



Direction générale de l'alimentation

SURVEILLANCE SANITAIRE

DES DENRÉES ANIMALES ET VÉGÉTALES

BILAN 2014 DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE



Les plans de surveillance et les plans de contrôle : quels objectifs ?

Quel rôle au sein du dispositif de sécurité sanitaire des aliments ?

La DGAL met en œuvre deux types de contrôle pour assurer la sécurité des aliments aux citoyens, tout au long de la chaîne alimentaire :

- ▶ le **contrôle des établissements producteurs et le contrôle des établissements distributeurs**, pour s'assurer que leur fonctionnement est conforme à la législation (bonnes pratiques d'hygiène, auto-contrôle des produits, etc).
- ▶ le **contrôle des produits (français et importés)**, via la mise en place de campagnes de prélèvements de denrées, appelés plans de surveillance et plans de contrôle.

Les plans de surveillance et les plans de contrôle relèvent de deux stratégies différentes et sont complémentaires.

Sur la base de prélèvements représentatifs de la production ou de la consommation, les **plans de surveillance** permettent d'évaluer l'exposition

globale du consommateur à un risque particulier et ainsi d'identifier les mesures de gestion pour le maîtriser.

Les seconds, les plans de contrôle, portent sur des denrées ciblées qui représentent un risque accru de contamination et permettent ainsi d'évaluer l'efficacité des mesures de gestion mises en œuvre.

Le champ de compétence de la DGAL dans le cadre des contrôles officiels à l'échelle nationale est large. La DGAL surveille :

- ▶ la contamination des productions primaires animales et denrées alimentaires d'origine animale, nationales ou importées, à tous les stades de la chaîne alimentaire.
- ▶ la contamination des productions primaires végétales (exploitations agricoles) ;
- ▶ la contamination des aliments pour animaux.

Quels contaminants ?

- ▶ Les **contaminants chimiques** (médicaments vétérinaires tels que les antibiotiques ; substances interdites tels que le chloramphénicol ; éléments traces métalliques tels que le plomb ; polluants organiques tels que les dioxines et les pesticides) ;
- ▶ Les **contaminants biologiques** (bactéries telles que les Salmonelles, les virus tels que ceux de l'Hépatite, les toxines telles que les mycotoxines, les parasites tels que les échinocoques) ;
- ▶ Les **contaminants physiques** (radionucléides).

Ces contaminants ont un effet néfaste, avéré ou suspecté, pour la santé des citoyens, avec des conséquences à **court terme** (toxi infection alimentaire à *Salmonella*) ou à **long terme** (toxicité chronique pouvant entraîner des cancers ou des troubles endocriniens).

Quel champ d'application ?

Dans le champ des compétences de la DGAL, les plans de surveillance et les plans de contrôle couvrent toute la chaîne alimentaire, selon le principe de la fourche à la fourchette, de la production et l'importation, à la mise sur le marché : sont concernés les aliments pour animaux, les productions primaires animales ou végétales (tels que les animaux de boucherie, les poissons, les légumes et les fruits), les produits d'origine animale (viande, miel, œuf, lait, etc).

Des prélèvements sont aussi réalisés aux **frontières de l'Europe** pour s'assurer de la conformité des denrées importées avec les exigences européennes.

Quelles suites, en cas de non conformité ?

En cas de **résultats non conformes**, des mesures adaptées et proportionnées sont appliquées, telles que :

- ▶ mise sous séquestre de cheptels et de leur production (ex : contamination dioxine, métaux lourds), abattage (substances interdites), destruction de récolte (résidus de produits phytosanitaires dans les végétaux) ;
- ▶ rappel à la réglementation (ex : germes indicateurs d'hygiène) ;
- ▶ enquête pour identification de l'origine de la non conformité, avec des mesures coercitives fortes et intervention de la Brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire (ex : substances interdites) ;
- ▶ mise en place de réglementations particulières (fixation de limites maximales de résidus, arrêtés préfectoraux) ou de recommandations pour le consommateur (ex : recommandation de l'Anses relative au risque de contamination des poissons par le mercure) ;
- ▶ contrôles renforcés et clauses de sauvegarde en cas de non conformité détectée sur des produits importés.

Quelle utilisation des résultats ?

Les plans de surveillance et de contrôle constituent un outil essentiel de préservation de la santé publique des citoyens et contribuent dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français à l'exportation.

Les résultats sont transmis à :

- ▶ la Commission européenne, pour faire état de l'application de la réglementation européenne sur le territoire en matière de surveillance sanitaire des aliments,
- ▶ l'Autorité européenne de sécurité des aliments, qui les utilise pour réaliser une évaluation du risque d'exposition du consommateur, à l'échelle européenne ; ces travaux sont ensuite exploités pour établir ou réviser la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Le bilan 2014 des plans de surveillance et des plans de contrôle

QUELQUES CHIFFRES POUR 2014

60 000 prélèvements
Environ 800 000 résultats d'analyses

Budget : 12 millions d'euros
Moyens humains : 1 600 agents mobilisés
à travers le territoire national et aux
frontières

La répartition par filière

25 plans de surveillance ou de contrôle ont été réalisés, répartis sur toutes les filières et aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la mise sur le marché, dans le champ de compétences de la DGAL.

Exemples de plans : recherche de résidus de médicaments vétérinaires dans les poissons d'élevage, d'*E.coli* STEC dans les fromages au lait cru, d'histamine dans les produits de la pêche, de résidus de produits phytopharmaceutiques dans les végétaux, de substances indésirables dans les aliments pour animaux.

La majorité des 60 000 prélèvements réalisés en 2014 a été effectuée au niveau de la production primaire, et notamment dans la filière des animaux de boucherie où ont été réalisés 57% des prélèvements.

La filière volaille et celle des produits de la pêche sont, dans une moindre mesure, les productions soumises à la plus grosse pression de surveillance et de contrôle, avec respectivement 22% et 7% des prélèvements effectués.

Vient ensuite la filière lait avec 5 % des prélèvements.

Les contaminants recherchés

En production animale, les contaminants recherchés sont essentiellement les substances

interdites, indésirables ou anabolisantes (39% du total des prélèvements), tels que les protéines animales transformées, le chloramphénicol ou les hormones, et des résidus de médicaments vétérinaires (28%), tels que les antibiotiques ou les anti-parasitaires. La recherche des autres contaminants chimiques (métaux lourds et polluants organiques persistants) et celle des contaminants biologiques (bactéries et toxines), représente chacune 12 % du total des prélèvements.

En 2014, on note une augmentation des prélèvements pour la recherche de contaminants industriels et environnementaux, qui représentent un risque sanitaire chronique et une préoccupation majeure des consommateurs.

En production végétale, l'effort porte essentiellement sur la recherche de résidus de produits phytosanitaires. En 2014, le plan annuel de prélèvements de végétaux réalisés en appui au contrôle des résidus de ces substances a été complété d'un plan de surveillance des niveaux de contamination en substances actives dans certaines productions végétales. Au total, ce sont 1525 prélèvements qui ont été réalisés en 2014 (contre 769 en 2013) pour rechercher des substances actives non autorisées sur la récolte et vérifier la conformité des végétaux au regard des limites maximales en résidus autorisées par la réglementation. La complémentarité de ces deux plans permet ainsi de remplir un triple objectif : éviter la mise sur le marché de productions non conformes, identifier des mauvaises pratiques d'utilisation des produits phytosanitaires et améliorer la connaissance sur les niveaux de contamination dans les productions végétales à la récolte.

L'augmentation des prélèvements dans les productions végétales souligne la volonté des pouvoirs publics de sécuriser l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et leur impact sur la santé humaine. Parallèlement, d'autres actions sont engagées pour réduire le recours aux produits phytopharmaceutiques, telles que le plan Ecophyto.

Les résultats

En 2014, la très grande majorité des **60 000 prélèvements sont conformes** au regard des seuils de contamination fixés par la réglementation européenne ou française, au-delà desquels les produits sont considérés non-conformes car pouvant présenter un danger pour la santé humaine.

En production animale, les taux de conformité des plans sont élevés et varient de 96 % à 100 %, à l'exception du plan de surveillance des viandes fraîches de poulet à l'abattoir pour lequel la prévalence en *Salmonella* a été estimée à 14 %.

En production végétale, les taux de conformité sont de 97 % pour le plan de surveillance et de 94 % pour le plan de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques. Les non-conformités consistent en des dépassements de limites maximales autorisées ou bien en la présence de substances non autorisées pour une culture donnée.

Les données collectées viennent alimenter les **études d'évaluation des risques, nationales et européennes**, pour améliorer les connaissances en matière d'exposition du consommateur aux dangers d'origine alimentaire.

En 2014, le plan de surveillance de la résistance aux antimicrobiens de bactéries commensales (*E. coli*) et pathogènes (*Salmonella* et *Campylobacter*) a été mené en filière volaille.

Les pourcentages de résistance des souches de *Campylobacter jejuni* isolées chez le poulet de chair n'évoluent pas par rapport aux années précédentes. Concernant l'évolution de la

sensibilité aux antibiotiques des souches d'*E. coli*, la résistance aux céphalosporines et à la tétracycline semble diminuer, alors qu'elle augmente pour les quinolones et les fluoroquinolones. De plus, l'étude de la multirésistance montre qu'environ 85% des souches portent au moins 1 résistance à un des antibiotiques testés.

Concernant la sensibilité aux antibiotiques des salmonelles, une majorité des souches analysées étaient de phénotype sauvage. Cependant, des résistances critiques pour la santé publique (ex : résistance aux céphalosporines de 3^e génération) ont été détectées, ce qui souligne la nécessité de maintenir un niveau de vigilance élevé.

Avant toute interprétation et conclusion, les résultats de ces plans menés dans le cadre du programme réglementaire européen de surveillance doivent être confrontés aux résultats issus des autres sources du dispositif de surveillance de l'antibiorésistance, tels que les données des réseaux événementiels Resapath et *Salmonella* et le rapport annuel de suivi des ventes des antibiotiques vétérinaires de l'Agence nationale du médicament vétérinaire.

Ce programme de surveillance s'intègre dans le Plan Ecoantibio piloté par le Ministère en charge de l'Agriculture, qui vise un usage plus raisonné et plus prudent des antibiotiques, afin de réduire les risques d'antibiorésistance. Ce plan comprend des mesures législatives et réglementaires visant à encadrer davantage la prescription et la délivrance des antibiotiques en médecine vétérinaire, notamment les antibiotiques critiques.