



RAPPORT ANNUEL 2016

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

Sommaire

Sommaire	2
INTRODUCTION	3
I – STRATÉGIE NATIONALE	4
II – ORGANISATION GÉNÉRALE	11
III – MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES DANS LES DIFFÉRENTS SECTEURS D’ACTIVITÉ	13
III.1 - Contrôle de la production primaire végétale	14
III.1.1 - Santé publique	14
III.1.2 - Santé des végétaux	16
III.1.3 – OGM.....	17
III.2 – Contrôle de la production primaire animale	18
III.2.1 – Santé publique	18
III.2.2 – Santé animale	21
III.2.3 – Identification des animaux	22
III.2.4 – Bien-être animal.....	22
III.3 – Contrôle de l’alimentation animale et des sous-produits	23
III.3.1 – Alimentation animale (hors élevage).....	23
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	26
III.4.1 – Sécurité des denrées alimentaires	26
III.4.2. – Loyauté des denrées commercialisées et contrôle des signes européens de qualité	34
III.5 – Contrôles aux échanges européens et internationaux.....	38
III.5.1 – Contrôles à l’importation	38
III.5.2 – Certification à l’exportation.....	41
III.5.3 – Certification aux échanges avec d’autres États membres de l’Union européenne	42
IV – GESTION DES SIGNALEMENTS ET DES ALERTES ET PLANS D’INTERVENTION EN SITUATION D’URGENCE	42
IV.1 – Suivi et gestion des signalements, des alertes et des crises présentant un danger sanitaire par les autorités compétentes	42
IV.2 – Gestion des signalements ne présentant pas de danger sanitaire par les autorités compétentes ..	45
V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES	45
V.1 – Actions auprès des institutions européennes et organisations internationales	45
V.2 – La promotion de l’expertise française à l’international.....	46
Glossaire.....	47

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 du fonctionnement du dispositif décrit dans le PNCOPA. Ce rapport annuel 2016, établi en 2017, est public. Il est destiné aux citoyens, aux professionnels de la chaîne alimentaire, en plus de sa diffusion auprès des services de contrôle et de la Commission européenne.

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 mettent en œuvre les contrôles au niveau central (ministère chargé de l'agriculture, ministère chargé de la consommation, ministère chargé de la défense, ministère chargé de la santé et Institut national de l'origine et de la qualité) et au niveau local. L'organisation est décrite dans le PNCOPA 2016-2020 auquel il peut être utile de se référer, elle est également rappelée au début du point II.

Au total, en 2016, plus de 5 400 agents en équivalent temps plein travaillent directement à l'organisation et la réalisation de ces contrôles.

~ ~

Coordonnées des autorités compétentes et liens utiles

Direction générale de l'alimentation (DGAL) au ministère en charge de l'agriculture
251 rue de Vaugirard – 75732 Paris Cedex 15
Site internet : <http://agriculture.gouv.fr/>

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) au ministère chargé de l'économie
59 boulevard Vincent Auriol – 75703 PARIS CEDEX 13
Site internet : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

Direction générale de la Santé (DGS) au ministère chargé de la santé
14 avenue Duquesne – 75350 PARIS SP 07
Site internet : <http://social-sante.gouv.fr/>

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
12 rue Henri Rol Tanguy – 93100 Montreuil
Site internet : www.inao.gouv.fr/

Direction centrale du service de santé des armées (SSA) au ministère chargé de la défense
60, Boulevard du général Martial Valin - CS 21 623 - 75509 PARIS CEDEX 15
Site internet : <http://www.defense.gouv.fr/>

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 de la santé : <http://social-sante.gouv.fr/>
- 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 et les objectifs qui en découlent.

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 objet de garantir le respect de la réglementation relative à la qualité des produits et la loyauté des transactions. Ces contrôles visent notamment à :

- la recherche et la prévention des fraudes, qu'elles aient ou non une incidence sur la sécurité des produits ;
- 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 de l'ensemble des contrôles est établie en fonction des risques, qu'il s'agisse de santé et de protection des intérêts des consommateurs, de santé des animaux, de santé des végétaux, de protection animale ou d'alimentation animale. Les principes en sont décrits dans le PNCOPA.

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. Le rapport annuel de performance, disponible sur le site www.performance-publique.gouv.fr, présente 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 2016

Autorité compétence	Objectifs stratégiques inclus dans le champ du PNCOPA	Indicateurs	Résultats 2016
Mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales - Programme 206 – Qualité et sécurité 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	<u>Pesticides</u> : 96 millions de doses unités pesticides (NODU). Première baisse (-2,7 %) depuis 2008. <u>Antibiotiques</u> : 2,6 % des animaux traités aux antibiotiques d'importance critique. Baisse continue depuis 2012. Objectif de réduction (-25 % sur 5 ans) atteint dès 2015, avec un an d'avance (baisse de plus de 74 % de 2013 à 2016). Une nouvelle version du plan est élaborée pour poursuivre l'action.
		Indicateur 1.2 – Promotion de comportements favorables à une alimentation diversifiée et équilibrée	10 % d'élèves inscrits à l'action «un fruit pour la récré». Tendance à la baisse depuis 2014 notamment due à une simplification insuffisante des démarches administratives. La fusion des programmes de distribution des fruits et du lait dans les écoles et collectivités devrait apporter une dynamique positive.
	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	91 % des inspections révélant des non conformités majeures ont donné lieu à un suivi renforcé (dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments). Progression continue depuis 2013. Poursuite du déploiement d'outils et d'instructions relatifs à la mise en œuvre des suites administratives et pénales.
	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	61 % des départements ont réalisé les exercices requis de préparation à la gestion d'épizooties. Progression légèrement plus lente que prévue. Le dispositif d'accompagnement des services s'est renforcé et structuré en 2016.
		Indicateur 3.2 – Coût d'une inspection	Coût d'une inspection : 1 265 €. Hausse marquée en 2016 (+11 %) notamment liée au transfert du temps de travail des inspecteurs consacré à l'inspection vers la gestion des crises sanitaires. Le mode de calcul de l'indicateur conduit à la prise en compte du coût environné de l'inspecteur alors même qu'il réalise d'autres activités compte tenu de la gestion de crise.
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	2016 : objectif = 28 % ; résultat = 32,2 %. Cet indicateur illustre la volonté de la DGCCRF d'exploiter pleinement les possibilités résultant du renforcement de ses pouvoirs issus de la loi du 17 mars 2014 relative à la consommation, notamment l'élargissement de la diversité des suites pouvant être données aux contrôles. Les manquements et anomalies constatés augmentent, passant de près de 117 000 en 2015 à plus de 126 400 en 2016. Dans ce contexte, la mise en œuvre des pouvoirs de police administrative et de sanctions administratives, procédures plus rapides, permet d'accélérer la remise en conformité des manquements constatés, tout en responsabilisant les professionnels.
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	2016 : 82 % 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 2015
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 2016, les taux de réalisation des contrôles programmés ont été : Sécurité sanitaire des aliments : 101,3 % Bien-être animale : 99,6 %

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 a publié une nouvelle cartographie des processus fin 2016 pour prendre en compte les récentes évolutions de la démarche et notamment l'inclusion de la communication au sein du processus Management. De nouvelles fiches de processus simplifiés ont également été publiées. Elles visent à s'assurer de la maîtrise des risques pour l'ensemble de l'organisme DGAL, tant du point de vue organisationnel que technique.

Pour la première fois, la DGCCRF a audité en 2016 son processus de programmation nationale des enquêtes (PNE). Par ailleurs, l'audit de la DG SANTE de la Commission européenne conduit en 2016 sur l'organisation des systèmes d'audit a permis à la DGCCRF d'engager des réflexions et évolutions sur ce point qui trouveront leurs conclusions en 2017.

L'INAO mène l'ensemble de ses actions (décisions de reconnaissance ou de délimitation, suites données aux contrôles ou choix dans les actions de protection des dénominations enregistrées) dans un souci constant d'impartialité et d'efficacité. A cet égard, l'INAO dispose d'un outil-clé, le Contrat d'Objectifs et de Performance (COP) 2014-2017, signé avec le ministre en charge de l'agriculture. Ce document 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, que ce soit pour l'agrément des organismes délégataires et leur supervision ou pour l'approbation des plans de contrôle de chaque signe.

Depuis 2014, l'INAO a initié une refonte des procédures de réalisation de ces missions et l'occasion a été saisie pour mettre en place un contrôle interne de chacune d'entre elles, de nature à permettre, suite à une analyse de risque, d'aboutir à l'établissement d'indicateurs de suivi pertinents.

L'analyse de risque a été menée 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.

Cette démarche s'est poursuivie tout au long de l'année 2016 pour chacune des procédures concernées, avec pour objectifs, d'une part, de garantir la bonne application des procédures rénovées, d'autre part d'aboutir à des tableaux de suivi permettant l'identification d'axes d'amélioration continue.

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 ses propres 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 régions 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 de l'année à venir.

Pour la DGAL, les objectifs 2016 ont globalement été atteints malgré une légère baisse du nombre de contrôles réalisés.

A cette occasion, les régions ont fait part des faits marquants survenus en 2016 qui ont eu un impact sur l'activité des services :

- la réforme territoriale a nécessité la mise en place de nouvelles modalités de management des services régionaux (fusion des services régionaux avec une augmentation du nombre de structures départementales à suivre, augmentation des distances, etc.). Ces réorganisations ont été fortement mobilisatrices ;

- le territoire a été touché par plusieurs crises sanitaires de grande ampleur (influenza aviaire hautement pathogène, fièvre catarrhale ovine, *Xylella fastidiosa*) qui ont fortement mobilisé les services de contrôle ;
- la crise agricole (faiblesse des cours des produits agricoles, aléas climatiques, etc.) a conduit à la prise de décisions préfectorales qui ont impacté les activités (report des contrôles en exploitation agricole, obligation de réaliser les contrôles en binôme, etc.).

Pour la DGCCRF, les objectifs nationaux 2016 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.

- 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 ...). En 2016, les 117 fiches de signalement transmises par les services déconcentrés et auxquelles l'administration centrale a répondu comprennent 52 % de cas signalant une revue défavorable d'ordre de service, dont 26 % relative à un manque de moyens budgétaires ou humains. 30 % des autres fiches sont liées à une difficulté de compréhension des méthodes de contrôle et 18 % concernent des cas divers. De son côté, l'administration centrale a émis 64 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 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. En 2016, un besoin de mise en place d'un outil plus performant de gestion des anomalies a été identifié afin d'affiner l'analyse des dysfonctionnements. De ce fait, un projet de développement d'une application informatique dédiée à l'amélioration continue (gestion des écarts mais aussi propositions d'évolution basées sur l'identification des risques et des opportunités) a été engagé. Il trouvera sa conclusion en 2017 pour un déploiement prévu début 2018.

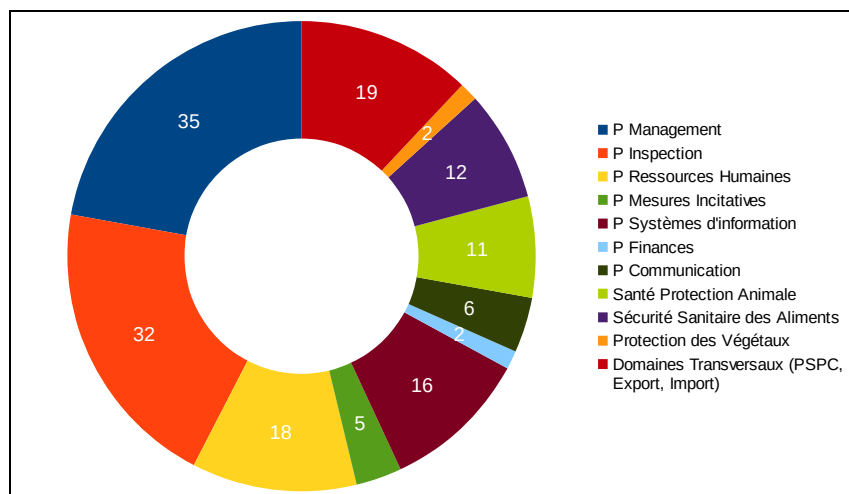
L'INAO a présenté ce point dans le cadre de la partie « management par la qualité ».

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 d'audits techniques qui sont mis en œuvre aux niveaux local et national. Les programmations de ces différents audits reposent sur des analyses de risques. Le bilan de la réalisation 2016 est présenté ci-dessous.



Les audits de processus ont porté sur l'ensemble des processus déployés à cette date, le processus *Veille, surveillance, prévention et traitement des alertes* ayant depuis été déployé en 2017.

Exploitation des résultats et revue du système d'audit :

Chaque directeur est responsable de la mise en œuvre des actions correctives suites aux détections 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 (responsable de programme – RPROG) et les structures en services déconcentrés (responsables opérationnels de programme – RBOP) et 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 un rapport de synthèse annuel permettant de recenser les bonnes pratiques à partager, les points sensibles et les non-conformités. Ces rapports sont établis par champ d'audit lorsque le nombre d'audits réalisés permet une synthèse et sont partagés sur l'intranet du ministère. Il a pu ainsi être produit un rapport de synthèse sur les processus *Management* et *Inspection*, les services vétérinaires en abattoirs de boucherie, les plans de contrôles et de surveillance et sur la certification à l'exportation. Pour les autres domaines techniques, la dispersion des champs n'a pas permis d'en faire une synthèse.

Les audits qui ont porté sur les plans de surveillance et de contrôle ont montré une bonne organisation des prélèvements dans les services avec le rôle clé des coordonnateurs. Des progrès restent à faire dans l'enregistrement des informations dans la base de données et le suivi des laboratoires. En ce qui concerne les audits des services vétérinaires d'inspection, la synthèse des rapports a permis de constater une certaine disparité entre auditeurs lors de la réalisation des audits qui a conduit à mettre en place en 2017 des formations spécifiques d'harmonisation des pratiques d'audit en abattoirs. Des bonnes pratiques ont pu être observées dans l'organisation de certains services d'inspection et la communication entre inspecteurs. A la suite de la parution d'instructions nationales sur les suites données aux inspections, les auditeurs ont été particulièrement attentifs à la gestion de celles-ci. Enfin, en ce qui concerne la démarche par processus, celle-ci apparaît dans l'ensemble comme bien intégrée. Les audits des processus organisés au niveau national ont en outre permis d'améliorer les fiches de processus en les simplifiant et en les clarifiant.

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 2016, 95 **audits qualité**, portant sur la mise en œuvre des prescriptions du système de management de la qualité, ont été réalisés dans les services déconcentrés et, pour la première fois, dans les services à compétence nationale et en administration centrale.

Outre l'organisation du système qualité, les audits ont concerné les processus métiers :

- de la chaîne PAS (Prélèvements – Analyses – Suites) : 46 audits en 2016 ;
- du CPMM (Contrôle de la Première Mise sur le Marché) : 51 en 2016 ;
- du processus de programmation nationale des enquêtes (PNE) : 14 en 2016.

Ces audits mettent en évidence un bon niveau d'appropriation des processus de la chaîne PAS et du CPMM. Quelques points perfectibles liés à la nouveauté de certaines dispositions ont été identifiés et ces points de vigilance seront particulièrement vérifiés lors des audits conduits en 2017.

Les audits du PNE, démarrés en 2016, ont été menés selon une approche globale conduisant à la production d'un rapport de synthèse concernant tout le processus. Ils ont permis l'identification de plusieurs pistes d'amélioration du dispositif qui seront mises en place à compter de l'année 2017.

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 2016, l'IGS a prioritairement concentré son action sur 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 a finalisé les rapports de 7 audits réalisés fin 2015, portant sur les contrôles dans la filière des produits de la mer. Les 7 structures auditées ont à ce jour été destinataires d'un rapport d'audit assorti de recommandations notamment en termes de pilotage régional et de ciblage local des contrôles qui feront l'objet d'un suivi à compter du 2^{ème} semestre 2017 jusqu'en 2018. De septembre 2015 à septembre 2016, l'IGS a audité 7 services déconcentrés régionaux et départementaux sur le plan annuel de contrôles de la mise sur le marché des biocides, ce qui l'a conduit à émettre cinq recommandations en termes d'analyse des risques, de formation, de rédaction des prescriptions d'enquête, d'échanges interservices et de suivi des signalements de non-conformités dans ce secteur.

Par ailleurs, 2 audits de suivi de recommandations ont été réalisés sur sites suite à des audits réalisés en 2014 sur les conditions de mise en œuvre du plan annuel de contrôle des signes européens de qualité. Ces

audits de suivi ont permis de s'assurer de la bonne prise en compte par les services audités des recommandations émises par l'IGS, notamment en termes d'animation régionale et d'appui aux structures départementales dans la réalisation même des enquêtes.

L'IGS a continué dans le même temps de réaliser des audits internes destinés à évaluer l'efficacité des structures auditées à travers la mesure de la fiabilité des indicateurs de performance. 3 audits ont ainsi été réalisés en 2016. Elle s'est également attachée à réaliser des audits de suivi des recommandations émises auprès de 8 structures auditées en 2015.

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 :

Au cours de l'année 2016, un audit interne a 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 constate que des dispositions appropriées de contrôle interne sont déjà mises en œuvre sur des étapes du processus et souligne plusieurs exemples de bonnes pratiques. Le rapport propose un ensemble de recommandations, à partir desquelles seront mises en place les suites demandées par le Directeur de l'INAO. Ces suites seront traduites dans un plan d'amélioration qui sera suivi par la mission d'audit interne.

Audits des organismes de contrôles délégués :

L'INAO délègue certaines tâches de contrôle du respect des cahiers des charges des AOP et des IGP, ainsi que de l'agriculture biologique, à des organismes de contrôle privés, répondant aux normes de certification (NF EN ISO/CEI 17065), 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 les mesures de traitement prises.

L'INAO a réalisé 33 évaluations techniques, dont 7 pour les 9 OC agréés pour le contrôle de l'agriculture biologique : 32 évaluations de suivi ou avant renouvellement d'agrément et 1 supplémentaire 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 juin 2016 (antennes vétérinaires de Besançon et de Rillieux-la-Pape).

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 (C12).

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, chacune des 18 antennes vétérinaires étant auditée 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 2016, quatre audits internes ont été réalisés (antennes vétérinaires de Poitiers, Toulon et Paris – garde républicaine, Bureau « activités vétérinaires » et cellule qualité) 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 n'a pas encore été remis.

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 2016 sur les thématiques du PNCOPA.

Pour le ministère 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.

Audit des autorités compétentes par la Commission européenne portant sur des systèmes d'audits nationaux

Une mission d'audit de la Commission européenne (DG SANTE) portant sur les systèmes d'audit nationaux de deux autorités compétentes (DGAL et DGCCRF) s'est déroulée du 3 au 7 octobre 2016.

Le rapport a conclu que ces deux autorités compétentes avaient mis en place des dispositions en matière d'audit interne en vue de respecter les exigences réglementaires européennes qui ont pour objectif d'apporter des résultats crédibles et fiables. Toutefois, les dispositions relatives à la planification des audits fondée sur une analyse de risques, les procédures, l'examen indépendant du système d'audit interne et la transparence pourraient être améliorés. La Commission a souligné le niveau élevé de compétence et d'engagement dont font preuve les agents intervenant dans le système d'audit. Les dispositions en matière de suivi, y compris les procédures de revue des conclusions de l'audit et de diffusion des bonnes pratiques, permettent d'assurer que les résultats des audits sont exploités et les mesures correctives mises en œuvre, dans un objectif visant à garantir la qualité des contrôles officiels. Une recommandation a été adressée à la DGCCRF pour l'inviter à prendre des mesures appropriées pour la réalisation de l'examen indépendant de son processus d'audit interne.

II – ORGANISATION GÉNÉRALE

Cinq autorités compétentes 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 SIVPEP en charge des contrôles à l'importation ;
- au niveau régional sur les DRAAF ;
- au niveau départemental sur les DDPP ou DDCSPP (DAAF en outremer) ;
- dans certains domaines particuliers, notamment en santé animale et en santé des végétaux sur des délégataires officiels.

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 produits.

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.

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.

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 antennes vétérinaires des centres médicaux des armées.

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 certificateurs accrédités par le COFRAC sur la base de la norme 17065 et agréés par lui. L'INAO contribue également à la défense de ces signes tant en France qu'à l'étranger.

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

Éléments clefs et faits marquants pour 2016

Un **nouveau code de la consommation** est entré en vigueur le 1er juillet 2016 : plus de vingt ans après la première version élaborée en 1993, la recodification à droit constant du Code de la consommation était devenue nécessaire afin de le rendre plus accessible à ses utilisateurs. Les consommateurs et les professionnels bénéficient désormais d'une meilleure lisibilité de leurs droits et obligations et d'une plus grande sécurité juridique. En outre, cette loi a donné à la DGCCRF la compétence pour prononcer des amendes administratives.

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 services de contrôle ont dû s'adapter aux restrictions budgétaires de la fin de l'année 2016, alors que la crise dans la filière palmipèdes gras du Sud-ouest lié à l'influenza aviaire nécessitait des moyens financiers importants.

Les ressources en personnel comptabilisées début 2016 en « équivalent temps plein » (ETP) se répartissent en :

- 346 ETP au niveau national (DGAL : 215, DGCCRF : 123, DGS : 4, SSA : 4, INAO : 5) ;
- 597 ETP au niveau régional (DRAAF-SRAL : 535, DIRECCTE – pôle C : 31, INAO – délégations territoriales : 25, SSA : 6) auxquels il faut ajouter les contributions à temps partiel des ARS et des DIRM ;
- 4 429 ETP au niveau départemental (moyens apportés par le programme 206 – DGAL : 3 965, moyens apportés par le programme 134 – DGCCRF : 374, SSA : 90), 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.

Les effectifs des organismes certificateurs auxquels l'INAO a délégué les missions de contrôle ne sont pas comptabilisés.

En 2016, le programme 206 de la DGAL a bénéficié d'une augmentation des moyens permanents de 60 ETP. Cette augmentation a permis de renforcer notamment les activités d'inspection en abattoirs de volailles et en sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la « remise directe ». Ce renfort correspondait à la priorité donnée aux contrôles officiels dans les abattoirs de volailles et à la mise en place de la transparence des résultats de 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 sortie de 159 techniciens de l'INFOMA (Institut national de formation des personnels du ministère chargé de l'agriculture), dont 60 % ont suivi la spécialité « vétérinaire et alimentaire » et de 23 Inspecteurs de santé publique vétérinaire issus de l'école nationale des services vétérinaires. Pour la DGCCRF, 95 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. A l'INAO en ce qui concerne les formations liées aux contrôles pour des personnes ayant une activité en rapport avec les contrôles, 16 personnes ont reçu des formations, représentant 90 jours de formation.

Pour la DCSSA, un vétérinaire des armées a suivi le processus de qualification pour la réalisation des inspections (partie théorique à l'École du val-de-Grâce, tutorat pour la partie pratique dans son organisme d'affectation). Quatre techniciens vétérinaires de la défense ont entamé ce processus (sécurité sanitaire des aliments) qui s'achèvera en 2017.

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 153 formations suivies par 4 640 stagiaires (en matière de formation, un agent pouvant être compté plusieurs fois selon le nombre de stages suivis) des services déconcentrés, représentant 8 385 jours de formation. 130 agents de la DGAL en administration centrale ont bénéficié de 854 jours de formation. Le dispositif de formation des vétérinaires sanitaires encadrés par la DGAL a porté sur 12 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 (y compris les missions hors PNCOPA), 1 699 agents de la DGCCRF, soit 56 % de l'effectif toutes catégories confondues, ont suivi au moins une formation. Au total, 3 720 stagiaires ont été formés. Le nombre de jours de formation reçue par agent s'élève à 2,4. A l'INAO les personnes chargées des audits des organismes certificateurs effectués dans le cadre de la supervision de ces organismes, suivent régulièrement des formations. En 2016, 5 d'entre elles ont suivi une formation spécifique sur le thème de la supervision des organismes, 14 ont suivi des formations diverses sur les techniques de production des différents produits (conchyliculture, fromages, viande bovine, ...) ou l'agriculture biologique et 6 sur les normes NF EN ISO/CEI 17065 et 17020. Pour le service de santé des armées, la formation continue a représenté 381 jours de formation pour les vétérinaires des armées et 313 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 réglementées chez les ruminants, la traçabilité des denrées, les fruits et légumes avec un focus sur la banane et le kiwi, les exigences européennes des signes européens de qualité hors agriculture biologique et produits vitivinicoles, l'étiquetage des denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles de santé, l'alimentation animale.

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 « échanges de pratiques pour une gestion coordonnée des alertes alimentaires » et une formation en collaboration avec les services des douanes sur les conditions sanitaires à l'importation.

Par ailleurs, 569 stagiaires, agents des autorités compétentes ont participé aux formations « Better training for safer food » (BTSF) organisées par la Commission européenne, 152 sous forme de stages d'environ une semaine et 417 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.

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 2016, 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 2016 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 2016, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire. Ces contrôles ont porté sur 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 2016, les autorités françaises ont réalisé plus de 166 000 contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de la « fourche à la fourchette » (hors analyses et hors inspection des viandes à l'abattoir).

Ainsi, en ce qui concerne la sécurité sanitaire de la production primaire, 17 000 inspections ont été menées dans le domaine de la santé publique en élevage et 14 500 contrôles ont porté sur la production primaire végétale, y compris sur les produits phytopharmaceutiques. 16 000 contrôles ont été réalisés en protection animale, en élevage, lors des transports et dans les abattoirs. En complément de ces inspections, 45 700 prélèvements ont été réalisés afin de surveiller et contrôler la contamination des productions primaires, auxquels il faut ajouter plus de 7 000 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 2016 a été marquée par 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 1 300 inspections d'établissements de ce secteur et de 2 900 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, 3,5 millions de tonnes de viande de boucherie et 1,8 millions de tonnes de volailles et lapins ont été contrôlés à l'abattoir, près de 18 300 inspections ont été menées dans des établissements de transformation et de

première mise sur le marché de denrées et 4 200 inspections dans des établissements de production d'eau conditionnée.

Les contrôles de sécurité de la production se sont poursuivis dans les entrepôts/grossistes (3 700) et lors du transport (1 500), les commerces de distribution (29 000), la restauration commerciale (25 500) et la restauration collective (12 000).

Loyauté des denrées commercialisées

En 2016, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé, à tous les stades des filières, 181 398 contrôles relatifs à la loyauté des denrées commercialisées dont :

- 51 241 contrôles hors signes européens de qualité (règles d'étiquetage, recherche de fraudes et de présentation trompeuse)
- 130 157 contrôles des signes européens de qualité : pour l'agriculture biologique (71 000 contrôles avant la mise sur le marché et 2 163 sur les produits mis sur le marché) et pour les AOP, IGP, STG (53 000 contrôles avant la mise sur le marché et 3 994 sur les produits mis sur le marché).

Contrôles à l'importation

En 2016, les autorités françaises ont réalisé 105 500 contrôles sur des marchandises originaires de pays tiers à l'Union européenne dont 102 000 contrôles avant l'entrée des marchandises considérées sur le territoire de l'UE aux postes frontaliers.

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:

- 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 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 12 070 milliers d'hectares cultivés pour une production de 81 millions de tonnes, 8 millions de tonnes de pommes de terre et près de 40 millions de tonnes de betteraves industrielles sont produites annuellement. La production de fruits de table atteint plus de 2 800 milliers de tonnes et la production de légumes frais plus de 5 400 milliers de tonnes. La viticulture produit 46,5 millions d'hectolitres de vin. Les sols boisés recouvrent 31 % du territoire (Source : Memento 2015 Agreste).

III.1.1 - Santé publique

Contrôle des intrants mis sur le marché (hors engrais¹)

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 (TN341A) 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). Le taux de non-conformité (NC) reste très important (56,8 % NC des 118 prélèvements).

¹ Le contrôle des engrais n'entre pas dans le champ du PNCOPA

Contrôles des intrants (hors engrais) mis sur le marché : résultats 2016

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	51 dont 13 importateurs/introducteurs	10	Sans objet	1	0
Grossistes	86	22	Sans objet	7	2
Distributeurs	1 067	39 % de NC majeures	144	33	22

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 : fabricants, introducteurs, conditionneurs, entreprises à façon : 6 ; grossistes : 43 ; distributeurs : 267).

Contrôle de l'utilisation des intrants – produits phytopharmaceutiques en production primaire

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 de l'utilisation des intrants (hors engrais) : résultats 2016

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)	3 740	29 % de NC majeures 16 % de NC mineures	445	10	26
Utilisateurs agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC (DGAL)	1 106	41 % de NC majeures 18 % de NC mineures	330	17	16
Applicateurs – prestataires (DGAL)	619	44 % de NC majeures 12 % de NC mineures	121	13	11
Utilisateurs non agricoles (golfs, mairies...) (DGAL et DGCCRF)	260	75 % NC	84	6	2

* 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)

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 : 547 ; utilisateurs agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC : 442 ; applicateurs-prestataires : 150 ; utilisateurs non agricoles : 62).

Pour les utilisateurs agricoles bénéficiant d'aides PAC (politique agricole commune), les non-conformités majeures sont liées principalement à un défaut de contrôle technique quinquennal des pulvérisateurs (8 % des inspections) et à la détention de PPP sans autorisation de mise sur le marché valide (8 % des inspections).

Pour les « autres utilisateurs », les non-conformités majeures sont liées principalement à une absence de registre des traitements (15 % des inspections) et à la détention de PPP sans autorisation de mise sur le marché valide (15 % des inspections).

Les non-conformités majeures chez les applicateurs de PPP en prestation de service concernent la validité de l'agrément administratif (30 % des inspections). L'absence de registre phytopharmaceutique apparaît dans 13 % des inspections.

Contrôle des résidus de produits phytosanitaires en exploitation : résultats 2016

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	C	Produits phytopharmaceutiques	Fruits et légumes au champ	889	64	7,20 % (5,68-9,09)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	S	Produits phytopharmaceutiques	Fruits à pépins, légumes feuilles et cresson de fontaine à la récolte	327	19	5,81 % (3,76-8,90)

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

Règles générales d'hygiène et contaminants

Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Chez les agriculteurs, les contrôles portent sur la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène. Les priorités concernent les cressiculteurs et les producteurs de graines germées. Les autres inspections ciblées concernent les produits maraîchers et fruitiers consommés crus, du fait du risque de contamination microbiologique.

Les contrôles réalisés : 479 inspections ont été menées chez des producteurs de végétaux (cressiculteurs, production maraîchère, production fruitière, autres ...) soit 9 % d'inspections supplémentaires par rapport à 2015. Les cressonnières sont contrôlées depuis 2009 à raison d'1/3 des cressonnières obligatoirement contrôlé chaque année, soit 27 en 2016. Les 16 établissements producteurs de graines à germer soumis à un agrément préfectoral sont contrôlés au minimum une fois par an.

En 2016, les inspections réalisées (hors re-contrôle) sur 39 % des établissements (productions primaire, dont cressonnières) étaient conformes, 24 % présentaient des non-conformités mineures et 37 % présentaient des non-conformités majeures. Ces proportions sont semblables à celles observées chaque année. En effet, lors d'une première inspection au titre du paquet hygiène il est fréquent de mettre en évidence de nombreuses non-conformités (exemples : non utilisation d'eau propre pour l'irrigation ou potable pour le dernier lavage, non maîtrise des pratiques d'hygiène de la production au conditionnement). Toutefois, lors d'inspections de re-contrôle effectuées en 2016 à la suite d'inspections non conformes afin de vérifier l'effectivité des améliorations attendues, 88 % ont été déclarées conformes, traduisant ainsi la mise en place d'actions correctives par les professionnels.

Pour les producteurs de graines à germer, 75 % des établissements agréés sont conformes. Les non-conformités constatées sont liées à la difficulté de réaliser la totalité des analyses microbiologiques attendues. Les autres non-conformités observées concernent les établissements en attente d'agrément.

229 inspections (toutes cibles confondues) ont fait l'objet soit d'avertissements (73 %), soit de suites administratives : mises en demeure (26 %) et décision (1 %).

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).

Contrôle des opérateurs commercialisant des végétaux : les contrôles sont réalisés sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL : 4 657 inspections ont été menées par les services déconcentrés ou leur délégataire chez 3 207 professionnels commercialisant des végétaux (pépiniéristes, jardinerie ...) soumis au passeport phytosanitaire européen (PPE), un document officiel obligatoire pour mettre en circulation sur le territoire de l'UE ces végétaux.

L'ensemble de ces contrôles a révélé 1 765 situations non conformes dont la plupart résultent de non-conformités documentaires ou techniques. Environ 14 % de ces situations non conformes sont d'origine phytosanitaire.

Au total, 1 352 suites ont été prises par les services déconcentrés de la DGAL dont 85 % sont des avertissements (rappels à la réglementation) et 15 % des suites administratives défavorables (mise en

demeure de procéder à des mesures correctives, destruction de végétaux, non délivrance du passeport phytosanitaire...). Les emballages en bois, qui peuvent transporter des organismes nuisibles ont également fait l'objet de 738 inspections dont 113 ont révélé des situations non conformes.

Par ailleurs, si un organisme nuisible est détecté, la situation est évaluée au cas par cas et peut déboucher sur la gestion d'un foyer d'organisme nuisible.

La surveillance biologique du territoire, 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, plus de 4 000 observateurs mettent en œuvre cette surveillance par le biais d'observations hebdomadaires sur 15 000 parcelles fixes environ. 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 permet de 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 2016, plus de 12 000 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)

1 174 de ces inspections ont révélé une présence ou une suspicion d'organisme nuisible aux végétaux.

Cas de détection d'un organisme nuisible

En 2016, 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* 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 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 préalablement 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 2016, 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 2016, des contrôles ont été mis en place par la DGAL pour vérifier la destruction et le suivi de parcelles suite à la détection d'une présence accidentelle de colza génétiquement modifié dans des semences expérimentales.

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 2016 (TN2711F) confirment la maîtrise du risque de contamination des

semences mais également la nécessité de maintenir la pression de contrôle en raison de contaminations fortuites. 67 prélèvements ont été réalisés (taux de non-conformité de 1,49 %).

III.2 – Contrôle de la production primaire animale

La production animale française compte plus de 19 millions de bovins dans 180 000 exploitations, plus de 8 millions d'ovins-caprins et plus de 20 000 exploitations porcines. La production de volailles dépasse 1 800 tonnes de viande (en tonnes équivalent-carcasse). (Source : *Memento 2015 Agreste*).

III.2.1 – Santé publique

En matière de santé publique, les contrôles sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL 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 :

- 132 contrôles ont été réalisés en pharmacie d'officine (DGS) : parmi celles-ci, 50 officines ont fait l'objet d'au moins une non-conformité relative à la réglementation sur le médicament vétérinaire. 47 ont fait l'objet de suites administratives et 3 de suites disciplinaires liées à ces non conformités ;
- 143 contrôles chez les vétérinaires (DGAL) : non-conformités portant sur le défaut d'examen clinique préalable ou de suivi sanitaire permanent conforme ayant donné lieu à 11 mises en demeure et 2 avertissements ;
- 57 contrôles de groupements agréés (DGAL) : non-conformités principalement relatives au suivi du programme sanitaire d'élevage dans les élevages adhérents au groupement et à une mauvaise gestion de la pharmacie (suivi par le responsable pharmaceutique, encadrement et formation du personnel, délivrance de médicaments à des non-adhérents au plan sanitaire d'élevage). Elles ont donné lieu en 2016 à une décision de suspension d'agrément d'un groupement.

De plus, 76 contrôles chez des fabricants – distributeurs d'aliments médicamenteux ont été menés ainsi que 2 contrôles chez des fabricants d'aliments médicamenteux à la ferme. Les non conformités relevées concernent des défauts de traçabilité, d'exercice de la responsabilité pharmaceutique ainsi que des anomalies relatives aux contrôles de l'ordonnance et de la délivrance.

En élevage, 1 181 inspections ont été réalisées sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL et ont porté sur le respect des règles d'administration des médicaments vétérinaires et la sécurité de leur stockage. Les principales non-conformités relevées concernent le défaut d'enregistrement des traitements, le défaut d'observance des traitements et la présence de médicaments périmés en stock. Ces inspections ont donné lieu à 35 avertissements/rappels réglementaires, 47 mises en demeure, et un procès-verbal. En filière équine les infractions sont plus nombreuses que dans les autres filières.

Enquêtes spécifiques par la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) : En 2016, la BNEVP de la DGAL a enquêté sur 5 dossiers relatifs à la pharmacie vétérinaire (4 nouvelles enquêtes et une enquête initiée en 2015). Les infractions à la réglementation portaient sur le non-respect des règles de prescription et de délivrance des médicaments vétérinaires par des ayants droit de la délivrance au détail, et sur des importations de médicaments vétérinaires non autorisés. Trois jugements ont été prononcés au cours de l'année sur des affaires initiées par la BNEVP et relevant de la pharmacie vétérinaire, l'un en appel, les deux autres en première instance.

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 33 % des prélèvements en filière bovine et 12 % en ce qui concerne les volailles. Dans les autres filières, les prélèvements en élevage sont privilégiés.

Plans de contrôle des résidus chimiques en production primaire animale : résultats 2016

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie	Promoteurs de croissance, substances interdites, médicaments vétérinaires	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	28 124	61	0,22 % (0,17-0,28)
Résidus chimiques dans les volailles		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	7 116	3	0,04 % (0,01-0,12)
Résidus chimiques dans les lapins		Lapins de chair	268	0	0,00 % (0,00-1,41)
Résidus chimiques dans le gibier		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	76	0	0,00 % (0,00-4,75)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	1 373	1	0,07 % (0,01-0,41)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	704	3	0,43 % (0,15-1,25)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	415	1	0,24 % (0,04-1,33)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	143	2	1,40 % (0,38-4,96)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie	Contaminants environnementaux : Dioxines, PCB DL, PCB NDL, HAP, RFB ² , Cadmium, Plomb, Mercure	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	3 995	26	0,65 % (0,44-0,95)
Résidus chimiques dans les volailles		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	1 232	0	0,00 % (0,00-0,31)
Résidus chimiques dans les lapins		Lapins de chair	26	0	0,00 % (0,00-12,87)
Résidus chimiques dans le gibier		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	210	48	22,86 % (17,70-28,99)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	513	0	0,00 % (0,00-0,74)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	183	1	0,55 % (0,10-3,03)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	83	0	0,00 % (0,00-4,42)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	48	0	0,00 % (0,00-7,41)

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.

² PCB : Polychlorobiphényles, HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques, RFB : retardateurs de flamme bromés

Plans de surveillance et de contrôle sur des aliments pour animaux distribués en élevage : résultats 2016.

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 ³)	Aliments pour animaux d'origine animale et végétale	1 057	0	0,00 % (0,00-0,36)
	C	Protéines animales transformées (PAT)		675	4	0,59 % (0,23-1,51)

* 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

2 236 contrôles d'exploitation portant sur diverses règles d'hygiène et de sécurité des productions animales ont été réalisés 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 : 360 zones classées de production ont fait l'objet de 3 936 analyses de surveillance régulière (*E. coli*). 175 alertes microbiologiques ont été déclenchées en 2016, et ont débouché sur 228 recherches complémentaires d'*E. coli* ainsi que de *Salmonella*, *Vibrio* ou de norovirus. 19 zones ont été fermées pour contamination par *E. coli* et 4 zones pour norovirus.

Surveillance des phycotoxines : au total 2 125 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 : 1 542 analyses chimiques en 2016, dont 165 résultats défavorables (11 %) ;
- PSP⁵ : 444 bio-essais souris, dont 2 résultats défavorables (0.5 %) ;
- ASP⁶ : 583 analyses chimiques, dont 27 résultats défavorables (5 %) ;
- vigilance toxines lipophiles nouvelles ou émergentes : 110 bio-essais souris.

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)

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

Surveillance des contaminants chimiques : 133 points ont été surveillés en France concernant les contaminants chimiques. 417 résultats ont été obtenus pour les métaux lourds, 272 pour les dioxines, 288 pour les PCB (Polychlorobiphényles) et 64 pour les HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques). 5 dépassement des seuils réglementaires ont été observés (3 points pour le cadmium, 1 point pour le benzo(a) pyrène et 1 point pour le somme des HAP), aucune des zones concernées n'est classée.

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 zoosanitaires 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 : 2016

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Fièvre aphteuse	3	0	2001
Peste porcine classique	2 (clinique)	0	2007 (Faune sauvage) 2002 (Porc domestique)
Peste porcine africaine		0	1974
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	281	110 HP : 106 domestiques, 1 captif, 3 sauvages et 29 FP domestiques	2017
Maladie de Newcastle	4	1 (ne concerne pas la volaille)	2010
Rage (carnivores domestiques)	32	0	2015
Fièvre charbonneuse	21	9	2016
West Nile	2 équins (clinique)	0	2015
Encéphalopathie spongiforme bovine	5 (clinique)	1 Forme classique 3 Forme atypique	2016
Tremblante des petits ruminants	2 (clinique)	2 Forme classique 7 Forme atypique	2016
Brucellose bovine	139	0	2015
Brucellose ovine/caprine	80	0	2015
Brucellose porcine	4	4	2016
Leucose bovine	37 (dont 2 cliniques)	2 (0 clinique)	2016
Tuberculose bovine	139	77	2016
Fièvre catarrhale ovine	210	1540 sérotype 8 (France continentale) 1 sérotype 4 (Corse)	2017
Salmonellose aviaire*	Contrôles obligatoires réguliers	543	2017

* 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 2017 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2017

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

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'élevage bovines, ovines, caprines, porcines 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 : 2016

	Nombre d'exploitations contrôlées	Nombre d'animaux contrôlés
Bovins	7 713	1 052 882
Ovins et caprins	3 256	606 292
Porcins	121	96 365

Les non-conformités majeures donnant lieu à des suites administratives ne concernent qu'une centaine 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.

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 pour promouvoir une agriculture compétitive, le ministère de l'agriculture a lancé en 2016 une 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 : 2016

Type d'animaux contrôlés	Nombre de contrôles
Animaux de rente en élevage (sauf canards gras)	4522 (dont les contrôles conditionnalités)
Animaux de rente – gavage des canards gras	671 (plan de contrôle relatif à la MAN gavage retardé par l'influenza aviaire hautement pathogène)
Animaux de rente en transport	2 455
Etablissements civils détenant des équidés Centres équestres militaires	892 19 (pour 23 centres équestres militaires)
Animaux de compagnie	1 680
Etablissements d'expérimentation animale	323
Chenils des enceintes militaires	245 (pour 388 chenils militaires)
Fauconneries, colombiers, furèteries (enceintes militaires)	7 (pour 10 établissements militaires)

En matière de protection des animaux utilisés à des fins scientifiques, la Commission européenne a diligenté une enquête en 2016 afin d'obtenir un premier bilan de l'application de la directive 2010/63 en vue de son réexamen en 2017. Lors des 323 inspections de cette année, la priorité a été de vérifier la mise en conformité des structures d'hébergement des animaux avant le 31 décembre 2016, date butoir fixée par la directive.

S'agissant des animaux de compagnie, la recrudescence de dérives liées à leur commerce, notamment sur internet, est un facteur d'abandons. 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. 1680 inspections ont été réalisées, dont plus de 20 % des inspections à la suite de plaintes ou signalements. Le nombre de suites données aux inspections est également en légère augmentation.

En 2016, la Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires est intervenue dans le commerce de carnivores domestiques, dans le cadre d'enquêtes judiciaires initiées à la suite de plaintes de particuliers, d'associations ou de collaboration avec les DDPP 02 et 59, notamment.

- 3 opérations ont permis la saisie de 237 chiots en provenance de Bulgarie, Hongrie, Slovaquie. Les chiots étaient plus jeunes que l'âge indiqué sur le passeport et ils étaient non valablement vaccinés contre la rage. Pour certains, de fausses vignettes de vaccins ont été découvertes.
- 3 opérations ont permis le démantèlement de filières organisées d'approvisionnement de chiots d'origine slovaque, sans identification, sans passeport.

Ils étaient revendus soit sur Internet, soit à des éleveurs français qui les déclaraient comme issus de leurs élevages. Une des filières a rapporté un bénéfice de 600 000 euros sur 2 ans.

En ce qui concerne les équidés, un tiers des inspections l'ont été 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.

Près de 5 000 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), non sans lien avec la diminution du nombre d'élevages. La pression d'inspection annuelle (inspections programmées et inspections sur plainte) est quant à elle à peu près constante : 1 % des élevages est contrôlé à ce titre.

Environ 2 500 contrôles ont porté sur les conditions de transport des animaux, lors d'opérations ponctuelles de contrôles routiers des véhicules, mais également dans les abattoirs, sur les marchés, dans les centres de rassemblement et les élevages, les points d'arrêt, 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 2016, les travaux ont été initiés afin de mieux accompagner les éleveurs en grandes difficultés 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 environ 487 établissements agréés dont près de 300 usines d'aliments pour animaux. Environ 10 000 opérateurs de l'alimentation animale sont enregistrés auprès de la DGCCRF.

Contrôles réalisés en alimentation animale : 2016

Type d'opérateur en alimentation animale	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre de contrôles
Producteurs de matières premières pour l'alimentation animale (DGCCRF)	118	139
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs (DGCCRF)	287	425
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs, y compris fabricants à la ferme (DGAL)	184	226
Commerce et stockage (DGAL et DGCCRF)	443	529
Total	1 032	1 319

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 et seront 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 qui leur incombent.

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 HACCP⁷. 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 2016, 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 :

PSPC et plan de contrôle de la DGCCRF : résultats 2016

Identification	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablissements (Ets) visités	Nb Contrôles / analyses	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN32ID	Présence de salmonelles dans les aliments pour animaux, les bonnes pratiques d'hygiène des établissements (entérobactéries), notamment pour les animaux reproducteurs.	S	181	218/314	1	0
TN31ID	Vérifier l'absence d'antibiotiques interdits dans les aliments pour animaux ; Vérifier également les conditions d'emploi des cocciostatiques et les contaminations croisées afin de limiter le risque de développement d'antibiorésistance	S	144	182/224	2	1
TN271IF	Vérifier l'absence d'OGM non autorisés dans les aliments pour animaux et le respect des conditions d'étiquetage de la présence ou de l'absence d'OGM.	Q/S	114	129/98	2	0
TN31IC	Recherche des substances indésirables ou interdites et des protéines animales faisant l'objet d'une interdiction en alimentation animale. En 2016, la DGCCRF a inclus le formaldéhyde et le nickel parmi les substances recherchées (analyse de risque pour chaque couple matrice-analyte).	S	306	344/385	10	2
TN31IR	Contrôle du respect général de la réglementation applicable en alimentation animale (hygiène, composition, étiquetage) chez les opérateurs moins sensibles à ces exigences (notamment les producteurs de mash). Actualisation de la liste des opérateurs enregistrés.	Q/S	435	504/141	35	3

⁷ HACCP : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

Faits marquants DGCCRF : les contrôles montrent une légère augmentation en substances indésirables par rapport à l'année 2015 et une non-conformité « protéine animale » a été identifiée. Les allégations « sans OGM » présentent souvent des non-conformités. Chez les opérateurs de l'alimentation animale à risque, le taux d'anomalie en matière d'étiquetage reste élevé.

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 390 inspections dans des établissements de ce secteur. 179 inspections ont ainsi concerné les 660 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 211 autres contrôles officiels hors programmation ont été diligentés :

- sur des établissements ayant sollicité un agrément sanitaire (53 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, réclamations (9 contrôles) ou recontrôles suite à la détection de non-conformités (5 recontrôles) ;
- 144 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).

Le respect des règles de traçabilité documentaire des matières de catégorie 3 reste une non-conformité signalée tant à la réception qu'à l'expédition.

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. Dans ce cadre, la DGCCRF réalise des contrôles pour 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) qui ont pour objectif d'estimer le niveau global de contamination de la production surveillée et pour lesquels les échantillons sont prélevés de façon aléatoire ;
- les plans de contrôle (PC) qui ont pour objectif d'augmenter la probabilité de détection des produits non conformes et pour lesquels les échantillons 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 2016**

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
TN316IA	C/S	Plomb, cadmium et arsenic	Denrées végétales ou d'origine végétale et aliments infantiles	485	3	1 %
TN316IB	C/S	Mycotoxines, ergot, alcaloïdes de l'ergot et alcaloïdes tropaniques	Denrées végétales ou d'origine végétale	368	16	4,3 %
TN316IC	S	Dioxines, PCB ⁸ ; retardateurs de flamme	Aliments infantiles, huiles, compléments alimentaires, herbes aromatiques	45	0	0 %

⁸ PCB : Polychlorobiphényles

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
TN316ID	C/S	Nitrates, ions perchlorate, chlorates	Denrées végétales ou d'origine végétale	178	1 (nitrates) (+ 2 dépassements de la valeur de référence définie pour les ions perchlorate)	1 % (nitrates) (2 % des échantillons dépassaient la valeur de référence définie pour les ions perchlorate)
TN316IL	S/C	Composés néoformés (HAP ⁹ , acrylamide, MCPD et esters de MCPD, esters de glycidol, furane	Denrées végétales ou d'origine végétale et aliments infantiles	254	2 (HAP) (+ 4 dépassements de la valeur indicative définie pour l'acrylamide)	2 % (HAP) (2,7 % des échantillons dépassaient la valeur indicative définie pour l'acrylamide)
TN317IA	S/C	Contamination radioactive	Denrées d'origine végétale	226	0	0 %
TN32IC	C	Qualité microbiologique	Denrées végétales et d'origine végétale consommées en l'état	1645	90	5,47 %
TN32IB	C	Qualité microbiologique	Denrées animales ou d'origine animale	5515	447	8 %
TN32IA	C	Listeria monocytogenes et Campylobacter	Denrées animales ou d'origine animale à la distribution	3058	62	2,02 %
TN313I	C	Ionisation des aliments	Contrôle du traitement par ionisation des aliments et des établissements procédant à l'ionisation	168	1 (+ 2 étiquetages)	1,79%
TN315ID	S	Résidus de pesticides	Produits d'origine végétale, à l'exception des céréales	1870	46	2,46 %
TN315IF	S	Résidus de pesticides	Céréales	304	3	0,99
TN315IC	C	Résidus de pesticides	Fruits et légumes	440	36	8,18 %
TN315IE	S	Résidus de pesticides	Fruits et légumes (exercice européen)	538	6	1,12 %
Résidus dans les productions animales	C	Résidus de substances chimiques	Productions animales : abattoir	Voir point III.2.1		
Histamine dans les produits de la pêche	S	Histamine (+ 3 amines biogènes)	Poissons histaminogènes à la distribution	296	0	0,00 % (0,00-1,28)
Phycotoxines dans les moules	S	Toxines lipophiles, PSP et ASP	Moules à la distribution	300	0	0,00 % (0,00-1,26)
<i>Escherichia coli</i> dans les coquillages	S	<i>Escherichia coli</i>	Coquillages à l'expédition du lieu de production	250	6	2,40 % (1,11-5,14)
Polluants organiques persistants dans les produits de la pêche à la distribution	S	Dioxines, PCB DL, PCB NDL, HAP, RFB	Poissons de mer et d'eau douce, crustacés, céphalopodes, mollusques, de toutes origines à la distribution	884	2	0,23 % (0,06-0,82)
Éléments traces métalliques dans les produits de la pêche à la distribution	S	Cadmium, Plomb, Mercure	Poissons de mer et d'eau douce, crustacés, céphalopodes, mollusques, de toutes origines à la distribution	369	15	4,07 % (2,48-6,60)
<i>Salmonella</i> spp. Dans les viandes fraîches de volaille	S	<i>Salmonella</i> spp.	Viandes fraîches de volaille au stade de l'abattoir	2 421	33	1,49 % (1,07-2,09)
<i>Salmonella</i> spp. Dans les viandes hachées de bœuf	S	<i>Salmonella</i> spp.	Viandes de bœuf hachées au stade de la distribution	887	3	0,33 % (0,12-0,99)

⁹ HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
<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 distribution	887	3	0,33 % (0,12-0,99)
<i>Salmonella spp</i> dans les saucissons secs et chorizos de porcs	S	<i>Salmonella spp</i>	Saucissons secs et chorizos de porcs à la distribution	291	7	2,41 % (1,17-4,88)
<i>Listeria monocytogenes</i> dans les fromages au lait cru	S	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fromages au lait cru au stade de la production	399	9	2,26 % (1,19-4,23)
<i>Salmonella spp</i> dans les fromages au lait cru	S	<i>Salmonella spp</i>	Fromages au lait cru au stade de la production	399 (même prélèvement)	2	0,50 % (0,14-1,81)
Antibiorésistance chez les bactéries zoonotiques et commensales	S	Résistance et sensibilité à certains antibiotiques	Filière volailles	4 052	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

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, ...).

L'inspection produit, 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 2016, 267 abattoirs de boucherie ont produit 3,5 millions de tonnes de viande. L'inspection des animaux et des carcasses en filière volailles et lagomorphes (lapins) concerne les 705 abattoirs et les 298 salles d'abattage agréées à la ferme. En 2016, ces inspections ont porté sur 1,8 millions de tonnes de viande produite dans ces 705 abattoirs (157 abattoirs de plus de 300 tonnes et 548 abattoirs de moins de 300 tonnes annuelles).

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 (0,62 % de saisies totales de carcasses de bovins en 2016). Les saisies partielles permettent d'écarter de la consommation les parties de carcasses présentant des lésions localisées (3,2 % de saisies partielles de carcasses de bovins en 2016).

Saisies des carcasses de bovins en 2016

Type de saisie	Nombre de saisies
Saisies totales	26 826
Saisies partielles	149 302
Total des saisies (totales et partielles)	176 491 (3,8 %)
Nombre d'animaux abattus	4 694 900
Poids des saisies	9 698 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 certaines organisations de protection animale.

Les contrôles ont été significativement renforcés en 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,
- le contrôle régulier par les services d'inspection de la surveillance du procédé d'abattage par l'exploitant,
- les contrôles officiels réguliers et inopinés en fonctionnement par les services d'inspection en abattoir.

En avril 2016, une campagne d'audit a été réalisée à la demande du ministre : 70 % des inspections concluent à un niveau de maîtrise des risques satisfaisant (20 %) à acceptable (49 %). Le fonctionnement n'est toutefois pas correctement maîtrisé dans 35 % des cas évalués. Les défauts de maîtrise sont à relier à des défauts d'équipements (22 %), des locaux non conformes (14 %) ou au personnel (13 %). Les défauts les plus fréquents étaient relatifs à l'organisation et à la supervision du process (33 %). Dans 100 établissements, des non-conformités ont été relevées et des suites administratives ou pénales données. 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 2016, 1 347 contrôles en abattoirs de volailles/lagomorphes ont été menés ainsi que 801 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 ;
- l'hygiène et le comportement 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 et les instructions à disposition du personnel ;
- l'hygiène et le comportement du personnel.

Les mesures administratives prises et les sanctions

En abattoirs de boucherie/établissements de traitement du gibier, 336 inspections ont généré des suites dont 94 mises en demeure, 5 décisions administratives (suspension, retrait d'agrément ou fermeture) et 5 procès-verbaux. 238 avertissements ont également été adressés aux professionnels.

En abattoirs de volailles/lagomorphes, 362 inspections ont généré des suites dont 63 mises en demeure, 11 décisions administratives (suspension, retrait d'agrément ou fermeture) et 4 procès-verbaux. 281 avertissements ont également été adressés aux professionnels.

A compter de 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 2016, les référents nationaux abattoir ont supervisé 70 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 plus de 20 500 ateliers traitant des denrées animales dont plus de 200 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 : 2016

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)	4150	435	36	339	26	5	31
Produits de la mer et d'eau douce (éts agréés)	2 786	223	20	177	0	0	0
Navires de pêche	106	0	0	0	0	0	0
Lait et produits laitiers (éts agréés)	2 741	254	21	233	29	11	0
Lait et produits laitiers : vente de lait cru	538	29	2	17	5	0	0
Œufs et ovoproduits	504	46	2	30	0	0	3
Total	10 825	987	81	796	60	16	34

Remarque : Ces établissements doivent répondre à des exigences réglementaires complexes et font l'objet d'inspections précises. Il est fréquent (2/3 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 processus 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.

En 2016, la DGCCRF a programmé des contrôles CPMM visant principalement à s'assurer de la sécurité sanitaire des produits dans les secteurs suivants :

Contrôles CPMM DGCCRF : 2016

Secteurs	Entreprises concernées	Objet	Qualité/Sécurité
Matériaux au contact	Diverses industries alimentaires : vins et boissons spiritueuses, produits laitiers... ;	Recherche de phtalates dans les matériaux en matières plastiques ou contenant des fibres synthétiques, des résines, des filtres ou osmoseurs	S
Additifs	Diverses industries alimentaires	Contrôle du respect des quantités et des critères de pureté des additifs	Q/S
Modalités de fixation des DLC au regard du plan HACCP	Industries de denrées végétales ou d'origine végétale	Vérifier la présence de ces informations dans le plan HACCP les. Ces informations doivent posséder des références bibliographiques, répondre à des exigences réglementaires et s'inscrire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.	S

A noter qu'un grand nombre d'entreprises contrôlées avaient une activité totale ou presque totale sur le marché de l'exportation de ces produits.

Dans le secteur des préparations pour nourrissons, un travail conjoint entre la DGAL et la DGCCRF a été effectué pour réaliser des contrôles d'hygiène auprès des fabricants de préparations pour nourrissons, à la suite du scandale sanitaire de la mélamine présente dans les laits pour bébé à la place des protéines.

• **Eaux conditionnées**

Contexte : en 2016, plus d'une centaine de sociétés de conditionnement d'eau comprenant près de 180 chaînes de conditionnement d'eau sont en activité en France. Parmi les eaux conditionnées ayant fait l'objet d'un conditionnement en 2016, on recense 91 eaux minérales naturelles, 83 eaux de source et 4 eaux rendues potables par traitements.

Résultats : au cours de l'année 2016, 9 inspections¹⁰ de l'ARS et près de 4 200 visites¹¹ 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 6 000 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, près de 185 000 mesures ont été réalisées.

Sur plus de 4 500 prélèvements d'eau réalisés sur l'eau conditionnée (soit plus de 75 % de l'ensemble des prélèvements réalisés), 85 prélèvements (soit 1,9 %) 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 120 000 mesures réalisées sur l'eau conditionnée, 100 résultats non conformes (soit 0,08 %) ont été recensés. Le détail par type d'eau est présenté dans le tableau ci-après :

Réalisation des contrôles des eaux conditionnées : 2016

Activité	Nombre de prélèvements	Nombre de prélèvements non-conformes	Nombre de mesures	Nombre de mesures non-conformes
Eau minérale naturelle	1 677	54 (3,2 %)	54 913	65 (0,12 %)
Eau de source	2 791	26 (0,9 %)	64 919	30 (0,05 %)
Eau rendue potable par traitements	54	5 (9,3 %)	971	5 (0,51 %)
Total (eau conditionnée)	4 522	85 (1,9 %)	120 803	100 (0,08 %)

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 bactéries sulfito-réductrices). Les résultats non conformes d'origine physico-chimique concernent majoritairement des paramètres minéraux présents naturellement à la ressource (manganèse, nickel, sélénium).

¹⁰ On entend par « inspection », tout déplacement de l'ARS afin de contrôler les installations et les conditions d'exploitations, et qui donne lieu à un rapport écrit.

¹¹ 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.

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 (exemple : contamination externe du robinet de prélèvement ou d'un flexible) 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 2016 ont donné lieu à 10 procédures de retrait de lots (avec ou sans rappels de lots) et 10 suspensions d'activités. Aucun exploitant n'a fait l'objet de mise en demeure. Par ailleurs, en 2016, aucune fermeture administrative n'a été opérée à la suite de ces non-conformités.

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

En amont de la distribution directe au consommateur, 4 150 contrôles ont été réalisés dans des entrepôts ainsi que 1 500 contrôles lors de transport de denrées.

Le secteur de la distribution et de la restauration compte environ 15 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, plus de 8 000 entrepôts, plus de 230 000 commerces de détail, près de 220 000 restaurants commerciaux et près de 110 000 établissements de restauration collective, notamment scolaire, auxquels il faut ajouter les 1 068 établissements dépendant du ministère de la Défense et de la Gendarmerie. 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 : 2016 (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).	29 118	2 214	1 242	422
Restauration commerciale	25 501	3 226	875	76
Restauration collective	11 958	1 035	29	23
Total	66 577	6 475	2 146	498

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 : 6 158 ; restauration commerciale : 7 469 ; restauration collective : 4 132).

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 2016, 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. 1 7374 contrôles officiels ont été réalisés dans le cadre de l'OIV 2016 et ont donné lieu à 1 154 mises en demeure, 804 procès verbaux et 151 fermetures administratives.

En complément, le service de santé des armées a réalisé 951 inspections de contrôle officiel de l'hygiène des aliments au sein des 1 075 organismes d'alimentation relevant des forces armées et des établissements du ministère de la défense (essentiellement des établissements de restauration collective et quelques établissements de remise directe).

Le secteur de la restauration commerciale est celui qui fait l'objet du plus de mises en demeure de remédier aux manquements constatés dans 12,6 % des contrôles. Les avertissements sous forme de rappel à la réglementation sont fréquents (29,3 % des contrôles).

Dans le secteur du commerce de distribution, si le taux de mise en demeure est modéré, (7,6 % des contrôles), les inspecteurs ont plus fréquemment recours aux procès-verbaux (4,3 %) 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 (8,7 % de mise en demeure contre 0,24 % de procès-verbaux). Le taux d'avertissements est de 34 %.

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 2016, la DGCCRF a réalisé les enquêtes suivantes.

Tâches nationales (TN) de filières DGCCRF à dominante sécurité : 2016

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments (Ets) visités	Nb contrôles	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN324ID	Plan de contrôle du secteur des compléments alimentaires	Q/S	699	1019	103	41
TN271B	Contrôle de la qualité du sucre : présence de substances chimiques, de métaux lourds ou d'additifs (colorants ou arômes notamment)	Q/S	98	110	0	0
TN271E	Analyse du marché des boissons rafraichissantes sans alcool contenant de la caféine, dites « énergisantes » et contrôle des produits	Q/S	59	71	5	0
TN271X	Contrôle des allégations nutritionnelles et de santé, relatives aux denrées alimentaires de consommation courante	Q/S	292	326	34	3
TN340IA	Plan annuel relatif aux matériaux destinés au contact des denrées alimentaires	Q/S	859	984	32	10
TN340IB	Aptitude au contact alimentaire des articles et ustensiles culinaires	Q/S	302	345	7	1
TN340ID	Contrôle de la conformité des produits à la loi n°2010-79 du 30 juin 2010 modifiée (loi bisphénol A)	S	179	200	5	2
TN286IJ	Contrôle du marché des boissons spiritueuses	Q/S	229	272	13	3
TN 271 IA	Vérification de l'absence d'OGM non autorisés, du respect des obligations d'étiquetage et, en cas de présence d'OGM, et de la loyauté des mentions alléguant une absence d'OGM	Q/S	84	99	2	0

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° 882/2004 (ex : 585 contrôles des pratiques œnologiques).

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.

Quelques exemples d'enquêtes visant la sécurité de la DGCCRF en 2016 :

Qualité du sucre : L'enquête avait pour objet de vérifier la qualité des sucres mis sur le marché (qu'il s'agisse de sucres traditionnels ou « nouveaux », comme les sucres de palmier, d'érable, ou de bouleau) et de rechercher la présence de substances chimiques, de métaux lourds ou d'additifs (colorants ou arômes notamment). Une centaine d'opérateurs ont été contrôlés et 69 prélèvements effectués. Le taux de non-conformité s'élève à 30 % : il s'agit pour l'essentiel de sucres qui comportaient des additifs et notamment des colorants qui n'étaient pas autorisés dans la denrée ou ne figuraient pas sur l'étiquetage du produit.

Présence de bisphénol A (BPA) : la loi « bisphénol A » de décembre 2012 a suspendu, depuis le 1er janvier

2015, l'importation et la mise sur le marché de tout conditionnement ou ustensile contenant du bisphénol A lorsqu'il est destiné à entrer en contact direct avec les denrées alimentaires. À la suite de l'enquête de 2015, qui avait montré un taux de non-conformité de 22 % des échantillons (correspondant pour l'essentiel à des articles mis sur le marché avant l'entrée en vigueur de la loi), les fabricants et distributeurs avaient pris des dispositions pour se mettre en conformité. Les enquêteurs ont vérifié en 2016 la conformité documentaire de nombreux articles présents sur le marché et prélevé, de manière ciblée, 157 échantillons pour analyse. Cette enquête met en évidence un taux élevé de non-conformité de l'ordre de 40 %, le plus souvent sur des produits importés, en majorité des conserves, bocaux et articles en matière plastique. La DGCCRF s'est assurée de la mise en place de mesures correctives, en prenant au besoin des mesures de police administrative (suspension de la mise sur le marché, retrait, rappel des produits) pour faire cesser la commercialisation des articles non conformes.

Contrôle des compléments alimentaires : le résultat des enquêtes menées par le passé ainsi que les publications dans ce secteur ont montré que les compléments alimentaires n'apportaient pas toujours le niveau de qualité requis. Le plan de contrôle 2016 visait donc à vérifier le respect des dispositions spécifiques en vigueur dans un domaine où la réglementation a particulièrement évolué ces dernières années. Étaient ciblés particulièrement les points suivants :

- le respect des dispositions spécifiques en matière de nutriments et de plantes, à la suite des enquêtes menées durant l'année 2015 ;
- l'absence de falsification des compléments alimentaires à visée érectile par des analogues du sildénafil, principal risque sanitaire dans le secteur des compléments alimentaires ;
- la déclaration des compléments alimentaires distribués lors des salons (fitness, bien-être, zen et érotisme) ;
- la conformité des compléments alimentaires commercialisés sous le nom de 3 sociétés fréquemment citées lors des alertes, en particulier le respect du déclaratif lors des procédures déclaratives ;
- les allégations de santé présentes sur les compléments alimentaires.

Dans le cadre de ce plan de contrôle, 695 établissements ont été contrôlés et 363 prélèvements ont été réalisés.

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 :

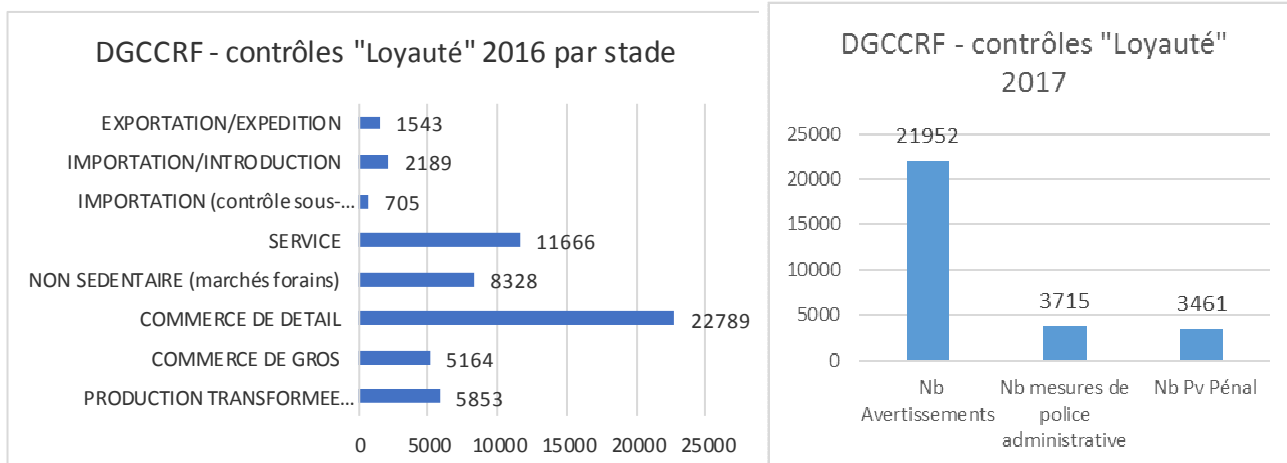
Contamination de salades par des résidus de pesticides, notamment du DDT (Dichlorodiphényltrichloroéthane) interdit d'utilisation dans toute l'Union européenne et des molécules interdites d'utilisation en France sur les salades. L'enquête menée par « remontée de filière identifiant tour à tour les centrales d'achat, les grossistes et les producteurs a permis de démontrer que les végétaux « sur la sellette » avaient été produits en Italie ou l'application de produits contenant les substances incriminées est autorisée. L'hypothèse la plus probable concernant la présence résiduelle de DDT dans un échantillon de salade est une pollution historique du sol, le DDT étant une molécule organique très persistante dans le sol.

Falsification de documents d'identification de chevaux : trois enquêtes ont été conduites en coordination avec les différents pays concernés de l'Union européenne et plus particulièrement avec la Belgique et l'Espagne. Les réseaux démantelés sont accusés d'avoir falsifié des passeports et d'avoir ainsi fait abattre, de façon illégale, des chevaux en vue de leur consommation. Ces falsifications pouvaient notamment avoir pour but de cacher des traitements médicamenteux dont certains sont réservés aux chevaux exclus de la consommation.

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

III.4.2.1 Contrôles généraux

En 2016, la DGCCRF a réalisé, à tous les stades des filières, 57 398 contrôles visant à contrôler la loyauté des denrées commercialisées, ventilés comme suit :



Contrôles CPMM DGCCRF à dominante « loyauté » : 2016

Secteurs	Entreprises concernées	Objet	Qualité/Sécurité
Huiles	Entreprises conditionnant ou mélangeant des huiles	composition, étiquetage, caractéristiques organoleptiques	Q
Miels	Différentes entreprises	Traçabilité notamment	Q
Différents secteurs (viandes, poissons, bio)	Différentes entreprises	contrôles de facturation et des dénominations des matières premières	Q
Sous-produits destinés à l'alimentation animale	Industries alimentaires destinées à l'alimentation animale	Contrôles de facturation (dénomination précise)	Q/S

Tâches nationales (TN) de la DGCCRF à dominante « loyauté » : 2016^{12*}

Identification	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/Sécurité	Nb Etablissements (Ets) visités	Nb contrôles	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN271IV	Commercialisation de produits alimentaires de niche – SNE : contrôle notamment des nouvelles obligations (déclaration nutritionnelle et mention des allergènes)	Q/S	33	84	2	0
TN270IA	Contrôle de l'application du règlement relatif à l'information des consommateurs (INCO) : contrôle notamment de l'application des nouvelles règles	Q/S	7785	8474	675	197
TN271R	Plan de contrôle des huiles d'olive	Q	291	338	40	9
TN271IH	Qualité des épices	Q/S	181	214	15	3
TN271IS	Authenticité et qualité du café - SNE	Q	20	32	32	0
TN271F	Plan annuel de contrôle de la loyauté des transactions en abattoirs - SNE	Q	111	142	2	17
TN271IW	Vente de viandes aux collectivités - SNE	Q	30	34	0	2
TN271Z	Contrôle des découpes de poisson (dénomination, mention "décongelé", additifs, ajout d'eau, espèce)	Q/S	250	277	12	19
TN273IH	Contrôle de l'étiquetage du calibre et de l'origine des huîtres	Q	144	162	7	4
TN273ID	Etiquetage et composition des faisselles ou fromages frais en faisselle	Q	129	145	7	0
TN271IM	Pratiques de saumurage des magrets de canard	Q	23	25	0	0

¹² Le tableau ci-dessous ne répertorie pas les 17 611 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 contrôles	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN271L	Teneur en eau des volailles congelées, surgelées ou fraîches	Q	38	49	1	0
TN273IF	Loyauté de l'information portée sur l'étiquetage de la viande de volaille	Q	219	240	4	6
TN311A	Plan annuel de contrôle du respect de la réglementation relative à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines, porcines, ovines, caprines et de volaille	Q/S	2097	2400	164	145
TN271P	Plan annuel de contrôle des règles d'information du consommateur et de la réglementation relative à la protection de la ressource (taille minimale des poissons)	Q	1422	1635	76	102
TN264IA	Plan de contrôle de la filière agriculture biologique	Q	1451	1615	55	42
TN261A	Plan de surveillance 2016 des systèmes de qualité européens applicables aux denrées alimentaires (règlement n°1151/2012)	Q	611	670	44	22

Enfin, certains services régionaux de la DGCCRF ont également réalisé des enquêtes thématiques à dominante qualité dans les secteurs suivants : filière algues, microbrasseries, métiers de bouche, banane, sushis, mentions valorisantes et contrôle de l'origine, allégations (artisanal...), variétés des noix sèches...

Exemples d'enquêtes réalisées par la DGCCRF en 2016 :

Contrôle des produits de la pêche : deux enquêtes ont été menées en 2016, l'une sur l'étiquetage des produits de la pêche et l'autre sur la présence d'eau et d'additifs dans les filets de poissons. La nouvelle réglementation relative à l'étiquetage des produits de la pêche prévoit l'indication de l'engin de pêche et des précisions sur la zone de pêche, en complément des informations déjà obligatoires relatives à la dénomination commerciale, au nom scientifique, au mode de production et à la zone de pêche. Les 5 370 actions de contrôle réalisées dans les 1 597 établissements visités ont mis en évidence des anomalies dans 21 % des cas, aboutissant à 837 avertissements, 138 injonctions, 177 procès-verbaux et 3 amendes administratives. Sur les 19 produits analysés, 6 se sont en outre révélés non-conformes. La seconde enquête avait pour objet non seulement de contrôler la teneur en eau et la présence d'additifs dans les filets de poisson, mais également de vérifier, le cas échéant, la bonne application de la mention « décongelé » sur ces produits. Certains professionnels ont en effet tendance à recourir à des additifs pour favoriser la conservation et le maintien de la couleur des filets de poisson, ou à ajouter du sel et de l'eau, pour tromper le consommateur sur la quantité. Des anomalies ont été constatées pour près d'un quart des 566 actions de contrôle réalisées dans les 262 établissements visités, donnant lieu à 88 avertissements, 21 injonctions et 28 procès-verbaux. Plus de la moitié des 96 prélèvements analysés se sont révélés non-conformes.

Commercialisation des huîtres de Marennes-Oléron : en parallèle des constats réalisés au stade de la vente au détail, l'enquête a visé 20 opérateurs de l'amont de la filière (négociants, producteurs). Outre des pratiques de tromperie sur l'origine (francisation d'huîtres d'origine étrangère), des pratiques commerciales trompeuses ont été constatées, telles qu'une traçabilité incomplète des huîtres ne permettant pas au professionnel de justifier de l'origine annoncée. Ces constatations ont donné lieu à 4 avertissements et 6 procès-verbaux.

Qualité des épices : Pour la plupart d'origine exotique, les épices sont obtenues dans des conditions de production fréquemment soumises à des aléas climatiques. Dès lors, des tensions peuvent apparaître sur le marché, conduisant à des prix parfois élevés (ex. : safran) ou à la commercialisation de produits de moindre qualité, voire altérés. Pour vérifier la qualité des principales épices mises sur le marché et s'assurer de la loyauté des pratiques. 150 établissements ont été contrôlés et 152 échantillons prélevés. Les analyses ont révélé un taux de non-conformité de 47 %, lié notamment à des contaminations, à la présence de colorants interdits et à l'ajout de substances diverses (telles que des résidus de fruits à coques ou de l'amidon) de manière à diminuer les coûts de fabrication des épices.

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) 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 47 000 opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs) dont près de 32 000 exploitations agricoles (soit 5,6 % 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 47 000 contrôles chez des producteurs (producteurs agricoles, producteurs/transformatrices, ou producteurs /importateurs), plus de 17 000 contrôles chez des transformateurs (y compris transformateurs/importateurs) et plus de 7 000 chez des grossistes ou des commerçants de détail.

Ces contrôles ont conduit au prononcé de presque 5 200 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 2016 (voir résultats ci-dessus), avait pour objet, d'une part, de vérifier le respect de la réglementation relative à l'agriculture biologique par les opérateurs de la filière (producteurs, transformateurs, importateurs, distributeurs au détail ou en gros) et, d'autre part, d'empêcher l'utilisation induite de la référence à ce mode de production. 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 courgettes et cucurbitacées (potiron, potimarron, etc.), les tourteaux pour l'alimentation animale (notamment en provenance d'Ukraine), les graines oléagineuses et les raisins. Les opérateurs présentant plus fort taux d'anomalies étaient visés (sites de vente en ligne, marchés non sédentaires, commerce de gros non alimentaire, restaurateurs, transformation agro-alimentaire et commerce de détail). A la suite des résultats de l'enquête du SNE sur les marques privées se référant à l'agriculture biologique, ont été également contrôlés les opérateurs commercialisant sous de telles marques. Concernant les contrôles dans les ateliers de transformation, un accent particulier a été mis sur la traçabilité des produits au cours du processus de transformation.

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) doivent répondre aux règles d'élaboration spécifiques déclinées sous forme de cahiers des charges.

Au 31 décembre 2016, 141 IGP concernant les produits agroalimentaires sont enregistrées en France, 50 AOP le sont pour des produits laitiers (principalement des fromages) et 50 AOP pour d'autres produits agroalimentaires (fruits, légumes, huile d'olive, etc.). Une seule STG est enregistrée en 2016, les moules de Boucot.

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) accrédités par le COFRAC et agréés par l'INAO. Les OC 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 doivent mettre en place des analyses de risque.

En 2016, 52 738 contrôles ont été réalisés chez les opérateurs. Ces contrôles ont abouti au prononcé de 5 138 manquements ayant entraîné 135 déclassements de lots, 67 suspensions d'habilitation et 106 retraits d'habilitation.

Contrôles des produits mis sur le marché

Dans le cadre du plan de surveillance de 2016 (voir résultats ci-dessus), 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.

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 et pour les produits, selon un pourcentage qui varie selon le type de produit concerné.

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

41 699 lots d'animaux et produits animaux ont été contrôlés, dont 311 ont été refusés (0,75 % de refus).

Plan de surveillance des produits d'origine animale en poste d'inspection frontalier : 2016

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) en PIF	1 127	12	1,06 % (0,61-1,85)

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. 11 107 contrôles ont été réalisés en 2016 dans les points d'entrée / points d'importation désignés pour leur réalisation, dont 5 892 dans le cadre du règlement (CE) n°669/2009 modifié, donnant lieu à 1 548 prélèvements pour analyse. Ces contrôles sont ventilés comme suit :

Contrôles de la DGCCRF sur les denrées d'origine non animale et les MCDA : 2016

Identification	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb de lots notifiés aux points d'entrée	Nb de contrôles physiques	Nb lots non-conformes	% NC à la suite du contrôle physique
TN317IB	Contrôle de la contamination radioactive des denrées d'origine japonaise importées sur le territoire français- Règlement 2016/6	S	664	27	0	0
TN316IE	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	3887	531	59	2
TN316IH	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	85	7	0	0
TN311F	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	5892	880	75	8,5
TN311G	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	45	22 ¹³	0	0
TN340IC	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	363	37	3	4,5
TN315IG	Contrôles renforcés à l'importation des comboux ou gombos et des feuilles de curry d'Inde pour le risque pesticides- Règlement 885/2014	S	171	44	2	4,5
TN32IE	Contrôles renforcés à l'importation de feuilles de bétel ou de denrées en contenant en raison du risque de contamination par Salmonella	Absence d'importation				

Denrées alimentaires d'origine non animale

La DGCCRF est responsable du contrôle de ces denrées et des matériaux de contact des denrées alimentaires (MCDA). Elle vérifie la conformité des denrées aux exigences sanitaires européennes en matière de résidus de pesticides et de contaminants et surveille le risque de migration des substances chimiques lié à l'emploi de MCDA. En 2016, elle a réalisé 1873 contrôles aux postes frontières, dans le cadre du règlement 669/2009 (contrôles intensifiés) ou dans le cadre du règlement 178/2002 (mesures d'urgence). Ces contrôles sont ventilés comme suit :

Contrôles de la DGCCRF sur les denrées d'origine non animale en poste d'inspection frontalier : 2016

Identification	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb de lots notifiés aux points d'entrée	Nb de lots contrôlés et analysés	Nb lots non-conformes	% NC
TN317IB	Contrôle de la contamination radioactive des denrées d'origine japonaise importées sur le territoire français- Règlement 2016/6	S	664	27	0	0
TN316IE	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	3887	531	59	2
TN316IH	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	85	7	0	0

¹³ 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.

Identifi- cation	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb de lots notifiés aux points d'entrée	Nb de lots contrôlés et analysés	Nb lots non- confor- mes	% NC
TN311F	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	5892	880	75	8,5
TN311G	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	45	45	0	0
TN340IC	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	363	37	3	4,5
TN315IG	Contrôles renforcés à l'importation des comboux ou gombos et des feuilles de curry d'Inde pour le risque pesticides- Règlement 885/2014	S	171	44	2	4,5
TN32IE	Contrôles renforcés à l'importation de feuilles de bétel ou de denrées en contenant en raison du risque de contamination par Salmonella	Absence d'importation				

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).

Exemples d'enquêtes réalisées par la DGCCRF en 2016 :

Teneur en aflatoxines (TN316IE) : En 2016, 3 387 lots ont été notifiés aux points d'importation français. 531 lots ont fait l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse officiels. 59 lots ont été déclarés non conformes (6 à la suite du contrôle documentaire, 32 à la suite du contrôle d'identité et 21 à la suite du contrôle physique). Le taux de non-conformité global à la suite du contrôle physique a été de 4 %. Le nombre de lots présentés aux points d'importation désignés français a augmenté de 10 % par rapport en 2015. Le nombre de contrôles physiques aussi. Le taux de non-conformité à la suite du contrôle physique est un peu plus faible que celui constaté en 2015 (4,7 %). Le taux de non-conformité est stable ou en diminution pour toutes les denrées à l'exception des noisettes de Turquie pour lesquelles le taux de non-conformité (8,8 %) a doublé par rapport à 2015. La fréquence des contrôles d'identité et physiques de ces denrées a été revue à la hausse depuis le 22 décembre 2015, date d'entrée en vigueur du règlement (UE) 2016/2106 modifiant certaines dispositions du règlement (CE) n°884/2004 .

Contrôle des gommes de guar (TN316IH) : En 2016, 85 lots de gomme de guar indienne destinés à l'alimentation humaine ont été notifiés aux points d'entrée désignés. 7 lots ont fait l'objet d'un contrôle physique. Comme en 2015, aucune non-conformité n'a été constatée. Le nombre de lots importés en 2016 était inférieur de 20 % au nombre de lots importés en 2015.

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). 2 203 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 : 2016

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 en PED	69	2	2,90 % (0,80-9,97)

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

Ces contrôles sont pilotés par la DGAL. Ils 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 2016, 82 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). 46 927 lots de végétaux et produits végétaux ont été contrôlés et 683 ont été refusés (1,45 % 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. Les modèles de certificat varient en fonction de la nature des produits exportés (animaux vivants, produits germinaux, denrées animales, alimentation animale et sous-produits, semences végétales et produits végétaux,) mais aussi en fonction du pays destinataire pour un même produit. La base Expadon 1 contient en juin 2017 plus de 1 000 modèles de certificat dans le domaine animal et environ 400 dans le domaine végétal.

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 2016 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.

Ainsi qu'indiqué au point V - *Actions européennes et organisations internationales*, les conditions d'exportation et les modèles de certificats sont négociés dans le cadre d'accords internationaux mais également dans le cadre d'accords bilatéraux. 35 ouvertures de marché vers des pays tiers ont ainsi été obtenues en 2016.

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,...).

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 2016, quatre crises sanitaires ont affecté la DGAL avec des répercussions à l'export, la détection de *Xylella fastidiosa* « bactérie tueuse des oliviers en Italie », en Corse et dans le sud-est de la France ; la confirmation d'un cas isolé d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) détecté en mars 2016 dans le département des Ardennes ; l'épisode de fièvre catarrhale ovine (FCO) dont le premier foyer a été détecté en septembre 2015 dans le centre de la France et qui impacte les filières bovines et ovines et enfin l'épizootie d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), détectée fin 2015 puis 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.

S'agissant des réglementations entrant dans le champ de la DGCCRF, les DDPP et DDCSPP ont établi environ 5 000 attestations à l'exportation pour les entreprises exportatrices de produits alimentaires et de matériaux au contact de denrées alimentaires. Le rôle de ces directions est de 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.

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	2 820	10 136	1 128	920	133	3344	6 903 lots
	Nombre d'animaux	9 277	17 613	235 534	229 696	15 175	45 828 275	
A partir de la France	Nombre de certificats	52 406	5 581	7 229	2123	112	17 188	10 139 lots
	Nombre d'animaux	1 472 328	20 149	609 995	485 860	5 880	118 883 007	

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. 348 vétérinaires ont été mandatés courant 2016. Ainsi, en 2016, plus de 80 % des 1 470 000 bovins échangés avec les autres Etats membres de l'Union européenne ont bénéficié de cette nouvelle procédure, ce qui représente plus de 42 000 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.

Alertes en santé des végétaux

En 2016, 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 juillet 2017, 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. Au 31 décembre 2016, 333 foyers ont été identifiés en France dont 313 en Corse et 20 en PACA (Var et Alpes-Maritimes). La poursuite de la surveillance en 2016 a permis d'identifier 133 foyers supplémentaires en un an (+ 67 %), essentiellement dans les deux régions Corse et Provence-Alpes Côte d'Azur. La Corse, où la bactérie a été découverte la première fois en 2015, compte près de 50 % de sa surface en zone délimitée. Le nombre de foyers n'a cessé d'augmenter en 2016 (+ 62 %), de même que la liste des végétaux hôtes de la sous-espèce *multiplex*, dont un certain nombre se situent dans des milieux naturels ou zones privées parfois difficiles d'accès (*Helichrysum italicum*, *Genista corsica*, Calicotome velu, *Cistus monspeliensis*...). Il est toutefois à noter que les périmètres des zones délimitées sont stables et que les foyers concernent des plantes ornementales dont, pour plus de la moitié des polygales à feuille de myrthe.

Alertes en santé animale

L'année 2016 a été marquée par deux épisodes d'influenza aviaire hautement pathogène dans des élevages de la filière palmipèdes du sud-ouest de la France et par la poursuite d'une épidémie de fièvre catarrhale ovine (FCO) chez les ruminants, débutée en 2015.

En ce qui concerne l'**influenza aviaire**, à la fin du premier épisode ayant débuté en novembre 2015, plus de 80 foyers étaient identifiés dans 10 départements correspondant aux zones concentrant le plus d'exploitation de palmipèdes. Une zone de dépeuplement progressif correspondant à 17 départements du sud ouest de la France a été mise en place et le repeuplement a pu intervenir pleinement en septembre 2016. En décembre 2016, une nouvelle crise est survenue dans le Sud-Ouest, toujours due à un virus d'influenza aviaire mais de souche différente, nécessitant des abattages massifs de volailles. Cette crise s'est prolongée en 2017.

Entre septembre 2015 et janvier 2017, environ 1 900 foyers de **FCO sérotype 8** ont été notifiés dans 48 départements. Un foyer de **FCO sérotype 4** a été mis en évidence en Corse. L'épisode en France continentale a amené à augmenter progressivement la zone règlementée, restreignant les mouvements de ruminants pour 84 départements fin 2016. La surveillance de la maladie a été renforcée en 2016 et la mise à disposition de vaccins par l'État a permis aux éleveurs de maintenir en priorité les échanges commerciaux.

Bilan des suspicions de maladies à plan d'urgence en 2016

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Fièvre aphteuse	3	0	2001
Peste porcine classique	2 (clinique)	0	2007 (Faune sauvage) 2002 (Porc domestique)
Peste porcine africaine		0	1974
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	281	110 HP : 106 domestiques, 1 captif, 3 sauvages et 29 FP domestiques	2017
Maladie de Newcastle	4	1 (ne concerne pas la volaille)	2010
Rage (carnivores domestiques)	32	0	2015
Fièvre charbonneuse	21	9	2016
West Nile	2 équins (clinique)	0	2015

L'activité de gestion des alertes en santé animale repose également sur la préparation aux plans d'urgence sous forme d'exercices. **95 exercices d'alertes** ont été réalisés sur le territoire national au cours de l'année 2016 :

- **57** exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « pestes aviaires » (influenza aviaire et maladie de Newcastle) dont 26 suspicions réelles et 8 gestions de foyers ;
- **13** exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « fièvre aphteuse » dont 1 suspicion réelle ;
- **12** exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « fièvre catarrhale ovine » dont 2 suspicions réelles ;
- **5** exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « pestes porcines » dont 2 suspicions réelles ;
- **8** exercices d'alertes dits « tronc commun » qui ont consisté à tester des aspects transversaux communs à tous les plans d'urgence dont 3 exercices de simulation de gestion non liés à une épizootie.

L'année 2016 a été marquée par la gestion de suspicions et de foyers Influenza aviaire correspondant aux deux épisodes 2015/2016 et 2016/2017 (comptabilisation de 1 à 2 exercices par département impacté).

Alertes concernant des denrées alimentaires et l'alimentation animale

En 2016, 1 630 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.

La DGCCRF a géré 543 alertes dans son champ de compétence dont 369 alertes avaient une origine nationale et 9 % 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 :

- 184 alertes avaient pour origine les autocontrôles des professionnels essentiellement liés à la présence de contaminants microbiens, de corps étrangers ou de résidus de pesticide ;
- 153 alertes émanaient des plaintes consommateurs et des contrôles officiels réalisés dans le cadre des taches nationales liées à la présence de contaminants microbiens, de corps étrangers ou de substances non autorisées ;
- 16 alertes ont impliqué des cas humains ;
- 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 sont également à l'origine d'un grand nombre d'alertes.

La DGAL a géré 1 087 alertes dans son champ de compétences (essentiellement les denrées animales et certains aspects de l'alimentation animale), dont 950 ont été détectées sur le territoire national et 137 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 (615 en 2016), notamment pour plus de la moitié d'entre eux réalisés par la distribution. Les plans de surveillance et de contrôle de la DGAL viennent en deuxième place avec 121 cas de détection de non conformités ayant débouché sur des alertes ;
- les alertes liées au cas humains sont au nombre de 32 en 2016, en augmentation (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 ;
- sur les 950 non-conformités détectées sur le territoire national, la DGAL a effectué 120 notifications sur le RASFF¹⁴ (69 cas de produits non français et 51 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.

En complément des alertes relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, ont été gérés par la DGAL, 1 434 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et 161 foyers de cas humains (hors TIAC), en lien avec l'alimentation.

Parmi les faits marquants de 2016, on peut noter :

- une épidémie de salmonelloses à *Salmonella Dublin* impliquant 92 cas humains identifiés dont 10 décès. Les enquêtes ont permis d'associer l'épidémie à la consommation de fromages au lait cru fabriqués en Franche-Comté par différentes sociétés. Un groupe de travail pluridisciplinaire piloté par la DGAL et le CNIEL (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) regroupant les professionnels de la filière de fabrication de fromages au lait cru de vache et des scientifiques (Anses, Institut Pasteur) s'est constitué pour améliorer la prévention et la gestion du risque Salmonella dans cette filière ;
- un épisode de contamination des coquillages (huîtres) par des Norovirus, en lien avec des conditions météorologiques et une épidémie de gastro-entérites sur le territoire français. Plusieurs zones de pêche de coquillages ont été fermées et cet épisode a eu des répercussions au niveau des autres États membres de l'Union européenne ;
- un cas de contamination d'un élevage de porcs par des PCB (Polychlorobiphényles), qui a nécessité une enquête approfondie avant de déterminer la cause de ces contaminations (la peinture d'une cuve qui lors du lavage atteignait le matériel de préparation des aliments des porcs). 2 200 porcins ont dû être écartés de la mise à la consommation.

Enfin, le Secrétariat Général de la Défense et de la Sécurité Nationale a organisé en septembre 2016 un exercice national « NRBC » (nucléaire, radiologique, biologique et chimique), sous la forme d'une simulation d'incident nucléaire autour du centre de traitement des déchets nucléaires de la Hague, auquel la DGAL a participé.

¹⁴ Rapid Alert System for Food and Feed (Système d'alerte rapide européen pour l'alimentation – Commission européenne)

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 86 irrégularités en 2016 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 6 irrégularités sur la production française adressées par les autres Etats membres ou les pays tiers.

IV.2.2- Les fraudes alimentaires

Dans le cadre du dispositif « Food Fraud Network », la DGCCRF a reçu en 2016, via la plateforme d'échanges dédiée, 11 demandes des autorités compétentes des autres États membres et a saisi ses homologues européens à 20 reprises.

Les informations échangées concernaient des problématiques de :

- falsification de denrées alimentaires (exemple : utilisations d'additifs interdits) ;
- tromperie sur l'origine de denrées alimentaires (exemples : fruits et légumes, produits de la mer) ;
- tromperie sur la nature des produits commercialisés (exemples : dénominations de poissons ou d'huiles d'olive fausses ou de nature à induire en erreur).

Au niveau national, le réseau interne de la DGCCRF a relayé 36 fiches de signalement de pratiques frauduleuses dans le domaine alimentaire. 29 d'entre elles ont donné lieu à des enquêtes.

V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES

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

Les autorités compétentes ministérielles participent, chacune dans ses champs de compétences, aux travaux des organisations internationales. L'année 2016 a été marquée par plusieurs travaux au sein desquels les autorités françaises ont défendu les positions nationales :

- la lutte contre l'antibiorésistance a fait l'objet de nombreuses discussions au sein des institutions européennes et des organisations internationales (ONU, Organisation mondiale de la santé animale (OIE), *Codex alimentarius*, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), réunion des chefs de services vétérinaires du G7). La France, qui a obtenu de bons résultats avec le plan Ecoantibio, a défendu une approche ambitieuse dans l'ensemble de ces instances ;
- quatre cycles de négociations du chapitre sanitaire et phytosanitaire de l'accord de partenariat transatlantique de commerce et d'investissement plus communément appelé accord UE-USA ;
- la négociation de trois nouveaux textes européens majeurs : le **nouveau règlement relatif à la santé animale** adopté en mars 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** qui vise à améliorer l'organisation et la mise en œuvre des contrôles par les États membres de l'Union européenne, pour lequel un accord politique a été trouvé en juin 2016. Ces deux derniers textes entreront pleinement en application fin 2019 alors que les dispositions sur la santé animale entreront en application en avril 2021 ;
- au niveau européen, la DGAL travaille à 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 ;
- 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).

En outre, la DGAL négocie en bilatéral avec les autorités des pays tiers 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. Elle a ainsi reçu 24 délégations de 14 pays différents et organisé 60 réunions bilatérales dans le domaine animal et végétal. En 2016, 35 ouvertures de marchés à l'exportation ont été obtenues dont le Vietnam pour les kiwis, le Guatemala pour les pommes de terre de semence, le Canada et la Thaïlande pour la viande bovine, l'Egypte pour les bovins d'abattage, le Brésil pour les produits laitiers et Taïwan pour le petfood.

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 Adecia pour le secteur phytosanitaire, à la mise en place de trois nouveaux jumelages institutionnels européen : 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 pour la formation de vétérinaires officiels de pays tiers (31 participants de 23 pays)

A travers ses activités de coopération internationale, l'INAO explique et promeut le système français de contrôle des indications géographiques afin de sensibiliser ses interlocuteurs sur l'importance de s'assurer du respect du cahier des charges après la reconnaissance officielle du produit sous indication géographique.

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 contrôle 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, tous membres de structures impliqués dans les activités de planification et de coordination des contrôles (inspecteurs de terrain, membres d'organismes de contrôles privés, de structures nationales d'accréditation, de services des douanes, de services des fraudes..)

L'INAO a aussi 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.

Au cours de l'année 2016, l'INAO a participé à des conférences à l'étranger (Hongrie, Géorgie), a accueilli des délégations étrangères (Turquie) et a participé à des missions d'expertise à l'étranger (Birmanie, Kosovo) où la thématique du contrôle des produits bénéficiant d'une indication géographique était centrale.

Glossaire

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'économie</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
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>)
STG	Spécialité traditionnelle garantie
TN	Tâche nationale (<i>DGCCRF</i>)
UE	Union européenne