



**CONCOURS DE CONTRÔLEUR  
DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION  
ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES  
DES 26 ET 27 FEVRIER 2018**

**Concours interne**

**ÉPREUVE N° 1**

Analyse d'un dossier administratif et réponses à des questions sur ce dossier

Durée : 3 heures - coefficient 1

Dans un premier temps, vous analyserez le dossier qui vous est soumis, puis vous répondrez aux deux questions suivantes :

- a) Quels sont les objectifs recherchés de la transparence des contrôles officiels
- b) Décrivez le dispositif d'information des résultats des contrôles sanitaires

Le dossier comporte 7 pages

## Dossier qualité

### Les exploitants du secteur agroalimentaire face au nouveau règlement européen relatif aux contrôles officiels



Me Katia  
MERTEN LENZ,  
Avocat associé,  
cabinet Keller  
Heckman, Bruxelles  
Paris

Dans un contexte économique, politique, social et même scientifique en constante évolution, les exploitants du secteur agroalimentaire doivent faire face à des contrôles officiels renforcés, à une législation de plus en plus exigeante et à une administration plus exigeante.

Pour rappel, la législation relative à l'alimentation humaine, à l'alimentation animale, à la santé, à la protection animale et à la santé des végétaux, est en grande partie harmonisée au niveau européen, son objectif premier étant d'assurer la protection de la santé publique.

Il revient, ainsi, à tous les exploitants du secteur de veiller à ce qu'aucune denrée alimentaire mise sur le marché ne présente de risque pour la santé du consommateur, et ce, sur toute la chaîne alimentaire<sup>(1)</sup>.

Le respect de cette obligation est contrôlé par les autorités nationales, sur la base d'un règlement européen qui vient de faire l'objet d'une refonte complète par le biais du règlement UE n° 2017/625 du 15 mars 2017<sup>(2)</sup>.

Règl. Parl. et Cons. UE n° 2017/625, 15 mars 2017, JOUE 7 avr., n° L 95

(1) Article 17 du règlement CE n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

(2) Règlement UE n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques

Au-delà d'une attention portée à l'égard du risque alimentaire – entendue comme un système de gestion des risques sanitaires – ces contrôles officiels doivent également garantir les bonnes pratiques de la filière agroalimentaire et prévenir toutes pratiques frauduleuses.

Il revient à chaque pays de l'Union européenne d'organiser ces contrôles officiels sur l'ensemble de la chaîne de production et de distribution alimentaire de son marché national, mais également de tenir compte de la structure actuelle des marchés, avec ses innombrables intervenants.

En effet, depuis l'affaire du « Horsegate », les consommateurs ont pris conscience de l'internationalisation des marchés et de leur complexité (c'est en provenance de Roumanie, via un trader néerlandais que la viande incriminée, transformée en France et au Luxembourg, s'est retrouvée dans les assiettes européennes).

Les carences du système européen de contrôle ont été sévèrement pointées du doigt et la Commission européenne, sommée de réagir,

C'est dans ce climat de méfiance vis-à-vis de l'efficacité des contrôles sanitaires, que le Parlement européen et le Conseil ont adopté, le 15 mars dernier, le règlement UE n° 2017/625 qui renforce la législation en vigueur et qui établit un cadre global pour contrôler toute la chaîne agroalimentaire, au risque de fragiliser certains exploitants du secteur.

Afin de mesurer tous les enjeux de cette réforme, il convient, dans un premier temps, de présenter ses dispositions générales (1), et dans un second temps, d'analyser les subtilités de l'autocontrôle (1).

## I. Le renforcement de la réglementation des contrôles officiels

La protection de la santé publique s'inscrit au rang de priorité absolue, en France comme en Europe.

Pour rappel, plusieurs services sont responsables de sa mise en œuvre : au niveau européen (Commission européenne, EFSA, etc.), au niveau national (ANSES, DGCCRF, DGAL, DGS, etc.) et au niveau local (DDPP, DDCSPP, etc.).

Selon les chiffres fournis par le Gouvernement français, en 2016, 5 400 agents travaillaient directement à l'organisation et à la réalisation de ces contrôles officiels<sup>(3)</sup>.

Cet impressionnant dispositif semble porter ses fruits puisque selon le plan d'action 2016-2020 transmis par le Gouvernement français à la Commission européenne, le 14 février dernier, « La sécurité sanitaire des aliments est aujourd'hui globalement maîtrisée en France et en Europe »<sup>(4)</sup>.

Pourtant, de nombreux scandales sanitaires ont jeté ces dernières années – le discrédit sur l'ensemble de la filière agroalimentaire européenne.

(3) Plan national de contrôles officiels pluriannuel (PNCOPA) 2016-2020 : contrôles de la chaîne alimentaire en France, p. 4

(4) Plan national de contrôles officiels pluriannuel (PNCOPA) 2016-2020 : contrôles de la chaîne alimentaire en France, p. 5

Désormais, les consommateurs réclament une plus grande efficacité et transparence dans les contrôles officiels, tandis que, de leur côté, les opérateurs économiques demandent à ce que ces contrôles officiels soient plus adaptés à leurs contraintes économiques.

De surcroît, de nouveaux enjeux – souvent liés à l'évolution des connaissances scientifiques – sont dorénavant pris en compte par la société civile.

Aussi les contrôles officiels ont dû évoluer pour s'adapter à des menaces nouvellement identifiées (acrylamide, perturbateurs endocriniens, etc.), tout en apportant des réponses appropriées, à la fois aux consommateurs et aux opérateurs économiques.

Ces nouvelles revendications ont donc été traduites dans le nouveau règlement européen du 15 mars 2017, qui met en avant la volonté de simplifier les textes existants encadrant les contrôles officiels, afin de rationaliser ceux-ci et les rendre plus efficaces.

### A- Une volonté de simplification

Compliant et réformant 25 règlements ou directives<sup>(5)</sup>, le nouveau règlement du 15 mars 2017 rassemble désormais les dispositions concernant tous les contrôles officiels relatifs à tous les secteurs de la chaîne d'approvisionnement, en ce compris le commerce en ligne<sup>(6)</sup>.

Il a ainsi vocation à établir, à partir du 14 décembre 2019 seulement, un cadre harmonisé pour l'organisation des contrôles officiels et des autres activités officielles, tout au long de la chaîne agroalimentaire, en tenant compte des normes sur les contrôles établies initialement par le règlement CE n° 882/2004 du 29 avril 2004 et par les législations sectorielles, ainsi que de l'expérience acquise depuis lors.

### B- Une exigence de transparence des autorités de contrôle

Les nouvelles règles ainsi établies devront, tout d'abord, mieux garantir la transparence des contrôles, puisqu'il sera imposé aux États membres de publier des rapports annuels sur les examens effectués, rapports accessibles sur Internet<sup>(7)</sup>.

Il est, en outre, prévu que : « Les autorités compétentes [pourront] publier ou mettre à la disposition du public sous une autre forme les informations concernant la notation des opérateurs individuels fondées sur les résultats d'un ou plusieurs contrôles officiels »<sup>(8)</sup>.

(5) Le règlement n° 2017/625 modifie les règlements du Parlement européen et du Conseil CE n° 999/2001, CE n° 396/2005, CE n° 1069/2009, CE n° 1107/2009, UE n° 1151/2012, UE n° 652/2014, UE n° 2016/429 et UE n° 2016/2031, les règlements du Conseil CE n° 1/2005 et CE n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil CE n° 98/58, CE n° 1999/74, CE n° 2007/43, CE n° 2008/119 et CE n° 2008/120, et abroge les règlements du Parlement européen et du Conseil CE n° 854/2004 et CE n° 882/2004, les directives du Conseil CEE n° 89/608, CEE n° 89/662, CEE n° 90/425, CEE n° 91/496, CE n° 96/23, CE n° 96/93 et CE n° 97/78 ainsi que la décision CEE n° 92/438 du Conseil

(6) Article 36 du règlement n° 2017/625

(7) Article 11 § 1, *op. cit.*

(8) Article 11 § 3, *op. cit.*

À cet égard, la France a pris de l'avance, puisque le décret n° 2016-1750 du 15 décembre 2016<sup>(9)</sup> organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments, a mis en place un dispositif baptisé « Allim'Confiance ». Celui-ci permet d'accéder aux résultats des contrôles officiels réalisés depuis le 1<sup>er</sup> mars 2017 et de connaître ainsi le niveau d'hygiène des établissements de production, de transformation et de distribution des produits alimentaires qui ont été soumis à de tels contrôles officiels.

Conformément à leurs attentes, les consommateurs bénéficient donc d'un accès à l'information de plus en plus complet.

Accessoirement, le nouveau règlement du 15 mars 2017 assure également une protection aux lanceurs d'alerte, et dispose, plus largement, que « Les États membres [devront veiller] à ce que les autorités compétentes disposent de mécanismes efficaces pour permettre le signalement d'infractions potentielles ou avérées au règlement ».

### C - Un contrôle rationalisé pour gagner en efficacité

Dans sa proposition à l'origine du règlement adopté le 15 mars dernier, la Commission européenne avait principalement axé ses efforts sur cinq piliers : faciliter l'accès des données aux États membres, élargir le champ d'action des contrôles officiels, uniformiser les sanctions à l'échelle européenne, adapter les contrôles officiels à l'opérateur économique et enfin, donner de la souplesse dans l'organisation des contrôles officiels.

#### 1. Des États membres mieux informés

Les États membres de l'Union européenne devront dorénavant prendre en compte les risques qu'un produit, ou un procédé, peut présenter sur la santé, la sécurité, le bien-être des animaux, ou même l'environnement<sup>(10)</sup>.

Ils seront tenus – pour y arriver – d'échanger les informations issues des contrôles officiels entre les autorités compétentes de chacun des États membres. Ce mécanisme sera assuré par un système informatique, nommé IMSOC (Information management system for official controls), canalisant les données qu'ils auront récoltées<sup>(11)</sup>.

Ce système d'information IMSOC intégrera tous les systèmes informatiques existants (ex. TRACES, RASFF, Europhyt, etc.) permettant de rendre plus efficace l'accès à l'ensemble des données sur les contrôles officiels.

La Commission souhaite ainsi renforcer les mécanismes de coopération entre les États membres, pour lutter contre les infractions transfrontalières.

Le règlement du 15 mars 2017 impose également aux États membres, outre les laboratoires nationaux de référence actuels,

de mettre en place des centres de référence pour le bien-être des animaux, afin d'y mener des études scientifiques<sup>(12)</sup>.

Ainsi, les autorités nationales compétentes auront accès à des données techniques et scientifiques actualisées, fiables et cohérentes, ainsi qu'à l'expertise nécessaire à la bonne exécution des contrôles en ce domaine.

#### 2. Un champ d'action plus large

En plein scandale de la viande brésilienne, il est intéressant de souligner que le nouveau règlement du 15 mars 2017 encadre également de manière uniforme les contrôles officiels effectués lors des passages aux frontières de l'Union européenne.

En effet, les règles organisant le contrôle aux frontières, actuellement réparties entre différents règlements ou directives, seront remplacées par un cadre unique, conçu pour avoir une approche plus efficace de ces contrôles.

Ainsi, toutes les importations en provenance des pays tiers – y compris celles de nature non commerciale – d'animaux et de marchandises, seront soumises à des contrôles documentaires et d'identité aux frontières.

Il convient également de souligner que, précédemment encadrées par la directive CE n° 97/78, les mesures de sauvegarde en cas de crise sanitaire sont également intégrées au nouveau règlement du 15 mars 2017.

Ainsi l'article 128 du nouveau règlement dispose que : « Lorsque, dans des cas autres que ceux visés à l'article 53 du règlement (CE) n° 178/2002 [1], il s'avère que l'entrée dans l'Union de certains animaux ou biens originaires d'un pays tiers, d'une région de pays tiers ou d'un groupe de pays tiers présente un risque pour la santé humaine ou animale ou celle des végétaux, ou, dans le cas d'OGM, également pour l'environnement [1], la Commission adopte, par voie d'actes d'exécution, les mesures nécessaires pour enrayer ce risque ou mettre fin au manquement constaté. ».

Ce nouveau dispositif, plus clair que celui prévu à l'article 22 de la directive CE n° 97/78 précitée, vient compléter les mesures d'urgence encadrées par l'article 53 du règlement CE n° 178/2002 qui, pour rappel, ne concerne que les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Désormais la qualité des végétaux, des produits végétaux et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux fabriqués à partir de végétaux, seront aussi prises en compte<sup>(13)</sup>.

#### 3. Des sanctions uniformisées

Les nouvelles dispositions du règlement du 15 mars 2017 précisent que les sanctions financières devront désormais être calculées en fonction des gains économiques réalisés, ou d'un pourcentage du chiffre d'affaires<sup>(14)</sup>.

(9) Décret n° 2016-1750 du 15 décembre 2016 (JO 17 déc.) organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments

(10) Article 9 § 1 a) iv) du règlement n° 2017/625

(11) Article 131 et s., op. cit.

(12) Article 95, op. cit.

(13) Considérant n° 8, op. cit.

(14) Article 139 § 2, op. cit.

Au considérant 90, le règlement précise, en effet, que : « Les infractions [ ] devraient faire l'objet de sanctions effectives, dissuasives et proportionnées prises à l'échelon national dans l'ensemble de l'Union, dont la sévérité tienne compte, notamment, des dommages potentiels pour la santé humaine qui peuvent résulter des infractions, y compris dans les cas où les opérateurs ne coopèrent pas lors d'un contrôle officiel et dans les cas où des certificats officiels ou des attestations officielles faux ou trompeurs sont produits ou utilisés. »<sup>(15)</sup>

Il convient de rappeler que la Commission européenne ne peut pas imposer de sanctions, le principe ainsi posé par le règlement devant, néanmoins, permettre de les uniformiser à l'échelle européenne.

En effet, dans de nombreux pays, la fraude alimentaire est poursuivie en vertu du droit pénal, comme tout autre type de fraudes (financière, fiscale, etc.). Or, les sanctions prévues ne sont pas toujours dissuasives et, en toute hypothèse, très différentes d'un État membre à l'autre.

En la matière, en France, il convient de rappeler que les sanctions pénales ont été considérablement renforcées par la loi n° 2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation, dite loi Hamon. En particulier, le montant des peines d'amende prévues pour certains délits, tels ceux des fraudes et falsifications, peut être porté, de manière proportionnée aux avantages tirés du délit, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les 3 derniers CA annuels connus à la date des faits.

#### 4. Une approche axée sur les risques

L'Union européenne veut systématiser et davantage cibler, les contrôles officiels.<sup>(16)</sup>

Ainsi, l'article 9, § 1, du nouveau règlement du 15 mars 2017 dispose que : « Les autorités compétentes effectuent des contrôles officiels de tous les opérateurs régulièrement, en fonction des risques et à une fréquence adéquate ».

Pour ce faire, les autorités de contrôle devront tenir compte, non seulement, des risques identifiés, mais également, de diverses informations donnant à penser qu'un manquement aux règles pourrait avoir été commis.

Le règlement du 15 mars 2017 fait ainsi reposer sur les autorités compétentes des États membres le choix de la méthode, le but étant l'efficacité des contrôles officiels effectués.

Dans le même esprit, le règlement prévoit que : « Les contrôles officiels [seront] effectués sans préavis, sauf si le préavis est nécessaire et dûment justifié pour les contrôles officiels à effectuer. »<sup>(17)</sup>

En d'autres termes, les autorités compétentes ont toute latitude pour contrôler plus sévèrement les entreprises présentant les risques les plus élevés.

En la matière, l'EFSA a publié, le 2 mars dernier, un plan de maîtrise sanitaire (PMS) simplifié<sup>(18)</sup> pour cinq types d'entreprises

alimentaires<sup>(19)</sup> afin de les guider tout au long du processus de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Ce PMS simplifié s'adresse aux détaillants qui ne possèdent pas nécessairement une connaissance précise des dangers spécifiques à leur activité. De fait, ils seront uniquement sensibilisés à certains dangers biologiques, chimiques ou physiques, les concernant directement.

À cette occasion, l'EFSA a écarté l'approche classique consistant à classer et à prioriser les dangers. Selon ses experts, cette nouvelle méthode permettrait de surmonter bon nombre des difficultés rencontrées par de petites entreprises du secteur alimentaire lorsqu'elles tentent de mettre en œuvre des plans efficaces de maîtrise sanitaire.

Le règlement du 15 mars 2017 précise toutefois que « les autorités compétentes devraient organiser et effectuer les activités de contrôle officiel en tenant compte des intérêts des opérateurs et en limitant cette charge à ce qui est nécessaire à la réalisation efficace et effective de ces contrôles »<sup>(20)</sup>.

Des garanties sont ainsi accordées aux opérateurs économiques puisque les contrôles officiels devront être réalisés de telle manière que « les contraintes administratives et la perturbation des processus de production pour les opérateurs [seront] réduites au minimum nécessaire, sans toutefois nuire à la qualité desdits contrôles »<sup>(21)</sup>.

#### 5. La flexibilité dans l'organisation des contrôles

La volonté de rationaliser les contrôles officiels doit être mise en résonnance avec la question – extrêmement sensible – du financement d'un tel dispositif.

En effet, selon le dernier plan national de contrôles officiels pluriannuel, l'enjeu est d'allouer « des moyens humains et financiers proportionnés aux risques »<sup>(22)</sup>.

Le nouveau règlement du 15 mars 2017 ajoute, quant à lui, que les autorités de contrôle peuvent « déléguer certaines de leurs tâches à d'autres organismes », qui doivent « être accrédités conformément à la norme de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) pour l'exécution des inspections »<sup>(23)</sup>.

Pour répondre à la problématique financière, la Commission européenne offre ainsi aux États membres, une certaine souplesse dans l'organisation des contrôles officiels.

L'objectif de cette réforme a manifestement été de trouver un équilibre entre la sécurité sanitaire des aliments et la proportionnalité des contrôles, tout en garantissant aux États membres la mise en place d'un dispositif adapté à un marché de plus en plus complexe (accès à l'information facilité, champ d'action élargi, approche du contrôle rationalisée et flexibilité dans son organisation, etc.).

(19) Boucherie, épicerie, boulangerie, poissonnerie et glacier

(20) Considérant n° 34 du règlement n° 2017/625

(21) Article 9 § 5, op. cit.

(22) Plan national de contrôles officiels pluriannuel (PNCOPA) 2016-2020 : contrôles de la chaîne alimentaire en France, p. 6

(23) Considérant n° 46 du règlement n° 2017/625, soit la norme ISO 17020, dont la version actuelle est d'octobre 2012

(15) Considérant n° 90, op. cit.

(16) Article 9 § 1 et § 2, op. cit.

(17) Article 9 § 4, op. cit.

(18) Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems, 2 mars 2017

Cependant, le nouveau règlement du 15 mars 2017 soumet – encore plus – l'exploitant à une double pression : celle du consommateur qui a dorénavant un droit de regard sur ce dernier et celle de l'administration publique qui a de plus en plus de pouvoir dans l'organisation des contrôles officiels.

## II. L'importance de l'autocontrôle

Alors que le règlement CE n° 882/2004 du 29 avril 2004 ne faisait que référence<sup>(24)</sup> à l'obligation d'autocontrôle, il est intéressant de constater que le règlement UE n° 2017/625 du 15 mars 2017 y fait expressément renvoi. Ainsi l'article 9, § 1, d), indique : « Les autorités compétentes effectuent des contrôles officiels de tous les opérateurs régulièrement, en fonction des risques et à une fréquence adéquate, en tenant compte [...] des résultats des autocontrôles effectués par les opérateurs ».

Les autorités de contrôle doivent désormais prendre en compte les résultats des autocontrôles dans l'organisation des contrôles officiels.

Il convient de souligner que les dispositions précitées du nouveau règlement du 15 mars 2017 ont pour objectif de vérifier que l'opérateur économique du secteur alimentaire respecte bien les prescriptions de la législation alimentaire.

Autrement dit, la mise en conformité d'un établissement ne doit pas intervenir en réaction à un contrôle officiel, mais, préalablement à celui-ci (en particulier lorsqu'un agrément de l'établissement est requis).

En effet, comme le précise le règlement, « Il incombe en premier lieu aux opérateurs de veiller à ce que leurs activités soient conformes à la législation de l'Union sur la chaîne agroalimentaire »<sup>(25)</sup>.

Il convient de rappeler que l'obligation d'autocontrôle est une obligation de résultat.

Aussi les opérateurs doivent mettre en œuvre, toutes les mesures adaptées pour ne commercialiser que des produits sains et sûrs.

Ce principe général posé par le règlement CE n° 178/2002, a été détaillé par des règlements d'application, des décisions, des recommandations et des normes techniques.

En dehors de ces obligations réglementaires, il existe également des outils facultatifs permettant à l'opérateur d'être accompagné dans sa démarche de conformité et de qualité.

### A- Le regroupement des obligations de l'opérateur économique dans le PMS

Pour répondre à son obligation de conformité, il revient à chaque exploitant d'établir son propre plan de maîtrise sanitaire (« PMS »), il est notamment composé du Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH, lorsqu'il existe pour le secteur d'activité

considéré, sachant que son application reste volontaire), de l'application de la méthode HACCP, de la traçabilité des produits et de la procédure de retrait et de rappel des produits. Le PMS décrit les moyens mis en œuvre par un établissement pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses produits.

Il ressort de la pratique que les problèmes de sécurité sanitaire des aliments résultent souvent, soit d'un manque d'hygiène (en particulier non-respect des programmes prérequis ou PRP tels que mauvaise méthode de nettoyage et de désinfection, mauvaise hygiène du personnel, etc.), soit d'une mauvaise gestion du produit (problèmes de contamination croisée, de gestion des déchets, de date de durabilité minimale des matières premières, etc.), soit d'un manquement dans le processus de production (erreur humaine, de machines, etc.)

Pour garantir aux consommateurs un produit sain et sûr, il est donc important d'avoir un « PMS » cohérent et – surtout – efficace, d'autant que, lors d'un contrôle officiel, l'administration s'appuiera en grande partie sur celui-ci.

En toute hypothèse, l'obligation d'autocontrôle consiste à mettre en œuvre des mesures permettant à l'entreprise d'être informée des risques que ses produits peuvent créer, dès lors que son activité peut affecter les caractéristiques du produit.

En conséquence, tout exploitant du secteur alimentaire doit pouvoir rapporter la preuve – à tout moment – de l'exécution de ses obligations, et de son respect des prescriptions de la législation alimentaire.

En effet, l'exploitant n'étant pas sa propre caution, les services de contrôle officiel doivent évaluer l'adéquation entre les moyens de maîtrise qu'il a mis en place et le risque sanitaire qu'il peut engendrer.

Il est à noter qu'en matière pénale, si l'exploitant a satisfait à son obligation d'autocontrôle, l'infraction qui pourrait être constatée perd son élément intentionnel et un délit ne pourrait être constitué (tout au plus des contraventions peuvent être prononcées).

En d'autres termes, la bonne définition, application et mise à jour du PMS constitue un véritable outil à usage interne pour les opérateurs, ainsi que d'un moyen permettant l'amélioration continue. Le PMS se révèle être, également, un moyen de défense et de justification lors d'un contrôle officiel.

### B- Les outils facultatifs à la disposition des opérateurs économiques

Depuis 2010, la DGAL (Direction générale de l'alimentation, du ministère chargé de l'Agriculture) encourage les acteurs du secteur agroalimentaire à être certifiés selon la norme ISO 22000-2005. Cette norme présente l'intérêt de mettre la sécurité sanitaire au cœur du management de l'entreprise et de faciliter la démonstration de la conformité des pratiques de l'entreprise aux autorités administratives de contrôle.

La DGAL souhaiterait d'ailleurs mettre en place un dispositif d'allègement du contrôle pour les entreprises certifiées ISO 22000.

Mais l'entreprise peut également faire appel à des auditeurs internes ou externes pour évaluer le bon fonctionnement d'un sys-

(24) Références à la procédure HACCP aux articles 8 et 10, ainsi qu'à l'annexe II du règlement CE n° 882/2004

(25) Considérant n° 65, *op. cit.*

tème de management de la sécurité sanitaire des aliments, sans qu'elle ait nécessairement besoin d'une certification.

En toute hypothèse, ces outils ne garantissent en rien une conformité des produits mis sur le marché, en particulier dans le domaine de la fraude alimentaire qui est, par nature, difficile à anticiper.

### C- Les attentes de l'administration lors d'un contrôle

Lors d'un contrôle, les agents des autorités compétentes vont vérifier les informations relatives à la chaîne alimentaire les plus variées comme la conception et l'entretien des locaux et des équipements, l'hygiène, les contrôles des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement, les allégations faites sur le produit fini, etc.

Les opérateurs économiques doivent donc prévoir un accès aux fiches techniques des produits, établir un suivi des ingrédients, être capables de présenter le processus et de justifier les choix marketing entourant le produit, aux agents de contrôle.

Mais ils doivent surtout être prêts à pouvoir justifier de leur stratégie de gestion de la sécurité sanitaire des aliments au sein de leur unité de production.

En effet, l'esprit du nouveau règlement du 15 mars 2017 laisse à penser que les contrôleurs risquent d'étendre le champ de leurs investigations et de se montrer peu indulgents à l'égard des opérateurs qui n'auraient pas pris la précaution d'élaborer un PMS que nous qualifierions de « risque zéro ».

### Conclusion

Le règlement UE n° 2017/625 du 15 mars 2017 fournit aux États membres un outil plus « moderne » et plus adapté à un marché mondialisé pour réaliser leurs contrôles officiels. Il ne sera applicable qu'à partir du 17 décembre 2019. La nouvelle réglementation simplifie et uniformise le corpus relatif à l'ensemble des contrôles mais elle rend, selon nous, également les contrôleurs plus omnipotents.

L'objectif premier d'un contrôle officiel doit rester celui d'assurer la sécurité sanitaire des produits, mais en recherchant à équilibrer, d'une part, les intérêts des opérateurs du secteur et, d'autre part, la protection du consommateur.



23171

rendues publiques restent disponibles, selon les cas, sur les sites internet des deux ministères précités ou affichées dans les locaux des établissements liés au ministère de la Défense, pendant une durée d'un an décomptée à partir de la date de réalisation du contrôle de l'établissement, selon l'article D. 231-3-10.

Selon le nouvel article D. 231-3-9, les données rendues publiques à l'issue des contrôles sont les suivantes :

- 1) Le nom de l'établissement ;
- 2) L'adresse de l'établissement ;
- 3) La date du dernier contrôle officiel ;
- 4) La mention relative au niveau d'hygiène évalué lors du dernier contrôle officiel.

La mention relative au niveau d'hygiène est attribuée à l'exploitant de l'établissement, identifié par son numéro SIRET.

La mention relative au niveau d'hygiène de l'établissement, prévue au 4° ci-dessus est fixée par l'article D. 231-3-11. Il s'agit de l'une des quatre mentions suivantes :

- « Niveau d'hygiène très satisfaisant » pour les établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures ;
- « Niveau d'hygiène satisfaisant » pour les établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse une lettre d'avertissement, ou pour les établissements évalués favorablement lors du contrôle de suivi réalisé après une mise en demeure, une fermeture, un retrait ou une suspension de l'agrément sanitaire ;
- « Niveau d'hygiène à améliorer » pour les établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative ;
- « Niveau d'hygiène à corriger de manière urgente » pour les établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative ou le retrait ou la suspension de l'agrément sanitaire.

L'exploitant de l'établissement est informé, avant l'attribution de l'une des mentions « satisfaisant », « à améliorer » ou « à corriger de manière urgente », de l'appréciation que les agents compétents envisagent de retenir. Il dispose de 15 jours pour faire valoir ses observations sur l'attribution de cette mention et sur sa publication. En cas de niveau d'hygiène très satisfaisant, l'exploitant n'est donc pas informé à l'avance.

Un arrêté des ministres chargés de l'Agriculture, de la Consommation et de la Défense précisera les conditions et les modalités d'application du nouveau décret du 15 décembre 2016. Ce dernier étant applicable dès le 1<sup>er</sup> mars 2017, la publication ainsi prévue devrait intervenir avant cette date.

## CONTRÔLES OFFICIELS :

### publicité du niveau d'hygiène des établissements

D. n° 2016-1750, 15 déc. 2016, JO 17 déc.

Le décret du 15 décembre 2016 organise la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les dispositions ainsi établies entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 2017. Cependant, seuls les résultats des contrôles officiels réalisés à partir de cette date sont rendus publics. Les résultats des contrôles officiels effectués en matière de sécurité sanitaire des aliments avant le 1<sup>er</sup> mars 2017 ne seront donc pas rendus publics.

Le nouveau décret est pris en application des dispositions légales insérées au Code rural et de la pêche maritime par la loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Il insère à la partie réglementaire dudit code les articles D. 231-3-8 à D. 231-3-12.

Selon le nouvel article D. 231-3-8, sont concernés les contrôles officiels réalisés dans les établissements du secteur alimentaire en application des règlements CE n° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et CE n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Les résultats de ces contrôles officiels feront l'objet d'une publication sur les sites internet des ministères chargés de l'Agriculture et de la Consommation.

Toutefois, pour les établissements dans lesquels les contrôles officiels sont réalisés par les vétérinaires des armées, pour les organismes relevant de l'autorité ou de la tutelle du ministère chargé de la Défense, ces résultats font l'objet d'un affichage dans les locaux de l'établissement concerné. Les données ainsi