

PLUS DE

30 ANS

AU SERVICE DES CITOYENS
ET DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE
DE L'ALIMENTATION

**DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ALIMENTATION**



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

RÉDACTION
Mission de valorisation des actions et de la stratégie de la DGAL, avec l'ensemble des équipes

CRÉDITS PHOTOS
Médiathèque Alimagri'store
(©Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr, ©Cheick Saïdou/agriculture.gouv.fr, ©Pascal Xicluna/agriculture.gouv.fr)
et Thinkstock.fr

RÉALISATION GRAPHIQUE
Jean-David Chétrite et Sophie Chatenay

Mars 2019

**Une ambition
et un engagement
à la hauteur
des attentes
de la société**

Édito

La direction générale de l'alimentation a été créée il y a plus de 30 ans. Elle a succédé à la direction de la qualité qui avait en charge des missions de sécurité sanitaire et d'accompagnement du secteur agroalimentaire. Son évolution constante a permis de recentrer l'action sur les questions régaliennes de sécurité sanitaire afin de mieux répondre aux attentes sociétales en matière de santé végétale, de santé et de protection animales et de sécurité sanitaire des aliments.

Ce modèle français s'est construit au fil des décennies et est considéré au plan mondial comme exemplaire : séparation claire entre évaluation des risques et gestion des risques, forte compétence technique, ancrage et présence sur le terrain au plus près des acteurs, chaîne de commande unique la mieux à même de garantir l'homogénéité de l'action et la capacité d'intervention en cas de crise.

Ce modèle qui permet de garantir à nos concitoyens un très haut niveau de sécurité sanitaire contribue aussi à la promotion de nos produits à l'exportation grâce à la certification officielle qui est réalisée.

Les défis de demain sont importants :

- mieux anticiper par une veille et une surveillance efficace, contribuer à la mise à disposition d'une alimentation durable, saine, produite dans des conditions éthiques et accessible au plus grand nombre ;
- améliorer la transparence de l'action indispensable à la confiance des citoyens et des consommateurs ;
- questionner en permanence nos pratiques et notre organisation et mesurer le niveau de satisfaction de nos interlocuteurs dans un objectif d'amélioration continue.

Nul doute que les équipes, dont l'engagement ne se dément jamais, sauront répondre à tous ces enjeux.

Patrick DEHAUMONT



Mieux répondre aux attentes nouvelles des consommateurs

Un Programme national pour l'alimentation (PNA)

Alimentation

A

Alimentation

Un marché intérieur de 67 millions de consommateurs, 451 600 exploitations agricoles, plus de 19 000 entreprises et une position de leader dans plusieurs secteurs de l'agroalimentaire..., autant de chiffres qui illustrent l'importance du secteur alimentaire français. Quel que soit le produit, son mode de production ou de fabrication, le consommateur doit pouvoir acheter en toute confiance, et selon ses attentes, une nourriture saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

→ 1987
CRÉATION DE
LA DIRECTION
GÉNÉRALE
DE L'ALIMENTATION

→ 1998
FOOD LAW

→ 2010
CRÉATION
DE L'ANSES

Un modèle alimentaire français

Garantir une offre de denrées alimentaires de qualité, pour tous

L'accès pour tous aux denrées alimentaires de qualité, produites dans le respect de l'environnement, est un axe majeur de l'action de la DGAL, dans une approche globale ne se limitant pas aux seuls aspects nutritionnels.

Garantir la sécurité sanitaire des aliments est la mission première de la Direction générale de l'alimentation. Sur le terrain, chaque jour, les agents de la DGAL réalisent des contrôles dans les exploitations agricoles et les abattoirs, mais aussi chez les industriels et les distributeurs, dans les cantines, les restaurants et les commerces.

Au-delà de l'accès de tous à une alimentation de qualité, à la fois sur les plans sanitaire et nutritionnel, il s'agit de promouvoir le modèle alimentaire français, reconnu comme facteur essentiel de lien social et pour son rôle de prévention contre les maladies chroniques (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires).

Autant d'enjeux sociaux, économiques, sanitaires et environnementaux majeurs qui, en 2010, ont conduit le législateur à inscrire dans la loi la politique publique de l'alimentation. Le Programme national de l'alimentation en est la traduction concrète. En 2014, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt recentre le PNA autour de quatre axes prioritaires : l'éducation alimentaire des jeunes, la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial des actions au plus près des citoyens. Ainsi, chaque année la DGAL lance un appel à projets PNA qui fédère l'ensemble des acteurs – collectivités territoriales, le monde associatif, les organismes institutionnels et les acteurs privés – autour d'une centaine de projets qui contribuent à faire de notre modèle alimentaire une force pour l'avenir.

Les 30 ans de la DGAL ont coïncidé avec les États généraux de l'alimentation, une consultation nationale sans précédent, avec deux objectifs principaux : permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail et promouvoir une alimentation toujours plus saine, plus sûre et plus durable.





Lutter durablement contre les crises sanitaires animales

B

Biosécurité

La prévention des risques et la gestion des crises sanitaires entrent dans les missions classiques des services de l'État. Depuis une dizaine d'années, cette responsabilité prend une acuité particulière, tant les impacts sanitaires et économiques peuvent être dramatiques.

Afin d'éviter l'introduction et la propagation de ces maladies telles que l'Influenza aviaire, la fièvre catarrhale ovine ou la tuberculose bovine, *xylella* pour les végétaux – les pouvoirs publics imposent aux éleveurs et aux professionnels des mesures de biosécurité. Par exemple, séparer les flux d'animaux, de véhicules et de personnes, éviter les contacts avec la faune sauvage, éviter les déplacements de végétaux, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

L'ambition de la DGAL est de passer d'une culture de la gestion de crise à celle de la prévention sanitaire. Aussi, il est primordial que les professionnels s'approprient ces nouvelles pratiques de biosécurité : 1 euro investi dans la prévention permet d'économiser 4 à 5 euros dans la lutte.

Biosécurité

➔ 1996-2000
CRISE DE LA
« VACHE FOLLE »

➔ 1999
CRÉATION
DE L'AFSSA

Biosécurité

En 2011, une plateforme d'épidémiosurveillance en santé animale a été créée. Des plateformes dans les domaines de la santé végétale et de la surveillance de la chaîne alimentaire vont être mises en place afin de repérer le plus tôt possible l'apparition de maladies nouvelles et de suivre l'évolution de maladies installées.





60 000 prélèvements officiels et 800 000 analyses de produits sont réalisés chaque année

Les plans de contrôle et de surveillance sont assurés à tous les maillons de la chaîne alimentaire



Chaque année,
près de
55 000 inspections
sont programmées
sur la base
d'une analyse
permettant de cibler
les établissements
jugés les
plus à risque.

*30 laboratoires
nationaux
de référence,
150 laboratoires
d'analyses agrées
et/ou spécialisés
permettent à la DGAL
de s'appuyer sur
des éléments
scientifiques fiables.
Ces laboratoires
occupent une place
stratégique dans
le dispositif de
sécurité sanitaire
français.*

2010 ←
TENUE DES ÉTATS
GÉNÉRAUX
DU SANITAIRE

2017 ←
TENUE DES ÉTATS
GÉNÉRAUX
DE L'ALIMENTATION
(EGALIM)

C

Contrôles

La réglementation européenne pose un principe de responsabilité première des acteurs du secteur alimentaire. Ils sont en charge de la sécurité sanitaire des produits agricoles ou alimentaires qu'ils mettent sur le marché.

Au sein du ministère de l'Agriculture, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) est en charge de la qualité et de la sécurité des aliments. Les contrôles sont assurés à tous les maillons de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur des évaluations scientifiques des risques, conduites par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et Santé publique France.

Environ 4800 agents dans les directions départementales ou régionales effectuent ces contrôles. Cette politique est harmonisée au niveau européen.

Les résultats des contrôles sanitaires dans les établissements du secteur alimentaire sont accessibles pour les consommateurs sur le site alim-confiance.gouv.fr depuis mars 2017.

Contrôles





D

Durabilité

Le projet agro-écologique défini en 2014 dans la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, porte l'ambition d'une mutation profonde vers une agriculture plus durable. L'enjeu est de nourrir 10 milliards d'habitants en 2050 malgré le changement climatique, et en répondant aux attentes croissantes des citoyens pour leur alimentation, leur santé, celle des animaux d'élevage et pour l'environnement.

Par ses compétences, la DGAL contribue à la construction de ce projet avec les professionnels, agriculteurs, industriels, distributeurs et avec la société civile.

La DGAL pilote six des plans d'action opérationnels du projet agro-écologique : **Ecophyto** pour réduire la dépendance aux produits phytopharmaceutiques, **Ecoantibio** pour lutter contre l'antibiorésistance, **Semences et Plants pour une agriculture durable**, **Plan de développement durable de l'apiculture** et **Plan d'action prioritaire pour le bien-être animal**. S'y ajoute le **Programme national pour l'alimentation (PNA)** qui soutient notamment le développement des **projets alimentaires territoriaux** à l'initiative des collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc. Il vise à rapprocher les acteurs de l'alimentation et les consommateurs, en développant une alimentation de qualité dans les territoires.

Combiner performance économique –avec son prérequis sanitaire– et écologique, est la vision du projet agro-écologique pour l'alimentation durable de la France et de l'Europe. Repris par la FAO, l'"*agroecology*" s'affirme comme l'une des réponses au défi de nourrir la planète en mobilisant l'innovation.

Durabilité

→ 2007
GRENELLE DE
L'ENVIRONNEMENT

→ 2008
PLAN ECOPHYTO
DE RÉDUCTION
DE L'USAGE
DES PESTICIDES

→ 2012
PLAN ECOANTIBIO
POUR L'USAGE RAISONNÉ
DES ANTIBIOTIQUES

→ 2014
LOI D'AVENIR POUR
L'AGRICULTURE,
L'ALIMENTATION
ET LA FORÊT



Épizootie

E

Épizootie

Les épizooties désignent des maladies animales susceptibles d'affecter rapidement et gravement un très grand nombre d'animaux dans une région donnée.

Elles s'accompagnent de lourdes conséquences économiques dues à la mortalité des animaux et à des pertes de marchés pour les éleveurs.

Les épizooties de fièvre aphteuse, de fièvre catarrhale ou d'influenza aviaire survenues ces 30 dernières années illustrent les impacts considérables que peuvent avoir certaines maladies animales.

Les effets conjoints de la mondialisation et du changement climatique exposent aujourd'hui les filières d'élevage à l'émergence de nouveaux risques sanitaires.

Face à de tels dangers, anticiper l'apparition d'événements pathogènes graves en assurant la chaîne de commandement opérationnelle est l'une des priorités de la DGAL au sein du ministère chargé de l'agriculture.

Un plan national d'intervention d'urgence en santé animale a été publié en décembre 2017, il permet de définir un cadre national pour se préparer aux menaces que représentent ces dangers sanitaires.

L'anticipation, l'organisation et la réactivité conditionnent le succès de la maîtrise des épizooties. Face à chacune des crises survenues, les agents de la DGAL, des DDecPP et des DRAAF, avec l'appui des professionnels vétérinaires ou éleveurs, ont toujours su se mobiliser pour maîtriser l'extension des maladies animales contagieuses.

➔ 2001

INCURSION DE LA FIÈVRE APHTEUSE EN FRANCE

➔ 2006

PREMIÈRE DÉTECTION DE LA FIÈVRE CATARRHALE OVINE EN FRANCE

➔ 2015-2017

DEUX ÉPISODES D'INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGÈNE 10 ANS APRÈS LE H5N1 (2006-2007)

Un plan national d'intervention d'urgence publié en décembre 2017



230 forestiers - 10 000 observations chaque année

Forêt

16 millions d'hectares de forêts

F

Forêt

Les dégâts intervenus à la suite de tempêtes ou d'épisodes climatiques tels que de fortes périodes de sécheresse ont fortement inquiété les propriétaires et les gestionnaires forestiers, qui considèrent ces dommages comme des conséquences potentielles du changement climatique. Ces événements justifient un dispositif de surveillance des forêts françaises coordonné par l'État.

La mission de la DGAL dans le domaine de la santé des forêts est double. Il s'agit, d'une part, d'assurer la surveillance et le suivi continu de la santé des forêts sur 16 millions d'hectares et d'autre part, d'apporter un appui en matière de diagnostic, de conseil de gestion et de diffusion d'informations au bénéfice des propriétaires et des gestionnaires forestiers. Plus de 10 000 observations par an sont réalisées grâce à un réseau important de correspondants-observateurs.

Ce dispositif de surveillance permet d'appréhender les impacts des changements sur les zones de peuplement (mortalités, dépérissements, évolution de l'aire des essences...) et sur la répartition des ravageurs et agents pathogènes.

Il est animé depuis 1989 par le département de la santé des forêts, constitué d'une équipe à la DGAL et de 5 pôles régionaux ou inter-régionaux situés à Avignon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Nancy et Orléans.

Gaspillage alimentaire

G

Gaspillage alimentaire

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture sont perdues, soit près d'un cinquième de la production totale d'aliments. Ces pertes et gaspillages représentent 150 kg par personne et par an tout au long de la chaîne alimentaire.

Outre la perte économique pour les producteurs et les ménages, le gaspillage alimentaire est incompatible avec les objectifs de développement durable fixés tant au niveau local qu'à l'échelle internationale. La lutte contre le gaspillage alimentaire qui a été inscrite dans la loi, constitue l'une des 4 priorités du Programme national pour l'alimentation (PNA).

Depuis 2013, des avancées importantes ont été obtenues avec le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Une soixantaine de partenaires se sont déjà engagés aux côtés de l'État. Ce défi est clairement reconnu par les acteurs de la restauration collective et dans les programmes d'éducation alimentaire ou encore dans le cadre des travaux concernant l'information du consommateur : date de péremption, date limite de consommation (DLC) et date de durabilité minimale (DDM).

Faciliter les dons d'aliments jusqu'alors détruits ou jetés est un exemple de l'application du « Pacte anti-gaspi ».

→ 2013

LANCEMENT DU PREMIER PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

→ 2017

SECOND PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

16 octobre, journée nationale anti-gaspillage alimentaire





Hygiène H

Hygiène/HACCP

Le système HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) prévoit d'analyser des dangers sanitaires et de déterminer des points critiques de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. L'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique.

Le principe HACCP a été introduit dès 1993 dans la réglementation européenne. Depuis 2006, il fonde le « Paquet hygiène » qui comprend six règlements européens fixant les prescriptions à mettre en œuvre pour assurer l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

La DGAL est chargée, au niveau national, de s'assurer du respect par les opérateurs des dispositions du « Paquet hygiène ».

En responsabilisant l'ensemble des professionnels du secteur alimentaire, la démarche HACCP contribue à garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine et animale dans l'Union européenne.

➔ 2006

**ENTRÉE EN VIGUEUR
AU NIVEAU EUROPÉEN
DU « PAQUET HYGIÈNE »**

Maîtriser la maladie

Influenza aviaire

Maladie hautement contagieuse, elle affecte les oiseaux et notamment les volailles domestiques. Le territoire national a été confronté à deux épisodes successifs d'influenza aviaire hautement pathogène impliquant des souches non transmissibles à l'homme en 2015/16 et 2016/17. Ces crises ont eu des conséquences lourdes pour la filière palmipèdes gras du Sud-Ouest, qui a été la plus touchée.

La DGAL a déployé ses équipes et mis en œuvre tous les moyens nécessaires à l'éradication des deux souches H5N1 et H5N8. Pour la première année avec une souche H5N1 peu virulente, un dépeuplement sur 17 départements a été organisé et a permis de maîtriser la maladie. La seconde épidémie avec une souche H5N8 plus virulente a conduit les pouvoirs publics à mettre en place une stratégie basée principalement sur des mesures d'abattage préventifs.

→ 2015-2017
DEUX ÉPISODES
DE CRISE DUS
À L'INFLUENZA
AVIAIRE
HAUTEMENT
PATHOGÈNE

Influenza aviaire



Une stratégie plus efficace basée sur des mesures d'abattage préventifs





J

Justice sociale

La justice sociale est l'un des axes prioritaire du Programme national pour l'alimentation (PNA) piloté par la DGAL depuis 2010.

12% de la population française est sujette à l'insécurité alimentaire et un nombre croissant de personnes a recours à l'aide alimentaire (4,8 millions en 2015).

Les ménages les plus pauvres comme les bénéficiaires de l'aide alimentaire ont un taux d'obésité bien supérieur à ceux qui ont un revenu plus élevé.

Pour faciliter le don d'inventus par les distributeurs aux associations d'aide alimentaire, les ministères en charge de l'Agriculture, de la Transition écologique et des Finances ont mis en place des procédures qui permettent de fournir aux plus démunis des denrées alimentaires diversifiées, saines et de qualité, tout en contribuant à réduire le gaspillage.

2015 

**4,8 MILLIONS
DE PERSONNES
ONT RECOURS
À L'AIDE ALIMENTAIRE**

**Programme
national pour
l'alimentation
(PNA)**

**12% de la population française
est sujette à l'insécurité alimentaire**

K

La surveillance
des dangers
sanitaires
émergents fait
partie des missions
prioritaires
de la DGAL

➔ 2000
PRÉSENCE
DE LA SOUCHE
SALMONELLA KENTUCKY
EN AFRIQUE DU NORD
ET EN ASIE

➔ 2010
APPARITION
D'UNE SOUCHE
SALMONELLA KENTUCKY
EN EUROPE



● Kentucky (Salmonella)

Les salmonelles sont des bactéries pouvant provoquer une infection alimentaire, la salmonellose, l'une des intoxications alimentaires les plus répandues en Europe.

Les formes les plus graves nécessitent un traitement antibiotique, voire une hospitalisation.

Depuis 2010, une souche appartenant au sérotype *Salmonella Kentucky*, hautement résistante à plusieurs types d'antibiotiques dont ceux utilisés en dernier recours en milieu hospitalier pour les salmonelloses les plus graves, est apparue en Europe. Elle figure désormais parmi les salmonelles responsables du plus grand nombre d'intoxications alimentaires en France.

Présente en Afrique du Nord et en Asie depuis 2000, et depuis 2010 en Europe de l'Est, son expansion géographique est préoccupante. Elle est surveillée en France dans les élevages avicoles par les services de la DGAL (moins de 10 cas par an) et chez les humains par le Centre national de référence Salmonella de l'Institut Pasteur (200 cas par an).

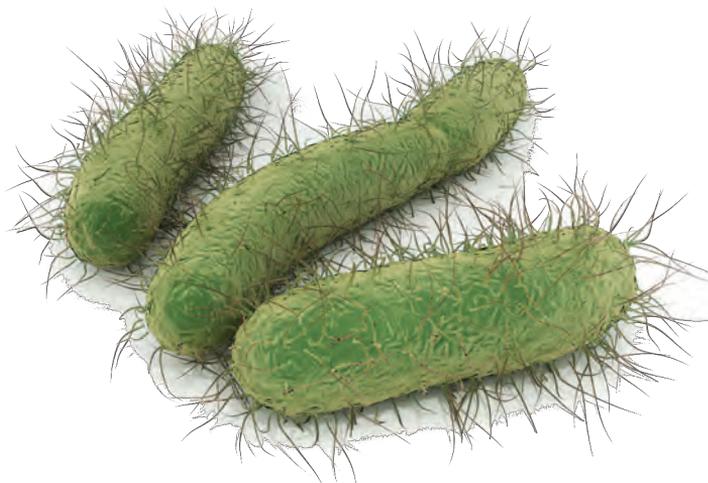
Le fait que quelques uns des patients infectés par cette souche *Salmonella Kentucky CIPRO-R* n'ont pas déclaré de séjour à l'étranger dans les pays considérés comme à risque accrédite l'hypothèse d'une transmission à partir de denrées commercialisées au sein de l'Union européenne.

Une surveillance continue et des mesures de contrôle appropriées sont mises en place par les autorités nationales et internationales pour limiter la propagation de cette souche qui constitue un enjeu de santé publique majeur.

Kentucky

Listéria

**Coordonner
les investigations,
s'assurer que
le risque pour
le consommateur
est contrôlé**



L

Listéria

La listériose est une maladie bactérienne rare en France, avec environ 4 à 5 cas par million d'habitants par an ces dernières années contre 12 cas en 1987. La bactérie résiste au froid et colonise de nombreux milieux différents (terre, végétaux, animaux, eaux...). Elle touche en particulier les personnes fragiles, les personnes âgées, les femmes enceintes et les nouveau-nés qui ont ingéré des aliments contaminés. Bien qu'elle soit rare, elle peut entraîner la mort, en particulier chez ces personnes sensibles.

Escherichia coli, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* sont des bactéries qui provoquent des intoxications alimentaires. Une fois la contamination avérée, des mesures de retrait ou de rappel de produits contaminés sont prises par le producteur ou le distributeur pour protéger le consommateur. Des mesures préventives ou correctives peuvent aussi être mises en œuvre par le professionnel sous la supervision des direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP). Lorsque la distribution concerne plusieurs départements, la DGAL intervient pour coordonner les investigations, mais aussi pour informer si besoin les pays pouvant être touchés et s'assurer que le risque pour le consommateur est contrôlé.

Marché unique

M

● **Marché unique**

La création du marché unique européen le 1^{er} janvier 1993 a mis fin aux marchés nationaux des pays membres de l'Union européenne. Pour créer ce marché ouvert, il a fallu changer la réglementation sur les échanges de biens entre États membres et élaborer une réglementation harmonisée pour produire les aliments et ainsi protéger les consommateurs et la santé publique. Par exemple, le niveau de résidus toléré dans les denrées alimentaires est régi par la législation européenne.

La DGAL a été très active pour contribuer à élaborer cette réglementation commune, notamment à l'occasion de l'élaboration du Paquet Hygiène et plus récemment, des règlements européens sur la santé animale et celle des végétaux.

Les contrôles sanitaires aux frontières des États membres ont été supprimés et remplacés par des contrôles aux frontières de l'Union européenne pour les produits provenant des pays tiers. La traçabilité permet de connaître la provenance et le parcours d'un aliment, du producteur à l'assiette. Ce sont notamment les agents du SIVEP (service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières rattaché à la DGAL et créé en 2010), qui assurent en France la protection des consommateurs contre l'introduction de denrées non conformes en provenance de pays tiers.

Par ailleurs, le RASFF, système d'alerte européen pour la gestion des alertes alimentaires est devenu opérationnel en 2011 : il facilite les échanges d'information entre pays, en cas de menace sur la sûreté alimentaire.

**Décloisonner
les services
pour mieux
maîtriser
les risques**





Négociation

N



Négociation

Dès sa création en 1987, la DGAL préparait activement la mise en place du marché unique européen à travers la négociation à Bruxelles de multiples directives vétérinaires et phytosanitaires.

C'est par une concertation quotidienne avec les partenaires du monde professionnel agricole et de l'agroalimentaire, des représentants de la société civile, les scientifiques, que les équipes de la DGAL font avancer les dossiers.

Les négociations occupent une place très importante dans la vie de la DGAL. Elle participe et contribue aux discussions et travaux des instances européennes sur les plus importants sujets sanitaires et phytosanitaires. Elle défend et promeut les positions et savoir-faire français dans ces domaines.

À l'international, sous l'autorité du chef vétérinaire officiel (CVO) ou du chef phytosanitaire officiel (COPH), la DGAL négocie avec les pays tiers la levée des barrières sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation des produits français. L'ouverture de marchés est un enjeu majeur pour les entreprises françaises et les délégations étrangères viennent nombreuses auditer notre dispositif de sécurité sanitaire dans les filières animales et végétales.

Grâce à leurs nombreux domaines de compétences, les équipes de la DGAL participent activement à l'élaboration des normes internationales (Organisation mondiale de la santé animale – OIE ; Convention internationale sur la protection des végétaux – CIPV ; Codex alimentarius).

🕒 1986
ACTE UNIQUE EUROPÉEN

🕒 1992
SIGNATURE DU TRAITÉ DE MAASTRICHT, INSTITUANT L'UNION EUROPÉENNE

🕒 1994
SIGNATURE DE L'ACCORD DE MARRAKECH INSTITUANT L'ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE ET DE L'ACCORD SUR LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES (SPS)

O

Une approche
globale est
indispensable

Une seule santé

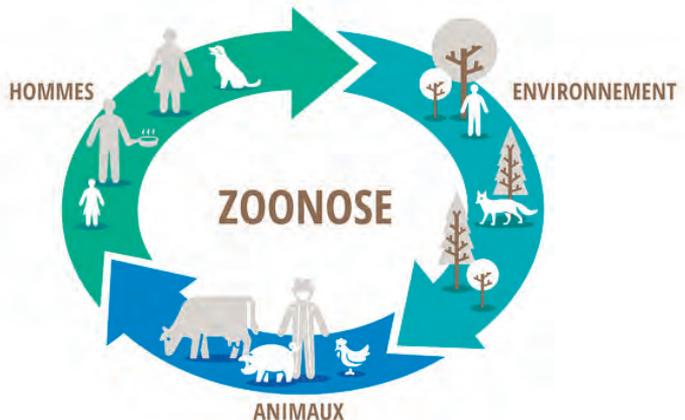
• One Health, une seule santé

Santé humaine, santé animale et santé de l'environnement sont étroitement liées. Le phénomène d'antibiorésistance, qui constitue aujourd'hui une préoccupation de santé publique majeure, est l'illustration de ce concept «One Health». En effet, la surconsommation d'antibiotiques et leur mauvais usage en médecine humaine et vétérinaire compromettent l'efficacité des traitements curatifs et contribuent à la diffusion dans l'environnement de bactéries résistantes. Une approche globale est donc indispensable.

Cela se traduit par le **Plan de lutte contre l'antibiorésistance en élevage** (Ecoantibio) piloté par la DGAL. Ce Plan s'inscrit dans le cadre du Plan interministériel piloté par le ministère en charge de la Santé. Il s'agit de promouvoir un usage raisonné des antibiotiques pour préserver leur efficacité.

La France se fait l'écho dans les instances européennes et internationales de l'importance majeure pour la santé publique mondiale de la lutte contre l'antibiorésistance. Elle a enregistré de bons résultats avec une diminution de 39% de l'usage des antibiotiques en élevage entre 2012 et 2017, toutes filières confondues.

5 500 décès
chaque année
en France
dus à l'antibio-
résistance



P

● Protection animale

Aujourd'hui, la société demande une meilleure prise en compte de la sensibilité de l'animal.

Depuis 2016, la France s'est dotée d'une stratégie nationale ambitieuse sur le bien être animal, qui s'inscrit dans une logique de durabilité des systèmes agricoles.

Les animaux d'élevage sont concernés en priorité, mais les animaux de compagnie, de loisir ou encore ceux utilisés à des fins scientifiques font également partie de ce dispositif.

Cette stratégie pour le bien être animal qui se déclinera jusqu'en 2020, mobilise tous les acteurs concernés : producteurs, scientifiques, organisations de protection animale, qui sont réunis au sein du Comité national d'orientation de la politique sanitaire et végétale (CNOPSAV), organisme de concertation sur les questions sanitaires.

Un Comité national d'orientation de la politique sanitaire et végétale (CNOPSAV)



Q

• Qualité

Qualité de l'alimentation, qualité des semences, qualité des analyses,.... Mais aussi démarche de management par la qualité au sein de la DGAL...

À la suite de la crise sanitaire de l'ESB dite crise de la «vache folle», la Direction générale de l'alimentation s'est engagée dans une démarche qualité pour fiabiliser et harmoniser les contrôles officiels vétérinaires et phytosanitaires.

Depuis 2014, la démarche de management par la qualité inspirée de la norme ISO 9001 vise à s'appuyer sur les acquis de l'accréditation obtenue en 2010, en adoptant une approche par les processus. Cette démarche de qualité permet à la DGAL de répondre aux exigences européennes.

Le choix de cette approche vise à replacer les managers au cœur de la démarche, clarifier les responsabilités et décloisonner les services par un élargissement du système de qualité à toutes les activités de la DGAL.

En outre, cette démarche qualité permet de mieux répondre aux attentes du contrôle interne ministériel.

Désormais dans une phase de consolidation auprès des agents de la DGAL et plus particulièrement des directeurs, des actions de communication spécifiques sont déployées afin de s'assurer de l'adhésion de l'ensemble des personnels.

Qualité



➔ 2014
PREMIÈRES
APPLICATIONS
« RESYTAL »

R

RESYTAL

Depuis 2012, la DGAL fait évoluer son système d'information pour remplacer trois procédés historiques indépendants (SIGAL/BDNI, Phytopass, Geudi) qui existaient depuis le début des années 1990.

Un système d'information modernisé, réactif et efficient, qui couvre les principaux « processus métiers » des missions de la DGAL, a progressivement vu le jour à partir de 2014.

Sa conception accompagne les réformes organisationnelles, la révision de la gouvernance sanitaire et l'approche transversale entre les domaines vétérinaire, phytosanitaire et alimentaire.

Un nouveau cycle de modernisation a démarré en 2017 avec la révision du plan stratégique de Resytaal, pour mieux intégrer les nouveaux usages du numérique et placer la gouvernance de la donnée au cœur des préoccupations.

Il porte sur l'ensemble des actions sanitaires en santé animale et végétale, notamment la gestion des prélèvements et analyses de laboratoires, ainsi que la traçabilité animale.

Resytaal

Un système d'information modernisé, réactif et efficient

Ce nouveau cycle de transformation permettra :

- l'amélioration de l'usage du SI par la recherche de l'ergonomie et de la géolocalisation facilitées par l'usage des smartphones ou d'autres moyens de communication ;
- une meilleure efficacité par le partage et la réutilisation des données disponibles entre les différents partenaires institutionnels et professionnels (« bases professionnelles ») et mise en œuvre d'un « portail vétérinaire » ;
- la gouvernance des données tout au long de la chaîne de collecte, la valorisation de données d'origines multiples, de type « Big Data » (systèmes de gestion de volumes importants de données non structurées), le développement de l'offre de services dématérialisés.

Un nouveau cycle de modernisation a démarré en 2017

Services déconcentrés

S

• Services déconcentrés

Les services déconcentrés en départements et en régions sont des acteurs essentiels de la sécurité sanitaire de l'alimentation sur le terrain. Ils mettent en œuvre les contrôles tout au long de la chaîne alimentaire, ainsi que les politiques publiques du programme « sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » dont la responsabilité est confiée au Directeur général de l'alimentation.

Près de 4 800 agents sont ainsi affectés dans ces services :

- ▶ en région, dans les services régionaux de l'alimentation des directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt ;
- ▶ en outre-mer, dans les services de l'alimentation des directions de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt ;
- ▶ en département, dans les services vétérinaires des directions départementales interministérielles, directions départementales de la protection des populations et directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations.

➔ 1998
CRÉATION
DES DRAAF
ET SRAL

➔ 2002
DÉCRET DU
20 FÉVRIER 2002,
LES DDSV
REDEVIENNENT
AUTONOMES

➔ 2010
CRÉATION
DES DIRECTIONS
DÉPARTEMENTALES
INTERMINISTÉRIELLES
(DDCSPP)
AVEC LA RGPP



T



Transparence

• Transparence

La transparence de l'action publique est importante pour nos concitoyens et pour les acteurs économiques ; elle garantit l'efficacité et la neutralité des services, elle est également un gage de probité.

Avec l'évolution des attentes sociétales, l'administration s'est emparée des outils du web pour renforcer sa communication vers le grand public. Depuis de nombreuses années, la communication du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation s'est renforcée et modernisée.

Les citoyens comme les professionnels du monde agricole et alimentaire, ainsi que les médias, ont maintenant accès à de nombreuses informations sur les missions de la DGAL, sur le site du ministère *Alim'agri*.

Les résultats des contrôles à toutes les étapes de la chaîne alimentaire sont désormais disponibles pour tous.

Cette transparence se traduit de diverses façons : publication des bilans de surveillance et de contrôle de la DGAL, création d'une application Alim'confiance, qui depuis le 3 avril 2017 permet à tous d'avoir accès aux résultats des contrôles sanitaires de tous les établissements de la chaîne alimentaire (abattoirs, restaurants, commerces de bouche, restaurants collectifs, ...).

L'utilisation des réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram,...) pour communiquer vers un plus large public fait également partie des outils-clés qui contribuent à une meilleure connaissance de l'action publique en matière de sécurité sanitaire.

Urgences sanitaires

La crise dite de la « vache folle » est la plus importante crise sanitaire que la DGAL et les services vétérinaires ont eu à gérer depuis les années 1980.

Elle a changé en profondeur l'organisation de la gestion du sanitaire en France et en Europe. Elle a fait prendre conscience de l'importance de la traçabilité.



30 laboratoires nationaux de référence

14 000 vétérinaires sanitaires habilités par l'État



U

L'importance de la traçabilité

Urgences sanitaires

Lorsque des personnes sont malades après avoir consommé un repas, lorsqu'une maladie contagieuse se propage dans des élevages ou dans des cultures, on parle d'urgences sanitaires. Ces situations sont d'autant plus graves lorsque des hommes sont concernés et lorsqu'il existe un risque élevé de transmission d'une maladie animale à l'homme (rage, maladie de la « vache folle » avec 224 décès dont 25 en France, influenza aviaire,...).

En cas d'urgence sanitaire, des plans d'intervention sont déclenchés par la DGAL ; un dispositif de gestion de crise est mis en place ; des procédures d'investigation et d'analyses sont mises en œuvre. Objectif : abaisser le niveau de risque pour le consommateur, voire l'éliminer. Les mesures prises vont du retrait des denrées contaminées du marché, au rappel des produits lorsqu'il est nécessaire d'informer les personnes susceptibles d'être touchées ou ayant acheté ces produits.

En santé animale, les autorités sanitaires peuvent être amenées à décider l'abattage d'animaux ou leur confinement. Dans le domaine végétal, une crise sanitaire peut nécessiter la destruction de plantes ou leur confinement dans une zone réglementée.

En 1999, la création de l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) qui intègre le Cneva, suite à la crise dite de la « vache folle », conforte le rôle des experts scientifiques dans l'évaluation des risques. L'Agence est régulièrement sollicitée pour rendre des avis scientifiques et orienter les décisions des autorités sanitaires.

**Abaisser
puis éliminer
le niveau de
risque pour le
consommateur**

L'Afssa devient Anses en 2010 (l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), après la fusion avec l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (AFSSET). L'Anses est devenue un acteur incontournable de l'évaluation des risques et de l'appui scientifique et technique pour l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires, ainsi que dans la mise en œuvre des mesures de gestion des risques.

2010 ↻

TENUE
DES ÉTATS GÉNÉRAUX
DU SANITAIRE

2011 ↻

CRISE DES GRAINES GERMÉES
(INTOXICATIONS ALIMENTAIRES
À *E.COLI* – *STEC* –)

V

● Vétérinaire / Végétal

→ 2002

CRÉATION DU STATUT DU
CORPS DES INSPECTEURS
DE LA SANTÉ PUBLIQUE
VÉTÉRINAIRE (ISPV)

→ 2006

CRÉATION DU STATUT DU
CORPS DES INGÉNIEURS
DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ENVIRONNEMENT (IAE)

→ 2009

CRÉATION DU STATUT DU
CORPS DES INGÉNIEURS
DES PONTS, DES EAUX
ET DES FORÊTS (IPEF)

→ 2017

CRÉATION DU NOUVEAU
STATUT DU CORPS
DES ISPV

Ces dernières années, on assiste au rapprochement des deux domaines d'action de la DGAL : des structures mixtes animal/végétal comme la Mission des urgences sanitaires, la Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales, la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires ont été mises en place. Cette organisation répond à l'existence de problématiques communes au domaine animal et végétal (gestion de foyers de maladies et des alertes sanitaires, épidémiosurveillance, ...).

Exemple : La Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP), créée en 1992 pour lutter contre les trafics d'anabolisants en élevage a, au fil des années, vu ses missions progressivement se diversifier. Depuis le début des années 2000, elle a pris en charge près de 700 enquêtes sur des trafics de produits phytopharmaceutiques et d'animaux, la falsification de documents...

La nouvelle gouvernance sanitaire avec la création en 2012 du Conseil national d'orientation de la politique sanitaire animale et végétale (CNOPSAV) reflète cette approche globale. Les professionnels des secteurs animal et végétal sont consultés sur les politiques sanitaires au sein de conseils national et régionaux, qui constituent de véritables «Parlements du sanitaire».

L'État s'appuie désormais pour la surveillance et la lutte sur les organisations à vocation sanitaire (OVS), les organisations vétérinaires à vocation technique (OVVT) et des associations sanitaires régionales (ASR).

La profession vétérinaire, qu'il s'agisse des praticiens exerçant en libéral ou des inspecteurs vétérinaires de l'État, est garante de la santé des élevages et des animaux de compagnie ainsi que de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.

vétérinaire

14 000
vétérinaires
sanitaires
habilités
par l'État





L'existence de « déserts vétérinaires » pour l'élevage devient préoccupante

→ 2002

PREMIÈRE DÉTECTION
DE LA CHRYSOMÈLE DU MAÏS
EN ÎLE-DE-FRANCE

→ 2006

PREMIÈRE DÉTECTION
DU CHARANÇON ROUGE
DES PALMIERS

14 000 vétérinaires sanitaires sont habilités par l'État. Ils occupent une place essentielle dans le dispositif de sécurité sanitaire. Ils travaillent à la DGAL mais aussi dans les services déconcentrés en départements, les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP). Plus de 2 000 inspecteurs vétérinaires, présents en permanence dans les abattoirs, surveillent le déroulement du processus d'abattage et délivrent une estampille attestant de la qualité sanitaire des carcasses pour le consommateur.

Les inspecteurs phytosanitaires dans les services régionaux de l'alimentation des DRAAF ou leurs délégataires (Fredon) veillent, quant à eux, à la santé des végétaux sur le territoire national. Ils luttent contre les organismes nuisibles détectés. Afin de prévenir l'introduction d'insectes, de champignons ou de tout autre nuisible pour les cultures agricoles, les inspecteurs phytosanitaires contrôlent les marchandises à l'importation. Ils délivrent également les certificats sanitaires aux entreprises françaises qui désirent exporter des végétaux. Un réseau d'observateurs surveille la santé des forêts.

Végétal

W

Web

• Web

Les technologies numériques investissent tous les secteurs de l'économie. L'agriculture et l'alimentation n'y échappent pas : les États généraux de l'alimentation de 2017 ont d'ailleurs mis en évidence la nécessité d'établir une feuille de route numérique pour ces deux secteurs.

D'ores et déjà, d'importantes avancées ont vu le jour notamment dans le domaine de la collecte et du traitement des données, du développement de liens directs entre producteurs et consommateurs, de la mise à disposition d'informations pour le grand public, d'échanges de pratiques et de conseils via internet et les réseaux sociaux. Le développement d'applications pour différents usagers, comme Alim'confiance qui rend les contrôles des établissements accessibles à tous, ou "Observations" pour la surveillance des épidémies, ou bien de téléprocédures comme Expadon pour tout savoir sur les conditions sanitaires et phytosanitaires d'exportation d'animaux et de végétaux est intensifié.

L'utilisation du numérique fait désormais partie du quotidien de chacun. La DGAL s'est emparée du sujet. L'enjeu est aussi la simplification du travail des agents, une meilleure communication.

79% des agriculteurs utilisent internet (plus que la moyenne française)

alim'agri

MAGAZINE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

11 € - NUMÉRO 1187 - JANVIER-FÉVRIER-MARS 2016

LA RÉVOLUTION
NUMÉRIQUE



X

Xylella

Identifiée pour la première fois en Europe en 2013, la bactérie *Xylella fastidiosa* est une priorité phytosanitaire majeure pour l'Union européenne et un sujet de préoccupation pour de nombreux États membres dont la France, l'Allemagne, l'Espagne, ou encore l'Italie où elle a provoqué des dégâts considérables dans les oliveraies. En France, elle est présente en Corse et dans la région PACA.

Transmise par des insectes, cette bactérie s'attaque à de très nombreux végétaux : plus de 360 espèces hôtes sont identifiées, dont vignes, oliviers, arbres fruitiers, agrumes, caféiers, chênes, etc.. Elle peut conduire à leur dépérissement voire à leur mort. Il n'existe en effet aucun traitement.

En 2017, plus de 40 000 inspections ont été conduites par la DGAL ou ses délégataires, notamment les organismes à vocation sanitaire, sur le territoire national. Dans l'ensemble, la situation phytosanitaire a peu évolué en France. La surveillance renforcée se poursuit tandis que les services de l'Etat en régions procèdent à l'éradication des foyers dans les zones infectées.

Une campagne de communication à destination du grand public, et plus particulièrement des voyageurs a été mise en place en 2018 pour renforcer la prévention en recommandant de ne pas transporter de végétaux pour ne pas propager la maladie.

2015 🇫🇷
PREMIÈRE
DÉTECTION
DE XYLELLA
FASTIDIOSA

xylella

Y

• Yes we care

Les agents de la DGAL et des services déconcentrés ont en commun leur fierté d'appartenance à une institution qui œuvre quotidiennement à la protection des consommateurs. Leur action peut se résumer ainsi : protéger, informer et bâtir.

► **Protéger**, en s'assurant de la maîtrise des risques sanitaires tout au long de la chaîne alimentaire. Cela implique d'identifier les dangers auxquels sont exposés les cultures, les élevages et les consommateurs, l'émergence de nouveaux agents pathogènes et, le cas échéant, de s'assurer de la mise en place de mesures correctives adéquates. Cette surveillance sanitaire mobilise au sein de plateformes de surveillance les autorités de l'État, les scientifiques (Anses, INRA par exemple) mais également les entreprises de l'agro-alimentaire.

► **Informer**, en mettant à disposition des consommateurs des recommandations pratiques sur des risques alimentaires particuliers. Grâce à l'information des consommateurs, il est possible d'éviter des infections alimentaires chez des populations sensibles comme les jeunes enfants, les femmes enceintes ou encore les personnes dont le système de défense est affaibli.

► **Bâtir**, en répondant aux nouvelles attentes sociétales par la promotion de pratiques agricoles durables et de modes de consommation responsables.

Réduire l'usage des intrants sur les cultures ou en élevage (produits phytopharmaceutiques ou médicaments vétérinaires), mieux prendre en compte le bien-être animal, lutter contre le gaspillage alimentaire ou encore, assurer l'éducation de la jeunesse à l'alimentation, tels sont les changements de comportements que les politiques confiées à la DGAL et ses services cherchent à accélérer.

➔ 2017

220 PERSONNES
TRAVAILLENT
À LA DGAL
ET 4 800 PERSONNES
DANS LES SERVICES
DÉCONCENTRÉS
(DDCSPP ET DRAAF/DAAF)

Yes we care

Z

Zoonoses

**60%
des maladies
infectieuses
humaines sont
des zoonoses**

Zones réglementées

Les zoonoses sont des maladies ou infections qui se transmettent des animaux vertébrés à l'homme, et vice versa. Les organismes responsables de ces maladies peuvent être des bactéries, des virus ou des parasites.

La transmission de ces maladies se fait soit directement, lors d'un contact entre un animal et un être humain, soit indirectement par voie alimentaire ou par l'intermédiaire d'un vecteur (insectes, arachnides...). 60% des maladies infectieuses humaines sont des zoonoses.

Les *Listeria*, les salmonelles sont des bactéries tandis que la rage comme la fièvre West Nile sont provoquées par des virus et la toxoplasmose par un parasite.

Les inspecteurs de la DGAL, en surveillant et contrôlant la santé des élevages, jouent un rôle déterminant dans la lutte contre les zoonoses. Là encore, la DGAL a la responsabilité de mener des recherches afin de déceler la source de la contamination et d'y mettre fin.

Zoonoses

GARE À LA RAGE

VOYAGEURS,
NE RAMENEZ PAS
LA RAGE DANS
VOS BAGAGES

LA RAGE SUR UNE PERSONNE TRAITÉE LES 6 JOURS SUIVANTS DANS LA MONDE

ABSENTE EN FRANCE, LA RAGE EXISTE ENCORE DANS DE NOMBREUX PAYS

LES CAS DE RAGE EN FRANCE PROVOQUENT TRÈS RAREMENT DES DÉCÈS

UNE FOIS LES SYMPTÔMES APPARUS, LA RAGE EST TOUJOURS FATALE

CONSULTEZ LA RÉGLEMENTATION SUR LE TRANSPORT DES ANIMAUX ET COMPAGNONS
[HTTP://AGRICULTURE.DGAL.FR/TRANSPORT](http://AGRICULTURE.DGAL.FR/TRANSPORT)

DGAL 1987-2017

● André Chavarot

1987-1991

« La création de la DGAL était un véritable défi. Regrouper dans un même ensemble trois entités à la culture, aux objectifs et aux méthodes aussi différents que les industries agro-alimentaires, les services vétérinaires et la protection des végétaux n'allait pas de soi à l'origine, même si un rapprochement partiel était déjà intervenu. Cela a répondu utilement aux besoins d'une époque et a permis de faire ressortir toute l'importance de l'approche globale de l'alimentation, aujourd'hui reconnue comme une évidence. »



1991-1994

● Jean-François Guthmann



● Philippe Guérin

1994-1996

« Mon passage à la DGAL a bien sûr été marqué par la deuxième crise de « vache folle ». Souvenir amusant de cette période agitée : Jean Lestrade avait repéré, aux alentours de la rue du Chevaleret, le kiosque à journaux où la première édition du journal « Le Monde » arrivait le plus tôt dans l'après-midi. Grâce à lui, nous avions près d'une heure d'avance sur le cabinet de la rue de Varenne, ce qui nous donnait le temps de préparer les réponses aux questions qui n'allaient pas manquer de déferler après le déjeuner... mais bien évidemment nous mangions sur le pouce ! »

● Catherine Geslain-Lanéelle

2000-2003

« J'ai été fière et heureuse d'animer les équipes talentueuses et engagées de la DGAL, au service de la santé »



« La période passée à la direction générale de l'alimentation est inoubliable pour moi : des crises sanitaires qui se succèdent, des équipes compétentes et réactives, la préparation d'une loi tirant les leçons des crises, l'alerte récurrente du vendredi soir... ; ce qui reste le plus marquant : la qualité des personnes à Paris et sur le terrain. Chapeau ! »

1996-2000

● Marion Guillou

● **Sophie Villers**

2004- 2006

Replacer l'alimentation au centre des politiques publiques en matière de production agricole et agroalimentaire, de recherche, de développement et de formation selon les termes de ma feuille de route, était alors un nouvel enjeu pour la DGAL dont la compétence en la matière était restreinte à l'exercice du secrétariat du CNA (Conseil national de l'alimentation). Malgré son intitulé même sa légitimité pour piloter l'élaboration d'un plan d'action ministériel fut toutefois très contestée. À présent, c'est la mission qui apparaît en tête dans son décret d'attribution...



—
2003-2004

● **Thierry Klinger**
(Décédé)



● **Pascale Briand**

2009-2012

—
Je suis à une étape de ma vie où le regard sur les expériences passées s'affine. Je garde le souvenir précis d'une période exaltante, marquée tant par la densité des relations humaines (d'un côté une très belle équipe compétente, responsable, engagée, de l'autre des professionnels passionnés, confrontés à de grands défis et sachant les relever) que par l'action, avec la nécessité de préparer l'avenir par l'élaboration de cadres adaptés tout en prenant dans l'urgence des décisions lourdes de conséquences pour la sécurité sanitaire et les professionnels. À coup sur, l'une

des plus belles périodes de mon engagement professionnel. »



« La notion de "one health" est au cœur de l'ossature et du sens de l'engagement remarquable et sans faille des hommes et des femmes de la Direction générale de l'alimentation mais aussi de ses services extérieurs au service de la protection de la population et de notre agriculture dans un contexte rendu toujours plus complexe en raison de la mondialisation des échanges et du changement climatique. »

—
2006-2009

● **Jean-Marc Bournigal**

● **Patrick Dehaumont**
Depuis 2012

—
Répondre aux attentes de la société en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation : une ambition et une responsabilité partagées par une équipe dont l'engagement n'est jamais démenti. Cette période professionnelle est, pour ce qui me concerne, une aventure humaine inégalable: préparer l'avenir tout en gérant des situations de crise régulières, un défi à relever au quotidien !



AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR