

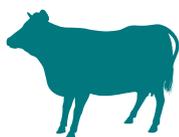
UNE ALIMENTATION **SÛRE** ET DE **QUALITÉ** POUR **TOUS**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS,
CONTRÔLES, AMÉLIORATION DE L'OFFRE,
PROMOTION DU PATRIMOINE CULINAIRE,
FORMATION, PRODUITS DE QUALITÉ,
ACCESSIBILITÉ, DIVERSITÉ DES
TERROIRS,...



Déjeuner dominical en famille

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, etc.). 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**. 2011 a permis de mettre en place les

outils prévus par la loi. Ces outils importants pour appuyer cette politique de l'alimentation concernent **l'obligation pour les opérateurs économiques de transmettre des données techniques, économiques ou socio-économiques** pour 2012, la **création d'un observatoire de l'alimentation en 2011**, 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 (2012), les **exigences nutritionnelles attendues en restauration collective dès septembre 2011** et enfin la **réforme de l'organisation de l'aide alimentaire** en France (janvier 2012).



BIEN MANGER, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !

LA **DGAL** PILOTE, EN LIEN AVEC L'ENSEMBLE DES MINISTÈRES CONCERNÉS ET EN PARTENARIAT AVEC LES ACTEURS PRIVÉS ET ASSOCIATIFS, 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.



Le PNA a été présenté publiquement par le ministre chargé de l'Alimentation, Bruno Le Maire, devant la plénière du CNA le 28 septembre 2010. Le premier Comité national d'orientation et de suivi (CNOS), réuni le jour du premier anniversaire du lancement de cet ambitieux programme, a permis de **faire un point sur l'état d'avancement de ses 85 actions** et de constater que la dynamique était très largement enclenchée et les partenaires déjà fortement mobilisés.

Le PNA comprend **quatre axes orientés vers les consommateurs les plus fragiles, la qualité de l'offre alimen-**

taire, l'information et l'éducation et enfin, les aspects relatifs à la culture et au patrimoine alimentaires.

Pour chacun de ces axes, les actions sont d'ores et déjà largement engagées avec l'ensemble des partenaires impliqués. 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

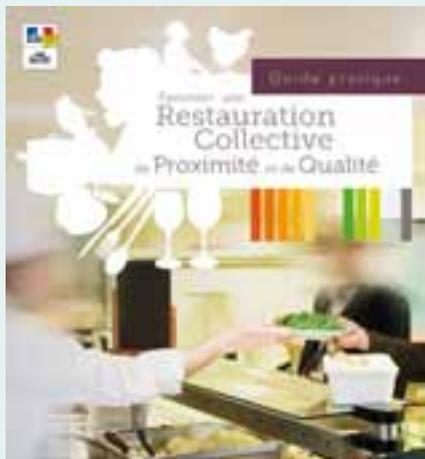
aînés, à l'hôpital et dans les maisons de retraite, envers les plus démunis notamment par la création d'une bourse sur Internet pour les dons destinés à l'aide alimentaire.

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



FAIT MARQUANT

LE PNA DANS LES RÉGIONS



RHÔNE-ALPES

Un guide pratique « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité ».

Ce guide s'adresse en particulier aux acteurs de la restauration collective publique soucieux de s'approvisionner en **produits locaux de qualité**. Le code des marchés publics ne facilite pas la mise en œuvre de cette politique. Ce guide donne donc **des clés, des recommandations pratiques et juridiques** pour trouver des possibilités de mieux faire appel aux fournisseurs locaux. Il

est le fruit d'un important travail de la DRAAF de la région Rhône-Alpes, soucieuse de promouvoir les produits régionaux, et a été réédité en février 2011.

* DOCUMENTS TÉLÉCHARGEABLES SUR LE SITE www.alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration



© DRAAF Languedoc-Roussillon

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Manger local.

Se fournir en produits issus de l'agriculture de proximité est désormais possible et facile en Languedoc-Roussillon grâce au site www.manger-local.fr ouvert en octobre 2011. La vocation de ce site est de **faciliter la recherche de produits locaux** pour les consommateurs, de permettre aux producteurs de la région de **se faire connaître et de restaurer le lien** entre producteurs et consommateurs. Pour être référencé sur le site, une charte définit les **critères d'acceptation** de chaque producteur, restaurateur, intermédiaire, marché, foire, association, etc. Le site, gratuit pour tous, est piloté et géré par la Région, la DRAAF et les acteurs de la recherche et du développement agricole.

dans la région, particulièrement en pointe dans la mise en œuvre de signes officiels de qualité (50% des exploitations). La FRCIVAM* (membre du réseau national des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) avec son réseau de 80 fermes a conçu **une mallette pédagogique** destinée aux enseignants et aux animateurs sur le thème des produits de terroir et de l'éducation au goût des consommateurs par les agriculteurs. Co-financée par la DGAL et la Région, elle est utilisable dans le cadre d'accueil éducatifs à la ferme, d'ateliers de cuisine, d'animations, d'interventions en milieu scolaire, etc.

* FÉDÉRATION RÉGIONALE DES CENTRES D'INITIATIVES POUR VALORISER L'AGRICULTURE ET LE MILIEU RURAL

En visite en Languedoc-Roussillon en novembre dernier, la directrice générale de la DGAL, Pascale Briand s'est intéressée à plusieurs actions menées dans le cadre du PNA, sur le site de **la Ferme des saveurs**. Sa rencontre avec les différents acteurs locaux de la politique de l'alimentation a mis en évidence la dynamique partenariale importante existant dans la région. La ferme des saveurs est conduite **en agriculture biologique**, en forte croissance dans la région. La mise en place du **programme régional de l'alimentation en Languedoc-Roussillon** a été salué pour son pragmatisme et sa cohérence.

De nombreuses initiatives répondant aux priorités du PNA se sont développées

ÎLE-DE-FRANCE

Restaurer le lien avec les producteurs

Des actions pédagogiques ont été mises en place par la région Île-de-France avec l'aide de la filière « Céréales » autour de l'origine et de la fabrication du pain : **mallette pédagogique** fournie à l'enseignant, **visites**

d'exploitations agricoles, de moulins, de boulangeries pour les élèves du primaire, en lien avec les parents. 1 700 enfants ont bénéficié de ce programme en 2010-2011 et près de 4 000 enfants sont inscrits pour 2011-12,

en Île-de-France. Au total, ce sont 11 000 élèves de 13 régions qui participeront à cette action en 2011-12. D'autres modules adaptés à d'autres aliments céréaliers pourront être proposés.

LE PNA EST UN «PROGRAMME VIVANT»

il est amené à évoluer et être complété par de nouvelles actions qui seront labellisées. Un appel à projets national a été lancé en mars 2011 : sur les 265 projets présentés, 19 ont été retenus par un panel d'experts d'horizons très variés

et impliquant les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la Forêt. La subvention ministérielle moyenne pour chacun de ces projets s'élève à 40 000 euros. Elle sera complétée par des apports privés qui porteront

le financement total à 1,7 million d'euros. La DGAL dressera régulièrement un état d'avancement de l'ensemble des actions labellisées.

LE PNA EN MARCHÉ

ÉTAT D'AVANCEMENT

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 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. Compte tenu du contexte socio-économique, les actions en faveur des populations les plus défavorisées ont fait l'objet d'une priorité. →



FAIT MARQUANT

L'AIDE EUROPÉENNE AUX PLUS DÉMUNIS RECONDUITE POUR DEUX ANS

Le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD), **doté de 500 millions d'euros** (dont 73 millions pour la France), va pouvoir fonctionner encore deux ans dans le volet agricole de la PAC, jusqu'à fin 2013.

En France, il représente entre **30 et 50%** de l'aide alimentaire distribuée par les organisations caritatives. Ce programme, fondé en 1987, s'étant éloigné de son objectif initial de redistribution des excédents agricoles, plusieurs pays européens souhaitent y mettre fin.

Des négociations ont été menées par le ministre chargé de l'Agriculture

afin d'éviter une réduction drastique des fonds alloués au PEAD, à la suite d'un arrêt de la Cour européenne de Justice. Un accord a été finalement trouvé permettant de prolonger le programme en 2012 et 2013.

L'Europe compte **18 millions de bénéficiaires** de cette aide alimentaire ; en France, 3,2 millions de personnes y ont recours de manière ponctuelle ou permanente.

La DGAL est responsable de la gestion des fonds du PEAD, en lien avec la Direction générale de la cohésion sociale du ministère chargé du logement et avec FranceAgriMer.

→ Il faut également citer la conception de **la Bourse aux dons en ligne**, destinée aux plus démunis, qui a été mise en service pour le démarrage de la campagne d'aide alimentaire 2011-2012. (voir fait marquant page 38).

D'autre part, **la réforme du système de l'aide alimentaire** en France est désormais sur les rails, avec la prochaine publication du décret qui instaurera un nouveau dispositif, d'une part, d'habilitation des associations bénéficiaires de contributions publiques et, d'autre part, de collecte des données destinées à as-

surer un suivi plus fin de l'évolution des besoins en aide alimentaire.

L'autre grande cible prioritaire a été les jeunes en milieu scolaire, avec notamment la publication du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à **la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire**. D'autres populations vont ensuite être ciblées, de la petite enfance aux personnes âgées et s'appliqueront à toute structure publique ou privée de restauration collective (universitaire, hospitalière, carcérale, etc.). →



FAIT MARQUANT

MIEUX MANGER DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Le décret et l'arrêté d'application sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ont été publiés le 2 octobre 2011 au Journal officiel. Ces textes, élaborés par la DGAL en concertation avec les élus locaux et les professionnels de la restauration collective, imposent notamment **une plus grande variété alimentaire** dans les menus proposés. Quatre ou cinq plats doivent être présentés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal

comprenant une garniture, et un produit laitier répondant à **des critères d'équilibre nutritionnel** (teneur en matières grasses, en sel, en fer, calcium, etc.). La fréquence de présentation des plats est fixée par l'arrêté. L'eau et le pain doivent être mis à disposition sans restriction. Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont, en revanche, pas en libre accès mais servis en fonction des plats. La taille des portions servies doit être adaptée pour les produits les plus gras et les plus sucrés à chaque

classe d'âge. Enfin, les produits de saison doivent être favorisés et mentionnés dans le menu. Ce décret est applicable dès sa parution aux cantines scolaires avec toutefois un délai d'un an pour les cantines servant moins de 80 couverts par jour. Les documents attestant de la composition des repas (menus, fiches techniques décrivant les produits utilisés et leur caractère saisonnier) doivent désormais être conservés pendant trois mois par les gestionnaires de ces restaurants.

6 millions d'élèves fréquentent la cantine.

1 milliard de repas sont servis

chaque année de la maternelle au lycée dans les restaurants scolaires.

Seulement **51,1 %** des collégiens et lycéens trouvent les repas bons.

1 SUR **2** déclare avoir encore faim en sortant de table. **20 minutes** c'est le temps moyen que passe chaque élève à manger son repas.

« BIEN MANGER DANS MA PETITE CANTINE »

Pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, ces dispositions peuvent être plus difficiles à appliquer compte tenu de la formation des personnels. La DRAAF Poitou-Charentes a conçu dès 2009 **un dispositif de formation** adapté aux contraintes propres à ces petites cantines : sensibilisation des élus à la nouvelle réglementation nutritionnelle, réalisation de diagnostics des menus, formation en appui à la composition des menus pour 15 à 20 professionnels. Une vingtaine de régions a adopté ce dispositif et la DGAL, qui le finance, a proposé de l'étendre à l'ensemble du territoire. En 2012-2013, le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), qui a soutenu l'expérience dès 2009, prendra le relais pour assurer son financement.

→ L'opération « Un fruit pour la récré » se poursuit une extension aux collèges et aux lycées et un doublement annuel du nombre d'élèves bénéficiaires.

À noter enfin l'avis rendu par le Conseil national de l'alimentation (CNA) sur l'alimentation en milieu carcéral qui fournit des éléments utiles pour la mise en œuvre d'actions en 2012.

57 %
des **enfants**
consomment
moins de
3,5 fruits
et légumes
par jour.



EN BREF

UN FRUIT POUR LA RÉCRÉ

Ce programme de distribution de fruits ou de légumes, en dehors des repas, aux enfants des écoles est basé sur le volontariat. Il reçoit une aide financière de la Commission européenne (51 % de l'achat et du transport des fruits). Un demi-million d'enfants bénéficient actuellement de ce programme.



© iStock Photo



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.

Le cadre réglementaire a été complété à cet effet avec la parution du **décret 2011-778 du 28 juillet 2011** créant le nouvel Observatoire de l'alimentation (voir page 36), et du décret de janvier 2012 relatif aux accords collectifs. Ces derniers ont pour objectif d'**améliorer la qualité au sens large de l'offre alimentaire** en agissant à la fois sur la composition nutritionnelle, la qualité gustative, les modes de production, de transformation, de distribution et de

consommation durables des produits. Les premiers accords seront signés en 2012.

Le groupe de travail sur la réduction des teneurs en sel des denrées alimentaires, piloté par la DGAL, a conduit ses travaux durant toute l'année et rendra son rapport au 1^{er} semestre 2012. Ses recommandations serviront notamment aux professionnels à **proposer des engagements précis dans le cadre des accords collectifs**.

La lutte contre le gaspillage alimentaire a, dans le contexte du G20 agricole, constitué un axe d'action important en 2011 avec notamment le lancement de **la Bourse aux dons**, la publication de l'étude du ministère chargé de l'Agriculture sur les pertes et gaspillages alimentaires au stade de la remise directe et les nombreuses actions conduites par les DRAAF localement (voir fait marquant page 37). →

FAIT MARQUANT



OBSERVATOIRE DE L'ALIMENTATION

AMÉLIORER LE SUIVI DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

L'Observatoire de l'alimentation, créé par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) de juillet 2010, a pour mission d'éclairer les pouvoirs publics et les acteurs économiques sur les **évolutions de l'offre et de la consommation alimentaires**. Il s'appuie sur des données nutritionnelles, sanitaires, économiques et sociales qu'il recueille et analyse. Grâce à la collaboration des professionnels du secteur, il permettra de donner aux consommateurs des informations objectives, fiables et continues dans le temps.

Cet observatoire est placé auprès des ministres chargés de la Consommation, de la Santé et de l'Alimentation. Il assiste le gouvernement dans la définition des objectifs de la politique publique de l'alimentation et l'évaluation de ses effets.

La section nutritionnelle reprend les missions actuellement exercées par l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali), lancé en 2008. Son rôle est de réaliser un **suiti global de l'offre et de la composition nutritionnelle des produits alimentaires**. Les entreprises

lui transmettent déjà les données nutritionnelles de leurs produits de façon volontaire par l'intermédiaire ou non de leur organisation professionnelle. En 2011, l'Observatoire a assuré le suivi de **18 secteurs alimentaires** (céréales pour le petit déjeuner, biscuits, produits laitiers ultra frais, charcuterie, produits en conserve, pizzas surgelées, jus de fruits, glaces, etc.). Les autres produits surgelés seront couverts en 2012. La restauration hors foyer devrait être suivie en 2013.

En 2011, l'Oqali suit la qualité nutritionnelle de près de **3/4 des quantités de produits transformés consommés quotidiennement** par les Français (18% en 2009), soit 20 128 produits référencés dans la base de données.

La section sanitaire, pour lequel la DGAL est chef de file, se met en place progressivement, sur une base volontaire et en **mutualisant les données de surveillance des secteurs public et privé**. Il doit permettre de rendre compte de l'évolution de la qualité sanitaire des aliments et des niveaux de contamination.

Une vingtaine d'organismes professionnels de la transformation et de la distribution du secteur agro-alimentaire se sont montrés intéressés et volontaires pour participer à la construction de ce volet.

La transmission des données d'autocontrôles des professionnels, combinée aux données de surveillance officielle des contrôles de l'État, doit permettre d'**améliorer la communication sur l'état sanitaire global de l'alimentation**, en dehors de situations de crise.

La section sur l'économie et la sociologie de l'alimentation permettra de disposer des données nécessaires à l'étude des comportements alimentaires et à la réalisation d'évaluations socio-économiques (coûts engendrés par l'application des obligations réglementaires ou des mesures liées à la maîtrise du risque sanitaire) et au-delà, d'évaluations des politiques publiques dans le domaine de l'alimentation.

L'Observatoire est appelé à devenir un outil central de la politique de l'alimentation.

→ Le **pôle accessibilité aux produits céréaliers** a vu le jour faisant suite à la création des **pôles accessibilité aux fruits et légumes** en 2005 et **aux produits de la pêche et de l'aquaculture** en 2010. Le guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière pêche et aquaculture a été publié en septembre 2011, s'ajoutant à celui sur la filière fruits et légumes.

Le plan « circuits courts », développé par le ministère chargé de l'Agriculture, continue à bénéficier d'un appui impor-

tant de la DGAL, notamment 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, etc. Conformément aux engagements pris par Bruno Le Maire, le code des marchés publics a été modifié afin d'inclure, dans les critères de sélection des offres, « **les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture** ».



© Pascal Xicluna/Min.Agrif.fr



© Cheick.saidou/Min.Agr.fr

Gaspillage alimentaire
Marché de la Bastille

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES



Chaque année :

+ de 300 000 tonnes de denrées dans les **grandes surfaces** en France et **+ de 150 000 tonnes** en **restauration scolaire**, **7 kgs** de produits alimentaires **jetés par habitant** (étude Ademe 2007).



FAIT MARQUANT

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les ménages sont responsables de 42% des déchets alimentaires, contre 39% pour l'industrie agro-alimentaire, 14% pour la restauration commerciale et collective et 5% pour la vente en gros et en détail.

Une étude menée sous le pilotage de la DGAL a été réalisée en 2011 afin de **caractériser le gaspillage alimentaire** existant au niveau de la remise directe de denrées au consommateur et de la restauration collective, jusque là peu connu. Elle montre notamment que les plus grosses pertes par convive et par repas se produisent en restauration traditionnelle et gastronomique tandis que la restauration rapide enregistre les plus faibles gaspillages.

Les principaux résultats de cette étude permettront de **compléter les données**

existantes et de proposer des moyens de lutte contre le gaspillage.

La Commission européenne a adopté en septembre 2011 **un objectif de réduction de 50% du gaspillage d'aliments** encore propres à la consommation en 2020. Les États membres ont été invités à régler ce problème dans le cadre de leurs plans nationaux de prévention des déchets.

La DGAL étudie différentes mesures à mettre en place allant dans ce sens. Pour n'en citer que quelques-unes : une bourse électronique aux dons au titre de l'aide alimentaire, des actions de sensibilisation des consommateurs ou encore des mesures destinées à la restauration commerciale traditionnelle (formations des cuisiniers, « doggy bag ») et à la grande distribution (réflexion en cours sur les dates de péremption).



Banque alimentaire de Bordeaux
Plus d'une centaine d'associations de la région se fournissent en produits alimentaires



BOURSE aux DONS

La plateforme
d'échanges pour l'aide alimentaire

FAIT MARQUANT

LANCEMENT D'UNE BOURSE AUX DONS EN LIGNE

Opérationnelle
depuis novembre
2011, cette Bourse

est conçue comme une plate-forme permettant de **faciliter la mise en contact de donateurs de produits alimentaires** (producteurs, distributeurs, douanes, etc.) **et d'organismes receveurs** (associations caritatives, centres d'action sociale).

Les différents utilisateurs, qu'il s'agisse de professionnels de l'agroalimentaire ou des organisations caritatives, pourront déposer facilement et rapidement

des offres ou des demandes de dons de denrées alimentaires ou de matériel.

La mise en relation de l'offre et de la demande sera ainsi plus rapide et **les associations bénéficieront de ressources alimentaires accrues**. L'accès au site est gratuit.

Cette plate-forme a pour vocation d'**augmenter l'autonomie des associations** qui ont besoin de grandes quantités de denrées de qualité et de **contribuer à la réduction des gaspillages alimentaires**.

* POUR ACCÉDER À LA BOURSE AUX DONS
www.bourse-aux-dons.fr



© Pasca Xicoluna / Min. Agric. fr

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

FACE À LA MULTIPLICATION DES MESSAGES CONTRADICTOIRES, LES CONSOMMATEURS SONT DÉSORIENTÉS. PRÈS DE LA MOITIÉ DES FRANÇAIS DE 15 À 75 ANS TROUVENT LES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES DIFFICILES À COMPRENDRE. 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 engagées à destination des jeunes, avec les lycées hôteliers et les lycées agricoles.

L'année 2011 a notamment été marquée par la relance **des classes du goût** par le ministère chargé de l'Agriculture et le ministère de l'Éducation nationale. Après une phase pilote dans six régions (Alsace, Île-de-France, Réunion, Centre, Nord-pas-de-Calais, Bourgogne) qui a permis de former 90 enseignants et environ 2 500 élèves, les classes du goût ont ensuite été proposées sur l'ensemble du territoire

à la rentrée 2011 avec comme objectif **l'éducation sensorielle des élèves de l'ensemble des classes de CE2 du programme ÉCLAIR** (Écoles, collèges, lycées, ambition, innovation, réussite).

Afin de répondre aux défis posés au secteur de la restauration collective, le ministère a, en partenariat avec l'association « comité de coordination des collectivités » (CCC) qui représente la restauration collective en gestion directe, créé un **certificat de spécialisation en restauration collective**. Il est accessible aux titulaires du brevet professionnel agricole (BPA) « transformations alimentaires » et du CAP « cuisine » de l'Éducation nationale. Sa mise en œuvre démarre, à la rentrée 2011, à titre expérimental, par la voie de l'apprentissage dans deux régions : Poitou-Charentes (CFA du lycée Kyoto) et Pays de la Loire (CFA du lycée Jules Rieffel de Saint Herblain). Une convention de partenariat a été signée entre le ministère et le CCC le 15 décembre 2011 afin de poursuivre et développer cette action.

À la suite d'un appel à candidatures du ministère, huit lycées agricoles ont été sélectionnés pour mettre à disposition des consommateurs des **informations pratiques sur les produits bruts et peu élaborés**. Des fiches produits seront réalisées durant l'année scolaire 2011-2012 avec comme finalité une mise en ligne sur internet. L'action se poursuivra sur plusieurs années.

En matière d'**information des consommateurs**, la législation européenne générale sur l'étiquetage a été révisée via le règlement sur l'information des consommateurs (INCO), qui leur fournira l'information nécessaire pour effectuer des choix mieux éclairés.

Il actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires dans l'Union européenne, et renforce les **dispositions relatives à l'origine géographique des produits**.

Le portail alimentation.gouv.fr lancé début 2010 a été revu en 2011 pour en faire un site de référence sur l'alimentation destiné au grand public, établissant des liens avec des sites plus spécialisés.



84%

des Français conçoivent le **repas gastronomique** en premier lieu comme une **culture** dont **tous les Français** sont porteurs.

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

LA BASE DE DONNÉES SUR LES PRODUITS BRUTS ET PEU TRANSFORMÉS SERA COUPLÉE À CELLE SUR L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET CULINAIRE FRANÇAIS. DOUZE LYCÉES AGRICOLES ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS POUR CONDUIRE CE TRAVAIL SUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2011-2012. LE PNA, PAR SON EFFET DE CRÉATION DE SYNERGIES, A PERMIS LA RELANCE DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT, DE MÊME QUE LA FIXATION D'AMBITIONS REVUES À LA HAUSSE POUR LE DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU DES « MAÎTRES RESTAURATEURS ».

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 à l'alimentation et à la gastronomie.**

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



© Christophe Beaugard

Le PNA récompensé par le prix de l'initiative gastronomique.

Chaque année au mois de novembre ont lieu à Angoulême les « **Gastronomades** », un événement dédié aux produits du terroir et à la cuisine d'aujourd'hui. C'est dans ce cadre qu'un **prix « de l'initiative gastronomique » a été décerné au Programme national pour l'alimentation**, jugé innovant par le jury, car il réussit à réunir tous les maillons de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur en passant par le transformateur, le cuisinier, etc.



© Pascal Xicluna / Min. Agri. fr

Jeunes enfants à la cantine scolaire

UNE ALIMENTATION SAINES ET ÉQUILIBRÉE

LA DGAL S'EST FORTEMENT INVESTIE EN 2011 DANS DIFFÉRENTES ACTIONS VISANT À METTRE À LA DISPOSITION DU PLUS GRAND NOMBRE CERTAINS PRODUITS AUX QUALITÉS NUTRITIONNELLES AVÉRÉES ET PERMETTANT UN RÉGIME ÉQUILIBRÉ.



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 afin de faciliter la consommation de ces aliments dans les lieux de passage très fréquentés par une population majoritairement citadine.

Des actions sont engagées 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 popula-

tion. **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.**

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 permet 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, etc.), et quelle que soit la denrée. L'entrée en vigueur progressive de la liste d'allégations autorisées 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.

Le règlement prévoyait l'adoption avant le 31 janvier 2010 d'une liste positive

d'allégations de santé génériques que pourront utiliser les professionnels sur leurs produits sans avoir besoin de déposer un dossier de demande d'autorisation préalable.

Face aux difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de ce règlement, la Commission a opté pour une adoption de la liste en deux temps : les allégations de santé autorisées pour toutes les substances autres que celles dites « botaniques » (2 760 dossiers) seront adoptées en une fois, tandis que les allégations concernant les substances botaniques (1 500 dossiers) seront examinées dans un deuxième temps. Sur la base d'une série d'avis rendus

par l'Agence européenne de sécurité alimentaire (AESA) en 2011, la Commission a élaboré une liste d'environ 240 allégations positives.

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. La mise en place par l'Anses en 2009 d'un **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

L'ANSES : DÉFINITION D'OBJECTIFS PARTAGÉS

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 1^{er} juillet 2010 et résulte de la fusion de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afsa) et de l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (Afsset). L'Anses 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 la chaîne alimentaire. Elle vise aussi à **rationaliser la mobilisation de l'expertise** dans ces domaines : l'Agence est la plus grande agence de sécurité sanitaire en Europe. Elle conduit un expertise scientifique répondant aux exigences définies par le législateur, notamment par la loi du 29 décembre 2011 relative au **renforcement de la sécurité sanitaire, du médicament et des produits de santé** qui s'applique à l'ensemble des agences sanitaires.

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. →



En **2011**,
l'Anses a été saisie
353 fois* dont
81 fois par la DGAL.

* (ensemble des tutelles et parties prenantes)

→ 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**.

L'année 2011 a vu s'ouvrir les discussions entre l'Anses et ses tutelles pour **la construction du contrat d'objectifs et de performances (COP)** de l'agence, qui devra faire l'objet d'une adoption en conseil d'administration en début d'année 2012. Ainsi, plus de 25 réunions de

travail inter-ministérielles ont été organisées en 2011 et ont permis de définir des objectifs partagés, ainsi que des indicateurs de réalisation et de suivi.

Ce contrat s'articulera autour de **cinq orientations stratégiques transversales**, intégrant l'ensemble des champs d'activités de l'agence :

- **Répondre aux missions de sécurité sanitaire** par une expertise scientifique et des activités de recherche de haut niveau ;
- **Satisfaire aux exigences d'indépendance, de transparence et d'ouverture** à toutes les parties prenantes au travers de la maîtrise de ses processus ;
- **Développer ses capacités de veille et d'alerte**, en particulier sur les risques émergents ;
- **Étendre sa présence et son influence** aux niveaux européen et international ;
- **Gagner en efficacité** notamment par le développement des transversalités.

ÉVALUATION DES IMPACTS SOCIO-ÉCONOMIQUES DES MESURES DE GESTION DES RISQUES SANITAIRES

L'expertise socio-économique constitue un outil stratégique pour la DGAL. Elle apporte un élément complémentaire pour éclairer la décision politique et accompagner la gestion des risques.



Pour répondre à un besoin de transparence du processus de décision, la nécessité de **disposer d'évaluations des impacts socio-économiques avant l'élaboration de mesures sanitaires** est de plus en plus prégnante.

Plusieurs études ont été menées depuis 2009 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 menées par l'INRA, le

Cemagref et AgroParisTech dans les domaines de compétence de la DGAL. Ainsi, en 2010, **deux études ont été conduites** à la demande de la DGAL :

- Une **évaluation socio-économique de différents scénarii de lutte contre la chrysomèle** du maïs, dont le maître d'œuvre était le Cemagref (devenu Irstea) ;
- Une **étude exploratoire des différents impacts socio-économiques d'options de lutte contre la tuberculose bovine**, conduite dans le cadre d'un stage de mastère spécialisé de l'AgroParisTech-Engref.

De plus, un **guide méthodologique** d'aide à la réalisation d'étude d'impacts socio-économiques des mesures de **gestion des risques sanitaires** a également été rédigé en 2011 afin d'aider l'ensemble des agents de la DGAL à s'approprier et à utiliser ce nouvel outil d'aide à la décision (voir page 44).



FAIT MARQUANT

ÉTUDES D'IMPACT ET ÉVALUATION SOCIO-ÉCONOMIQUE : ÉLABORATION D'UN GUIDE MÉTHODOLOGIQUE

Un **guide méthodologique** a été élaboré en juin 2011 par la DGAL, en lien avec le Centre d'Études et de Prospective, afin de **faciliter la réalisation d'études** sur l'impact socio-économique des mesures ou des décisions qu'elle est amenée à prendre et des projets réglementaires dont elle a l'initiative.

La DGAL s'est engagée dès 2008 à **renforcer l'utilisation de l'évaluation socio-économique (ESE)** comme outil d'aide à la décision dans la gestion des risques sanitaires. Cette volonté rejoint les politiques visant la généralisation des études d'impact pour tous les projets de loi. Plus récemment, la circulaire du Premier ministre relative à la **simplification des normes concernant les entreprises et les collectivités territoriales** (n°5512SG

du 17 février 2011) comprend le renseignement d'une fiche d'impact.

La DGAL a souhaité développer une méthodologie simplifiée d'ESE afin d'**éclairer la décision** lorsque l'expertise socio-économique ou les données quantitatives ne sont pas disponibles ou encore lorsque la décision doit être prise dans des délais incompatibles avec la réalisation d'une évaluation approfondie.

Ce guide présente **une méthodologie simplifiée et est utilisable par l'ensemble de la DGAL**. Il s'articule autour de **trois grandes étapes** : la cartographie de la situation et des problèmes à résoudre, le recensement des modalités d'intervention, la liste des différents impacts prévisibles en fonction des divers scénarii possibles.

VEILLE DOCUMENTAIRE

La DGAL assure une **veille documentaire sur Internet qui est diffusée, sous forme d'un bulletin quotidien, à près de 1 500 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 MAAF 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).

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. **Quatre formations de groupe sur les outils de veille sur internet** pour les services déconcentrés et les agents de la DGAL ont été menées en 2010 et 2011.

Par ailleurs, le travail de veille internet contribue à l'activité de **la plateforme d'épidémiologie en santé animale** lancée en 2011, par l'identification des signaux d'alerte et des informations relatives aux risques émergents.

LE BAROMÈTRE DE L'ALIMENTATION 2011

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, leur perception des risques et leurs attentes.



54% des Français estiment que le risque le plus inquiétant, parmi une dizaine d'autres risques liés à l'alimentation, est celui

des **traitements sur les cultures**. Au deuxième rang, viennent **les risques de contamination par des microbes ou des bactéries** (45% des Français), en hausse de 10 points par rapport à 2010; et au troisième rang, **la contamination des aliments par les polluants** présents dans l'environnement (38%). **L'estimation du risque OGM** est en revanche en baisse de 14 points entre 2010 (44%) et 2011 (30%).

Les deux tiers des Français estiment que la sécurité sanitaire s'est améliorée en France depuis 20 ans et la moi-

tié d'entre eux que la qualité des aliments a progressé.

Pour la moitié des Français, l'état doit avoir **une politique de l'alimentation**. Les axes prioritaires sur lesquels il doit intervenir sont: la qualité sanitaire (66%), l'accès de tous à une alimentation de qualité (58%), l'encadrement des prix (57%) [...], l'amélioration de la connaissance et de l'information (35%) [...], la promotion du patrimoine alimentaire et culinaire (21%).

L'amélioration de la qualité des produits mis sur le marché passe par **le développement de la consommation de produits de proximité** pour 66% des Français.

Outre ces outils de pilotage et d'aide à la décision que sont le baromètre sur la demande et l'Observatoire 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**.

Les **2/3**
des Français
estiment que la
sécurité sanitaire
s'est améliorée
en France depuis
20 ans.

LES ÉTUDES

Des études «**alimentation totale**» (EAT) sont mises en oeuvre par de nombreux pays afin d'apporter un éclairage sur l'évaluation du risque nutritionnel et sanitaire.



Elles ont pour objectif d'évaluer l'exposition alimentaire des populations à différentes substances

chimiques: minéraux, oligo-éléments essentiels et contaminants chimiques tels que les résidus de produits phytosanitaires, les contaminants de l'environnement, les composés néoformés, les toxines naturelles, les additifs. Par exposition du consommateur, on entend les quantités de contaminants ingérées par les Français qui sont comparées aux doses de sécurité définies par les évaluateurs du risque.

Ces études constituent des bases scientifiques majeures lors de négociations aux niveaux européen et interna-

tional en matière de **réglementation des substances chimiques, de sécurité des produits alimentaires et de protection du consommateur**.

En France une première étude EAT a été réalisée et publiée en 2004 par l'INRA en collaboration avec l'Afssa: elle a permis de dresser **un bilan du niveau d'exposition de la population française aux mycotoxines, éléments traces et minéraux**. 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).

En juin 2011, l'Anses a publié la seconde EAT française qui a été menée entre 2006 et 2011 (4,4 millions d'euros) - (voir page 53).



Centre de recherche de Danone Vitapole
Prototypage des produits par une recherche sur les ferments

LA RECHERCHE

La DGAL pilote et finance l'appel à projets de recherche «IAA et innovation» dans le cadre du 13^e 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 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 industries agroalimentaires (IAA).

L'édition 2011 de l'appel à projets a permis de retenir 9 projets, correspondant à un montant total de subventions de plus de 730 000 euros. Ces projets ont porté sur des enjeux aussi diversifiés que la **maîtrise de la sécurité sanitaire dans les IAA** (désinfection des abattoirs, gestion des risques liés aux mycotoxines dans le process de production, validation de procédés de cuisson, développement de nouveaux procédés virucides), la **valorisation des co-produits** (valorisation du babeurre) ou **l'amélioration des qualités des aliments** (validation industrielle de modèles prédictifs de la qualité nutritionnelle, utilisation de levures pour l'optimisation de la qualité organoleptique).

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.

Au cours de l'année 2011 ont été finalisés le **contrat d'objectifs et de performances de l'INRA** ainsi que la **convention entre le ministère de l'agriculture et le Cirad**.

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/CEI 17020).

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

- **Le contrôle du respect des règles 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'auto-contrôle** mis en place par les professionnels et la vérification de leur mise en oeuvre effective ;
- **Le contrôle de la qualité sanitaire** par la vérification du respect des limites maximales autorisées (critères

microbiologiques, résidus, contaminants, mycotoxines, bio-toxines marines, etc.) 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 oeuvre par les professionnels.

Ces actions sont menées sur le terrain 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**.



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, etc.;
- **Les contaminants chimiques** (dioxines, radionucléides, métaux lourds, etc.);
- **Les micro-organismes** (E.coli, Listeria, salmonelles, etc.);
- **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, etc.).

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, etc., en fonction des antécédents des exploitants et de la fiabilité des contrôles des opérateurs. Ces contrôles concernent **les exploitations agricoles** →



© Xavier Remongn/Min.agri.fr

Laiterie Saint-Malo
Contrôle qualité/prélèvement d'échantillons de la production
et mise en place de cultures dans des boîtes de pétri

→ **et les établissements où l'on trouve des denrées animales et d'origine animale** (élevages, abattoirs), des établissements de fabrication d'aliments, des restaurants, etc.

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 teneurs maximales à ne pas dépasser sont fixées dans différents règlements 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 en tant qu'organisme d'inspection selon la norme qualité (ISO/CEI 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). Toutes recherches confondues, les résultats des analyses démontrent un **taux de conformité de près de 99,17% (voir tableau en annexe, page 143)**.

Ils ont pour principaux objectifs :

- **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 ;
- **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) ;

- **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 ;
- **Le recueil de données** en vue de leur usage pour l'évaluation de l'exposition du consommateur aux dangers ;
- **La mise en oeuvre de nouveaux programmes d'évaluation** de la situation sanitaire.

* **LES RÉSULTATS DÉTAILLÉS DE CHAQUE PLAN SONT ACCESSIBLES À L'ADRESSE**
www.agriculture.gouv.fr/dispositif-surveillance-contrôle-sécurité-sanitaire-aliments-564

LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ DES NOUVEAUX ALIMENTS

MARCHÉ MARGINAL EN FRANCE ET EN EUROPE JUSQU'ALORS, LA VENTE D'INSECTES POUR LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE EST EN TRAIN DE SE DÉVELOPPER.



Il s'agit souvent de **produits « festifs » ou amusants** (chocolat aux insectes, insectes grillés de dégustation en snacks, boissons incorporant des insectes dans la bouteille, etc.), de nouveaux produits de niche, souvent développés par des passionnés, convaincus que ces produits pourraient présenter à un horizon plus ou moins long des aliments alternatifs à la viande. La réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments s'applique comme pour tout aliment aux aliments à base d'insectes. En particulier, le règlement (CE) n°258/97 soumet tout nouvel aliment à autorisation avant sa mise sur le marché après évaluation des risques.

Suite au nombre croissant de sollicitations de la DGAL par les services déconcentrés et les opérateurs sur l'encadrement réglementaire de l'activité d'élevage et de préparation d'insectes en vue de la consommation humaine, aux premiers échos médiatiques et à l'initiation de travaux sur le sujet par la FAO, la DGAL a réalisé une enquête sur le territoire national au premier semestre 2011. Cette enquête a permis d'identifier douze opérateurs nationaux (producteurs, revendeurs) intervenant dans cette filière « insectes », de leur rappeler le

cadre réglementaire applicable et de rassembler des éléments destinés à attester ou non d'un historique de consommation des espèces d'insectes commercialisées qui justifierait de les exclure du dispositif sur les nouveaux aliments.

Au vu des résultats de cette enquête, et dans l'attente d'une clarification au niveau européen demandée par la DGAL et attendue pour le premier semestre 2012, tout insecte ou produit à base d'insecte proposé à la consommation humaine est considéré comme nouveau et **ne peut donc être mis sur le marché qu'après obtention d'une autorisation de mise sur le marché** (sauf démonstration du contraire par l'opérateur).

Dans le cadre de la révision du règlement sur les nouveaux aliments, la DGAL s'est aussi investie sur la question **du clonage animal** et a soutenu la position, dictée par des considérations avant tout économiques et éthiques et non sanitaires, établie par le ministre chargé de l'Agriculture en faveur d'**un moratoire de la pratique à des fins de production alimentaire**. Les négociations n'ont pas permis d'aboutir à un accord entre le Conseil, le Parlement et la Commission européenne mais devraient reprendre en 2012-2013.

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 participation à la gestion des risques et des crises.

UNE CONFORMITÉ DES DENRÉES SATISFAISANTE

Des contrôles sont réalisés dans les régions de France, y compris les DROM-COM, en vue de détecter la présence de divers contaminants chimiques industriels et environnementaux, substances présentes dans les aliments de façon non intentionnelle et indésirable, et de radionucléides.

En 2011, 7591 analyses ont été effectuées sur le territoire national (hors contrôles aux frontières). Elles ont porté sur :

- **Les éléments-traces métalliques :** cadmium, mercure, plomb ;
- **Les polluants organiques persis-**

tants : PCB, dioxines, composés perfluorés ;

- **Les mycotoxines :** Ochratoxine A et aflatoxine M1 ;
- **Les hydrocarbures** aromatiques polycycliques (HAP).

Elles ont mis en évidence 14 échantillons non-conformes.

D'autres recherches sont effectuées par ailleurs dans le cadre du **contrôle des résidus de traitements volontaires, de médicaments vétérinaires et de produits phytosanitaires.** →



Retour de pêche à la coquille Saint-Jacques, Saint-Malo



FAIT MARQUANT

CONTRÔLE DES PCB DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE

La DGAL participe activement au plan interministériel PCB, notamment par les plans de **surveillance des produits de la pêche** mis sur le marché, à hauteur de 400 000 euros environ en 2011. Les PCB (polychlorobiphényles) s'accumulent dans les tissus gras tout au long de la chaîne alimentaire. L'homme se contamine par l'ingestion d'animaux ou de produits d'origine animale contaminés. En France, **l'exposition alimentaire des consommateurs aux PCB est principalement liée aux produits de la pêche**, notamment ceux à forte teneur en matières grasses.

En baie de Seine, le préfet de Haute-Normandie a levé l'interdiction de pêche des étrilles et tourteaux de l'estuaire de la Seine, par arrêté du 24 novembre 2011. Des teneurs trop élevées en dioxines et PCB détectées par des analyses de tourteaux et d'étrilles entiers pêchés en baie de Seine avaient en effet conduit la préfecture de Haute-Normandie à prendre ces mesures en mai dernier, suite à l'avis de l'Anses (13 mai 2011). Mais des analyses com-

plémentaires ultérieures ont montré que la chair blanche des crabes, celle qui est consommée, est conforme à la réglementation (avis de l'Anses du 16 novembre 2011), la chair brune restant contaminée.

L'avis de l'Anses du 13 mai 2011 avait analysé les résultats des prélèvements effectués dans toute la zone de la baie de Seine sur différents poissons, mollusques et crustacés. Tous les poissons se sont avérés en moyenne conformes aux limites réglementaires sur toute la zone, hormis les sardines et les anguilles. Ils peuvent donc être commercialisés et consommés.

La toxicité aiguë des PCB est faible pour l'homme : l'exposition ponctuelle à ces molécules au travers d'un aliment fortement contaminé a peu d'impact sur la santé. La consommation répétée de poissons fortement contaminés en PCB peut présenter un risque pour la santé des consommateurs suite à l'accumulation de ces molécules dans l'organisme.



FAIT MARQUANT

UNE ÉTUDE SUR LES CONTAMINANTS ET CERTAINES SUBSTANCES CHIMIQUES DE NOS ALIMENTS

En juin 2011, l'Anses a publié la seconde Étude de l'Alimentation Totale (EAT) française, co-pilotée et co-financée par la DGAL, qui a été menée entre 2006 et 2011 (4,4 millions d'euros). **Quelque 445 substances** (pesticides, contaminants chimiques, additifs, matériaux de migration et nutriments minéraux) **ont été recherchées dans 19830 aliments préparés** tels que consommés par les Français.

Les résultats de l'EAT 2 montrent que la situation générale est satisfaisante : **les Français ne sont pas en général sur-exposés**. L'exposition à certains polluants comme les dioxines et PCB diminue. Cependant des situations particulières nécessitent une vigilance des pouvoirs publics (cadmium, acrylamide, sulfites, certaines mycotoxines).

Ces résultats sont complémentaires de 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 directement la présence dans l'organisme de ces différentes substances.

L'EAT 2 a en outre permis de lever les suspicions de dépassement de la DJA (dose journalière admissible • dose de sécurité) pour plusieurs additifs alimentaires (notamment acide tartrique, nitrites). **L'Anses conclut en l'absence de problème pour la santé publique pour ces substances.**



Analyse de la radioactivité de plants de petits-pois

→ Depuis l'événement de Tchernobyl en 1986, la DGAL met en place chaque année **un plan de surveillance des radionucléides**, avec l'appui de l'Institut de radioprotection et de sûreté nucléaire (IRSN). Ce plan de surveillance s'applique également à certains produits importés (viandes de gibier, champignons), les prélèvements étant réalisés à l'importation ou chez les importateurs. 683 prélèvements ont été réalisés en 2010, pour plusieurs milliers d'analyses (plusieurs radionucléides par échantillon).

Ce plan est reconduit chaque année (709 prélèvements réalisés en 2011 et 763 programmés pour 2012) et concerne, pour la partie relevant de la DGAL, les denrées animales (lait, viande, miel, gibier, poissons, crustacés).

Il répond à plusieurs objectifs :

- **Suivre le « bruit de fond » de contamination** de l'environnement par les radionucléides (césium : 134Cs, 137Cs;

strontium : 90Sr; iode : 131I), 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 : 134Cs, 137Cs;
- **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.

Toutes ces analyses montrent qu'il **n'existe pas de préoccupations quant à la qualité radiologique des productions animales françaises.**



Cheminées de la centrale nucléaire de Civaux en Deux-Sèvres

SIX ANNÉES DE TRAVAUX COMMUNS AVEC L'AUTORITÉ DE SÛRETÉ NUCLÉAIRE



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. 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 agri-**

cole et forestier : un guide d'aide à la décision pour la gestion du milieu agricole en cas d'accident nucléaire, était en cours de mise à jour en 2011 ; suivi des exploitations, retour à une situation agricole viable, restrictions d'usage (accès récréatif des forêts, cueillette, chasse, exploitation forestière, etc.) et la gestion de l'alimentation.

L'aboutissement à venir des travaux du CODIR-PA (livraison des éléments de politique au gouvernement au cours du premier semestre 2012) a permis **la mise en place par la DGAL de plusieurs actions déterminantes pour** →



© iStock Photo

→ **une bonne gestion du risque radiologique** dès le 2^e semestre 2011 :

- **Déclinaison locale** (test dans des départements-pilotes) **de certaines mesures préconisées** ;
- **Programmation d'une formation à la gestion post-accidentelle nucléaire** pour les services déconcentrés du **ministère en charge de l'agriculture**, qui se déroulera en juin 2012 ;
- **Participation à de nouveaux travaux conduits par le SGDSN** (secrétariat général de la défense et de la sécurité nationale) pour fournir des éléments de mise à jour et de réflexion au Gouvernement.

Ce travail de fond a révélé son utilité à l'occasion de l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima du 11 mars 2011. La DGAL a en effet, dans le cadre de la gestion interministérielle de cette crise, été en mesure de mobiliser rapidement son expertise et son réseau de laboratoires. Elle a participé à **l'élaboration des plans de contrôle des denrées animales** (conformément à ses compétences) **importées du Japon**, en renforçant les dispositions prévues par le règlement européen (UE) n° 297/2011 du 25 mars 2011.

Par ailleurs, pour vérifier l'innocuité des denrées produites en France après

le passage de traces du panache radioactif, l'IRSN, avec l'appui des services déconcentrés du ministère coordonnés par la DGAL, a mis en œuvre **un échantillonnage et des analyses des denrées les plus sensibles** (herbe, salade, lait), en particulier dans certains territoires des DROM-COM plus proches de l'accident (La Réunion, etc.).

Une réflexion est actuellement en cours (comité technique Euratom, Commission européenne) en vue de **simplifier et d'améliorer la réglementation**. La DGAL participe à ces travaux.



© Pascal Xicluna/Min.Agrti.fr

Rayon plats cuisinés d'un supermarché



La DGAL s'est investie dans les négociations européennes pour **améliorer la réglementation existante en matière de contaminants chimiques dans les aliments**: les critères réglementaires ont été révisés (amendement du règlement (CE) n° 1881/2006 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires) pour les dioxines et PCB, ainsi que pour les HAP, pour tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et mieux protéger le consommateur.

De plus, la DGAL s'est fortement investie, en s'appuyant sur les travaux approfondis de l'Anses, dans **les réflexions initiées pour la révision de la gestion du risque lié au cadmium dans les aliments**. Les opérateurs ont été consultés également.

De la même manière, **une clarification des exigences réglementaires** a été opérée dans le secteur des additifs (édulcorants, conservateurs, colorants, etc.) avec l'élaboration dans un règlement unique de la liste positive des additifs autorisés (règlement (UE) n° 1129/2011), dans le secteur des matériaux en contact alimentaire en matière plastique (règlement (UE) n° 10/2011) et dans celui des auxiliaires technologiques avec la mise en conformité du droit national avec l'arrêt

de la Cour de justice européenne (décret n° 2011-509);

Sur la question du bisphénol A, le gouvernement français, et en particulier le ministère chargé de l'Agriculture a soutenu la proposition parlementaire d'une **interdiction sur la base du principe de précaution, à la suite de la parution d'un rapport de l'Anses sur les effets du bisphénol A**.

Une attention particulière est portée sur la parution de plusieurs avis scientifiques de l'EFSA portant sur **l'évaluation du risque liée à l'exposition à plusieurs mycotoxines et toxines de plantes**. En 2011, sont ainsi parus les avis sur la zéaralénone, les alcaloïdes de pyrrolizidine et les alcaloïdes de l'opium quant au risque lié à leur présence dans l'alimentation humaine et animale.

Les travaux du Comité d'experts de la Commission européenne sur les contaminants agricoles ont été suivis par la DGAL pour participer aux discussions liées aux éventuelles suites réglementaires à donner. Ces discussions devraient notamment permettre de **faire évoluer la réglementation au regard de la teneur en zéaralénone dans les céréales pour petit-déjeuner** (produits transformés dont le contrôle relève directement de la DGCCRF).

LES CONTRÔLES DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

LA **MISE EN CONFORMITÉ** PAR LA DGAL DU DISPOSITIF NATIONAL D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU REGARD DU «**PAQUET HYGIÈNE**» S'EST POURSUIVIE EN 2011. CE DISPOSITIF RÉGLEMENTAIRE EUROPÉEN PRÉVOIT DES **OBLIGATIONS DE RÉSULTATS** POUR LES PROFESSIONNELS, Y COMPRIS DANS LES EXPLOITATIONS AGRICOLES ET LES ÉLEVAGES.

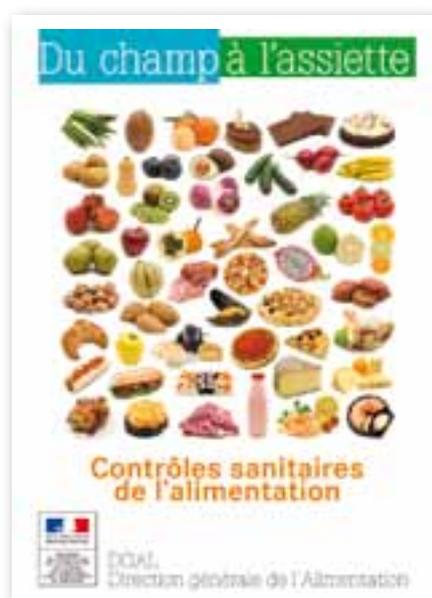


Les professionnels jouent en effet un rôle primordial pour la sécurité des aliments qu'ils mettent sur le marché et qui est placée sous leur responsabilité. Ils doivent définir les moyens les plus pertinents à mettre en œuvre afin de garantir la **commercialisation de denrées saines et sûres**. La plupart des secteurs professionnels ont ainsi élaboré des **guides de bonnes pratiques d'hygiène**, validés par l'administration, destinés à aider les entreprises de leur secteur dans la **mise en place de leurs plans de maîtrise sanitaire**. Ces plans doivent être fondés sur une analyse des dangers complète.

Le toilettage et la mise en cohérence du droit national avec le droit européen du « Paquet hygiène » ont par ailleurs été poursuivis. 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, en complément des autocontrôles que les professionnels ont l'obligation de conduire pour vérifier l'effectivité des mesures de maîtrise qu'ils ont définies, **des contrôles ou inspections dans tous les établissements de chacun des maillons de la chaîne alimentaire** (exploitations agricoles et élevages, abattoirs, distribution, restauration, fabrication). Ces contrôles officiels ont une fréquence fondée sur l'analyse des risques. Ils peuvent être suivis de sanctions plus ou moins lourdes, administratives ou pénales, si des non-conformités sont décelées.





© Xavier Remongin/Min-Agri.fr

Abattoir de proximité à Paray-le-Monial (bovin)

L'INSPECTION DANS LES ABATTOIRS



Elle mobilise le tiers des effectifs des services vétérinaires. 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 et de protection animales** et surtout de **protection du consommateur**.

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). Les 680 abattoirs de volailles traitent plus de 900 millions d'animaux par an.

L'abattoir est un point de passage obligé permettant la détection de zoonoses ou d'anomalies rendant la viande impropre à la consommation humaine et garantissant la qualité sanitaire au premier stade de la transformation. À ce stade, la denrée alimentaire peut être contaminée par des contaminants chimiques ou biologiques issus directement de l'animal vivant; ce stade re-

quiert donc **une grande vigilance tant de l'exploitant que des services de contrôle**. Au stade ultérieur de la chaîne alimentaire, il s'agit plutôt de contaminations croisées liées au processus de transformation.

L'inspection en abattoir est particulièrement encadrée par les textes européens et internationaux. Un travail important est en cours visant à moderniser cette inspection qui devra mieux tenir compte à l'avenir des informations en provenance de l'élevage (information sur la chaîne alimentaire) et des conditions d'élevage des animaux. L'abattoir est également un lieu de collecte de données qui reflètent le niveau sanitaire des populations animales car ce sont des millions d'animaux qui y sont inspectés chaque année. Ces données complètent celles recueillies en élevage par les vétérinaires.

Afin de mieux mobiliser ses inspecteurs sur toute la chaîne alimentaire de l'élevage à l'abattoir, et comme le prévoit la réglementation européenne, le travail engagé par la DGAL dans la participation du personnel des abattoirs de volailles au tri sur la chaîne a été consolidé en 2011 (voir « Abattoirs » page 23).



FAIT MARQUANT

CONTRÔLE RENFORCÉ

DANS LA RESTAURATION RAPIDE ET LA VENTE À EMPORTER

Une action nationale de contrôle renforcé a été menée en restauration rapide et vente à emporter, secteurs sensibles durant la période touristique, par les services d'inspection, sous l'autorité de la DGAL.

La vétusté et l'exiguïté des locaux et du matériel, les défauts d'hygiène, le non-respect de la chaîne du froid et des dates limites de consommation représentent les principales non conformités relevées.

1725 inspections* ont permis de déceler des **anomalies** dans près de **25 %** des cas. Elles ont donné lieu à des **rappels de la réglementation en vigueur** et, pour les cas les plus sérieux, à l'établissement de **140 mises en demeure**, **43 procès-verbaux**, **9 fermetures** et **40 actions de retrait/destruction** de produits impropres à la consommation.

* EFFECTUÉES DU 27 JUIN AU 1^{ER} JUILLET 2011

L'INSPECTION DANS LES AUTRES ÉTABLISSEMENTS DE LA «CHAÎNE ALIMENTAIRE»



Elle 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 28 000 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 de hiérarchisation des risques permettant d'utiliser au mieux les moyens disponibles.

En 2011, 40 129 inspections ont été menées dans les établissements de restauration collective et commerciale,

16 690 dans les commerces et véhicules de transport, et 18 594 dans les 28 000 établissements agréés.

Depuis le 1^{er} janvier 2011, **de nouvelles modalités de programmation des contrôles**, étendus à tous les établissements de la chaîne alimentaire, sont en vigueur.

Jusqu'en 2010, la programmation des contrôles, réservée à certains types d'établissements (établissements agréés, dérogataires, et établissements de restauration collective), était établie sur la base d'une note de risque prenant en compte la nature de l'activité, le volume de production, la sensibilité des consommateurs et l'évaluation de l'établissement par l'inspecteur. →

DÉFINITION

QU'EST-CE QU'UN AGRÈMENT SANITAIRE ?

Les établissements qui produisent des denrées alimentaires à partir de produits d'origine animale, et qui ne commercialisent pas la totalité de leur production au consommateur final, doivent solliciter auprès du préfet un agrément sanitaire

permettant la mise sur le marché européen (marché unique). Cet agrément est attesté par la présence d'une marque d'identification sur les produits (marque ovale contenant le numéro d'agrément et le code du pays). Les autres établis-

sements font partie du secteur de la «remise directe», ce sont notamment les restaurants, les établissements de distribution (magasins, GMS), les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, pâtisseries, etc.).



FAIT MARQUANT

FORMATION À L'HYGIÈNE : DISPOSITIF RENFORCÉ POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

La loi de **modernisation de l'agriculture et de la pêche**, adoptée en juillet 2010, prévoit la possibilité de prescrire une obligation de formation pour certains établissements du secteur alimentaire, permettant ainsi de compléter les dispositions européennes en vigueur.

Les professionnels pouvant justifier d'une expérience professionnelle de trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire, ainsi que ceux disposant d'un diplôme ou titre dont la liste sera également précisée par arrêté, **seront considérés comme répondant à l'obligation de formation.**

Les constats récurrents de non-respect des règles d'hygiène dans le dernier maillon de la chaîne alimentaire ont amené dans un premier temps à imposer cette obligation pour le secteur de la restauration commerciale. Ainsi, le décret du 24 juin 2011 précise les établissements concernés et **les obligations que doivent respecter les organismes de formation.** Le dispositif est complété par l'arrêté du 5 octobre 2011 qui précise les conditions auxquelles sont soumis les organismes de formation, ainsi que le contenu et la durée de la formation prévue pour le secteur d'activité concerné. Les professionnels du secteur de la restauration commerciale devront se mettre en conformité avant le 1^{er} octobre 2012.

→ Elle permettait d'établir **une fréquence d'inspection** selon la classe de risque.

À compter de 2011, la programmation a concerné tous les établissements du secteur alimentaire et les contrôles s'inscrivent désormais dans **une logique pluriannuelle** (sur 5 ans, 2011-2015), avec **des inspections organisées en fonction de trois objectifs** : prévention, amélioration et répression. La prévention concerne les établissements considérés comme les plus à risque.

Une attention particulière est accordée aux établissements pour lesquels l'État délivre un agrément sanitaire, mais tous les établissements du secteur alimentaire, y compris ceux de la remise directe, sont intégrés à ce nouveau dispositif.

Certains secteurs d'activité sont davantage concernés par des contrôles visant à l'amélioration de points faibles et l'appréciation de l'efficacité des services. 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.

Par ailleurs, des opérations ponctuelles sont organisées. Chaque année, les directions départementales chargées de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP) s'assurent que, lors des périodes d'activité commerciale intense (opération fêtes de fin d'année • OFFA) et lors des activités saisonnières (opération alimentation vacances • OAV) **les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité des produits sont respectées.**

Durant l'été 2011, du 1^{er} juillet au 31 août, près de 16000 inspections ont été menées dans le cadre de l'OAV, principalement dans les restaurants commerciaux, les camps sous toile et colonies de vacances, ainsi que les véhicules de transport. En raison de températures généralement plus élevées à cette période de l'année, **le contrôle de la chaîne du froid est un point essentiel de vigilance durant cette opération.** Les anomalies concernaient principalement les défauts d'hygiène (locaux, personnel, manipulation), le non respect des dates limites de consommation (DLC) et des températures de conservation. 233 procès-verbaux ont été dressés et 87 fermetures administratives prononcées.

L'OFFA, qui s'est déroulée du 9 décembre 2011 au 10 janvier 2012 a don-

né lieu à 4380 inspections d'établissements dits de **« remise directe aux consommateurs »**, à savoir des restaurants, des grandes et moyennes surfaces et commerces d'alimentation générale, des commerces de bouche et des marchés, notamment ceux produisant et/ou commercialisant des produits festifs (foie gras, gibier, coquillages, chapon, etc.)

Ainsi, des anomalies liées à l'hygiène (état des locaux, formation du personnel, manipulation des denrées) et au non-respect des dates limites de consommation et des températures de conservation des produits, ont donné lieu à des suites administratives ou pénales, telles que procès-verbaux (167), mises en demeure (281) fermetures (33), saisies ou retraits de la consommation de denrées considérées comme impropres à la consommation (562 kg).

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



Poules pondeuses dans un bâtiment d'élevage



LES CONTRÔLES DANS LES ÉLEVAGES DE VOLAILLES

Les salmonelles sont à l'origine de 45% des toxi-infections alimentaires collectives (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 de salmonellose est à 95% alimentaire, les œufs ou les produits qui en contiennent étant désormais moins souvent incriminés que par le passé, depuis la mise en œuvre **des plans de lutte chez les poules pondeuses.**

Les troupeaux de poules pondeuses (2 775 troupeaux) et de poulettes futures pondeuses (2 225 troupeaux) re-

présentant au total plus de 96 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 une participation financière de l'État. Ce programme de lutte concerne aussi les élevages de dindes d'engraissement et de reproduction, les élevages de reproducteurs (poules et dindes) ainsi que les élevages de poulets de chair.

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

Ainsi, à titre d'exemple, **des travaux européens sont en cours sur la définition d'un programme de lutte contre les salmonelles en élevages porcins.**