

# SURVEILLANCE SANITAIRE DES DENRÉES ANIMALES ET VÉGÉTALES

BILAN 2017

PLANS DE  
SURVEILLANCE  
ET PLANS DE CONTRÔLE



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

## ► 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, appelées plans de surveillance et plans de contrôle.

Les plans de surveillance et les plans de contrôle (PSPC) 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<sup>(1)</sup>.

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 à la mise sur le marché**. Des prélèvements sont aussi réalisés, au niveau des postes frontaliers, pour vérifier la conformité des denrées importées avec les exigences européennes.

(1) Direction générale de la santé (ministère chargé 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 chargé de l'Économie) : layouté et denrées d'origine végétale au stade de la mise sur le marché.

# LE BILAN 2017 EN CHIFFRES

**60 000**  
PRÉLÈVEMENTS



**12 m€**  
DE BUDGET



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



limites maximales autorisées ou bien en la présence de substances non autorisées pour une culture donnée.

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

Le cas échéant, elles alimentent également l'évolution de la réglementation, par exemple via la mise en place de réglementations particulières ou de recommandations 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 les **résidus de médicaments vétérinaires** (28%), tels que les antibiotiques ou les anti-inflammatoires. La recherche **des autres contaminants chimiques** (éléments traces métalliques et polluants organiques persistants) et celle des **contaminants biologiques** représentent respectivement 13% et 4% du total des prélèvements.

En 2017, **l'antibiorésistance** reste un enjeu majeur pour la santé publique (10% des prélèvements).

**En production végétale**, la surveillance porte essentiellement sur la recherche de **résidus de produits phytopharmaceutiques**. Au total, ce sont 1 466 prélèvements qui ont été réalisés en 2017 pour rechercher des substances actives non autorisées sur la récolte et vérifier la conformité des végétaux au regard des limites maximales de résidus autorisés par la réglementation.

**L'objectif est triple : éviter la mise sur le marché de productions non conformes, 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 2017, la très grande majorité des **60 000 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 98 et 100%**, à l'exception du plan de surveillance résidus chimiques dans le gibier avec 7% de non-conformités.

**En production végétale, le taux de conformité est de 86% pour le plan de surveillance et de 96% pour le plan de contrôle** des résidus de produits phytopharmaceutiques. Les non-conformités consistent en des dépassements de

## ► QUELLES SUITES, EN CAS DE NON CONFORMITÉ ?

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

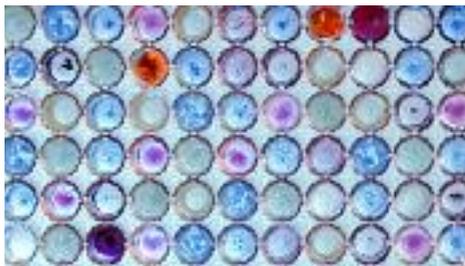
- un rappel à la réglementation (ex : germes indicateurs d'hygiène) ;
- le retrait et/ou rappel et destruction de lots (ex : *Listeria*) ;
- la mise sous séquestre de cheptels et de leur production (ex : contamination dioxine, métaux lourds), abattage (substances interdites), destruction de récolte (résidus de produits phytosanitaires dans les végétaux) ;
- une enquête 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 (AESAs)**, 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

**18 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 **60 000 prélèvements** réalisés en 2017 a été effectuée au niveau de la production primaire, et notamment dans **la filière des animaux de boucherie** où ont été réalisés 67% des prélèvements (dont 57% en filière bovine) et dans **la filière volaille** où ont été réalisés 15% des prélèvements effectués.

Viennent ensuite **les produits de la pêche** avec 6% des prélèvements et **la filière lait** avec 3% des prélèvements.

CONCEPTION ET RÉDACTION  
Direction générale de l'alimentation

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

CRÉDITS PHOTOS  
agriculture.gouv.fr  
NOVEMBRE 2018

