

SURVEILLANCE SANITAIRE DES DENRÉES ANIMALES ET VÉGÉTALES

BILAN 2015



PLANS DE SURVEILLANCE ET PLANS DE CONTRÔLE



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

LES PLANS DE CONTRÔLE ET LES PLANS DE SURVEILLANCE : QUELS OBJECTIFS ?

▶ QUEL RÔLE AU SEIN DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ?

La Direction générale de l'alimentation (DGAL) met en œuvre deux types de contrôles 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 réglementation (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 plans de contrôle**, quant à eux, vont porter sur des denrées ciblées qui représentent un risque accru de contamination et vont permettre ainsi d'**évaluer l'efficacité des mesures de gestion mises en œuvre**.

La DGAL pilote le dispositif des PSPC et coordonne leur mise en œuvre avec les autres ministères compétents⁽¹⁾.

Elle assure la surveillance de :

- 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 telles 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 le virus 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 consommateurs, avec des conséquences à **court terme** (ex : toxoinfection 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 de contrôle couvrent **toute la chaîne alimentaire, selon le principe de la fourche à la fourchette, de l'étape de la production (ou de l'importation) à la mise sur le marché**. Des prélèvements sont aussi réalisés **aux frontières de l'Europe**, au niveau des postes frontaliers, pour vérifier la conformité des denrées importées avec les exigences européennes.

(1) Direction générale de la santé (ministère de la santé) : eaux embouteillées destinées à la consommation humaine. Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (ministère de l'économie et des finances) : loyauté et denrées d'origine végétale au stade de la mise sur le marché.

LE BILAN 2015 EN CHIFFRES

62 700
PRÉLÈVEMENTS



800 000
RÉSULTATS D'ANALYSES



12 m€
DE BUDGET



1 600
AGENTS MOBILISÉS
À TRAVERS LE TERRITOIRE
NATIONAL ET AUX FRONTIÈRES



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.

Le cas échéant, elles permettent également de faire évoluer la réglementation, par exemple via la mise en place de réglementations particulières ou de recommandations spécifiques pour le consommateur.

▶ LES CONTAMINANTS RECHERCHÉS

En production animale, les contaminants recherchés sont essentiellement **les substances interdites et promoteurs de croissance** (35% du total des prélèvements), tels que les protéines animales transformées, le chloramphénicol ou les stéroïdes, et des résidus de médicaments vétérinaires (26%), tels que les antibiotiques ou les anti-inflammatoires. La recherche des autres contaminants chimiques (métaux lourds et polluants organiques persistants) et celle des contaminants biologiques représentent respectivement 12,5% et 3,9% du total des prélèvements.

En 2015, la DGAL a augmenté le nombre de prélèvements pour la surveillance de **l'antibiorésistance**, qui représente une problématique majeure pour la santé publique (14,7% des prélèvements).

En production végétale, la surveillance porte essentiellement sur la recherche de **résidus de produits phytopharmaceutiques**. Au total, ce sont 1 430 prélèvements qui ont été réalisés en 2015 pour rechercher des substances actives non autorisées sur la récolte et vérifier la conformité des végétaux au regard des limites maximales de résidus autorisées par la réglementation.

L'objectif est triple : éviter la mise sur le marché de productions non conformes, qui pourraient présenter un danger pour la santé humaine, identifier des mauvaises pratiques d'utilisation des produits phytopharmaceutiques et améliorer la connaissance sur les niveaux de contamination dans les productions végétales à la récolte.

▶ LES RÉSULTATS

En 2015, la très grande majorité des **62 700 prélèvements réalisés sont conformes** au regard des seuils de contamination fixés par la réglementation européenne.

En production animale, les taux de conformité des plans sont élevés et sont compris entre 99 et 100%, à l'exception du plan de surveillance des métaux lourds dans les produits de la pêche à la distribution pour lequel la prévalence d'anomalies a été estimée à 5%.

En production végétale, le taux de conformité est de 96% pour le plan de surveillance et de 92% pour le plan de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques. Les non-conformités concernent des dépassements de limites maximales autorisées ou bien la présence de substances non autorisées pour une culture donnée.

▶ QUELLES SUITES, EN CAS DE NON CONFORMITÉ ?

En cas de résultats non conformes, l'administration prend des mesures adaptées et proportionnées telles que :

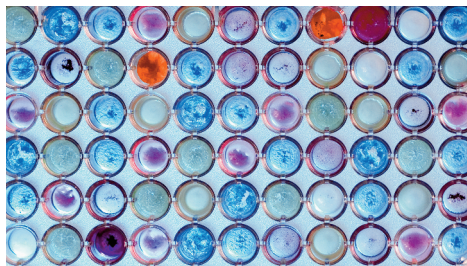
- un rappel à la réglementation (ex : germes indicateurs d'hygiène) ;
- le retrait et/ou rappel et destruction de lots (ex : *Listeria*) ;
- la mise sous séquestre de cheptels et de leur production (ex : contamination dioxine, métaux lourds), abattage (substances interdites), destruction de récolte (résidus de produits phytosanitaires dans les végétaux) ;
- une enquête complémentaire pour identification de l'origine de la non conformité, avec des mesures coercitives fortes et intervention de la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (ex : substances interdites) ;
- la 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) ;
- des contrôles renforcés et la mise en place d'une clause 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'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), qui les utilisent pour réaliser une



évaluation du risque d'exposition du consommateur, à l'échelle européenne ; ces travaux sont ensuite exploités pour établir ou réviser les mesures de gestion en matière de sécurité sanitaire des aliments.

▶ 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 viandes hachées, d'histamine dans les produits de la pêche, de résidus de produits phytopharmaceutiques dans les végétaux, de dioxines dans les aliments pour animaux.

La majorité des **prélèvements** réalisés en 2015 a été effectuée au niveau de la production primaire, et notamment dans **la filière des animaux de boucherie** où ont été réalisés 69% des prélèvements (dont 61% en filière bovine).

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 13,5% et 6,6% des prélèvements effectués.

Vient ensuite **la filière lait** avec 3,3% des prélèvements.

CONCEPTION ET RÉDACTION
Direction générale de l'alimentation

MISE EN PAGE
Délégation à l'information
et à la communication

CRÉDITS PHOTOS
©photothèque/Min.Agri.fr

OCTOBRE 2016

