



RAPPORT ANNUEL 2017

du

PLAN NATIONAL DE CONTROLES OFFICIELS PLURIANNUEL (PNCOPA) 2016-2020

Mise en œuvre des contrôles officiels portant sur les denrées alimentaires, la santé animale, l'alimentation animale, le bien-être des animaux et la santé des végétaux

Point de contact national :

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Direction générale de l'alimentation

Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire

Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales

Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles

251 rue de Vaugirard – 75732 Paris

bmqcc.sdprat.dgal@agriculture.gouv.fr

**RAPPORT ANNUEL 2017 du
PLAN NATIONAL DE CONTROLES OFFICIELS PLURIANNUEL (PNCOPA) 2016-2020**

Sommaire

INTRODUCTION	3
I – STRATÉGIE NATIONALE	5
II – ORGANISATION GÉNÉRALE	12
III – MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES DANS LES DIFFÉRENTS SECTEURS D'ACTIVITÉ	14
III.1 - Contrôle de la production primaire végétale	15
III.1.1 - Santé publique	15
III.1.2 - Santé des végétaux	18
III.1.3 – OGM.....	19
III.2 – Contrôle de la production primaire animale	20
III.2.1 – Santé publique	20
III.2.2 – Santé animale	23
III.2.3 – Identification des animaux	24
III.2.4 – Bien-être animal.....	25
III.3 – Contrôle de l'alimentation animale et des sous-produits	26
III.3.1 – Alimentation animale (hors élevage).....	26
III.4 – Contrôle de la mise sur le marché des denrées destinées à l'alimentation humaine et des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires	28
III.4.1 – Sécurité des denrées alimentaires	28
III.4.2 – Loyauté des denrées commercialisées et contrôle des signes européens de qualité	38
III.5 – Contrôles aux échanges européens et internationaux.....	42
III.5.1 - Contrôles à l'importation	42
III.5.2 – Certification à l'exportation.....	44
III.5.3 – Certification aux échanges avec d'autres États membres de l'Union européenne	45
IV – GESTION DES SIGNALEMENTS ET DES ALERTES ET PLANS D'INTERVENTION EN SITUATION D'URGENCE	45
IV.1 – Suivi et gestion des signalements, des alertes et des crises présentant un danger sanitaire par les autorités compétentes	45
IV.2 – Gestion des signalements ne présentant pas de danger sanitaire par les autorités compétentes	48
V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES.....	49
V.1 – Actions auprès des institutions européennes et organisations internationales	49
V.2 – La promotion de l'expertise française à l'international.....	50
Glossaire.....	51

INTRODUCTION

La réglementation européenne (règlement (CE) n° 882/2004) prévoit que chaque État membre élabore un plan de contrôle pluriannuel (PNCOPA) décrivant les contrôles de la législation relative aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux ainsi qu'à la santé des végétaux. En complément, il est également prévu la préparation d'un rapport annuel présentant les résultats de ces contrôles ainsi que le fonctionnement du dispositif décrit dans le PNCOPA. Ce rapport annuel 2017, établi en 2018, est public. Il est destiné non seulement aux services de contrôle et de la Commission européenne mais également aux citoyens, aux professionnels de la chaîne alimentaire.

Ce document présente donc la mise en œuvre du contrôle des règles sur l'ensemble de la chaîne de production et de distribution alimentaire « de la fourche à la fourchette » : aliments destinés à l'homme d'une part et aux animaux d'autre part mais aussi animaux vivants et végétaux au stade de la production primaire, tels que décrits dans le PNCOPA établi pour la période 2016-2020 autour de deux grands enjeux :

- la sécurité sanitaire des aliments, des animaux et des végétaux ;
- la qualité des produits et la loyauté des transactions.

En France, plusieurs services sont impliqués dans les contrôles tant au niveau central qu'au niveau local. L'organisation des contrôles, décrite dans le PNCOPA 2016-2020, est rappelée ci-après.

Au total, en 2017, près de 5 600 agents en équivalent temps plein travaillent directement à l'organisation et la réalisation de ces contrôles.

~ ~

Autorités compétentes

Cinq autorités compétentes et une autorité coopérante interviennent dans le champ du PNCOPA et se répartissent les missions de contrôle. Ces services ont par ailleurs des missions d'élaboration des politiques publiques et de réglementation. La description des autorités compétentes, des habilitations des agents, la répartition des missions entre administration et services, la coopération et la délégation sont décrites dans le PNCOPA 2016-2020.

1/ La Direction générale de l'alimentation (DGAL), au sein du ministère chargé de l'agriculture, définit et met en œuvre la politique relative au contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits agricoles et alimentaires en liaison avec les ministères chargés de l'économie et de la santé. Elle est garante des conditions sanitaires de production. La DGAL intervient également dans le contrôle de la santé animale, de la protection animale et de la santé des végétaux.

Elle s'appuie, pour la réalisation des contrôles :

- au niveau national sur la BNEVP qui concentre son activité sur la lutte contre la délinquance organisée et sur le SIVEP en charge des contrôles à l'importation ;
- au niveau régional sur les DRAAF (DAAF en outremer) ;
- au niveau départemental sur les DDPP ou DDCSPP ;
- dans certains domaines particuliers, notamment en santé animale et en santé des végétaux, sur des délégataires officiels.

Coordonnées : 251 rue de Vaugirard – 75732 Paris Cedex 15

Site internet : <http://agriculture.gouv.fr/>

2/ La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), au ministère chargé de l'économie, exerce une mission de protection des consommateurs et de surveillance de l'ensemble de la sécurité et de la loyauté des transactions.

Elle s'appuie pour la réalisation des contrôles :

- au niveau national sur le SNE qui concentre son activité sur la lutte contre la délinquance organisée notamment en matière de fraudes ;
- au niveau régional sur les DIRECCTE ;
- au niveau départemental sur les DDPP ou DDCSPP.

Coordonnées : 59 boulevard Vincent Auriol – 75703 PARIS CEDEX 13

Site internet : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

3/ La Direction générale de la santé (DGS), au ministère chargé de la santé, a une responsabilité d'ensemble en matière de santé publique et s'appuie pour la réalisation des contrôles sur les ARS aux niveaux régional et départemental.

Coordonnées : 14 avenue Duquesne – 75350 PARIS SP 07

Site internet : <https://solidarites-sante.gouv.fr/>

4/ Le Service de santé des armées (SSA), au ministère chargé de la défense, intervient dans les établissements relevant de son ministère et les autres unités militaires (gendarmerie). Il s'appuie pour la réalisation sur les DRSSA et les groupes vétérinaires (GV) des centres médicaux des armées.

Coordonnées : Direction centrale du service de santé des armées (SSA) 60, Boulevard du général Martial Valin - CS 21 623 - 75509 PARIS CEDEX 15

Site internet : <http://www.defense.gouv.fr/>

5/ L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est chargé du contrôle des produits sous signe européen de qualité avant la mise sur le marché de ces produits. L'INAO s'appuie à cette fin sur des organismes de contrôle accrédités par le COFRAC sur la base de la norme NF EN ISO/CEI 17065 ou NF EN ISO/CEI 17020 et agréés par lui. L'INAO contribue également à la défense de ces signes tant en France qu'à l'étranger.

Coordonnées : 12 rue Henri Rol Tanguy – 93100 Montreuil

Site internet : www.inao.gouv.fr/

Autorité douanière coopérante : la Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) collabore avec les autorités compétentes à la réalisation des contrôles officiels.

Liens utiles sur les contrôles :

- pour la DGAL : <http://agriculture.gouv.fr/thématique-générale/alimentation>
- pour la DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/La-DGCCRF/Activites-et-orientations> et <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Resultats-enquetes-DGCCRF>
- pour le ministère chargé de la santé : <https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/article/eaux-conditionnees>
- pour l'INAO : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Controles-des-signes-d-identification-de-l-origine-et-de-la-qualite-SIQO>

I – STRATÉGIE NATIONALE

Le champ du Plan national de contrôles officiels pluriannuel (PNCOPA) permet de distinguer deux grands enjeux : la sécurité sanitaire des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que la qualité des produits et la loyauté des transactions.

Dans le champ de la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire, les contrôles ont pour objectif :

- la prévention, pour l'homme, des risques liés à son alimentation : risques microbiologiques, risques chimiques ou physiques ;
- la prévention, pour l'homme, des risques liés aux animaux (ex : salmonelloses alimentaires, zoonoses) et aux pratiques agricoles (ex : usage d'antibiotiques et de produits phytopharmaceutiques) ;
- la prévention de l'introduction sur le territoire national de maladies animales et d'organismes nuisibles aux végétaux, la santé et le bien-être animal et la santé des végétaux ;
- la garantie de la qualité sanitaire des productions françaises vis-à-vis des pays vers lesquels ont lieu les exportations françaises.

En ce qui concerne la qualité et la loyauté des transactions, les contrôles ont pour objectifs la protection des intérêts des consommateurs et ceux des professionnels, notamment via :

- la recherche et la prévention des fraudes, qu'elles aient ou non une incidence sur la sécurité des produits ;
- la délivrance d'une information loyale (étiquetage, allégations, publicité) ;
- le contrôle des règles de composition des produits, fixées par la réglementation ;
- le contrôle du respect de la réglementation relative aux signes européens de qualité (AOP, IGP, STG, agriculture biologique) entrant dans le champ du règlement (CE) n° 882/2004 et notamment la protection des dénominations protégées.

La programmation des contrôles est établie en fonction des risques.

Pilotage et Amélioration continue

La Loi organique relative aux lois de finances (LOLF) de 2001 a mis en place une démarche de performance pour améliorer l'efficacité des politiques publiques. Les éléments budgétaires portent non seulement sur les moyens mais aussi sur l'efficacité des dépenses au regard des objectifs définis pour chaque programme. Les rapports annuels de performance, disponibles sur le site www.performance-publique.gouv.fr, présentent les principaux résultats pour chaque mission et programme budgétaires.

Les objectifs stratégiques sont déclinés en objectifs opérationnels qui constituent de véritables feuilles de route pour les services en charge des missions, à l'appui d'indicateurs de performance.

Rapport annuel de performance 2017

Autorité compétence	Objectifs stratégiques inclus dans le champ du PNCOPA	Indicateurs	Résultats 2017
Mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales - Programme 206 – sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation			
Direction générale de l'alimentation (Ministère chargé de l'agriculture)	Objectif 1 Favoriser le changement de pratiques afin de préserver la santé publique et l'environnement.	Indicateur 1.1 – Maîtrise de l'utilisation des pesticides et des antibiotiques	<p style="text-align: center;"><u>Produits phytopharmaceutiques :</u></p> <p>2017: objectif = 84 NODU* ; résultat = 94,2 NODU*. *1 NODU = Vente d'un million de doses unités de produits phytopharmaceutiques (calcul sur l'année n-1 ; 2016). Légère hausse par rapport à l'année précédente (+0,3 %) qui s'explique notamment par l'augmentation des ventes de substances actives contre les maladies fongiques en raison de la survenue de plusieurs événements climatiques très pluvieux.</p> <p>Première année pleine de mise en œuvre du plan Ecophyto 2 (2016/2025) qui prévoit le déploiement de nouveaux dispositifs visant à la réduction du recours aux produits phytopharmaceutiques.</p> <p style="text-align: center;"><u>Antibiotiques :</u></p> <p>2017 : objectif = 3,38 % ; résultat = 1% des animaux traités avec des antibiotiques d'importance critique.</p> <p>Baisse continue du recours à ce type d'antibiotiques depuis 2013 (- 88%) plus marquée cette année (-61%). Succès probant de ce plan d'actions piloté par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, bien relayé par les éleveurs et les vétérinaires.</p>

Autorité compétence	Objectifs stratégiques inclus dans le champ du PNCOPA	Indicateurs	Résultats 2017
		Indicateur 1.2 – Promotion de comportements favorables à une alimentation diversifiée et équilibrée	2017 : objectif = 13 % ; résultat = 4 % d'élèves inscrits à l'action « un fruit pour la récré ». Confirmation de la baisse du nombre d'inscrits depuis 2014 qui s'explique notamment par la lourdeur excessive des démarches administratives. Le travail de simplification initié en 2016 s'est avéré insuffisant. Le retrait de certaines écoles et collectivités du programme ne signifie toutefois pas nécessairement un arrêt de la distribution de fruits et légumes, mais uniquement une absence de demande d'aides.
	Objectif 2 Prévenir et réduire les risques sanitaires à tous les stades de la production	Indicateur 2.1 – Suivi des non-conformités constatées lors des inspections	2017 : objectif = 95 % ; résultat = 88 % des établissements agroalimentaires agréés ayant fait l'objet d'une inspection défavorable ont donné lieu à un suivi renforcé. Résultat qui demeure élevé malgré un léger recul par rapport à 2016 (-3%) qui est probablement lié au déploiement du nouveau système d'information d'enregistrement des inspections qui a généré des difficultés, notamment au niveau de la qualité de la saisie des données. Le déploiement des outils et instructions relatifs à la mise en œuvre des suites administratives et pénales s'est poursuivi en 2017.
	Objectif 3 S'assurer de la réactivité et de l'efficacité du système de contrôle sanitaire	Indicateur 3.1 – Préparation à la gestion d'épizootie et gestion des maladies animales	2017 : objectif = 100 % ; résultat = 84 % des départements ont réalisé les exercices requis de préparation à la gestion d'épizooties. L'objectif initial, prévoyant une réalisation de ces exercices dans tous les départements sur la période 2013/2017, n'est pas atteint. La mise en place de ces exercices s'est parfois révélée difficile en raison des contraintes d'organisation en interministériel qui nécessitent une planification anticipée et concertée difficile à respecter.
		Indicateur 3.2 – Coût d'une inspection 2017 : objectif = 1 200 € ; résultat = 1 331 €. Hausse en 2017 (+5%) qui est imputable, en grande partie, aux coûts liés à la gestion de la crise de l'influenza aviaire dans les élevages de palmipèdes, et dans une moindre mesure, à l'augmentation du nombre de foyers de salmonelloses à indemniser.	
Mission Économie - Programme 134 – Développement des entreprises et du tourisme			
Direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Ministère chargé de l'économie)	Objectif 3 Assurer le fonctionnement loyal et sécurisé des marchés	Indicateur 3.2 – Part des suites correctives et répressives dans les suites aux contrôles d'établissements	2017 : objectif = 29 % ; résultat = 36,3 %. Le renforcement des pouvoirs des agents de la DGCCRF concernant les suites à donner aux contrôles, issu des lois du 17 mars 2014 relative à la consommation et du 6 août 2015 pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques, a poursuivi ses effets en 2017. Les manquements et anomalies constatés sont stables entre 2016 et 2017, avoisinant les 126000. Il est notable de constater une hausse des mesures de police administrative entre 2016 et 2017 de plus de 17 %. Tout en responsabilisant les professionnels, ces mesures de nature corrective sont des procédures plus rapides, qui permettent d'accélérer la remise en conformité des manquements constatés et de corriger leurs effets négatifs sur un marché, la loyauté d'une transaction, ou encore la sécurité d'un produit mis sur le marché.
Mission Santé - Programme 204 – Prévention, sécurité sanitaire et offre de soins			
Direction générale de la santé (Ministère chargé de la santé)	Objectif 2 Prévenir et maîtriser les risques sanitaires	Indicateur 2.2 – Pourcentage de signalements traités en 1h / Nombre total de signaux	2017 : 95 % de signalements traités en 1h, sur l'ensemble des signalements transmis par les ARS (tous types de signaux confondus - champ plus large que le PNCOPA) et traités par le centre opérationnel de régulation et réponse aux urgences sanitaires et sociales (CORRUSS). Résultat en amélioration par rapport à 2016
Mission Défense - Programme 178 - Préparation et emploi des forces			
Service de santé des armées (Ministère chargé de la défense)	Axe stratégique 1 Garantir l'efficacité opérationnelle des forces	Indicateur – Respect de la programmation des contrôles	En 2017, les taux de réalisation des contrôles par rapport à la programmation annuelle ont été : Sécurité sanitaire des aliments : 101,8 % Bientraitance animale : 98%

Les autorités compétentes en charge des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire de l'alimentation sont impliquées depuis plusieurs années dans une **démarche de management par la qualité**.

Ainsi, la DGAL s'appuie sur une approche par les processus pour s'assurer de la maîtrise des risques, tant du point de vue organisationnel que technique. La fiche du processus "*Veille, surveillance, prévention et traitement des alertes*" a été publiée à l'issue du premier trimestre 2017, permettant ainsi aux services de disposer d'une description de tous les processus présents dans la cartographie des processus. Des actions spécifiques pour dynamiser l'animation de la démarche au sein des services et accompagner/appuyer les auditeurs internes ont été conduites tout au long de l'année 2017.

La DGCCRF fonde également son système de management par la qualité (SMQ) sur une approche par processus qui lui permet garantir et de conforter la cohérence de ses outils de pilotage. Les travaux de l'année 2017 ont permis de terminer la description du processus de gestion des alertes et des crises qui s'est accompagnée d'une refonte substantielle des outils de traçabilité (système d'information rénové). Parallèlement, un audit global du processus de contrôle de la première mise sur le marché (CPMM) a permis d'identifier, pour cette activité, des leviers d'amélioration qui ont été enclenchés dans le cadre d'un plan d'action pluriannuel engagé fin 2017. Enfin, comme prévu et indiqué dans le rapport 2016 du PNCOPA, les réflexions et évolutions engagées suite à l'audit de la DG SANTE sur l'organisation des systèmes d'audit ont été affinées et mises en œuvre courant 2017.

Le contrat d'Objectifs et de Performance (COP) 2014-2017 de l'INAO prolongé d'un an, signé avec le ministre en charge de l'agriculture expose la politique pluriannuelle de l'Institut et prévoit l'application des principes d'assurance qualité issus de la norme ISO 9001 aux missions correspondant au cœur de métier de l'Institut, notamment les contrôles. L'INAO a poursuivi en 2017 la démarche, initiée en 2014, de refonte des procédures de réalisation de ces missions dont la mise en place un contrôle interne de chacune d'entre elles et l'établissement d'indicateurs de suivi pertinents. L'INAO a ainsi dans ce cadre mené une analyse de risque au regard des objectifs stratégiques établis par la direction, à la suite des échanges avec ses différents interlocuteurs, à savoir :

- la maîtrise des délais de réalisation des missions ;
- l'association de toutes les compétences le plus en amont possible ;
- la transparence vis-à-vis des demandeurs et de leurs organismes de contrôle tout au long de la procédure.

Les démarches d'amélioration continue s'inscrivent dans le schéma classique de la roue de Deming ou cycle PDCA (« Plan, Do, Check, Act ») où le système de management par la qualité constitue le socle du dispositif. Ces mesures d'amélioration continue comprennent notamment **les audits internes et le contrôle interne**.

Contrôle interne

Chaque service de contrôle a mis en œuvre des dispositifs de contrôle interne, qui contribuent à assurer l'efficacité des contrôles et sont répartis tout au long de la chaîne de responsabilité.

A titre d'exemple, on peut citer :

- le dialogue de gestion et le suivi des indicateurs opérationnels

Les entretiens de dialogue de gestion, temps d'échange entre les représentants des services en région et les administrations centrales ministérielles, sont réalisés chaque automne. Ils conduisent à faire un point de situation sur la réalisation des objectifs opérationnels de chaque région pour l'année en cours et sur la fixation des objectifs pour l'année à venir.

Pour la DGAL, les objectifs opérationnels fixés au début de l'exercice 2017 ont dans leur grande majorité été atteints, les quelques écarts relevés ont été justifiés par des contextes locaux particuliers.

Ainsi, l'activité des services a de nouveau été marquée en 2017 par les crises sanitaires, avec la poursuite de la gestion des conséquences des crises de grande ampleur survenues en 2015 et 2016 et la survenue de nouveaux événements sanitaires à forts impacts sociétaux et médiatiques.

Pour la DGCCRF, les objectifs nationaux fixés pour 2017 (cf. tableau ci-dessus) ont été atteints. De plus, des échanges avec les représentants des régions ont lieu régulièrement au cours de l'année et permettent de dresser des bilans d'étape de la réalisation des objectifs régionaux, d'identifier les éventuelles difficultés et de prévoir si besoin des mesures correctives.

Les États généraux de l'alimentation ont constitué un autre thème marquant de l'année pour l'ensemble des administrations. La DGAL, la DGS et la DGCCRF ont été ainsi fortement sollicitées pour concevoir et suivre des travaux issus de ces États généraux sur plusieurs thèmes entrant dans leur champ de compétence tels que la réponse aux attentes des consommateurs en termes de qualité nutritionnelle, le bien-être des animaux ou la sécurité sanitaire dans une économie mondialisée.

- Le traitement des dysfonctionnements

Au sein de la DGAL, la fiche de signalement permet de formaliser des difficultés de mise en œuvre d'instructions de l'administration centrale par les services déconcentrés (difficultés techniques, difficultés liées aux ressources, etc.). En 2017, 145 fiches de signalement ont été transmises par les services déconcentrés, un chiffre stable par rapport à 2016. La plupart de ces fiches mentionnaient une incapacité à mettre en œuvre une commande de l'administration centrale au regard d'une imprécision de l'instruction ou d'un manque de moyens. La DGAL s'engage à répondre dans les 60 jours à ces fiches. En 2017, le délai moyen de réponse a été de 54 jours. De son côté, l'administration centrale a émis 21 fiches constituant des réclamations à destination des services déconcentrés qui visaient principalement à rappeler la nécessité de réaliser des enregistrements demandés par des instructions techniques. Ce dispositif, par les actions correctives et l'échange d'information qu'il génère, contribue à la démarche d'amélioration continue de l'organisme.

A la DGCCRF, le fonctionnement des processus est examiné dans le cadre de la revue de direction nationale. Cette dernière s'appuie notamment sur les dysfonctionnements signalés par l'ensemble des services contributeurs. L'année 2017 a permis le développement d'une application de gestion des anomalies et des améliorations qui entrera en service en 2019. Cet outil permettra à la fois d'assurer la traçabilité des dysfonctionnements locaux, propres à une entité donnée, mais aussi d'assurer un rôle de signalement à l'intention d'autres unités du réseau CCRF, voire à destination d'autres parties prenantes (tout particulièrement le service commun des laboratoires qui utilisera la même application). Enfin, cette application permettra de tracer le traitement des écarts relevés à l'occasion des audits internes, améliorant ainsi l'efficacité du dispositif. Dans l'attente de la mise à disposition de ce nouvel outil, en 2017, les services ont poursuivi le traitement des dysfonctionnements dans le cadre existant.

L'INAO a présenté ce point dans le cadre de la partie « management par la qualité ».

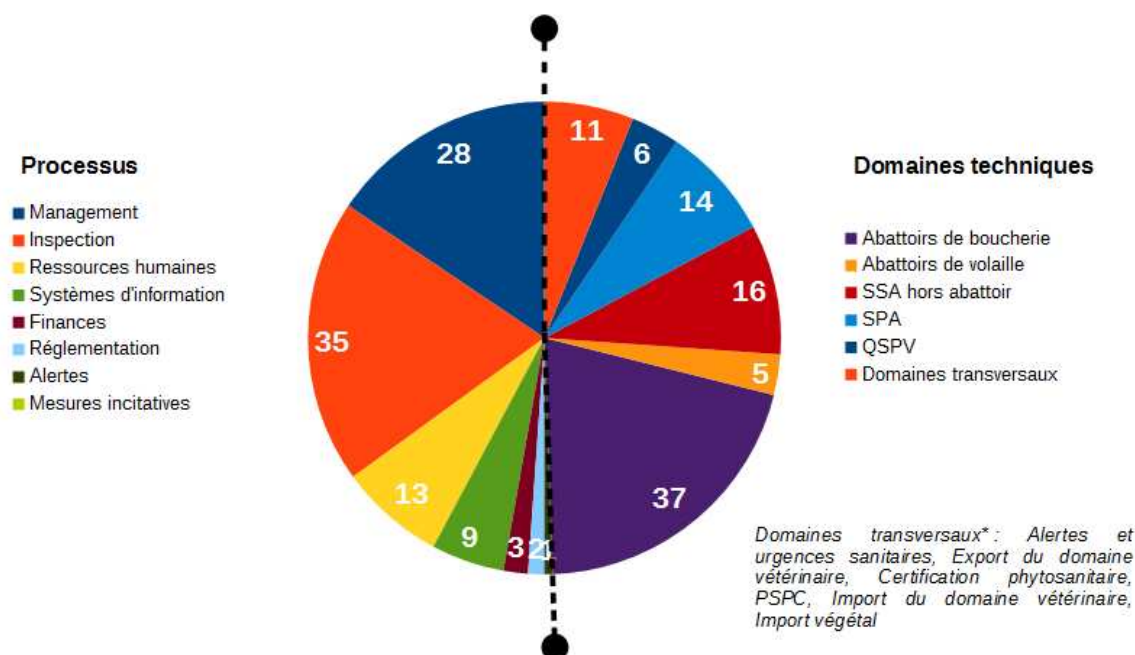
Au sein du service de santé des armées, un dispositif de traitement des réclamations et appels liés aux différentes activités d'inspection a été mis en place suivant les prescriptions des points 7.5 et 7.6 de la norme NF EN ISO/CEI 17020. Une procédure d'identification et de gestion des non-conformités est également appliquée.

Audits internes

Direction générale de l'alimentation

Le système d'audit de la DGAL repose sur la combinaison d'audits organisationnels, constitués par des audits de processus, et des audits techniques qui sont mis en œuvre aux niveaux local et national. Les programmations de ces différents audits reposent sur des analyses de risques réalisées au niveau local et national. Leur planification s'inscrit dans un cycle de 5 ans (2016-2020) : l'objectif est de réaliser, au cours de cette période, des audits de processus et techniques dans chaque structure. La DGAL travaille actuellement à l'élaboration d'une analyse de risque nationale qui permettra de vérifier la couverture totale des risques sur le territoire national. Par souci de transparence, la programmation ainsi que la réalisation des audits 2017 sont accessibles sur l'intranet du management par la qualité au même titre que la liste des sites à auditer et des auditeurs de l'organisme DGAL ainsi que l'ensemble des instructions émises.

Le bilan de la réalisation 2017 dénombre 180 thèmes d'audits, avec 91 audits de processus et 89 audits techniques. Le détail est présenté ci-après :



Les audits de processus ont essentiellement porté sur les processus *Inspection, Management, Ressources Humaines* et *Systèmes d'information*. La réalisation des audits internes a pris un retard significatif au regard de l'échéance fixée à la fin 2020 (27 % des audits réalisés fin 2017). Ce constat est particulièrement sensible pour les audits techniques en abattoirs de boucherie, en sécurité sanitaire des aliments et en santé et protection animales. La fiche du processus *Veille, surveillance, prévention et traitement des alertes*, publiée en avril 2017 fait l'objet d'un audit national en 2018.

Exploitation des résultats et revue du système d'audit :

Chaque directeur est responsable de la mise en œuvre des actions correctives qui font suite à la détection de non-conformités. Les résultats des audits sont analysés dans les revues de direction locales et nationales. Ainsi, l'exploitation des résultats en revue de direction nationale a conduit à clarifier les attendus nationaux en termes de programmation des audits internes. La programmation des audits est désormais incluse dans le contrat d'objectifs et de performance établi entre la DGAL et les structures en services déconcentrés. Un socle minimum en termes de programmation a ainsi été défini. En outre, afin de valoriser les bonnes pratiques identifiées, il a été décidé à partir de 2016 d'établir une synthèse des constats d'audit permettant de recenser les bonnes pratiques à partager, les points sensibles et les non-conformités. Ces synthèses sont établies par champ d'audit lorsque le nombre d'audits réalisés le permet et sont partagées sur l'intranet du ministère. Il a pu ainsi être produit une synthèse des constats d'audit sur les processus *Management, Inspection, Ressources Humaines*, l'inspection permanente en abattoirs de boucherie et en abattoirs de volailles, les plans de contrôle et de surveillance (PSPC), la certification à l'exportation et la protection des végétaux.

Ainsi, à titre d'exemple, concernant le processus *Management*, beaucoup de bonnes pratiques mutualisables ont été identifiées. Les objectifs des structures et des services sont globalement clairs et connus de toute la communauté de travail. Toutefois leur formalisation pourrait être améliorée. Concernant le processus *Ressources Humaines*, l'accompagnement des nouveaux arrivants et le recours aux parcours qualifiants ressortent comme des bonnes pratiques alors que le plan local de formation est parfois absent ou non formalisé et/ou non mis à jour. Pour le processus *Inspection*, des outils (ex. modèles types de courriers) permettent de faciliter le travail des agents, de gagner du temps et d'harmoniser les documents émis alors que parmi les points à améliorer, la programmation des inspections devrait prendre davantage en compte l'adéquation mission/moyens et être mieux formalisée.

Afin d'harmoniser la réalisation des audits en abattoirs de boucherie ainsi que dans le domaine PSPC, des fiches méthodologiques ont été rédigées. Ces fiches listent de façon non exhaustive les principaux éléments à observer lors de l'audit en se basant sur une approche par les risques. Elles donnent à l'auditeur des pistes pour réaliser son audit et ne pas oublier les éléments fondamentaux relatifs au domaine à auditer. Elles permettent à l'audit de préparer l'audit et de disposer d'un document facilitant son approche selon les risques. Cet outil sera prochainement étendu à d'autres domaines techniques ainsi qu'à des audits de processus : processus *Management, Inspection*, inspection en abattoirs de volaille, certification à l'export vétérinaire, certification à l'export végétal, la gestion des alertes et des TIAC. En complément, un cycle de formation à l'audit en abattoir de boucherie a été mis en place.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Le système d'audit de la DGCCRF comprend les **audits qualité** et les **missions d'audit interne réalisés par l'inspection générale des services (IGS)**.

En 2017, 81 sites ont fait l'objet d'**audits qualité, au sein desquels 123 audits ont été réalisés**, portant sur la mise en œuvre des prescriptions du système de management de la qualité et/ou sur la mise en œuvre des processus métier, répartis comme suit :

- chaîne PAS (Prélèvements – Analyses – Suites) : 54 audits ;
- CPMM (Contrôle de la Première Mise sur le Marché) : 46, dont 8 dans le cadre d'un audit global du processus national ;
- processus de programmation nationale des enquêtes (PNE) : 5 ;
- système de management de la qualité : 18.

A noter que ces audits ont été conduits dans les services territoriaux mais également au sein du service national (SNE) et en administration centrale.

Ces audits mettent en évidence un bon niveau d'appropriation et d'implication des agents dans l'organisation de la qualité et des processus. De nombreuses bonnes pratiques ont été identifiées et partagées (traçabilité). Quelques points perfectibles liés à la mise en œuvre encore récente de certaines procédures (processus PNE) ont été identifiés et justifient une accentuation de la pression d'audits locaux en 2018.

A cet égard, l'année 2017 a été marquée par la décision de confier la coordination des audits qualité à l'Inspection Générale des Services (IGS), dans une logique de cohérence avec les autres missions d'audits réalisées par l'IGS. Une nouvelle procédure a été rédigée en lien avec les services pour intégrer cette logique et davantage fonder la programmation nationale des audits qualité sur une analyse de risque globale tenant compte de critères tels que : la cartographie des risques de la DGCCRF, les résultats des audits antérieurs,

les risques liés aux processus nouveaux (processus « alerte » publié en septembre 2017)...

Pour 2018, un document national d'orientation a été publié justifiant les choix de pression d'audit retenus.

Missions d'audit interne réalisées par l'Inspection générale des services (IGS) :

Conformément à son programme de travail validé par la directrice générale en début d'année 2017, l'IGS a été fortement mobilisée pour la mise en œuvre des mesures du plan d'action interministériel destiné à conforter l'efficacité d'ensemble des services déconcentrés chargés d'exercer les missions de la DGCCRF.

En ce qui concerne les activités couvertes par le PNCOPA, l'IGS produit le rapport de synthèse portant sur les contrôles dans la filière des produits de la mer. Sur les 7 structures auditées et destinataires d'un rapport d'audit assorti de recommandations, 5 ont fait l'objet en 2017 d'un audit de suivi des recommandations. Fin 2017, un nouveau programme d'audits sectoriel a été engagé dans le secteur de la charcuterie qui sera poursuivi en 2018.

Le début 2017 a été consacré également à apporter les éléments de réponse au rapport de l'audit de la Commission (F7) de la fin 2016 et engager les actions visant à tenir compte des observations formulées. Ainsi, pour ce domaine d'audit « de second niveau », une procédure qualité a été rédigée fin 2017 décrivant les modalités d'une programmation pluriannuelle (2016-2020) de ces audits couvrant les domaines listés au Règlement (UE) 2017/625 (art. 1.2). Cette programmation est fondée sur une priorisation liée aux risques sectoriels et reprenant les diverses exigences liées à l'exercice des contrôles officiels.

Par ailleurs, l'IGS a continué parallèlement à réaliser des audits internes destinés à évaluer l'efficacité des structures auditées à travers la mesure de la fiabilité des indicateurs de performance. 9 directions départementales ont été auditées sur ce point en 2017. Elle s'est également attachée à réaliser des audits de suivi des recommandations émises auprès de 7 structures auditées en 2015 et 2016.

Enfin, l'IGS a participé à la réalisation de 5 missions inter-inspections diligentées par les services du Premier ministre auprès de DD(CS)PP et axées sur le fonctionnement des structures, au terme desquelles plusieurs recommandations ont été émises par structure visant à améliorer l'efficacité globale des DD(CS)PP au bénéfice de la bonne mise en œuvre des politiques publiques dont elles ont la charge, la direction des services administratifs et financiers du Premier ministre (DSAF) étant chargée d'en assurer le suivi.

Institut national de l'origine et de la qualité

Missions d'audit interne réalisées par le service d'audit interne de l'INAO :

En 2017, aucun audit interne n'a été mené. Au cours de l'année 2016, un audit interne avait été conduit avec pour objectif d'évaluer le dispositif d'identification et d'habilitation des opérateurs, c'est à dire d'autorisation pour les opérateurs de produire le signe de qualité.

Le rapport constatait que des dispositions appropriées de contrôle interne sont déjà mises en œuvre sur des étapes du processus en soulignant plusieurs exemples de bonnes pratiques.

Audits des organismes de contrôles délégués :

L'INAO délègue certaines tâches de contrôle du respect des cahiers des charges des AOP et des IGP, des IG relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que de l'agriculture biologique, à des organismes de contrôle privés répondant aux normes de certification (NF EN ISO/CEI 17065 ou, selon le cas, NF EN ISO/CEI 17020), L'INAO agréé chacun de ces organismes.

Ces organismes de contrôle agréés font l'objet d'un suivi de la part de l'INAO réalisé notamment par des évaluations régulières, tous les 12 à 18 mois, au siège des organismes ainsi que par des observations d'activités sur le terrain. Ces organismes font aussi l'objet d'un suivi par le Comité français d'accréditation (COFRAC) pour ce qui concerne les exigences relatives à l'accréditation sur la base des normes afférentes. Ces deux types de suivi sont complémentaires et permettent d'assurer un suivi efficace de l'activité, contribuant ainsi à ce que les éventuels dysfonctionnements soient détectés rapidement et traités dans des délais optimisés.

En outre, les organismes de contrôle sont tenus d'adresser à l'INAO un rapport annuel d'activités et, de manière trimestrielle, des données informatisées portant sur la liste des opérateurs, le respect des fréquences de contrôles ainsi que les manquements relevés et, le cas échéant, les mesures de traitement prises.

L'INAO a réalisé 34 évaluations techniques, dont 9 pour les 9 organismes de contrôle agréés pour le contrôle de l'agriculture biologique : 32 évaluations de suivi ou avant renouvellement d'agrément et 2 supplémentaires suite à une précédente évaluation nécessitant un suivi particulier.

Service de santé des armées

Audits d'accréditation :

Depuis 2010, l'organisme d'inspection OI-SSA est accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17020 pour la réalisation des inspections de contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments.

A la suite de l'évaluation de renouvellement qui a eu lieu en janvier 2014, l'accréditation initiale a été renouvelée par le COFRAC sur la base de la version 2012 de la norme NF EN ISO/CEI 17020, pour une

période de cinq ans allant du 1^{er} avril 2014 au 31 mars 2019.

Un audit de surveillance a été réalisé par le COFRAC les 28 et 29 novembre 2017 (24^e groupe vétérinaire¹ de Suippes et 27^e groupe vétérinaire de Metz).

Audits internes (et contrôle interne) :

Les audits internes des structures vétérinaires du service de santé des armées couvrent l'ensemble des processus mis en œuvre et ne se limitent pas aux seules activités d'inspection effectuées dans le cadre du contrôle officiel. Ils sont basés sur un référentiel plus large (réglementations et directives internes applicables, prescriptions du système de management vétérinaire, norme NF EN ISO/CEI 17020, etc.). Conformément aux directives ministérielles le service de santé des armées a mis en place un dispositif de contrôle interne. Dans le cadre du système de management intégré, ces audits internes font également office de visites de contrôle interne de 2^{ème} niveau (CI2).

Les auditeurs internes désignés par le chef du bureau « activités vétérinaires » de la DCSSA sur des critères de compétence et d'expérience professionnelle (en matière d'inspection, de connaissances techniques dans les différents domaines d'activités vétérinaires, de démarche qualité et d'audit interne) reçoivent une formation spécifique.

Les audits internes sont programmés sur un cycle d'accréditation, en l'occurrence 2014-2019, chacun des 18 groupes vétérinaires étant audité au moins une fois sur le cycle d'accréditation. Cette fréquence peut être augmentée en fonction notamment du résultat de l'audit précédent. Pour le bureau « activités vétérinaires » de la DCSSA et la cellule qualité, le rythme est au minimum de deux fois par cycle.

En 2017, quatre audits internes ont été réalisés (29^e groupe vétérinaire (GV) Palaiseau, 31^e GV Brest, 541^e GV Toulouse, 542^e GV Lyon) par un binôme composé de deux auditeurs internes.

Contrôle et audit interne ministériel

Le contrôle et l'audit interne ont été rendus obligatoires dans tous les ministères par le décret 2011-775 du 28 juin 2011 relatif à l'audit interne dans l'administration. Selon le dispositif décrit dans le PNCOPA, en 2016, les missions d'audit interne suivantes ont porté sur des domaines entrant dans le champ du PNCOPA :

Au ministère chargé de l'agriculture, un examen indépendant du système d'audit interne de la DGAL dans le cadre de l'article 4 (6) du règlement « Contrôles officiels » a été entamé par la mission ministérielle d'audit interne en 2016. Le rapport et le plan d'action doivent être remis en fin de 2018 et l'année 2017 a été mise à profit pour réaliser des premiers ajustements du système d'audit interne à la suite d'échanges préliminaires avec l'équipe d'audit.

Au ministère chargé de l'économie, la mission d'audit interne (MAI) est destinataire du programme d'audit interne de la DGCCRF et peut formuler toute remarque ou suggestion qui lui paraîtrait opportune. En outre, suite à l'audit des systèmes d'audit nationaux conduit par la DG SANTE de la Commission européenne en octobre 2016, des réflexions ont été engagées pour associer plus étroitement le niveau ministériel à l'examen indépendant du système d'audit interne de la DGCCRF.

Pour le ministère chargé de la santé, l'inspection générale des affaires sociales (IGAS), corps de contrôle interministériel du secteur social, assure des missions d'inspection/contrôle des services ou organismes publics, d'audit interne des services placés sous l'autorité des ministres chargés de la santé, de la cohésion sociale, de la sécurité sociale, du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle, d'évaluation des politiques publiques, qui permettent notamment d'éclairer sur l'existant et de suggérer des évolutions souhaitables.

L'IGAS assure différentes missions permanentes dont la Mission permanente inspection contrôle (MPIC) qui anime les réseaux territoriaux pour les activités d'inspection-contrôle des agences régionales de santé (ARS) et des directions régionales de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS) et la Mission permanente d'audit interne (MPAI) des ministères sociaux qui élabore et met en œuvre la politique d'audit interne des ministères chargés de la santé, de la cohésion sociale, de la sécurité sociale, du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle.

L'IGAS n'a pas effectué de mission en 2017 sur les thématiques du PNCOPA.

Pour le ministère chargé de la défense, le contrôle interne de 3^{ème} niveau au sein du service de santé des armées est exercé par le directeur central du SSA. L'exercice de cette mission est assuré pour son compte par la division « Performance – synthèse » de la DCSSA et comporte notamment des activités de pilotage et d'appui méthodologique.

¹ Les structures vétérinaires appelées antennes vétérinaires ont été numérotées et renommées « groupes vétérinaires » (décision N° 509327/DEF/DCSSA/PC/ORG du 7 juin 2017) reprenant ainsi les noms, numéros et traditions d'unités emblématiques du soutien vétérinaire aux armées créés pendant ou peu après la seconde guerre mondiale. Ce changement de dénomination n'a pas entraîné de modification d'organisation.

II – ORGANISATION GÉNÉRALE

Cinq autorités compétentes et une autorité coopérante interviennent dans le champ du PNCOPA et se répartissent les missions de contrôle. Ces services ont par ailleurs des missions d'élaboration des politiques publiques et de réglementation. La description des autorités compétentes, des habilitations des agents, la répartition des missions entre administration et services, la coopération et la délégation sont décrites dans le PNCOPA 2016-2020 et rappelées en début du rapport annuel.

Éléments clefs et faits marquants pour 2017

Les Etats généraux de l'alimentation qui se sont tenus en 2017 ont comporté un premier chantier consacré à la création et à la répartition de la valeur et un deuxième chantier portant sur une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous. Ces travaux ont débouché début 2018 sur un projet de loi qui renforce le rôle de l'Etat dans la sécurité de la chaîne alimentaire ainsi que les obligations des professionnels.

Les ressources financières utilisées pour la mise en œuvre des contrôles dépendent du statut de chaque autorité compétente. Le détail de ces ressources peut être trouvé sur le [Forum de la performance](#) en consultant le budget de l'année considérée. Les conditions d'exercice des contrôles, intrinsèquement liées à l'actualité sanitaire, ont été marquées en 2017 par un second épisode d'influenza aviaire hautement pathogène (sérotypage H5N8) et par la mise en place de mesures de lutte contre la bactérie phytopathogène *Xylella fastidiosa*.

La lutte contre ces maladies et organismes nuisibles ont mobilisé des moyens financiers importants.

Les ressources en personnel comptabilisées début 2017 en « équivalent temps plein » (ETP) se répartissent en :

- 350 ETP au niveau national (DGAL : 219, DGCCRF : 119, DGS : 2,5, SSA : 4, INAO : 6) ;
- 609 ETP au niveau régional (DRAAF-SRAL : 551, DIRECCTE – pôle C : 26, SSA : 5, INAO – délégations territoriales : 25) auxquels il faut ajouter les contributions à temps partiel des ARS et des DIRM ;
- 4 439 ETP au niveau départemental (moyens apportés par le programme 206 – DGAL : 3 949, moyens apportés par le programme 134 – DGCCRF : 389 ; SSA 89), auxquels il faut ajouter les contributions à temps partiel des DIRM. En outre, 6 200 vétérinaires habilités peuvent être mandatés pour des missions à temps partiel.
- 200 ETP au niveau des laboratoires (DGCCRF : 200).

Les effectifs des organismes certificateurs auxquels l'INAO a délégué les missions de contrôle ne sont pas comptabilisés, ni les effectifs du réseau des laboratoires agréés de la DGAL, de même que les effectifs des organismes à vocation sanitaire chargés de missions par la DGAL (Fredon et GDS).

En 2017, pour la troisième année consécutive, la DGAL a vu ses effectifs renforcés à hauteur de 60 ETP supplémentaires. Conformément à la priorité donnée aux contrôles officiels, cette augmentation a permis de poursuivre le soutien aux activités d'inspection en abattoirs de volailles et en sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la « remise directe », dont la transparence des résultats des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments.

En matière de gestion des compétences, les formations initiales dispensées dans les écoles de l'administration ont débouché pour la DGAL sur la titularisation de 135 techniciens de l'INFOMA (Institut national de formation des personnels du ministère chargé de l'agriculture), dont 79 % ont suivi la spécialité « vétérinaire et alimentaire » et de 13 inspecteurs de santé publique vétérinaire issus de l'école nationale des services vétérinaires. Pour la DGCCRF, 94 inspecteurs stagiaires et 51 contrôleurs stagiaires ont été formés à l'ENCCRF (École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) pendant un an. La scolarité a alterné entre enseignements théoriques à l'école et stages pratiques sur le terrain.

Pour la DCSSA, quatre techniciens vétérinaires des armées ont suivi le processus de qualification pour la réalisation des inspections en sécurité sanitaire des aliments (partie théorique à l'Ecole du Val-de-Grâce, tutorat pour la partie pratique dans organisme d'affectation). Trois d'entre eux ont été qualifiés (échec de qualification pour un technicien entraînant sa mutation dans une autre structure du SSA). Quatre vétérinaires des armées et un technicien ont entamé ce processus de qualification qui s'achèvera en 2018.

La formation continue est particulièrement importante pour le maintien des compétences et l'adaptation aux changements de poste des agents. Le bilan « chiffré » fait apparaître pour la DGAL 156 formations suivies par 4 490 stagiaires (en matière de formation, un agent pouvant être compté plusieurs fois selon le nombre de stages suivis) des services déconcentrés, représentant 8 125 jours de formation. 427 stagiaires, agents de la DGAL en administration centrale ont bénéficié de 679 jours de formation. Le dispositif de formation des vétérinaires sanitaires encadrés par la DGAL a porté sur 15 thèmes spécifiques à leurs missions (ex : sur la surveillance épidémiologique, l'antibiorésistance) et plus de 100 sessions de formation ont été organisées.

Pour la DGCCRF, 1 848 agents, soit 60 % de l'effectif toutes catégories confondues, ont suivi au moins une formation. Au total, 4 132 stagiaires ont été formés. Le nombre de jours de formation reçue par agent s'élève à 2,43. A l'INAO les personnes ayant une activité en rapport avec les contrôles suivent des formations liées soit aux contrôles soit à des sujets de connaissances techniques permettant de mieux réaliser leur activité ; en 2017, 42 personnes ont reçu des formations, représentant 133 jours de formation. Parmi ces personnes, celles chargées des audits des organismes certificateurs effectués dans le cadre de la supervision de ces organismes, suivent régulièrement des formations. En 2017, 10 d'entre elles ont suivi des formations diverses sur les techniques de production des différents produits (miel, produits laitiers, ...), représentant 30 jours de formation. Pour le service de santé des armées, la formation continue a représenté 196 jours de formation pour les vétérinaires des armées et 266 jours pour les techniciens vétérinaires de la défense.

Sur un plan technique, les formations couvrent les domaines de contrôle des services, et les thématiques ont porté entre autres sur : la santé et protection des végétaux pour les nouveaux arrivants en SRAL, la protection animale en abattoir, le contrôle sanitaire des produits de la mer et d'eau douce, la gestion des suspicions de maladies règlementées chez les ruminants, la traçabilité des denrées, les fruits et légumes avec un focus sur le raisin, l'étiquetage des denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles de santé, l'alimentation animale, la filière viande, le secteur vitivinicole, les produits laitiers, le contrôle du certificat d'inspection électronique pour les produits biologiques, les additifs alimentaires, l'alimentation animale, les arômes, la gestion des alertes et des crises, l'hygiène et HACCP. En 2017, l'INFOMA a mis l'accent sur l'accompagnement des nouveaux arrivants notamment sur les missions en abattoir, a développé les formations à distance et a proposé de nouveaux thèmes comme le contrôle en restauration collective, les contaminants chimiques en production primaire végétale et la reconnaissance des mouches à fruits (tephritidae) lors des contrôles à l'importation.

Pour le service de santé des armées, la formation initiale comme continue porte sur les différents domaines d'inspections réalisées (sécurité sanitaire des aliments, bien-être animal) : réglementation, connaissances fondamentales (microbiologie et technologie des aliments, méthodologie d'inspection et d'audit. Les formations sont réalisées en interne ou dans des structures d'autres ministères comme l'école nationale des services vétérinaires.

Des formations partagées entre autorités sont organisées dont une formation conjointe DGAL-DGCCRF sur l'alimentation animale et une formation pilotée par la DGAL en collaboration avec les services des douanes sur les conditions sanitaires à l'importation.

Par ailleurs, 384 stagiaires, agents des autorités compétentes ont participé aux formations « Better training for safer food » (BTSF) organisées par la Commission européenne, 126 sous forme de stages d'environ une semaine et 258 à distance via le dispositif « E-learning ».

Enfin, les autorités compétentes ont maintenu leurs réseaux d'experts décrits dans le PNCOPA et qui contribuent à maintenir et diffuser un niveau d'expertise élevé dans différents domaines.

Le **réseau de laboratoires** intervenant pour la réalisation des analyses, qu'il s'agisse de contrôles officiels de la chaîne alimentaire ou de mesures de surveillance de lutte en santé animale et en santé des végétaux comprend des laboratoires chargés des analyses officielles dits « laboratoires officiels » dont certains ont été également désignés comme laboratoires nationaux de référence (LNR). Les listes de ces laboratoires sont publiques et consultables sur les sites internet des autorités compétentes.

Les laboratoires d'analyse en santé animale et en santé des végétaux ont été particulièrement mobilisés par les crises liées aux foyers d'influenza aviaire hautement pathogène chez les volailles, de fièvre catarrhale ovine chez les ruminants et de foyers de *Xylella fastidiosa* en santé des végétaux.

Les autorités compétentes optimisent l'organisation des LNR et laboratoires officiels, ainsi le mandat LNR « *Eléments traces métalliques dans les aliments pour animaux* » a été transféré du laboratoire SCL (Service commun des laboratoires) de Bordeaux au laboratoire SCL de Rennes.

La DGAL a adapté le réseau de ses laboratoires officiels : en santé animale, les agréments pour le dépistage virologique et le typage moléculaire de la fièvre catarrhale ovine ont été fusionnés et élargis aux trois sérotypes 1, 8 et 4 ; un réseau pour la métrite contagieuse équine a été créé ; en santé des végétaux, le réseau a été étendu au « Streak virus ». Suite à l'exercice « SECNUC » de simulation d'une explosion nucléaire majeure en France, le SCL a créé un réseau « radioactivité » au sein de ses laboratoires, afin de mettre en place une réponse adaptée en cas de besoin. Un réseau « étiquetage nutritionnel » a été mis en place pour répondre aux questions soulevées par le règlement européen sur l'information du consommateur dit « règlement INCO ».

Les LNR contribuent à l'amélioration des méthodes d'analyse et à l'harmonisation de leur mise en œuvre et organisent des essais inter-laboratoires d'aptitude pour les laboratoires agréés de chaque réseau.

En 2017, le SCL a rendu 320 000 résultats d'analyses pour la DGCCRF et plus de 800 000 résultats d'analyses ont été émis par le réseau de laboratoires agréés de la DGAL.

III – MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES DANS LES DIFFÉRENTS SECTEURS D'ACTIVITÉ

La réalisation des contrôles dans différents secteurs d'activité de la chaîne de production alimentaire s'est effectuée en 2017 selon la répartition des missions du PNCOPA et conformément aux grands enjeux et principaux éléments de programmation des activités de contrôle pour la période 2016-2020 qui y sont présentés.

Résultats globaux

En 2017, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire. Ces contrôles ont porté sur la sécurité sanitaire et la loyauté dans des établissements situés en France et sur les produits importés en provenance de pays tiers. Le présent chapitre présente les chiffres-clés des contrôles.

Sécurité sanitaire

En 2017, les autorités françaises ont réalisé plus de 134 000 contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de la « fourche à la fourchette » (hors analyses, hors inspection des viandes à l'abattoir et hors surveillance de la santé des végétaux et de la santé animale).

Ainsi, en ce qui concerne la sécurité sanitaire de la production primaire, 17 500 inspections ont été menées dans le domaine de la santé publique en élevage et 12 600 contrôles ont porté sur la production primaire végétale, y compris sur les produits phytopharmaceutiques. 10 200 contrôles ont été réalisés en protection animale, en élevage, lors des transports et dans les abattoirs. En complément de ces inspections, 48 000 prélèvements ont été réalisés afin de surveiller et contrôler la contamination des productions primaires, auxquels il faut ajouter plus de 6 800 prélèvements de surveillance des zones de production de coquillages. En matière de santé des végétaux et de santé animale, en plus de la surveillance des principales maladies animales et organismes nuisibles aux végétaux, l'année 2017 a été marquée par la poursuite de plusieurs crises sanitaires : influenza aviaire, fièvre catarrhale ovine, *Xylella fastidiosa*.

Le secteur de l'alimentation animale fait lui aussi l'objet de contrôles, sous la forme de 1 500 inspections d'établissements de ce secteur et de 2 800 prélèvements pour analyse.

La mise sur le marché des denrées est contrôlée dès les premières étapes de préparation des denrées (abattage des animaux, transformation des produits, stockage et conditionnement des produits). Ainsi, 3,8 millions de tonnes de viande de boucherie et 1,81 millions de tonnes de volailles et lapins ont été contrôlés à l'abattoir, près de 15 000 inspections ont été menées dans des établissements de transformation et de première mise sur le marché de denrées et 3 800 visites dans des établissements de production d'eau conditionnée.

Les contrôles de sécurité de la production se sont poursuivis dans les entrepôts/grossistes (1 600) et lors du transport (1 250), les commerces de distribution (31 000), la restauration commerciale (29 000) et la restauration collective (11 000).

Loyauté des denrées commercialisées

En 2017, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé, à tous les stades des filières, 188 629 contrôles relatifs à la loyauté des denrées commercialisées dont :

- 54 981 contrôles hors signes européens de qualité (règles d'étiquetage, recherche de fraudes et de présentation trompeuse)
- 133 648 contrôles des signes européens de qualité : pour l'agriculture biologique (83 000 contrôles avant la mise sur le marché et 2 017 sur les produits mis sur le marché) et pour les AOP, IGP, STG (43 741 contrôles avant la mise sur le marché et 4 870 sur les produits mis sur le marché). A noter que le nombre de contrôle concernant les produits mis sur le marché est sous-estimé car il n'intègre pas toutes les actions de contrôle (notamment contrôle de l'étiquetage, de la traçabilité de l'origine..).

Contrôles à l'importation

En 2017, les autorités françaises ont réalisé 95 500 contrôles sur des marchandises, et animaux originaires de pays tiers à l'Union européenne dont 92 000 contrôles avant l'entrée des marchandises et des animaux considérés sur le territoire de l'UE aux postes frontaliers. Plus de 1 100 lots ont été refusés à l'importation.

Suites réservées aux contrôles

A l'issue des contrôles, des suites sont apportées par les services de contrôle, adaptées à chaque situation et à la gravité des constats, l'objectif visé étant de faire cesser les non-conformités constatées et de punir les infractions :

- rappel de réglementation sous forme d'avertissement ;
- mesure administrative (fermeture administrative ; injonction de réaliser des soins vétérinaires pour réduire la souffrance animale ; demande de rectification d'un étiquetage...);

- suite judiciaire sous la forme d'un procès-verbal adressé au procureur de la République.

A l'importation, en cas de non-conformité, les lots sont refusés. Ils sont généralement détruits ou réexpédiés vers le pays d'origine.

IMPORTANT : Il convient de manipuler avec précaution les résultats des contrôles (y compris les suites données) présentés dans le présent rapport. En effet, les contrôles, programmés « en fonction des risques », ciblent souvent des activités ou des produits à risque. Les résultats ne sont donc pas représentatifs de la conformité globale d'un secteur de production ou de commercialisation des produits.

III.1 - Contrôle de la production primaire végétale

La production végétale française est variée : les céréales-oléagineux-protéagineux représentent 12 101 milliers d'hectares cultivés pour une production de 61,3 millions de tonnes, 7 millions de tonnes de pommes de terre et 37,3 millions de tonnes de betteraves industrielles sont produites annuellement. La production de fruits de table atteint 2 800 milliers de tonnes et la production de légumes frais plus de 5 500 milliers de tonnes. La viticulture produit 46 millions d'hectolitres de vin. Les sols boisés recouvrent 31 % du territoire. (Source : Memento 2017 Agreste).

III.1.1 - Santé publique

Contrôle des intrants mis sur le marché (hors engrais²)

Le contrôle de la fabrication des produits phytopharmaceutiques et la réalisation de prélèvements relèvent de la DGCCRF. En revanche, les contrôles à la distribution sont réalisés par la DGCCRF, la DGAL et l'Anses.

Le plan annuel de contrôle de la DGCCRF concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (TN341KA) vise principalement à s'assurer de la conformité des produits phytopharmaceutiques aux autorisations de mise sur le marché (contrôle de l'étiquetage, de la concentration des substances actives, de l'usage, des doses, la catégorisation, les conditions d'utilisation, vérification des procédures de validation de l'étiquetage et des procédures de suivi en cas de retrait). Les contrôles de la DGAL portent sur les distributeurs de produits phytopharmaceutiques.

Contrôles des intrants (hors engrais) mis sur le marché

Activité	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Mises en demeure de remise en conformité	Décisions administratives (ex suspension d'agrément, destruction de produits phytopharmaceutiques ou retrait volontaire)	Suites judiciaires Procès verbaux d'infraction
Fabricants, introducteurs, conditionneurs, entreprises à façon (DGCCRF)	35 dont 6 importateurs/introducteurs	11	Sans objet	1	0
Grossistes (DGCCRF)	86	26	Sans objet	11	2
Distributeurs (DGAL et DGCCRF)	1 043	42 %	132	73	34

Des avertissements ont été adressés aux professionnels dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales (fabricants, introducteurs, conditionneurs, entreprises à façon : 7 ; grossistes : 11 ; distributeurs : 398).

Faits marquants : 50 % des 105 échantillons analysés dans le cadre du plan de contrôle de la DGCCRF présentaient une teneur en substance active supérieure, en dehors des tolérances admises, à celle qui est prévue par l'AMM (contre 10 % en 2016). Par ailleurs, de nombreux distributeurs n'ont pas respecté l'interdiction de vente en libre-service de produits phytopharmaceutiques aux utilisateurs non-professionnels. En outre, cette interdiction entraîne le développement de produits dits alternatifs qui ne respectent pas la réglementation européenne ou nationale en vigueur. Ces produits sont indûment commercialisés de manière abusive à l'aide d'allégations phytopharmaceutiques (ex : phéromones pour l'identification présentées faussement comme un moyen de lutte ; préparations à base de consoude, de fougères ou autres plantes qui ne sont pas approuvées comme substance de base).

² Le contrôle des engrais n'entre pas dans le champ du PNCOPA

Contrôle de l'utilisation des intrants – produits phytopharmaceutiques

Les inspections, sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL, visent à contrôler l'ensemble des modalités de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (PPP) par les exploitants agricoles.

Les exploitations agricoles de production végétales sont nombreuses et diversifiées. Pour une même exploitation, les cultures varient d'une année sur l'autre ainsi que les produits phytopharmaceutiques utilisés.

Contrôle de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques dans les exploitations agricoles :

La DGAL réalise le contrôle des utilisateurs agricoles. Les utilisateurs non agricoles sont contrôlés par la DGAL ou la DGCCRF.

Contrôles ciblés de l'utilisation des intrants (hors engrais) : résultats 2017

Activité	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Mises en demeure de remise en conformité	Décisions administratives (ex suspension d'agrément, destruction de produits phytopharmaceutiques)	Suites judiciaires Procès verbaux d'infraction Demandes d'amendes
Utilisateurs agricoles bénéficiant d'aides PAC (DGAL)	3 639	23 % de NC majeures 15 % de NC mineures	652	19	48
Autres utilisateurs : agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC* (DGAL) et non agricoles* (golfs, mairies...) (DGAL et DGCCRF)	1 850	44 % de NC majeures 17 % de NC mineures	454	37	20
Applicateurs – prestataires (DGAL)	602	42 % de NC majeures 13 % de NC mineures	143	29	5

* Ces utilisateurs de produits phytopharmaceutiques ne bénéficiant pas des aides PAC sont essentiellement des exploitations agricoles spécialisées (horticulture, maraîchage, viticulture) et des collectivités territoriales pour des sites non agricoles (parcs, jardins)

En 2017, la DGAL et la DGCCRF ont réalisé 6 091 contrôles ciblés en fonction des risques.

Des avertissements ont été adressés aux utilisateurs dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales (nombre d'avertissements : utilisateurs agricoles bénéficiant d'aides PAC : 971 ; utilisateurs agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC et utilisateurs non agricoles : 442 ; applicateurs-prestataires : 196).

Pour les utilisateurs agricoles bénéficiant d'aides PAC (politique agricole commune), les non-conformités majeures sont liées principalement : à la détention de PPP sans autorisation de mise sur le marché (AMM) valide et non identifiés comme non utilisables (8 % des inspections) ; au contrôle technique quinquennal des pulvérisateurs (7%) ; à la détention de PPP sans AMM valide, identifiés clairement par l'utilisateur comme non utilisables mais non éliminés dans les délais après le retrait de l'AMM (7 %) et au non-respect des conditions d'emploi des produits (6 %).

Pour les « autres utilisateurs », les non-conformités majeures sont liées principalement : à une absence à la détention de PPP sans AMM valide (15 %) ; au contrôle technique des pulvérisateurs (14 %) ; au registre phytopharmaceutique absent (12%) et à la non élimination des PPP interdits (= PPNU) dans les délais (10%).

Les non-conformités majeures chez les applicateurs de PPP en prestation de service concernent : la validité de l'agrément (30% des cas) et de contrats liés à l'O.C (21%), l'assurance (10%) ; l'absence de registre phytopharmaceutique (13% des cas) et l'AMM des PPP détenus (11%).

Contrôle des résidus de produits phytosanitaires en exploitation : résultats 2017

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb NC	Taux de non conformité
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	C	Produits phytopharmaceutiques	Fruits et légumes au champ	785	30	3,8 % (2,69 - 5,40)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	S	Produits phytopharmaceutiques	Fruits à pépins, légumes feuilles et cresson de fontaine à la récolte	339	46	13,6 % (10,33 – 17,63)

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb NC	Taux de non conformité
Chlordécone dans les denrées végétales et animales en Martinique et en Guadeloupe	C	Chlordécone	Productions végétales	80	0	0,00 % (0,00 – 4,58)
Chlordécone dans les denrées végétales et animales en Martinique et en Guadeloupe	S	Chlordécone	Productions végétales	262	1	0,38 % (0,07 – 2,13)

* S/C : S : surveillance ; C : Contrôle ciblé

Règles générales d'hygiène et contaminants

Près de 500 contrôles ont été réalisés en 2017 par les services régionaux (SRAL/SALIM) sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Chez les agriculteurs, producteurs primaires de végétaux, les contrôles portent sur la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles et d'hygiène attendues au règlement (CE) n°852/2004.

Les priorités d'inspection concernent la production de légumes et fruits consommés crus, du fait du risque de contamination microbiologique, chez des maraichers ou des arboriculteurs.

Deux catégories spécifiques sont également ciblées, à savoir les cressiculteurs, contrôlés au minimum une fois tous les trois ans et les producteurs de graines germées, ayant obligation depuis 2013 d'obtenir un agrément et inspectés à minima une fois par an.

Contrôles des règles d'hygiène de la production primaire végétale : résultats 2017

Activité	Nb d'inspections hors recontrôle	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Recontrôle
Fruits et légumes consommés crus	372	47 % de NC majeures 18 % de NC mineures	136	126	68
Cressiculteurs	36	25 % de NC majeures 28 % de NC mineures	18	2	1
Producteurs agréés de graines germées	16	13 % de NC majeures 25 % de NC mineures	2	7	2
Autres productions primaires végétales	66	26 % de NC majeures 17 % de NC mineures	4	6	3
Toutes	490	26 % de NC majeures 17 % de NC mineures	160	141	74

Des suites administratives sont instruites pour les inspections non conformes : des avertissements sont adressés aux professionnels dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes et des mises en demeure sont adressées aux professionnels afin de prescrire une remise en conformité réglementaire de leur production primaire de végétaux. Ces inspections non conformes peuvent faire l'objet de recontrôle.

S'agissant des **producteurs de fruits et légumes** consommés crus inspectés (76 % du total) présentant des non conformités, les **6 points de contrôles** présentant des **taux de conformité inférieurs à 80%** (sur 25 items) sont précisés ci-dessous :

Intitulé du point de contrôle	Taux de conformité
Pratiques d'hygiène en production	43%
Propreté de l'eau d'irrigation (eau non contaminée)	46 %
Usage des produits phytosanitaires (maraîchage)	70 %
Existence et renseignement du registre (arrêté registre)	74 %
Pratiques d'hygiène du conditionnement	77 %
Potabilité de l'eau utilisée pour lavage produits conditionnés	79 %

Pour de nombreux points de contrôle recontrôlés à la suite d'une mise en demeure, le retour à la conformité peut être constaté. Cependant, certaines non-conformités peuvent rester non résolues à ce stade, comme précisé ci-dessous.

Intitulé du point recontrôlé	Taux de non-conformité résiduelle
Potabilité de l'eau utilisée pour lavage produits conditionnés	25 %
Pratiques d'hygiène du conditionnement	17 %
Propreté de l'eau d'irrigation (eau non contaminée)	5 %
Pratiques d'hygiène en production	4 %

In fine, le pourcentage de producteurs de fruit et légumes consommés crus conformes en 2017 après recontrôle est de **50 % (contre 35 % initialement)**.

III.1.2 - Santé des végétaux

Les **enjeux** sanitaires portent sur le maintien de la production ou des espèces végétales. En effet, les maladies des végétaux ne sont pas transmissibles à l'homme mais certaines peuvent déboucher sur des destructions de cultures ou des végétaux infestés. Les **priorités** portent sur la protection contre les organismes nuisibles aux végétaux les plus importants qui, en général, font l'objet d'une réglementation européenne spécifique. La DGAL, en tant que service de l'Etat en charge de garantir la santé des végétaux, forme l'Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV).

Le passeport phytosanitaire vise à garantir que le matériel végétal qui circule sur le territoire de l'Union européenne est indemne d'organismes nuisibles réglementés et respecte les exigences relatives à ces derniers. Ces exigences, communes à l'ensemble des États membres de l'Union européenne, sont définies et décrites dans la directive 2000/29/CE et ses annexes et dans des décisions communautaires. Le passeport phytosanitaire est délivré par les autorités compétentes en charge de garantir la santé des végétaux, suite à des contrôles réalisés dans les lieux de production pour le matériel végétal. En France, la direction générale de l'alimentation (DGAL) est l'autorité compétente en charge de garantir la santé des végétaux. A ce titre, elle pilote l'ensemble des contrôles réalisés par les inspecteurs des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, services régionaux de l'alimentation (DRAAF/SRAL).

Chez les opérateurs mettant en circulation des végétaux, produits végétaux et autres objets soumis à l'apposition du passeport phytosanitaire, les contrôles sont réalisés à une fréquence minimum d'une fois par an dans les établissements producteurs, et à fréquence réduite, en fonction des risques, dans les établissements revendeurs. En 2017, plus de 4 146 inspections ont été menées par les services de l'État ou leur délégataire chez 2 990 opérateurs professionnels commercialisant des végétaux soumis à l'apposition du passeport phytosanitaire (pépiniéristes, jardineries ...). Environ un tiers de ces opérateurs professionnels ont exclusivement une activité de revente. L'ensemble de ces contrôles a révélé 1673 situations non conformes dont la plupart résultent de non conformités documentaires ou techniques. Environ 16 % de ces situations non conformes sont liées à l'état sanitaire des végétaux (présence d'organismes nuisibles). Plus de 1551 suites administratives ont été prises par les DRAAF/SRAL dont 87 % sont des avertissements (rappel à la réglementation) et 13 % des décisions défavorables (mise en demeure de procéder à des mesures correctives ou à la destruction de végétaux, non délivrance du passeport phytosanitaire...).

Les emballages en bois, qui peuvent transporter des organismes nuisibles ont également fait l'objet de 759 inspections dont 123 ont révélé des situations non conformes

Lorsqu'une non conformité est liée à **la détection d'un organisme nuisible réglementé ou émergent**, des mesures de gestion sont immédiatement adoptées afin d'empêcher la commercialisation des végétaux concernés et pour prévenir la dissémination de l'organisme sur le territoire. De plus, une enquête de traçabilité amont et aval est menée par les DRAAF/SRAL pour identifier l'origine de la contamination et pour établir le devenir des plants susceptibles d'être contaminés mais déjà commercialisés. Des inspections peuvent alors être réalisées sur tout le territoire national dans les établissements concernés par cette enquête. Si le matériel provient d'autres États membres de l'Union européenne, la DGAL prend contact avec les autorités compétentes du pays concerné afin qu'elles poursuivent les investigations et prennent les mesures appropriées, et également pour connaître les opérateurs français qui ont reçu du matériel végétal susceptible d'être contaminé du fournisseur concerné.

La précocité de la détection de tout végétal contaminé par un organisme de quarantaine et mis en circulation sur le territoire représente un enjeu essentiel. En effet, toute découverte trop tardive ne permet plus de considérer cette détection comme une interception, mais comme un foyer d'organisme de quarantaine aux conséquences plus lourdes en matière de gestion. Une zone délimitée autour du foyer peut alors être définie dans laquelle des mesures phytosanitaires adaptées devront être mises en œuvre et contrôlées pendant plusieurs années. Ces mesures peuvent inclure une surveillance renforcée de cette zone délimitée, des destructions de végétaux sensibles, des traitements, des restrictions de plantation ou de mise en circulation de végétaux ou produits végétaux.

L'épidémiosurveillance, pilotée par la DGAL, a pour but de connaître la situation phytosanitaire du territoire, vis-à-vis d'organismes nuisibles non réglementés responsables d'impacts importants en termes de quantités

et de qualité des végétaux produits sur le territoire national (métropole et territoires ultra-marins). Ainsi, environ 4 000 observateurs mettent en œuvre cette surveillance par le biais d'observations hebdomadaires sur plus de 15 000 parcelles fixes. Un réseau de 220 correspondants observateurs spécialisés réalise également ce travail de surveillance dans le domaine de la forêt. Cette surveillance s'effectuant également sur certains organismes nuisibles réglementés ou émergents constitue un appui important aux plans de surveillances officiels de la DGAL. L'ensemble de cette surveillance contribue à déterminer le statut du pays vis-à-vis d'organismes réglementés ou émergents, mais aussi de raisonner les méthodes de lutte contre les organismes nuisibles et d'observer les effets non intentionnels des pratiques agricoles.

En matière de surveillance des organismes nuisibles réglementés, en 2017, plus de 13 300 inspections officielles ont été menées (chaque inspection peut porter sur plusieurs parcelles) dans le cadre de 23 plans de surveillance nationaux (exemples : les capricornes asiatiques *Anoplophora chinensis* et *Anoplophora glabripennis*, les virus et phytoplasmes sur tomate et cucurbitacées, la bactériose du kiwi *Pseudomonas syringae*, *Xylella fastidiosa*, la flavescence dorée et bois noir) ainsi que de la surveillance spécifique des zones protégées françaises (Bretagne, Corse, Grand-est).

1 081 de ces inspections ont révélé une présence ou une suspicion d'organisme nuisible aux végétaux.

Cas de détection d'un organisme nuisible

En 2017, la crise liée aux foyers de bactérie *Xylella fastidiosa* en région PACA et en Corse a fortement mobilisé les services. La présence de plusieurs autres organismes nuisibles a été découverte sur le territoire français. Un foyer d'*Anoplophora glabripennis* découvert en 2016 en région Auvergne-Rhône-Alpes a été étendu en novembre 2017 et fait l'objet de mesures d'éradication. Plusieurs plants de palmiers infestés par *Rhynchophorus ferrugineus* ont été interceptés en dehors des régions où sa dissémination est déjà connue, donnant lieu à des mesures de surveillance renforcées. Enfin, le premier foyer de *Phytophthora ramorum* en France a été signalé en mai 2017, suivi d'un second foyer à quelques kilomètres ; tous deux concernent des mélèzes, en forêt domaniale dans le Finistère et font l'objet de mesures d'éradication.

La gestion de ces alertes et la mise en place des plans d'urgence sont décrits dans la partie IV du rapport annuel.

III.1.3 – OGM

Enjeux et priorités : les contrôles relatifs aux OGM mis en œuvre par la DGAL et la DGCCRF visent à s'assurer du respect de la réglementation européenne et française, notamment à vérifier l'absence de mise en culture d'OGM non autorisés sur le territoire et, le cas échéant, à vérifier que les conditions d'autorisation des OGM et les règles d'étiquetage sont respectées. La mise en culture des OGM est interdite en France depuis 2008 suite à l'adoption de mesures européennes permettant de déroger au niveau national aux autorisations délivrées au niveau européen. Les expérimentations en plein champ sont possibles en France à condition d'être au préalable autorisées par le ministère chargé de l'agriculture. Toutefois, aucun essai n'est actuellement autorisé.

Contrôle de la mise en culture illégale ou accidentelle d'OGM (DGAL)

Un plan de contrôle visant à vérifier le respect de l'interdiction de mise en culture de maïs génétiquement modifié est mis en place chaque année par la DGAL en Occitanie et en Nouvelle Aquitaine, régions proches de l'Espagne où la culture d'OGM est autorisée. En 2017, 50 prélèvements ont été effectués dans des champs de maïs. Les analyses n'ont pas révélé la présence d'OGM.

Enfin, tout signalement de mise en culture illégale ou accidentelle d'OGM fait également l'objet de contrôles. Ainsi, en 2017, des contrôles ont été à nouveau mis en place par la DGAL pour vérifier le suivi de parcelles suite à la détection d'une présence accidentelle de colza génétiquement modifié dans des semences expérimentales et à la destruction des parcelles concernées fin 2015. Par ailleurs, des contrôles ont été mis en place par la DGAL en 2017 pour vérifier le retrait du marché et la destruction de plants de pétunias génétiquement modifiés suite à un signalement au niveau européen de mise sur le marché illégale de pétunias génétiquement modifiés.

Contrôles au stade de la commercialisation (DGCCRF)

Le plan de contrôle de la DGCCRF, reconduit annuellement, a pour but de vérifier l'absence d'OGM dans les lots de semences mis en culture en France, quelle que soit leur origine (nationale, introduite, importée). Il vise à protéger l'environnement de toute dissémination d'OGM dans la nature au stade de la mise en culture. Il vise également à protéger l'acheteur de semences en lui garantissant l'absence d'OGM dans les lots dont il fait l'achat. Les constatations de 2017 (TN271JF) confirment la maîtrise globale du risque de contamination des semences. Cependant, il est nécessaire de maintenir la pression de contrôle, en raison de contaminations fortuites toujours possibles. 70 prélèvements ont été réalisés (taux de non-conformité de 1,4 %).

III.2 – Contrôle de la production primaire animale

La production animale française compte plus de 19 millions de bovins, 7,2 millions d'ovins-caprins et 12,8 millions de porcins. La production de volailles dépasse 1 800 tonnes de viande (en tonnes équivalent-carcasse) et la production d'œufs de consommation et à couver atteint 954 milliers de tonnes. (Source : Memento 2017 Agreste).

III.2.1 – Santé publique

En matière de santé publique, la plupart des contrôles sont réalisés sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL et portent sur les règles d'utilisation des médicaments vétérinaires en élevage, la recherche de résidus dans les produits animaux en élevage et à l'entrée dans le circuit de consommation, l'alimentation animale ainsi que sur les aspects généraux de maîtrise de l'hygiène en élevage. Le contrôle en santé animale des maladies animales transmissibles à l'homme contribue également de façon importante à la protection de la santé humaine. La surveillance des zones de production de coquillages est également présentée dans ce chapitre.

Pharmacie vétérinaire

Les contrôles de la délivrance des médicaments vétérinaires, ont comporté :

- 221 contrôles en pharmacie d'officine (DGS) : parmi celles-ci, 76 officines ont fait l'objet d'au moins une non-conformité relative à la réglementation sur le médicament vétérinaire. 43 ont fait l'objet de suites administratives, 11 de suites disciplinaires et 5 de suites pénales liées à ces non conformités ;
- 130 contrôles chez les vétérinaires (DGAL) : les non-conformités concernent principalement la prescription sans examen clinique préalable ou sans suivi sanitaire permanent conforme ainsi que les mentions réglementaires sur les ordonnances. Elles ont donné lieu à 8 avertissements et 6 mises en demeure ;
- 54 contrôles de groupements agréés (DGAL) : les non-conformités sont principalement relatives aux visites vétérinaires de suivi du programme sanitaire et à des défauts de gestion de la pharmacie. Elles ont donné lieu en 2017 à 2 avertissements et 3 mises en demeure.

De plus, 53 contrôles chez des fabricants – distributeurs d'aliments médicamenteux ont été menés ainsi que 5 contrôles chez des fabricants d'aliments médicamenteux à la ferme. Les non-conformités relevées concernent des défauts de gestion documentaire de l'activité, d'exercice de la responsabilité pharmaceutique ainsi que des anomalies relatives aux contrôles de l'ordonnance et de la délivrance.

En élevage, 1 011 inspections ont été réalisées sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Les principales non-conformités relevées concernent des défauts d'enregistrement des traitements et le stockage des médicaments. Ces inspections ont donné lieu à 92 avertissements et 66 mises en demeure.

Plans de surveillance et plans de contrôle des productions animales

Le contrôle des résidus dans les filières animales est placé sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Ils constituent une **priorité** au niveau européen et l'enjeu porte sur le contrôle de l'absence de résidus de substances interdites, de médicaments, et de divers contaminants dans les productions animales.

La réalisation se répartit entre des prélèvements à l'élevage et des prélèvements à l'abattoir (majoritaires) au moment de la mise à la consommation. Les prélèvements en élevage représentent plus de 20 % des prélèvements pour la recherche des promoteurs de croissance, substances interdites et résidus de médicaments vétérinaires.

Plans de contrôle des résidus chimiques en production primaire animale : résultats 2017

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Radionucléides dans les denrées alimentaires animales et d'origine animale	Césium 134 et césium 137	Denrées alimentaires animales et d'origine animale	319	Sans objet	
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie	Promoteurs de croissance, substances interdites, médicaments vétérinaires	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	28 154	50	0,18 % (0,13-0,23)
Résidus chimiques dans les volailles		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	7 178	4	0,06 % (0,02-0,14)
Résidus chimiques dans les lapins		Lapins de chair	211	0	0,00 % (0,00-1,79)

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Résidus chimiques dans le gibier		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	77	0	0,00 % (0,00-4,75)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	1 320	2	0,15 % (0,04-0,55)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	783	3	0,38 % (0,13-1,12)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	352	1	0,28 % (0,05-1,59)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	193	0	1,40 % (0,00-1,89)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie	Contaminants environnementaux : Dioxines, PCB DL, PCB NDL, HAP, RFB ³ , Cadmium, Plomb, Mercure	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	3 909	30	0,77 % (0,54-1,09)
Résidus chimiques dans les volailles		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	1 079	2	0,19 % (0,05-0,67)
Résidus chimiques dans les lapins		Lapins de chair	20	0	0,00 % (0,00-16,11)
Résidus chimiques dans le gibier		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	147	11	22,86 % (4,23-12,90)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	459	0	0,00 % (0,00-0,83)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	167	2	1,20 % (0,33-4,26)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	121	0	0,00 % (0,00-3,08)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	67	0	0,00 % (0,00-5,42)

Plans de contrôle et de surveillance de la chlordécone en production primaire animale en Martinique et en Guadeloupe : résultats 2017

³ PCB : Polychlorobiphényles, HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques, RFB : retardateurs de flamme bromés

Intitulé du plan	S/C*	Contaminant	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC95)
Chlordécone dans les denrées végétales et animales en Martinique et en Guadeloupe	C	Chlordécone	Productions animales	722	24	3,32 % (2,24 - 4,90)
			Produits de la pêche	10	2	20,00 % (5,67 – 50,98)
			Productions végétales	80	0	0,00 % (0,00 – 4,58)
Chlordécone dans les denrées végétales et animales en Martinique et en Guadeloupe	S	Chlordécone	Productions animales	847	7	0,83 % (0,40 – 1,70)
			Produits de la pêche	476	72	15,13 % (12,19 – 18,62)
			Productions végétales	262	1	0,38 % (0,07 – 2,13)

*S/C S : Surveillance, C contrôle ciblé

Un bilan complet est publié sur internet : <http://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle>

Alimentation animale en élevage

Le contrôle des fabricants à la ferme d'aliments qui assurent eux-mêmes l'incorporation d'additifs de type « coccidiostatiques » et qui bénéficient d'un agrément au titre du règlement (CE) n° 183/2005 (moins de 10 exploitations en France) ou d'un enregistrement au titre du même règlement ou de l'arrêté du 28/02/2000 est sous la responsabilité de la DGAL.

Des inspections ont été menées chez ces exploitants afin de contrôler l'application de l'annexe II du règlement (CE) n°183/2005. Les quelques non conformités relevées concernent principalement l'entretien des installations et la documentation.

Plans de surveillance et de contrôle sur des aliments pour animaux distribués en élevage : résultats 2017.

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Aliments pour animaux	S	Contaminants chimiques et microbiologiques (hors PAT)	Aliments pour animaux d'origine animale et végétale	1 774	0	0,00 % (0,00-0,36)
	C	Protéines animales transformées (PAT)			1	0,15 % (0,03-0,84)

* S/C : S : surveillance ; C : contrôle ciblé

Les résultats présentés ci-dessus sont très satisfaisants, le ciblage des aliments pour animaux susceptibles de contenir des protéines animales transformées (PAT) est fondé sur les critères suivants :

- exploitation livrée en engrais organiques et amendements à base de protéines animales (appelées couramment farines de viande et d'os, farines de sang, farines de plumes, notamment en agriculture biologique) destinés à l'épandage ;
- exploitation ayant des antécédents ou une suspicion de non-conformité en matière d'alimentation animale ;
- exploitation où a lieu la fabrication d'aliments à la ferme ;
- exploitation où sont présents des ruminants et des monogastriques (risque de contamination croisée),
- exploitation ayant recours à l'usage de "mobile-mixers" (ceux-ci pouvant livrer des élevages où sont détenus des animaux d'espèces différentes) ;
- exploitation où les matières premières et/ou les aliments composés sont livrés en vrac ;
- si aucun de ces critères ne peut être respecté, le prélèvement est effectué dans une exploitation détenant préférentiellement des ruminants.

Un bilan complet est publié sur internet : <http://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle>

Bonnes pratiques d'hygiène

3 151 contrôles d'exploitations portant sur diverses règles d'hygiène et de sécurité des productions animales ont été réalisés au total en lien avec la conditionnalité des aides.

Production primaire de coquillages

La surveillance sanitaire des zones de production de coquillages est assurée par les laboratoires de l'IFREMER dans le cadre des réseaux de surveillance REMI (surveillance microbiologique), REPHYTOX (surveillance phycotoxinique) et ROCCH (surveillance chimique).

L'IFREMER édite annuellement des bilans régionaux de la surveillance de la qualité du milieu marin littoral qui englobent d'autres réseaux de surveillance coordonnés par cet institut⁴. Ces bilans présentent également une évolution pluriannuelle des résultats de surveillance.

Surveillance microbiologique : 364 zones classées de production ont fait l'objet de 3 960 analyses de surveillance régulière (*E. coli*). 190 alertes microbiologiques ont été déclenchées en 2017 et ont débouché sur 345 recherches complémentaires d'*E. coli* ainsi que de *Salmonella*, *Vibrio* ou de norovirus. 17 zones ont été fermées pour contamination par *E. coli* et 1 zone pour norovirus.

Surveillance des phycotoxines : au total 2 504 analyses chimiques ont été réalisées complétées par des bio-essais sur souris, ces derniers permettent notamment d'assurer une vigilance vis à vis de toxines lipophiles nouvelles ou émergentes. Les recherches de toxines dans les coquillages sont réalisées principalement en cas de signaux d'alerte dans le milieu marin (présence de phytoplancton toxique) :

- toxines lipophiles : 1 452 analyses chimiques en 2017, dont 106 résultats défavorables (7,3 %) ;
- PSP⁵ : 489 bio-essais souris, dont 14 résultats défavorables (2,8 %) ;
- ASP⁶ : 563 analyses chimiques, dont 26 résultats défavorables (4,6 %) ;
- vigilance toxines lipophiles nouvelles ou émergentes : 110 bio-essais souris.

3 zones ont été fermées pour contamination toxines lipophiles, 1 zone pour contamination en PSP et 5 zones pour contamination en ASP.

Surveillance des contaminants chimiques : 77 points ont été surveillés en France concernant les contaminants chimiques. 250 résultats ont été obtenus pour les métaux lourds, 340 pour les dioxines, 540 pour les PCB (Polychlorobiphényles) et 200 pour les HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques). 4 dépassement des seuils réglementaires ont été observés (3 points pour le cadmium, 1 point pour le plomb), la non-conformité au plomb a engendré la fermeture de deux zones de production.

III.2.2 – Santé animale

La maîtrise des maladies animales représente un enjeu fondamental aussi bien sur le plan de la santé publique que sur le plan économique. L'élevage représente une part importante de la valeur des productions agricoles et les maladies des animaux, par les pertes directes (animaux malades, mortalité) ou indirectes (augmentation du coût des productions, entraves aux échanges commerciaux) qu'elles engendrent, entament la valeur de ces productions et peuvent avoir de graves conséquences socio-économiques et politiques. La santé animale représente aussi un important facteur de compétitivité de l'élevage et donc un enjeu pour la France, tournée vers l'exportation et développant des productions à haute valeur ajoutée. De plus, certaines maladies, en tant que zoonoses (maladies qui se transmettent naturellement des animaux vertébrés à l'homme et vice-versa), ont un impact direct sur la santé publique.

Dans ce domaine, la surveillance, la prévention et la lutte contre les dangers zosanitaires sur le territoire national sont mis en œuvre par la DGAL et par le SSA pour le champ spécifique des enceintes militaires.

Surveillance, prévention et lutte contre les maladies animales et zoonoses

Situation sanitaire pour les dangers sanitaires de 1^{ère} et 2^{ème} catégorie qui concernent les atteintes graves à la santé publique, les risques majeurs pour l'environnement ou les capacités de production françaises et/ou affectent l'économie d'une ou plusieurs filières :

Situation sanitaire en santé animale : 2017

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
---------	----------------------	---------------	-------------------------

⁴ http://envlit.ifremer.fr/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance

⁵ PSP : toxine paralysante des coquillages (paralytic shellfish poisoning)

⁶ ASP : toxine amnésiante des coquillages (amnesic shellfish poisoning)

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Fièvre aphteuse	8	0	2001
Peste porcine classique	1 (clinique)	0	2007 (Faune sauvage) 2002 (Porc domestique)
Peste porcine africaine		0	1974
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	655	449 HP : 402 domestiques, 47 sauvages et 34 FP domestiques	2018
Maladie de Newcastle	14	1 (ne concerne pas la volaille)	2010
Rage (carnivores domestiques)	25	0	2015
Fièvre charbonneuse	15	1	2018
West Nile	2 équins (clinique)	1	2017
Encéphalopathie spongiforme bovine	3 (clinique)	2 Forme atypique	2018
Tremblante des petits ruminants	1 (clinique)	5 Forme atypique	2018
Brucellose bovine	94	0	2015
Brucellose ovine/caprine	75	0	2015
Brucellose porcine	5	5	2017
Leucose bovine	25	2 (0 clinique)	2017
Tuberculose bovine	191	95	2018
Fièvre catarrhale ovine	511 sérotype 8 (France continentale) 66 sérotype 4 (Corse)	1 678 sérotype 8 et 268 sérotype 4 (France continentale) 251 sérotype 4 (Corse)	2018
Salmonellose aviaire*	Contrôles obligatoires réguliers	523	2018

* Concerne la surveillance des salmonelles en élevage des filières reproduction (gallus et dinde), œufs de consommation et volailles de chair (dindes et poulets).

** L'année 2018 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2018

Certaines maladies ont fait l'objet de plans d'urgences en cas d'apparition d'un cas ou d'un foyer (cf. partie IV).

Dans le cadre du nouveau plan d'action pour lutter contre l'influenza aviaire, des contrôles de biosécurité ont été mis en place en 2017 : 2 601 contrôles en élevage et 59 contrôles pendant le transport.

III.2.3 – Identification des animaux

Enjeux et priorités : L'enjeu de la traçabilité animale est principalement d'assurer le statut sanitaire du cheptel français. L'attribution à chaque animal d'un numéro national unique permet d'identifier individuellement chaque animal et tracer ses mouvements dans un registre d'élevage et dans la base de données nationale de l'identification (BDNI), gérée par le ministère en charge de l'agriculture. Toutes les exploitations, à l'exception de celles de volailles, sont inscrites dans la BDNI.

Les contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. L'Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE) a délégué en matière d'identification des équidés et des camélidés (rendue obligatoire à compter du 1^{er} juillet 2016).

Ces contrôles dans les exploitations d'élevages bovins, ovins, caprins, porcins répondent à des objectifs à la fois sanitaires (traçabilité) et financiers (contrôle de l'utilisation des fonds de l'Union européenne et risque de refus d'apurement pour l'État français). Depuis 2005, la mise en place de la conditionnalité dans le cadre de la politique agricole commune a renforcé l'impact de ces contrôles.

Contrôles identification : 2017

	Nombre d'exploitations contrôlées	Nombre d'animaux contrôlés	Nombre d'élevages avec des non-conformités	Nombre de sanctions
Bovins	7 580	1 042 251	5 741	68
Ovins et caprins	3 502	657 722	1 929	8
Porcins	103	74 710	Non communiqué	Non communiqué

Les non-conformités majeures donnant lieu à des suites administratives concernent un nombre très limité de cas.

Depuis 2015, les grilles de contrôle concernant l'identification obligatoire des bovins, ovins, caprins et porcins n'ont quasiment pas changé afin de stabiliser les actions de contrôle en ce domaine.

En complément, 214 contrôles portant sur des centres de rassemblement d'animaux vivants destinés à d'autres Etats membres de l'Union européenne ont été réalisés.

III.2.4 – Bien-être animal

Enjeux et priorités : L'intensification des productions animales, les mutations des territoires, l'évolution des connaissances scientifiques expliquent notamment pourquoi les citoyens demandent à ce que la sensibilité de l'animal soit mieux prise en compte. Le bien-être des animaux d'élevage, de compagnie, de loisirs et de ceux utilisés à des fins scientifiques est l'objet d'une politique réglementaire d'envergure et constitue un enjeu de société. Pour répondre à une demande sociétale croissante et promouvoir une agriculture compétitive, le ministère de l'agriculture a poursuivi en 2017 la stratégie ambitieuse pour le bien-être animal. Cette stratégie rassemble l'ensemble des acteurs concernés et s'inscrit dans les principes d'une agriculture durable, pour la période 2016 à 2020 : promouvoir l'innovation, responsabiliser les acteurs, faire évoluer les pratiques, prévenir les situations de maltraitance animale, informer chacun.

Réalisation des contrôles : Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL et du Service de Santé des Armées pour le champ spécifique des enceintes militaires.

Contrôles en protection animale : 2017

Type d'animaux contrôlés	Nombre de contrôles
Animaux de rente en élevage (toutes espèces)	4 384 (dont les contrôles conditionnalité)
Animaux en transport	2 044
Etablissements civils détenant des équidés	683
Centres équestres militaires	22 (pour 23 centres équestres militaires)
Animaux de compagnie	1 345
Etablissements d'expérimentation animale	321
Chenils des enceintes militaires	218 (pour 375 chenils militaires)
Fauconneries, colombiers, furêteries (enceintes militaires)	7 (pour 10 établissements militaires)

En matière de protection des animaux utilisés à des fins scientifiques, la pression d'inspection reste identique, étant imposée par la Directive 2010/63, mais le taux d'inspections inopinées est passé de 10 % à 17 %.

S'agissant des animaux de compagnie, la recrudescence de dérives liées à leur commerce, notamment sur internet, est un facteur d'abandon. Un nouveau dispositif réglementaire entré en application en 2016 permet de mieux encadrer le commerce des chiens et des chats et d'améliorer l'efficacité des contrôles des DD(CS)PP avec une meilleure traçabilité des vendeurs (redéfinition du seuil d'élevage, obligation d'immatriculation pour tous les élevages). Le principal site hébergeur d'annonces sur internet a comptabilisé une baisse de 30 % des annonces publiées dans la rubrique « animaux ». Les professionnels et les organisations de protection animale ont largement relayé l'information de cette nouvelle réglementation. 1 277 inspections ont été réalisées, dont plus de 25 % des inspections à la suite de plaintes ou signalements. Le nombre de suites données aux inspections est également en légère augmentation.

En ce qui concerne les équidés, un tiers des inspections ont été réalisées dans le cadre de plaintes ou de signalements. Le nombre de dossiers de maltraitance impliquant le retrait de chevaux en concertation avec la justice est en augmentation. Les associations de protection animale ont alerté nos services sur les difficultés rencontrées pour assurer le placement de ces chevaux, parfois en grand nombre.

Plus de 4 300 inspections ont été réalisées en élevage dont la majeure partie en lien avec la conditionnalité des aides. Le nombre d'inspections relatives à la protection des animaux de rente est en baisse (- 31 % sur 4 ans), en lien avec la diminution du nombre d'élevages. La pression d'inspection annuelle (inspections programmées et inspections sur plainte) est constante avec 1 % des élevages contrôlés à ce titre.

Un peu plus de 2 000 contrôles ont porté sur les conditions de transport des animaux, lors d'opérations de contrôles routiers des véhicules, mais également dans les abattoirs, sur les marchés, dans les centres de rassemblement et les élevages, les postes de contrôle, les ports et les aéroports.

Par ailleurs, la question de la maltraitance intentionnelle ou par défaut de soins est un sujet de premier plan qu'il faut prévenir, détecter précocement ou faire cesser d'urgence. Pour être encore plus efficace, l'action doit être organisée et collective et doit prendre en compte la dimension de souffrance humaine souvent concomitante. En 2017, les travaux initiés en 2016 ont été poursuivis afin de mieux accompagner les éleveurs en grande difficulté avec risque de maltraitance animale, par la mise en place de cellules opérationnelles de

prévention, l'amélioration du délai de prise en charge des animaux et le renforcement du réseau interne des compétences des services vétérinaires.

Mettre en œuvre des projets de recherche innovants est primordial pour adapter les systèmes de production. A titre d'exemple, un projet de sexage in ovo des poussins afin de mettre un terme au broyage systématique des poussins mâles a été lancé avec un financement de l'État de 4,3 millions d'euros sur 4 ans.

Les contrôles de la protection animale en abattoir sont présentés au point *III.4.1.2 Le contrôle des abattoirs*.

III.3 – Contrôle de l'alimentation animale et des sous-produits

III.3.1 – Alimentation animale (hors élevage)

L'alimentation animale constitue l'un des premiers maillons de la chaîne alimentaire. Les enjeux portent sur le contrôle de l'absence de protéines de ruminants dans les aliments et matières premières destinés aux animaux d'élevage, la recherche d'OGM non autorisés, le contrôle des salmonelles et le respect des teneurs maximales en substances indésirables (pesticides, dioxines, métaux lourds, mycotoxines, etc.).

Ces contrôles sont mis en œuvre par la DGAL et la DGCCRF selon la répartition présentée dans le PNCOPA.

Réalisation des contrôles

Le contrôle et le suivi des établissements

En France, il y a 546 établissements agréés dont près de 350 usines d'aliments pour animaux. Environ 12 000 opérateurs de l'alimentation animale sont enregistrés auprès de la DGCCRF.

Contrôles réalisés en alimentation animale : 2017

Type d'opérateur en alimentation animale	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre de contrôles
Producteurs de matières premières pour l'alimentation animale (DGCCRF)	178	140
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs (DGCCRF)	498	582
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs, y compris fabricants à la ferme (DGAL)	153	163
Commerce et stockage (DGAL et DGCCRF)	533	589
Total	1 362	1 474

La plupart des fabricants d'aliments sont maintenant certifiés selon des référentiels privés (GMP+, OQUALIM,...).

Avec l'obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire, de nombreuses anciennes denrées alimentaires sont valorisées en alimentation animale. Les autorités compétentes sont présentes pour aider les professionnels de l'industrie agroalimentaire à mettre en place ces nouvelles dispositions réglementaires mais également pour contrôler le respect des obligations découlant de la réglementation animale.

Les principales non-conformités relevées concernent le respect des règles relatives à l'hygiène, à savoir la détention de documents, la mise en place d'une procédure HACCP^[1]. Des défauts de tests d'homogénéité ainsi que des transferts inter-lots ont aussi été relevés.

Pour la DGAL, aucune sanction pénale n'a été prise à la suite d'inspections et aucun retrait d'agrément n'a été prononcé.

S'agissant de la DGCCRF, les PSPC ont intégré ces nouvelles sources de matières premières dans leur analyse de risques et ont pris en compte ces nouveaux entrants, circuits et pratiques dans leurs contrôles.

Le contrôle des aliments pour animaux et des matières premières

En 2017, la DGCCRF a réalisé quatre PSPC et un plan de contrôle qui permettent de répondre aux obligations européennes en matière de contrôles sur les sujets présentés dans le tableau suivant :

^[1] HACCP :Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

PSPC et plan de contrôle de la DGCCRF : résultats 2017

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablis-sements visités	Nb Contrôles / prélève-ments	Nb Ets avec MesurePolice Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN271JB	Plan de surveillance et de contrôle des OGM en alimentation animale	Q/S	115	126/117	0	1
TN32JD	Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles en alimentation animale.	S	201	230/366	0	0
TN31JD	Plan de surveillance et de contrôle relatif à l'antibiorésistance en alimentation animale	S	138	163/151	0	1
TN31JAA	Suspicion d'OGM non autorisés dans les aliments complémentaires	Q/S	1	1	2	0
TN31JC	Plan de surveillance et de contrôle des substances indésirables, interdites et prévention de l'ESB en alimentation animale	S	285	326/358	5	2
TN31JR	Plan de contrôle des opérateurs de l'alimentation animale à risque en matière d'hygiène	Q/S	436	497/130	22	2

Faits marquants DGCCRF : les contrôles montrent que les entreprises ayant une double activité « alimentations humaine et animale » méconnaissent les exigences spécifiques à l'alimentation animale. Leur niveau d'implication dans l'application de la réglementation peut s'avérer faible du fait de la part souvent marginale qu'occupe l'alimentation animale pour ces entreprises.

Exemple d'enquête : dans le cadre du plan de surveillance et de contrôle destiné à vérifier le respect des dispositions relatives à la présence d'OGM dans les aliments pour animaux (TN271JB), un procès-verbal a été établi à un opérateur qui avait commercialisé un aliment composé sans mentionner la présence de soja « OGM ». Cet opérateur a fait également l'objet d'un avertissement pour insuffisance des mesures de gestion du risque OGM. Parallèlement, un signalement a été transmis aux autorités compétentes de l'Etat membre introducteur via la plateforme AAC (Food-Fraud), à la suite de la détection dans un aliment composé pour lapins contenant du soja non étiqueté OGM, de la présence d'une variété de soja OGM à une teneur supérieure à 20%. Les justificatifs fournis par l'opérateur français se sont avérés non fiables (défauts d'autocontrôle chez le fabricant européen et chez le fournisseur de soja implanté dans un pays tiers).

La DGAL a réalisé un PSPC en élevage (cf. point III.2.1) et une cinquantaine de prélèvements de matières premières animales, par exemple des farines de poisson qui ne sont pas disponibles en élevage, ont pu être réalisés dans des usines traitant des aliments pour animaux.

III.3.2 – Sous-produits

III.3.2.1 – Sous-produits animaux

Le contrôle du domaine des sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés est piloté par la DGAL.

Enjeux et priorités : toutes les matières animales ou d'origine animale (terrestres ou aquatiques), qui ne sont pas ou plus destinées à l'alimentation humaine, sont par définition concernées par la réglementation sur les sous-produits animaux. Les enjeux portent sur la protection de la santé animale et le respect de l'interdiction de réintroduction dans la chaîne alimentaire humaine, ainsi que le respect des conditions permettant que seuls ceux ne présentant aucun danger pour la santé humaine ou animale puissent entrer dans la filière de l'alimentation animale.

Réalisation des contrôles : la DGAL a réalisé 427 inspections dans des établissements de ce secteur. 174 inspections ont ainsi concerné les 971 établissements de la filière disposant d'un agrément sanitaire dans le cadre de la programmation pluriannuelle de l'inspection.

Les priorités de la programmation sont le suivi des usines de transformation, de fabrication d'aliments pour animaux familiers, de production de biogaz, de compostage, d'incinération ou toute autre activité de traitement de ces matières à l'état brut.

Les 235 autres contrôles officiels hors programmation ont été diligentés :

- sur des établissements ayant sollicité un agrément sanitaire (216 contrôles). Une vingtaine d'installations françaises a été agréée, en particulier des usines de production de biogaz, ce secteur étant en développement dans le contexte de l'agro-écologie et de la loi de transition énergétique pour la croissance verte ;
- sur plaintes et réclamations (7 contrôles) ;

- 12 contrôles ont été réalisés sur des aspects spécifiques (nouvelles activités, traçabilité documentaire portant sur des protéines animales transformées, contrôle à destination en provenance d'autres Etats membres ou après importation et enquêtes particulières en lien avec le commerce et les fraudes).

De plus, 18 recontrôles ont été réalisés suite à la détection de non-conformités.

III.3.2.2 – Sous-produits d'origine végétale

Enjeux et priorités : de nombreux sous-produits d'origine végétale sont utilisés en alimentation animale. C'est le cas des tourteaux oléagineux ou oléo-protéagineux (agglomérés de matières sèches issues de la trituration de graines de soja, colza ou encore de tournesol). Il est nécessaire de s'assurer que ces co-produits répondent aux normes d'hygiène et de sécurité définies au niveau européen.

Réalisation des contrôles : le contrôle de ces produits est piloté par la DGCCRF. Il vise à s'assurer, entre autres, que ces sous-produits ne présentent pas des teneurs en salmonelles et en substances indésirables (par exemple des pesticides ou des métaux lourds) qui seraient supérieures aux seuils autorisés. Ces contrôles sont inclus dans les **PSPC mentionnés en III.3.1.**

III.4 – Contrôle de la mise sur le marché des denrées destinées à l'alimentation humaine et des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires

III.4.1 – Sécurité des denrées alimentaires

Enjeux et priorités : l'objectif est d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs au regard des dangers sanitaires physiques, microbiologiques et chimiques pouvant affecter les denrées alimentaires. Trois processus de contrôle complémentaires détaillés ci-après sont déployés de manière concomitante : des plans de surveillance et de contrôle (PSPC), des contrôles en entreprise et enfin des enquêtes de filière.

A ces contrôles s'ajoutent les actions ponctuelles et saisonnières qui visent à mettre l'accent sur certains secteurs d'activité durant une période définie. Ainsi, des actions particulières « opération vacances » et « opérations fêtes de fin d'année » ciblent les activités sensibles (par exemple la restauration, les métiers de bouche) pendant ces périodes. Ces actions ponctuelles peuvent également être programmées au niveau local par le Préfet, le procureur de la République ou les services de contrôles eux-mêmes en fonction d'une analyse de risque locale ou à la suite d'une plainte ou d'un signalement.

Réalisation des contrôles

III.4.1.1. Les plans de surveillance et de contrôle (PSPC)

Les PSPC participent au dispositif général d'évaluation et de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Ils s'articulent avec d'autres dispositifs de contrôles officiels des denrées alimentaires, des maladies animales et végétales, ainsi que de la distribution et l'utilisation des produits à usage agricole (produits phytopharmaceutiques et médicaments vétérinaires), tels que les inspections des établissements de transformation et distribution et des exploitations agricoles.

Le système de surveillance mis en place est constitué de plusieurs plans qui ciblent un contaminant ou une famille de contaminants dans une production donnée, à une étape précise de la chaîne alimentaire. On distingue deux types de plans en fonction de l'objectif attendu :

- les plans de surveillance (PS), dont la visée n'est pas répressive, ont pour objectif d'estimer le niveau global de contamination de la chaîne alimentaire ou d'un secteur de production donné et pour lesquels les échantillons sont prélevés de façon aléatoire afin d'obtenir des résultats représentatifs du territoire ;
- les plans de contrôle (PC), dont la visée est généralement répressive, ont pour objectif d'augmenter la probabilité de détection des produits non conformes. Les prélèvements sont réalisés sur des produits présentant un risque accru de contamination.

Les PSPC mis en œuvre pour répondre à des obligations réglementaires européennes participent ainsi à l'harmonisation du statut sanitaire des productions européennes vis-à-vis de certains dangers sanitaires. Ils peuvent également répondre à une préoccupation nationale. Certains PSPC, plus particulièrement ceux concernant les contaminants chimiques, intègrent la surveillance de substances à l'origine de risques nouveaux et émergents, pour lesquelles il n'existe pas de teneur maximale réglementaire. Les données recueillies servent alors à mieux caractériser le risque associé à ces substances, fournissant la base nécessaire à l'adoption de mesures de gestion appropriées.

Plans de surveillance et de contrôle sur les denrées alimentaires : résultats 2017**

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
TN316JA	C/S	Eléments traces métalliques	Denrées alimentaires	470	Denrées réglementées : 2 échantillons non conformes. Denrées « non réglementées » : 1 échantillon « impropre à la consommation » et 2 échantillons « non satisfaisants »	0,6%
TN316JB	C/S	Mycotoxines, ergot, alcaloïdes de l'ergot et alcaloïdes tropaniques	Denrées alimentaires	339	Denrées réglementées : 4 échantillons non conformes. Denrées « non réglementées » : 1 échantillon « impropre à la consommation »	1,5%
TN316JC	C/S	Dioxines et PCB ^[1]	Denrées alimentaires (huiles végétales, aliments infantiles, compléments alimentaires et herbes aromatiques)	34	Aucune non-conformité 1 échantillon « à surveiller » (dépassement du seuil d'intervention défini par la recommandation de la Commission 2013/711/CE modifiée)	0% de non-conformité 3% d'échantillons « à surveiller »
TN316JD	C/S	Nitrates, ions perchlorate et chlorates	Denrées alimentaires	224 - Nitrates dosés dans 125 échantillons - Ions perchlorate et chlorate dosés dans 218 échantillons	Aucune non-conformité pour ce qui concerne les nitrates. 1 échantillon « à surveiller » pour ce qui concerne sa teneur en ions perchlorate (dépassement de la teneur de référence pour le commerce intra-UE) 7 échantillons « à surveiller » pour ce qui concerne leur teneur en chlorate (dépassement des LMR proposées par la Commission européenne)	0% de non-conformité pour ce qui concerne les nitrates 3,7% des échantillons « à surveiller »
TN316JF	S	Δ ⁹ tétrahydrocannabinol, ses précurseurs, autres cannabinoïdes et alcaloïdes tropaniques	Denrées alimentaires dérivées du chanvre, contenant du chanvre ou ingrédients dérivés du chanvre	15	1 échantillon « impropre à la consommation » en raison de sa teneur en alcaloïdes tropaniques	6,6 % d'échantillons « impropres à la consommation »
TN316JL	S/C	Composés néoformés (HAP ^[2] , acrylamide, 3-MCPD et esters de 3-MCPD, esters de glycidol, furane et dérivés méthylés du furane)	Denrées alimentaires	216 - HAP dosés dans 85 échantillons de denrées réglementées - Acrylamide dosé dans 133 échantillons	3 échantillons non conformes pour ce qui concerne leurs teneurs en HAP 10 échantillons « à surveiller » pour ce qui concerne leur teneur en acrylamide (dépassement de la valeur indicative définie par la recommandation de la Commission 2013/647/UE)	3,5% de non-conformité pour ce qui concerne les HAP 7,5% des échantillons dépassaient les valeurs indicatives définies pour l'acrylamide
TN316JM	S	Hydrocarbures d'huiles minérales	Denrées alimentaires sèches	39 (dont 37 conditionnées dans des emballages en cartons)	32 échantillons « à surveiller » - Hydrocarbures saturés d'huiles minérales (MOSH) quantifiés* dans 32 échantillons - Hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) quantifiés* dans 17 échantillons <i>(* teneurs supérieures à 0,5 mg/kg)</i>	82% d'échantillons « à surveiller »

[1] PCB : Polychlorobiphényles

[2] HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
TN316JO	S	Alcaloïdes opioïdes	Graines de pavot	16	9 échantillons « non satisfaisants » - 3 échantillons de graines destinées au consommateur final dépassaient légèrement la valeur cible en morphine de 10 mg/kg. - 6 échantillons de graines destinées à être vendues à des opérateurs du secteur alimentaire n'étaient pas présentés comme devant faire l'objet d'un traitement physique avant consommation humaine	56 % d'échantillons « non satisfaisants »
TN316JR	S	Alcaloïdes pyrrolizidiniques	Denrées alimentaires (miels, tisanes, thés et compléments alimentaires)	64	2 échantillons de plantes pour tisanes « impropres à la consommation »	3 % d'échantillons « impropres à la consommation »
TN317JA	S/C	Contamination radioactive	Denrées d'origine végétale présentes sur le territoire français	217	0	0 %
TN32JC	C	Qualité microbiologique	Denrées végétales et d'origine végétale	1763	73	4,3 %
TN32JB	C	Qualité microbiologique	Denrées animales ou d'origine animale	4777	373	8,2 %
TN32JA	C	Listeria monocytogenes et Campylobacter	Denrées animales ou d'origine animale à la distribution	3134	106	3,6%
TN313JA	C	Ionisation des aliments	Contrôle du traitement par ionisation des aliments et des établissements procédant à l'ionisation	152	6	4%
TN315JD	S	Résidus de pesticides	Produits d'origine végétale, à l'exception des céréales	1956	63	3,2%
TN315JF	S	Résidus de pesticides	Céréales	330	5	1,5%
TN315JC	C	Résidus de pesticides	Fruits et légumes	495	24	4,8%
TN315JE	S	Résidus de pesticides	Fruits et légumes (exercice européen)	725	22	3,0%
TN315JAC	C	Résidus de pesticides	Denrées alimentaires susceptibles d'être contaminées au Fipronil	131	0	0%
Résidus dans les productions animales	C	Résidus de substances chimiques	Productions animales : abattoir	Voir point III.2.1		
Histamine dans le thon	S	Histamine (+ 3 amines biogènes)	Thon à la distribution	327	6	1,87 % (0,86-4,02)
Phycotoxines dans les mollusques bivalves	S	Toxines lipophiles, PSP et ASP	Mollusques bivalves à la distribution	663	0	0,00 % (0,00-0,59)

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Parasites dans les poissons	S	Anisakidae	Poissons au stade de la distribution	208	88	42,93 % (43,90-51,54)
<i>Escherichia coli</i> dans les coquillages	S	<i>Escherichia coli</i>	Coquillages au stade de la distribution	221	13	6,22 % (3,67-10,35)
Polluants organiques persistants dans les produits de la pêche	S	Dioxines, PCB, HAP, RFB ⁷	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	918	10	1,09 % (0,59-1,99)
Éléments traces métalliques dans les produits de la pêche	S	Cadmium, Plomb, Mercure	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	423	19	4,49 % (2,89-6,91)
Recherche de nickel et arsenic dans les mollusques bivalves	E	Nickel, arsenic	Mollusques bivalves à la distribution	54	Sans objet (plan exploratoire)	
<i>Campylobacter</i> Dans les viandes fraîches de volaille	S	<i>Campylobacter</i>	Viandes fraîches de volaille au stade de la distribution	663	312	47,71 % (43,90-51,54)
<i>Escherichia coli</i> STEC dans les viandes hachées de bœuf	S	<i>E. coli</i> STEC	Viandes de bœuf hachées au stade de la production	596	0	0,00 % (0,00-0,64)
<i>Listeria monocytogenes</i> dans produits à base de viande de porc cuits tranchés	S	<i>Listeria monocytogenes</i>	Produits à base de viande de porc cuits tranchés au stade de la distribution	336	0	0,00 % (0,00-1,18)
Antibiorésistance chez les bactéries zoonotiques et commensales	S	Résistance et sensibilité à certains antibiotiques	Filières bovins-porcins	6 249	Publié sur internet : http://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle	

* NB : Le nombre d'échantillons non-conformes correspond au nombre d'échantillons dont l'analyse a révélé le dépassement d'une teneur maximale réglementaire. Il n'intègre pas les échantillons dont le résultat de l'analyse était dans la plage de l'incertitude analytique et ne permet pas de rendre compte des actions menées, actions de sensibilisation des opérateurs notamment, en ce qui concerne les risques nouveaux et émergents.

**S/C S : Surveillance, C contrôle ciblé ; E : exploratoire

Exemples de PSPC réalisés en 2017 :

Résidus de pesticides : La DGCCRF a analysé en 2017 plus de 5 200 échantillons de denrées d'origine végétale (fruits, légumes, céréales, épices, etc.). Le taux de non-conformités pour dépassement des limites maximales de résidus est de 4 %. Ces manquements ont fait l'objet notamment de 23 procès-verbaux, dont 7 ont donné lieu à des transactions (jusqu'à 2000 €). 86 lots ont été détruits ou rejetés aux frontières.

Les enquêteurs ont en outre vérifié la mise en place d'autocontrôles chez plusieurs centaines d'opérateurs. La réglementation en vigueur fixe les limites maximales de résidus pour chaque couple denrée/substance active et ne prend pas en compte un éventuel effet cumulé des différentes substances actives dans un produit. Des travaux sur la définition des modalités de prise en compte de cet « effet cocktail » sont actuellement en cours et s'avèrent complexes dans la mesure où la toxicité et les modes d'action des différentes substances actives ne sont pas identiques. L'ANSES et l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA¹), saisies de ce problème, évaluent la possibilité de faire évoluer la réglementation. En 2016, 38 % des échantillons analysés contenaient deux résidus ou plus.

Histamine dans le thon : La DGAL a prélevé 327 échantillons de thon cru réfrigéré pour le dosage de l'histamine. Le bilan de ce plan de surveillance 2017 est satisfaisant avec un taux de conformité de 98,13 % (IC₉₅-[95,98- 99,14 %]). Ces résultats montrent que le taux de contamination du thon mis sur le marché par l'histamine est faible. Les résultats de ce plan de surveillance ont été transmis à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), pour être publiés dans le rapport annuel EFSA/ECDC sur les zoonoses et les

⁷ PCB : Polychlorobiphényles, HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques, RFB : retardateurs de flamme bromés

agents zoonotiques en Europe. L'intoxication par l'histamine est une intoxication causée par la consommation de certains poissons dont la chair est riche en histidine et qui ont été incorrectement manipulés et/ou mal conservés (rupture de la chaîne du froid). Les principaux symptômes de l'intoxication histaminique correspondent à un syndrome pseudo-allergique (rougeur facio-cervicale, éruption cutanée, œdème du visage, bouffées de chaleur, sensation de brûlure dans la gorge, goût de poivre dans la bouche, démangeaisons...) associé dans certains cas à des symptômes secondaires d'ordre gastro-intestinal et pouvant évoluer, en cas de complications, jusqu'à un choc anaphylactique. En 2018, le plan ciblera le maquereau et le thon.

III.4.1.2. Le contrôle des abattoirs

Les contrôles des abattoirs, mis en œuvre par la DGAL et au sein desquels un nombre important de contrôles sont obligatoires, est une priorité.

Point de passage obligatoire des animaux avant leur mise à la consommation, l'abattoir permet la réalisation de prélèvements et d'analyses destinées à détecter des non-conformités résultant de toute la période d'élevage. Sont ainsi particulièrement surveillés les contaminants de l'environnement, les résidus de substances interdites (anabolisants) et les résidus de médicaments vétérinaires. Les résultats de ces plans de surveillance et plans de contrôle sont présentés au point III.2.1 portant la production primaire animale. La majorité des prélèvements sont prélevés à l'abattoir (viande, foie, autres abats, etc).

L'inspection des produits, inspection permanente répondant aux exigences de la réglementation européenne, comprend l'inspection *ante mortem* (avant abattage) des animaux et l'inspection *post mortem* des carcasses après abattage et préparation. Les carcasses des animaux de boucherie sont systématiquement inspectées individuellement afin de détecter toute anomalie et de conduire si nécessaire à des examens complémentaires permettant d'écarter les viandes impropres à la consommation. C'est aussi une étape permettant de détecter certaines maladies animales.

En 2017, 267 abattoirs de boucherie ont produit 3,8 millions de tonnes de viande. L'inspection des animaux et des carcasses en filière volailles et lagomorphes (lapins) concerne 711 abattoirs et près de 300 salles d'abattage agréées à la ferme. En 2017, ces inspections ont porté sur 1,81 millions de tonnes de viande produite dans ces 711 abattoirs.

Les bonnes conditions d'élevage et le niveau sanitaire élevé du cheptel français conduisent à un taux de « saisie totale de la carcasse » très faible (0,4 % de saisies totales de carcasses de bovins en 2017). Les saisies partielles permettent d'écarter de la consommation les parties de carcasses présentant des lésions localisées (1,72 % de saisies partielles de carcasses de bovins en 2017).

Saisies des carcasses de bovins en 2017

Type de saisie	Nombre de saisies
Saisies totales	58 362
Saisies partielles	216 292
Total des saisies (totales et partielles)	275 022 (2,1 %)
Nombre d'animaux abattus	13 035 456
Poids des saisies	11 576 Tonnes

Les contrôles de la protection animale : certaines opérations liées à la mise à mort peuvent être génératrices de stress et de souffrance. Les exploitants doivent donc prendre les mesures nécessaires pour éviter la douleur et atténuer autant que possible la détresse et la souffrance des animaux pendant l'abattage, en tenant compte des meilleures pratiques en la matière et des méthodes autorisées. Il s'agit d'une demande sociétale forte exacerbée par les dénonciations régulières des conditions de manipulation et d'abattage des animaux dans les abattoirs par des organisations de protection animale.

Les contrôles ont été significativement renforcés depuis 2016. Trois types de contrôles officiels concernant la protection animale à l'abattoir sont réalisés :

- l'audit annuel en matière de respect de la protection animale et suivi du plan d'action déterminé par l'exploitant (2017 : 493 en abattoir de boucherie et 705 en abattoir de volailles) ;
- le contrôle régulier par les services d'inspection de la surveillance du procédé d'abattage par l'exploitant (supervision du contrôle interne mise en place par l'exploitant) ;
- les contrôles officiels réguliers et inopinés en fonctionnement par les services d'inspection en abattoir.

Pour 2017, en abattoir de boucherie : 82 % des inspections concluent à un niveau de maîtrise des risques satisfaisant (33 %) à acceptable (49 %). Dans 25 % des inspections le niveau de maîtrise n'est pas satisfaisant. Ces défauts de maîtrise sont à relier à des défauts d'équipements (25 %), des modes opératoires non conformes aux attendus (25 %) et un contrôle interne insuffisant (26 %). Près de 200 suites administratives ou pénales ont été données dans les abattoirs de boucherie.

En abattoir de volaille, 89 % des inspections montrent un niveau de maîtrise globalement satisfaisant (48 % satisfaisant et 41 % acceptable). Près de 250 suites ont été dressées.

Un suivi étroit des plans d'action définis tant au niveau des établissements qu'au niveau régional a été réalisé.

L'ensemble des rapports d'inspection a été mis en ligne dans un souci de transparence et est resté accessible sur le site internet du ministère pendant quelques semaines. La mise en transparence des résultats des inspections menées en abattoir se fait dorénavant via le dispositif Alim'confiance accessible à tous qui prend en compte, pour les abattoirs, le niveau sanitaire de l'établissement et le respect des règles de protection animale.

Les services de contrôle présents dans les abattoirs sont fortement mobilisés sur le contrôle de la protection des animaux à l'abattoir, néanmoins des marges d'amélioration existent notamment concernant le contrôle interne de l'exploitant.

Le contrôle des abattoirs en tant qu'établissements (locaux, conditions d'hygiène, fonctionnement, ...) complète celui des animaux et des carcasses.

En 2017, 1 447 contrôles en abattoirs de volailles/lagomorphes ont été menés ainsi que 877 contrôles en abattoirs de boucherie et établissements de traitement du gibier.

Les non conformités relevées concernent :

En abattoirs de boucherie :

- la conception de l'établissement ;
- la maintenance et le nettoyage et désinfection des locaux et des équipements ;
- les mesures de maîtrise de la production dont les mesures de maîtrise de la protection animale ;
- la réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle ;
- la gestion des sous-produits animaux ;
- le contrôle à réception et la conformité des matières premières ;
- l'équipement mis à disposition du personnel.
- l'équipement mis à disposition du personnel.

En abattoirs de volailles/lagomorphes :

- la maintenance et le nettoyage et désinfection des locaux et des équipements ;
- les mesures de maîtrise de la production dont les mesures de maîtrise de la protection animale ;
- la réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle ;
- la formation, les instructions et l'équipement à disposition du personnel ;

Les mesures administratives prises et les sanctions

En abattoirs de boucherie/établissements de traitement du gibier, 448 inspections ont généré des suites dont 108 mises en demeure, 8 décisions administratives (suspension, retrait d'agrément ou fermeture) et 1 procès-verbal. 331 avertissements ont également été adressés aux professionnels.

En abattoirs de volailles/lagomorphes, 503 inspections ont généré des suites dont 88 mises en demeure, 15 décisions administratives (suspension, retrait d'agrément ou fermeture) et 7 procès-verbaux. 393 avertissements ont également été adressés aux professionnels.

Depuis 2016 et pour une période de 3 ans, les référents nationaux abattoir, présents sur site régulièrement, supervisent les équipes d'inspection en abattoir de boucherie dans le domaine des suites à donner à l'inspection et accompagnent techniquement les inspecteurs dans le domaine de la protection animale. Le plan abattoir validé par le ministre chargé de l'agriculture permettra de superviser l'ensemble des abattoirs de boucherie sur la période 2016-2018. En 2017, les référents nationaux abattoir ont supervisé 104 abattoirs.

III.4.1.3. Le contrôle des établissements de transformation et de première mise sur le marché de denrées alimentaires

Les établissements dits de première mise sur le marché assurent la manipulation, le traitement, la transformation des produits et fournissent les circuits de distribution. Les établissements industriels et artisanaux qui transforment et manipulent des denrées animales (produits carnés, produits laitiers, œufs et ovoproduits, produits de la pêche), ainsi que les établissements de production d'eau conditionnée doivent disposer d'un agrément sanitaire ou d'une autorisation sanitaire délivrée par les autorités, après des contrôles spécifiques. La France compte 18 500 ateliers traitant des denrées animales et également de l'ordre de 1 900 producteurs de lait cru vendu directement au consommateur.

Ce secteur représente un volume important de produits. Les manipulations et les transformations constituent des étapes « à risque » sur le plan sanitaire. L'intervention en amont des filières permet un contrôle efficace avant la diffusion des produits dans le circuit de distribution.

Les contrôles sont réalisés selon la répartition présentée dans le PNCOPA.

- **Etablissements traitant des denrées animales**

La DGAL assure une surveillance régulière, programmée nationalement des établissements traitant des denrées animales, outre les abattoirs traités ci-dessus. Un agrément sanitaire, délivré par le Préfet de département après contrôle des DD(CS)PP, est nécessaire pour la majorité des établissements traitant des denrées animales en raison des volumes de production et des circuits de distribution.

Réalisation des contrôles DGAL et suites : 2017

Activité de manipulation et transformation	Nb d'inspections	Nombre d'inspections concluant à une maîtrise des risques insuffisante	Nombre d'inspections concluant à une perte de maîtrise des risques	Mesures prises : mises en demeure d'action correctives	Retraits ou suspensions d'agrément	Fermetures administratives	Procès verbaux
Viandes et produits carnés (éts agréés)	4 064	360	38	316	16	0	25
Produits de la mer et d'eau douce (éts agréés y compris navires)	3 692	252	28	217	10	3	13
Navires de pêche	104	1	0	0	0	0	0
Lait et produits laitiers (éts agréés)	2 725	197	17	180	5	5	6
Lait et produits laitiers : vente de lait cru	742	43	6	37	2	4	1
Œufs et ovoproduits	481	37	2	24	1	0	0
Total	11 808	890	91	774	34	12	45

Remarque : Ces établissements doivent répondre à des exigences réglementaires complexes et font l'objet d'inspections précises. Il est fréquent (1/3 des contrôles) de constater des non-conformités qui ne remettent pas en cause la sécurité de la production. Un courrier dit d'« avertissement » est alors transmis au professionnel, lui rappelant la nécessité d'améliorer certains points.

La maintenance et le nettoyage restent des points de non-conformités récurrents. La maîtrise du process de transformation est parfois insuffisante, tant en termes de fréquences d'analyses, qu'en termes de définition de la durée de vie des produits.

Si environ 10 % des établissements font l'objet d'une mise en demeure, la moitié doit faire l'objet d'un recontrôle l'année suivante pour vérifier la bonne réalisation des mesures correctives.

Pour le secteur du lait et des produits laitiers, la part des inspections « satisfaisantes » et « acceptables », déjà élevée en 2016 (90%), a légèrement progressé (92% en 2017). Une progression est observée quel que soit le type d'activité.

Pour le type d'activité dominant « transformation de lait », les améliorations portent notamment sur les locaux et équipements, la gestion des effluents et des sous-produits, et, dans une moindre mesure, sur la maîtrise de la production, la traçabilité, la gestion des non-conformités et la gestion du personnel.

En 2017, la DGCCRF a réalisé 928 contrôles CPMM à visée sécurité sanitaire (au moins une action de contrôle relevant de la sécurité). Une partie de ces contrôles a été réalisée en application des orientations nationales de 2017 pour le CPMM sur les thèmes suivants : contrôle des procédures de traçabilité mises en place pour des objectifs sanitaires (HACCP) (opérateurs produisant des produits d'origine animale transformés ou non) ; contrôle de la présence de l'information sur le caractère « nano » de certains ingrédients, en application du règlement n°1169/2011 sur l'information des consommateurs. L'autre partie des contrôles a été réalisé dans le cadre de la programmation des enquêtes nationale, régionale et locale.

- **Eaux conditionnées**

En France, la sécurité sanitaire des eaux conditionnées relève de la compétence de la DGS. Les contrôles officiels relatifs aux eaux conditionnées sont assurés par les ARS.

En 2017, plus d'une centaine de sociétés de conditionnement d'eau comprenant plus de 180 chaînes de conditionnement d'eau sont en activité en France. Parmi les eaux conditionnées ayant fait l'objet d'un conditionnement en 2017, on recense 96 eaux minérales naturelles, 84 eaux de source et 4 eaux rendues potables par traitements.

Au cours de l'année 2017, 12 inspections⁸ de l'ARS et près de 3 800 visites⁹ de l'ARS ou d'un laboratoire agréé par le ministère chargé de la santé ont été réalisées dans l'ensemble des usines de conditionnement d'eau.

Plus de 6 400 prélèvements d'eau ont été réalisés tout au long de la chaîne d'embouteillage, sur l'eau brute à l'émergence, en sortie de traitement lorsqu'il en existe un, et lors de la mise en bouteille (avant la distribution). Au total, plus de 175 000 mesures ont été réalisées.

Sur près de 5 000 prélèvements d'eau réalisés sur l'eau conditionnée (soit plus de 75 % de l'ensemble des prélèvements réalisés), 89 prélèvements (soit 1,8 %) présentaient une non-conformité par rapport aux limites de qualité fixées par la réglementation pour au moins un des paramètres recherchés. Ainsi, sur plus de 124 000 mesures réalisées sur l'eau conditionnée, 124 résultats non conformes¹⁰ (soit 0,10 % ont été recensés. Le détail par type d'eau est présenté dans le tableau ci-après :

Réalisation des contrôles des eaux conditionnées : 2017

Activité	Nombre de prélèvements	Nombre de prélèvements non-conformes	Nombre de mesures	Nombre de mesures non-conformes
Eau minérale naturelle	2 008	56 (2,8 %)	55 764	73 (0,13 %)
Eau de source	2 898	29 (1,0 %)	68 150	44 (0,06 %)
Eau rendue potable par traitements	52	4 (7,7 %)	863	7 (0,81 %)
Total (eau conditionnée)	4 958	89 (1,8 %)	124 777	124 (0,10 %)

Pour les eaux minérales naturelles et les eaux de source conditionnées, qui ne peuvent faire l'objet d'aucun traitement de désinfection par définition, la majorité des résultats non-conformes concernent des paramètres microbiologiques (germes aérobies revivifiables à 22 °C et 37 °C, *Pseudomonas aeruginosa*, bactéries coliformes, entérocoques et *Escherichia coli*). Les résultats non-conformes d'origine physico-chimique concernent majoritairement des paramètres minéraux présents naturellement à la ressource (arsenic, nickel, sélénium).

Une partie des résultats non conformes d'origine microbiologique n'a pas été confirmée par un prélèvement de recontrôle réalisé le même jour. Dans certains cas, la cause probable de la contamination a pu être identifiée et la contamination microbiologique, lorsqu'elle était avérée, a pu être résorbée à la suite d'une réparation ou d'un changement de matériel et/ou d'une procédure de nettoyage et désinfection des installations, et/ou d'une modification des conditions d'exploitation de la ressource.

Les résultats non conformes d'origine physico-chimique, qui sont majoritairement liés à l'origine géologique des ressources en eau et/ou une défaillance du traitement utilisé, ont pu être résorbés par la modification des conditions d'exploitation de la ressource, et/ou par la mise en place ou l'entretien d'un traitement adapté et autorisé.

Les résultats non conformes ont fait l'objet de suites administratives auprès des responsables jusqu'à un retour à une situation de conformité, tenant compte de la nature de la non-conformité et des antécédents de l'exploitant en matière de non-conformités.

Les non-conformités rencontrées en 2017 ont donné lieu à 15 procédures de retrait de lots (avec ou sans rappels de lots). Parmi les mesures administratives prises par les services auprès des exploitants, on comptabilise 5 mises en demeure et 9 suspensions d'activités. Par ailleurs, en 2017, aucune fermeture administrative n'a été opérée à la suite de ces non-conformités et aucune suite pénale n'a été engagée.

⁸ On entend par « inspection », tout déplacement de l'ARS afin de contrôler les installations et les conditions d'exploitation, et qui donne lieu à un rapport écrit.

⁹ On entend par « visite », tout déplacement de l'ARS ou d'un laboratoire agréé ayant donné lieu à un ou plusieurs prélèvement(s) d'échantillon d'eau à des fins d'analyse dans le cadre du contrôle sanitaire. L'ensemble des résultats des analyses est ensuite saisi par les ARS dans la base SISE-Eaux.

¹⁰ Un même prélèvement peut être non conforme pour plusieurs paramètres.

III.4.1.4. Le contrôle des établissements de distribution et de restauration

En amont de la distribution directe au consommateur, 1 630 contrôles ont été réalisés dans des entrepôts ainsi que 1 250 contrôles lors de transport de denrées.

Le secteur de la distribution et de la restauration compte environ 16 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, plus de 8 900 entrepôts, plus de 230 000 commerces de détail, près de 247 000 restaurants commerciaux et près de 110 000 établissements de restauration collective, notamment scolaire, auxquels il faut ajouter les 1 085 établissements relevant du ministère chargé de la défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (gendarmerie nationale). 4 autorités compétentes pilotent des contrôles dans ce domaine (DGCCRF, DGAL, DGS et SSA). Les contrôles des établissements de restauration collective sont réalisés principalement par la DGAL et les contrôles des établissements de restauration commerciale sont réalisés principalement par la DGCCRF.

Contrôles en distribution restauration : 2017 (DGAL-DGCCRF-DGS)

Type d'établissement ou d'atelier	Nombre de contrôles / inspections	Mises en demeure	Procès verbaux	Fermetures administratives
Commerce de distribution au consommateur final : magasins de type « grande et moyenne surface (GMS) » et commerces dits « de proximité » (dont les étals des marchés – ventes directes par des producteurs primaires).	30 953	3 335	1 304	185
Restauration commerciale	29 102	3 715	833	526
Restauration collective	10 932	855	24	21
Total	70 987	7 925	2 161	732

Des avertissements ont été adressés aux professionnels dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales (nombre d'avertissements : commerces de distribution-magasins : 8 378; restauration commerciale : 11 841; restauration collective : 4 456).

Les contrôles officiels dans les secteurs de la restauration et de la distribution ont été particulièrement renforcés entre le 1^{er} juin et 15 septembre 2017, dans le cadre de l'Opération Interministérielle Vacances (OIV) pilotée par la DGAL et la DGCCRF. Cette opération est reconduite annuellement en période estivale et permet de renforcer les contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les établissements saisonniers ou qui connaissent une activité accrue durant l'été. 17 662 contrôles officiels ont été réalisés dans le cadre de l'OIV 2017 et ont donné lieu à 1 192 mises en demeure, 861 procès-verbaux et 179 fermetures administratives.

En complément, le service de santé des armées a réalisé 835 inspections de contrôle officiel de l'hygiène des aliments au sein des 1 085 organismes d'alimentation relevant du ministère chargé de la défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (essentiellement des établissements de restauration collective et quelques établissements de remise directe). Il a été procédé à deux mises en demeure.

Le secteur de la restauration commerciale est celui qui fait l'objet du plus de mises en demeure de remédier aux manquements constatés dans 12,8 % des contrôles. Les avertissements sous forme de rappel à la réglementation sont fréquents (40,7 % des contrôles).

Dans le secteur du commerce de distribution, si le taux de mise en demeure est modéré (10,8 % des contrôles), les inspecteurs ont plus fréquemment recours aux procès-verbaux (4,2 %) que dans les autres secteurs.

Les établissements de restauration collective dépendent souvent de collectivités territoriales. Les mesures administratives sont le plus fréquemment mises en œuvre (7,8 % de mise en demeure contre 0,22 % de procès-verbaux). Le taux d'avertissements est de 41 %.

III.4.1.5. Les enquêtes de filières

DGCCRF

La DGCCRF réalise, en complément des PSPC et des CPMM, des enquêtes nationales qui conduisent à réaliser des contrôles à différents stades des filières. Les contrôles réalisés sont généralement mixtes (qualité et sécurité). Ils peuvent impliquer le SNE (service à compétence nationale) de la DGCCRF. En 2017, la DGCCRF a réalisé les enquêtes suivantes.

Tâches nationales (TN) de filières DGCCRF à dominante sécurité : 2017

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments (Ets) visités	Nb Contrô-les	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN220JHW	Contrôle des denrées alimentaires à visée articulaire et de nouveaux ingrédients non autorisés vendus sur Internet (Sweep days) - SNE	Q/S	41	72	-	-
TN27JHA	Recyclage des beurres dans l'industrie laitière - SNE	S	2	2	2	1
TN27JX	Contrôle des allégations nutritionnelles et de santé sur les sites internet des compléments alimentaires	Q/S	97	134	32	4
TN324JC	Contrôle des compléments alimentaires à visée érectile	Q/S	99	123	4	-
TN324JD	Contrôle des compléments alimentaires à base de plantes	Q/S	269	335	35	13
TN340JA	Plan de contrôle de l'aptitude au contact des matériaux destinés au contact (MCDA) des denrées alimentaires	Q/S	984	1105	45	14
TN340JAA	Barbecues libérant une teneur élevée en MCDA	Q/S	4	4	-	-

Le tableau ci-dessus ne répertorie pas les contrôles visant à vérifier le respect des règles relatives aux organisations communes de marchés agricoles (produits viti-vinicoles et fruits et légumes frais), ces contrôles n'entrant pas dans le champ du règlement (CE) n° 88 2/2004.

Les services régionaux de la DGCCRF ont réalisé également des enquêtes spécifiques (contrôles renforcés dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), notamment sous l'angle de la gestion des périmés et de l'hygiène), contrôle des commerces de proximité.

Exemple d'enquête à visée sécurité de la DGCCRF réalisée en 2017 :

Vente en ligne de compléments alimentaires (TN 220JHW) : 41 sites français et étrangers, ont été inspectés par le centre de surveillance du commerce électronique de la DGCCRF, dans le cadre d'une opération de contrôle coordonnée par les instances européennes. Cette enquête était destinée à vérifier la loyauté des allégations commerciales de compléments alimentaires à visée articulaire et la mise en vente de denrées contenant de nouveaux ingrédients non autorisés. Les manquements relevés sur 35 sites concernaient l'utilisation, pour 23 d'entre eux, d'allégations thérapeutiques prohibées et la commercialisation, sur 14 sites, d'aliments interdits (deux sites proposaient des produits présentant les deux infractions). Les constatations portant sur les nouveaux aliments (novel food) ont donné lieu à des notifications au Réseau RASFF et à des contrôles auprès des opérateurs les commercialisant en France. La présence d'allégations thérapeutiques sur 9 sites internet de pays membres a été notifiée aux autorités compétentes. Les suites concernant 16 sites français avec allégations thérapeutiques ont été prises en charge par les unités de contrôle territorialement compétentes.

DGAL

La BNEVP de la DGAL, dans le cadre de la lutte contre la délinquance sanitaire organisée, a notamment réalisé des enquêtes de filière ayant trait à la sécurité des denrées alimentaires. Elle mène des investigations sur le terrain dans la France entière et dispose de pouvoir en matière de police judiciaire et administrative. En 2017, 39 nouvelles affaires ont été suivies par la BNEVP sur des sujets comme les trafics de chevaux, de médicaments vétérinaires, de denrées alimentaires ou encore de produits phytopharmaceutiques. Plusieurs affaires ont été jugées en 2017 dont notamment :

Falsification de documents sanitaires par des négociants en chevaux : des négociants en chevaux envoyaient à l'abattoir, grâce à des documents sur les traitements médicamenteux falsifiés, des chevaux normalement exclus de la consommation humaine. Les deux négociants ont été condamnés à 3 mois de prison avec sursis, 2 000 euros d'amende et leur GAEC à 20 000 euros d'amende dont 10 000 avec sursis.

Introduction de médicaments vétérinaires sans autorisation : la Cour d'appel de Bordeaux a rendu le 19 décembre 2017 un arrêt condamnant plusieurs éleveurs pour l'introduction en France à partir de l'Espagne de médicaments vétérinaires sans autorisation de mise sur le marché. Ces éleveurs ont été condamnés à une peine d'amende de 1 000 euros chacun avec sursis pour ce délit et un total de près de 30 000 euros d'amende douanière. Cet arrêt est une nouvelle étape dans une procédure judiciaire très lourde qui a déjà mobilisé successivement le Tribunal correctionnel de Niort, la Cour d'appel de Poitiers, la Cour de cassation et la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE).

Trafic international de produits phytopharmaceutiques illicites : une affaire de trafic reposant sur le contournement de la réglementation sur les autorisations d'importation de produits parallèles a été jugée en octobre 2017 à Marseille. Des peines allant jusqu'à 4 ans de prison avec sursis et des amendes dépassant 170 000 euros ont été prononcées à l'encontre des protagonistes du réseau qui trompaient les distributeurs et

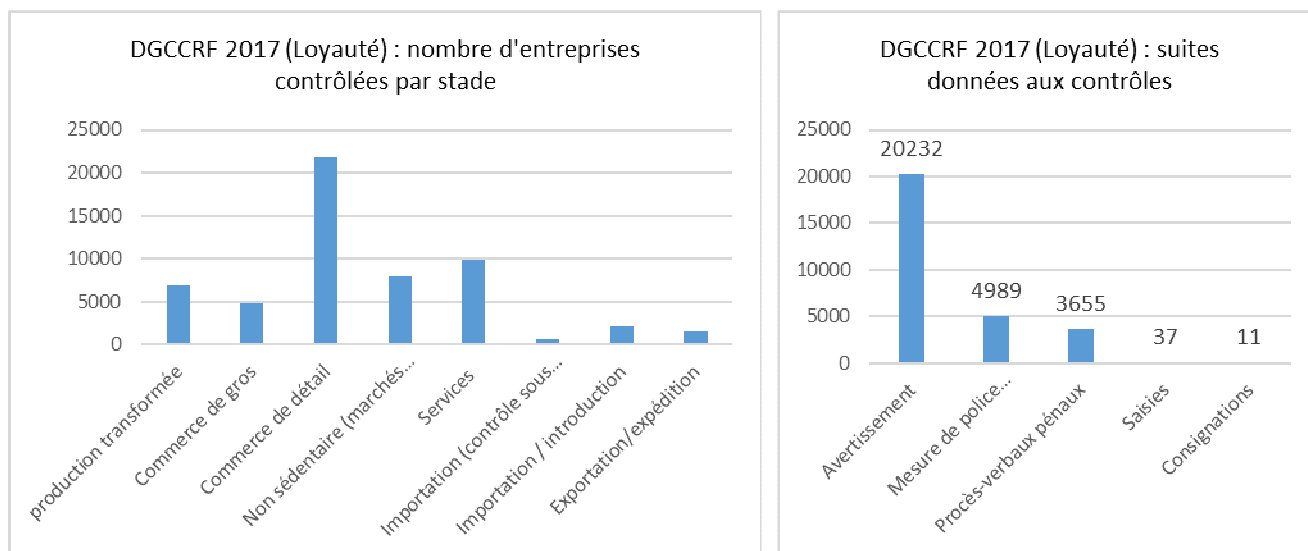
les utilisateurs en commercialisant des produits contrefaits, ne disposant pas d'autorisations de mise sur le marché valides et non issus des circuits de fabrication conformes.

Introduction illégale de produits phytopharmaceutiques en France : de 2011 à 2013, deux arboriculteurs du département des Hautes-Alpes ont introduit à titre personnel des produits italiens et espagnols sans respecter les règles obligatoires ; obtenir une autorisation et s'acquitter de la redevance pour pollution diffuse. Un recours contre la condamnation à verser plusieurs milliers d'euros a été formé près la Cour d'appel de Grenoble. Le délibéré a reconduit l'ensemble des dispositions du jugement en première instance retenant en outre pour les deux exploitants la gestion irrégulière de déchets.

III.4.2 – Loyauté des denrées commercialisées et contrôle des signes européens de qualité

III.4.2.1 Contrôles généraux

En 2017, la DGCCRF a réalisé, à tous les stades des filières, 54981 contrôles à visée « loyauté » (au moins une action de contrôle relevant de la loyauté), ventilés comme suit :



En 2017, la DGCCRF a réalisé des contrôles CPMM à visée sécurité loyauté. Une partie de ces contrôles a été réalisée en application des orientations nationales de 2017 pour le CPMM sur les thèmes suivants : contrôle des procédures de traçabilité mises en place pour garantir les informations fournies à leurs clients et en dernier ressort au consommateur final ; contrôle de la présence de l'information sur le caractère « nano » de certains ingrédients, en application du règlement n°1169/2011 sur l'information des consommateurs. L'autre partie des contrôles a été réalisé dans le cadre de la programmation des enquêtes nationale, régionale et locale.

Tâches nationales (TN) de la DGCCRF à dominante « loyauté » : 2017^{11*}

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments (Ets) visités	Nb contrôle s	Nb Ets avec Mesure Poli-ce Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN270JA	Information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) : règles d'étiquetage, présence de nano- ingrédients, mention obligatoire des allergènes	Q/S	7 521	8 322	925	270
TN271JA	Contrôle de la mise sur le marché des denrées alimentaires susceptibles de contenir des OGM ou leurs dérivés	Q/S	82	94	8	0
TN271JD	Utilisation frauduleuses de charge végétale dans les épices et les aromates en poudre - SNE	Q	29	41	-	3

¹¹ Le tableau ci-dessous ne répertorie pas les contrôles visant à vérifier le respect des règles relatives aux organisations communes de marchés agricoles (produits viti-vinicoles et fruits et légumes frais), car ceux-ci n'entrent pas dans le champ du règlement (CE) n°882/2004.

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments (Ets) visités	Nb contrôle s	Nb Ets avec MesurePoli ce Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN271JE	Qualité des miels et autres produits de l'apiculture, du sirop d'érable et du sirop d'agave	Q	488	569	20	6
TN271JHA	Pratiques de francisation de kiwis provenant d'Italie sur le marché nationale et européen - SNE	Q	34	44	-	-
TN271JHB	Recherche de pratiques frauduleuses concernant les poissons surgelés destinés à la Fédération Française des Banques Alimentaires - SNE	Q	6	6	-	-
TN271JHD	Opération OPSON VI – filière volailles - SNE	Q/S	14	14	-	-
TN271JN	Présentation et qualité des truffes	Q	114	137	17	6
TN271JW	Vente de viandes aux collectivités - SNE	Q	20	21	-	-
TN273JA	Etiquetage et composition des laits fermentés et des yaourts	Q/S	129	146	9	1
TN273JC	Utilisation du colorant « Or » dans les denrées alimentaires	Q/S	34	40	4	-
TN273JF	Loyauté de l'information portée sur l'étiquetage de la viande de volaille fraîche, congelée ou surgelée	Q	82	95	1	-
TN273JG	Composition et étiquetage des arômes alimentaires et des denrées aromatisées	Q/S	259	283	17	4
TN273JHA	Contrôle des ingrédients substitutifs d'additifs dans les denrées alimentaires	Q/S	63	68	-	-
TN274JA	Contrôle de l'étiquetage, de l'origine du lait ainsi que de la viande et du lait utilisés comme ingrédients dans les produits élaborés	Q	1 063	1 136	53	10
TN276JA	Contrôles métrologiques des préemballages	Q	760	867	49	40
TN27JAA	Origine de la cystéine et de la cystine utilisées en France dans les secteurs de l'alimentation animale, des denrées alimentaires et des cosmétiques	Q/S	18	20	-	-
TN27JB	Commercialisation des viandes et des abats de veau - SNE	Q/S	30	32	-	2
TN27JF	Plan de contrôle de la loyauté des transactions dans les abattoirs - SNE	Q	85	105	2	11
TN27JK	Production et présentation des bières	Q/S	292	387	16	1
TN27JL	Teneur en eau des volailles congelées, surgelées ou fraîches	Q	29	41	-	-
TN27JN	Composition, étiquetage et qualité des produits de charcuterie	Q/S	755	853	73	26
TN27JO	Contrôle de la conformité de l'étiquetage et des allégations nutritionnelles et de santé sur les eaux embouteillées (eaux minérales naturelles, eaux de source)	Q/S	66	77	2	-
TN27JP	Plan de contrôle des règles d'information du consommateur et de la réglementation relative à la protection de la ressource (taille minimale des poissons)	Q	1 261	1 470	103	111
TN27JR	Plan de contrôle des huiles d'olive	Q	264	305	23	8
TN27JV	Plan de contrôle de la conformité des fruits et légumes sec/séchés	Q/S	141	155	5	3
TN27JY	Composition et présentation des pâtes farcies commercialisées à l'état frais	Q/S	65	75	9	-
TN286JJ	Plan de contrôle du marché des boissons spiritueuses	Q/S	230	294	34	16
TN264JA	Plan de contrôle de la filière agriculture biologique	Q	1 690	1 896	111	50
TN26JA	Plan de surveillance des systèmes de qualité européens applicables aux denrées alimentaires (règlement n°1151/2012)	Q	1 167	1 324	104	56

Enfin, certains services régionaux de la DGCCRF ont également réalisé des enquêtes thématiques à 39

dominante qualité dans les secteurs suivants : filière cidricoles, métiers de bouche, boulangeries-pâtisseries, GMS, meuneries artisanales, vente directe de produits locaux, vente de produits artisanaux sur les marchés, etc.

Exemples d'enquêtes à visée « Loyauté », réalisées par la DGCCRF en 2017 :

Loyauté de l'étiquetage du caractère nano des additifs (TN270JA) : Le règlement n°1169/2011 sur l'information des consommateurs impose que le nom du nanomatériau, utilisé comme ingrédient, soit suivi du mot « [nano] » entre crochets dans la liste des ingrédients. Dans le cadre du plan de contrôle 2017, 116 denrées alimentaires ont été analysées, afin de contrôler la présence de nanoparticules dans trois additifs couramment utilisés dans les denrées alimentaires et susceptible de contenir de telles particules (dioxyde de silicium (E551), oxyde de fer (E172) et dioxyde de titane (E171)). Le dioxyde de silicium est parfois présent dans des préparations déshydratées en poudre comme les boissons chaudes (ex : préparations instantanées pour capuccino à base de cacao ou de chicorée) ou les assaisonnements (ex : poudres de tomates). Le dioxyde de titane peut entrer dans la composition des bonbons dragéifiés blancs ou à la menthe, des sauces blanches ou des pâtisseries ornées de décorations blanches. Sur 80 échantillons analysés, 31 (soit 39 %) contenaient des ingrédients comportant des particules de taille inférieure à 100 nm. Dans près de 7 cas sur 10, la totalité de l'ingrédient se trouvait sous forme nano, alors que cette caractéristique n'était pas, la plupart du temps, spécifiée sur l'étiquetage des denrées concernées. 4 denrées alimentaires étaient dépourvues d'ingrédients sous forme nano à la suite d'une reformulation du produit et seul un produit alimentaire contenant des nano-ingrédients faisait mention du caractère nano de l'additif E551 dans la liste des ingrédients, conformément à la réglementation. Les analyses semblent montrer que l'additif E551 n'existe que sous forme nano. Le caractère nano incontestable de cet additif devrait donc systématiquement être renseigné sur l'étiquetage.

Additifs pour les préparations à base de viande (TN273JHA) : 40 000 tonnes de mélanges d'additifs et d'autres ingrédients adaptés aux besoins de l'industrie sont utilisés annuellement par le secteur de la charcuterie et des plats cuisinés. La Commission européenne a effectué une série d'inspections sur la traçabilité des viandes, portant notamment sur l'étiquetage de certains additifs, tels que les nitrates et les phosphates. Ces inspections ont mis en évidence qu'il était difficile pour les utilisateurs des mélanges, d'en faire un usage conforme à la réglementation en l'absence, sur leur étiquetage, de leurs teneurs en additifs et de précisions sur les modalités d'emploi. 19 établissements ont été contrôlés ; de nombreux manquements ont été constatés dans 84 % des établissements visités (omission d'additifs ou de quantité dans la liste des ingrédients, absence d'indication sur les restrictions d'emploi). Ces constats ont conduit à 13 avertissements et 11 procès-verbaux.

Vente de viandes aux collectivités (TN271JW) : L'enquête avait pour objectif de vérifier le respect des engagements des professionnels sur les caractéristiques des viandes livrées aux collectivités dans le cadre de marchés publics. En effet, la forte concurrence sur les prix peut conduire certains fournisseurs de viande à proposer, dans leur réponse aux appels d'offre, des produits de qualité supérieure (produits sous signe de qualité, issus de l'agriculture biologique...) qu'ils ne livreront pas, ou livreront partiellement, aux collectivités une fois le marché obtenu. La difficulté, pour les collectivités, à mettre en place des contrôles efficaces au moment de la livraison des produits facilite ces dérives. Ces pratiques sont susceptibles de constituer des délits de tromperie ou de pratiques commerciales trompeuses et faussent le jeu de la concurrence. Cette enquête a été initiée en 2016 et reconduite en 2017. 47 établissements ont été contrôlés, ayant conduit à la rédaction de 5 avertissements et 5 procès-verbaux.

Contrôle des produits de la mer (TN27JP) : cette enquête a notamment porté sur le traitement des longes de thon avec des additifs et des extraits végétaux qui permettent de maintenir la couleur et ainsi masquer une qualité moindre de la matière première. Des dossiers contentieux sont en cours.

III.4.2.2 - Contrôles spécifiques des signes européens de qualité

Le contrôle des productions sous signe de qualité et d'origine reconnus au niveau européen (Agriculture biologique, appellation d'origine protégée – AOP, indication géographique protégée – IGP, spécialité traditionnelle garantie – STG, IG Spi - Indication géographique relative à des boissons spiritueuses) représente un enjeu important pour la France qui produit un grand nombre de ces produits. Le présent document ne vise pas les AOP/IGP du secteur viticole qui sont hors du champ du règlement (CE) n°882/2004.

III.4.2.2.1 – Agriculture biologique

La production en agriculture biologique doit répondre à des exigences prévues dans la réglementation européenne et, pour certains points et filières spécifiques, dans la réglementation française. Environ 54 000 opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs) dont près de 36 500 exploitations agricoles (soit 8,3 % des exploitations) sont engagés dans cette démarche en France.

Le contrôle des opérateurs avant la mise sur le marché relève du champ de compétence de l'INAO. Le contrôle des produits commercialisés relève de la DGCCRF qui peut également intervenir à tous les stades de la production.

Contrôles avant la mise sur le marché

Contrôle des opérateurs nationaux : les contrôles chez les opérateurs sont réalisés par des agents d'organismes certificateurs (OC) accrédités par le COFRAC et agréés par l'INAO et ont pour objectif de vérifier le respect de la réglementation relative à l'agriculture biologique. Les exigences en matière de fréquence de contrôles sont d'un contrôle par an de chaque opérateur, complété par des visites supplémentaires, dont le nombre est variable selon la catégorie d'opérateurs et basé sur une analyse de risque. La réglementation prévoit aussi un pourcentage de prélèvements d'échantillons en vue d'analyses chez au moins 5 % des opérateurs.

Les 9 organismes de contrôles agréés en agriculture biologique ont réalisé près de 54 000 contrôles chez des producteurs (producteurs agricoles, producteurs/transformateurs, ou producteurs /importateurs), près de 20 000 contrôles chez des transformateurs (y compris transformateurs/importateurs) et près de 9 000 chez des grossistes ou des commerçants de détail.

Ces contrôles ont conduit au prononcé de presque 5 500 mesures sanctionnant les manquements constatés ; ces mesures vont, selon la gravité du manquement, du déclassement des produits jusqu'au retrait d'habilitation de l'opérateur.

Contrôles des produits mis sur le marché

Le plan annuel de contrôle, mené par la DGCCRF en 2017 (voir résultats au point III.4.2.1), avait pour objet, d'une part, de vérifier le respect de la réglementation relative à l'agriculture biologique à tous les stades de la commercialisation et, d'autre part, d'empêcher l'utilisation indue de la référence à ce mode de production. Les principales irrégularités constatées visent l'absence de certification, la présentation trompeuse des produits et l'étiquetage des produits. Plus de la moitié des irrégularités concernent le commerce de détail, viennent ensuite les ateliers de transformation, le commerce non sédentaire et la restauration commerciale. Le taux d'établissement avec anomalies relatif au respect de la réglementation sur la production biologique s'élève à 18% dû pour une bonne partie à une méconnaissance de la réglementation relative à l'agriculture biologique au stade de la commercialisation. Dans 18% des cas il s'agissait de pratiques commerciales trompeuses, les cas de tromperie ne concernent que 3% des irrégularités relevées. Pour deux tiers des cas, ces anomalies sont sanctionnées par un avertissement. Le nombre de mesures administratives a doublé en 2017. Elles concernent la mise en conformité des opérateurs et des mentions sur les produits.

Ce plan intégrait également le « plan de contrôle des résidus de pesticides dans les produits issus de l'agriculture biologique » qui cible les produits considérés comme particulièrement à risque comme notamment les fruits secs, les épices, le thé (en particulier en provenance de Chine), les légumineuses (en particulier lentilles), les cucurbitacées (potiron, potimarron, etc.), les bananes en provenance de pays tiers, les céréales et les graines oléagineuses (notamment en provenance d'Ukraine), et les raisins. Le taux d'anomalies (15,7%) a augmenté en 2017: dans les deux tiers des cas il s'agit de détection de traces de résidus, dans un tiers des cas les résidus ont pu être quantifiés. Le taux de non-conformité s'élève à 6.3% en 2017. Les matrices présentant le plus grand nombre d'anomalies sont : le thé, les bananes et les raisins secs. On constate une augmentation des substances détectées : 45 contre 10 en 2016. En revanche la détection de Pypéronyl Butoxyde (PBO) dans les produits biologiques a fortement décru, conséquence directe de son interdiction en France depuis septembre 2017.

III.4.2.2.2 – Appellation d'origine protégée, indication géographique protégée, spécialité traditionnelle garantie

Les productions sous signe de qualité et d'origine reconnues au niveau européen (appellation d'origine protégée – AOP, indication géographique protégée – IGP, spécialité traditionnelle garantie – STG, IG Spi - Indication géographique relative à des boissons spiritueuses) doivent répondre aux règles d'élaboration spécifiques déclinées sous forme de cahiers des charges.

Au 31 décembre 2017, 141 IGP concernant les produits agroalimentaires sont enregistrées en France, 50 AOP le sont pour des produits laitiers (principalement des fromages) et 53 AOP pour d'autres produits agroalimentaires (fruits, légumes, huile d'olive, cidres, etc.), une STG et 52 IG relative à des boissons spiritueuses.

Les contrôles officiels portent sur les produits enregistrés en France ainsi que sur l'ensemble des produits commercialisés sur le territoire national, quelle que soit leur origine (France, européenne ou pays tiers).

Contrôles avant la mise sur le marché

Les contrôles chez les opérateurs sont réalisés par des agents d'organismes certificateurs (OC) ou d'organisme d'inspection (OI) accrédités par le COFRAC et agréés par l'INAO. Les OC ou les OI établissent des plans de contrôles, approuvés par l'INAO, prévoyant des contrôles à toutes les étapes de la production jusqu'à la mise sur le marché. Les OC et les OI doivent mettre en place des analyses de risque.

En 2017, 43 741 contrôles ont été réalisés chez les opérateurs. Ces contrôles ont abouti au prononcé de 5 376 manquements ayant entraîné 100 pertes du bénéfice du signe, 70 suspensions d'habilitation et 61 retraits d'habilitation.

Contrôles des produits mis sur le marché

Concernant les denrées alimentaires (hors vins, boissons aromatisées et spiritueux) (TN 26JA, voir point III.4.2.1), des contrôles ont été réalisés à tous les stades de la commercialisation (production, transformation, importation/introduction, gros, distribution, restauration), en veillant à ne pas interférer avec les contrôles de l'INAO. L'enquête a permis de contrôler un large éventail d'AOP/IGP/STG (françaises et étrangères), ainsi que des produits susceptibles d'usurper des dénominations protégées et des produits transformés élaborés avec une AOP/IGP. Des anomalies ont été détectées à tous les stades des filières. L'action de la DGCCRF a contribué à l'information des professionnels et a permis de faire rectifier les anomalies d'étiquetage et de cahier des charges, de lutter contre les usurpations des dénominations protégées et de mettre fin à des fraudes. Des défauts de traçabilité ont été observés. Afin d'améliorer l'efficacité des contrôles, l'information des professionnels par l'administration centrale et des régions doit être poursuivi en amont (fédérations professionnelles, organismes de gestion des signes, sièges sociaux des GMS...). Ce plan était complété par des actions spécifiques réalisées au niveau régional.

L'enquête relative aux spiritueux (TN 286JJ, voir point III.4.2.1) a porté notamment sur la conformité des boissons spiritueuses sous indication géographique avec le règlement (CE) n°110/2008 et les cahiers de charges. Les problématiques et les infractions relevées ont notamment concerné :

- l'étiquetage imprécis du TAV (rhums des DOM) ;
- la présence de phtalates (Armagnac) ;
- l'utilisation de mentions de vieillissement non prévues par la réglementation (Cognac) ;
- la référence à des noms de boissons alcooliques sous IG/IGP/AOP (problématique du « finishing »).

III.5 – Contrôles aux échanges européens et internationaux

III.5.1 - Contrôles à l'importation

III.5.1.1 – Contrôles à l'importation des animaux et des produits d'origine animale

Les **contrôles vétérinaires des animaux et produits d'origine animale** visent à protéger la santé humaine et animale contre les infections, maladies, zoonoses ou contaminations chimiques qui pourraient être liées aux denrées importées. Ils comprennent un contrôle documentaire (certificat sanitaire) et d'identité dans 100 % des cas. Ces contrôles sont complétés d'un contrôle physique dans tous les cas pour les animaux. Pour les produits animaux, les contrôles physiques sont réalisés selon un pourcentage qui varie selon le type de produit concerné.

Ils sont réalisés aux postes d'inspection frontaliers (PIF) par le SIVEP, service de la DGAL à compétence nationale, chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières.

Sur les 3 902 lots d'animaux et 38 344 lots de produits animaux contrôlés, 35 lots d'animaux et 319 lots de produits animaux ont été refusés (respectivement 0,9 % et 0,83 % de refus).

Plan de surveillance des produits d'origine animale en poste d'inspection frontalier : 2017

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Produits d'origine animale présentés en poste d'inspection frontalier	Contaminants chimiques et biologiques	Produits d'origine animale (alimentation humaine et animale)	1 106	14	1,27 % (0,76-2,11)

III.5.1.2 – Contrôles à l'importation des denrées alimentaires d'origine non animale

Les contrôles à l'importation des denrées alimentaires d'origine non animale et des matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA) sont pilotés par la DGCCRF. Le dispositif de contrôle, visant à s'assurer de la conformité des marchandises concernées aux exigences sanitaires européenne en matière de résidus de pesticides ou de contaminants notamment, est fondé sur une analyse des risques. Il repose sur la mise en œuvre de contrôles renforcés prévus par le règlement (CE) n°669/2009 modifié et de mesures d'urgence adoptées sur le fondement de l'article 53 du règlement (CE) n°178/2002 modifié pour ce qui concerne les denrées alimentaires et 48 du règlement (CE) n°882/2004 modifié pour ce qui concerne les MCDA. Les contrôles, consistent en un contrôle documentaire systématique et un contrôle d'identité et physique (prélèvements et analyses officiels) selon une fréquence déterminée par les textes applicables. 12 494 contrôles ont été réalisés en 2017 dans les points d'entrée / points d'importation désignés pour leur réalisation, dont 6 444 dans le cadre du règlement (CE) n°669/2009 modifié, donnant lieu à 1 565

prélèvements pour analyse. Par ailleurs, la DGCCRF a réalisé, en dehors des postes frontières, 2 576 contrôles de produits importés ou introduits, visant à s'assurer de la réglementation en vigueur (sécurité et loyauté).

Les contrôles de la DGCCRF réalisés au niveau des postes frontières sont ventilés comme suit :

Contrôles de la DGCCRF sur les denrées d'origine non animale et les MCDA : 2017

Identifi- cation	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb de lots notifiés aux points d'entrée	Nb de contrôles physiques	Nb lots non- confor- mes	% NC à la suite du contrôle physique
TN317JB	Contrôle de la contamination radioactive des denrées d'origine japonaise importées sur le territoire français- Règlement 2016/6	S	572	19	0	0
TN315JG	Contrôles renforcés à l'importation des comboux ou gombos et des feuilles de curry d'Inde pour le risque pesticides- Règlement 885/2014	S	134	29	3	10,3
TN316JE	Contrôles intensifiés à l'importation des teneurs en aflatoxines de certaines denrées alimentaires originaires ou en provenance de certains pays tiers – Règlement 884/2014 modifié	S	4 667	481	39 ¹²	6.4
TN316JH	Contrôles intensifiés à l'importation de la teneur en PCP des lots de gomme de guar originaire ou en provenance d'Inde destinés à l'alimentation humaine – Règlement 2015/175	S	59	5	0	0
TN31JF	Contrôles renforcés à l'importation de certaines denrées alimentaires d'origine non animale effectués dans le cadre de l'application du règlement 669/2009 modifié	S	6 444	925	85 ¹³	9
TN31JG	Contrôles renforcés à l'importation des denrées alimentaires et aliments pour animaux à base de riz provenant de Chine et susceptibles de contenir des OGM non autorisés- Décision 2011/884 modifiée	S	35	17 ¹⁴	1 ¹⁵	0
TN340JC	Contrôles renforcés à l'importation des ustensiles de cuisine en mélamine et polyamide originaires ou en provenance de Chine ou de Hong-Kong –Règlement 284/2011	S	406	42	2 ¹⁶	2,3
TN32JE	Contrôles renforcés à l'importation de la qualité microbiologique des feuilles de bétel et des graines de sésame originaires ou en provenance d'Inde destinées à l'alimentation humaine	S	177 ¹⁷	47	2 ¹⁸	2,1

Exemples d'enquêtes réalisées par la DGCCRF en 2017 :

Contrôles effectués dans le cadre de l'application du règlement (UE) n°884/2014 modifié (mesure d'urgence « aflatoxines ») : en 2017, 4667 lots ont été notifiés aux points d'importation français. 481 lots ont fait l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse officiels. 39 lots ont été déclarés non conformes (7 à la suite du contrôle documentaire, 1 à la suite du contrôle d'identité et 31 à la suite du contrôle physique). Le taux de non-conformité global à la suite du contrôle physique constaté en 2017 de 6.4% est plus élevé que celui constaté en 2016 (4 %). Le nombre de lots présentés aux points d'importation désignés français a augmenté de 20 % par rapport en 2016. Le nombre de contrôles physiques a diminué de 9%, essentiellement en raison de la diminution de la fréquence des contrôles physiques fixée pour les figues de Turquie depuis décembre 2016. Le taux de non-conformité a augmenté pour les figues sèches de Turquie (6.4% en 2017 contre 2.2% en 2016) et pour les arachides de Chine (12.7% en 2017 contre 5% en 2016). Le taux de non-conformité des noisettes de Turquie a baissé (8.8% en 2016 à 5% en 2017).

Contrôles renforcés à l'importation de certaines denrées d'origine non animale effectués dans le cadre de l'application du règlement (CE) n°669/2009 modifié : en 2017, 6444 lots de denrées alimentaires entrant dans le champ d'application du règlement (UE) n°669/2009 modifié ont été notifiés aux points d'entrée français désignés pour leur contrôle. 925 lots ont fait l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse officiels. 85

¹² 39 lots ont été déclarés non-conformes dont 7 à la suite du contrôle documentaire, 1 à la suite du contrôle d'identité et 31 à la suite du contrôle physique.

¹³ 85 lots ont été déclarés non-conformes dont 1 à la suite du contrôle d'identité et 84 à la suite du contrôle physique.

¹⁴ L'ensemble des lots présentés à l'importation font l'objet d'un prélèvement pour analyse, à l'exclusion cependant et en accord avec la Commission européenne des alcools de riz, pour les lesquels l'analyse est impossible.

¹⁵ Ce lot a été déclaré non-conforme à la suite du contrôle documentaire.

¹⁶ Un lot a été déclaré non conforme à la suite du contrôle documentaire

¹⁷ Aucun lot de feuilles de bétel n'a été importé en France en 2017

¹⁸ Un lot de graines de sésame a été déclaré non-conforme à la suite du contrôle documentaire

lots ont été déclarés non conformes (1 à la suite du contrôle d'identité et 84 à la suite du contrôle physique). Le taux de non-conformité global à la suite du contrôle physique est de 9%. Le nombre de lots présentés aux points d'entrée désignés français a augmenté de plus de 9%. Le taux de non-conformité à la suite du contrôle physique est stable par rapport à celui constaté en 2016. Certains trios « denrée/origine/risque » présentent un taux de non-conformité supérieur à 10%, c'est notamment le cas du thé de Chine pour le risque pesticides (12%) ou les pitahayas du Viêtnam pour le risque pesticides (20.9%).

III.5.1.3 – Contrôle à l'importation des aliments pour animaux d'origine non animale

Les lots d'aliments pour animaux d'origine non animale sont contrôlés par le SIVEP de la DGAL dans des points d'entrée désignés (PED). 2 338 lots d'aliments pour animaux d'origine non animale ont été contrôlés dont 7 refusés (0,30 % de refus).

Les lots font l'objet d'un plan de surveillance :

Plan de surveillance des aliments pour animaux d'origine non animale en poste frontalier : 2017

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Aliments pour animaux d'origine non animale, présentés en point d'entrée désigné	Contaminants chimiques et biologiques	Végétaux, minéraux, additifs, prémélanges	83	3	3,61 % (1,24-10,10)

III.5.1.4 – Contrôle à l'importation des lots de semences végétales sur le volet OGM

Ces contrôles, pilotés par la DGAL, visent à rechercher la présence d'OGM dans les semences conventionnelles et à déterminer la conformité des lots et des étiquetages lorsque des OGM sont présents. Ces contrôles portent sur des lots de semences de maïs provenant essentiellement de pays tiers dans lesquels les cultures de maïs génétiquement modifié sont développées. En 2017, 62 prélèvements ont été effectués. Aucune non-conformité n'a été relevée. Au cours des années précédentes, au maximum une non-conformité par an a été constatée. Dans ce cas, le lot de semences fait l'objet d'une mesure de retrait du marché : refoulement, destruction ou déclassement en grain selon le cas.

III.5.1.5 - Contrôles phytosanitaires sur les végétaux et produits végétaux

Ces contrôles visent à s'assurer de la santé des végétaux en vue de protéger l'environnement et l'agriculture. Le contrôle documentaire et le contrôle d'identité sont systématiques et accompagnés d'un contrôle physique à une fréquence fixée selon le niveau de risque phytosanitaire. Ces contrôles phytosanitaires sont réalisés par le SIVEP de la DGAL dans les points d'entrée communautaires (PEC). 45 621 lots de végétaux et produits végétaux ont été contrôlés et 634 ont été refusés (1,39 % de refus).

III.5.2 – Certification à l'exportation

Réalisation des contrôles :

S'agissant des domaines de compétence de la DGAL, chaque année, environ 300 000 certificats sanitaires et 70 000 certificats phytosanitaires sont émis par les services déconcentrés (DD(CS)PP, pour le domaine animal et DRAAF/SRAL pour le domaine végétal) pour des exportations vers les pays tiers. Il s'agit d'attester que les conditions sanitaires fixées par ou négociées avec le pays tiers sont bien remplies.

S'agissant des réglementations entrant dans le champ de la DGCCRF, les DDPP et DDCSPP ont établi environ 5 000 attestations à l'exportation en 2017 pour les entreprises exportatrices de produits alimentaires et de matériaux au contact de denrées alimentaires. Ces attestations visent à faire connaître aux autorités du pays de destination que l'entreprise dispose d'un dispositif propre à maîtriser la qualité de l'ensemble de son processus.

Comme indiqué au point V - *Actions européennes et organisations internationales*, les conditions d'exportation et les modèles de certificats sont négociées dans le cadre d'accords internationaux mais également dans le cadre d'accords bilatéraux. 22 ouvertures de marché vers des pays tiers ont ainsi été obtenues en 2017.

Dans le domaine animal, la certification repose sur la situation sanitaire de la France ou du cheptel d'origine vis-à-vis de certains dangers sanitaires, ainsi que, le cas échéant, sur les résultats des analyses et des examens cliniques individuels. Les conditions de protection animale sont également prises en compte, en particulier pour le transport vers le pays tiers. La plupart des denrées animales doivent être certifiées en termes de salubrité pour la consommation humaine mais aussi vis-à-vis du risque de transmission de dangers sanitaires.

Dans le domaine végétal, la certification repose sur la situation sanitaire nationale et le cas échéant des examens spécifiques au lot exporté susceptible de transporter des organismes nuisibles à la santé des végétaux (insectes, bactéries, virus, moisissures, etc).

Les refus de signature des certificats par les agents certificateurs (vétérinaires officiels en DDPP ou agents des SRAL) sont très rares. Les professionnels exportateurs veillent en effet à ce que les lots de produits ou les animaux préparés pour l'exportation respectent les conditions du certificat.

En 2017, deux crises sanitaires ont affecté la DGAL avec des répercussions à l'export, l'épisode de fièvre catarrhale ovine (FCO) dont un foyer BTV4 a été détecté en octobre 2017 et qui impacte les filières bovines et ovines, en plus du sérotype 8 déjà présent, puis l'épizootie d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) à nouveau, détectée fin 2016 dans le sud-ouest du pays et qui touche la filière volailles. La DGAL et les services économiques de nos ambassades, avec l'aide de la Commission, ont tenté le plus souvent possible de faire appliquer aux pays tiers le principe de la régionalisation permettant le maintien des exportations à partir de régions non touchées par un danger sanitaire.

III.5.3 – Certification aux échanges avec d'autres États membres de l'Union européenne

Les contrôles portent sur la certification sanitaire des animaux et de certains sous-produits animaux lors d'échanges vers un autre pays de l'Union européenne ainsi que sur les animaux et sous-produits animaux à réception en France. La France fournit un nombre important d'animaux aux autres pays européens, notamment en ce qui concerne les bovins, porcins, ovins et les volailles. Le tableau ci-dessous présente l'activité de certification aux échanges des animaux vivants et des sous-produits animaux.

Certification aux échanges entre la France et les autres Etats membres de l'Union européenne

Certification aux échanges UE-FR		Bovins	Equidés	Porcins	Ovins	Caprins	Volailles	Sous-produits animaux
Vers la France	Nombre de certificats	2 511	9 305	1 170	770	143	3 088	7 680 lots
	Nombre d'animaux	52 677	15 821	247 672	177 270	13 232	42 408 409	
A partir de la France	Nombre de certificats	59 937	5 376	6 951	2 325	131	17 835	9 012 lots
	Nombre d'animaux	1 581 209	19 543	597 069	486 089	18 242	126 397 285	

Au 1er janvier 2016, une nouvelle procédure a été mise en place pour la certification des échanges de bovins. La nouvelle procédure s'appuie sur des vétérinaires sanitaires, dûment formés et mandatés par les préfets pour réaliser cette certification dans son intégralité. 31 vétérinaires ont été mandatés courant 2017. Ainsi, en 2017, plus de 82 % des 1 600 000 bovins échangés avec les autres Etats membres de l'Union européenne ont bénéficié de cette nouvelle procédure, ce qui représente plus de 49 000 certificats.

IV – GESTION DES SIGNALEMENTS ET DES ALERTES ET PLANS D'INTERVENTION EN SITUATION D'URGENCE

IV.1 – Suivi et gestion des signalements, des alertes et des crises présentant un danger sanitaire par les autorités compétentes

Le nombre d'alertes et de crises sanitaires, ainsi que leur ampleur est variable selon les années. Les dispositifs de suivi et de gestion des signalements, alertes et crises présentant un danger sanitaire peut déboucher sur la mise en place d'un plan d'urgence, ainsi que décrit dans le PNCOPA.

La DGAL organise des retours d'expérience (RETEX) pour améliorer les pratiques par la mise en place d'ajustement et plans d'actions. Ils prennent en compte aussi bien les aspects techniques (causes de l'évènement) que les aspects organisationnels (réponse).

Cette démarche est désormais systématisée après une crise sanitaire, en associant l'ensemble des acteurs mobilisés et concernés. Ces RETEX alimente une bibliothèque utile aux formations à la gestion de crise.

A titre d'exemple, à la suite des crises Influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) et *Xyllela fastidiosa* de 2016 et 2017, la DGAL a mis en œuvre des RETEX spécifiques qui ont notamment contribué à la définition d'un mémento à l'adresse des directeurs, qui reprend les réflexes indispensables à acquérir avant la crise, et d'un plan national d'intervention sanitaire d'urgence (PNISU). Celui-ci reprend les principes généraux qui expliquent l'organisation de la gestion d'un évènement sanitaire majeur et les différentes étapes chronologiques de la gestion d'une épizootie, des plans spécifiques pour les principales maladies et des guides techniques pour les actions transversales à toute maladie.

IV.1.1 - Alertes en santé des végétaux

En 2017, la présence de plusieurs organismes de catégorie 1 ont été découverts sur le territoire français. Un foyer d'*Anoplophora glabripennis* a été découvert en région Auvergne-Rhône-Alpes et fait l'objet de mesures d'éradication.

Plusieurs plants de palmiers infestés par *Rhynchophorus ferrugineus* ont été interceptés en dehors des régions où sa dissémination est déjà connue, donnant lieu à des mesures de surveillance renforcées.

La bactérie *Xylella fastidiosa*, transmise et véhiculée par des insectes vecteurs, s'attaque à un très large spectre de végétaux : vigne, olivier, *Prunus*, *Citrus*, caféier, chêne, luzerne, etc. Selon la sous-espèce et la souche de la bactérie, les plantes hôtes varient. Au total, ce sont 359 espèces potentiellement hôtes de *Xylella fastidiosa* qui ont été recensées dans le monde. En juin 2018, deux régions françaises sont touchées par la bactérie : la Corse (première détection en juillet 2015) et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (première détection en octobre 2015). Dès la détection d'un foyer, le plan d'urgence est mis en œuvre. En 2017, 41 918 inspections ont été conduites sur le territoire national, dont 7 675 inspections sur les territoires indemnes et 34 243 dans les zones délimitées des foyers, permettant d'identifier 82 foyers supplémentaires en un an, essentiellement dans les deux régions Corse et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Dans l'ensemble, la situation phytosanitaire a peu évolué en France par rapport à 2016. La surveillance renforcée se poursuit tandis que les services mettent en œuvre l'éradication des foyers dans les zones infectées. La décision d'exécution 2015/789 relative aux mesures de lutte contre *Xylella fastidiosa* a été modifiée par la décision d'exécution 2017/2352 du 14 décembre 2017. Les principales modifications concernent les modalités de surveillance, de lutte et de circulation des végétaux spécifiés sur le territoire européen. En particulier, le passage en stratégie d'enrayement a été validé pour la Corse et les Iles Baléares.

IV.1.2 - Alertes en santé animale

L'année 2017 a été marquée par une nouvelle crise avec une nouvelle souche d'influenza aviaire hautement pathogène dans des élevages de la filière palmipèdes du sud-ouest de la France et par l'extension d'une épidémie de fièvre catarrhale ovine (FCO) chez les ruminants.

En ce qui concerne l'**influenza aviaire**, pour la deuxième année consécutive, la filière palmipèdes gras a été au cœur d'une nouvelle crise d'ampleur, avec une nouvelle souche de virus de l'influenza aviaire, principalement dans le sud-ouest de la France. Le premier cas (H5N8) a été identifié en novembre 2016, après la détection de nombreux cas dus au même virus en Europe, 19 départements ont été touchés. Les mesures d'abattage, y compris les abattages préventifs autour des foyers, de restriction des mouvements d'animaux et le renforcement des mesures de biosécurité ont été mises en œuvre. Le recouvrement du statut indemne d'Influenza aviaire hautement pathogène a été obtenu le 27 octobre 2017.

Un premier cas de FCO de sérotype 4 (sérotype déjà présent en Corse depuis novembre 2016) a été confirmé début novembre 2017 en Haute-Savoie. Le sérotype 8 est en revanche largement présent en France continentale depuis 2015. Avec l'apparition de nouveaux cas et au vu des données épidémiologiques, la stratégie a été revue avec l'extension de la zone réglementée pour le sérotype 4 à l'ensemble du territoire continental et une priorisation de la vaccination à certaines catégories d'animaux.

Bilan des suspicions de maladies à plan d'urgence en 2017

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Fièvre aphteuse	8	0	2001
Peste porcine classique	1 (clinique)	0	2007 (Faune sauvage) 2002 (Porc domestique)
Peste porcine africaine		0	1974
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	655	449 HP : 402 domestiques, 47 sauvages et 34 FP domestiques	2018
Maladie de Newcastle	14	1 (ne concerne pas la volaille)	2010
Rage (carnivores domestiques)	25	0	2015
Fièvre charbonneuse	15	1	2018
West Nile	2 équins (clinique)	1	2017

L'activité de gestion des alertes en santé animale repose également sur la préparation aux plans d'urgence sous forme d'exercices. **116 exercices d'alertes** ont été réalisés sur le territoire national au cours de l'année 2017 :

- 79 exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « pestes aviaires » (influenza aviaire hautement et faiblement pathogène) dont 46 suspicions réelles et 7 gestions de foyers ;

- 9 exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « fièvre aphteuse » ;
- 2 exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « fièvre catarrhale ovine » dont 1 suspicion réelle ;
- 7 exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « pestes porcines » ;
- 19 exercices d'alertes dits « tronc commun » qui ont consisté à tester des aspects transversaux communs à tous les plans d'urgence dont 9 exercices de simulation de gestion non liés à une épizootie.

L'année 2017 a été marquée par la gestion de suspicions et de foyers Influenza aviaire correspondant à l'épisode 2016/2017 (comptabilisation de 1 à 2 exercices/département impacté).

IV.1.3 - Alertes concernant des denrées alimentaires et l'alimentation animale

En 2017, 1 623 alertes concernant les denrées alimentaires et l'alimentation animale ont été gérées par les autorités françaises. Des mesures de retrait de la consommation et/ou de rappel de produits ont été prises après analyse de chaque situation.

DGCCRF

La DGCCRF a géré 578 alertes relatives aux denrées alimentaires et à l'alimentation animale dont 406 alertes avaient une origine nationale et 11 % concernaient également d'autres États membres de l'Union européenne pour lesquelles des notifications sur le RASFF ont été effectuées. Les principaux types de produits en cause étaient les suivants : les produits végétaux ou d'origine végétale, les compléments alimentaires, les plats préparés/conserves, les aliments pour animaux et les matériaux au contact des denrées alimentaires. L'analyse des alertes gérées par la DGCCRF fait ressortir les éléments suivants :

- 179 alertes avaient pour origine les autocontrôles des professionnels essentiellement liés à la présence de contaminants microbiens, de corps étrangers ou de résidus de pesticide ;
- 151 alertes émanaient des plaintes consommateurs et des contrôles officiels réalisés dans le cadre des tâches nationales liées à la présence de contaminants microbiens, de corps étrangers ou de substances non autorisées ;
- Les contaminants microbiens sont une problématique majeure dans la gestion des alertes alimentaires et concernent l'ensemble des produits y compris l'alimentation animale ;
- Les problématiques des corps étrangers, des résidus de pesticides et de la présence de substances allergisantes non étiquetées et des contaminants chimiques sont également à l'origine d'un grand nombre d'alertes.

DGAL

La DGAL a géré 1 045 alertes dans son champ de compétences (essentiellement les denrées animales et certains aspects de l'alimentation animale), dont 935 ont été détectées sur le territoire national et 110 détectées en dehors du territoire national (dans les deux cas, les produits peuvent être fabriqués en France ou dans d'autres pays). L'analyse des alertes gérées par la DGAL fait ressortir les éléments suivants :

- les détections sur le territoire national proviennent majoritairement des autocontrôles des professionnels (598 en 2016), notamment pour la moitié d'entre eux réalisés par la distribution. Les plans de surveillance et de contrôle de la DGAL viennent en deuxième place avec 180 cas de détection de non conformités ayant débouché sur des alertes ;
- les alertes liées au cas humains sont au nombre de 26 en 2017, en diminution par rapport à 2016 (32 en 2016 et une vingtaine en 2014 et 2015) ;
- les contaminations par *Listeria monocytogenes* et par des Salmonelles constituent les premières causes d'alerte, majoritairement dans des produits de la filière viande (44 %) suivis par les produits de la mer ;
- sur les 935 non-conformités détectées sur le territoire national, la DGAL a effectué 126 notifications sur le RASFF¹⁹ (55 cas de produits non français et 71 cas de produits français distribués hors de France).

Le RASFF de la Commission européenne enregistre annuellement et assure la diffusion aux Etats membres d'environ 3 000 « alertes » pour les cas où plusieurs pays de l'Union européenne sont concernés.

¹⁹ Rapid Alert System for Food and Feed (*Système d'alerte rapide européen pour l'alimentation – Commission européenne*)

En complément des alertes relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux 1 209 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et 121 foyers de cas humains (hors TIAC), en lien avec l'alimentation, ont été gérés par la DGAL.

Parmi les faits marquants de 2017, on peut retenir :

- **Alerte sur les œufs et les ovoproduits contaminés au fipronil** : fin juillet 2017, la Belgique a informé le réseau européen d'alertes alimentaires (RASFF) de la présence de fipronil dans des œufs et viandes de volaille, dont une partie avait été exportée. Le fipronil, bien que non autorisé pour le traitement d'animaux destinés à l'alimentation humaine, a été introduit de manière frauduleuse dans des produits utilisés pour traiter des élevages de poules pondeuses contre un parasite, le pou rouge. Les services de la DGAL et de la DGCCRF ont travaillé en étroite collaboration pour identifier les denrées possiblement contaminées. Au total, la DGAL a réalisé des enquêtes dans plus de 4 600 élevages et des contrôles dans la filière ovoproduits ; la DGCCRF est intervenue chez 41 opérateurs ; 1 122 produits ont été analysés en laboratoire. Ces interventions ont abouti au retrait du marché de 43 références de produits transformés, essentiellement des pâtes alimentaires (les niveaux de fipronil constatés dans ces produits ne présentaient pas de risque pour le consommateur selon les avis scientifiques).
- **Retrait et rappel de produits de nutrition infantiles 1^{er} âge en raison d'une possible contamination par Salmonella Agona** : fin novembre, les autorités sanitaires ont été informées de la contamination par des salmonelles (*Salmonella* sérotype Agona) de 20 jeunes enfants âgés de moins de 6 mois. Les premiers résultats des investigations menées par Santé Publique France pour identifier les causes de la contamination ont permis, le 1^{er} décembre, d'identifier qu'ils avaient consommé du lait infantile 1^{er} âge issu d'un même site de production du groupe LNS (Lactalis). La gestion de cette crise a amené le ministre de l'Economie DGCCRF à ordonner par arrêté du 9 décembre la suspension de la commercialisation et des exportations et le rappel de 620 lots de produits. Cette crise s'est largement prolongée en 2018 avec plus de 6 000 contrôles dans la chaîne de distribution afin de vérifier que les produits n'étaient plus commercialisés, plusieurs épisodes de retraits et rappels de produits et la fermeture du site de production incriminé à Craon (Mayenne).
- **Intoxications alimentaires liées à la consommation de thon** : entre avril et juillet 2017, 29 toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) liées à la présence d'histamine dans du thon ont été déclarées en France et ont concerné 189 malades. Une enquête complexe a été conduite pour expliquer d'où provenait cette contamination. Pour 20 sur 26 de ces TIAC, il a été démontré que l'aliment incriminé était de la longe de thon albacore ou obèse décongelée, transformée en Espagne. Ces TIAC ont impliqué des lots et des zones de pêche différents. Des TIAC liées au thon espagnol ont également été déclarées dans plusieurs Etats-membres ; l'une d'elle a concerné 150 malades en Espagne. En France, cette situation a conduit à cibler les longes de thon provenant d'Espagne dans les contrôles renforcés réalisés lors des Opérations Alimentation Vacances pendant l'été 2017 ;
- **Problématique Salmonella en alimentation animale** : plusieurs alertes salmonelles en lien avec des établissements nationaux ont été notifiées à la DGAL. Notamment, en mars 2017, deux élevages « poulet de chair » dans les Côtes-d'Armor détectés positifs en variant i:- de *Salmonella* Typhymurium. C'est une quarantaine d'élevages de poulet de chair dans les départements des Côtes d'Armor, du Morbihan et de l'Ille-et-Vilaine qui ont été impactés avec la mise en œuvre des mesures de gestion. Par ailleurs, la détection de *Salmonella* Typhymurium dans du tourteau de soja en provenance du Brésil, de par son ampleur (la cargaison entière du bateau, plus de 60,000 tonnes, a fait l'objet de mesures de gestion), a nécessité la mobilisation de moyens importants.

IV.1.3 - Gestion des signalements

En 2017, la DGCCRF a échangé avec ses homologues européens (Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, Italie, Royaume-Uni), via la plateforme de coopération européenne (dite AAC), plusieurs signalements touchant la sécurité sanitaire. Ces signalements concernaient principalement l'emploi abusif ou non conforme d'additifs (ex : quantité de sulfate de cuivre pentahydrate dépassant la LMR autorisée dans un aliment pour animaux de compagnie ; longes de thon traitées avec des additifs et des extraits végétaux pour maintenir la couleur de la chair) ou des défauts d'étiquetage (allégation non conforme dans un aliment pour chat).

IV.2 – Gestion des signalements ne présentant pas de danger sanitaire par les autorités compétentes

IV.2.1 - Les signalements relatifs à la production biologique

Dans le cadre du dispositif européen d'échanges d'information sur les irrégularités, la France a notifié 106 irrégularités en 2017 via l'application européenne « Organic Farming Information System ». Les principales irrégularités concernant les produits importés ou introduits visent l'alimentation animale, les céréales, les

épices et les fruits. En outre, elle a traité 18 irrégularités sur la production française adressées par les autres États membres ou les pays tiers.

IV.2.2 - Les signalements relatifs aux fraudes alimentaires

Dans le cadre du dispositif « Food Fraud Network », la DGCCRF a reçu en 2017, via la plateforme d'échanges dédiée (AAC – Food fraud), 16 demandes des autorités compétentes des autres États membres (dont 2 ont été traitées par la BNEVP) et a saisi ses homologues européens à 36 reprises, dont 9 cas résultant de la participation au plan de contrôle coordonné initié par la DG Santé de la Commission européenne concernant des compléments alimentaires comportant des allégations de santé et des nouveaux aliments non autorisés.

Les informations échangées concernaient des problématiques de :

- falsification de denrées alimentaires (exemples : traitement non autorisés du thon, teneur en eau de viande de bœuf et de poulet) ;
- tromperie sur l'origine et la traçabilité de denrées alimentaires (exemple : produits de la mer) ;
- tromperie sur la nature ou la qualité des produits commercialisés (exemples : dénomination usurpée huile d'olive et huile d'olive extra vierge, substitution d'espèces de poissons, dénomination et composition de la viande commercialisée, composition du miel).
- Allégations interdites ou commercialisation non-autorisée (exemples : compléments alimentaires avec des allégations portant sur les articulations et les os et nouveaux aliments non autorisés commercialisés sur internet)
- Commercialisation interdite d'ingrédients à propriété colorante.

Au niveau national, le réseau interne de la DGCCRF a relayé 66 fiches de signalement de pratiques frauduleuses dans le domaine alimentaire, dont 30 ont fait l'objet d'une orientation vers le réseau AAC-Food Fraud. Sur les 36 autres signalements, 25 ont fait l'objet d'une suite opérationnelle (enquête ou proposition d'enquête).

IV.2.3 - Les autres signalements

En 2017, la DGCCRF a échangé avec ses homologues européens (Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, Italie, Royaume-Uni), via la plateforme de coopération européenne (dite AAC), plusieurs signalements touchant la loyauté des produits. Ces signalements concernaient principalement l'absence d'identification de filets de cabillaud, des défauts d'étiquetage de divers produits (découpe de poulet, foie gras ; fromage de chèvre ; conserves de sardines, AOP/IGP) ou d'aliments pour animaux (ex : soja pour poules pondeuses).

V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES

V.1 – Actions auprès des institutions européennes et organisations internationales

Les autorités compétentes ministérielles participent, chacune dans son champ de compétences, aux travaux des institutions européennes et des organisations internationales. L'année 2017 a été marquée par plusieurs travaux au sein desquels les autorités françaises ont défendu les positions nationales :

Au niveau de l'Union européenne :

- La préparation des textes d'application de trois nouveaux textes européens majeurs : le **nouveau règlement relatif à la santé animale** de 2016 qui permet de rassembler en un texte législatif unique les règles complexes existantes (environ 50 directives et règlements) ; le **nouveau règlement sur la santé des végétaux** qui constitue une vaste refonte de la législation phytosanitaire et fixe les règles du jeu pour maintenir hors d'Europe les organismes nuisibles et pour lutter aussi rapidement que possible contre les épidémies ; enfin le **nouveau règlement sur les contrôles officiels** de 2017 qui vise à améliorer l'organisation et la mise en œuvre des contrôles par les États membres de l'Union européenne. Ces deux derniers textes entreront pleinement en application fin 2019 alors que les dispositions sur la santé animale entreront en application en avril 2021.
- La participation à des groupes de travail européens sur des thématiques spécifiques comme la mise en place du réseau « Food-Fraud » (DGAL et DGCCRF) et aux actions de contrôles coordonnés par EUROPOL, en particulier sur la filière du thon dans le cadre de l'opération OPSON (DGCCRF).
- La participation aux différents travaux (dont ceux initiés au sein du FLEP ou par la Commission européenne) sur le contrôle du commerce sur internet dit « e-commerce » (DGCCRF) ;

- Le renforcement au niveau européen des mesures de prévention et de lutte contre *Xylella fastidiosa*, danger majeur en santé des végétaux, lors d'une réunion des 10 Etats membres les plus concernés organisée par le Ministre de l'agriculture et le Commissaire européen à la SANTE à Paris.

Dans le même temps, de nombreux groupes de travail sont suivis par les autorités françaises.

La DGAL poursuit son travail auprès des institutions européennes en vue de réduire le déséquilibre entre les conditions d'importation d'animaux, d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires dans le souci d'assurer aux consommateurs européens un excellent niveau de protection, mais aussi de préserver les capacités d'exportation des producteurs européens.

Au niveau des organisations internationales :

- Les travaux du *Codex alimentarius*, dont notamment le comité du Codex sur les systèmes d'inspections et de certifications des importations et des exportations des denrées alimentaires (CCFICS) auxquels ont participé la DGCCRF et la DGAL.
- La normalisation européenne et internationale des mesures phytosanitaires, via la participation d'agents de la DGAL à des groupes d'experts de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP), ainsi qu'au Groupe technique pour le Glossaire et au Comité des normes de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).
- Les cycles de négociations des chapitres sanitaires et phytosanitaires des accords entre l'UE et le Mexique ainsi que l'UE et le Mercosur ;

Auprès de pays tiers :

- Les négociations en bilatéral avec les autorités des pays tiers menées par la DGAL sur les conditions sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation des produits agro-alimentaires français, afin de lever des embargos, suite à des crises sanitaires ou à ouvrir de nouveaux marchés. En 2017, la DGAL a ainsi accueilli 25 missions pays tiers dans le domaine animal et végétal, donnant lieu à 22 ouvertures de marchés à l'exportation ont été obtenues dont la Malaisie pour les chevaux, l'Égypte pour les lagomorphes, Israël pour les embryons bovins, les USA pour les ovo produits, l'Argentine pour les boutures de canne à sucre et le Vietnam pour les pommes de terre.

V.2 – La promotion de l'expertise française à l'international

La DGAL a participé, au travers des deux Groupements d'intérêt public France vétérinaire international (FVI) pour le secteur vétérinaire et Adecea pour le secteur agricole en général, à la mise en place de trois nouveaux jumelages institutionnels européens : avec la Turquie dans le domaine sanitaire, la Serbie sur la législation vétérinaire et sur le renforcement du système de surveillance épidémiologique des maladies animales en Azerbaïdjan. La DGAL a également poursuivi son soutien à la « summer school » de l'école nationale des services vétérinaires (ENSV) pour la formation de vétérinaires officiels de pays tiers (15 participants de 14 pays). Par ailleurs, la DGAL et les services déconcentrés ont également accueilli une dizaine de missions dans le cadre de la Coopération avec les Pays tiers (Maroc, Tunisie, Afrique du Sud...) ou via les sollicitations TAIEX à la demande de la Commission Européenne.

L'INAO a activement participé à la mise en place du système de contrôle des produits sous appellation d'origine (AO) et indication géographique (IG) en Algérie dans le cadre d'un jumelage européen sur la période 2016-2018 et un jumelage européen avec la Serbie pays candidat à l'adhésion à l'UE, a été remporté en 2017 par un consortium franco-italien auquel est associé notamment l'INAO. Les actions débuteront en 2018 pour une durée de deux ans

Au cours de l'année 2017, l'INAO a également participé à des missions d'expertise à l'étranger (Turquie, Kosovo, Azerbaïdjan) a accueilli des délégations étrangères (Japon, Turquie, Brésil, Estonie) où la thématique du contrôle des produits bénéficiant d'une indication géographique était centrale.

Enfin, dans le cadre de l'initiative « Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres » (BTSF) de l'Union européenne, la DGAL est intervenue en 2017 en tant que tuteur dans une action de formation en santé des végétaux destinée aux pays francophones de l'Afrique subsaharienne sur leur participation effective aux activités de la CIPV. L'INAO, associé avec le cabinet d'études belge « Euro Consultants », a remporté un appel d'offres de la DG SANTE de la Commission européenne pour conduire des sessions de formation sur les contrôles des AOP/IGP dans le secteur du vin, des boissons spiritueuses et des produits agroalimentaires sur la période 2016-2018. Ces formations sont dispensées auprès de 500 participants issus des pays de l'UE, des pays candidats et des pays tiers.

Glossaire

AAC	Plateforme de signalement européenne « Administrative Assistance and Coopération »
Anses	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOP	Appellation d'origine protégée
ARS	Agence régionale de santé
BNEVP	Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (<i>DGAL</i>)
COFRAC	Comité français d'accréditation
CORRUSS	Centre opérationnel de régulation et de réponses aux urgences sanitaires et sociales (<i>DGS</i>)
CPMM	Contrôle de la première mise sur le marché (<i>DGCCRF</i>)
DCSSA	Direction centrale du service de santé des armées
DDCSPP	Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DDPP	Direction départementale de la protection des populations
DD(CS)PP	Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations et/ou Direction départementale de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation (<i>ministère de l'agriculture</i>)
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (<i>ministère de l'Economie et des Finances</i>)
DGS	Direction générale de la santé (<i>ministère de la santé</i>)
DG SANTE	Direction générale santé et sécurité alimentaire (<i>Commission européenne</i>)
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
DRSSA	Direction régionale du service de santé des armées
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
ETP	Équivalent temps plein
GV	Groupe vétérinaire (<i>ministère chargé de la défense</i>)
HACCP	Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)
IC ₉₅	Intervalle de confiance à 95 %
IFREMER	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
IGAS	Inspection générale des affaires sociales (<i>ministère de la santé</i>)
IGP	Indication géographique protégée
IGS	Inspection générale des services (<i>DGCCRF</i>)
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
LNR	Laboratoires nationaux de référence
NC	Non-conformité
OGM	Organisme génétiquement modifié
PEC	Point d'entrée communautaire (<i>végétaux et des produits végétaux</i>)
PED	Point d'entrée désigné (<i>aliments pour animaux d'origine non animale</i>)
PIF	Poste d'inspection frontalier (<i>animaux et produits animaux</i>)
PNCOPA	Plan national de contrôles officiels pluriannuel
PNE	Programme national d'enquêtes (<i>DGCCRF</i>)
PPP	Produit phytopharmaceutique
PSPC	Plans de surveillance / plans de contrôle
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (<i>Système d'alerte rapide européen pour l'alimentation – Commission européenne</i>)
SCL	Service commun des laboratoires (<i>DGCCRF</i>)
SIVEP	Service à compétence nationale chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (<i>DGAL</i>)
SSA	Service de santé des armées (<i>ministère de la Défense</i>)
SNE	Service national des enquêtes (<i>DGCCRF</i>)
SRAL	Service régional de l'alimentation (<i>DRAAF</i>). <i>SALIM</i> en outre-mer
STG	Spécialité traditionnelle garantie
TN	Tâche nationale (<i>DGCCRF</i>)
UE	Union européenne