



RAPPORT ANNUEL 2018

DU PLAN NATIONAL DE CONTRÔLES OFFICIELS PLURIANNUEL PNCOPA 2016-2020

Contrôles de la chaîne alimentaire en France



POINT DE CONTACT NATIONAL

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Direction générale de l'alimentation

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ
Direction générale de la santé

MINISTÈRE DES ARMÉES
Service de santé des armées

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE

**RAPPORT ANNUEL 2018 du
PLAN NATIONAL DE CONTROLES OFFICIELS PLURIANNUEL (PNCOPA) 2016-2020**

Sommaire

INTRODUCTION	3
I – STRATÉGIE NATIONALE	5
II – ORGANISATION GÉNÉRALE	12
III – MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES DANS LES DIFFÉRENTS SECTEURS D'ACTIVITÉ	14
III.1 - Contrôle de la production primaire végétale et des intrants	15
III.1.1 - Santé publique	15
III.1.2 - Santé des végétaux	18
III.1.3 – OGM.....	20
III.2 – Contrôle de la production primaire animale	20
III.2.1 – Santé publique	20
III.2.2 – Santé animale	24
III.2.3 – Identification des animaux	25
III.2.4 – Bien-être animal	25
III.2.4 – Enquêtes spécifiques en production animale	26
III.3 – Contrôle de l'alimentation animale et des sous-produits.....	27
III.3.1 – Alimentation animale (hors élevage).....	27
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	29
III.4.1 – Sécurité des denrées alimentaires.....	29
III.4.2 – Loyauté des denrées commercialisées et contrôle des signes européens de qualité	38
III.5 – Contrôles aux échanges européens et internationaux.....	42
III.5.1 - Contrôles à l'importation	42
III.5.2 – Certification à l'exportation.....	44
III.5.3 – Certification aux échanges avec d'autres États membres de l'Union européenne	45
IV – GESTION DES SIGNALEMENTS ET DES ALERTES ET PLANS D'INTERVENTION EN SITUATION D'URGENCE.....	45
IV.1 – Suivi et gestion des signalements, des alertes et des crises présentant un danger sanitaire par les autorités compétentes	45
IV.2 – Gestion des signalements ne présentant pas de danger sanitaire par les autorités compétentes.....	49
V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES	50
V.1 – Actions auprès des institutions européennes et organisations internationales	50
V.2 – La promotion de l'expertise française à l'international	51
Glossaire.....	53

INTRODUCTION

La réglementation européenne (règlement (CE) n° 882/2004) prévoit que chaque État membre élabore un plan de contrôle pluriannuel (PNCOPA) décrivant les contrôles de la législation relative aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux ainsi qu'à la santé des végétaux. En complément, il est également prévu la préparation d'un rapport annuel présentant les résultats de ces contrôles ainsi que le fonctionnement du dispositif décrit dans le PNCOPA. Ce rapport annuel 2018, établi en 2019, est public. Il est destiné non seulement aux services de contrôle et de la Commission européenne mais également au Parlement, aux citoyens et aux professionnels de la chaîne alimentaire.

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

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

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

Au total, en 2018, plus de 5 800 agents en équivalent temps plein travaillent directement à l'organisation et la réalisation de ces contrôles.

~ ~

Autorités compétentes

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

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

Elle s'appuie, pour la réalisation des contrôles :

- au niveau national sur la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) qui concentre son activité sur la lutte contre la délinquance organisée et sur le SIVEP en charge des contrôles à l'importation ;
- au niveau régional sur les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF et DAAF en outremer) ;
- au niveau départemental sur les directions départementales en charge de la protection (DDPP et DDCSPP) ;
- dans certains domaines particuliers, notamment en santé animale et en santé des végétaux, sur des délégataires officiels.

Coordonnées : 251 rue de Vaugirard – 75732 Paris Cedex 15

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

2/ La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), au ministère chargé de l'économie, exerce une mission de protection des consommateurs et veille notamment au fonctionnement optimal des filières alimentaires. Dans ce cadre, elle assure un contrôle de la sécurité et de la loyauté des produits alimentaires mis sur le marché.

Elle s'appuie pour la réalisation des contrôles :

- au niveau national sur le service national des enquêtes (SNE) qui concentre son activité sur la lutte contre la délinquance organisée notamment en matière de fraudes ;
- au niveau régional sur les directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE) ;
- au niveau départemental sur les DDPP ou DDCSPP.

Coordonnées : 59 boulevard Vincent Auriol – 75703 PARIS CEDEX 13

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

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

Coordonnées : 14 avenue Duquesne – 75350 PARIS SP 07

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

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

L'année 2018 a vu d'importantes transformations de l'organisation et de la gouvernance du SSA avec en particulier la dissolution des directions régionales (DRSSA) et la création d'une Direction de la médecine des forces (DMF), direction à compétence nationale en charge des activités vétérinaires.

Les vétérinaires qui exerçaient dans les DRSSA ont pris l'appellation de chefs des groupes vétérinaires et ont conservé une implantation et une responsabilité régionale (localisation au sein d'un des groupes vétérinaires dont ils assurent la responsabilité technique). Les chefs des groupes vétérinaires relèvent du bureau vétérinaire de la DMF qui est chargé de l'organisation des contrôles.

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

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

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

Coordonnées : 12 rue Henri Rol Tanguy – 93100 Montreuil

Site internet : www.inao.gouv.fr/

~ ~

Autorité coopérante

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

~ ~

Liens utiles sur les contrôles :

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

I – STRATÉGIE NATIONALE

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

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

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

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

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

La programmation des contrôles est établie en fonction des risques.

Pilotage et Amélioration continue

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

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

Rapport annuel de performance 2018 (Objectifs et indicateurs inclus dans le champ du PNCOPA)

Autorité compétente	Objectifs stratégiques, indicateurs et résultats 2018
Mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales - Programme 206 – sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation	
Direction générale de l'alimentation (Ministère chargé de l'agriculture)	Objectif 1 : Favoriser le changement de pratiques afin de préserver la santé publique et l'environnement.
	Indicateur 1.1 – Maîtrise de l'utilisation des pesticides et des antibiotiques Niveau de traitement des animaux à la colistine (plan Ecoantibio) : Objectif 2018 (à la baisse) = 8,5 ; résultat = 5,5 L'indicateur Ecoantibio porte spécifiquement sur le niveau de traitement des animaux à la colistine, antibiotique de première intention en médecine vétérinaire qui est très largement utilisé pour le traitement des infections gastro-intestinales. L'objectif est de nouveau la réduction de son usage de 50 % d'ici fin 2021 pour les filières bovine, porcine et avicole qui concentrent 95 % du poids vif animal traité à la colistine. Les premiers résultats de l'indicateur sont tout à fait satisfaisants, au-delà de la cible.
	Objectif 2 : Evaluer, prévenir et réduire les risques sanitaires à tous les stades de la production
	Indicateur 2.1 – Suivi de l'ANSES Taux de dossiers d'autorisation de mise sur le marché traités par l'Anses dans les délais réglementaires : Objectif 2018 (à la hausse) = 90 % ; résultat = 91 % La cible de cet indicateur, qui s'inscrit dans la démarche de progrès de l'Anses et traduit la forte implication de l'agence dans l'amélioration de ses procédures pour respecter les délais réglementaires d'instruction des différents dossiers, a été dépassée en 2018. Le renouvellement à venir des autorisations de mise sur le marché de nombreux produits phytopharmaceutiques et les conséquences du Brexit pourront conduire à une forte augmentation du nombre de dossiers à traiter par l'agence au niveau national et impacter les résultats de l'indicateur.
	Taux de saisines urgentes de l'Anses traitées dans les délais contractuels : Objectif 2018 (à la hausse) = 90 % ; résultat = 90 % Cet indicateur mesure la réactivité de l'Anses à répondre dans les délais aux saisines dont l'objet est susceptible de représenter un danger grave ou imminent pour la santé ou la sécurité humaine ou animale. La cible a été atteinte avec 9 des 10 saisines de la

Autorité compétente	Objectifs stratégiques, indicateurs et résultats 2018
Direction générale de l'alimentation (Ministère chargé de l'agriculture)	Direction générale de l'alimentation traitées dans les délais par l'Anses. Malgré la grande imprévisibilité de ces saisines, les équipes de l'Anses se sont montrées réactives pour fournir à la DGAL les premiers éléments d'évaluation des risques sanitaires.
	Indicateur 3.1 – Préparation à la gestion de risques sanitaires
	Taux d'inspections non conformes ayant donné lieu à une suite administrative ou pénale :
	Objectif 2018 (à la hausse) = 78 % ; résultat = 83 %
	La cible de l'indicateur, qui poursuit sa progression continue depuis 2016, a été atteinte. Cet indicateur témoigne de la politique volontariste de la Direction générale de l'alimentation pour la mise en œuvre de suites administratives ou pénales. Les consignes sur la mise en œuvre des suites sont ainsi rappelées et précisées au travers d'instructions techniques portant sur l'inspection. La vigilance est maintenue sur la présence systématique, la cohérence et la clarté de ces consignes.
	Taux d'inspections des mesures de biosécurité au sein des élevages avicoles et palmipèdes révélant une non-conformité majeure : Objectif 2018 (à la baisse) = 20 % ; résultat = 25 %
	La cible de cet indicateur n'a pas été atteinte en 2018 avec un résultat de 25 % de non-conformités, identiques à celui de 2017. Ce niveau de non-conformité s'explique la réalisation de contrôles ciblés au sein d'établissements n'ayant pas encore fait l'objet d'une inspection dans ce domaine. Des actions de communication ont été mises en œuvre dès 2018 auprès des professionnels pour favoriser la prise de mesures relatives à la biosécurité en amont, dans le contexte de lutte contre l'influenza aviaire et la peste porcine africaine, et ainsi diminuer les constats de non-conformité lors des futures inspections.
	Taux de réalisation des exercices interministériels de préparation à la gestion de crises sanitaires :
	Objectif 2018 (à la hausse) = 20 % ; résultat = 17 %
	L'objectif n'a pas été atteint en 2018 compte tenu des mesures de gestion liées à la peste porcine africaine, maladie déclarée présente en Belgique au second semestre 2018. Pour faire face à la menace importante d'introduction de cette maladie en France, il a été demandé aux DD(CS)PP de réaliser prioritairement une revue de leur niveau de préparation à la réalisation d'un chantier d'abattage en élevage de porcs.
Objectif 3 : S'assurer de la réactivité et de l'efficacité du système de contrôle sanitaire	
Indicateur 3.2 – Efficacité des services de contrôle sanitaire	
Délai de traitement des rapports d'inspection : Objectif 2018 (à la baisse) = 25 jours ; résultat = 21 jours	
Cet indicateur, qui a largement atteint sa cible 2018, poursuit sa progression avec un délai réduit de près d'une semaine ces dernières années. La baisse du délai de traitement des rapports d'inspection rend compte de la qualité de service rendu aux usagers que sont les professionnels de l'agroalimentaire inspectés par les services vétérinaires et de protection des végétaux du ministère en charge de l'agriculture.	
Taux de prélèvements dont l'analyse est exploitable : Objectif 2018 (à la hausse) = 70% ; résultat = 79 %	
La cible de l'indicateur, qui vise à mesurer la qualité des prélèvements et ainsi gagner en efficacité sur le plan sanitaire et du point de vue budgétaire, a été largement atteinte en 2018. Les travaux mis en œuvre par la DGAL pour appuyer cet objectif, en lien avec ses services et le réseau de laboratoires publics et privés, ont permis de favoriser la progression de l'indicateur.	
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
	2018 : objectif = 33 % ; résultat = 37,1 %. Corrélée à une action d'avantage ciblée, la mise en œuvre de la politique des suites a permis en 2018 de relever plus de 128 000 manquements et anomalies donnant lieu à des suites, soit en légère augmentation par rapport à 2017. La part des suites correctives et répressives s'est maintenue, en particulier la poursuite d'une hausse des mesures administratives de près de 8 points. Tout en responsabilisant les professionnels, ces mesures de nature corrective sont des procédures plus rapides, qui permettent d'accélérer la remise en conformité des manquements constatés et de corriger leurs effets négatifs sur le marché.
Mission Santé - Programme 204 – Prévention, sécurité sanitaire et offre de soins	
Direction générale de la santé (Ministère chargé de la santé)	Objectif 2 : Prévenir et maîtriser les risques sanitaires
	Indicateur 2.2 – Pourcentage de signalements traités en 1h / Nombre total de signaux
2018 : 95 % de signalements traités en 1h, sur l'ensemble des signalements transmis par les ARS (tous types de signaux confondus - champ plus large que le PNCOPA) et traités par le centre opérationnel de régulation et réponse aux urgences sanitaires et sociales (CORRUSS). Résultat stables depuis 2017	
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 2018, les taux de réalisation des contrôles par rapport à la programmation annuelle ont été :	
Sécurité sanitaire des aliments : 102,7 %	
Bien-être animal : 91,9 %	

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

Ainsi, la DGAL s'appuie sur une approche par les processus pour s'assurer de la maîtrise des risques, tant du point de vue organisationnel que technique. Les services disposent d'une description de l'ensemble des processus mis en œuvre au sein de l'organisme DGAL. Ces fiches de processus identifient les risques associés à l'activité décrite, en prenant en compte les attentes des parties intéressées. Elles permettent à chaque structure de s'assurer que ses étapes sont respectées et que les risques identifiés sont maîtrisés. La réalisation d'audits internes permet par la suite de s'en assurer. L'année 2018 a permis de consolider le dispositif de management par la qualité mis en place par la DGAL en veillant à son association avec les autres outils du pilotage de la performance des services et à l'implication des directeurs locaux et managers.

La DGCCRF fonde également son système de management par la qualité (SMQ) sur une approche par processus qui lui permet de garantir et de conforter la cohérence de ses outils de pilotage. Le processus de gestion des alertes et des crises, décrit dans le SMQ en 2018, a fait l'objet de premiers audits. La déclinaison de ce processus est enclenchée au niveau régional et départemental par les directions des services déconcentrés et les responsables qualités locaux. Le plan d'actions du processus CPMM, initié en 2017, s'est poursuivi. Des cahiers des charges et supports de sensibilisation ont été élaborés afin de recentrer la présentation et la formation sur les aspects stratégiques et opérationnels de ce processus.

Le contrat d'Objectifs et de Performance (COP) 2014-2017 de l'INAO prolongé d'un an, signé avec le ministre en charge de l'agriculture expose la politique pluriannuelle de l'Institut et prévoit l'application des principes d'assurance qualité issus de la norme ISO 9001 aux missions correspondant au cœur de métier de l'Institut, notamment les contrôles. L'INAO a poursuivi en 2018 sa démarche, initiée en 2014, de refonte des procédures de réalisation de ces missions dont la mise en place d'un contrôle interne de chacune d'entre elles et l'établissement d'indicateurs de suivi pertinents. Il a ainsi dans ce cadre mené une analyse de risque au regard des objectifs stratégiques établis par la direction, à la suite des échanges avec ses différents interlocuteurs. L'INAO a, par ailleurs, travaillé sur un nouveau contrat d'Objectifs et de Performance (COP) qui a été signé au début de l'année 2019. Ce document fixe les orientations stratégiques de l'INAO pour assurer ses missions de pilotage, de contrôle et de protection des signes officiels d'origine et de qualité en France. Une orientation stratégique spécifique "Sécuriser davantage et mieux faire connaître le dispositif de contrôle" a été prévue dans le COP.

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**.

➤ **Le contrôle interne**

Chaque service de contrôle a mis en œuvre des dispositifs de contrôle interne, qui contribuent à assurer l'efficacité des contrôles et sont répartis tout au long de la chaîne de responsabilité. De manière générale, les démarches de management par la qualité pilotées par les autorités compétentes contribuent au contrôle interne grâce à l'identification des risques liés aux activités.

Parmi les autres outils contribuant au contrôle interne, on peut citer :

- le dialogue de gestion et le suivi des indicateurs opérationnels

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

Pour la DGAL, les objectifs opérationnels fixés au début de l'exercice 2018 ont dans leur grande majorité été atteints. Les quelques écarts relevés ont été justifiés par des contextes locaux particuliers.

Ainsi, comme les années précédentes, l'activité des services a été marquée en 2018 par les crises sanitaires : la gestion de la peste porcine africaine qui a mobilisé les services pour la préparation et pour la mise en œuvre de la stratégie de lutte contre la propagation de la maladie à la frontière belge. L'année 2018 a également été marquée par la préparation des services de contrôles sanitaires et phytosanitaires aux frontières à la sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne (Brexit), qui a notamment conduit la DGAL à provisionner des effectifs pour renforcer les contrôles.

Pour la DGCCRF, les objectifs nationaux fixés pour 2018 (cf. tableau ci-dessus) ont été atteints. L'année 2018 a été marquée par la gestion d'une crise sanitaire et médiatique de grande ampleur dans le secteur du lait infantile et a conduit à mobiliser massivement les différents niveaux opérationnels de la DGCCRF sur l'ensemble du territoire afin de vérifier la cohérence et l'effectivité des mesures de retrait et rappel mises en œuvre par les professionnels par des enquêtes de traçabilité approfondies.

La suite des Etats généraux de l'alimentation, jusqu'à la promulgation de la loi « EGAlim » du 30 octobre 2018 « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » ont constitué un autre thème marquant de l'année pour l'ensemble des administrations. La DGAL, la DGS et la DGCCRF ont été ainsi fortement sollicitées pour aboutir à l'adoption de cette loi, sur plusieurs thèmes entrant dans leur champ de compétence tels que la réponse aux attentes des consommateurs en termes de qualité nutritionnelle, le bien-être des animaux ou la sécurité sanitaire dans une économie mondialisée.

- Le traitement des dysfonctionnements

Au sein de la DGAL, la fiche de signalement permet de formaliser des difficultés de mise en œuvre d'instructions de l'administration centrale par les services déconcentrés (difficultés techniques, difficultés liées aux ressources, etc.). En 2018, 110 fiches de signalement ont été transmises par les services déconcentrés, un chiffre en diminution par rapport à 2017. La plupart de ces fiches mentionnaient une incapacité à mettre en œuvre une commande de l'administration centrale au regard d'une imprécision de l'instruction ou d'un manque de moyens. La DGAL s'engage à répondre dans les 60 jours à ces fiches. En 2018, le délai moyen de réponse a été de 69 jours. Les crises sanitaires en santé animale ayant mobilisé les services, les délais de traitement des fiches ont parfois été dépassés. De son côté, l'administration centrale a émis 6 fiches constituant des réclamations à destination des services déconcentrés qui visaient principalement à rappeler la nécessité de réaliser des enregistrements demandés par des instructions techniques. Ce dispositif, par les actions correctives et l'échange d'information qu'il génère, contribue à la démarche d'amélioration continue de l'organisme.

A la DGCCRF, le fonctionnement des processus est examiné dans le cadre de la revue de direction nationale. Cette dernière s'appuie notamment sur les dysfonctionnements signalés par l'ensemble des services contributeurs. Depuis 2017, une application de gestion des anomalies et des améliorations est en cours de développement. Cet outil, dont l'entrée en service est prévue pour 2019, permet à la fois d'assurer la traçabilité des dysfonctionnements locaux, propres à une entité donnée, mais aussi d'assurer un rôle de signalement à l'intention d'autres unités du réseau CCRF (dont le Service Commun des Laboratoires qui utilisera la même application). Les possibilités de requêtes offertes par cet outil permettront une analyse plus fine des anomalies (par secteur, par processus, par entité...). Elles faciliteront aussi la détection des actions correctives et bonnes pratiques mises en œuvre localement, et contribueront à la démarche globale d'amélioration continue en permettant aux responsables qualités du réseau de bénéficier de leurs retours d'expérience réciproques.

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.

➤ **Les audits internes**

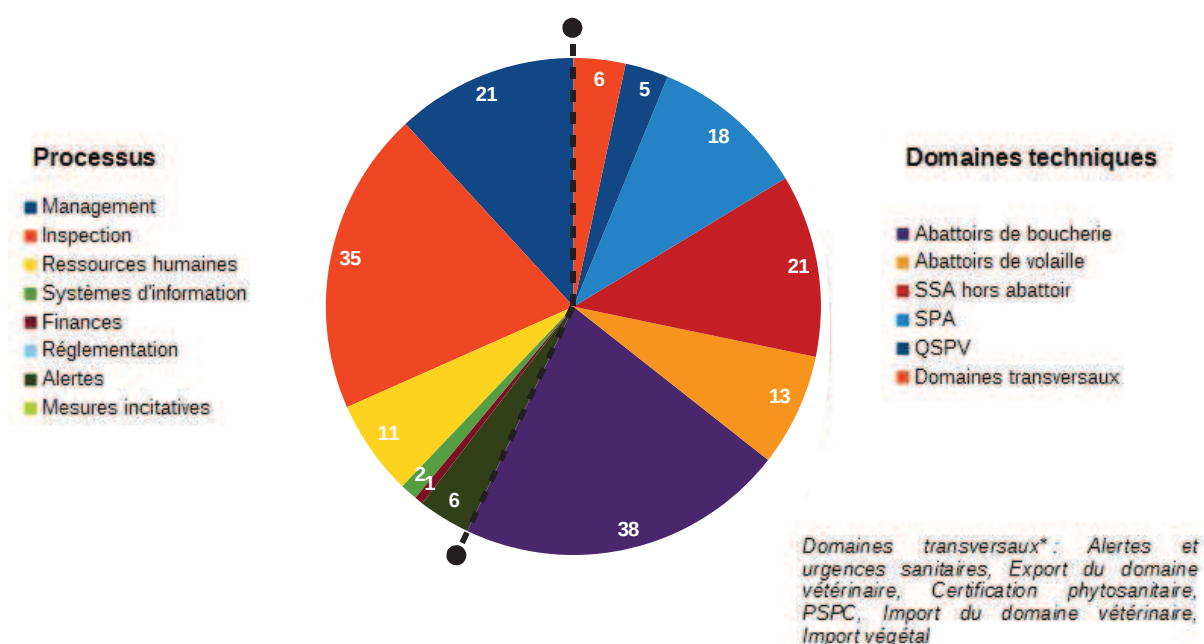
- Direction générale de l'alimentation

Le système d'audit de la DGAL repose sur la combinaison d'audits organisationnels, constitués par des audits de processus, et des audits techniques qui sont mis en œuvre aux niveaux local et national.

Ces audits sont réalisés par des auditeurs internes. 50 auditeurs sont ainsi qualifiés dont 42 disposent d'une compétence sur des domaines techniques.

Les programmations de ces différents audits reposent sur des analyses de risques réalisées au niveau local et national. Leur planification s'inscrit dans un cycle de 5 ans (2016-2020) : l'objectif est de réaliser, au cours de cette période, des audits de processus et techniques dans chaque structure. La DGAL a finalisé sa méthode d'analyse de risque nationale qui permettra de vérifier la couverture efficace des risques sur le territoire national. Par souci de transparence, la programmation ainsi que la réalisation des audits 2018 sont accessibles sur l'intranet du management par la qualité au même titre que la liste des sites à auditer et des auditeurs de l'organisme DGAL ainsi que l'ensemble des instructions émises.

Le bilan de la réalisation 2018 dénombre 177 thèmes d'audits, avec 76 audits de processus et 101 audits techniques. Le détail est présenté ci-après :



Les audits de processus ont essentiellement porté sur les processus *Inspection, Management, Ressources Humaines* et *Systèmes d'information*. La réalisation des audits internes a pris un retard significatif au regard de l'échéance fixée à la fin 2020 (46 % des audits réalisés fin 2018 au lieu des 60 % requis pour bien réaliser la programmation). Cependant un réel progrès est observé en matière d'audits techniques dont le nombre de thèmes audités dépasse celui des audits de processus. Ce constat est particulièrement sensible pour les audits techniques en abattoirs de boucherie, en sécurité sanitaire des aliments et en santé et protection animales. Le processus *Veille, surveillance, prévention et traitement des alertes*, publié en avril 2017 a fait l'objet d'un audit national en 2018 dans 6 structures.

Exploitation des résultats et revue du système d'audit :

Chaque directeur est responsable du plan d'actions correctives suite à la détection de non-conformités. Les résultats des audits sont analysés dans les revues de direction locales et le suivi de la programmation des audits est réalisé lors de la revue de direction nationale. La programmation des audits est incluse dans le contrat d'objectifs et de performance établi entre la DGAL et les structures en services déconcentrés. Un socle minimum en termes de programmation a ainsi été défini. Afin de valoriser les bonnes pratiques identifiées, il a été décidé à partir de 2016 d'établir une synthèse des constats d'audit permettant de recenser les bonnes pratiques à partager, les points sensibles et les non-conformités. Ces synthèses sont établies par champ d'audit lorsque le nombre d'audits réalisés le permet et sont partagées sur l'intranet du ministère.

La rédaction de fiches méthodologiques qui listent par thématique de façon non exhaustive les principaux éléments à observer lors de l'audit en se basant sur une approche par les risques s'est poursuivie. Aux fiches existantes sur l'audit des services vétérinaires d'inspection en abattoir de boucherie et PSPC se sont ajoutées des fiches sur les abattoirs de volailles, la certification à l'exportation dans le domaine vétérinaire, le processus Management et le processus Inspection. Des fiches sur la certification à l'exportation dans le domaine végétal, la santé et protection animale, et la sécurité sanitaire des aliments, l'inspection dans le domaine végétal sont en cours d'élaboration.

Les cycles de formation se sont poursuivis et ont concerné la formation initiale à l'audit, l'audit d'un service vétérinaire d'inspection en abattoir de volailles, des échanges de pratiques pour les audits portant sur des filières de la sécurité sanitaire des aliments.

Un séminaire des auditeurs a réuni sur 2 jours l'ensemble des auditeurs de l'organisme DGAL. Il a permis d'échanger sur les méthodes d'audit et sur les pratiques d'audit à partir de jeux de rôles. En outre, il a permis de consolider la notion de réseau.

- **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 effet, depuis septembre 2017, l'IGS assure la programmation et la coordination des audits qualité réalisés par un réseau d'auditeurs qualifiés. L'année 2018 constitue la première année pleine de fonctionnement sous cette configuration et en application des nouvelles procédures d'organisation et de programmation publiées

courant 2018, articulées autour d'un document d'orientation issu d'une analyse des risques multi-factorielles, justifiant les choix thématiques.

En 2018, 75 sites ont fait l'objet d'**audits qualité, au sein desquels 114 audits ont été réalisés**, portant sur la mise en œuvre des prescriptions du système de management de la qualité et/ou sur la mise en œuvre des processus métier, répartis comme suit :

- chaîne PAS (Prélèvements – Analyses – Suites) : 28 audits ;
- CPMM (Contrôle de la Première Mise sur le Marché) : 35 ;
- processus de programmation nationale des enquêtes (PNE) : 18 ;
- système de management de la qualité : 15.

Si l'essentiel des interventions concerne les directions départementales, les services centraux et régionaux sont également visés.

Ces audits ont notamment mis l'accent sur le processus PNE et ont mis en évidence un bon niveau d'appropriation dans l'organisation de ce processus opérationnel, avec quelques marges de progression justifiant la poursuite de la montée en puissance des audits sur ce processus en 2019.

A noter qu'en outre a été entrepris en 2018 auprès de 8 entités un audit national de l'ensemble du processus Alerte qui a été placé sous démarche qualité selon les procédures publiées en septembre 2017. Il permettra une analyse d'ensemble de son fonctionnement plus d'un an après sa mise en œuvre et le cas échéant de recommander les ajustements d'organisation nécessaires (rapport prévu mi-2019).

Missions d'audit interne réalisées par l'Inspection générale des services (IGS) du ministère chargé de l'Economie :

Au cours de l'année 2018, l'IGS s'est consacrée à la mise à jour et la complétude du système documentaire de la DGCCRF en ce qui concerne ses missions et son organisation (instruction générale du 28/11/2018, procédure et programmation pluriannuelle des audits internes d'efficacité, charte de l'audit interne).

En ce qui concerne les activités couvertes par le PNCOPA, l'IGS a principalement travaillé sur l'audit du secteur de la charcuterie conformément à son programme pluri annuel portant sur la période 2016-2020. 7 entités participant au processus de contrôle de ce secteur ont été auditées sur les exigences d'efficacité fixées par le R. CE 882-2004 (rapport rendu en mai 2019 également assuré auprès de plusieurs services locaux).

Par ailleurs, l'IGS a continué parallèlement à réaliser des audits internes destinés à évaluer l'efficacité des structures auditées à travers la mesure de la fiabilité des indicateurs de performance. 2 directions départementales ont été auditées sur ce point en 2017. Elle s'est également attachée à réaliser des audits de suivi des recommandations émises auprès de 6 structures auditées en 2017.

Enfin, l'IGS a participé à la réalisation de 3 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. Une mission plus transversale sur l'évaluation de l'articulation du travail entre les services régionaux et les services départementaux a également été réalisée.

- **Institut national de l'origine et de la qualité**

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

En 2018, aucun audit interne n'a été mené. Les travaux de mise en œuvre des plans d'action prévue suite à l'audit interne mené en 2016, sur l'évaluation du dispositif d'identification et d'habilitation des opérateurs, c'est à dire d'autorisation pour les opérateurs de produire le signe de qualité, s'est poursuivi.

Audits des organismes de contrôles délégués :

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

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

En outre, les organismes de contrôle sont tenus d'adresser à l'INAO un rapport annuel d'activités et, de

manière trimestrielle, des données informatisées portant sur la liste des opérateurs, le respect des fréquences de contrôles ainsi que les manquements relevés et, le cas échéant, les mesures de traitement prises.

L'INAO a réalisé 30 évaluations techniques. 10 ont été réalisées auprès d'organismes de contrôle agréés pour le contrôle de l'agriculture biologique, dont deux étaient des évaluations initiales, c'est à dire préalables à la délivrance d'un agrément. Il n'y a pas eu en 2018 d'évaluations supplémentaires suite à une précédente évaluation nécessitant un suivi particulier.

- **Service de santé des armées**

Audits d'accréditation :

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

A la suite de l'évaluation de renouvellement qui a eu lieu en janvier 2014, l'accréditation initiale a été renouvelée par le COFRAC sur la base de la version 2012 de la norme NF EN ISO/CEI 17020, pour une période de cinq ans allant du 1^{er} avril 2014 au 31 mars 2019.

Un audit de renouvellement de l'accréditation sera réalisé par le COFRAC du 29 janvier au 1^{er} février 2019 (Direction de la médecine des forces, 25^e groupe vétérinaire de Poitiers et 28^e groupe vétérinaire de Paris-Ecole militaire).

Audits internes (et contrôle interne) :

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

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

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

Ces audits internes s'appuient et complètent les visites de contrôle interne de 1^{er} niveau (CI1) réalisées annuellement par les chefs des groupes vétérinaires (échelon régional relevant directement du bureau vétérinaire de la DMF).

En 2018, deux audits internes ont été réalisés (26^e GV Gramat, 32^e GV Rennes) par un binôme composé de deux auditeurs internes.

➤ *Le contrôle et l'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, dont le rapport et le plan d'action ont été remis mi-2018. La DGAL a poursuivi son travail d'adaptation et de consolidation du système de management par la qualité sous réserve desquelles les membres de l'équipe d'audit confirmaient que « les éléments de gestion des risques, de contrôle interne et d'audit interne qu'ils ont observé confèrent une assurance raisonnable quant au respect par la DGAL de la réglementation européenne en matière d'audit interne ».

Au ministère chargé de l'économie, au cours de l'année 2018 a été mis en place un examen indépendant du système d'audit conformément aux préconisations de la commission européenne à la suite de son audit d'octobre 2016. Un protocole a ainsi été signé le 3/12/2018 avec la Mission d'Audit Interne du ministère de l'économie et des finances et le Contrôle Général Economique et Financier qui font partie du comité conjoint d'examen indépendant.

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 2018 sur les thématiques du PNCOPA.

Pour le ministère chargé de la défense, le contrôle interne de 3^{ème} niveau au sein du service de santé des armées est exercé par la directrice centrale 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.

II – ORGANISATION GÉNÉRALE

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

Éléments clefs et faits marquants pour 2018

Après la tenue en 2017 des Etats généraux de l'alimentation, l'année 2018 a été marquée par la promulgation de la loi « EGAlim » du 30 octobre 2018 « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ». Cette loi renforce le rôle de l'Etat dans la sécurité de la chaîne alimentaire ainsi que les obligations des professionnels, en particulier en sécurité sanitaire des aliments, en bien-être animal et en matière d'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

Les ressources financières utilisées pour la mise en œuvre des contrôles dépendent du statut de chaque autorité compétente. Le détail de ces ressources peut être trouvé sur le [Forum de la performance](#) en consultant le budget de l'année considérée. Les conditions d'exercice des contrôles, intrinsèquement liées à l'actualité sanitaire, ont été marquées en 2018 par l'organisation de la lutte contre la propagation de la peste porcine africaine à la frontière belge et par la poursuite de la lutte contre la bactérie phytopathogène *Xylella fastidiosa*.

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

Les ressources en personnel comptabilisées début 2018 en « équivalent temps plein » (ETP) se répartissent en :

- 358,5 ETP au niveau national (DGAL : 212, DGCCRF : 131, DGS : 3,5, SSA : 5, INAO : 7) ;
- 672 ETP au niveau régional (DRAAF-SRAL : 592, DIRECCTE – pôle C : 40, ARS (dont délégations départementales) : 10, SSA : 5, INAO – délégations territoriales : 25) auxquels il faut ajouter les contributions à temps partiel des DIRM ;
- 4 609 ETP au niveau départemental (moyens apportés par le programme 206 – DGAL : 4 043, moyens apportés par le programme 134 – DGCCRF : 487, SSA : 79), auxquels il faut ajouter les contributions à temps partiel des DDTM. En outre, 6 200 vétérinaires habilités peuvent être mandatés pour des missions à temps partiel.
- 190 ETP au niveau des laboratoires (DGCCRF : 190).

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

Après trois années consécutives de renforcement des effectifs la DGAL a débuté en 2018 le recrutement de 40 ETP en vue des contrôles sanitaires des animaux et produits en provenance du Royaume-Uni dans le cadre du Brexit. De nouveaux recrutements sont prévus en 2019.

En matière de gestion des compétences, les **formations initiales** dispensées dans les écoles de l'administration ont débouché pour la DGAL sur la titularisation de 123 techniciens de l'INFOMA (Institut national de formation des personnels du ministère chargé de l'agriculture) dont 94 % ont suivi la spécialité « vétérinaire et alimentaire » et de 32 inspecteurs de santé publique vétérinaire issus de l'école nationale des services vétérinaires. Pour la DGCCRF, 84 inspecteurs stagiaires et 39 contrôleurs stagiaires ont été titularisés à la suite de leur formation d'un an à l'ENCCRF (École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). La scolarité a alterné entre enseignements théoriques à l'école et stages pratiques sur le terrain. Pour la DCSSA, quatre vétérinaires des armées et un technicien vétérinaire ont achevé leur

processus de qualification pour la réalisation des inspections en sécurité sanitaire des aliments (partie théorique à l'Ecole du Val-de-Grâce, tutorat pour la partie pratique dans organisme d'affectation). Ce processus a été initié pour un vétérinaire des armées et quatre techniciens vétérinaires et s'achèvera en 2019.

La formation continue est particulièrement importante pour le maintien des compétences et l'adaptation aux changements de poste des agents. La DGAL a organisé, dans le cadre du plan national de formation, 160 sessions de formation continue représentant 6 720 journées stagiaires des services déconcentrés. Ces mêmes agents participent également à des formations organisées directement par les services déconcentrés. De plus, 325 agents de la DGAL en administration centrale ont bénéficié de 505 jours de formation (une personne peut être comptée plusieurs fois). Le dispositif de formation des vétérinaires sanitaires encadrés par la DGAL a porté sur 14 thèmes spécifiques à leurs missions (ex : sur la biosécurité en élevage, le devenir et la gestion des animaux accidentés à la ferme) et plus de 140 sessions de formation ont été organisées pour 1 600 vétérinaires sanitaires formés. Pour la DGCCRF, 1 922 agents, soit 63,9 % de l'effectif toutes catégories confondues, ont suivi au moins une formation. Au total, 4 364 stagiaires ont été formés. Le nombre de jours de formation reçue par agent s'élève à 2,9. A l'INAO les personnes ayant une activité en rapport avec les contrôles suivent des formations liées soit aux contrôles soit à des sujets de connaissances techniques permettant de mieux réaliser leur activité ; en 2018, 36 personnes ont reçu des formations, représentant 150 jours de formation. Parmi ces personnes, celles chargées des audits des organismes certificateurs effectués dans le cadre de la supervision de ces organismes, suivent régulièrement des formations. En 2018, 13 d'entre elles ont suivi des formations diverses sur les techniques de production des différents produits (vins, huître, huile d'olive, produits laitiers, ...), représentant 45 jours de formation. Pour le service de santé des armées, la formation continue a représenté 327 jours de formation pour les vétérinaires des armées et 195 jours pour les techniciens vétérinaires de la défense.

Sur un plan technique, pour la DGAL, les formations couvrent les domaines de contrôle des services, et les thématiques ont porté entre autres sur : la santé et protection des végétaux, la protection animale en abattoir, le contrôle sanitaire des produits de la mer et d'eau douce, la restauration collective, la gestion des suspicions de maladies réglementées chez les ruminants. Pour sa part, la DGCCRF a programmé des formations sur les fruits et légumes avec un focus sur les pommes et les poires, l'étiquetage des denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles de santé, l'alimentation animale, la filière viande, les produits de charcuterie, la reconnaissance des espèces et taille minimale des produits de la pêche, le secteur vitivinicole, le secteur brassicole, le lait et les produits laitiers, le contrôle du certificat d'inspection électronique pour les produits biologiques, les améliorants, l'alimentation animale, les arômes, la gestion des alertes et des crises, l'hygiène et HACCP. En 2018, l'INFOMA a mis l'accent sur la délocalisation de ses formations afin de se rapprocher des lieux d'affectation des agents et sur les formations à distance. L'INFOMA a poursuivi l'accompagnement des nouveaux arrivants notamment sur les missions en abattoir, en santé et protection animales et en santé des végétaux et a proposé de nouveaux thèmes comme le contrôle en restauration collective, les contaminants chimiques et les règles d'hygiène en production primaire végétale et la sécurité lors des contrôles à l'importation. L'ENSV a proposé de nouvelles formations dont la gestion des populations et des animaux en situation dégradées, la protection animale au quotidien et le contrôle de délégation en santé des végétaux et santé 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, notamment pour la formation continue, dans des structures d'autres ministères comme l'école nationale des services vétérinaires.

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

Par ailleurs, 510 stagiaires, agents des autorités compétentes ont participé aux formations « Better training for safer food » (BTSF) organisées par la Commission européenne, 114 sous forme de stages d'environ une semaine et 396 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 sanitaires. Ainsi, la DGAL a adapté le réseau de ses laboratoires officiels : en santé animale, suite à l'apparition inattendue d'un cas de peste porcine africaine en Belgique, un réseau de laboratoires agréés pour le dépistage de la peste porcine africaine a rapidement été mis en place ; en santé des végétaux, les réseaux « *Xylella fastidiosa* » et « *Bursaphelenchus xylophilus* » ont été étendus.

Les autorités compétentes optimisent l'organisation des LNR et laboratoires officiels, notamment, suite à la désignation du laboratoire de référence de l'Union européenne (LRUE) pour les virus d'origine alimentaire, deux nouveaux mandats de LNR ont été créés : celui de « *Virus d'origine alimentaire pour les denrées alimentaires d'origine animale hors coquillages* », attribué au laboratoire de sécurité des aliments, site de Maisons-Alfort, au sein de l'Anses et celui de « *Virus d'origine alimentaires pour les denrées alimentaires d'origine végétale* », attribué au laboratoire de Montpellier du Service commun des laboratoires (SCL). L'élargissement des mandats de certains LRUE a également eu des impacts sur les mandats de référence nationaux, ainsi le mandat du LABERCA a été élargi aux « *Polluants organiques persistants (POP) halogénés dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires* » et trois laboratoires du SCL ont également élargi leur mandat de LNR.

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.

La DGAL a soutenu les candidatures, en consortium, aux mandats de LRUE dans le domaine de la santé végétale en « *nématologie* », en « *entomologie* » et pour les « *champignons et les oomycètes* » attribués au Laboratoire de santé des végétaux de l'Anses.

En 2018, 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 2018 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 2018, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire. Ces contrôles ont porté sur la sécurité sanitaire et la loyauté dans des établissements situés en France et sur les produits importés en provenance de pays tiers. Le présent chapitre présente les chiffres-clés des contrôles.

Sécurité sanitaire

En 2018, les autorités françaises ont réalisé près de 146 000 contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de la « *fourche à la fourchette* » (hors analyses, hors inspection des viandes à l'abattoir et hors surveillance de la santé des végétaux et de la santé animale).

Ainsi, en ce qui concerne la sécurité sanitaire de la production primaire, 15 000 contrôles ont été menés dans le domaine de la santé publique en élevage et 12 600 contrôles ont porté sur la production primaire végétale, y compris sur les produits phytopharmaceutiques. 18 200 contrôles ont été réalisés en protection animale, en élevage, lors des transports et dans les abattoirs. En complément de ces inspections, 50 000 prélèvements ont été réalisés afin de surveiller et contrôler la contamination des productions primaires, auxquels il faut ajouter plus de 9 400 analyses 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 2018 a été marquée par la poursuite de plusieurs crises sanitaires : fièvre catarrhale ovine, *Xylella fastidiosa* et par la menace d'apparition de cas de peste porcine africaine.

Le secteur de l'alimentation animale fait lui aussi l'objet de contrôles, sous la forme de 1 121 inspections d'établissements de ce secteur de 2 868 prélèvements pour analyse. 533 contrôles ont été réalisés dans les établissements traitant des sous-produits animaux.

La mise sur le marché des denrées est contrôlée dès les premières étapes de leur préparation (abattage des animaux, transformation des produits, stockage et conditionnement ...). Ainsi, 3,78 millions de tonnes de viande de boucherie et 1,7 millions de tonnes de volailles et lapins ont été contrôlés à l'abattoir, plus de 14 000 inspections ont été menées dans des établissements de transformation et de première mise sur le marché de denrées et 2 500 visites dans des établissements de production d'eau conditionnée.

Les contrôles de sécurité de la production se sont poursuivis au niveau des grossistes (hors vente au détail) et du stockage (entrepôts) (6 800) et lors du transport (1 940) ; les commerces de distribution (31 200), la restauration commerciale (31 600) et la restauration collective (11 300).

Loyauté des denrées commercialisées

En 2018, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé, à tous les stades des filières, 189 116 (DGCCRF : 52 452 ; INAO : 136 664) contrôles relatifs à la loyauté des denrées commercialisées dont :

- 43 807 contrôles hors signes européens de qualité (règles d'étiquetage, recherche de fraudes et de présentation trompeuse)

- 144 760 contrôles des signes européens de qualité : pour l'agriculture biologique (91 641 contrôles avant la mise sur le marché et 2 434 sur les produits mis sur le marché) et pour les AOP, IGP, STG (45 023 contrôles avant la mise sur le marché et 5 662 sur les produits mis sur le marché). A noter que le nombre de contrôle concernant les produits mis sur le marché est sous-estimé car il n'intègre pas toutes les actions de contrôle (notamment contrôle de l'étiquetage, de la traçabilité de l'origine..).

Contrôles à l'importation

En 2018, les autorités françaises ont réalisé 103 800 contrôles sur des marchandises, et animaux originaires de pays tiers à l'Union européenne dont 101 200 contrôles avant l'entrée des marchandises et des animaux considérés sur le territoire de l'UE aux postes frontaliers. Plus de 1 200 lots ont été refusés à l'importation.

Suites réservées aux contrôles

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

- rappel de réglementation sous forme d'avertissement ;
- mesure administrative (fermeture administrative ; injonction de réaliser des soins vétérinaires pour réduire la souffrance animale ; demande de rectification d'un étiquetage...) ;
- suite judiciaire sous la forme d'un procès-verbal adressé au procureur de la République.

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

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

III.1 - Contrôle de la production primaire végétale et des intrants

La production végétale française est variée : les céréales-oléagineux-protéagineux représentent 11 808 milliers d'hectares cultivés pour une production de 76,9 millions de tonnes, 8,5 millions de tonnes de pommes de terre et 46,3 millions de tonnes de betteraves industrielles sont produites annuellement. La production de fruits de table atteint 2 500 milliers de tonnes et la production de légumes frais plus de 5 500 milliers de tonnes. La viticulture produit 37 millions d'hectolitres de vin. Les sols boisés recouvrent 31 % du territoire (Source : Memento 2018 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 et par la DGAL.

Le plan annuel de contrôle de la DGCCRF concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (FTN-4C-PNE-341LA) vise principalement à s'assurer de la conformité des produits phytopharmaceutiques aux autorisations de mise sur le marché (contrôle de l'étiquetage, de la concentration des substances actives, de l'usage, des doses, la catégorisation, les conditions d'utilisation, vérification des procédures de validation de l'étiquetage et des procédures de suivi en cas de retrait). Les contrôles de la DGAL portent sur les distributeurs de produits phytopharmaceutiques.

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

Contrôles des intrants (hors engrais) mis sur le marché en 2018

Activité	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Mises en demeure de remise en conformité	Décisions administratives (ex suspension d'agrément, destruction de produits phytopharmaceutiques ou retrait volontaire)	Suites judiciaires Procès-verbaux d'infraction
Fabricants, introducteurs, conditionneurs, entreprises à façon (DGCCRF)	36 dont 13 importateurs/introducteurs	12	5	2	2
Grossistes (DGCCRF)	111	30	5	12	5
Distributeurs (DGAL et DGCCRF)	1056 (DGAL : 562 ; DGCCRF : 494)	702 (DGAL : 352 ; DGCCRF 350)	214 (DGAL : 122 ; DGCCRF 82)	44 (DGAL : 21 ; DGCCRF : 23)	42 (DGAL : 12 ; DGCCRF : 30)

419 avertissements (DGAL : 197 ; DGCCRF : 222) ont été adressés aux professionnels dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales.

Contrôle de l'utilisation des intrants – produits phytopharmaceutiques

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

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

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

La DGAL réalise le contrôle des utilisateurs agricoles et des utilisateurs non agricoles.

Contrôles ciblés de l'utilisation des intrants (hors engrais) en 2018

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	3 603	26 % de NC majeures 15 % de NC mineures	648	3	65
Utilisateurs agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC*	1 395	627 NC majeure 181 NC mineure	337	31	30
Utilisateurs non agricoles (ZNA)	351	158 NC majeure 45 NC mineure	186	10	6
Applicateurs – prestataires	607	40 % de NC majeures 13 % de NC mineures	151	17	15

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

En 2018 la DGAL a réalisé 7 119 contrôles ciblés en fonction des risques.

Des avertissements ont été adressés aux utilisateurs dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales (nombre d'avertissements : utilisateurs agricoles bénéficiant d'aides PAC : 859 ; utilisateurs agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC et utilisateurs non agricoles : 581 ; applicateurs-prestataires : 181).

Chez les utilisateurs de produits phytopharmaceutiques bénéficiant d'aides de la PAC, les non-conformités majeures, rapportées au nombre d'inspections et classées par ordre dégressif, sont principalement liées : à la détention de PPP sans AMM valide, identifiés clairement par l'utilisateur comme non utilisables mais non éliminés dans les délais après le retrait de l'AMM (10 % des inspections) ; à la détention de PPP sans AMM valide et non identifiés comme non utilisables (9 % des inspections) ; au contrôle technique quinquennal

des pulvérisateurs (9 % des inspections) et au non-respect des conditions d'emploi des produits (6 % des inspections).

Chez les « autres utilisateurs de produits phytopharmaceutiques », les non-conformités majeures (rapportées au nombre d'inspections) sont principalement liées : au contrôle technique des pulvérisateurs (25 %) ; à la non élimination des PPP non utilisables dans les délais (17 %) ; à la détention de PPP sans AMM valide (15 % des inspections) ; au registre phytopharmaceutique (absent pour 9 %, très incomplet pour 10 %) et au non-respect des conditions d'emploi des produits (10 %).

Les non-conformités majeures **chez les applicateurs de PPP** en prestation de service concernent sont principalement les mêmes que ceux de l'année précédente, et sont liés, par ordre de fréquence dégressive, à des manquements (rapportés au nombre d'inspections) liés à : la validité de l'agrément (30 %) et de contrat lié à l'organisme certificateur (25 %) ; l'assurance (14 %) ; l'AMM des PPP détenus (13 %) ; l'absence d'attestation de conformité du pulvérisateur (13 %) et à l'absence de registre phytopharmaceutique (12 %).

Contrôle des résidus de produits phytosanitaires en exploitation : résultats 2018

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb NC	Taux de non-conformité (IC ₉₅)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	C	Produits phytopharmaceutiques	Fruits, légumes et céréales à la récolte	842	29	3,44 % (2,41 – 4,90)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	S	Produits phytopharmaceutiques	Cucurbitacées à peau comestible, solanacées, pommes à récolte tardive et cresson de fontaine à la récolte	306	25	8,17 % (5,60 – 11,78)
Chlordécone dans les denrées végétales en Martinique et en Guadeloupe	C	Chlordécone	Productions végétales	100	1	3,44 % (2,41 – 4,90)
Chlordécone dans les denrées végétales en Martinique et en Guadeloupe	S	Chlordécone	Productions végétales	383	1	8,17 % (5,60 – 11,78)

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

En complément, la DGCCRF réalise des contrôles au stade de la commercialisation (cf. point III.4.1.1).

Règles générales d'hygiène et contaminants

Près de 550 contrôles ont été réalisés en 2018 par les services régionaux (SRAL/SALIM) sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Chez les agriculteurs, les contrôles portent sur la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles et d'hygiène attendues au règlement (CE) n° 852/2004.

Les priorités d'inspection concernent la production de légumes et fruits consommés crus, du fait du risque de contamination microbiologique, chez des maraîchers ou des arboriculteurs. Deux catégories spécifiques sont également ciblées, à savoir les cressiculteurs, contrôlés au minimum une fois tous les trois ans et les producteurs de graines germées, ayant obligation depuis 2013 d'obtenir un agrément et inspectés à minima une fois par an.

Contrôles des règles d'hygiène de la production primaire végétale : résultats 2018

Activité	Nb d'inspections hors recontrôle	Non-conformités (NC) avant recontrôle	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Recontrôle
Fruits et légumes consommés crus	353	45 % de NC majeures 18 % de NC mineures	108	50	40
Cressiculteurs	28	21 % de NC majeures 7 % de NC mineures	4	1	1
Producteurs agréés de graines germées	22	35 % de NC majeures 22 % de NC mineures	4	1	1
Autres productions primaires végétales	91	25 % de NC majeures 19 % de NC mineures	39	5	5
Toutes	494	41 % de NC majeures 20 % de NC mineures	155	57	47

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

S'agissant des **producteurs de fruits et légumes** consommés crus inspectés (73 % du total) présentant des non-conformités, les **3 points de contrôle** présentant des **taux de conformité inférieurs à 80 %** (sur 25 items contre 6 en 2017) sont précisés ci-dessous :

Intitulé du point de contrôle	Taux de conformité
Pratiques d'hygiène en production	48 % (2017 : 43 %)
Propreté de l'eau d'irrigation (eau non contaminée)	52 % (2017 : 46 %)
Usage des produits phytosanitaires (maraîchage)	66 % (2017 : 70 %)
Existence et renseignement du registre (arrêté registre)	81 % (2017 : 74 %)
Pratiques d'hygiène du conditionnement	80 % (2017 : 77 %)
Potabilité de l'eau utilisée pour lavage produits conditionnés	83 % (2017 : 79 %)

Pour de nombreux points de contrôle recontrôlés à la suite d'une mise en demeure, le retour à la conformité peut être constaté. Cependant, certaines non-conformités peuvent rester non résolues à ce stade, comme précisé ci-dessous pour les quatre points les plus contrôlés. In fine, le pourcentage de producteurs de fruit et légumes consommés crus conformes en 2018 après recontrôle est de **47 % (contre 36 % initialement)**.

Intitulé du point recontrôlé (% d'observation en recontrôle)	Taux de non-conformité résiduelle
Pratiques d'hygiène en production (92 %)	0 % (2017 : 4 %)
Propreté de l'eau d'irrigation (eau non contaminée) (90 %)	11 % (2017 : 5 %)
Pratiques d'hygiène du conditionnement (20 %)	0 % (2017 : 17 %)
Potabilité de l'eau utilisée pour lavage produits conditionnés (18 %)	0 % (2017 : 25 %)

III.1.2 - Santé des végétaux

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

Le **passport phytosanitaire** vise à garantir que le matériel végétal qui circule sur le territoire de l'Union européenne est indemne d'organismes nuisibles réglementés et respecte les exigences relatives à ces derniers. Ces exigences sont communes à l'ensemble des États membres de l'Union européenne.

Chez les opérateurs mettant en circulation des végétaux, produits végétaux et autres objets soumis à l'apposition du passeport phytosanitaire, les contrôles sont réalisés à une fréquence minimum d'une fois par an dans les établissements producteurs, et à fréquence réduite, en fonction des risques, dans les établissements revendeurs. En 2018, plus de 3 386 inspections ont été menées par les services de l'État ou leur délégataire chez les opérateurs professionnels commercialisant des végétaux soumis à l'apposition du passeport phytosanitaire (pépiniéristes, jardinerie ...). Environ un tiers de ces opérateurs professionnels ont exclusivement une activité de revente. L'ensemble de ces contrôles a révélé 967 situations non conformes dont la plupart résultent de non conformités documentaires ou techniques. Environ 16 % de ces situations non conformes sont liées à l'état sanitaire des végétaux (présence d'organismes nuisibles). 737 avertissements (rappel à la réglementation), 105 mises en demeure et 41 décisions défavorables (mise en demeure de procéder à des mesures correctives ou à la destruction de végétaux, non délivrance du passeport).

Les emballages en bois, qui peuvent transporter des organismes nuisibles ont également fait l'objet de 806 inspections dont 134 ont révélé des situations non conformes.

Lorsqu'une non-conformité est liée à la **détection d'un organisme nuisible réglementé ou émergent**, des mesures de gestion sont immédiatement adoptées afin d'empêcher la commercialisation des végétaux concernés et pour prévenir la dissémination de l'organisme sur le territoire. De plus, une enquête de traçabilité amont et aval est menée par les DRAAF/SRAL pour identifier l'origine de la contamination et pour établir le devenir des plants susceptibles d'être contaminés mais déjà commercialisés. Des inspections peuvent alors être réalisées sur tout le territoire national dans les établissements concernés par cette enquête. Si le matériel provient d'autres États membres de l'Union européenne, la DGAL prend contact avec les autorités

compétentes du pays concerné afin qu'elles poursuivent les investigations et prennent les mesures appropriées, et également pour connaître les opérateurs français qui ont reçu du matériel végétal susceptible d'être contaminé du fournisseur concerné.

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

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

En matière de surveillance des organismes nuisibles réglementés, en 2018, près de 15 000 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).

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

Cas de détection d'un organisme nuisible

En 2018, 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 chinensis* a été découvert en région Nouvelle-Aquitaine et fait l'objet de mesures d'éradication. Un foyer de *Pomacea* a été découvert en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et fait également l'objet de mesures d'éradication.

L'année 2018 a également été marquée par deux alertes liées au nématode du pin : une première alerte « écorces » déclenchée par une interception belge en mars d'écorces contaminées de provenance portugaise en transit par la Belgique, suivie d'une alerte « emballages en bois » consécutive à trois interceptions d'emballages en bois contaminés en septembre et novembre d'origine portugaise ou inconnue.

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

Enquêtes spécifiques de la BNEVP de la DGAL

Dans le cadre de la lutte contre la délinquance sanitaire organisée, la BNEVP de la DGAL mène des investigations sur le terrain dans la France entière et dispose de pouvoir en matière de police judiciaire et administrative. Dans le secteur de la santé des végétaux, deux enquêtes ont marqué 2018 :

Enquête administrative sur le nématode du pin : le nématode du pin, un parasite hautement nuisible, a été identifié en mars 2018 en France dans des écorces en provenance du Portugal, transitant par la Belgique et destinées à la vente en France. L'enquête menée visait à identifier les filières de production d'écorces existantes dans la péninsule ibérique, les pays par lesquels transitent les écorces, les types de produits utilisés en France à base d'écorce de pin et les pratiques des utilisateurs finaux de ces produits sur le territoire national. L'enquête s'est poursuivie début 2019.

***Xylella fastidiosa* - enquête sur les voies de dissémination de la bactérie en France** : la BNEVP a été saisie fin février 2017 afin de réaliser une nouvelle enquête sur les voies d'introduction et de dissémination de la bactérie *Xylella fastidiosa* en France. La prédominance de fournisseurs étrangers (espagnols et italiens notamment) de polygales en France a été confirmée et des enquêtes de filières complémentaires (production et distribution des plants de vignes et d'arbres fruitiers jugées à risque) ont été menées. Cette enquête permettra de mieux cibler la surveillance et de protéger les filières.

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. La mise en culture des OGM est interdite en France depuis 2008 suite à l'adoption de mesures européennes permettant de déroger au niveau national aux autorisations délivrées au niveau européen. Les expérimentations en plein champ sont possibles en France à condition d'être au préalable autorisées par le ministère chargé de l'agriculture. Toutefois, aucun essai n'est actuellement autorisé.

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

Un plan de contrôle visant à vérifier le respect de l'interdiction de mise en culture de maïs génétiquement modifié est mis en place chaque année par la DGAL en Occitanie et en Nouvelle Aquitaine, régions proches de l'Espagne où la culture d'OGM est autorisée. En 2018, 44 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, des contrôles ont à nouveau été mis en place par la DGAL en 2018 pour vérifier le retrait du marché de plants de pétunias génétiquement modifiés suite à un signalement en 2017 au niveau européen de mise sur le marché illégale. 151 échantillons ont été analysés et les analyses n'ont pas révélé la présence d'OGM. Par ailleurs, des cultures de colza ont fait l'objet de mesures de destruction suite à la détection par la DGCCRF d'un OGM non-autorisé dans des semences de colza. Les contrôles visant à vérifier la destruction des cultures et le suivi des parcelles sont effectués en 2019.

Contrôles au stade de la commercialisation (DGCCRF)

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablis-sements visités	Nb Contrôles / prélève-ments	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN271KF	Contrôle de la présence d'OGM dans les semences de grandes cultures au stade des 1ers metteurs sur le marché	Q/S	28	43	2	1

Le plan annuel de contrôle de la DGCCRF vise à s'assurer de l'absence d'OGM dans les lots de semences mis en culture en France, quelle que soit leur origine (nationale, introduite, importée). Les contrôles permettent d'apprécier les moyens mis en œuvre par les professionnels pour respecter les exigences de loyauté commerciale, la bonne information des consommateurs et des utilisateurs mais également de vérifier l'absence d'OGM non autorisé. En 2018, les contrôles dans le secteur des semences ont mis en évidence la présence de colza génétiquement modifié à un niveau inférieur à 0,1% dans des semences conventionnelles de colza. Cet OGM peut être commercialisé en alimentation humaine et animale mais sa mise en culture dans l'Union européenne n'est pas autorisée. 3 307 sacs de semences ont fait l'objet de mesures de retrait-rappel.

Par ailleurs, à la suite d'un signalement des autorités belges (via le RASFF) concernant la présence d'un OGM non autorisé dans de la vitamine B2 destinée à l'alimentation animale (présence de traces d'ADN de bactéries génétiquement modifiées), la DGCCRF a réalisé une traçabilité aval des matières premières livrées à trois fabricants d'aliments et retiré les produits non conformes (cf. application du principe de « tolérance zéro »).

III.2 – Contrôle de la production primaire animale

La production animale française compte 18,6 millions de bovins, 8,1 millions d'ovins-caprins et 13,1 millions de porcins. La production de volailles dépasse 1 800 tonnes de viande (en tonnes équivalent-carcasse) et la production d'œufs de consommation et à couvrir atteint 991 milliers de tonnes. (Source : *Memento 2018 Agreste*).

III.2.1 – Santé publique

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

Pharmacie vétérinaire

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

- 191 contrôles réalisés en pharmacie d'officine (DGS) : parmi celles-ci, 72 officines ont fait l'objet d'au moins une constatation de non-conformité relative à la réglementation sur le médicament vétérinaire. 49 ont fait l'objet de suites administratives, 5 de suites disciplinaires, et 3 de suites pénales liées à ces non conformités.
- 151 contrôles chez les vétérinaires (DGAL) : les non-conformités concernent principalement les mentions réglementaires sur les ordonnances ainsi que les conditions de prescription sans examen clinique. Elles ont donné lieu à 9 avertissements, 1 mise en demeure et 1 procès-verbal.
- 55 contrôles de groupements agréés (DGAL) : les non-conformités sont principalement relatives aux visites vétérinaires de suivi du programme sanitaire et à des défauts de gestion de la pharmacie. Elles ont donné lieu en 2018 à 3 avertissements et 1 procès-verbal.

De plus, 51 contrôles chez des fabricants – distributeurs d'aliments médicamenteux ont été menés (fabrication à la ferme incluse). Elles ont donné lieu à 2 mises en demeure et 1 procès-verbal. Les non-conformités relevées concernent des défauts de gestion documentaire de l'activité, d'exercice de la responsabilité pharmaceutique ainsi que des anomalies relatives aux contrôles de l'ordonnance et de la délivrance.

En élevage, 981 inspections ont été réalisées sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Les principales non-conformités relevées concernent des défauts d'enregistrement des traitements et le stockage des médicaments. Ces inspections ont donné lieu à 135 avertissements et 80 mises en demeure.

Plans de surveillance et plans de contrôle des productions animales

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

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

Plans de contrôle des résidus chimiques en production primaire animale : résultats 2018

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Radionucléides dans les denrées alimentaires animales et d'origine animale	Césium 134 et césium 137	Denrées alimentaires animales et d'origine animale	335	Sans objet	
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie	Promoteurs de croissance, substances interdites, médicaments vétérinaires	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	28 787	50	0,17 % (0,13 – 0,23)
Résidus chimiques dans les volailles		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	6 922	7	0,10 % (0,04 – 0,21)
Résidus chimiques dans les lapins		Lapins de chair	200	0	0,00 % (0,00 – 1,88)
Résidus chimiques dans le gibier		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	78	0	0,00 % (0,00 – 4,69)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	1 346	1	0,07 % (0,01 – 0,42)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	824	2	0,24 % (0,07 – 0,88)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	358	4	1,12 % (0,43 – 2,84)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	265	2	0,75 % (0,21 – 2,71)

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
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	4 140	271 (Dont 263 équins)	6,55 % (5,83 – 7,34)
Résidus chimiques dans les volailles		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	918	1	0,11 % (0,02 – 0,61)
Résidus chimiques dans les lapins		Lapins de chair	24	0	0,00 % (0,00 – 13,80)
Résidus chimiques dans le gibier		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	148	22	14,86 % (10,03 – 21,48)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	464	1	0,22 % (0,04 – 1,21)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	213	0	0,00 % (0,00 – 1,77)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	128	0	0,00 % (0,00 – 2,91)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	66	0	0,00 % (0,00 – 5,50)

Plans de contrôle et de surveillance de la chlordécone en production primaire animale en Martinique et en Guadeloupe : résultats 2018

Intitulé du plan	S/C*	Contaminant	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Chlordécone dans les denrées animales en Martinique et en Guadeloupe	C	Chlordécone	Productions animales	1 201	51	3,44 % (2,41 – 4,90)
			Produits de la pêche	37	1	8,17 % (5,60 – 11,78)
Chlordécone dans les denrées animales en Martinique et en Guadeloupe	S	Chlordécone	Productions animales	845	13	8,17 % (5,60 – 11,78)
			Produits de la pêche	703	117	3,44 % (2,41 – 4,90)

*S/C S : Surveillance, C contrôle ciblé

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

Alimentation animale en élevage

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

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

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 2018

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Aliments pour animaux	S	Contaminants chimiques et microbiologiques (hors PAT)	Aliments pour animaux d'origine animale et végétale	1 753	3	0,27 % (0,09 – 0,80)
	C	Constituants d'origine animale appelés (PAT)			1	0,15 % (0,03 – 0,86)

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

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

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

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

Bonnes pratiques d'hygiène

3 523 contrôles d'exploitations portant sur diverses règles d'hygiène et de sécurité des productions animales ont été réalisés au total en lien avec la conditionnalité des aides.

Production primaire de coquillages

Historiquement, l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) était le responsable de la mise en œuvre des prélèvements et des analyses de coquillages. De nouvelles modalités de surveillance ont été mises en place à partir de 2018. Les analyses de surveillance sont réalisées dans les laboratoires d'analyse départementaux. Les conchyliculteurs et les pêcheurs de coquillages sont également sollicités pour la réalisation des prélèvements, notamment pour ceux nécessitant des moyens nautiques particuliers, en échange d'indemnités versées par l'État.

La surveillance est déclinée en trois réseaux : REMI (surveillance microbiologique), REPHYTOX (surveillance phycotoxique) 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 institut). Ces bilans présentent également une évolution pluriannuelle des résultats de la surveillance³.

Surveillance microbiologique (E. coli) : en 2018, 367 zones de production classées ont fait l'objet de 4016 analyses de surveillance régulière. 361 alertes microbiologiques ont également été déclenchées et ont débouché sur 591 recherches complémentaires d'E. coli. 15 zones ont ainsi été fermées pour contamination par E. coli et 2 à titre préventif. Par ailleurs, 10 zones ont été fermées pour contamination par Norovirus.

Surveillance des phycotoxines : au total, ce sont 3 351 analyses chimiques qui ont été réalisées. 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 : 1 944 analyses chimiques en 2018, dont 209 résultats défavorables (10,7 %) ;
- PSP (toxines paralysantes) : 588 bio-essais souris, dont aucun résultat défavorable ;
- ASP (toxines amnésiantes) : 693 analyses chimiques, dont 31 résultats défavorables (4,5 %) ;
- Veille d'émergence des biotoxines marines : 126 analyses chimiques (recherche de toxines lipophiles non réglementées ou émergentes).

³ (http://envlil.ifremer.fr/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance)

Surveillance des contaminants chimiques : 1 387 mesures ont été effectuées en 2018 dans le cadre des prélèvements programmés. Concernant les substances réglementées uniquement, les analyses portent sur 3 métaux (Pb, Hg, Cd) pour tous les échantillons, ainsi que 17 dioxines, 18 PCB et 4 HAP sur un nombre restreint de sites. Le volet sanitaire du ROCCH, incluant les prélèvements mutualisés avec le volet environnemental, est de 76 échantillons « programmés » pour un bilan global de 228 résultats en métaux ; 408 résultats en dioxines ; 593 résultats en PCB ; 158 résultats en HAP. 3 dépassements des seuils réglementaires ont été observés : 1 en cadmium dans l'estuaire de la Gironde (sur des huîtres, dans une zone non classée), 1 en plomb en rade de Brest et 1 en baie de Marseille. Les 3 zones de production concernées ont été fermées par arrêté préfectoral.

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 zoonosanitaires 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 et peuvent générer des situations d'alerte (cf. partie IV) :

Situation sanitaire en santé animale : 2018

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Anémie infectieuse équine	2	2	2019
Brucellose bovine	72	0	2015
Brucellose ovine/caprine	42	0	2015
Brucellose porcine	2	0	2019
Encéphalopathie spongiforme bovine	3 (clinique)	3 Forme atypique	2019
Fièvre catarrhale ovine	581 sérotypes 4 ou 8 (France continentale) 70 sérotype 4 (Corse)	3 389 sérotypes 4 ou 8 (France continentale) 251 sérotype 4 (Corse)	2019
Fièvre charbonneuse	50 (dont 33 dans les Hautes-Alpes)	1 en Moselle 25 dans les Hautes-Alpes	2018
Fièvre de la vallée du Rift	6 (en d'outre-mer : Mayotte)	4 (département d'outre-mer Mayotte)	2007 (département d'outre-mer Mayotte)
Leucose bovine (hors Réunion)*	54	3 (0 clinique)	2017
Maladie d'Aujeszky	5 porcs domestiques 2 sangliers	1 porcs domestiques 1 sangliers	2019
Rage (carnivores domestiques)	24	0	2015
Salmonellose aviaire**	Contrôles obligatoires réguliers	506	2019
Tremblante des petits ruminants	1 (clinique)	6 Forme atypique chez le mouton 1 Forme classique chez la chèvre	2019
Tuberculose bovine	285	123	2019
West Nile	24 équidés	13 équidés (+4 cas avifaune notifiés)	2018

* Sur l'île de la Réunion, la leucose bovine est enzootique (présente avec une prévalence élevée)

** 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 2019 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2019

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

Bilan des suspicions de maladies à plan d'urgence en 2018

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Dermatose nodulaire contagieuse bovine	1	0	Jamais
Fièvre aphteuse	7	0	2001
Peste porcine classique	11 (suspicions cliniques)	0	2007 (Faune sauvage) 2002 (Porc domestique)
Peste porcine africaine		0	1974
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	86	0 HP : 28 FP (tous domestiques ou captifs)	2018 (HP) 2019 (FP)
Maladie de Newcastle	13	4 (ne concerne pas la volaille)	2010

** L'année 2019 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2019

Dans le cadre du nouveau plan d'action pour lutter contre l'influenza aviaire, des contrôles de biosécurité ont été mis en place en 2018 : 2 123 contrôles en élevage et 76 contrôles pendant le transport.

III.2.3 – Identification des animaux

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

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

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

Contrôles identification : 2018

	Nombre d'exploitations contrôlées	Nombre d'animaux contrôlés	Nombre d'élevages avec des non-conformités	Nombre de sanctions
Bovins	7 180	1 027 892	5 266	37
Ovins et caprins	3 227	617 306	1 713	5
Porcins	98	68 439	Non communiqué	Non communiqué

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

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

En complément, 481 contrôles portant sur des centres de rassemblement d'animaux vivants destinés à d'autres États membres de l'Union européenne ont été réalisés.

III.2.4 – Bien-être animal

Enjeux et priorités : L'intensification des productions animales, les mutations des territoires, l'évolution des connaissances scientifiques expliquent notamment pourquoi les citoyens demandent à ce que la sensibilité de l'animal soit mieux prise en compte. Le bien-être des animaux d'élevage, de compagnie, de loisirs et de ceux utilisés à des fins scientifiques est l'objet d'une politique réglementaire d'envergure et constitue un enjeu de société. Pour répondre à une demande sociétale croissante et promouvoir une agriculture compétitive, le ministère de l'agriculture a poursuivi en 2018 la stratégie ambitieuse pour le bien-être animal. Cette stratégie rassemble l'ensemble des acteurs concernés et s'inscrit dans les principes d'une agriculture durable, pour la période 2016 à 2020 : promouvoir l'innovation, responsabiliser les acteurs, faire évoluer les pratiques, prévenir les situations de maltraitance animale, informer chacun.

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

Contrôles en protection animale : 2018

Type d'animaux contrôlés	Nombre de contrôles
Animaux de rente en élevage (toutes espèces)	4 441 (dont les contrôles conditionnalité)
Animaux en transport	2 056 contrôles en cours de transport 27 736 Carnets de route validés 9 442 contrôles a posteriori
Etablissements civils détenant des équidés Centres équestres militaires	883 19 (pour 23 centres équestres militaires)
Animaux de compagnie	1 282
Etablissements d'expérimentation animale	310
Chenils des enceintes militaires	214 (pour 361 chenils militaires)
Fauconneries, colombiers, furêteries (enceintes militaires)	6 (pour 10 établissements militaires)

En matière de protection des animaux utilisés à des fins scientifiques, la pression d'inspection reste identique, étant imposée par la Directive 2010/63, mais le taux d'inspections inopinées est passé de 17 % à 20 %.

S'agissant des animaux de compagnie, la recrudescence de dérives liées à leur commerce, notamment sur internet, est un facteur d'abandon. Le dispositif réglementaire entré en application en 2016 permet de mieux encadrer le commerce des chiens et des chats. 1 282 inspections ont été réalisées, dont 23 % des inspections à la suite de plaintes ou signalements.

En ce qui concerne les équidés, le nombre de dossiers de maltraitance impliquant le retrait de chevaux en concertation avec la justice est encore en augmentation. Les associations de protection animale ont alerté à nouveau nos services sur les grandes difficultés rencontrées pour assurer le placement de ces chevaux, parfois en grand nombre (plusieurs dossiers concernant plus de 100 chevaux). 33 % des inspections sont réalisées à la suite de plaintes ou de signalements.

Plus de 4 400 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 stable par rapport à 2017. La pression d'inspection annuelle (inspections programmées et inspections sur plainte) est constante avec 1 % des élevages contrôlés à ce titre. A noter une hausse des inspections « protection animale » porcines, filière prioritaire de la commission européenne. Un peu plus de 2 000 contrôles ont porté sur les conditions de transport des animaux (bilan à peu près constant par rapport à 2017), lors d'opérations de contrôles routiers des véhicules, mais également dans les abattoirs, sur les marchés, dans les centres de rassemblement et les élevages, les postes de contrôle, les ports et les aéroports. Le nombre de carnet de route contrôlés, avant les exports / échanges de longue durée d'ongulés domestiques, est en augmentation continue depuis 2011, ainsi que le nombre de contrôles a posteriori.

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 2018, les travaux initiés en 2016 ont été poursuivis afin de mieux accompagner les éleveurs en grande difficulté avec risque de maltraitance animale, par la mise en place de cellules opérationnelles de prévention, l'amélioration du délai de prise en charge des animaux et le renforcement du réseau interne des compétences des services vétérinaires.

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

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

III.2.4 – Enquêtes spécifiques en production animale

Dans le cadre de la lutte contre la délinquance sanitaire organisée réalisée par la BNEVP, deux affaires suivies par la DGAL ont marqué 2018 dans le secteur de la production primaire animale :

Falsification de cires à l'origine de troubles de santé des abeilles : Suite au signalement au cours de l'été 2016 de troubles de santé des abeilles dans des ruchers d'Allemagne, des Pays-Bas, de Belgique et du nord de la France, et à la suspicion d'une origine liée à l'introduction de cires gaufrées de mauvaise qualité dans les ruches. 43 contrôles ont été réalisés par la BNEVP chez des professionnels dont certains ont abouti à des dépôts de dossiers judiciaires suite à des suspicions de falsification/tromperie sur les cires. L'enquête indique que les pratiques frauduleuses s'étendent au niveau européen et international. L'Inde, la Chine, la Hongrie, l'Espagne, la Belgique proposent des cires falsifiées en Europe, ce qui montre l'ampleur des fraudes sur cette marchandise indispensable aux apiculteurs et pouvant porter préjudice à la santé des abeilles.

Jugement d'une affaire de trafic de chiens : En Haute-Saône le responsable d'un trafic de chiots (environ 60 chiots par an en provenance de Slovaquie) a été poursuivi en justice pour introduction d'animaux non-conformes, exercice illégal de la médecine vétérinaire, non-déclaration aux services de l'Etat d'un commerce d'animaux et blanchiment d'argent. Il a été reconnu coupable des faits et condamné à 15 mois de prison avec sursis et 8 000 euros d'amende, avec interdiction d'exercer une activité en lien avec l'élevage canin pendant 10 ans. Son vétérinaire a été reconnu coupable de complicité d'exercice illégal ; il a été condamné à 5 mois de prison avec sursis ainsi qu'à l'interdiction d'exercer une activité en lien avec les infractions pendant deux ans.

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'hygiène de fabrication des aliments pour animaux, 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, le respect des teneurs maximales en substances indésirables (pesticides, dioxines, métaux lourds, mycotoxines, etc.), le respect des autorisations d'additifs et la loyauté des étiquetages.

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 555 établissements agréés dont près de 400 usines d'aliments pour animaux. Plus de 13 000 opérateurs de l'alimentation animale sont enregistrés auprès de la DGCCRF.

Contrôles réalisés en alimentation animale : 2018⁴

Type d'opérateur en alimentation animale	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre de contrôles
Producteurs de matières premières pour l'alimentation animale hors production primaire (DGCCRF)	108	121
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs (DGCCRF)	258	357
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs, y compris fabricants à la ferme (DGAL)	141	146
Commerce et stockage (DGAL et DGCCRF)	409	498
Total	916	1 121

La plupart des fabricants d'aliments sont maintenant certifiés selon des référentiels privés (GMP+, OQUALIM,...). 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 HACCP⁵. Des défauts de tests d'homogénéité et de 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 enquêteurs ont été amenés, en 2018, à infliger 8 sanctions pénales : 4 pour des non-conformités liées à l'étiquetage, 2 suite à la présence de contaminants, 1 pour des anomalies d'hygiène et 1 pour un défaut de traçabilité. Des rappels à la réglementation et des injonctions de mise en conformité ont également été mis en œuvre : les causes principales étaient les anomalies d'étiquetage, les manquements à l'hygiène et les insuffisances d'autocontrôles.

Le contrôle des aliments pour animaux et des matières premières

En 2018, 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 :

⁴ Les données du tableau ne comptabilisent que les contrôles réalisés dans le cadre des PSPC. Tous les contrôles CPMM ne sont pas inclus. A noter également qu'en 2018, La méthode de comptage a changé, afin de mieux représenter la réalité (un même établissement ayant pu, lors d'une même visite, faire l'objet de contrôles dans le cadre de plusieurs enquêtes).

⁵ HACCP : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis Critical Control Point)

PSPC et plans de contrôle de la DGCCRF : résultats 2018

Identifica- tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablis- sements visités	Nb Contrôles / prélève- ments	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN271KB	Plan de surveillance et de contrôle des OGM en alimentation animale	Q/S	115	129/121	0	0
TN32KD	Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles en alimentation animale.	S	174	209/302	0	1
TN31KD	Plan de surveillance et de contrôle relatif à l'antibiorésistance et aux additifs en alimentation animale	Q/S	129	164/195	2	2
TN31KC	Plan de surveillance et de contrôle des substances indésirables, interdites et prévention de l'ESB en alimentation animale	Q/S	294	347/381	11	3
TN31KR	Plan de contrôle des opérateurs de l'alimentation animale à risque en matière d'hygiène	Q/S	401	455/116	31	3
TN23KJ	Sécurité des transports alternés des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et animale (SNE)	S	9	10/0	0	0

Enfin, le SNE de la DGCCRF a réalisé une enquête sur la sécurité des transports alternés (voir ci-dessus).

Faits marquants

DGCCRF : d'une manière générale, les entreprises dont l'alimentation animale n'est pas l'activité principale (qu'il s'agisse d'opérateurs du secteur de l'alimentation humaine ou d'opérateurs autres) méconnaissent encore les exigences de la réglementation spécifique à ce secteur. En 2018, les contrôles ciblant le secteur des aliments pour abeilles ont révélé de nombreuses non-conformités.

DGAL : 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 533 inspections dans des établissements de ce secteur. 253 inspections ont été réalisées sur les 4960 établissements de la filière disposant d'un agrément sanitaire, d'un enregistrement ou d'une autorisation dans le cadre de la programmation pluriannuelle de l'inspection.

Les priorités de la programmation sont au titre des établissements agréés le suivi des usines de transformation, en particulier celles produisant des matières premières pour l'alimentation des animaux d'élevage, de production de biogaz, de compostage, d'incinération C1 ainsi que celles fabricants des aliments pour animaux familiers au titre de la traçabilité des protéines utilisées et au titre du suivi des établissements enregistrés sont prioritaires : les transporteurs et négociants.

Les 280 autres contrôles officiels hors programmation ont été diligentés :

- sur des établissements ayant sollicité un agrément sanitaire (253 contrôles). En 2018, 150 installations françaises ont été agréées (100 de manière définitive, 50 en provisoire), en particulier des usines de production de biogaz ;
- sur plaintes et réclamations (3 contrôles) ;
- 9 contrôles ont été réalisés sur des aspects spécifiques (nouvelles activités, traçabilité documentaire portant sur des protéines animales transformées, contrôle à destination en provenance d'autres Etats membres ou après importation et enquêtes particulières en lien avec le commerce et les fraudes).

De plus, 19 recontrôles ont été réalisés suite à la détection de non-conformités.

III.3.2.2 – Sous-produits d'origine végétale

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

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

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

III.4.1 – Sécurité des denrées alimentaires

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

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

Réalisation des contrôles

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

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

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

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

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

Plans de surveillance et de contrôle sur les denrées alimentaires : résultats 2018**

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
TN316KA	C/S	Eléments traces métalliques	Denrées alimentaires	464 : 322 denrées réglementées + 142 denrées non réglementées	1	0,3 %
TN316KB	C/S	Mycotoxines, ergot, alcaloïdes de l'ergot et alcaloïdes tropaniques	Denrées alimentaires	367	Denrées réglementées : 14 NC Denrées « non réglementées » : 5 « impropres à la consommation »	5 %
TN316KD	C/S	Nitrates, ions perchlorate et chlorates	Denrées alimentaires	235 Nitrates (132) Ions perchlorate (232)	Nitrates : 1 (<i>Epinards</i>) Ions perchlorate : 5 (teneur supérieure à <u>teneur de référence</u> pour le commerce intra-UE)	Nitrates : 1 % Ions perchlorate : 2 %
TN316KL	C/S	Composés néoformés (HAP ^[2] , acrylamide, 3-MCPD et esters de 3-MCPD, esters de glycidol, furane et dérivés méthylés du furane)	Denrées alimentaires	327	HAP : 4 NC Acrylamide : 26 échantillons pour lesquels une <u>teneur de référence</u> a été fixée par le règlement 2017/2158 dépassaient cette teneur de référence	HAP : 3,6 % ; Esters d'acides gras de glycidol : 0 ; 3-MCPD libre : 0 Acrylamide : 15 %
TN316KM	S	Hydrocarbures d'huiles minérales	Denrées alimentaires sèches	85	Présence d'hydrocarbures d'huiles minérales dans 65 échantillons	76 % « à surveiller »
TN316KR	S	Alcaloïdes pyrrolizidiniques	Denrées alimentaires (miels, tisanes, thés et compléments alimentaires)	113	4 « impropres à la consommation » (3 <i>bourraches destinées à la préparation de tisanes</i> et 1 <i>complément alimentaire contenant du millepertuis</i>). 5 « à surveiller » (2 <i>tisanes</i> et 3 <i>miels</i>)	3,5 % « impropres à la consommation » 4 % « à surveiller »
TN317KA	S/C	Contamination radioactive	Denrées d'origine végétale présentes sur le territoire français	224	1	0,45 %
TN32KC	C	Qualité microbiologique	Denrées végétales et d'origine végétale	1602	59	3,7 %
TN32KB	C	Qualité microbiologique	Denrées animales ou d'origine animale	4620	371	8,5 %
TN32KA	C	Listeria monocytogenes et Campylobacter	Denrées animales ou d'origine animale à la distribution	3162	83	2,8 %
TN313KA	C	Ionisation des aliments	Contrôle du traitement par ionisation des aliments et des établissements procédant à l'ionisation	117	12	10,5 %
TN315KD	S	Résidus de pesticides	Produits d'origine végétale, à l'exception des céréales	1904	65	3,4 %

[2] HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
TN315KF	S	Résidus de pesticides	Céréales	328	9	2,7 %
TN315KC	C	Résidus de pesticides	Fruits et légumes	471	42	8,9 %
TN315KE	S	Résidus de pesticides	Fruits et légumes (exercice européen)	682	15	2,2 %
TR315KVC	S	Recherche de chlordécone dans et sur les fruits et légumes	Martinique et Guadeloupe	636	37	5,8
Résidus dans les productions animales	C	Résidus de substances chimiques	Productions animales : abattoir	Voir point III.2.1		
Histamine dans le maquereau et le thon	S	Histamine (+ 3 amines biogènes)	Maquereau et thon à la distribution	333	10	3,05 % (1,66 – 5,52)
Phycotoxines dans les mollusques bivalves	S	Toxines lipophiles, PSP et ASP	Mollusques bivalves à la distribution	654	1	0,15 % (0,03 – 0,87)
Polluants organiques persistants dans les produits de la pêche	S	Dioxines, PCB, HAP, RFB ⁶	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	955	2	0,21 % (0,06 – 0,76)
Éléments traces métalliques dans les produits de la pêche	S	Cadmium, Plomb, Mercure	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	436	17	3,90 % (2,45 – 6,16)
<i>Campylobacter</i> Dans les carcasses de volaille	S	<i>Campylobacter</i>	Carcasses de volaille au stade de l'abattoir	363	Sans objet (absence de critère réglementaire)	
<i>Salmonella</i> dans les viandes fraîches de volaille	S	<i>Salmonella</i>	Viandes fraîches de volaille au stade de l'abattoir	2 268	34	1,54 % (1,11 – 2,15)
<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	604	3	0,75 % (0,17 – 1,46)
<i>Escherichia coli</i> STEC, <i>Listeria Monocytogenes</i> et <i>Salmonella</i> dans les fromages au lait cru	S	<i>E. coli</i> STEC, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i>	Fromages au lait cru (vache, brebis et chèvre) au stade de la production	990	4	0,82 % (0,32 – 2,08)
					3	0,65 % (0,22 – 1,88)
					3	0,65 % (0,22 – 1,88)
Antibiorésistance chez les bactéries zoonotiques et commensales	S	Résistance et sensibilité à certains antibiotiques	Filière volailles	3 876	Publié sur internet : http://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle	

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

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

⁶ PCB : Polychlorobiphényles, HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques, RFB : retardateurs de flamme bromés

Exemples de PSPC réalisés en 2018

Plan de surveillance de la contamination microbiologique des fromages au lait cru : la DGAL met en place tous les deux ans un plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par des bactéries pathogènes pour l'homme. Les recherches de 2018 ont porté sur la contamination par *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* et les *Escherichia coli* porteurs de shiga toxines (STEC) dans les fromages au lait cru les plus « à risque », en excluant les fromages à pâte pressée cuite. 990 prélèvements ont été réalisés sur des fromages au lait cru de vache ainsi que de brebis et de chèvre. Les taux de contamination estimés des fromages au lait cru sont faibles, inférieurs à 1 % pour chacun des germes considérés. Les résultats de ce plan de surveillance ont été transmis à l'Anses ainsi qu'à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), pour être publiés dans le rapport annuel EFSA/ECDC sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

Plan de surveillance et plan de contrôle des polluants organiques persistants (dioxines, PCB et HAP) dans les denrées animales et d'origine animale : la DGAL a poursuivi ces plans mis en place annuellement. Les dioxines sont principalement issues de la combustion incomplète de matières organiques, les PCP d'une utilisation industrielle et les HAP sont produits lors de la transformation des denrées (exemple le fumage). Le plan de surveillance des produits de la mer et d'eau douce (421 prélèvements) est basé sur des prélèvements aléatoires au niveau de la distribution alors que le plan de contrôle (2 012 prélèvements) cible des denrées issues d'exploitations dans des zones susceptibles d'être contaminées. Les dépassements des limites réglementaires sont très faibles. Outre son objectif majeur de contrôle et de surveillance de la conformité, les présents plans engendrent également des données de contamination qui sont adressées aux experts de l'évaluation des risques (Anses, EFSA), ce qui permet une mise à jour régulière de cette évaluation.

La contamination des denrées alimentaires par des hydrocarbures d'huiles minérales (TN 316KM) : la DGCCRF a poursuivi en 2018 son enquête prospective initiée en 2017 en l'élargissant à d'autres denrées alimentaires (huiles, graines oléagineuses et fruits à coque, poudres de cacao). Elle contribue ainsi au recueil de données de contamination de ces denrées et d'identification des sources principales de contamination. Cette enquête permet en outre au SCL de travailler au développement des méthodes analytiques et à leur harmonisation. Certains des échantillons prélevés ont fait l'objet d'une double analyse (analyse de l'emballage en complément de l'analyse de la denrée). Les résultats d'analyse seront transmis en 2019 à l'ANSES et à l'EFSA. Ils permettront d'alimenter les débats dans les groupes de travail de la Commission qui pourront, si nécessaire, déboucher sur des mesures de gestion harmonisées pour assurer la protection des consommateurs.

La qualité microbiologique des denrées végétales (TN 32KC) : le plan a permis de contrôler 862 établissements à tous les stades de la filière, y compris les petits établissements qui vendent leur propre production. Les anomalies (près de 8 % d'établissements) ont porté principalement sur l'hygiène, l'information sur les prix, l'étiquetage et les pratiques commerciales trompeuses. Les prélèvements ont été réalisés sur des graines germées, des fruits et légumes crus, transformés ou surgelés. Les non-conformités ont porté sur la présence avérée et non négligeable de germes indicateurs d'un non-respect des règles d'hygiène. 7 échantillons analysés (champignons et épices) ont été déclarés impropres à la consommation (présence d'un germe pathogène).

Recherche de chlordécone sur ou dans les fruits et légumes frais (TR 315KVC) : le chlordécone est un insecticide qui a été utilisé en Guadeloupe et en Martinique de 1972 à 1993. Cette matière active très rémanente dans les sols est susceptible de contaminer certaines denrées végétales. Depuis 2002, la DGCCRF réalise ce plan annuel qui vise à contrôler le niveau de chlordécone dans et sur les fruits et légumes locaux ou importés en Martinique et en Guadeloupe. En 2018, les contrôles ont ciblé particulièrement les denrées les plus contaminées (légumes-racines) et les circuits informels.

III.4.1.2. Le contrôle des abattoirs

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

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

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

En 2018, 263 abattoirs de boucherie ont produit 3,78 millions de tonnes de viande. L'inspection des animaux et des carcasses en filière volailles et lagomorphes (lapins) concerne 665 abattoirs et près de 260 salles d'abattage agréées à la ferme. Ces inspections portent sur plus de 1,7 millions de tonnes de viande produite dans ces 665 abattoirs (1,748 millions en 2017).

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 (0,6 % de saisies totales de carcasses de bovins en 2018). Les saisies partielles permettent d'écarter de la consommation les parties de carcasses présentant des lésions localisées (3,1 % de saisies partielles de carcasses de bovins en 2018).

Saisies des carcasses de bovins en 2018

Type de saisie	Nombre de saisies
Saisies totales	28 056
Saisies partielles	146 930
Total des saisies (totales et partielles)	174 986
Nombre d'animaux abattus	4 673 275
Poids des saisies	10 040 Tonnes

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

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

- l'audit annuel en matière de respect de la protection animale et suivi du plan d'action déterminé par l'exploitant (2018 : 539 en abattoir de boucherie et 852 en abattoir de volailles) ;
- le contrôle régulier par les services d'inspection de la surveillance du procédé d'abattage par l'exploitant (supervision du contrôle interne mise en place par l'exploitant) ;
- les contrôles officiels réguliers et inopinés en fonctionnement par les services d'inspection en abattoir.

Pour 2018 en abattoir de boucherie : 86 % des inspections concluent à un niveau de maîtrise des risques de satisfaisant (30 %) à acceptable (56 %). Dans 12 % des inspections le niveau de maîtrise n'est pas satisfaisant. Ces défauts de maîtrise sont à relier à des défauts de conception de l'établissement (43 %), des modes opératoires non conformes aux attendus (43 %) et un contrôle interne insuffisant (31 %). Près de 300 suites administratives ou pénales ont été données dans les abattoirs de boucherie.

En abattoir de volaille, 89,5 % des inspections montrent un niveau de maîtrise globalement satisfaisant (44,5 % satisfaisant et 45 % acceptable). Près de 415 suites ont été dressées.

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

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

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

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

En 2018, 1 706 contrôles en abattoirs de volailles/lagomorphes ont été menés ainsi que 892 contrôles en abattoirs de boucherie et établissements de traitement du gibier.

Les non conformités relevées concernent :

En abattoirs de boucherie :

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

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 ;
- le contrôle à réception et la conformité des matières premières ;
- la formation et les instructions et à disposition du personnel.

Les mesures administratives prises et les sanctions

En abattoirs de boucherie/établissements de traitement du gibier, 494 inspections ont généré des suites dont 110 mises en demeure, 5 décisions administratives (suspension, retrait d'agrément ou fermeture) et 3 procès-verbaux. 376 avertissements ont également été adressés aux professionnels.

En abattoirs de volailles/lagomorphes, 606 inspections ont généré des suites dont 89 mises en demeure, 14 décisions administratives (suspension, retrait d'agrément ou fermeture) et 6 procès-verbaux. 497 avertissements ont également été adressés aux professionnels.

Le plan abattoir validé par le ministre chargé de l'agriculture a permis de superviser 258 abattoirs de boucherie sur la période 2016-2018. A compter de 2019, les référents nationaux abattoir (RNA) assurent le suivi des suites demandées au cours des supervisions. Certains abattoirs, d'ores et déjà considérés comme « fragilisés », seront suivis conjointement par la DGAL et les RNA.

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 22 800 ateliers traitant des denrées animales et également de l'ordre de 1 900 producteurs de lait cru vendu directement au consommateur.

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

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

• Etablissements traitant des denrées animales

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

Réalisation des contrôles DGAL et suites : 2018

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	Fermures administratives	Procès verbaux
Viandes et produits carnés (éts agréés)	4 026	445	71	385	26	11	31
Produits de la mer et d'eau douce (éts agréés y compris navires)	3 219	261	28	212	27	2	16
Navires de pêche	136	2	0	2	0	0	0
Lait et produits laitiers (éts agréés)	2 868	224	15	204	5	1	11
Lait et produits laitiers : vente de lait cru	592	39	3	33	0	1	0
Œufs et ovoproduits	508	50	7	42	1	1	2
Total	11 349	1 021	124	878	59	16	60

Remarque : Ces établissements doivent répondre à des exigences réglementaires complexes et font l'objet d'inspections précises. Il est fréquent (environ 35 % 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, plus de 75 % font l'objet d'un re-contrôle pour vérifier la bonne réalisation des mesures correctives.

Pour le secteur du lait et des produits laitiers, la part des inspections « satisfaisantes » et « acceptables », élevée en 2017 (92%), est restée stable (91% en 2018). La situation est légèrement en baisse dans les différents secteurs. Il faut cependant rappeler que la programmation cible davantage les établissements ayant un historique « non satisfaisant » ; ces données ne sont pas représentatives de l'ensemble des établissements de transformation.

Dans le cadre de sa programmation nationale pour le CPMM, la DGCCRF a réalisé en 2018 des contrôles à visée sécurité sanitaire⁷ sur les thèmes suivants : contrôle de l'utilisation des édulcorants dans les produits de boulangerie fine, contrôle de la présence de l'information sur le caractère « nano » de certains ingrédients, en application du règlement n°1169/2011 sur l'information des consommateurs ; pratiques de recyclage des résidus de fabrication à destination de l'alimentation animale ou humaine dans les industries agro-alimentaires. D'autres CPMM ont été réalisés dans le cadre de la programmation des enquêtes nationales, régionales et locales.

• **Eaux conditionnées**

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

En 2018, 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 2018, on recense 99 eaux minérales naturelles, 86 eaux de source et 5 eaux rendues potables par traitements.

Au cours de l'année 2018, 17 inspections⁸ de l'ARS et plus de 2 500 visites⁹ de l'ARS ou d'un laboratoire agréé par le ministère chargé de la santé ont été réalisées dans l'ensemble des usines de conditionnement d'eau. Plus de 4 100 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 150 000 analyses ont été réalisées.

Sur près de 2 900 prélèvements d'eau réalisés sur l'eau conditionnée, 77 prélèvements¹⁰ (soit 2,7 %) 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 100 000 analyses réalisées sur l'eau conditionnée, 113 analyses non conformes¹¹ (soit 0,11 %) ont été recensées. Le détail par type d'eau est présenté dans le tableau ci-après :

	Nombre de prélèvements	Nombre de prélèvements non-conformes	Nombre d'analyses	Nombre d'analyses non-conformes
Eau minérale naturelle	1 400	50 (3,6 %)	47 048	84 (0,18 %)
Eau de source	1 417	26 (1,8 %)	52 959	28 (0,05 %)
Eau rendue potable par traitements	42	1 (2,4 %)	1 262	1 (0,08 %)
Total (eaux conditionnées)	2 859	77 (2,7 %)	101 269	113 (0,11 %)

⁷ Il s'agit de contrôles pour lesquels au moins une action de contrôle relève de la sécurité.

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

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

¹⁰ Un même prélèvement peut être non conforme pour plusieurs paramètres. On entend par « prélèvement non-conforme », tout prélèvement d'échantillon d'eau pour lequel au moins une analyse non-conforme pour l'un des paramètres a été mise en évidence.

¹¹ On entend par « analyse non-conforme » pour un paramètre, tout dépassement de la limite de qualité fixée réglementairement pour ce paramètre.

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

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

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

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

Les non-conformités rencontrées en 2018 ont donné lieu à 9 procédures de retrait de lots (sans rappels de lots). Parmi les mesures administratives prises par les services auprès des exploitants, on comptabilise 2 mises en demeure et 2 suspensions d'activités. Par ailleurs, en 2018, aucune fermeture administrative n'a été opérée à la suite de ces non-conformités mais des suites pénales ont été engagées à l'encontre d'un exploitant.

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

En amont de la distribution directe au consommateur, 6 765 contrôles ont été réalisés au niveau des grossistes (distribution hors détail) et du stockage (entrepôts) ainsi que 1 942 contrôles lors du transport de denrées.

Le secteur de la distribution et de la restauration compte environ 16 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, plus de 8 900 entrepôts, plus de 230 000 commerces de détail, près de 247 000 restaurants commerciaux et 106 400 établissements de restauration collective, notamment scolaire, auxquels il faut ajouter les 1 090 établissements relevant du ministère chargé de la défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (gendarmerie nationale). 4 autorités compétentes pilotent des contrôles dans ce domaine (DGCCRF, DGAL, DGS et SSA). Les contrôles des établissements de restauration collective sont réalisés principalement par la DGAL et les contrôles des établissements de restauration commerciale sont réalisés principalement par la DGCCRF.

Contrôles en distribution restauration : 2018 (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).	31 240	2 936	1 496	205
Restauration commerciale	31 640	4 437	1 183	642
Restauration collective	10 535	1 045	18	19
Total	73 415	8 418	2 697	866

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-marchés : 8 270 ; restauration commerciale : 13 099 ; restauration collective : 4 705).

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 2018, 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, notamment¹², en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les établissements saisonniers ou qui connaissent une activité accrue durant l'été. En 2018, 21 099 contrôles officiels ont été

¹² A cette occasion, la DGCCRF réalise également des contrôles « Loyauté ».

réalisés par les agents de la DGAL et de la DGCCRF. Ceux-ci ont donné lieu à 2 269 mises en demeure, 826 procès-verbaux et 204 fermetures administratives.

En complément, le service de santé des armées a réalisé 802 inspections de contrôle officiel de l'hygiène des aliments au sein des 1 090 organismes d'alimentation relevant du ministère chargé de la défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (essentiellement des établissements de restauration collective et quelques établissements de remise directe). Il a été procédé à cinq mises en demeure ordonnant des mesures correctives.

Le secteur de la restauration commerciale est celui qui fait l'objet du plus de mises en demeure de remédier aux manquements constatés dans 14 % des contrôles. Les avertissements sous forme de rappel à la réglementation sont fréquents (41,4 % des contrôles).

Dans le secteur du commerce de distribution, si le taux de mise en demeure est modéré (9,4 % des contrôles), les inspecteurs ont plus fréquemment recours aux procès-verbaux (4,8 %) 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 (9,9 % de mise en demeure contre 0,17 % de procès-verbaux). Le taux d'avertissements est de 45 %.

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 2018, la DGCCRF a réalisé les enquêtes suivantes.

Tâches nationales (TN) de filières DGCCRF à dominante sécurité : 2018

Identifica- tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablis- sements (Ets) visités	Nb Contrô- les	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN27KM	Contrôle des produits portant la mention « sans gluten »	Q/S	105	108	21	0
TN324KA	Contrôle des compléments alimentaires (CA) à base d'algues et de micro-algues (réseau Compléments alimentaires)	Q/S	161	206	28	4
TN324KB	Contrôle des compléments alimentaires (CA) contenant des huiles essentielles	Q/S	111	130	11	3
TN314KB	Utilisation des colorants dans les confiseries et décors pour denrées alimentaires	Q/S	343	415	70	10
TN314KC	Utilisation des additifs dans les boissons non alcoolisées	Q/S	108	118	9	0
TN314KA	Utilisation des conservateurs dans les denrées alimentaires	Q/S	326	360	18	6
TN340KA	Plan annuel relatif à l'aptitude au contact des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	Q/S	1164	1321	28	21
TN273KG	Contrôle des produits fumés et aromatisés à la fumée (réseau Améliorants)	Q/S	221	231	17	3

En outre, le SNE de la DGCCRF a réalisé une enquête sur la sécurité des transports alternés (voir partie « sécurité ») et les services régionaux de la DGCCRF des enquêtes spécifiques (contrôles renforcés dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) et des commerces de proximité).

Exemples d'enquêtes nationales à visée sécurité de la DGCCRF réalisées en 2018 :

Contrôle de la qualité et de la sécurité des compléments alimentaires mis sur le marché : la DGCCRF, en charge du secteur, examine en moyenne, chaque mois, 1 100 déclarations de mise sur le marché par le biais d'une téléprocédure dédiée. La liste des compléments alimentaires admis est mise à disposition du grand public et mise à jour quotidiennement. Ce contrôle est complété par des vérifications sur le marché de la sécurité et de la qualité des produits. En 2018, ces vérifications (plus de 250 établissements et 200 prélèvements) ont visé plus particulièrement les compléments à base d'algues et ceux à base d'huiles essentielles pouvant contenir des molécules réputées convulsivantes. Les résultats transmis à l'ANSES lui permettent d'affiner son évaluation des risques. Par ailleurs, la DGCCRF a contrôlé le marché des produits apparentés à des compléments alimentaires mais positionnés comme des dispositifs médicaux. Le but supposé de cette pratique serait de contourner le droit alimentaire, en particulier en matière d'allégations de

santé. Les constatations ont conduit à dresser des procès-verbaux à l'encontre de cinq entreprises commercialisant des dispositifs médicaux à visée minceur.

Les matériaux au contact des denrées alimentaires : l'enquête avait pour objectif de contrôler l'aptitude au contact alimentaire des matériaux et objets destinés à cet usage et le respect des dispositions réglementaires générales applicables à ces matériaux (étiquetage, traçabilité, documentation, déclaration de conformité). Elle a couvert une large gamme de matériaux (plastiques, verre, papiers et cartons, etc.) et concerné tous les stades du cycle de vie du produit, du fabricant au distributeur ou au professionnel utilisateur. 399 produits ont été prélevés pour analyse, dont 25 % présentaient au moins une non-conformité.

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. Une quarantaine de nouvelles affaires sont suivies chaque année par la BNEVP. Plusieurs affaires ont marqué l'année 2018 dont notamment :

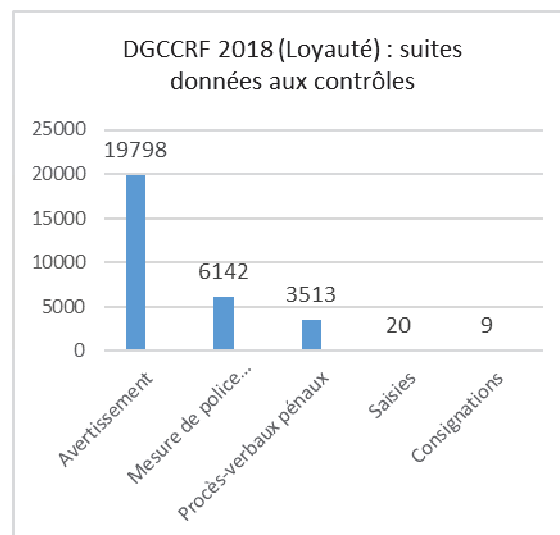
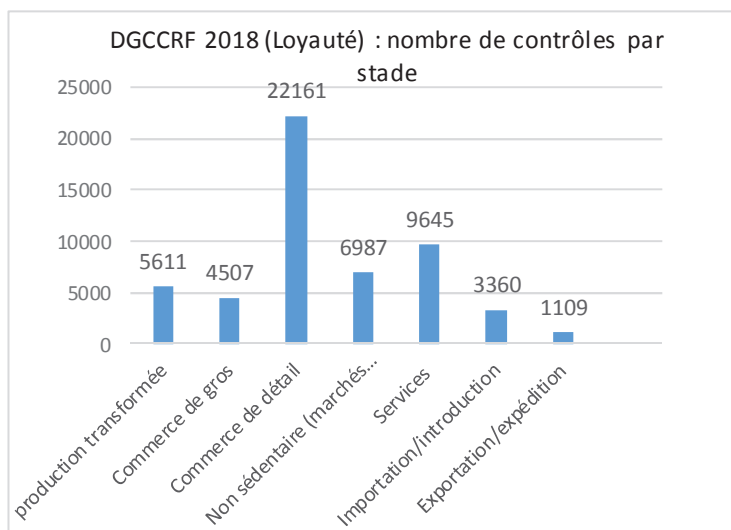
Dossier poudre de lait « Synutra » : A la suite de la réception par la DDPP des Côtes d'Armor de plusieurs informations faisant état de stockage de big-bags de lait infantile en poudre produit par l'usine SYNUTRA de Carhaix-Plouguer (Finistère) dans plusieurs locaux non déclarés qui seraient impropres à cet usage, voire insalubres et situés dans les Côtes d'Armor, une enquête a été conduite par la BNEVP et les DDPP à l'encontre de la société SYNUTRA. La société SYNUTRA exporte notamment de la poudre de lait pour enfants et adultes à destination de la Chine. Une intervention ayant mobilisé une trentaine d'agents publics a été organisée en juillet 2018 sur les sites d'entrepôt non déclarés. Divers dysfonctionnements ont été constatés. Des actions conservatoires immédiates ont été prises : consignation des produits, suspension des certificats d'exportation et demande de la traçabilité aval des poudres déclassées en alimentation animale.

Jugement de la plainte L214 concernant l'abattoir de Soule Mauléon : A la suite d'une plainte déposée par l'association L214 contre l'abattoir du pays de Soule pour sévices graves mauvais traitements à animaux et infractions à la réglementation sur l'abattage, le procureur de Pau avait réquisitionné la BNEVP en mars 2016 pour apporter son concours et assister les gendarmes lors des phases d'investigations. Le dossier a été jugé en septembre 2018 : l'ex-directeur de l'abattoir a été condamné à une peine de prison de 6 mois avec sursis.

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

III.4.2.1 Contrôles généraux

En 2018, la DGCCRF a réalisé, à tous les stades des filières, 52452 contrôles à visée « loyauté »¹³, ventilés comme suit :



Dans le cadre de la programmation CPMM, la DGCCRF a contrôlé la présence de l'information sur le caractère « nano » de certains ingrédients, en application du règlement n°1169/2011 sur l'information des consommateurs. D'autres contrôles CPMM ont pu être réalisés dans le cadre de la programmation des enquêtes nationale, régionale et locale.

¹³ Il s'agit de contrôles pour lesquels au moins une action de contrôle relève de la loyauté.

Tâches nationales (TN) de la DGCCRF à dominante « loyauté » : 2018

Identifica- tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablis- sements (Ets) visités	Nb contrôle s	Nb Ets avec Mesure Poli- ce Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN23KI	Filière viande : application du code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés (espèce bovine) en lien avec le marché de la viande hachée- SNE	Q	21	21	3	0
TN26KA	Plan de surveillance des systèmes de qualité européens applicables aux denrées alimentaires (règlement n°1151/2012)	Q	1092	1185	107	37
TN26KAA	Campagne européenne de contrôle sur le marché de certaines AOP/IGP	Q	460	488	16	2
TN264KA	Plan de contrôle de la filière agriculture biologique	Q	1897	2107	188	63
TN27KA	Plan annuel - Contrôle de la conformité des fruits et légumes frais	Q	8727	13054	607	547
TN27KB	Etiquetage des œufs au stade du conditionnement	Q	156	182	21	12
TN27KC	Qualité et présentation des denrées végétales destinées aux consommateurs « végétan », « végétarien » et « végétalien »	Q	374	413	18	2
TN27KD	Contrôle de la filière du sel - SNE	Q	25	41	-	3
TN27KE	Qualité et sécurité de denrées végétales : végétaux crus prêts à l'emploi	Q/S	221	225	1	1
TN27KF	Plan de contrôle de la loyauté des transactions dans les abattoirs - SNE	Q	66	76	0	0
TN27KG	Qualité des produits de la filière palmipèdes « gras »	Q	68	85	6	7
TN27KH	Pratiques de recyclage dans l'industrie laitière - SNE	Q/S	16	19	3	1
TN27KJ	Utilisation de présures non autorisées dans les produits sous signe de qualité - SNE	Q	9	9	0	0
TN27KL	Teneur en eau des volailles congelées, surgelées ou fraîches	Q	37	42	1	0
TN27KM	Contrôle des produits portant la mention « sans gluten »	Q	185	211	23	0
TN27KN	Composition et étiquetage des produits de charcuterie et autres produits à base de viande	Q/S	612	699	67	21
TN27KP	Plan de contrôle des règles d'information du consommateur et de la réglementation relative à la protection de la ressource (taille minimale des poissons)	Q	1 261	1 470	103	111
TN27KR	Plan de contrôle des huiles d'olive	Q	227	261	32	7
TN270KA	Contrôle du contenu, de la présentation et de l'expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire sur les denrées alimentaires courantes prévus par le règlement n°1169/2011 (INCO)	Q/S	915	984	174	13
TN270KB	Contrôle des modalités d'application du règlement INCO sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaire	Q	8 771	9 959	1521	256
TN271KA	Contrôle de la vente des alcools (vins, spiritueux et autres) en cafés-hôtellerie-restauration (CHR)	Q/S	3 843	4 166	488	79
TN271KC	Contrôle de la mise sur le marché des denrées alimentaires susceptibles de contenir des OGM ou leurs dérivés (produits étiquetés OGM, conventionnels, « sans OGM » ou issus de l'agriculture biologique)	Q/S	70	78	8	0
TN271JE 2017)	Qualité des miels et autres produits de l'apiculture, du sirop d'érable et du sirop d'agave (démarrée en 2017)	Q	225	267	41	12
TN271JHA (2017)	Pratiques de francisation de kiwis provenant d'Italie sur le marché nationale et européen – SNE (démarrée en 2017)	Q	14	23	-	4
TN272KC	Plan annuel de la filière vitivinicole	Q/S	1 235	1 598	162	81
TN273KA	Etiquetage et composition des laits de consommation	Q/S	129	146	9	1
TN273KH	Contrôle de longes de thon vendues fraîches ou décongelées, vérification des traitements, additifs, ingrédients, dénomination de vente	Q/S	248	270	8	14

Identification	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablissements (Ets) visités	Nb contrôles	Nb Ets avec MesurePolice Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN274JA (2017)	Contrôle de l'étiquetage, de l'origine du lait ainsi que de la viande et du lait utilisés comme ingrédients dans les produits élaborés	Q	1 063	1 136	53	10
TN276KA	Contrôles métrologiques des préemballages	Q	837	933	279	41
TN286KA	Contrôle des canaux de distribution spécialisés des boissons alcoolisées (vins, spiritueux, bières, cidres et autres boissons alcoolisées)	Q/S	723	806	47	13
TN286KJ	Plan de contrôle du marché des boissons spiritueuses	Q/S	267	349	93	6
TN31KA	Plan annuel du contrôle de la mention de l'origine et de la traçabilité des viandes bovine, porcine, ovine, caprine et de volaille	Q	1 985	2 186	218	166

Enfin, dans le cadre de la programmation régionale, des enquêtes thématiques à dominante qualité ont été réalisés dans les secteurs suivants : filière cidricole, filière fruits et légumes frais, jus de fruits, épiceries sociales, métiers de bouche, boulangeries-pâtisseries, circuits courts, GMS, vente de produits artisanaux sur les marchés, contrôle des huiles de friture etc.

Exemples d'enquêtes nationales à visée « Loyauté », réalisées par la DGCCRF en 2018 :

Coloration des longes de thon (TN273KH) : 68 prélèvements ont été analysés pour vérifier l'usage des additifs (l'histamine), l'espèce et la teneur en eau. 24 d'entre eux n'étaient pas conformes (principalement dépassement de la dose d'acide ascorbique autorisée). Si les longes de thon ayant fait l'objet d'une injection (contenant des additifs, de l'eau, du sel et le cas échéant des végétaux colorants) sont généralement dénommées correctement au stade de gros, il n'en est pas de même lors de la vente au consommateur final qui, de fait, est trompé sur la qualité du produit qu'il pense acheter brut. La DGCCRF a également constaté une méconnaissance des dénominations des différentes espèces de thon dans le secteur de la restauration.

Nouvelles tendances d'évolution des pratiques de consommation en matière d'alimentation (TN27KC) : l'enquête avait pour objet de faire un état des lieux, à tous les stades (production, distribution, restauration) des pratiques commerciales relatives l'emploi de la mention « vegan » ou « végétarien ». 155 prélèvements pour analyse ont été effectués. 23 % des établissements présentaient des anomalies, les plus nombreuses concernant l'usage de dénominations de ventes traditionnellement réservées aux produits d'origine animale pour désigner des denrées exclusivement végétales (terrines de campagne recette veggie, Milk Shake vegan, spaghetti carbonara vegan, la vegan merguez, le thon rouge et les langoustines végétales...). En outre, la présentation de certains produits (allégations, représentations graphiques...) était susceptible d'induire le consommateur en erreur sur sa nature.

Origine du lait et de la viande (TN 274JA) : une enquête sur le respect de l'obligation expérimentale française de l'indication de l'origine du lait et de la viande comme ingrédient dans les denrées a été réalisée de juillet 2017 à août 2018 au stade de la fabrication et de la distribution. Les dirigeants des petites entreprises sont apparus ne pas connaître bien cette réglementation, contrairement aux industriels de taille importante qui mentionnent l'origine des matières premières. Les mentions « UE » ou « non UE » sont utilisées lorsque les opérateurs ont des sources multiples d'approvisionnement. Une amélioration du respect des dispositions a été constatée depuis le printemps 2018. Pour valoriser leurs produits, les professionnels utilisent fréquemment des logos plus visibles que les seules mentions requises par le décret (indication de l'origine dans la liste des ingrédients).

Francisation de produits alimentaires (TN 286KA, TN 271JE et TN 271JHA) : dans le secteur viticole, des anomalies ont été constatées chez plusieurs négociants, de nombreux cafés/hôtels/restaurants et à la distribution (tromperie, pratique commerciale trompeuse ou usurpation). Elles concernaient essentiellement des pratiques de francisation de vins espagnols ou le défaut d'étiquetage de l'origine du produit. Dans le secteur des kiwis, un signalement a également été adressé aux autorités italiennes à propos d'un fournisseur italien soupçonné de mettre sur le marché des kiwis italiens accompagnés de certificats français falsifiés. Celui-ci a été verbalisé par les autorités italiennes. Un second exportateur italien a été verbalisé par la DGCCRF pour tromperie. Des procès-verbaux pour tromperie sur l'origine ont été également dressés à l'encontre de 5 sociétés françaises. Dans le secteur du miel, a été mis au jour un trafic très important de miels de différentes origines (UE et Chine). Un flagrant délit de francisation de fûts de miel a été constaté par des enquêteurs de la DGCCRF chez un logisticien sur des miels provenant d'Espagne.

III.4.2.2 - Contrôles spécifiques des signes européens de qualité

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

III.4.2.2.1 – Agriculture biologique

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

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

➤ Contrôles avant la mise sur le marché

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

Les 9 organismes de contrôles agréés en agriculture biologique ont réalisé 58 842 contrôles chez des producteurs (producteurs agricoles, producteurs/transformatriceurs, ou producteurs /importateurs), 20 314 contrôles chez des transformateurs (y compris transformateurs/importateurs) 893 chez des importateurs et 11 592 chez des grossistes ou des commerçants de détail.

Ces contrôles ont conduit au prononcé de presque 50 571 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

Dans un contexte de fort développement du marché (plus de 15 % par an), Le plan annuel de contrôle sur le marché, mené par la DGCCRF en 2018 (voir résultats au point III.4.2.1), avait pour objet, d'une part, de vérifier le respect de la réglementation relative à l'agriculture biologique à tous les stades de la commercialisation et, d'autre part, d'empêcher l'utilisation induite de la référence à ce mode de production. Ils ont porté sur 1660 établissements et donné lieu à 48 procès-verbaux, 371 avertissements et 117 mesures de police administrative. A noter enfin que, depuis le début 2018, la DGCCRF réalise également des contrôles systématiques à l'importation (voir paragraphe III.5.1).

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

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

Au 31 décembre 2018, 143 IGP concernant les produits agroalimentaires sont enregistrées en France, 50 AOP le sont pour des produits laitiers (principalement des fromages) et 54 AOP pour d'autres produits agroalimentaires (fruits, légumes, huile d'olive, cidres, etc.), une STG et 52 IG relative à des boissons spiritueuses.

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

➤ Contrôles avant la mise sur le marché

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

En 2018, 45 023 contrôles ont été réalisés chez les opérateurs. Ces contrôles ont abouti au prononcé de 7°303 manquements ayant entraîné 201 pertes du bénéfice du signe, 71 suspensions d'habilitation et 326 retraits d'habilitation.

➤ Contrôles des produits mis sur le marché

Denrées alimentaires (hors vins, boissons aromatisées et spiritueux) : des contrôles ont été réalisés par la DGCCRF (tâche nationale TN 26KA, voir point III.4.2.1) à tous les stades de la commercialisation (production, transformation, importation/introduction, gros, distribution y compris internet, restauration). Ils ont permis de contrôler un large éventail d'AOP/IGP/STG (françaises et étrangères), des produits susceptibles d'usurper des dénominations protégées et des produits transformés élaborés avec une AOP/IGP. Cette action a permis de faire cesser les anomalies constatées (étiquetage, composition, usurpations, fraudes, traçabilité) et contribué à l'information des opérateurs. Elle s'est poursuivie en amont auprès des fédérations professionnelles, des organismes de gestion des signes et des sièges sociaux des GMS. Des actions de contrôle spécifiques ont été également réalisées au niveau régional.

Enfin, la DGCCRF a participé à la *campagne européenne de contrôle sur le marché des AOP/IGP* initiée par la Commission européenne (TN 26 KAA) qui visait 6 indications géographiques de l'Union européenne (dont le Roquefort pour la France). 460 entreprises ont fait l'objet de contrôles sur le territoire national. L'enquête a permis de déceler des divergences d'interprétation de la réglementation et de traitement des anomalies par les Etats membres (EM). La DGCCRF a trouvé l'enquête intéressante notamment parce qu'elle a permis d'échanger des signalements avec les autres EM mais également très chronophage (notamment la saisie sur la plateforme AAC). Elle est très réservée sur la généralisation de la GI ID Card, dans sa présentation actuelle. En effet, sur le principe, le fait de regrouper dans un seul document l'ensemble des points à vérifier par les enquêteurs est une bonne idée, sous réserve que ce document soit fiable, exhaustif, à jour et traduit dans la langue de l'enquêteur, ce qui ne paraît être le cas actuellement.

Spiritueux : l'enquête de la DGCCRF (TN 286KJ, voir point III.4.2.1) a porté notamment sur la conformité des boissons spiritueuses avec le règlement (CE) n°110/2008 et les cahiers des charges des indications géographiques. Les problématiques et les infractions relevées ont notamment concerné l'étiquetage imprécis du TAV (petits opérateurs et rhums des DOM), la présence de substances interdites dans des rhums des pays tiers (glycérol, vanilline) et l'utilisation de mentions relatives au vieillissement trompeuses (ex : « solera » suivie de l'âge du plus vieux constituant alcoolique de la boisson).

III.5 – Contrôles aux échanges européens et internationaux

III.5.1 - Contrôles à l'importation

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

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

Sur les 3 627 lots d'animaux et 38 985 lots de produits animaux (denrées ou sous-produits animaux) contrôlés, 33 lots d'animaux et 428 lots de produits animaux ont été refusés (respectivement 0,91 % et 1,1 % de refus).

Plan de surveillance des produits d'origine animale en poste d'inspection frontalier : 2018

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)	985	7	0,71 % (0,34 - 1,46)

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. Ils sont fondés sur une analyse des risques.

Au niveau des points d'entrées / points d'importation désignés, la DGCCRF met en œuvre les contrôles renforcés (RCE n°669/2009), les mesures d'urgence (article 53 du RCE n°178/2002 – denrées alimentaires et article 48 du RCE n°882/2004 - MCDA) et, depuis la fin de 2017, le contrôle des produits biologiques (RUE

n°1235/2008). A ce stade 20 941 lots ont été contrôlés en 2018. Ceux-ci ont fait l'objet d'un contrôle documentaire systématique et, selon une fréquence déterminée par les textes applicables, d'un contrôle d'identité et physique (prélèvements et analyses officiels).

En dehors des postes frontières, la DGCCRF a réalisé 2 583 contrôles de produits importés ou introduits, visant à s'assurer de la réglementation en vigueur (sécurité et loyauté).

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

Contrôles de la DGCCRF sur les denrées d'origine non animale et les MCDA : 2018

Identifi- cation	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb de lots notifiés aux points d'entrée	Nb de contrôles physiques	Nb lots non- confor- mes	% NC à la suite du contrôle physique
TN317KB	Contrôle de la contamination radioactive des denrées d'origine japonaise importées sur le territoire français- Règlement 2016/6	S	351	12	0	0
TN315KG BG	Contrôles renforcés à l'importation des comboux ou gombos et des feuilles de curry d'Inde pour le risque pesticides- Règlement 885/2014	S	85	16	0	0
TN316KE	Contrôles intensifiés à l'importation des teneurs en aflatoxines de certaines denrées alimentaires originaires ou en provenance de certains pays tiers – Règlement 884/2014 modifié	S	4 599	440	33	4,1
TN316KH	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	77	5	0	0
TN31KF	Contrôles renforcés à l'importation de certaines denrées alimentaires d'origine non animale susceptibles de présenter un risque sanitaire -Règlement 669/2009 modifié	S	6 550	880	80	9
TN31KG EM	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	42	22	1	0
TN340KC	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	408	34	2	2,9
TN32KE CA	Contrôles renforcés à l'importation de la qualité microbiologique des feuilles de bétel et des graines de sésame originaires ou en provenance d'Inde destinées à l'alimentation humaine	S	249	52	2	4
TN 264KB AC	Contrôles à l'importation des produits biologiques	Q/S	8 823	163	44	11

Faits marquants pour la DGCCRF en 2018 :

Contrôles renforcés à l'importation de certaines denrées d'origine non animale effectués dans le cadre de l'application du règlement (CE) n°669/2009 modifié : en 2018, 6550 lots de denrées alimentaires entrant dans le champ d'application du règlement (UE) n°669/2009 modifié ont été notifiés aux points d'entrée français désignés pour leur contrôle. 880 lots ont fait l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse officiels. 80 lots ont été déclarés non conformes. Le taux de non-conformité global à la suite du contrôle physique est stable par rapport 2017 (9%). Le nombre de lots présentés aux points d'entrée désignés français a augmenté de plus de 9%. Le taux de non-conformité à la suite du contrôle physique est stable par rapport à celui constaté en 2016. Certains trios « denrée/origine/risque » continuent toutefois de présenter un taux de non-conformité élevé. Il en va ainsi des fruits et légumes provenant de la République Dominicaine pour le risque pesticide (taux de 22,8% de non-conformité constaté en 2018, en augmentation par rapport à celui de 2017).

Contrôle des produits biologiques à l'importation : depuis la fin de 2017, la DGCCRF effectue des contrôles à l'importation au niveau des postes frontières, à la suite de la mise en place du certificat électronique sur TRACES qui accompagne chaque lot importé. En 2018, 145 000 tonnes de produits ont été ainsi contrôlées. Les non-conformités portaient sur le contrôle documentaire, le contrôle d'identité ou le contrôle physique (présence de résidus de pesticides). La plupart des lots non-conformes ont été mis en libre pratique sous le statut de produit conventionnel, après suppression des mentions biologiques sur les produits. 7 lots ont fait l'objet d'une réexpédition dans le pays d'origine et 3 ont été détruits.

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). 2 700 lots d'aliments pour animaux d'origine non animale ont été contrôlés dont 2 refusés (0,07 % 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 : 2018

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	73	0	0,00 % (0,00 – 5,00)

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

Ces contrôles, pilotés par la DGAL, visent à rechercher la présence d'OGM dans les semences conventionnelles et à déterminer la conformité des lots et des étiquetages lorsque des OGM sont présents. Ces contrôles portent sur des lots de semences de maïs provenant essentiellement de pays tiers dans lesquels les cultures de maïs génétiquement modifié sont développées. En 2018, 61 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 : refolement, 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). 53 550 lots de végétaux et produits végétaux ont été contrôlés et 650 ont été refusés (1,21 % 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 avec le pays tiers ou négociées par lui sont bien remplies.

S'agissant des réglementations entrant dans le champ de la DGCCRF, les DDPP et DDCSPP ont établi en 2018 environ 5 000 attestations à l'exportation pour les entreprises exportatrices de produits alimentaires et de matériaux au contact de denrées alimentaires. Ces attestations visent à faire connaître aux autorités du pays de destination que l'entreprise dispose d'un dispositif propre à maîtriser la qualité de l'ensemble de son processus.

Comme indiqué au point V - *Actions européennes et organisations internationales*, les conditions d'exportation et les modèles de certificats sont négociés dans le cadre d'accords internationaux mais également dans le cadre d'accords bilatéraux. 14 ouvertures de marché et 18 réouvertures vers des pays tiers ont ainsi été obtenues en 2018.

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

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

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

En 2018, l'arrivée de la peste porcine africaine aux frontières partagées avec la Belgique a donné lieu à un renforcement des mesures de surveillance et de contrôle de cette maladie. Le territoire français est en vigilance renforcée depuis le 18 janvier 2019.

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 États 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	2 827	9 392	1 187	885	187	2 986	7 507 lots
	Nombre d'animaux	89 804	15 821	255 611	187 095	19 731	45 671 084	
A partir de la France	Nombre de certificats	50 579	5 845	7 264	2 198	115	18 444	10 416 lots
	Nombre d'animaux	1 545 567	19 839	705 819	469 192	21 858	129 618 578	

La procédure s'appuyant sur des vétérinaires mandatés par les préfets des départements et formés pour la certification des échanges de bovins a été étendue fin 2018 à la certification pour les échanges de porcins. 25 nouveaux vétérinaires ont été mandatés courant 2018, dont 17 pour réaliser la certification des échanges porcins. En 2018, plus de 87 % des 1 600 000 bovins échangés avec les autres États membres de l'Union européenne ont bénéficié de cette nouvelle procédure, ce qui représente plus de 46 000 certificats.

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

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

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

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

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

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

A la suite de la crise Lactalis sur les produits de nutrition infantile contaminés à la salmonelle fin 2017 - début 2018, la DGCCRF a mis en œuvre un RETEX spécifique qui a notamment contribué à enrichir la procédure de gestion des crises en administration centrale.

Avis du Conseil national de la consommation (CNC) : chaque année, de nombreux retraits-rappels sont mis en œuvre par les professionnels. Dans une majorité de cas, les mesures retenues permettent d'éviter ou de réduire significativement l'exposition des consommateurs au danger. Dans les autres cas, et notamment dans les crises de grande ampleur telles que l'« affaire Lactalis », il est nécessaire que la mise sur le marché des produits concernés soit suspendue efficacement dans les plus brefs délais, de manière à éviter que le

consommateur ne puisse les acheter après l'alerte. Il est également nécessaire de s'assurer que le consommateur soit informé, pour lui permettre de déterminer s'il est concerné ou non par la mesure et, le cas échéant, de cesser l'utilisation du produit en cause ou sa consommation. Dans ce contexte, le ministre de l'Économie et des Finances a confié au CNC une réflexion visant à renforcer l'efficacité de ces procédures de retrait/rappel qui couvrait deux grands axes : l'optimisation des procédures de retrait-rappel afin d'écarter rapidement les produits concernés de la vente et d'éviter qu'ils ne puissent être remis sur le marché ou achetés par erreur / les moyens à mettre en œuvre pour améliorer l'information des consommateurs. Le CNC a adopté son avis le 13 juillet 2018 qui contient 30 recommandations.

IV.1.1 - Alertes en santé des végétaux

En 2018, la présence de plusieurs organismes de catégorie 1 ont été découverts sur le territoire français. Un foyer d'*Anoplophora chinensis* a été découvert en région Nouvelle-Aquitaine et fait l'objet de mesures d'éradication.

Un foyer de *Pomacea* a été découvert en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et fait également l'objet de mesures d'éradication.

L'année 2018 a également été marquée par 2 alertes liées au nématode du pin : une première alerte « écorces » déclenchée par une interception belge en mars d'écorces contaminées de provenance portugaise en transit par la Belgique, suivie d'une alerte « emballages en bois » consécutive à 3 interceptions d'emballages en bois contaminés en septembre et novembre d'origine portugaise ou inconnue.

Détectée pour la première fois sur le territoire français en 2015, *Xylella fastidiosa* est une bactérie polyphage qui fait l'objet d'une lutte obligatoire en vertu de la réglementation européenne et nationale. Elle a été identifiée dans les régions Corse, où l'ensemble de l'île est placé en zone infectée (sous-espèce *multiplex*), et Provence-Alpes-Côte-d'Azur (sous-espèces *multiplex* et *pauca*). Depuis le 1er juillet 2015, plus de 36 000 échantillons ont été prélevés et analysés, dont 1,8 % se sont révélés contaminés. Sur la seule période de 2018, 10 979 échantillons ont été prélevés dont 1 178 en Corse et 3 684 dans les zones délimitées de PACA. La surveillance en 2018 a conduit à la découverte de nouvelles contaminations situées dans les zones délimitées en Corse et PACA. Ces découvertes n'ont toutefois pas ou peu entraîné l'élargissement de ces zones, dont les limites externes restent stables depuis 2016. En 2018, 10 797 inspections ont été réalisées sur l'ensemble du territoire indemne (hors zones délimitées). Dans les zones délimitées de PACA, 21 434 inspections et 3 684 prélèvements ont été mis en œuvre dans le cadre de la surveillance des zones tampons, ayant conduit à la détection de 84 plants contaminés. En Corse, la surveillance du territoire a été renforcée au niveau des ports : 638 inspections ont été réalisées soit 2 029 bateaux contrôlés à la sortie des ports. Par ailleurs, 1 119 inspections ont été conduites dans le reste du territoire corse, essentiellement dans les pépinières, zones agricoles, JEVI, jardins de particuliers et milieux naturels. Les principales espèces végétales touchées en France sont des espèces ornementales (*Polygala myrtifolia*, *Euryops chrysanthemoides*, *Lavandula angustifolia*, etc.) ou endémiques du paysage méditerranéen (*Calicotome villosa*, *Helichrysum italicum*, *Cistus monspeliensis*, etc.).

Le charançon rouge du palmier est classé en France comme danger sanitaire majeur et d'intérêt général. La stratégie de lutte, rendue obligatoire par l'arrêté ministériel du 21 juillet 2010, repose sur trois éléments clefs : une surveillance et une détection précoce de la présence du ravageur, l'éradication de l'organisme nuisible par destruction du végétal contaminé ou de la partie infestée et des traitements préventifs autour des palmiers infestés afin d'éviter toute dissémination de l'insecte. Au 1er octobre 2018, a été abrogée la décision d'exécution 2007/365 relative aux mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation du charançon rouge du palmier sur le territoire de l'Union européenne. Cette abrogation est motivée par le fait que cet organisme nuisible est désormais répandu dans la plupart des régions de la zone menacée en Europe. Aussi, les mesures d'urgences vis-à-vis de cet organisme ne sont plus fixées au niveau européen. La France a fait le choix de poursuivre la lutte obligatoire sur son territoire contre cet organisme et de continuer à protéger ses palmiers, pour éviter la dissémination du charançon rouge du palmier et en poursuivant l'assainissement des zones contaminées principalement situées sur l'arc méditerranéen.

IV.1.2 - Alertes en santé animale

L'année 2018 a été une année plus calme que 2017 sur le plan des maladies animales. Toutefois, la menace liée aux cas de peste porcine africaine en Belgique a généré une alerte importante.

Les efforts de biosécurisation des élevages de volailles menés depuis 2016 associés au vide sanitaire réalisé en 2017 ont porté leur fruit puisqu'aucun cas d'influenza aviaire hautement pathogène n'a été observé.

Les virus de la fièvre catarrhale ovine, sérotypes 4 & 8, ont poursuivi leur diffusion sur l'ensemble du territoire continental. Les sérotypes 1 & 4 de la FCO sont également présents en Corse.

Un épisode de résurgences multiples de fièvre charbonneuse a eu lieu dans le département des Hautes-Alpes : entre le 30 juin et le 27 août 2018, vingt-cinq foyers de fièvre charbonneuse ont été détectés sur des bovins, des ovins et trois équidés de quatorze communes du département. Les autorités ont régulièrement

communiqué sur les mesures préventives vis-à-vis des professionnels exposés et sur les mesures plus générales pour la population, la fièvre charbonneuse étant une maladie commune à l'homme et à l'animal.

A la suite de l'apparition de cas de peste porcine africaine chez des sangliers en Belgique, l'ensemble des services centraux, régionaux et départementaux ont été mis en alerte pour parer à l'arrivée du virus. Des mesures réglementaires ont été adoptées pour imposer des normes de biosécurité sur l'ensemble du territoire et d'autres renforcées dans les communes limitrophes de la zone infectée en Belgique. La surveillance événementielle est renforcée non seulement dans les élevages de suidés mais aussi dans la faune sauvage au travers du réseau SAGIR. La France demeure indemne de peste porcine africaine au premier semestre 2019.

Bilan des suspicions de maladies à plan d'urgence en 2018

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Dermatose nodulaire contagieuse bovine	1	0	Jamais
Fièvre aphteuse	7	0	2001
Peste porcine classique	11 (suspicions cliniques)	0	2007 (Faune sauvage) 2002 (Porc domestique)
Peste porcine africaine		0	1974
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	86	0 HP : 28 FP (domestiques ou captifs)	2018 (HP) 2019 (FP)
Maladie de Newcastle	13	4 (ne concerne pas la volaille)	2010

** L'année 2019 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2019

L'année 2018 correspond à la mise en place d'un nouveau cycle d'exercice (2018/2021). Ce dernier distingue désormais deux types de mise en situation (exercice et entraînement)¹⁴ et vise à privilégier la conduite d'exercices en interministériel.

Au cours de l'année 2018, 59 exercices d'alertes ont été réalisés sur le territoire national dont 43 exercices réalisés en interministériel, et se répartissent comme suit :

- 19 exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « pestes aviaires » (*influenza aviaire hautement et faiblement pathogène, Newcastle*) : 15 exercices réalisés en interministériel (ORSEC) dont 10 correspondant à des situations réelles ;
- 7 exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « fièvre aphteuse » : 5 exercices réalisés en interministériel (ORSEC) dont 1 correspondant à une suspicion réelle ;
- 15 exercices d'alertes dans le cadre du plan d'urgence « pestes porcines » : 10 exercices réalisés en interministériels (ORSEC) dont 5 correspondant à des suspicions réelles ;
- 18 exercices d'alertes dits « tronc commun » qui ont consisté à tester des aspects transversaux communs à tous les plans d'urgence : 13 exercices réalisés en interministériel (ORSEC) dont 1 correspondant à une maladie à plans d'urgence « fièvre de la vallée du Rift » et 12 exercices de simulation non liés à une épizootie.

L'année 2018 a été marquée par la surveillance et la gestion de suspicions de peste porcine africaine en faune sauvage.

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

En 2018, 1 979 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.

Lorsque ces alertes concernent des produits français commercialisés dans un autre Etat membre de l'Union européenne ou des produits en provenance d'un autre Etat membre commercialisé en France, ces alertes sont également suivies par le RASFF de la Commission européenne. Celui-ci enregistre annuellement et assure la diffusion aux Etats membres plus de 2 000 « alertes » pour les cas où plusieurs pays de l'Union européenne sont concernés.

¹⁴ Les **exercices** consistent à tester la mise en œuvre d'un ou plusieurs dispositifs de planification (plusieurs objectifs) au cours d'un « jeu » scénarisé proche des conditions réelles de gestion de crise et tester la réactivité de mobilisation des acteurs et les moyens prévus. Les **entraînements** consistent à tester les procédures préétablies (un ou deux objectifs maximum sont visés) et à acquérir ou maintenir les attitudes réflexes pour chacune des activités.

DGCCRF

La DGCCRF a géré 706 alertes relatives aux denrées alimentaires et à l'alimentation animale dont 406 alertes avaient une origine nationale et 11 % concernaient également d'autres États membres de l'Union européenne pour lesquelles des notifications sur le RASFF ont été effectuées. Les principaux types de produits en cause étaient les suivants : les produits végétaux ou d'origine végétale, les produits diététiques et de nutrition, les produits sucrés, 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 :

- 261 alertes avaient pour origine les autocontrôles des professionnels (présence de contaminants microbiens, de corps étrangers, de résidus de pesticide ou de substances allergisantes non étiquetées) ;
- 144 alertes émanaient des contrôles officiels réalisés dans le cadre des tâches nationales (présence de contaminants microbiens, de contaminants chimiques ou de surdosage en additifs/arômes) ;

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, de la présence de substances allergisantes non étiquetées et des contaminants chimiques sont quant à elle à l'origine de près de la moitié des alertes.

DGAL

La DGAL a géré 1 273 alertes dans son champ de compétences (essentiellement les denrées animales et certains aspects de l'alimentation animale), dont 1 106 ont été détectées sur le territoire national et 167 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 (765 en 2018), notamment pour la moitié d'entre eux réalisés par la distribution. Les plans de surveillance et de contrôle de la DGAL viennent en deuxième place avec 131 cas de détection de non conformités ayant débouché sur des alertes ;
- les alertes liées au cas humains sont au nombre de 28 en 2018, stable par rapport à 2017 ;
- les contaminations par *Listeria monocytogenes* et par des *Salmonelles* constituent les premières causes d'alerte, majoritairement dans des produits de la filière viande suivis par les produits de la mer ;

En complément des alertes relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux 1 400 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et 109 foyers de cas humains (hors TIAC), en lien avec l'alimentation, ont été gérés par la DGAL.

Parmi les faits marquants de 2018, on peut retenir :

- **Alerte sur les légumes surgelés en provenance de Hongrie** : à la suite d'un signalement de l'autorité compétente hongroise concernant le retrait et de rappel de lots de légumes surgelés (notamment du maïs) dans un des sites d'une entreprise hongroise pour cause de présence de *Listeria*, l'Unité d'alerte de la DGCCRF a diligenté plus de 1 500 contrôles en France (dans les entreprises ayant été destinataires de ces produits, à la distribution et dans des établissements de restauration collective ou commerciale) pour s'assurer que les produits n'étaient plus proposés aux consommateurs. En outre, elle a mis à disposition des consommateurs (via internet), l'ensemble des références concernées par la procédure de rappel et informé les fédérations professionnelles concernées. Le ministère de la Santé a par ailleurs alerté, sur la base des informations disponibles, les établissements de santé, les établissements médico-sociaux dont les établissements d'hébergement des personnes âgées dépendantes (EHPAD), les médecins coordonnateurs de la protection maternelle et infantile (PMI) et les instances professionnelles nationales des établissements de la petite enfance pour assurer l'information des crèches. 48 personnes ont été contaminées en Europe, dont 10 sont décédées. Aucun cas n'a été identifié en France.
- **Contaminations des récoltes avec du *Datura*** : plusieurs cas d'intoxications alimentaires liées à une exposition aux alcaloïdes tropaniques ont été signalés en 2018 à l'Unité d'alerte de la DGCCRF. Cette exposition est liée à la contamination de certaines récoltes par le *Datura*. Les analyses réalisées par le SCL ont permis d'établir que l'origine des intoxications était, dans la majorité des cas, liée à la consommation de denrées dérivées ou contenant du sarrasin, très fortement contaminées. Afin d'assurer l'information rapide du plus grand nombre, la DGCCRF a demandé aux distributeurs de contacter les consommateurs concernés en utilisant le fichier des détenteurs de leurs cartes de fidélité.
- **Surdosages de colorants dans les macarons** : l'enquête sur l'utilisation des colorants dans les confiseries et décors pour denrées alimentaires a révélé des taux importants de produits impropres à la consommation car présentant un risque pour le consommateur : un quart des macarons et confiseries contiennent des colorants en quantités excessives ou non autorisés. 21 retraits/rappels concernant des non-conformités en matière d'utilisation des colorants sur les macarons et 6 sur les meringues ont été mis en œuvre par la DGCCRF.

- **Baies de goji contaminées par des pesticides :** *Pas moins de 15 pesticides (dont notamment le carbofuran et l'amitraz, non autorisés à l'usage en Europe en raison de risques potentiels pour la santé du consommateur) ont été détectées par le SCL dans des lots de baies de goji. Au total, deux dépassements de limites réglementaires ont été notifiés. Les deux lots concernés ont fait l'objet de procédures de retrait/rappel/destruction sur demande de la DGCCRF.*
- **Actions suite au retrait et rappel de produits de nutrition infantiles 1er âge en raison d'une possible contamination par Salmonella Agona (affaire Lactalis) :** *Après l'alerte fin novembre 2017 de la contamination par des salmonelles (Salmonella sérotype Agona) de 20 jeunes enfants âgés de moins de 6 mois et les mesures de retrait et rappel des produits fin 2017, cette crise s'est largement prolongée en 2018 avec plusieurs épisodes de retraits et rappels de produits et la fermeture du site de production incriminé à Craon (Mayenne). Le redémarrage de l'usine a été autorisé en juillet 2018 après réalisation de travaux conséquents, d'une révision complète du plan de maîtrise sanitaire et la réalisation de plusieurs audits par la Direction départementale en charge de la protection des populations de Mayenne, appuyée par des experts nationaux. Les services de la DGAL dont la MUS ont été particulièrement impliqués dans cette phase de sortie de l'alerte.*
- **Une centaine de cas de salmonelloses dus à la consommation de pélardons (fromages de chèvre) :** *plusieurs toxi-infections alimentaires (Tiac) dues à des salmonelles ont été déclarées dans le département des Bouches du Rhône début août 2018, ainsi que des cas disséminés sur le territoire national dans le courant du mois d'août. Les enquêtes alimentaires effectuées par l'ARS et la DDPP ont permis d'identifier des fromages à l'origine de ces cas. Des analyses ont en effet révélé la présence de salmonelle dans plusieurs lots de Pélardons fabriqués par une entreprise de Lozère consommés par les malades. Au total, 104 malades ont été recensés en France entre le 11 juillet et le 22 août 2018. L'absence de cas après le 25 août montre l'efficacité des mesures de retrait rappel mises en œuvre et suivies par la MUS de la DGAL. Des analyses de lait ont permis d'identifier un animal à l'origine de la contamination. Des opérations rigoureuses de nettoyage et désinfection ont été effectuées dans l'établissement. Un suivi renforcé sur plusieurs semaines a accompagné la reprise de son activité.*
- **Reblochons au lait cru et cas de SHU :** *sept cas d'infections par la bactérie Escherichia coli de type O26, dont six syndromes hémolytiques et urémiques (SHU), sont survenus chez des enfants de un an et demi à trois ans. Les investigations menées par les autorités sanitaires ont confirmé un lien entre ces cas et la consommation de reblochons entiers au lait cru. Un premier retrait-rappel suivi par la MUS de la DGAL de reblochons a eu lieu le 11 mai suivi d'autres retraits rappels en mai et juin. Au total 12 cas de SHU en lien avec la consommation de reblochons fabriqués par un établissement de Haute-Savoie ont été recensés. À la suite de cette alerte, les autorités sanitaires ont rappelé que le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. La même recommandation vaut pour les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.*

IV.1.3 - Gestion des signalements

En 2018, les autorités françaises ont échangé avec leurs homologues européens via la plateforme de coopération européenne (dite AAC), plusieurs signalements concernant des non-conformités ne relevant pas du RASFF, c'est-à-dire ne présentant pas « a serious risk » (erreur d'étiquetage portant sur les DLC, les températures de conservation, présence d'anisakis, présence de plastique souple ou d'insectes...).

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 51 irrégularités en 2018 via l'application européenne « Organic Farming Information System ». Les principales irrégularités concernant les produits importés ou introduits visent les plantes aromatiques, les fruits et légumes, les céréales et légumineuses, et les fruits secs. En outre, elle a traité 15 irrégularités sur la production française adressées par les autres Etats membres ou les pays tiers.

IV.2.2 - Les signalements relatifs aux fraudes alimentaires

Dans le cadre du dispositif « Food Fraud Network », la France a reçu en 2018, via la plateforme d'échanges dédiée (AAC – Food fraud), 22 demandes des autorités compétentes des autres Etats membres (20 ont été traitées par le SNE de la DGCCRF et 2 par la BNEVP de la DGAL) et a saisi ses homologues européens à 37 reprises. Les informations échangées concernaient notamment des problématiques de :

- falsification de denrées alimentaires (exemples : traitement non autorisés du thon, teneur excessive en eau) ;

- tromperie sur l'origine et la traçabilité de denrées alimentaires (exemples : « francisation » de kiwis provenant d'Italie, falsification de documents) ;
- tromperie sur la nature ou la qualité des produits commercialisés (exemples : dénomination usurpée huile d'olive et huile d'olive extra vierge, composition du miel) ;
- présence d'additifs non-autorisés ;
- allégations trompeuses (exemples : label « bio » alors que traces de pesticides détectées, dénomination abusive « naturelle », mentions trompeuses sur le poids).

Au niveau national, le réseau interne de la DGCCRF a relayé 69 fiches de signalement de pratiques frauduleuses dans le domaine alimentaire, dont 30 ont fait l'objet d'une orientation vers le réseau AAC-Food Fraud. Sur les 39 autres signalements, 30 ont fait l'objet d'une suite opérationnelle (enquête ou transmission en vue d'une d'enquête).

IV.2.3 - Les autres signalements

En 2018, la DGCCRF a échangé avec ses homologues européens, via la plateforme de coopération européenne (dite AAC), plusieurs signalements touchant la loyauté des produits notamment dans le cadre de la campagne européenne de contrôle sur le marché des AOP/IGP initiée par la Commission européenne (TN 26 KAA) (voir point III.4.2.2.).

V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES

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

Les autorités compétentes ministérielles participent, chacune dans son champ de compétences, aux travaux des institutions européennes et des organisations internationales. L'année 2018 a été marquée par plusieurs travaux au sein desquels les autorités françaises ont défendu les positions nationales :

Au niveau de l'Union européenne :

- La préparation des textes d'application de trois nouveaux textes européens majeurs : le **nouveau règlement relatif à la santé animale** de 2016 qui permet de rassembler en un texte législatif unique les règles complexes existantes (environ 50 directives et règlements) ; le **nouveau règlement sur la santé des végétaux** qui constitue une vaste refonte de la législation phytosanitaire et fixe les règles du jeu pour maintenir hors d'Europe les organismes nuisibles et pour lutter aussi rapidement que possible contre les épidémies ; enfin le **nouveau règlement sur les contrôles officiels** de 2017 qui vise à améliorer l'organisation et la mise en œuvre des contrôles par les États membres de l'Union européenne. Ces deux derniers textes entreront pleinement en application fin 2019 alors que les dispositions sur la santé animale entreront en application en avril 2021.
- Les négociations relatives aux nouveaux règlements sur les médicaments vétérinaires et aliments médicamenteux, publiés au tout début de 2019 ainsi que celles relatives à la révision du règlement (CE) n°178/2002 (general food law).
- La participation au réseau « Food-Fraud » piloté par la DG SANTE de la Commission européenne. Pour la DGCCRF, le point de contact est le Service National des Enquêtes et pour la DGAL, la Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires. Les cas saisis dans le réseau Food Fraud au travers de la plateforme coopérative AAC-FFN répondent aux critères de suspicion posés par la Commission : violation de la législation communautaire, action(s) commise(s) intentionnellement, poursuite d'un bénéfice économique ou financier et effet trompeur sur le consommateur. Dans ce cadre, la France a été saisie de 22 requêtes en 2018 (20 traitées par la DGCCRF et 2 par la DGAL). Parallèlement, la France a introduit, en 2018, 37 demandes d'intervention ou d'information à destination d'autres États Membres (35 par la DGCCRF et 2 par la DGAL). Parmi les problématiques et secteurs concernés on peut citer à titre illustratif : les traitements illicites du thon, la « francisation » des kiwis, la dénomination trompeuse d'huiles d'olive, la teneur excessive en eau dans des filets de poulet, l'adultération et l'origine du miel, l'adultération de cires d'abeille...
- La participation aux actions de contrôles coordonnées par EUROPOL et par la Commission, en particulier sur la filière du thon dans le cadre de l'opération OPSON VII (DGCCRF) et au plan de contrôle communautaire des ventes en ligne de chiens et chats initié par la Commission (DGCCRF et DGAL) ;
- La participation (DGCCRF) aux différents travaux du groupe de travail du FLEP sur le commerce électronique dans le domaine alimentaire ;
- La participation (DGAL et DGCCRF) au groupe de travail sur la lutte contre la fraude alimentaire du réseau des chefs d'agences européennes de sécurité sanitaire (« HoA ») ;

- La participation (DGAL) à la lutte au niveau européen contre la peste porcine africaine, notamment en lien avec les cas apparus à l'automne 2018 chez des sangliers dans les Ardennes belges, à proximité de la frontière française ;
- Le suivi (DGAL) des négociations d'accords commerciaux entre l'UE et certains pays tiers (Groupes de Potsdam et Roosendaal).

Dans le même temps, de nombreux groupes de travail sont suivis par les autorités françaises (paquet hygiène, critères microbiologiques,...).

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

Enfin, la France a porté en 2018 la proposition de création d'une force européenne d'enquête et de contrôle (présentation d'un memorandum au Conseil Agri de décembre 2018).

Au niveau des organisations internationales :

- Les travaux du *Codex alimentarius*, et en particulier la préparation du 31^{ème} comité du codex sur les principes généraux (CCGP), dans un contexte et une volonté affirmée de redynamisation d'un comité qui ne s'était pas réuni depuis 2016. La session s'est tenue avec succès au mois de mars 2019.
- La normalisation européenne et internationale des mesures phytosanitaires, via la participation d'agents de la DGAL à des groupes d'experts de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP), ainsi qu'au Groupe technique pour le Glossaire et au Comité des normes de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).
- Le suivi des travaux de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), avec en particulier la préparation et le suivi de la Session générale de l'OIE (Paris, mai 2018), de la Conférence de la Commission régionale Europe.(Tbilissi, septembre 2018) et de la Conférence mondiale de l'OIE sur la résistance aux antimicrobiens (Marrakech, octobre 2018), ainsi que la contribution à l'élaboration des positions UE sur les propositions de révisions et nouveaux chapitres des Codes et Manuels terrestre et aquatique.

Auprès de pays tiers :

- Les négociations en bilatéral avec les autorités des pays tiers menées par la DGAL sur les conditions sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation des produits agro-alimentaires français, afin de lever des embargos, suite à des crises sanitaires ou à ouvrir de nouveaux marchés. En 2018, la DGAL a ainsi accueilli 22 missions pays tiers dans le domaine animal et végétal, donnant lieu à 14 ouvertures de marchés à l'exportation ont été obtenues, avec notamment 2 ouvertures en « alimentation animale et sous-produits » (Canada / petfood à base de sang porcin et protéines animales transformées), 2 ouvertures en « génétique végétale » (Kenya / plants pommes de terre, Équateur / bulbes de lys), 2 ouvertures en « produits végétaux » (Chine / échalotes et Vietnam baby / kiwi).

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 Agence pour le développement de la coopération internationale dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux (Adecia) pour le secteur agricole en général, avec la conclusion de trois jumelages institutionnels européen : en Turquie dans le domaine sanitaire, en Serbie sur la législation vétérinaire et en Azerbaïdjan sur le renforcement du système de surveillance épidémiologique des maladies animales . Un nouveau projet a été lancé au Liban « renforcer les services vétérinaires et les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments ».

La DGAL a également poursuivi son soutien aux formations en résidence au sein de l'école nationale des services vétérinaires (ENSV) de VetAgroSup, 2 sessions ont été mises en place « école de printemps et école d'été destinées aux vétérinaires officiels de pays tiers (35 stagiaires en provenance de 23 Pays).

Par ailleurs, la DGAL et les services déconcentrés ont également accueilli plusieurs missions dans le cadre de la Coopération avec les Pays tiers ou via les sollicitations TAIEX à la demande de la Commission Européenne.

Enfin, la France a assuré en 2018, conjointement avec le Maroc, la Présidence du Comité Permanent Conjoint (CPC) du Réseau Méditerranéen de Santé Animale (REMESA). Les membres du REMESA œuvrent pour l'amélioration de la prévention et de la lutte contre les principales maladies animales transfrontalières et zoonoses. La France a organisé sous l'égide du CVO français (DGAL) avec l'appui de l'ANSES la 17^{ème} session du CPC à l'Anses Maisons-Alfort les 27-28 novembre 2018. La thématique de l'épidémiosurveillance était notamment au cœur des travaux du 17^{ème} CPC.

Au cours de l'année 2018, l'INAO a effectué ses premières missions d'expertise dans le cadre du jumelage avec la Serbie aux côtés d'ADECIA, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et de l'Agence Bio. Ce

jumelage a pour objet le renforcement du cadre législatif concernant les Indications Géographiques et l'Agriculture Biologique. L'INAO a également participé à deux marchés d'assistance technique en Ukraine et auprès de l'Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle (OAPI), cette dernière étant particulièrement demandeuse de l'expertise française concernant les Indications Géographiques. L'INAO a par ailleurs effectué de nombreuses missions de coopération : en Géorgie, au Mexique, en Birmanie, en Moldavie, en Turquie, au Brésil, au Kosovo et en Arménie.

L'année 2018 a aussi été marquée par l'accueil d'une délégation russe qui a donné lieu à une visite d'étude autour de différentes problématiques : contrôle des IGP/AOP, étude du concept d'IGP et du cadre réglementaire. Cette visite - très dense - avait pour but d'apporter des éléments de réflexion et de partager l'expérience française en matière d'IG au regard d'une future réforme d'ampleur de la réglementation russe. Cette visite a été suivie par plusieurs réunions de travail au sein du Conseil Economique, financier, Industriel et Commercial franco-russe (le CEFIC).

Enfin, dans le cadre de l'initiative « Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres » (BTSF) de l'Union européenne, l'INAO et le cabinet d'études « NSF Euro Consultants » avaient remporté un appel d'offres de la Commission européenne pour conduire des sessions de formation sur les contrôle des IG dans le secteur du vin, des boissons spiritueuses et des produits agroalimentaires sur la période 2016-2018. Au regard des résultats satisfaisants de cette première phase, une seconde phase a été reconduite de 2018 à 2020.

Glossaire

AAC	Plateforme de signalement européenne « Administrative Assistance and Coopération »
Anses	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOP	Appellation d'origine protégée
ARS	Agence régionale de santé
BNEVP	Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (DGAL)
COFRAC	Comité français d'accréditation
CORRUSS	Centre opérationnel de régulation et de réponses aux urgences sanitaires et sociales (DGS)
CPMM	Contrôle de la première mise sur le marché (DGCCRF)
DCSSA	Direction centrale du service de santé des armées
DDCSPP	Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DDPP	Direction départementale de la protection des populations
DD(CS)PP	Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations et/ou Direction départementale de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation (<i>ministère de l'agriculture</i>)
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (<i>ministère de l'Economie et des Finances</i>)
DGS	Direction générale de la santé (<i>ministère de la santé</i>)
DMF	Direction de la médecine des forces (<i>ministère chargé de la défense</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
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
ETP	Équivalent temps plein
GV	Groupe vétérinaire (<i>ministère chargé de la défense</i>)
HACCP	Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)
IC ₉₅	Intervalle de confiance à 95 %
IFREMER	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
IGAS	Inspection générale des affaires sociales (<i>ministère de la santé</i>)
IGP	Indication géographique protégée
IGS	Inspection générale des services (DGCCRF)
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
LNR	Laboratoires nationaux de référence
MUS	Mission des urgences sanitaires (DGAL)
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 (DGCCRF)
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 (DGCCRF)
SIVEP	Service à compétence nationale chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (DGAL)
SSA	Service de santé des armées (<i>ministère chargé de la défense</i>)
SNE	Service national des enquêtes (DGCCRF)
SRAL	Service régional de l'alimentation (DRAAF). SALIM en outre-mer
STG	Spécialité traditionnelle garantie
TN	Tâche nationale (DGCCRF)
UE	Union européenne

