans ses choix). Cependant des travaux scientifiques récents ont montré que le jugement du consommateur pouvait être altéré par des erreurs de perception et par l'impact de stimuli environnementaux. Ainsi, les politiques peuvent renforcer leur impact lorsqu'elles agissent aussi sur l'offre et le contexte d'achat et de consommation : disponibilité, composition des produits... Les simulations économiques tendent à montrer qu'en revanche, les systèmes de taxation ou de subventions différentielles ne sont pas toujours des leviers opérationnels à court terme. L'expertise a également montré que l'intervention auprès de mères en surpoids ou obèses est un vecteur de changement de l'alimentation familiale.





### Les études

Les études «alimentation totale» (EAT) sont réalisées par l'Anses sur la base du régime alimentaire français et des données de contamination des denrées telles que consommées.

Elles ont pour objectif d'évaluer l'exposition alimentaire des populations à différentes substances chimiques : minéraux, oligo-éléments essentiels et contaminants chimiques tels que résidus de produits phytosanitaires, contaminants de l'environnement, composés néoformés, toxines naturelles, additifs. La DGAL participe largement au financement et au pilotage de ces études, en étroite collaboration avec l'Anses, la Direction générale de la Concurrence, la Consommation et la Répression des fraudes (DGCCRF) et la Direction générale de la Santé (DGS).

Ces études constituent des bases scientifiques majeures lors de négociations aux niveaux européen et international en matière de réglementation des substances chimiques, de sécurité des produits alimentaires et de protection du consommateur.

Des EAT sont ainsi mises en œuvre par de nombreux pays afin d'apporter un éclairage sur l'évaluation du risque nutritionnel et sanitaire. Réalisée en 2000-2001 par l'INRA en collaboration avec l'Afssa, la première EAT française, a permis de dresser un bilan du niveau d'exposition de la population française aux mycotoxines, éléments traces et minéraux.

Cinq ans après, l'Anses a lancé pour la période 2006-2010 la réalisation d'une nouvelle étude (EAT 2) étendue aux substan-

ces nécessitant un approfondissement ou une actualisation des connaissances en terme de santé publique, notamment les résidus de pesticides, les polluants organiques et les additifs alimentaires.

Près de 20 250 produits ont été achetés et préparés «tels que consommés», composant 1 322 échantillons composites qui ont été analysés.

L'exploitation des résultats est en cours et la publication du rapport est prévue pour juin 2011.

Les résultats de l'EAT2 seront comparés à ceux issus de l'étude nationale «nutrition-santé» (ENNS), menée par l'InVS (Institut de veille sanitaire) à la demande de la Direction générale de la Santé, qui vise à évaluer l'imprégnation de la population française aux polluants de l'environnement et à en connaître les facteurs déterminants.

L'étude ENNS mesure en effet directement la présence dans l'organisme de ces différentes substances.

### La recherche

La DGAL pilote et finance l'appel à projets de recherche «IAA et innovation» dans le cadre du 13ème contrat de plan État-régions 2007-2013.

L'objectif de cet appel à projets est de renforcer l'innovation dans le secteur agro-alimentaire afin de favoriser l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire et de promouvoir une alimentation durable, c'est-à-dire sûre, diversifiée, compétitive et à

*Appui à l'innovation  
dans l'agroalimentaire*



## Une alimentation sûre et de qualité pour tous

haute performance environnementale. Les projets sélectionnés doivent répondre aux critères suivants :

- Être collaboratifs, c'est-à-dire être mis en œuvre par des structures ou organismes travaillant en partenariat
- Être en adéquation avec les orientations socio-économiques et les objectifs définis dans le Contrat de projets signé entre la Région et l'État.
- Présenter éventuellement des aspects complémentaires à d'autres projets (appel à projet des pôles de compétitivité ou de l'Agence Nationale de la Recherche).
- Ne pas être en concurrence ou en redondance thématique avec d'autres projets régionaux.
- Entraîner des apports significatifs en terme de développement de l'innovation dans les IAA.

L'édition 2010 de l'appel à projets a permis de retenir 5 projets.

La DGAL contribue à la programmation de la recherche nationale en représentant le ministère aux comités de pilotage de programmes de l'Agence nationale de la Recherche («Systèmes alimentaires durables» (AliD) et «Contaminants et Environnements» : Métrologie, Santé, Adaptabilité, Comportements et Usages (CESA), lancés en 2010.

### Participation au débat public sur les nanotechnologies

À la suite du Grenelle de l'environnement, la Commission nationale du débat public a été saisie du dossier des nanotechnologies par sept ministères dont celui en charge de l'agriculture (MAAPRAT).

L'objectif visé était de parvenir à une description de la situation actuelle de développement de ces technologies.

Ces travaux ont été l'occasion pour la DGAL de mener un examen de la situation propre au domaine alimentaire et agricole (état de la recherche en toxicologie alimentaire, inventaire et pertinence de la législation actuelle sur le sujet et inventaire des usages existants) afin de mettre en œuvre les recommandations issues des conclusions du débat.

La DGAL a ainsi porté auprès de ses interlocuteurs à l'Agence nationale de la recherche (ANR) et au ministère chargé de la Recherche, ainsi qu'auprès des opérateurs économiques, les priorités identifiées en terme de besoin de recherche en toxicologie alimentaire des nanomatériaux. Elle a également porté au niveau européen avec la DGCCRF et la DGS la question de l'étiquetage des aliments contenant des nanomatériaux manufacturés.

Pour anticiper les questions concernant les capacités de contrôle, des réflexions sont engagées.

## La sécurité sanitaire des aliments

### LA DGAL EST CHARGÉE DE LA MISE EN ŒUVRE, DU SUIVI ET DE LA VÉRIFICATION DE L'ENSEMBLE DES ACTIONS QUI VISENT À ASSURER LA MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE PROPOSÉES AUX CONSOMMATEURS.

Pour chacune des filières (animaux de boucherie, volailles, gibier, lait, pêche et conchyliculture), ces actions concernent les différentes étapes de la chaîne alimentaire : production primaire (exploitations agricoles, élevage, pêche et établissements conchylicoles), établissements de première transformation (abattoirs, ateliers de traitement du gibier, ateliers de découpe, mareyage), de transformation (produits laitiers, produits à base de viande et viandes hachées), d'entreposage, de distribution et de restauration, ainsi que les conditions de transport.

Le rôle de la DGAL porte sur la veille sanitaire, l'élaboration et le suivi de la réglementation européenne et nationale, la rédaction des instructions destinées aux services déconcentrés pour le contrôle et la surveillance des conditions de production et de remise au consommateur. La DGAL a coordonné un important travail de rédaction d'outils destinés à harmoniser la pratique des contrôles (méthodes d'inspection et vade-mecum sectoriels), répondant ainsi à la fois aux exigences réglementaires européennes et de la norme de qualité pour les organismes d'inspection (ISO 17020).

Outre ce rôle réglementaire, la DGAL intervient dans plusieurs autres champs d'action :

- le contrôle du respect des normes d'hygiène des établissements de production, de transformation et de distribution des produits alimentaires ainsi que de leurs moyens de transport et de stockage ;
- l'évaluation des dispositifs d'autocontrôle effectués par les professionnels et la vérification de leur mise en œuvre effective ;
- le contrôle de la qualité sanitaire du respect des limites maximales autorisées (critères microbiologiques, résidus, contaminants, mycotoxines, bio-toxines marines...) des denrées alimentaires mises sur le marché par des établissements nationaux, échangées entre les États membres ou importées des pays tiers ;
- la diminution des facteurs de risques des maladies animales transmissibles à l'homme par les aliments (zoonoses alimentaires), notamment les salmonelloses ;
- la gestion des situations de non-conformité, voire de crise, grâce à un réseau d'alertes sanitaires efficace connecté au







réseau d'alerte européen et capable de suivre les opérations de retrait et/ou de rappel mises en œuvre par les professionnels.

Ces actions sont menées par les directions départementales interministérielles chargées de la protection des populations.

#### • **LES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE, DES OUTILS DE GESTION DES RISQUES**

**CHAQUE ANNÉE, LA DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION MET EN ŒUVRE UN ENSEMBLE DE PLANS DE SURVEILLANCE ET DE PLANS DE CONTRÔLE (PSPC) DE LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VÉGÉTALE ET/OU D'ORIGINE ANIMALE ET DE L'ALIMENTATION ANIMALE.**

Ces plans sont programmés selon une analyse de risque exigée par l'Union européenne (article 3 du règlement (CE) n° 882/2004) et leur fréquence doit être une «fréquence adéquate» en fonction des risques identifiés liés aux denrées, aux processus, au matériel, aux substances, au type d'activité ou d'opération..., en fonction des antécédents des exploitants et de la fiabilité des contrôles des opérateurs. Ces contrôles concernent les exploitations agricoles et les établissements où l'on trouve des denrées animales et d'origine animale (élevages, abattoirs, ), des établissements de fabrication d'aliments, des restaurants...

La présence de ces contaminants dans les aliments est réglementée, de manière harmonisée à l'échelle de l'Union européenne. Cela contribue à assurer un statut sanitaire uniforme de tous les États membres, dans le contexte du marché unique et de la libre-circulation des marchandises.

Les règlements fixent des teneurs maximales à ne pas dépasser selon la nature des contaminants et les catégories de denrées. En cas de dépassement, la denrée doit être retirée du marché. L'accréditation de la DGAL selon la norme qualité (ISO 17020) en mars 2010 implique également de disposer d'un outil de programmation des plans selon la hiérarchisation des risques. Ces plans sont coordonnés avec les autres administrations intervenant en sécurité sanitaire des aliments (DGCCRF, DGS) et avec les instances d'évaluation du risque (Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) et de veille sanitaire (InVS - Institut de veille sanitaire).

Ces plans ont pour principaux objectifs :

- le maintien de la pression de contrôle sur des produits «sensibles» (produits transformés à consommer crus, produits contenant des matières premières, aliments prêts à être consommés, viande hachée);
- le recueil de données en vue de leur usage pour l'évaluation de l'exposition du consommateur aux dangers ;

## *Plan de contrôle de la contamination par *Listeria monocytogenes**



*La listeria est un genre bactérien dont l'espèce *Listeria monocytogenes* est la seule qui soit pathogène pour l'homme. Ce sont des bactéries largement répandues dans l'environnement que l'on trouve presque partout. Très résistantes, elles peuvent survivre aux traitements de nettoyage et de désinfection et ainsi persister dans les ateliers de production agro-alimentaires. La listériose est l'infection humaine d'origine alimentaire la plus mortelle à partir du moment où la maladie est déclarée. Un plan de contrôle ciblé sur les denrées les plus à risque (patés, saucisses, bacon, lardons,...) a été mis en place par la DGAL en 2008, dans le contexte de la recrudescence des cas observés. Il a été reconduit en 2009. La listeria se retrouve dans différents types de denrées alimentaires prêtes à consommer, comme le poisson fumé ou des produits à base de viande soumis à un traitement thermique, et des fromages. La grande majorité des échantillons contaminés en 2008 et 2009 révélaient une concentration très faible. Sur 748 prélèvements effectués en 2009 dans 67 départements, moins de 0,2% des prélèvements dépassaient la limite autorisée.*

*D'autres prélèvements sont effectués par la DGCCRF (ministère de l'Économie et des Finances) et au niveau européen.*

*1.645 cas humains de listériose confirmés ont été enregistrés en 2009 dans l'Union européenne, soit une hausse de 19% par rapport à 2008, et environ 270 personnes sont décédées, ce qui correspond à un taux de mortalité de 17% parmi les personnes affectées par la maladie.*

*Sur 1061 alertes concernant les denrées animales ou d'origine animale et les aliments pour animaux en 2009 en France, 324 concernaient *Listeria monocytogenes* qui est la première cause d'alertes.*

*Le respect des bonnes pratiques d'hygiène et la formation du personnel intervenant dans les ateliers de production ainsi que le maintien d'une température de stockage adaptée tout au long de la durée de vie du produit restent les éléments essentiels pour assurer la maîtrise du danger lié à *Listeria monocytogenes*.*

## Une alimentation sûre et de qualité pour tous

- la mise en œuvre de nouveaux programmes d'évaluation de la situation sanitaire ;
- l'évaluation de la qualité de la production nationale, comme outil de prévention des crises et la réalisation d'analyses de tendance sur les évolutions au fil du temps ;
- l'exportation des denrées animales et d'origine animale pour lesquelles les pays importateurs demandent des résultats d'analyses sur certains contaminants ; les plans de surveillance permettent de mesurer le bruit de fond du niveau de contamination pour les critères définis au niveau européen ou national.

En moyenne, un peu plus d'une vingtaine de plans sont conduits chaque année. Ils concernent des contaminants variés :

- les résidus chimiques en production primaire des animaux de boucherie, volailles, lapins, gibiers, poissons d'élevage, lait, miel (substances interdites, médicaments vétérinaires, certains organochlorés et phosphorés) ;
- les résidus d'antibiotiques sur les bovins, porcins, volailles... ; les contaminants chimiques (dioxines, radionucléides, métaux lourds...) ;
- les microorganismes (E.Coli, Listeria, salmonelles,...) ;
- les produits phytosanitaires.

D'autres plans sont mis en place pour l'alimentation animale, les produits d'origine animale présentés en poste d'inspection frontalier ou encore les « produits de la pêche » (phycotoxines, résidus, mercure, histamine...).

### • LE CONTRÔLE DES CONTAMINANTS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS

**LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS INTÈGRE LES RISQUES DUS AUX CONTAMINANTS PHYSICO-CHIMIQUES DES DENRÉES (DIOXINES, PCB, MÉTAUX, MYCOTOXINES...) Y COMPRIS LE RISQUE RADIOLOGIQUE.**

La DGAL intervient aussi dans le domaine des risques liés aux technologies alimentaires (additifs, arômes, nanotechnologies), aux emballages alimentaires et à l'utilisation des biocides en agro-alimentaire pour détruire les organismes nuisibles, mais également dans le domaine de l'utilisation des pesticides et des médicaments vétérinaires. Son activité est là encore divisée en deux grands volets : la création et la révision de la législation et la gestion des risques et des crises.

Ainsi, 2734 prélèvements ont notamment été effectués en 2009 pour la recherche de plomb sur des animaux de boucherie, des volailles et des lapins, du gibier et des poissons d'élevage. Aucune non-conformité n'a été relevée. La DGAL réalise aussi un nombre élevé de prélèvements (2734 en 2009) pour la recherche de cadmium, substance toxique dans le cas d'expositions répé-



*Après vérification sanitaire de la marchandise, l'inspecteur du poste frontalier référence un nouveau scellé pour fermer le container.*

### Chiffre Clé 2009

**2734** prélèvements ont été effectués pour la recherche de plomb et de cadmium



*Vérification de la provenance du produit*



tées à long terme (50 ans). Les 17 prélèvements non-conformes trouvés sur du gibier sauvage et du miel essentiellement, ont fait l'objet d'une enquête par les services déconcentrés. Suite à une ré-évaluation du risque par l'AESA (Agence européenne de sécurité alimentaire), la DGAL a participé en 2009 et 2010 aux discussions en cours à la Commission européenne en vue de diminuer les teneurs maximales pour le cadmium.

De même, des prélèvements ont été effectués en 2009 sur les produits de la pêche et d'aquaculture pour la recherche de mercure. Six dépassements des seuils réglementaires européens ont été constatés sur 257 échantillons (taux de conformité de 97,6%).

Depuis l'événement de Tchernobyl en 1986, la DGAL et la DGC-CRF mettent en place chaque année un plan de surveillance des radionucléides, avec l'appui de l'Institut de radioprotection et de sûreté nucléaire (IRSN). Ces plans de surveillance s'appliquent également à certains produits importés (ex. viandes de gibier, champignons), les prélèvements étant réalisés à l'importation ou chez les importateurs. Ils répondent à plusieurs objectifs :

- suivre le «bruit de fond» de contamination de l'environnement par les radionucléides (césium :  $^{134}\text{Cs}$ ,  $^{137}\text{Cs}$  ; strontium :  $^{90}\text{Sr}$  ; iode :  $^{131}\text{I}$ ), en réalisant des prélèvements sur le lait ;
- surveiller la contamination des zones de rémanence : ces prélèvements sont réalisés depuis 1987 dans les départements exposés aux retombées atmosphériques et pour analyser la contamination éventuelle de diverses denrées animales ou d'origine animale par deux isotopes du Césium :  $^{134}\text{Cs}$ ,  $^{137}\text{Cs}$  ;
- caractériser l'environnement proche des installations nucléaires de base à partir de 2009 en utilisant certaines denrées animales ou d'origine animale comme bio-indicateurs ;
- caractériser la qualité radiologique des principales productions françaises, y compris pour les produits de la pêche sur le littoral.

La DGAL participe au Comité directeur pour la gestion de la phase post-accidentelle d'un accident nucléaire ou d'un événement radiologique (CODIR-PA), initié en 2005 et qui rassemble une centaine d'experts d'horizons divers : IRSN, ASN, collectivités locales, ministères, associations, etc. Ce Comité est chargé de conduire une réflexion prospective et de présenter des propositions au gouvernement en matière de gestion des accidents nucléaires sur le moyen et long terme. La participation active de la DGAL concerne la gestion du milieu agricole et forestier (guide d'aide à la décision pour la gestion du milieu agricole en cas d'accident nucléaire) : suivi des exploitations, retour à une situation viable, restrictions d'usage (accès, cueillette, chasse, exploitation forestière,...) et la gestion de l'alimentation : mise en place de la doctrine concernant les restrictions de consommation pour protéger la santé des consommateurs (interdictions de commercialisation et de consommation ; contrôles visant à autoriser la mise sur le marché des productions impactées).



## Gestion de crise liée à une contamination par des PCB

*Une contamination par les PCB en région Rhône-Alpes a été identifiée sur un lieu d'activités industrielles, suite à un incendie de très longue durée (trois mois). De multiples prélèvements ont mis en évidence la présence de PCB et de dioxines dans l'ensemble de la chaîne de production alimentaire, du sol aux denrées d'origine animale (lait et viande).*

*Les services locaux ont donc mis en place, avec l'appui technique de la DGAL et d'experts universitaires, des mesures de gestion des pâtures, des animaux et des exploitations contaminées. Près de 500 exploitations ont fait l'objet de prélèvements, 42 ont été mises sous séquestre et environ 2 000 bovins ont dû être abattus. Des mesures d'interdiction de certaines pratiques agricoles ont été mises en place pour éviter la recontamination des élevages.*

*La DGAL a travaillé avec ses homologues du ministère de l'Écologie, du Développement durable, du Transport et du Logement à la mise en place d'une circulaire de façon à déterminer précocement, et si possible, prévenir les dommages en milieu agricole imputables à des accidents industriels de ce type.*

*Les Polychlorobiphényles (PCB) sont une famille de polluants organiques persistants, dont certains possèdent une toxicité chronique analogue à celle des dioxines. Utilisés pour leurs qualités d'isolation électrique, de lubrification et d'inflammabilité, on les retrouvait comme isolants dans les transformateurs. Leur production et inclusion dans ce type de matériel sont interdites en France depuis 1987.*

*Les PCB peuvent se déposer sur les sols et contaminer les pâtures et les animaux par ingestion, et donc la chaîne alimentaire. Leur présence dans les denrées alimentaires à destination de la consommation humaine ainsi que dans les aliments pour animaux est réglementée.*

*En France, la contamination des denrées alimentaires et l'exposition des populations aux PCB ne cessent de diminuer du fait de cette interdiction.*



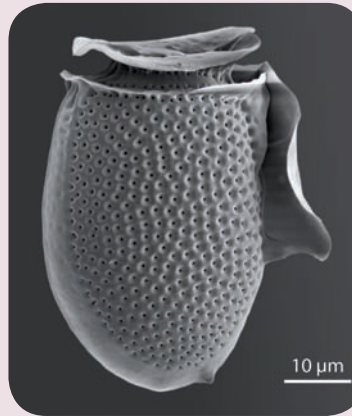


### Contamination par les PCB des sardines en baie de Seine

La pêche en vue de la consommation de la sardine est interdite dans les eaux maritimes littorales sous juridiction française entre Barfleur (Manche) et Dieppe (Seine-Maritime) depuis février 2010. Cette interdiction fait suite à la contamination de cette espèce dans ce secteur à des taux en moyenne supérieurs aux seuils réglementaires. Ce dépassement a été mis en évidence dans un premier temps de façon sporadique mais récurrente dans les plans de surveillance annuels des produits de la pêche de la DGAL. Il a été confirmé lors de la campagne de pêche scientifique réalisée en baie de Seine en 2009. Une deuxième campagne de prélèvements a été engagée par la DGAL dès août 2010 afin de préciser le niveau de contamination de plusieurs espèces de poissons (bar, sole, maquereau...), crustacés et mollusques. Les premiers résultats d'analyses montrent que les bars et les maquereaux aux tailles habituellement commercialisées sont conformes aux normes réglementaires dans la limite des eaux maritimes territoriales. Un avis de l'Anses est attendu pour préciser le risque pour le consommateur, et ce pour toutes les espèces et zones étudiées en 2010.

Les Polychlorobiphényles (PCB), polluants organiques persistants, sont peu biodégradables et peu solubles dans l'eau. Compte-tenu de leurs usages passés, ils se sont progressivement accumulés dans les sols et les sédiments de plusieurs cours d'eaux français, en particulier dans le bassin aval de la Seine. Ils s'accumulent aussi dans les organismes vivants, principalement dans les tissus gras, ce qui explique la plus forte contamination des espèces de poissons présentant une forte teneur en matière grasse.

Au niveau national, la DGAL est particulièrement impliquée dans le plan d'action sur les PCB lancé en 2008 et piloté par le ministère en charge de l'Écologie, en lien avec la direction générale de la Santé. Ce plan prévoit un renforcement des contrôles sur les poissons destinés à la consommation et l'adoption des mesures de gestion appropriées.



Cellule de *Dinophysis acuminata*, micro-algue productrice de toxines qui contaminent les coquillages.

### Contaminations exceptionnelles des coquillages en phycotoxines et norovirus

L'année 2010 a connu une situation exceptionnelle au regard de contaminations des coquillages en toxines amnésiantes (ASP) et en toxines lipophiles (ex DSP) sur le littoral Atlantique, la Bretagne Sud, la Vendée et la Charente-Maritime. Cette situation est intervenue après le passage de la tempête Xynthia.

En Charente-Maritime, une première contamination des coquillages par *Pseudo-nitzschia* (algues productrices de toxines amnésiantes) a eu lieu à la mi-mars. Une contamination par des toxines lipophiles en Bretagne Sud a suivi, fin avril, alors que l'épisode ASP n'était pas terminé. Les niveaux de contamination ont été exceptionnellement élevés, tant pour l'ASP que pour les toxines lipophiles. La DGAL est donc intervenue pour demander la fermeture des zones touchées. Des mesures de retrait et de rappel des coquillages mis sur le marché ont été prises immédiatement par les préfets afin de prévenir tout risque de santé publique lié à la consommation de coquillages contaminés.

Le retour à la normale pour les toxines lipophiles a été observé en juin 2010, alors que certains coquillages sont encore contaminés par les toxines amnésiantes en 2011 et certaines zones toujours fermées à la récolte. Par ailleurs, l'année 2010 a été exceptionnelle aussi au regard de la contamination des coquillages par des norovirus (virus responsables des gastro-entérites aiguës humaines). Des coquillages ont été impliqués dans 94 foyers de TIAC (toxi infections alimentaires collectives), avec 582 personnes malades. Plusieurs zones de Bretagne Sud, Vendée et Méditerranée étaient concernées.

La contamination des coquillages par des norovirus intervient généralement dans un contexte national d'épidémie persistante de gastro-entérites aiguës et de conditions environnementales locales défavorables : un épisode pluvieux important et des dysfonctionnements de structures de traitement des eaux usées. Bien que la présence de norovirus ne soit pas réglementée, des mesures ont été prises afin de limiter les problèmes de santé publique. La gestion actuelle des contaminations des coquillages par les virus est basée sur les déclarations de TIAC. Elle doit être renforcée par des mesures préventives de gestion et de traitement des sources de pollution autour des bassins de production.



Naissain d'huîtres âgées d'un an.

## Négociations européennes pour l'évolution des dispositifs de surveillance de la conchyliculture

À plusieurs reprises au cours de ces dernières années, certains bassins ostréicoles ont été touchés par des phénomènes de toxicité sans qu'une toxine particulière n'ait pu être clairement identifiée. La France est intervenue à plusieurs reprises afin que des travaux soient engagés au niveau européen en vue de faire évoluer les modalités de surveillance de ces zones conchyliques. Jusqu'en 2009, le principe de la surveillance des toxines lipophiles diarrhéiques reposait sur la mise en œuvre du bioessai (dit « test souris ») dont la fiabilité a été remise en cause notamment par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA). La DGAL a mobilisé la Commission européenne de façon à ce qu'une solution alternative à ce bioessai soit rapidement trouvée. La Commission a ainsi accepté d'ouvrir des travaux portant à la fois sur les aspects scientifiques (validation des méthodes d'analyse chimique) et réglementaire (modifications visant à remplacer le bioessai par un test chimique). Un accord politique a pu ainsi être trouvé entre les États membres permettant de repositionner le système de surveillance français sur un test plus fiable et mieux accepté par les professionnels concernés.



### • LES CONTRÔLES DANS LES ÉTABLISSEMENTS

LA MISE EN CONFORMITÉ DU DISPOSITIF NATIONAL D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU REGARD DU «PAQUET HYGIÈNE» S'EST POURSUIVIE EN 2009 À LA DGAL. LE «PAQUET HYGIÈNE», DISPOSITIF RÉGLEMENTAIRE EUROPÉEN APPLICABLE DEPUIS 2006, PRÉVOIT DES OBLIGATIONS DE RÉSULTATS POUR LES PROFESSIONNELS, Y COMPRIS DANS LES EXPLOITATIONS AGRICOLES ET LES ÉLEVAGES, QUI DOIVENT DÉFINIR LES MOYENS LES PLUS PERTINENTS À METTRE EN ŒUVRE AFIN DE GARANTIR LA MISE SUR LE MARCHÉ DE DENRÉES SAINES ET SÛRES.

La plupart des secteurs professionnels disposent ainsi de guides de bonnes pratiques d'hygiène, destinés à les aider dans la mise en place de leurs plans de maîtrise sanitaire.

Le Code rural a été modifié afin de le mettre en cohérence avec le droit européen relatif à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (décret du 18 décembre 2009). Un autre décret définira par ailleurs des sanctions sur la base du droit européen et national. L'ensemble de ce travail se fait dans un souci de simplification et en évitant toute redondance avec les textes européens. Il a abouti à l'abrogation d'une quarantaine d'arrêtés ministériels qui couvraient le domaine de la sécurité sanitaire des denrées d'origine animale et à la prise de nouvelles dispositions nationales (6 arrêtés dont 4 ont déjà été publiés).

La DGAL effectue des contrôles ou inspections dans tous les établissements de chacun des maillons de la chaîne alimentaire (exploitations agricoles et élevages, abattoirs, distribution, restauration, fabrication).

#### L'inspection dans les abattoirs

mobilise une part importante des moyens des services vétérinaires (35% des effectifs).

L'inspection en abattoir est double : d'une part, les inspecteurs réalisent une inspection individuelle des animaux (inspection permanente qui mobilise des ressources humaines nombreuses), d'autre part ils réalisent le contrôle de ces établissements. Cette inspection revêt un caractère particulièrement important car elle cumule des enjeux de santé animale, de protection animale et de sécurité sanitaire des viandes.

Les 285 abattoirs d'animaux de boucherie traitent chaque année plus de 36 millions de têtes (bovins, ovins, caprins, porcins, équins et gibiers d'élevage pour 3,7 millions de tonnes équivalent carcasse).

## Une alimentation sûre et de qualité pour tous

Les 600 abattoirs de volailles traitent plus de 900 millions d'animaux par an. Il s'agit d'un point de passage obligé permettant la détection de zoonoses ou de d'anomalies rendant la viande impropre à la consommation humaine et garantissant la qualité sanitaire au premier stade de la transformation.

L'inspection en abattoir est particulièrement encadrée par les textes européens et internationaux.

### L'inspection dans les autres établissements de la «chaîne alimentaire»

permet une approche globale qui suit la chaîne d'élaboration et de commercialisation des produits et tient compte des interférences entre les différents stades qui multiplient les risques.

La diversité et le nombre de ces établissements (environ 27 000 bénéficient d'un agrément sanitaire pour la mise sur le marché européen) ont conduit la DGAL à expérimenter en 2009 un système de programmation des inspections reposant sur une méthode d'analyse des risques permettant d'utiliser au mieux les moyens disponibles, une attention particulière étant accordée aux établissements pour lesquels l'État délivre un agrément sanitaire. C'est dans ce cadre qu'est réalisée notamment la surveillance sanitaire des zones de production des coquillages destinés à la consommation humaine.

Depuis le 1er janvier 2011, de nouvelles modalités de programmation des contrôles sont en vigueur : les contrôles concernent désormais tous les établissements du secteur alimentaire (agréés, non agréés, remise directe) et s'inscrivent dans une logique pluriannuelle (sur 5 ans, 2011-2015), avec des inspections comportant trois volets : prévention, amélioration et répression. La prévention concerne les établissements considérés comme les plus à risque.

Certains secteurs d'activité sont davantage concernés par l'amélioration des contrôles, pour les rendre plus efficaces. La restauration commerciale est concernée par l'axe répression : des actions de type « coups de poing » portent sur des contrôles très ciblés sur des points de non-conformité récurrents. Les denrées sensibles, viandes hachées notamment, sont tout particulièrement surveillées.

Des actions de communication ont été menées par la DGAL auprès des organisations professionnelles afin de les impliquer dans l'accompagnement des restaurateurs, en définissant notamment leurs besoins en formation et en les informant du bilan des inspections de l'année précédente.



## La rénovation de l'inspection des abattoirs de volailles

*Une expérimentation dénommée «programme pilote en filière volaille» est mise en œuvre afin de faire évoluer les modalités de l'inspection des volailles qui doit être mieux adaptée à l'analyse des risques. Cette expérimentation, en cours de validation par la Commission européenne, repose sur une approche globale du niveau sanitaire de la filière, une transmission des informations sanitaires entre l'élevage et l'abattoir, une adaptation de l'inspection à l'abattoir réalisée en fonction de critères d'alerte préalablement définis.*

*Ce programme pilote s'inscrit dans une dynamique européenne visant à réviser plus largement les modalités d'inspections en abattoir. Si cette expérimentation est couronnée de succès, elle permettra une évolution de la réglementation applicable au niveau européen.*



*Tenue réglementaire pour entrer dans le bâtiment d'élevage (combinaison, charlotte et pédisacs) lors d'un contrôle sanitaire*

## • LES CONTRÔLES DANS LA RESTAURATION

LES INSPECTIONS MENÉES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION PORTENT SUR L'ENSEMBLE DES ÉLÉMENTS PERMETTANT DE JUGER DE LEUR CONFORMITÉ AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR : AMÉNAGEMENT DES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS, HYGIÈNE DU PERSONNEL, QUALITÉ DES PRODUITS, FONCTIONNEMENT, ENREGISTREMENT-AGRÈMENT.

Suivant le résultat de l'inspection, différentes mesures administratives peuvent être prises : demande de mesures correctives, avec des délais fixés et nouvelle visite à l'issue de ce délai, avertissement, mise en demeure, proposition de fermeture en cas de danger immédiat pour la santé publique, la fermeture étant prononcée par le maire ou le préfet. Des mesures pénales peuvent également être prises : procès-verbal de constatation des infractions, avec éventuellement une injonction de formation.

En 2010, 3900 établissements de restauration rapide, sur les 34000 déclarés auprès des directions départementales, ont été inspectés. Les suites de ces inspections ont donné lieu à 144 demandes de mesures correctives, 364 avertissements, 149 mises en demeure, 50 fermetures, 57 procès-verbaux.

## Des contrôles renforcés en fin d'année et en période estivale

*Sous le pilotage de la DGCCRF (ministère chargé de l'Économie) et de la DGAL, les directions départementales chargées de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP) se sont assurées que l'intense activité commerciale développée pendant la période des fêtes se déroulait dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité des produits. Comme chaque année, des contrôles renforcés ont été effectués du 6 décembre 2010 au 6 janvier 2011 dans 6482 établissements (22% métiers de bouche, 17% restauration collective et 18% restauration commerciale). Ce chiffre est en hausse par rapport à 2009 où 6385 établissements avaient fait l'objet de contrôles renforcés.*

*Les contrôles réalisés fin 2010 ont donné lieu à 48 procès-verbaux, 25 fermetures administratives, 394 rappels réglementaires et avertissements, 126 ordres de mesures correctives, 207 mesures de police administrative (mise en demeure, fermeture administrative, retrait d'agrément), 20 saisies de denrées et 59 retraits ou consignations de denrées. Notamment, trois fermetures d'urgence de restaurants commerciaux ont été décrétées. Plusieurs tonnes de produits ont été saisies ou détruites.*

*Des contrôles renforcés ont également eu lieu pendant la période des vacances d'été.*



Contrôle sanitaire dans un restaurant collectif.

# Une alimentation sûre et de qualité pour tous

## • LES CONTRÔLES DANS LES ÉLEVAGES DE VOLAILLES

LES SALMONELLES SONT À L'ORIGINE DE 45% DES TIAC POUR LESQUELLES LES GERMES RESPONSABLES ONT PU ÊTRE CONFIRMÉS. LE NOMBRE ANNUEL DE MALADES ATTEINTS DE SALMONELLOSE, APRÈS UN DIAGNOSTIC DE LABORATOIRE, SERAIT DE L'ORDRE DE 18 000, CE CHIFFRE ÉTANT VRAISEMBLABLEMENT SOUS-ESTIMÉ PAR RAPPORT AU NOMBRE RÉEL DE CAS.

L'origine de ces cas est à 95% alimentaire, les œufs ou les produits qui en contiennent étant désormais moins souvent incriminés depuis la mise en œuvre des plans de lutte chez les pondeuses.

Les troupeaux de poules pondeuses (2 960 troupeaux) et poulettes futures pondeuses (2 140 troupeaux) représentant au total plus de 88 millions de têtes font en effet l'objet d'un programme de surveillance spécifique qui s'appuie sur la détection et l'élimination des troupeaux contaminés avec la participation financière de l'État (voir encadré).

D'autres aliments sont identifiés désormais plus fréquemment : produits de charcuterie crus ou mal cuits, viande hachée, produits laitiers, légumes souillés.



Les contrôles à l'importation en provenance des pays tiers sont imposés par des directives européennes très précises. Les animaux vivants et les produits animaux et d'origine animale en provenance des pays tiers doivent être introduits dans l'Union Européenne par des postes d'inspection frontaliers agréés où ils sont soumis à un contrôle vétérinaire. Ces contrôles (près de 70 000/an) conduisent à une décision d'autorisation d'introduction, de refoulement vers

le pays de provenance ou de destruction du lot lorsque celui-ci présente un risque pour la santé publique ou la santé animale.

L'important travail réalisé sur le terrain par les services départementaux et régionaux en charge des inspections permet de maintenir un excellent niveau de sécurité sanitaire des aliments. L'ensemble des résultats des analyses démontre un taux de conformité aux normes en vigueur de près de 99,7%.

## La surveillance des salmonelles chez les volailles

*Le développement de la surveillance des salmonelles chez les volailles (poules, poulets, dindes) répond à des obligations de la réglementation européenne. Les salmonelles sont en effet l'une des causes majeures de toxi-infections alimentaires au sein de l'Union européenne. Les principales souches d'intérêt pour la santé publique, c'est à dire les plus fréquemment identifiées dans les cas de salmonellose humaine, sont en pleine évolution, ce qui motive une vigilance de la DGAL et une nécessaire adaptation des textes. En effet, les souches imputables à la filière avicole, à savoir Salmonella enteritidis, sont de moins en moins fréquentes chez l'homme et les volailles en France ; d'autres types émergent et doivent être surveillés dans les différentes productions animales.*

*La mise en place depuis 2009 des programmes de surveillance systématique des salmonelles dans 10 000 exploitations de volailles de chair juste avant l'envoi à l'abattoir a eu un impact important sur la filière en terme d'organisation. Heureusement, le taux de contamination en France est faible et la gestion des cas positifs reste supportable. La France est par ailleurs moteur dans le domaine des techniques de dépistage et d'analyse, d'importance cruciale pour que les sérotypes émergents, variants des souches habituelles, ne s'implantent pas dans la filière avicole de manière insidieuse. Une simplification du dispositif de surveillance des troupeaux en France est cependant envisagée en 2011 au regard de ces bons résultats chez les volailles, afin d'alléger les contraintes logistiques des organisations sans affecter la garantie apportée aux consommateurs.*