



Profil national

L'organisation des systèmes de
contrôle de la sécurité sanitaire
des denrées alimentaires, de la
santé et du bien-être des animaux
et de la santé des végétaux

France

DG(SANCO)/2011/6092 Final
Valable à partir de décembre 2012

Santé et
consommateurs

Le présent document est une traduction de la version anglaise, qui est la version officielle

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
RÉSUMÉ.....	4
1 MODALITES D'APPLICATION DE CERTAINES DISPOSITIONS DU REGLEMENT (CE) N° 882/2004	7
Désignation des autorités compétentes	7
Ressources affectées à l'exécution des contrôles	18
Organisation et mise en œuvre des contrôles officiels	21
Mesures d'exécution	29
Vérification des contrôles officiels et procédures	32
Plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA) et rapports annuels	35
2. AUTORITES COMPETENTES ET REPARTITION DES RESPONSABILITES DANS LE CADRE DES SYSTEMES DE CONTROLE INDIVIDUELS	38
2.1 Système de contrôle de la santé animale.....	38
2.2 Système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale	43
2.3 Système de contrôle des importations d'animaux et des denrées alimentaires d'origine animale	48
2.4 Système de contrôle des aliments pour animaux et de la nutrition animale	51
2.5 Système de contrôle relatif aux encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) et aux sous-produits animaux (SPA)	56
2.6 Système de contrôle des médicaments vétérinaires (MV) et des résidus.....	62
2.7 Système de contrôle des denrées alimentaires et de l'hygiène alimentaire.....	68
2.8 Système de contrôle des importations de denrées alimentaires d'origine végétale	77
2.9 Système de contrôle des produits phytopharmaceutiques (PPP) et des résidus	79
2.10 Système de contrôle du bien-être des animaux	85
2.11 Système de contrôle de la santé des végétaux.....	88
ANNEXE I – RESSOURCES EN PERSONNEL	92
ANNEXE II – SIGLES, ABREVIATIONS ET TERMES SPECIFIQUES	93

Introduction

Le présent profil national a été élaboré par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), une direction rattachée à la direction générale de la santé et des consommateurs de la Commission européenne, à partir d'informations fournies par la France.

Son objectif est de fournir une synthèse des dernières informations sur l'organisation, en France, des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux.

La partie 1 décrit l'organisation générale des autorités françaises et les responsabilités respectives des ministères et des organismes gouvernementaux en ce qui concerne les différents volets du système de contrôle. Un organigramme est utilisé pour aider le lecteur à mieux comprendre les interactions entre les responsabilités des différents organes.

La partie 2 contient une description plus détaillée des principales responsabilités des onze dispositifs qui constituent le système de contrôle français, lequel couvre l'ensemble de la chaîne de production de végétaux, d'animaux et de denrées alimentaires. Ici aussi, des organigrammes fonctionnels sont utilisés pour faciliter la compréhension du lecteur.

L'annexe I fournit des informations sur l'effectif chargé des contrôles en France. Les statistiques sur les ressources en personnel ont été fournies par les États membres sur une base non normalisée.

Cette vue d'ensemble a été mise à jour à la suite du dernier audit de suivi général effectué en décembre 2011 et sera actualisée à intervalles réguliers en fonction des informations pertinentes que la Commission recevra des autorités françaises.

Pour des raisons de concision, les sigles sont largement utilisés dans les chapitres suivants. Une liste des sigles, abréviations et termes spécifiques est fournie à l'annexe II en vue d'aider le lecteur.

.

RÉSUMÉ

La France est divisée en 27 régions [22 en France métropolitaine et cinq dans les départements d'outre-mer (DOM)] et 101 départements (96 en France métropolitaine et cinq départements d'outre-mer). Le préfet est le représentant du gouvernement; il est responsable de la mise en œuvre, du contrôle administratif et de la coordination des politiques gouvernementales.

Le préfet a la compétence exclusive en matière d'ordre public, de protection de la population et de respect de la législation. Vingt-deux préfets en France métropolitaine et cinq préfets dans les DOM exercent un double mandat, à savoir celui de préfet de leur propre département et celui de préfet régional.

Il n'existe aucun lien hiérarchique entre le préfet de département et le préfet de région. Ce dernier a pour rôle d'assurer la coordination entre les départements de la région.

Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF), le ministère de l'économie et des finances (MEF) et le ministère des affaires sociales et de la santé (MASS) sont les principaux organismes de contrôle en France. Ces ministères œuvrent aux niveaux national, régional et départemental. Le Service de santé des armées (SSA) du ministère de la défense (MD) est l'autorité compétente dans ce secteur.

Révision générale des politiques publiques

L'organisation administrative française a fait l'objet d'une révision générale en 2010. Cette réforme vise six objectifs, dont la modernisation et la simplification de l'organisation de l'État et des services publics.

Quatre nouvelles structures ont été créées au niveau régional. Ces structures, qui sont rattachées à leurs ministères respectifs, sont les suivantes:

1. MAAF:

DRAAF - les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, en métropole, comportant chacune un:

- SRAL - service régional de l'alimentation
Sous l'autorité du directeur régional, le SRAL est chargé de la mise en œuvre du programme national 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» de la direction générale de l'alimentation (DGAL);

DAAF – les directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, dans les départements et régions d'outre mer, comportant chacune un

- SALIM - service de l'alimentation, chargé de la mise en œuvre du programme national 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» de la direction générale de l'alimentation (DGAL);

2. MEF:

DIRECCTE - les directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi, comprenant le:

- «Pôle C», une unité spécialisée dans la protection des consommateurs et chargée de superviser le fonctionnement des marchés et les relations commerciales entre entreprises. Il pilote les actions départementales de la compétence de la DGCCRF;

3. MASS:

ARS - les agences régionales de santé;

4. MD:

DRSSA - les directions régionales du service de santé des armées.

Les DRAAF ont été créées par le décret n° 2008-1406 du 19 décembre 2008.

Les DIRECCTE ont été créées par le décret n° 2009-1377 du 10 novembre 2009.

Les ARS ont été créées par le décret n° 2010-336 du 31 mars 2010.

Les DRSSA relèvent des dispositions de l'arrêté du 9 novembre 2012 portant organisation du SSA

Le préfet de région a pour rôle de mener la politique de l'État dans sa région, avec l'assistance du secrétariat général aux affaires régionales (SGAR).

Les programmes et les budgets sont établis au niveau central. L'échelon régional est responsable de l'attribution des moyens financiers et humains aux services départementaux.

Les services départementaux désignent:

les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP); ou

les directions départementales de la protection des populations (DDPP). (Ces structures remplacent depuis 2010 les DDSV et les UDCCRF, dont elles assument l'ensemble ou une partie des missions.). Dans les cinq DROM, les services départementaux en charge des missions de la DGAL sont intégrés aux Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF).

Sous l'autorité du préfet de département, les DDPP et les DDCSPP mettent en œuvre les politiques relatives à la protection économique et à la sécurité des consommateurs et s'affirment comme l'exécutif local des actions de la DGCCRF. Elles contribuent également au suivi régional du fonctionnement des marchés en exerçant une «surveillance concurrentielle» lors des marchés publics ou lors d'enquêtes quotidiennes sur le terrain. Dans les cinq DOM, les services départementaux des CCRF sont intégrés aux directions des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIECCTE).

Au total, les services de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux emploient environ 5 900 agents équivalents temps plein et près de 600 agents à temps partiel auxquels il faut ajouter environ 5 000 vétérinaires susceptibles d'être mandatés à temps partiel. Environ 10 % sont employés au niveau central, la majorité au niveau départemental, principalement dans les DDPP/DDCSPP. Ces données doivent être complétées par les 1 400 personnes qui travaillent à l'Anses et le personnel de la majorité des laboratoires d'analyse n'est pas comptabilisé dans ces statistiques

En février 2006, un comité interministériel conjoint a été créé en vue d'élaborer le premier plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA) couvrant la période 2007-2009. La DGAL a

été désignée pour assurer la coordination du PNCOPA. La Commission a reçu le premier PNCOPA en avril 2007. Le PNCOPA couvrant la période 2011-2013 lui a été transmis en juillet 2011.

1 MODALITES D'APPLICATION DE CERTAINES DISPOSITIONS DU REGLEMENT (CE) N° 882/2004

Désignation des autorités compétentes

La France est divisée en 27 régions (22 en France métropolitaine et cinq dans les départements d'outre-mer, DOM) et 101 départements (96 en France métropolitaine et cinq départements d'outre-mer). Le préfet est le représentant du gouvernement; il est responsable de la mise en œuvre, du contrôle administratif et de la coordination des politiques gouvernementales

Vingt-deux préfets en France métropolitaine et cinq préfets dans les DOM exercent un double mandat, à savoir celui de préfet de leur propre département et celui de préfet régional.

Le préfet représente l'État et le gouvernement au niveau local et est le seul représentant direct du Premier ministre et de chaque ministre. Le préfet dispose de pouvoirs décisionnels qui lui sont délégués par le gouvernement.

Les préfets de département sont sous le lien hiérarchique des préfets de région (cf. décret n° 2010-146 du 16 février 2010 modifiant le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'Etat dans les régions et départements). Ce dernier a pour rôle d'assurer la coordination entre les départements de la région.

Le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF), le ministère de l'économie et des finances (MEF) et le ministère des affaires sociales et de la santé (MASS) sont les principaux organismes de contrôle en France. Ces ministères œuvrent aux niveaux national, régional et départemental. Le Service de santé des armées (SSA) du ministère de la défense (MD) est l'autorité compétente dans ce secteur. L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est responsable d'une partie du contrôle des signes d'identification et de la qualité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (contrôles du respect des cahiers des charges des produits français avant leur mise sur le marché national), la DGCCRF assurant l'autre partie des contrôles officiels (contrôles des produits nationaux et étrangers commercialisés sur le territoire national).

Révision générale des politiques publiques

L'organisation administrative française a fait l'objet d'une révision générale en 2010. Cette réforme vise six objectifs, dont la modernisation et la simplification de l'organisation de l'État et des services publics.

Quatre nouvelles structures ont été créées au niveau régional en métropole, complétées par des structures particulières dans les départements et régions d'outre mer (DROM) . Ces structures, qui sont rattachées à leurs ministères respectifs, sont les suivantes:

1. MAAF:

DRAAF - les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, comportant chacune un:

- SRAL - service régional de l'alimentation.
Sous l'autorité du directeur régional, le SRAL est chargé de la mise en

œuvre du programme national 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» de la direction générale de l'alimentation (DGAL);

- SALIM - service de l'alimentation, chargé de la mise en œuvre du programme national 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» de la direction générale de l'alimentation (DGAL);

2. MEF:

DIRECCTE - les directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi, comprenant le:

- «Pôle C», une unité spécialisée dans la protection des consommateurs et chargée de superviser le fonctionnement des marchés et les relations commerciales entre entreprises. Il pilote les actions départementales de la compétence de la DGCCRF;

3. MASS:

ARS - les agences régionales de santé;

4. MD:

DRSSA - les directions régionales du service de santé des armées.

Les DRAAF ont été créées par le décret n° 2008-1406 du 19 décembre 2008.

Les DIRECCTE ont été créées par le décret n° 2009-1377 du 10 novembre 2009.

Les ARS ont été créées par le décret n° 2010-336 du 31 mars 2010.

Les DRSSA relèvent des dispositions de l'arrêté du 9 novembre 2012 portant organisation du SSA

Le préfet de région a pour rôle de mener la politique de l'État dans sa région, avec l'assistance du secrétariat général aux affaires régionales (SGAR).

Les programmes et les budgets sont établis au niveau central. L'échelon régional est responsable de l'attribution des moyens financiers et humains aux services départementaux.

En métropole, les services départementaux désignent:

les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP); ou

les directions départementales de la protection des populations (DDPP).

Ces structures remplacent depuis 2010 les DDSV et les UDCCRF, dont elles assument l'ensemble ou une partie des missions.

Le service phytosanitaire est implanté au niveau régional.

Dans les cinq DROM, les services départementaux en charge des missions de la DGAL sont intégrés aux Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF).

Dans les cinq DROM, les services départementaux en charge des missions de la DGCCRF sont intégrés aux Directions des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIECCTE).

Dans l'ensemble du profil pays, c'est en général l'organisation en métropole qui est présentée pour des raisons de simplification rédactionnelle, les DIECCTE et les DAAF assurent ces missions dans les DROM.

Le lien hiérarchique des ministères avec leurs services régionaux et départementaux respectifs(en métropole) est présenté ci-dessous:

MAAF	MEF	MASS	MD
DGAL	DGCCRF	DGS	SSA
Préfet de région (27) & SGAR			
DRAAF	DIRECCTE	ARS	DRSSA
SRAL	Pôle C		
Rapports	Rapports	Rapports	
Coordination Harmonisation Mise en commun	Pilotage Coordination Harmonisation Mise en commun	Coordination Harmonisation	
Préfet de département			
DDCSPP ou DDPP (DDI)			
Contrôles Mise en œuvre			
		Contrôles Mise en œuvre	

Le ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de l'aménagement du territoire (MEEDDAT) ainsi que le ministère du travail contribuent également au système de contrôle décrit dans les sections suivantes.

Objectifs stratégiques et coopération entre les ministères

Les principaux objectifs sont définis dans le programme budgétaire «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» du MAAF et dans le programme de contrôle sanitaire du MASS. En outre, l'action en faveur de la sécurité des consommateurs, qui s'inscrit dans le cadre du programme «Développement des entreprises et de l'emploi» du MEF, couvre également la sécurité des denrées alimentaires.

Un protocole général de coopération, élaboré le 29 décembre 2006 par la direction générale de l'alimentation (DGAL), la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la direction générale de la santé (DGS), garantit l'exécution des normes de sécurité des denrées alimentaires de l'UE. (Il est prévu de réviser ce protocole.)

La répartition générale des responsabilités peut se résumer comme suit:

DGAL	DGAL, DGCCRF et DGS	DGCCRF
<ul style="list-style-type: none">• Production primaire (animaux et végétaux)• Bien-être des animaux• Abattoirs	<ul style="list-style-type: none">• Transformation• Restaurants• Vente directe• Sous-produits• Aliments pour animaux• Transport et stockage	<ul style="list-style-type: none">• Transformation (denrées alimentaires d'origine non animale)• Produits non alimentaires

Le SSA, l'autorité compétente pour les forces armées, dispose d'un corps de vétérinaires qui effectuent des contrôles en étroite coopération avec la DGAL. Cette coopération est prévue par un accord entre les deux ministères (2010/1 du 29 novembre 2010).

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF)

Direction générale de l'alimentation (DGAL)

La DGAL emploie 217 agents, principalement des fonctionnaires, dont environ 25 % d'agents administratifs. Environ 75 % ont des qualifications techniques (vétérinaires, ingénieurs, techniciens, ...).

Le décret n° 2008-636 du 30 juin 2008 tel que modifié définit la structure et l'organisation de l'administration centrale du MAAF.

L'organigramme de la DGAL est disponible à l'adresse suivante:

<http://agriculture.gouv.fr/sections/ministere/organigrammes-missions/administration-centrale>

La DGAL se compose de trois services et de six sous-directions:

1. Service de l'alimentation

- Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)
- Sous-direction de la politique de l'alimentation (SDPAL)

2. Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire

- Sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux (SDQPV)
- Sous-direction de la santé et de la protection animales (SDSPA)

3. Service de la coordination des actions sanitaires

- Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales (SDPRAT)
- Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales (SDASEI)

Elle compte également quatre structures transversales de soutien/techniques:

- Mission des affaires générales (MAG);
- Mission d'appui au pilotage et à la performance (MAPP);

- Mission des urgences sanitaires (MUS – cette mission est le point de contact pour le RASFF);
- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP).

On dénombre quatre directions interrégionales de la mer (DIRM) et 26 directions départementales des territoires et de la mer (DDTM). Les DDTM sont des directions départementales interministérielles placées sous l'autorité du préfet de département. Elles sont pilotées par la DGAL (MAAF) en ce qui concerne les autorisations de production, la surveillance sanitaire, la classification et la gestion des zones de production de coquillages et les contrôles documentaires.

Les DDTM emploient quelque 58 personnes responsables de la production de coquillages. Ces personnes exercent d'autres missions au sein des DDTM.

Les DIRM ont en charge le volet zoosanitaire de la production de coquillages.

Les prélèvements et analyses sont réalisés par l'IFREMER

Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP)

La BNEVP est un service de la DGAL habilité à enquêter sur les infractions à la réglementation vétérinaire et phytosanitaire. Travaillant en collaboration avec les services régionaux de l'alimentation (SRAL) et surtout avec les DDPP/DDCSPP, ou en soutien de leurs actions, elle fournit également une assistance technique au ministère de la justice et aux services de police.

Services aux niveaux régional et local

Au sein des DRAAF, les SRAL sont responsables de la coordination des activités au niveau départemental et de l'attribution des ressources humaines et financières. Ils sont chargés de mener des tâches spécifiques dans le cadre de l'assurance qualité. Ils comprennent une unité, le pôle mutualisation, qui effectue des contrôles dans un certain nombre de départements.

Les SRAL sont également responsables de la lutte contre les organismes nuisibles, du contrôle de l'utilisation des pesticides, des résidus de pesticides et de la culture des OGM. Certaines DDPP/DDCSPP contrôlent l'utilisation des pesticides et des résidus de pesticides.

Au niveau des départements, les DDPS ou DDPP, qui agissent sous l'autorité du préfet, sont les administrations vétérinaires chargées de protéger la santé publique, la santé animale et l'environnement.

Les contrôles officiels font intervenir cinq grandes catégories de personnel:

1. les inspecteurs de la santé publique vétérinaire (ISPV): il s'agit essentiellement de vétérinaires fonctionnaires qui ont suivi une formation spécialisée à l'École nationale des services vétérinaires de Lyon. Ces vétérinaires qualifiés sont appelés «vétérinaires officiels» (VO);
2. les vétérinaires inspecteurs vacataires (VIV): il s'agit de vétérinaires qualifiés « vétérinaires officiels » (VO), mais ce ne sont pas des fonctionnaires aux yeux de la loi. Ils sont formés pour assumer les responsabilités de vétérinaires officiels;

3. les ingénieurs des ponts, des eaux et des forêts (IPEF), qui exercent essentiellement leurs compétences dans le domaine phytosanitaire;
4. les ingénieurs de l'agriculture et de l'environnement (IAE): ces fonctionnaires assurent des missions de contrôle dans les cas où la loi ne stipule pas qu'il doit s'agir d'un VO désigné;
5. les techniciens: ces fonctionnaires effectuent, sous l'autorité des ISPV, des VO et des ingénieurs, des contrôles relatifs à la santé et au bien-être des animaux, à la qualité et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, ainsi que des contrôles phytosanitaires.
6. les vétérinaires mandatés (cf ci-dessous)

Les membres de toutes ces catégories de personnel disposent de pouvoirs de police en vertu du code rural. Ils peuvent proposer au procureur l'ouverture d'une procédure pénale, exiger que des personnes prennent des mesures correctives en cas de non-conformité et proposer certaines mesures au préfet ou aux ministères (comme la suspension de l'activité ou le rappel du produit).

Parallèlement à ces cinq catégories de personnel, les DDPP/DDCSPP supervisent la désignation, par le préfet, de vétérinaires privés qui remplissent des missions relatives à la santé animale ou à la santé publique (articles L 203-1 et L 203-8, articles L 231-3 et L236-2 du code rural et de la pêche maritime).

Depuis 2011, il existe deux types d'«habilitation» correspondant à différentes fonctions:

1. les vétérinaires, qui accomplissent des missions de contrôle des maladies animales en échange d'une rémunération par l'agriculteur; et
2. les «vétérinaires mandatés», qui procèdent, contre une rémunération par l'État, à des missions de contrôle et à des missions officielles sous l'autorité du préfet, consistant à diagnostiquer des maladies contagieuses et à contrôler les animaux destinés aux échanges commerciaux, ou à réaliser des missions de contrôle en sécurité sanitaire des aliments .

Au total, ces structures emploient environ 4 687 ETP directement. Il faut signaler la possibilité de mandater certains vétérinaires pour des missions officielles, réalisées sous l'autorité du Préfet. Ces vétérinaires sont mandatés par le Préfet parmi des vétérinaires habilités qui exercent leur fonction à titre privé et interviennent dans des missions de prophylaxie. On compte environ 14 700 vétérinaires habilités, dont 5 000 exercent une pratique rurale, auprès du bétail d'exploitation.

Ministère de l'économie et des finances (MEF)

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

L'organigramme de la DGCCRF est disponible à l'adresse suivante:

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/dgccrf/mission_organ/organigramme_internet21092011.pdf

La DGCCRF se compose d'un service central qui a son siège à Paris, de 22 DIRECCTE, de 96 directions départementales (DDCSPP ou DDPP) situées dans chaque département

et de cinq DIECCTE (DOM). Les DIRECCTE dirigent et coordonnent les activités des directions départementales.

La DGCCRF poursuit trois objectifs:

- garantir le bon fonctionnement et la transparence des marchés;
- protéger les intérêts des consommateurs;
- protéger la sécurité et la santé des consommateurs.

Au niveau de la chaîne alimentaire, elle s'attache principalement à garantir la sécurité et l'intégrité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Elle participe également au contrôle des substances présentes dans l'alimentation, qu'elles y soient ajoutées intentionnellement (additifs, arômes, nouveaux ingrédients, etc.) ou accidentellement (contaminants biologiques ou chimiques d'origine agricole, industrielle ou environnementale). Ces contrôles ont lieu à l'importation, principalement dans le cadre des contrôles européens renforcés, et dans les installations des producteurs, importateurs et distributeurs. Ils visent les produits nationaux, européens et importés.

Le service central de la DGCCRF se compose de six sous-directions, organisées en deux services et divisées en plusieurs bureaux.

Une sous-direction de l'administration centrale (la sous-direction des produits alimentaires et marchés agricoles et alimentaires) et le service national des enquêtes (SNE), un service de compétence nationale, ont d'importantes responsabilités en matière de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires. Le SNE est habilité à agir seul ou en collaboration avec les directions départementales sur l'ensemble du territoire national.

Le SNE et la BNEVP coordonnent leurs actions et peuvent mener des opérations communes.

L'unité d'alerte et les bureaux de la sous-direction des produits alimentaires et marchés agricoles et alimentaires sont chargés de planifier les contrôles de la sécurité des aliments. L'unité d'alerte est également le point de contact national pour le RASFF. Les bureaux de la sous-direction 4 planifient les contrôles en matière d'étiquetage de produits alimentaires, d'OGM, de production biologique et autres labels de qualité.

Le code de la consommation confère des pouvoirs de police judiciaire et administrative aux inspecteurs de la DGCCRF. Ceux-ci peuvent proposer des poursuites pénales aux procureurs de la République et imposer la prise de mesures correctives en cas de non-conformité. Ils peuvent également proposer certaines mesures au préfet ou au ministère (comme la suspension de l'activité ou le rappel de produits).

Données de contrôle

Une copie du rapport annuel de la DGCCRF est disponible à l'adresse suivante:

http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/dgccrf/dgccrf/rapports_activite/2006/index.htm

Ministère du budget, des comptes publics et de la réforme de l'État

La direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) du ministère du budget, des comptes publics et de la fonction publique est responsable du service de douane. L'administration douanière occupe 18 173 fonctionnaires. Elle est composée d'une

administration centrale à Montreuil, de 12 directions interrégionales et de 44 directions régionales. En outre, les territoires d'outre-mer comprennent une direction régionale et quatre services.

L'organigramme de la DGDDI est disponible à l'adresse suivante:

<http://douane.gouv.fr/page.asp?id=138>

La DGCCRF et la DGDDI partagent un réseau de 11 laboratoires publics rattachés aux ministères respectifs. Il s'agit du service commun des laboratoires (SCL).

Ministère des affaires sociales et de la santé (MASS)

La direction générale de la santé (DGS) du MASS élabore la politique sanitaire conformément au code de la santé publique et contribue à sa mise en œuvre en collaboration avec les autres directions et services du ministère, ainsi qu'avec les autres organismes compétents. Elle est responsable de la coordination des réactions aux urgences sanitaires, notamment les maladies d'origine alimentaire.

Sous l'égide du MASS, l'Institut national de veille sanitaire (INVS) est responsable de la surveillance, de la vigilance et des alertes dans tous les domaines de la santé publique. Il mène des enquêtes sur la propagation de maladies d'origine alimentaire et de zoonoses. L'INVS comprend plusieurs unités interrégionales (Cellules de l'institut de veille sanitaire en région) (CIRE) qui font partie des Agences régionales de santé (ARS). Ces unités proposent des services publics régionaux et départementaux avec le soutien d'experts.

La DGS comprend une sous-direction chargée de gérer les risques sanitaires environnementaux (y compris ceux relatifs à l'eau potable et aux denrées alimentaires). Cette sous-direction participe aux analyses de risques dans ces domaines, en collaboration avec les autres autorités compétentes. Elle apporte des informations aux particuliers et aux professionnels sur les risques et les politiques tout en contribuant à l'élaboration et au suivi du programme national nutrition santé et en soutenant le travail du département des urgences sanitaires (DUS).

Département spécialisé au sein de la DGS, le DUS s'occupe des situations d'urgence. Il reçoit et traite toutes les informations susceptibles d'entraîner des urgences. Il travaille en collaboration avec d'autres agences publiques, notamment l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé (AFSSAPS) et d'autres directions au sein des ministères concernés par les alertes sanitaires (produits alimentaires et de consommation). Le DUS sert également de point de contact pour l'OMS (Organisation mondiale de la santé) et le RSI (règlement sanitaire international).

La sous-direction de la politique des pratiques et des produits de santé (bureau PP3) participe à l'élaboration des politiques interministérielles relatives aux médicaments vétérinaires. Ce bureau fournit des orientations politiques de santé publique concernant les médicaments vétérinaires, inspirées des textes de l'Union européenne et des lignes directrices de l'ANSES-ANMV. Le bureau participe à la commission nationale des médicaments vétérinaires.

L'organigramme de la DGS est disponible à l'adresse suivante: <http://www.sante.gouv.fr/>

Service régional

Depuis le 1^{er} avril 2010, 26 agences régionales de santé (ARS), des établissements publics autonomes, se chargent d'exécuter les plans de santé publique au niveau régional en prenant en considération les spécificités de chaque région.

Dans le cadre du profil national, les objectifs des ARS et des nouvelles structures départementales sont au nombre de deux:

- la protection de la santé humaine grâce à l'amélioration durable de la qualité de l'approvisionnement en eau et de l'eau en bouteille;
- la contribution à l'amélioration de la sécurité des aliments et à la gestion des situations de crise impliquant des aliments (notamment la pêche de loisir), ainsi que le contrôle des maladies d'origine alimentaire.

Ces deux objectifs sont assortis d'indicateurs de performance liés au nombre d'établissements visités et à l'incidence des maladies d'origine alimentaire.

Les ARS et les autres services nationaux compétents interviennent en fonction des besoins. Les préfets et les DGAR, en particulier, peuvent conclure des protocoles décrivant des modalités de coopération afin de garantir une action coordonnée dans le domaine de la santé. Le code de la santé publique prévoit l'information mutuelle des ARS et des services nationaux et départementaux concernés en cas de cause probable de menace ou de menace imminente pour la santé de la population.

Les ARS disposent également de représentants au niveau local qui, le cas échéant, assument totalement ou partiellement le rôle des ARS en matière de sécurité alimentaire.

Ministère de la défense (MD)

Depuis octobre 2006, le Service de santé des armées (SSA) est l'autorité compétente pour la sécurité sanitaire des aliments (cantines, bien-être des animaux et recherche) dans les services. Le SSA compte 72 vétérinaires et 31 techniciens.

Le Service de santé des armées est divisé en directions régionales (DRSSA).

Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie(MEDDE)

Le MEDDE [direction générale de la prévention des risques (DGPR)], a publié des instructions et plusieurs arrêtés concernant le contrôle des eaux résiduaires et des matières collectées lors du traitement des eaux résiduaires provenant des installations de traitement des sous-produits animaux (SPA).

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)

Cet organisme d'évaluation du risque, institué par l'ordonnance n° 2010-18 du 7 janvier 2010, est le résultat de la fusion de l'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) et de l'AFSSET (Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail) et dépend des ministères de l'agriculture, de la consommation, de l'environnement, du travail et de la santé.

L'ANSES contribue essentiellement à évaluer la sécurité de la santé humaine dans les domaines environnementaux, professionnels et alimentaires. Elle participe ainsi à :

- la protection de la santé et du bien-être des animaux;
- la protection phytosanitaire;
- l'évaluation des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des denrées alimentaires.

Dans le domaine des médicaments vétérinaires, l'ANSES assume son rôle au travers de l'Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV).

Dans son domaine de compétences, l'ANSES est chargée de procéder à l'évaluation des risques, de fournir des informations sur lesdits risques aux autorités compétentes et d'apporter une expérience technique et scientifique lors de la rédaction des dispositions législatives et réglementaires ainsi que lors de l'application des mesures de gestion des risques. L'Agence assume des fonctions de suivi et de vigilance et sert de référence scientifique. Elle définit, met en œuvre et finance les programmes de recherche scientifique et technique, au besoin. Elle propose aux autorités compétentes des mesures visant à préserver la santé publique et, en cas de grave menace pour la santé publique, elle recommande aux autorités les mesures de police sanitaire à adopter.

Par ailleurs, les autorités françaises compétentes peuvent présenter leurs plans de suivi et de contrôle à l'ANSES afin de recevoir des conseils sur l'évaluation des risques.

L'Agence ne se charge pas des contrôles officiels. Elle dispose d'un réseau de onze laboratoires répartis sur dix sites, ayant des missions de recherche, d'appui scientifique et d'appui technique. Bon nombre d'entre eux sont des laboratoires nationaux de référence désignés (<http://www.anses.fr/>).

L'ANSES est désignée comme laboratoire de référence de l'UE dans dix domaines.

Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV)

L'Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV) fait partie de l'ANSES sous la direction des ministères de la santé et de l'agriculture. Elle est responsable, au nom de l'ANSES, des autorisations de mise sur le marché des médicaments vétérinaires (MV), de l'inspection et du contrôle des établissements pharmaceutiques vétérinaires (contrôle de la production et de la vente en gros) et du contrôle de la qualité des médicaments vétérinaires. Elle comprend 80 agents. C'est également à l'ANMV qu'il appartient de certifier les bonnes pratiques de fabrication (BPF), les bonnes pratiques de laboratoire (BPL) et les exportations dans le domaine du médicament vétérinaire.

L'unité du contrôle de la qualité des médicaments de l'ANMV a été accréditée par le comité français d'accréditation (COFRAC) en septembre 2000, selon la norme NF EN ISO/CEI 17020 (accréditation reconduite jusqu'en septembre 2017).

Le ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social (MTEFPDS)

Le ministère en charge du travail joue un rôle dans la législation sur la classification, le conditionnement et l'étiquetage des produits phytopharmaceutiques (notamment en ce qui concerne la protection des travailleurs utilisant des pesticides).

Coordination entre les autorités compétentes

Les fonctions respectives de la DGAL/DGCCRF et de la DGS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sont définies dans un protocole de coopération daté du 29 décembre 2006. Dans le cadre de la réforme des services publics, le secrétariat général du gouvernement a mis en place et suit 10 actions cibles en vue d'optimiser le pilotage national des actions entre la DGAL et la DGCCRF en matière d'hygiène alimentaire, parmi lesquelles :

- la concertation sur les instructions et le PNCOPA
- la mise en place d'une plate-forme d'information sur les données de contrôle, qui se poursuit par un projet informatique de portail commun de restitution de l'activité de contrôle alimentaire est en cours
- la sécurisation de l'enregistrement des données de contrôles
- la sécurisation de la gestion des alertes
- la recherche de polyvalence et l'harmonisation des méthodes de contrôles

Coopération au sein des autorités compétentes

Les modalités de cette coopération sont décrites pour chaque secteur dans la deuxième partie du profil national de la France.

Délégation de tâches spécifiques liées aux contrôles officiels

D'après le plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA), l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) délègue certaines fonctions de contrôle à des organismes accrédités.

La DGAL délègue des tâches concernant la santé des végétaux, la santé des animaux et l'examen technique des moyens de transport pour les denrées alimentaires.

L'Agence de services et de paiement (ASP) surveille le respect des exigences de conditionnalité des droits aux aides financières.

Des adaptations réglementaires sont en cours avec la parution de nouveaux décrets afin de mettre en place des délégations de contrôle dans les domaines vétérinaires et phytosanitaire.

Plans d'urgence

En mai 2005, le MAAF (DGAL) , le MEF (DGCCRF), le MASS (DGS) et les exploitants de la chaîne alimentaire ont publié conjointement un guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire. Ce guide a fait l'objet d'une révision et une nouvelle version a été présentée dans la note de service N2009-8188 du 7 juillet 2009 ainsi que dans une note d'information de la DGCCRF du 17 juillet 2009. Par ailleurs de nombreux documents officiels (instructions, protocoles, etc ...) destinés aux services locaux ou aux autorités centrales définissent la gestion de différents types d'alertes (avec ou sans cas humains). De même dans le domaine de la santé animale ou végétale, des instructions à destination des services locaux existent également pour la gestion des foyers de maladies , que ces maladies soient ou non soumises à plan d'urgence. Pour les plans d'urgence, La note de service N2006-8117 du 15 mai 2006 précise les missions de la DGAL et des

services locaux dans le cadre de la préparation des plans d'urgence contre les épizooties majeures.

Des plans d'urgence sont en place pour l'influenza aviaire, la maladie de Newcastle, la peste porcine classique, la fièvre aphteuse et la fièvre catarrhale du mouton. Une refonte du dispositif documentaire relatif aux plans d'urgence en santé animale est en cours avec la création d'un plan générique regroupant les aspects transversaux communs à toutes les maladies à plan d'urgence et la mise à jour des plans d'urgence spécifiques par maladie (qui seront allégés des parties communes).

La mission des urgences sanitaires (MUS), créée par l'arrêté du 30 juin 2008, est chargée de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires, de la planification et de l'organisation de formations dans ce domaine. (hors santé végétale gérée par une sous-direction spécifique) Pour les plans d'urgence par maladie animale, c'est la sous-direction de la santé et de la protection animale qui est la responsable. La Mission des urgences sanitaires est l'un des deux points de contact nationaux pour le RASFF. et est le point de contact national pour INFOSAN Emergency.

Ressources affectées à l'exécution des contrôles

Pouvoirs juridiques en matière de contrôle

Le code rural et de la pêche maritime et le code de la consommation habilitent la DGAL et la DGCCRF à procéder à des contrôles, entrer dans les locaux, obtenir des informations, prélever des échantillons et prendre des mesures correctives.

Le code de la consommation et, pour les questions relatives à la qualité de l'eau, le code de la santé publique attribuent également certains pouvoirs au personnel de la DGS.

Ressources en personnel et installations

Pour les effectifs, voir le tableau figurant à l'annexe I.

DGAL

Les activités de la DGAL sont régies par un manuel qualité national (conformément à la norme ISO/CEI 17020), qui a été mis à jour le 26 avril 2012. Ce manuel comporte des dispositions relatives à la gestion et aux compétences du personnel (section III) et aborde les questions de confidentialité, d'indépendance, d'intégrité et d'impartialité. Il précise que les agents contractuels sont tenus de satisfaire aux mêmes conditions que les fonctionnaires.

Le manuel qualité national de la DGAL est disponible à l'adresse suivante: http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Manuel_qualite_national_2011.pdf

Dans le cadre du processus qualité, l'administration centrale occupe 107 responsables techniques nationaux dont les référents nationaux (donnée au 1er décembre 2012 dans tous les domaines, y compris hors du champ de l'accréditation) tandis que les niveaux régionaux et départementaux emploient 45 référents nationaux (34,8 ETP) et 111 autres personnes ressources (21,2 ETP) (données fin 2011). Les personnes ressources et les référents nationaux forment différents réseaux qui jettent le pont entre les agents sur le terrain et l'administration centrale. Ils apportent leur expérience à la communauté professionnelle et contribuent à la préparation des formations et des procédures documentées (vade-mecum, notes de service).

Le processus qualité de la DGAL concerne l'inspection, et tous ce qui s'y rapporte, dans tous les domaines techniques

DGCCRF

Le processus qualité au sein de la DGCCRF vise en particulier:

la performance des laboratoires – selon la norme ISO/CEI 17025;
les prélèvements, analyses, suites (chaîne PAS);
les contrôles de la première mise sur le marché (CPMM) – selon les dispositions y afférentes de la norme ISO/CEI 17020.
Les procédures pour ces deux derniers points sont disponibles sur l'intranet de la DGCCRF.

L'intégration d'agents de la DGCCRF et de la DGAL dans une même direction départementale (DDPP/DDCSPP) permet une harmonisation de la qualité dans toute la mesure du possible. Les discussions à cet égard sont en cours entre les services.

DGS

Les activités de la DGS sont régies par le code de la santé publique (article L 1421-3) conformément à la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires, qui établit des dispositions portant sur la confidentialité et la manière d'éviter les conflits d'intérêts. Les agents non titulaires de droit public sont tenus de respecter les mêmes conditions que les fonctionnaires.

SSA

Les activités du SSA (service vétérinaire) sont régies par un manuel qualité (conformément à la norme ISO/CEI 17020), qui a été mis à jour le 22 octobre 2012. Ce manuel comporte des dispositions relatives à la gestion et aux compétences du personnel et aborde les questions de confidentialité, d'indépendance, d'intégrité et d'impartialité.

Conflit d'intérêt

L'article 25 de la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires énonce les conditions à respecter par les fonctionnaires, parmi lesquelles figure l'absence de conflit d'intérêt.

Qualifications et formation du personnel

DGAL

Il existe un Institut national de formation des personnels du ministère de l'agriculture (Infoma). Pour ce qui est des ISPV, ils suivent une formation initiale spécifique à l'École nationale des services vétérinaires (ENSV). Cette école propose également des formations continues. La formation continue fait l'objet d'une note d'orientation triennale validée par un comité spécifique. Au niveau central, le bureau FORMCO du secrétariat général finance les programmes de formation régionaux. Des formations

locales sont également organisées. Les besoins en formation sont définis sur la base des entretiens professionnels du personnel.

1. Le MAAF a introduit de nouvelles modalités concernant la formation continue, visant à consolider et à préserver les compétences nécessaires au sein du ministère et à assurer plus de cohérence dans la formation dispensée à tous les agents.

Ces modalités reposent sur trois grands axes:

- un budget et un pilotage uniques pour la formation continue sous la responsabilité du secrétariat général;
- un dialogue avec le personnel sur la formation continue, au niveau tant national que régional;
- un rôle accru de l'échelon régional grâce au document régional de formation

2. La politique de formation liée au programme 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» s'inscrit dans le nouveau cadre de l'accréditation et permet un développement professionnel des agents des services grâce à une formation initiale et continue en rapport direct avec leur mission.

3. La DGAL fixe les priorités de la formation du personnel dans ses secteurs d'activité en fonction des demandes formulées par ses sous-directions et des besoins identifiés lors de l'évaluation des précédentes formations.

4. Les DRAAF/DAAF sont tenues de préparer en début de chaque année un document régional de formation dans lequel elles proposent une évaluation qualitative et quantitative des activités régionales de formation de l'année n-1 et recensent les besoins pour l'année n, dans un contexte régional. Ainsi, concernant le programme «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation», elles doivent présenter les besoins de formation relevés dans le cadre de la mise en œuvre de cette politique.

DGCCRF

L'École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (ENCCRF) assure la formation initiale des agents de la DGCCRF et participe à leur formation continue.

Les programmes de formation continue sont élaborés au niveau central par le bureau des formations en fonction des besoins identifiés au niveau central et dans les services régionaux ou locaux (départements). Les formations sont dispensées par l'ENCCRF, les régions, des laboratoires ou des instituts spécialisés.

Des formations communes peuvent également être organisées. En 2011 par exemple, la DGCCRF et la DGAL ont proposé une formation nationale commune sur l'alimentation animale. En 2011 encore, le MAAF a organisé trois séminaires sur la gestion des alertes alimentaires, auxquels les agents de la CCRF ont également participé.

DGS

La formation initiale est dispensée par l'École nationale des hautes études en santé publique (EHESP). La formation continue est coordonnée au niveau central sur la base des besoins identifiés lors des entretiens d'évaluation du personnel.

SSA

La formation initiale est assurée par l'École du Val-de-Grâce. Si la politique de formation continue est adoptée au niveau central, il existe aussi des plans de formation individuels.

Organisation et mise en œuvre des contrôles officiels

DGAL

Système qualité

La DGAL et ses services décentralisés (DGAL - OI DGAL) ont choisi de structurer leur système de contrôle conformément aux exigences de la norme ISO/CEI 17020. Cette norme établit des critères pour l'organisation et la gestion de l'organisme d'inspection, impose l'existence de méthodes d'inspection, l'élaboration de rapports d'inspection et la preuve de la compétence des inspecteurs.

Le manuel qualité national de l'OI DGAL dresse le tableau général du système de gestion de la qualité mis en place et décrit les mesures générales adoptées pour garantir la qualité de l'inspection conformément à la norme ISO/CEI 17020. Ce manuel est disponible sur l'internet à l'adresse suivante:

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Manuel_qualite_national_2011.pdf

L'accréditation a été délivrée par le COFRAC pour une période de quatre ans, allant du 1^{er} mars 2010 au 28 février 2014, à la suite d'une évaluation initiale réalisée au quatrième trimestre 2009 et de deux évaluations de suivi effectuées en janvier 2011 puis en janvier 2012. L'accréditation est la reconnaissance, par un tiers indépendant, des compétences de l'organisation à procéder à des inspections conformément à la norme ISO/CEI 17020.

La mise en place de la procédure d'accréditation a joué un rôle clé dans la structure des activités générales de l'OI DGAL, particulièrement en ce qui concerne les activités de contrôle visant à «évaluer la conformité avec un référentiel». La portée initiale de l'accréditation sera élargie au rythme des évaluations de suivi afin de couvrir à terme toutes les missions de contrôle.

L'attestation et la portée d'accréditation pour 2012 sont disponibles sur le site Internet du COFRAC: <http://cofrac.fr/annexes/sect3/3-0682.pdf>

Un guide général d'inspection accompagné de plusieurs vade-mecum concernant le contrôle de certaines catégories d'établissements sur la base de supports harmonisés ont été élaborés . Le système qualité est décrit dans seize plans qualités portant entre autres sur:

- la gestion des compétences;
- la gestion des méthodes et rapports d'inspection (*vade-mecum et grilles d'inspection*);
- la planification des inspections;
- les méthodes d'inspection;
- les rapports d'inspection (relevés des constats);
- la supervision.

La mise en œuvre du système qualité repose sur le manuel qualité (dernière mise à jour: 26 avril 2012) ainsi que sur les procédures et instructions qui y sont intégrées et qui sont disponibles sur l'intranet.

Chaque modification apportée aux documents est communiquée à tous les agents (aux niveaux central, régional et départemental) par un message électronique de la cellule qualité nationale .

Le suivi des inspections s'inscrit dans la démarche qualité depuis le deuxième semestre 2011.

La note de service N2008-8078 du 2 avril 2008 (mise à jour), complétée par deux notes de service en 2011, définit les procédures applicables au suivi des inspections et aux rapports.

Les dispositions législatives relatives aux sanctions en vertu du code rural et de la pêche maritime ont été intégralement modifiées par l'ordonnance n° 2010-460 du 6 mai 2010, complétée par le décret n° 2011-537 du 17 mai 2011.

Ces modifications portent essentiellement sur la possibilité de proposer une nouvelle procédure de transaction pénale à la suite de la rédaction du procès-verbal. Au lieu de poursuites judiciaires, la nouvelle procédure permet d'infliger une amende ou de contraindre à l'action (l'obligation de faire, c'est-à-dire d'effectuer des travaux, de dispenser des formations, etc.).

Sur le plan opérationnel, la note de service DGAL/MAPP/N2011-8220 décrit les aspects pratiques de l'application du dispositif pénal prévu par le livre II du code rural et de la pêche maritime et plus particulièrement la nouvelle procédure de transaction pénale. La note de service DGAL/MAPP/N2011-8219 demande aux services de contrôle de prendre l'attache des parquets afin d'établir avec eux une politique de sanction propre aux contrôles de sécurité des actions sanitaires animales, végétales et alimentaires.

Le système qualité est étayé par les systèmes d'information suivants:

- Galatée (base de données nationale de recueil des textes législatifs, réglementaires et infra-réglementaires);
- SIGAL (système d'information de la direction générale de l'alimentation);
- GEUDI (gestion de l'utilisation et de la distribution des intrants).

Un module de suivi est développé au sein de SIGAL aux fins de la gestion:

- des données de la DGAL/des SRAL concernant la sécurité sanitaire des aliments, la santé et le bien-être des animaux et la protection de l'environnement; et
- des résultats des analyses de laboratoires.

La DGAL a également mis au point un document d'aide à l'analyse des risques pour les services phytosanitaires, ainsi qu'un outil de hiérarchisation des risques pour les établissements agréés, afin de faciliter la planification des contrôles par les SRAL.

En décembre 2012, 59 vade-mecum et 3 guides d'inspection étaient en vigueur (dont cinq vade-mecum et un guide d'inspection publiés sur l'internet). SIGAL utilise 77 grilles d'inspection (grilles normalisées).

Dans chaque région, la bonne mise en œuvre du système qualité par chaque SRAL et de chaque DDPP/DDCSPP est contrôlée chaque année par le chargé de mission assurance qualité de la région à l'occasion d'un audit interne. Ces audits portent sur l'organisation et le fonctionnement des structures, les compétences des inspecteurs, l'existence de programmes de contrôles basés sur la hiérarchisation des ~~les~~ risques, l'application des méthodes d'inspection, la production de rapports d'inspection et la supervision basés e sur le système documentaire qualité national, complété, le cas échéant, de documents locaux, régionaux ou départementaux.

Les chargés de mission assurance qualité constituent un réseau qui est animé et piloté par la cellule qualité nationale.

Il existe désormais un comité d'audit unique pour le système qualité et pour les audits techniques. Ce comité se compose de représentants de la DGAL, de l'inspection générale des services et des services régionaux et départementaux.

DGCCRF

Système qualité

Trois programmes de contrôle de la qualité sont en cours: «performance des laboratoires», conformément à la norme ISO/CEI 17025, «prélèvements, analyses, suites» (chaîne PAS) et «contrôles de la première mise sur le marché» (CPMM), selon les dispositions y afférentes de la norme ISO/CEI 17020.

Des travaux sont également menés afin d'ajouter trois autres procédures opérationnelles, selon la norme ISO 9001: 1) l'élaboration, l'exécution et l'utilisation d'enquêtes nationales, 2) la gestion des alertes, et 3) la réponse aux questions écrites du public.

Dans le cadre de cette démarche d'assurance qualité, un réseau de 44 auditeurs internes s'occupe de vérifier la conformité des contrôles officiels avec les procédures qualité de la chaîne PAS et des CPMM. Les laboratoires SCL disposent de leur propre système d'audit et sont soumis à l'accréditation.

La DGCCRF dispose d'un site Intranet (GECI) qui comprend une base de données reprenant les textes législatifs et réglementaires consolidés, les instructions internes et les procédures opérationnelles normalisées.

Un système dénommé IRIS restitue les activités de contrôle et de suivi, en faisant la distinction entre les tâches nationales (TN), régionales (TR) et locales (TL), s'il y a lieu. Les résultats des contrôles et des analyses (échantillons, etc.) sont accessibles à l'ensemble des services de la DGCCRF par l'intranet, ce qui facilite le suivi individuel (par entreprise). Ce système facilite également le contrôle de la programmation à chaque niveau décisionnel (national, régional, local), en fournissant des données sur le ciblage et la couverture.

MASS (DGS)

Les instructions sont transmises par le réseau d'échanges en santé environnementale (RESE). Les cas de maladies d'origine alimentaire sont déclarés et saisis dans le logiciel WinTiac (système de gestion des informations sur les maladies d'origine alimentaire). Toutes les informations sont centralisées par l'Institut national de veille sanitaire (INVS).

Un système d'information mis en place par le MASS, baptisé SISE-Eaux, enregistre les activités de contrôle des eaux.

SSA

Le SSA a été accrédité selon la norme NF/EN/ISO 17020 pour le contrôle officiel de la restauration collective.

L'accréditation a été délivrée par le COFRAC pour une période de quatre ans, allant du 1^{er} avril 2010 au 31 mars 2014, à la suite d'une évaluation initiale réalisée au premier trimestre 2010 et de deux évaluations de suivi effectuées en mars 2011 et en mars 2012.

ANMV

Le département inspection et contrôles de l'ANMV a été accrédité par le COFRAC (selon la norme ISO 17020) le 1^{er} octobre 2008. L'accréditation est valable jusqu'en septembre 2017.

Enregistrement / agrément des établissements alimentaires

Les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés auprès de l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE). Les informations les concernant sont répertoriées dans la base de données Sirene. C'est ce numéro Sirene qu'utilisent les autorités compétentes. S'agissant des établissements agréés, des listes sont publiées sur le site web du MAAF/MEF à l'issue des procédures d'agrément.

Hiérarchisation des contrôles officiels

DGAL

La loi fondamentale sur le budget (LOLF) exige que la budgétisation des programmes portant les politiques publiques soit assortie d'indicateurs de performance.

Pour 2012, le programme 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» (placé sous la responsabilité du directeur général de la DGAL) rassemble tous les crédits budgétaires destinés à améliorer la qualité de la production agricole et la santé des consommateurs et prend en charge les actions nécessaires à la sécurité et à la qualité sanitaires des denrées alimentaires ainsi qu'à la protection des animaux et des végétaux.

Le programme 206 relève de la mission ministérielle «Agriculture, pêche, alimentation, forêt et affaires rurales» portée par le MAAF, sous la responsabilité du ministre de l'agriculture l'agroalimentaire et de la forêt. Il poursuit trois objectifs:

Objectifs du programme 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» (pour 2013)

OBJECTIFS	INDICATEURS ASSOCIÉS
Objectif 1: Prévenir et réduire les risques sanitaires liés à la production primaire dans le respect	Indicateur 1.1 Taux de non conformité au regard de l'application de la réglementation en matière d'utilisation des

de l'environnement et de l'activité économique	produits phytopharmaceutiques Indicateur 1.2 Nombre de doses unités de pesticides (indicateur Ecophyto 2018) Indicateur 1.3 Respect des normes de santé publique vétérinaire dans les domaines de l'identification, de la traçabilité et du médicament vétérinaire
Objectif 2: Prévenir et réduire les risques sanitaires liés aux denrées alimentaires	Indicateur 2.1 Taux d'infection à <i>Salmonella Enteritidis</i> et <i>Salmonella Typhimurium</i> des élevages de poules pondeuses
Objectif 3: S'assurer de la maîtrise des systèmes de contrôle sanitaire dans le cadre d'une organisation efficiente	Indicateur 3.1 Efficience du contrôle

En 2013, huitième année de mise en œuvre de la loi organique sur les lois de finances (LOLF), le programme 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» devrait disposer d'un budget de 511 millions d'EUR.

En termes de planification annuelle, la mise en œuvre du programme 206 fait l'objet d'un protocole de gestion qui, pour 2013, est établi par la note de service N2012-8170 du 02 août 2012 et d'une note qui fixe les priorités d'actions et de contrôle aux services déconcentrés, N2012-8179 du 8 août 2012.

Le manuel qualité de la DGAL comporte des dispositions relatives à la planification des inspections (section VI). Cette planification se concrétise sous la forme d'un programme national d'inspection (PNI).

DGCCRF

Les contrôles entrepris par la DGCCRF peuvent être exécutés en collaboration avec la DGAL et la DGDDI. La LOLF exige que la budgétisation des programmes soit assortie d'indicateurs de performance.

Pour 2011, le programme «Développement des entreprises et de l'emploi», qui est placé sous la responsabilité du MEF, comporte, entre autres, une action concernant la protection économique du consommateur (budget de 120 millions d'EUR) et une action concernant la sécurité du consommateur (budget de 42 millions d'EUR). Tous les contrôles entrepris par la DGCCRF en application du PNCOPA sont prévus par ces deux programmes, dont le champ d'application dépasse celui du PNCOPA (ils portent également sur les produits non alimentaires, l'affichage des prix, etc.).

L'un des objectifs de ces deux actions vise à accroître la couverture du marché grâce à un meilleur contrôle des entreprises susceptibles de mettre sur le marché des produits qui pourraient présenter un risque pour les consommateurs. Cet objectif est atteint grâce à une organisation des programmes de contrôle basée sur le risque.

Pour cet objectif, l'indicateur de performance correspond au taux de respect de la programmation des contrôles des établissements responsables de la première mise sur le marché.

Les priorités stratégiques de la DGCCRF sont publiées chaque année dans une directive nationale d'orientation (DNO). Les tâches nationales (TN) sont définies par l'administration centrale en fonction des risques et exécutées par les services régionaux et locaux. En outre, l'administration centrale établit les critères à partir desquels les DIRECCTE (Pôle C) et les DDPP/DDCSPP doivent mettre en œuvre des plans de contrôle des produits mis sur le marché.

Les directeurs régionaux sont consultés sur la définition des orientations nationales et organisent l'engagement des DD(CS)PP dans le dispositif national. En complément, ils planifient des tâches régionales définies sur la base de l'analyse des risques. Le programme des tâches régionales doit être transmis à la DGCCRF avant sa mise en œuvre. Les programmes nationaux et régionaux peuvent être complétés au niveau local.

La DGCCRF a élaboré une méthode de contrôle des denrées alimentaires et des aliments pour animaux au stade de la première mise sur le marché. Les établissements à contrôler et la fréquence des visites sont déterminés sur la base de critères de risque.

Il existe un classement théorique des risques (reposant sur cinq critères, dont la contamination microbiologique, physique et chimique) à l'échelle nationale pour chaque catégorie d'établissement. Ce classement est complété par l'application de critères de risque standard aux différents établissements (notamment respect antérieur des règles par l'entreprise) par les bureaux régionaux et locaux. La fréquence des contrôles est déterminée par la combinaison des résultats concernant les deux éléments de risque.

Les visites de contrôle ont lieu:

- tous les ans pour les établissements à risque élevé (33 points ou plus);
- tous les deux à trois ans pour les établissements à risque moyen (21 à 32 points);
- tous les trois à cinq ans pour les établissements à faible risque (20 points ou moins).

Des contrôles supplémentaires sont effectués pour répondre aux exigences régionales et locales (départementales) et aux événements imprévus tels que les alertes.

DGS

La LOLF exige que la budgétisation des programmes soit assortie d'indicateurs de performance.

Pour 2010, le programme 204 «Prévention et sécurité sanitaire», qui est sous la responsabilité du MASS, prévoit notamment trois actions consacrées à la sécurité alimentaire:

- action n° 11: pilotage de la politique de santé publique;

- action n° 15: prévention des risques liés à l'environnement, au travail et à l'alimentation;
- action n° 16: réponse aux alertes et gestion des urgences.

Activités, méthodes et techniques de contrôle

Voir la deuxième partie du profil national.

Échantillonnage et analyses de laboratoire

Organismes nationaux d'accréditation

Le COFRAC est chargé de l'accréditation des laboratoires en procédant à des audits selon la norme ISO/CEI 17025.

L'association française de normalisation (AFNOR) est chargée d'élaborer les procédures opérationnelles normalisées pour diverses activités de laboratoire.

Services de laboratoire

DGAL

Le ministère de l'agriculture a désigné 29 laboratoires nationaux de référence (LNR) pour 87 domaines de compétences, dont la majorité correspond à ceux des laboratoires de référence de l'Union européenne.

Pour les contrôles officiels, les services départementaux font appel à des laboratoires agréés. Il s'agit majoritairement de laboratoires départementaux d'analyses (LDA), appartenant aux conseils généraux. Par ailleurs, la plupart des laboratoires membres du réseau des laboratoires nationaux de référence sont rattachés à l'ANSES.

Le décret n° 2006-7 du 4 janvier 2006 exige que tous les laboratoires qui réalisent des analyses officielles pour le compte des SRAL et des DDPP/DDCSPP soient agréés par le MAAF. L'accréditation constitue un préalable à l'agrément. Les laboratoires peuvent être agréés à titre provisoire pour une période de dix-huit mois (non renouvelable).

En outre, les préfets sont habilités à délivrer des reconnaissances aux laboratoires dans le cadre des autocontrôles obligatoires mis en œuvre par des entreprises du secteur alimentaire et de l'alimentation animale.

Depuis le 1^{er} janvier 2011, le réseau du laboratoire national de la protection des végétaux (LNPV) a rejoint l'ANSES.

Concernant la production conchylicole primaire, ce sont les laboratoires de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), coordonnés par les LNR, qui se chargent des analyses et des contrôles officiels, dont ils transmettent les résultats à la DDTM concernée afin qu'elle définisse les mesures de suivi nécessaires.

Laboratoires de la DGCCRF et de la DGDDI

Les laboratoires de la DGCCRF et de la DGDDI ont été regroupés en 2007 pour former le service commun des laboratoires (SCL). L'unité de direction du SCL est chargée de la gestion du réseau de laboratoires et de la mise en œuvre des décisions du comité stratégique, composé des directeurs généraux de la DGCCRF et de la DGDDI. Le réseau du SCL comprend onze laboratoires.

Les onze laboratoires de terrain du SCL sont situés à Marseille, à Bordeaux, à Montpellier, à Rennes, à Lille, à Strasbourg, à Lyon, au Havre (Rouen), en Île-de-France (Paris-Massy), aux Antilles et à la Réunion. Ils utilisent une base de données reliée au système IRIS pour la gestion des échantillons/résultats.

MASS (DGS)

Les laboratoires agréés par le MASS et accrédités par le COFRAC se chargent des analyses officielles de l'eau destinée à la consommation humaine. Chaque agence régionale de la santé (ARS) choisit ces laboratoires selon le code des marchés publics.

SSA

Les analyses officielles sont réalisées par des laboratoires agréés par la DGAL.

Procédures de mise en œuvre et de compte rendu des activités de contrôle

Les activités de la DGAL sont régies par un manuel qualité (dernière mise à jour: 26 avril 2012). Ce manuel comporte des dispositions relatives à la gestion des instructions nationales, aux méthodes d'inspection et aux rapports d'inspection (sections V et VI).

DGCCRF

Les instructions TN ou TR formulent des directives pour le contrôle, le ciblage, la couverture et l'établissement de rapports. Au terme de ce processus, une note d'information résume les résultats des visites effectuées et des actions entreprises.

SSA

Les activités vétérinaires du SSA sont régies par un manuel qualité (dernière mise à jour : 22 octobre 2012). Ce manuel comporte des dispositions relatives à la gestion des instructions nationales, aux méthodes d'inspection et aux rapports d'inspection (paragraphe IV et V).

Transparence et confidentialité

Voir le point 2.2 ci-dessus.

La DGAL a produit un rapport annuel d'activité pour 2010 et 2011, disponible en ligne:

<http://alimentation.gouv.fr/du-champ-a-l-assiette-rapport-d>

<http://agriculture.gouv.fr/Rapport-d-activite-2009-2010-de-la>

Les communiqués de presse des professionnels et du service public sur le rappel de produits figurent également sur l'internet (sous l'onglet «Alertes»):

Des fiches de synthèse sur les plans de surveillance et de contrôle mis en œuvre par la DGAL dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sont disponibles sur le site Internet du MAAF (<http://agriculture.gouv.fr/dispositif-de-surveillance-et-de>). Chaque fiche décrit les objectifs et le contexte du plan ainsi que ses résultats (nombres de contrôles/analyses/non-conformités), propose une analyse générale des résultats et tire les enseignements en vue de l'élaboration des futurs plans.

Mesures d'exécution

Mesures prévues en cas de non-conformité

DGAL

Le fait d'entraver l'exercice des fonctions des agents habilités constitue un délit au titre des articles L 205-11, L237-1, L215-14, L251-1 du code rural et de la pêche maritime.

Sanctions

DGAL

Des sanctions pénales peuvent être appliquées moyennant le dépôt d'une demande auprès des tribunaux. Il existe aussi cinq classes de contraventions. Le choix de la sanction (amende ou autre) est laissé à l'appréciation du juge.

Les nouvelles dispositions du code rural et de la pêche maritime, introduites en 2010 et en 2011 (articles L205-10 et R205), prévoient la mise en place de la procédure de transaction pénale, qui propose de remplacer les poursuites pénales par une amende ou une obligation de faire (voir la partie sur le système qualité de la DGAL).

Mesures administratives

L'article L233-1 du code rural et de la pêche maritime habilite la DDPP/DDCSPP et les SRAL à imposer des mesures correctives à l'encontre d'un établissement et prévoit que le préfet peut prononcer la fermeture d'un établissement ou l'arrêt de ses activités. L'article L233-2 prévoit la possibilité de retirer l'agrément d'un établissement en cas de non-respect des dispositions législatives et réglementaires de l'Union européenne. Les modalités de délivrance et de retrait de l'agrément sont définies dans un arrêté du 8 juin 2006. Les procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément sont décrites dans la note de service N2007-8014 du 11 janvier 2007.

L'article L206-2 du code autorise les agents habilités à imposer des mesures administratives aux exploitants des secteurs de la santé et du bien-être des animaux, du commerce d'animaux vivants et des pharmacies vétérinaires.

La note de service N2008-8078 du 2 avril 2008 décrit les suites de l'inspection (avertissements, mises en demeure et actions judiciaires). Dans le cas d'actions judiciaires, le dossier est transmis au procureur de la République (Parquet).

Sanctions pénales

Les dispositions législatives applicables aux sanctions en vertu du code rural et de la pêche maritime ont été intégralement modifiées par l'ordonnance n° 2010-460 du 6 mai 2010, complétée par le décret n° 2011-537 du 17 mai 2011.

Cette modification porte essentiellement sur la possibilité de proposer une nouvelle procédure de transaction pénale à la suite de la rédaction du procès-verbal. Au lieu de poursuites judiciaires, la nouvelle procédure permet d'infliger une amende ou de contraindre à l'action (l'obligation de faire, c'est-à-dire d'effectuer des travaux, de dispenser des formations, etc.).

Sur le plan opérationnel, la note de service DGAL/MAPP/N2011-8220 décrit les aspects pratiques de l'application du dispositif pénal prévu par le livre II du code rural et de pêche maritime et plus particulièrement la nouvelle procédure de transaction pénale. La note de service DGAL/MAPP/N2011-8219 demande aux services de contrôle de prendre l'attache des parquets afin d'établir avec eux une politique de sanction propre aux contrôles de sécurité des actions sanitaires animales, végétales et alimentaires.

Le décret 2011-1866 du 12 décembre 2011 » porte adaptation des infractions contraventionnelles prévues par le livre II du code rural et de la pêche maritime aux règlements européens en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et a été explicité dans la NS DGAL/MAPP/N2012-8144 du 09/07/12 (décret n°2011-1866 du 12 décembre 2011) Ce décret termine l'adaptation des dispositions pénales du code rural et de la pêche maritime aux règlements du « paquet hygiène ».

Un décret complémentaire est prévu sur les méthodes de saisie judiciaire et de prélèvement d'échantillons par la police judiciaire spéciale.

Les articles L237-1 à L237-3 du code rural et de la pêche maritime prévoient des sanctions pénales et les articles L 206-2, L232-1, L233-1, L234, des mesures administratives. L'article L237 punit le fait de mettre sur le marché des denrées alimentaires préjudiciables à la santé.

Dans le cadre du code rural et de la pêche maritime , l'exploitation d'un établissement sans agrément et la mise sur le marché de produits dangereux constituent des délits.

Bases légales pour les mesures administratives et sanctions pénales

Les principaux délits sont présentés dans les tableaux suivants. Ce dispositif législatif est complété par des dispositions réglementaires définissant un régime de contravention. Pour le service de santé des armées, ces mesures et sanctions sont mises en œuvre conformément aux dispositions de l'article L.2 du code de la justice militaire

Bases légales	Code rural et de la pêche maritime	Code de la consommation	Code de la santé publique
Aspects généraux	L 206-2		
Protection animale	L 211-1 L 211-11 L 211-20 et 21 L 211-29 L 214-2 L 214-23	Sans objet	Sans objet
Santé animale	L 221-4	Sans objet	Sans objet
Alimentation humaine et animale	L 232-1 L 233-1 L 234-3 L 234-4 L 235-2	L 215-5 à L 215-8 L 218-2 à L 218-5 L 221-5 à L 221-7	Pour les eaux : L. 1324-1 A et B
Importation	L 236-9	L 221-5 à L 221-7	Sans objet
Santé des végétaux et production primaire végétale	L 251-12 à 14 L 253-14 L 257-6 et 8	Sans objet	Sans objet

Sanctions pénales

Base légale	Code rural et de la pêche maritime	Code de la consommation	Code de la santé publique
Santé et protection animales	L 215-1 à L 215-14 L 228-1 à L 228-8	Sans objet	Sans objet
Alimentation humaine et animale	L 237-1 à L 237-3	L 213-1 à L 213-6 L 214-2	Pour les eaux : L. 1324-1 à 5
Importation	L 237-1 à L 237-3		Sans objet
Santé des végétaux production primaire végétale	L 251-20 L 253-17	Sans objet	Sans objet
Opposition à fonctions (tous types de contrôles)	L 205-11 L 237-1 L 215-14 L 251-20	L 217-10	L 1425-1 et L 5414-2

DGCCRF

Les articles L213, 214, 217, 218 et 221 du code de la consommation prévoient des mesures de police administratives et des sanctions pénales.

Le code de la consommation confère des pouvoirs de police aux inspecteurs de la DGCCRF. Ceux-ci peuvent proposer des poursuites pénales aux procureurs de la République et imposer la prise de mesures correctives en cas de non-conformité. Ils peuvent également proposer certaines mesures au préfet ou au ministère (comme la suspension de l'activité ou le rappel de produits).

Les sanctions pénales peuvent être fondées sur des contraventions en cas de non-conformité avec les règles (article L214) ou sur des délits en cas de vices comme la tromperie ou la falsification (articles L213-1 et suivants). Si la fraude ou la falsification sont avérées, les sanctions maximales sont un emprisonnement de deux ans et/ou une amende de 37 500 EUR.

Outre ces sanctions, les AC peuvent prendre des mesures de police administratives portant sur l'établissement ou le(s) produit(s), par exemple en demandant à l'entreprise de modifier l'étiquetage, d'entreprendre des travaux (nettoyage, réarrangement, etc.) ou de proposer des formations spécialisées (hygiène, HACCP, etc.), d'utiliser le produit à d'autres fins, de le retirer, de le rappeler ou de le détruire (articles L218-1 et suivants).

Un décret complémentaire sur les sanctions dans le domaine de l'hygiène des produits, denrées alimentaires et aliments pour animaux a été publié en mars 2012 (décret n° 2012-390 du 21 mars 2012).

DGS

Dans le domaine de l'hygiène des denrées alimentaires, des sanctions tant administratives que pénales peuvent être imposées au titre des mêmes dispositions législatives que celles sur lesquelles s'appuie la DGCCRF (code de la consommation).

S'agissant de la qualité de l'eau, des sanctions administratives peuvent être imposées en application des articles L1324-1 A et L1324-1 B du code de la santé publique, tandis que des sanctions pénales peuvent être infligées en vertu des articles L1324-1 à L1324-4.

Vérification des contrôles officiels et procédures

Procédures de vérification

Les vérifications s'appuient sur les systèmes d'information utilisés par les autorités compétentes, qui permettent à l'administration centrale de surveiller la mise en œuvre des plans ainsi que les résultats.

DGAL

Dans le cadre du système qualité, la supervision des inspections, conforme à la norme ISO/CEI 17020, comporte à la fois des contrôles sur pièces et des contrôles sur place. Les procédures sont décrites dans un plan qualité national (PQN6.2).

Les objectifs opérationnels sont fixés annuellement pour chaque région et font l'objet d'un suivi annuel dans le cadre du dialogue de gestion entre la DGAL et chaque région, en fin d'année.

Généralement, quand les objectifs de contrôle imposés aux départements ne sont pas atteints, la DGAL demande au département concerné de remédier à la situation, en fonction des dates de réalisation demandées.

DGCCRF

Actuellement, le suivi et la surveillance des contrôles officiels incombent aux directeurs départementaux et aux inspecteurs principaux. Ceux-ci doivent prendre en considération les résultats des audits internes de qualité. Ces audits se basent exclusivement sur un

examen des dossiers. La surveillance sur le terrain des activités des inspecteurs n'intervient que lors des audits «de deuxième niveau», effectués par l'inspection générale des services (IGS).

Les bureaux locaux et l'administration centrale de la DGCCRF ont la possibilité de vérifier l'avancement des plans de surveillance ou de contrôle à tout moment, grâce au système d'information (logiciel spécialisé: IRIS).

SSA

Dans le cadre du système qualité, la supervision des inspections, conforme à la norme ISO 17020, comporte à la fois des contrôles sur pièces et des contrôles sur place. Les procédures sont décrites dans le manuel qualité (huitième version du 22 octobre 2012).

Audits

La circulaire du Premier ministre du 30 juin 2011 inaugure une nouvelle révision interministérielle des dispositifs d'audit post-réforme.

DGAL

Parallèlement aux audits effectués dans le cadre du système qualité, un audit interne des activités de la DGAL a été mis en place par la note de service N2006-8047 du 20 février 2006, puis étendu aux activités du secteur phytosanitaire par la note de service N2007-8039 du 6 février 2007. Afin de préserver son indépendance, l'unité d'audit sanitaire (UAS) fait partie de la mission permanente d'inspection générale et d'audit (MIGA), laquelle fait elle-même partie du conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), responsable devant le ministre et indépendant des structures de la DGAL. Les audits sont réalisés conformément à un manuel (dernière version: 18 novembre 2010).

Les audits internes techniques réalisés par l'UAS doivent maintenant s'inscrire dans la démarche d'audits internes générale du MAAF au sein de la MIGA du fait de la création au sein de chaque ministère d'une mission d'audit interne.

L'UAS dispose de neuf auditeurs à temps partiel, qui ont tous suivi une formation à l'Institut français de l'audit et du contrôle internes (IFACI). Élaboré pour cinq ans sur la base des risques, le programme d'audit est présenté pour accord au directeur général de l'alimentation par le comité d'audit interne (CAI). Réexaminé chaque année, il porte sur deux à quatre thèmes et prévoit des visites dans 20 à 30 sites.

Il existe désormais un comité d'audit unique pour le système qualité et pour les audits techniques. Ce comité se compose de représentants de la DGAL, de l'inspection générale des services et des services régionaux et départementaux. Le choix des sites et des thèmes aux fins des audits de l'UAS se fonde, entre autres, sur les résultats des audits qualité (réalisés annuellement dans chacun des 123 sites: 96+22+1+4), qui permettent de garantir une homogénéité de mise en œuvre des procédures dans les différents sites.

Le premier programme quinquennal couvrait la période 2007-2011. Le programme pour 2012-2016 est préparé en vue d'une adaptation annuelle.

La DGAL a transmis une copie du programme d'audit pour 2012 portant sur la qualité (RésAQ et COFRAC), l'aspect technique (UAS), les contrôles à l'importation (SIVEP) et les abattoirs (référénts nationaux). Les audits de l'UAS sanitaires couvrent la

certification à l'export et les suites données aux inspections. Le comité d'audit interne s'est réuni le 27 janvier 2012 pour établir les priorités de la période 2012-2016.

La DGAL a également fourni une matrice indiquant la répartition régionale des audits, qui montre une bonne distribution des audits entre les départements.

Il revient au fonctionnaire régional pour la qualité d'élaborer des plans d'action sur la base des conclusions des audits. Tous les résultats et le suivi sont mis à la disposition de la DGAL sur l'intranet du MAAF (depuis 2011).

Les postes d'inspection frontaliers (PIF) dépendent du SIVEP (service à compétence nationale rattaché à la DGAL) et sont tous contrôlés par le SIVEP sur un cycle de trois ans. Les points d'entrée désignés (PED) sont visités sur un cycle de trois ans.

S'agissant des abattoirs, sept référents nationaux abattoirs directement responsables devant la DGAL sont chargés d'auditer ces établissements ainsi que les services d'inspection.

DGCCRF

En septembre 2011, l'Inspection générale des services (IGS), qui compte cinq auditeurs, s'est vue confier la mission d'entreprendre des «audits de deuxième niveau», selon la décision de la Commission 2006/677/CE. Les procédures exigent que tous les sites et tous les secteurs soient audités au moins une fois tous les cinq ans. Les rapports d'audit sont présentés au directeur général et à ses adjoints.

Les auditeurs de l'IGS envisageaient de tenir compte des travaux des auditeurs internes dans le cadre du système qualité.

Depuis 2011, les audits sont étendus au rôle de pilotage des régions (DIRECCTE).

La DGCCRF a transmis un tableau indiquant l'objet des audits de deuxième niveau entrepris entre 2008 et 2011 ainsi que les départements visités. Elle a également transmis une carte de la couverture du territoire national par les audits. Cette carte montre une bonne répartition des audits entre les départements.

La question de l'audit indépendant a été envisagée (comité d'audit du ministère de l'économie et des finances).

DGS

La DGS peut demander au ministre chargé de la santé un contrôle ou un audit de l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS) sur le système de santé.

L'IGAS est le service interministériel d'audit et d'évaluation des politiques sociales, de la santé, de l'emploi et du travail. Son rôle consiste à éclairer les décisions des acteurs publics. Elle réunit 130 experts de la cohésion sociale (famille, protection de l'enfant, lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale, etc.), de la sécurité et de la protection sociales (prestations sociales, etc.), du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et de la santé.

L'IGAS en chiffres

- Environ 200 missions par an: deux tiers sont des commandes ministérielles, le tiers restant étant inscrit au programme de travail de l'IGAS.
- Près d'un tiers de ces missions concernent le système de santé, 15 % les politiques du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle, 18-20 % la cohésion sociale, 10-12 % les mécanismes de protection sociale et 15 % l'administration générale et la modernisation.
- Environ 70 rapports sont publiés en ligne chaque année (<http://www.igas.gouv.fr>), pour un total de 341 rapports publiés en ligne depuis 2003.

SSA

L'unité d'audit interne compte six auditeurs formés à la norme ISO 17020(2005). Certains audits croisés sont effectués conjointement avec la DGAL. En 2012, 5 structures (sur 21 impliquées dans les activités de contrôle) ont été auditées : 3 services vétérinaires des armées (DRSSA) et 2 antennes vétérinaires.

Plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA) et rapports annuels

En février 2006, un comité interministériel a été créé pour élaborer le premier plan national de contrôle pluriannuel (PNCOPA) couvrant la période 2007-2009. La DGAL a été désignée pour assurer la coordination du PNCOPA.

Un nouveau PNCOPA a été élaboré pour la période 2011-2013. Le rapport annuel a été transmis à la Commission en octobre 2012.

Autorités compétentes

Répartition des responsabilités relatives aux systèmes de contrôle

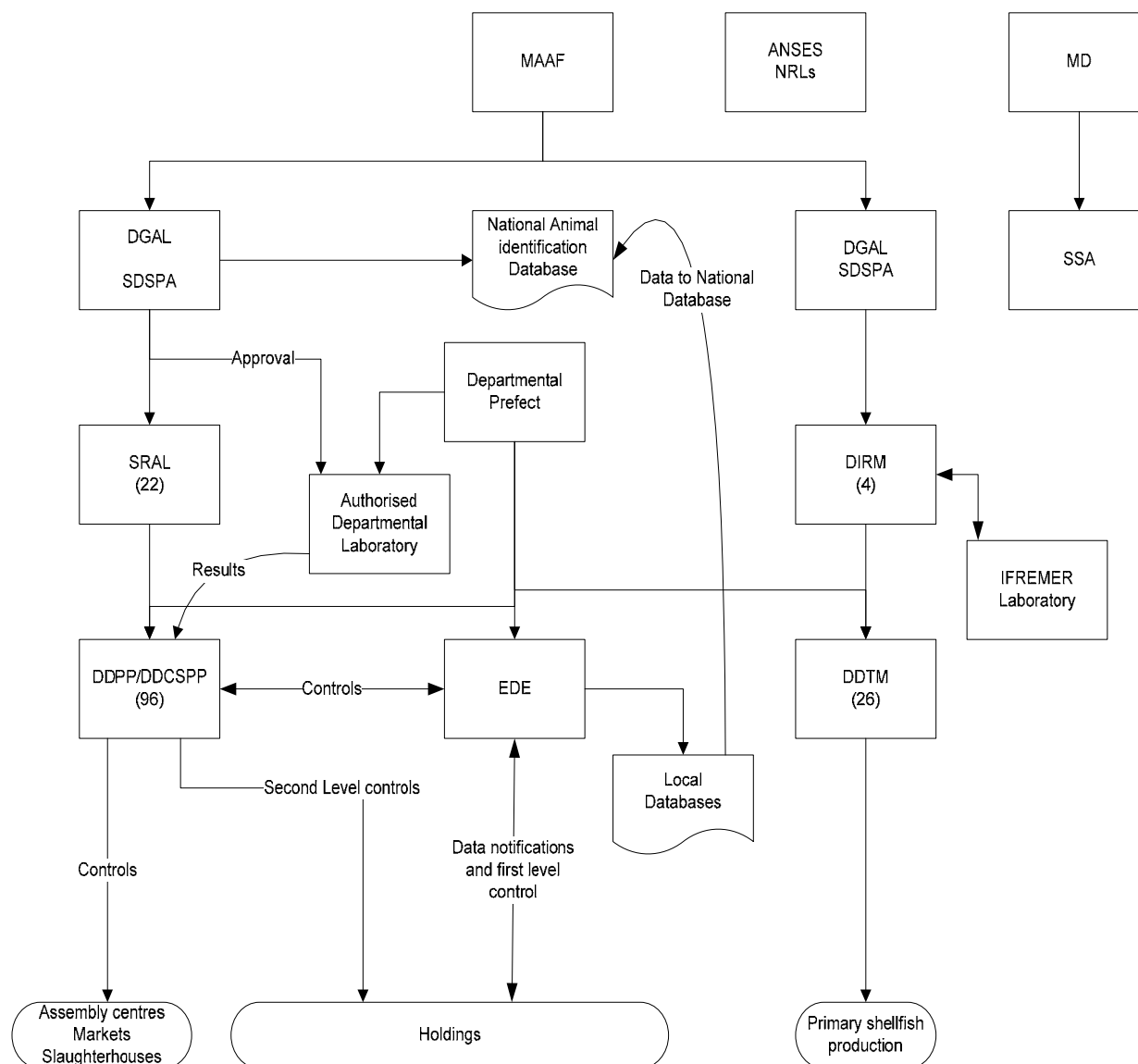
Le tableau suivant donne un aperçu de la répartition des responsabilités relatives aux systèmes de contrôle et aux niveaux opérationnels. Des descriptions plus détaillées de la répartition des compétences entre les autorités en rapport avec chaque système de contrôle sont données dans les chapitres suivants.

Secteur	Coordination politique	Coordination des contrôles	Exécution des contrôles	Laboratoires	Évaluation des risques, avis scientifique
1. Santé animale	DGAL	DGAL	SRAL, DIRM DDPP/DDCSPP	Laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES, LNR dont Ifremer CIRAD, INRA
2. Denrées alimentaires d'origine animale	DGAL, DGCCRF	DGAL, DGCCRF	SRAL ARS DDPP/DDCSPP, DDTM	SCL Laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES, LNR dont Ifremer
3. Importations d'animaux et de denrées alimentaires d'origine animale	DGAL/SIVEP, DGDDI	DGAL/SIVEP, DGDDI	SIVEP DGDDI, DDTM	Laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES
4. Aliments pour animaux et alimentation animale	DGAL, DGCCRF <u>(importation: DGAL/SIVEP, DGDDI)</u>	DGAL, DGCCRF <u>(importation: DGAL/SIVEP, DGDDI)</u>	SRAL, DDPP/DDCSPP <u>(importation: DGAL/SIVEP, DGDDI)</u>	SCL Laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES
5. EST/SPA	DGAL	DGAL, DGCCRF	SRAL, DDPP/DDCSPP	SCL Laboratoires agréés par le MAAF et LNR (ANSES)	ANSES
6. Médicaments vétérinaires – autorisation, marketing et distribution	MAAF, MASS, MEF, ANMV	ANMV	ANMV, DDPP/DDCSPP SRAL, ARS	ANSES	ANSES
Médicaments vétérinaires – résidus	MAAF, MASS, MEF	DGAL	DDPP/DDCSPP SRAL	ANSES, SCL – laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES, INVS
7. Hygiène alimentaire	DGAL, DGCCRF, DGS	DGAL, DGCCRF, DGS	SRAL, DDPP/DDCSPP, ARS, DDTM	SCL Laboratoires agréés par le MAAF et LNR Laboratoires agréés par la DGS	ANSES, Ifremer
8. Importations d'aliments d'origine végétale	DGCCRF	DDPP/DDCSPP, DGDDI	DDPP/DDCSPP, DGDDI	SCL	-
9. Produits phytopharmaceutiques – autorisation, marketing et utilisation	MAAF, MEF	DGCCRF, DGAL	DDPP/DDCSPP, SRAL	Laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES
Produits phytopharmaceutiques – résidus	MAAF, MEF	DGCCRF, DGAL	DDPP/DDCSPP	SCL Laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES
10. Bien-être des animaux	DGAL	DGAL	DDPP/DDCSPP - SRAL	-	ANSES

11. Santé des végétaux	DGAL	DGAL	SRAL SIVEP	ANSES Laboratoires agréés par le MAAF et LNR	ANSES
------------------------	-------------	-------------	-----------------------------	---	--------------

2. AUTORITES COMPETENTES ET REPARTITION DES RESPONSABILITES DANS LE CADRE DES SYSTEMES DE CONTROLE INDIVIDUELS

2.1 Système de contrôle de la santé animale



ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DDTM	Direction départementale des territoires et de la mer
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DIRM	Direction interrégionale de la mer
EDE	Établissement départemental de l'élevage
Ifremer	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MD	Ministère de la défense
LNR	Laboratoire national de référence
SDSPA	Sous-direction de la santé et de la protection animales
SRAL	Service régional de l'alimentation
SSA	Service de santé des armées

Autorités compétentes

L'autorité centrale compétente (ACC) pour la santé animale est la DGAL. Le service de santé des armées (SSA) est chargé du contrôle pour ce qui concerne les animaux détenus par le ministère de la défense.

Deux des quatre bureaux de la SDSPA au sein de la DGAL sont responsables des différents aspects des contrôles:

- le Bureau de la santé animale (maladies contagieuses et émergentes, politique de santé animale et surveillance épidémiologique);
- le Bureau de l'identification et du contrôle des mouvements des animaux (BICMA).

Au niveau local, il existe 101 directions départementales (~~DDSV~~) placées sous l'autorité du préfet de chaque département. Vingt-deux SRAL sont responsables de la coordination des DDPP/DDCSPP dans leur région respective. Les vétérinaires coordinateurs régionaux (VCR) sont rattachés à chaque département mais assument des responsabilités supplémentaires au niveau de leur région, à savoir l'élaboration et l'actualisation des plans d'urgence ainsi que l'organisation d'exercices de simulation et de formation du personnel.

Le personnel des DDPP/DDCSPP comprend des inspecteurs vétérinaires (fonctionnaires), des vétérinaires vacataires, et du personnel technique/administratif. Des vétérinaires mandatés peuvent réaliser des missions confiées par la DDPP/DDCSPP.

Les ~~VS~~ vétérinaires mandatés sont des vétérinaires dûment qualifiés et agréés par le préfet, en vertu du code rural, pour accomplir certaines missions officielles dans toutes les exploitations d'élevage et tous les centres de rassemblement. Les vétérinaires mandatés agissent sous l'autorité du Préfet et du directeur de la DDPP/DDCSPP dans le cadre des missions que l'État leur confie et peuvent réaliser des contrôles officiels.

Les Vétérinaires sanitaires « habilités » (VS) sont choisis par les agriculteurs et sont rémunérés directement par ceux-ci et les exploitants ou par l'État pour les missions qu'ils accomplissent dans les exploitations et les centres de rassemblement. Le montant de leurs rémunérations est fixé par l'administration.

Les propriétaires de troupeaux forment des groupements de défense sanitaire (GDS). Ces groupements sont financés par les contributions des agriculteurs, qui sont destinées à l'organisation de formations et à l'octroi d'un soutien financier complémentaire à leurs membres en cas d'apparition de maladies. Ils participent à la lutte contre certaines maladies. (Ces organismes à vocation sanitaire seront délégués de missions de l'Etat)

Enregistrement des exploitations, identification des animaux et contrôle des mouvements

Le Bureau de l'identification et du contrôle des mouvements des animaux (BICMA) définit les règles et les instructions relatives à l'identification et à l'enregistrement.

L'enregistrement des exploitations de bovins, de porcins, d'ovins et de caprins est géré par les établissements départementaux de l'élevage (EDE) et agréé par les différents préfets de département.

Les fonctions déléguées aux EDE sont:

- l'enregistrement des exploitations;

- la fourniture des moyens d'identification aux propriétaires de troupeaux et la délivrance de passeports;
- l'encodage des données relatives à l'identification et aux mouvements dans les bases de données locales en vue de leur transmission à la base de données nationale de l'identification (BDNI).

Les EDE ont également l'obligation d'informer les propriétaires d'animaux de leurs obligations et de procéder à un contrôle de premier niveau du respect de celles-ci. Ils doivent notifier tout manquement à la DDPP/DDCSPP.

La base de données nationale de l'identification est gérée par le MAAF et les EDE. Elle est accessible aux niveaux des SRAL et des EDE.

Chaque année, par l'intermédiaire des EDE, la BDNI demande aux propriétaires de troupeaux de mettre à jour les informations sur les animaux pour le 1^{er} janvier. Les boucles d'identification ne sont pas fournies si le propriétaire ne renvoie pas d'inventaire complet.

La DDPP/DDCSPP et la DDT supervisent les EDE et sont responsables du contrôle officiel de deuxième niveau des exploitations.

Toutes les exploitations, à l'exception de celles de volailles, sont inscrites dans la BDNI. Les mouvements des porcins sont inclus dans la base de données depuis 2007. Les mouvements des ovins et des caprins ont été ajoutés en 2009.

Le tableau suivant indique le nombre d'exploitations et d'animaux enregistrés (fin 2011):

	Nombre d'exploitations	Nombre d'animaux
Bovins	252 000	19 600 000
Caprins	34 000	1 114 000 (>6 mois)
Ovins	112 000	6 028 000 (>6 mois)

Les contrôles dans les exploitations sont effectués par les DDPP/DDCSPP (santé, identification, traçabilité et aspects spécifiques de la conditionnalité) et par la DDT (certains aspects de la conditionnalité et éligibilité au paiement de primes au titre de la politique agricole commune). La DGAL a dressé des grilles d'inspection normalisées afin de garantir l'harmonisation des inspections.

Pour les bovins, au moins 5 % des exploitations de chaque département sont inspectées chaque année pour vérifier la traçabilité, la conditionnalité et l'éligibilité au versement de primes. Ces exploitations sont sélectionnées sur la base d'une analyse des risques (75 %) et de façon aléatoire (25 %). Au moins 20 % des centres de rassemblement et des marchés sont inspectés concernant la traçabilité.

Pour les porcins, la fréquence minimale des visites dans les exploitations n'est pas définie; les contrôles reposent sur une analyse des risques et sont effectués dans le cadre du programme pour la santé animale.

Contrôles de santé animale

Le système d'information de la direction générale de l'alimentation (SIGAL) contient des informations détaillées sur la santé animale dans les exploitations.

La décision 2003/467/CE de la Commission déclare la France officiellement indemne de tuberculose (TB), de brucellose (*Brucella abortus*) et de leucose bovine enzootique (LBE). Soixante-quatre départements sont déclarés officiellement indemnes de brucellose (*Brucella melitensis*) (décision 93/52/CE de la Commission). La France est indemne de FCO au 14 décembre 2012.

Des programmes de suivi et d'éradication sont en place pour la brucellose (*Brucella melitensis*) chez les ovins et les caprins (obligatoires), pour la maladie d'Aujeszký chez les porcs (obligatoires), ainsi que pour la rhinotrachéite infectieuse bovine/vulvo-vaginite pustuleuse infectieuse (IBR/IPV) chez les bovins et la tuberculose, la brucellose et la leucose bovine enzootique (obligatoires) chez les bovins.

Les vétérinaires sanitaires « habilités » peuvent prélever des échantillons sur les animaux et dans les élevages. S'ils ont le moindre soupçon, ils doivent en informer la DDPP/DDCSPP, qui décidera s'il y a lieu de prendre des mesures de suivi. Les résultats des LDA sont transmis à la DDPP/DDCSPP (avec copie au VS) et encodés dans le SIGAL. Les VS ont un accès indirect à SIGAL pour les exploitations concernées.

La note de service du 5 novembre 2007 a instauré des visites sanitaires biennales obligatoires dans les exploitations bovines afin de couvrir la gestion du risque général dans les exploitations. De telles visites, réalisées par des vétérinaires sanitaires, relèvent du domaine de la santé publique vétérinaire [règlements (CE) n° 183/2005, n° 852/2004, n° 853/2004 et n° 882/2004]. Elles visent à renforcer le dialogue entre les VS et les exploitants en matière de santé publique vétérinaire. Les visites sont enregistrées dans SIGAL.

En 2011, les exploitations bovines ont reçu 93 497 visites sanitaires.

En collaboration avec les organisations professionnelles vétérinaires et agricoles, les discussions se sont poursuivies en 2012 en vue d'adapter le format de ces visites sanitaires conformément aux pistes définies dans l'enquête du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (rapport disponible à l'adresse suivante: <http://agriculture.gouv.fr/la-visite-sanitaire-bovine>).

Les visites sanitaires porcines et avicoles débutent au 4^{ème} trimestre 2012.

Plans d'urgence et alertes

Les DDPP/DDCSPP envoient les alertes (au stade de la suspicion ou de la confirmation selon les maladies) à la Mission des urgences sanitaires (MUS). Les alertes reçues entraînent la mise en place de mesures destinées à maîtriser le foyer, qui pour certaines maladies s'inscrivent dans le cadre de plans d'urgence. Les actions menées au niveau national sont préparées ou suivies par la MUS et/ou le BSA (bureau de la santé animale), avec l'appui éventuels d'experts externes.

Le préfet approuve les plans d'urgence départementaux élaborés sur la base d'instructions nationales par sa DDPP ou DDCSPP et est habilité à solliciter l'aide de la police, des pompiers, des services des travaux publics et d'autres organisations civiles en cas d'urgence. Les plans d'urgence sont mis en œuvre et adaptés dans chaque département dans le cadre du plan ORSEC prévu à [l'article 14 de la loi n° 2004-811](#) du 13 août 2004

de modernisation de la sécurité publique. Un conseil départemental de la santé et de la protection animales évalue le plan d'urgence local et coordonne les campagnes de sensibilisation aux épizooties.

Des plans d'urgence actualisés sont en place pour la grippe aviaire, la maladie de Newcastle, la fièvre aphteuse, la fièvre catarrhale du mouton et la peste porcine. En 2011, 55 exercices de simulation d'une épizootie ont été réalisés au niveau du territoire national.

Cadre de la protection sanitaire

Les états généraux du sanitaire (EGS), une initiative lancée en 2010, avaient pour objectif de revoir toute l'organisation de la politique de sécurité sanitaire et ont abouti à une série de conclusions présentées dans le rapport disponible à l'adresse suivante:

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/EGS-LIVRET-2011.pdf>

Les EGS ont identifié 40 actions regroupées en 6 catégories: améliorer la surveillance du territoire; améliorer la prévention et la réactivité; consolider et mutualiser les outils d'analyse de risque sur lesquels s'appuie la politique sanitaire; des compétences solides et diversifiées au service de la sécurité sanitaire; optimiser la gouvernance et le financement; des ambitions européennes et internationales.

Laboratoires

Le laboratoire national de référence (LNR) pour la fièvre aphteuse (FA) et pour la peste porcine classique (PPC) est le laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort de l'ANSES. Pour la fièvre aphteuse, les analyses sont réalisées à Maisons-Alfort.

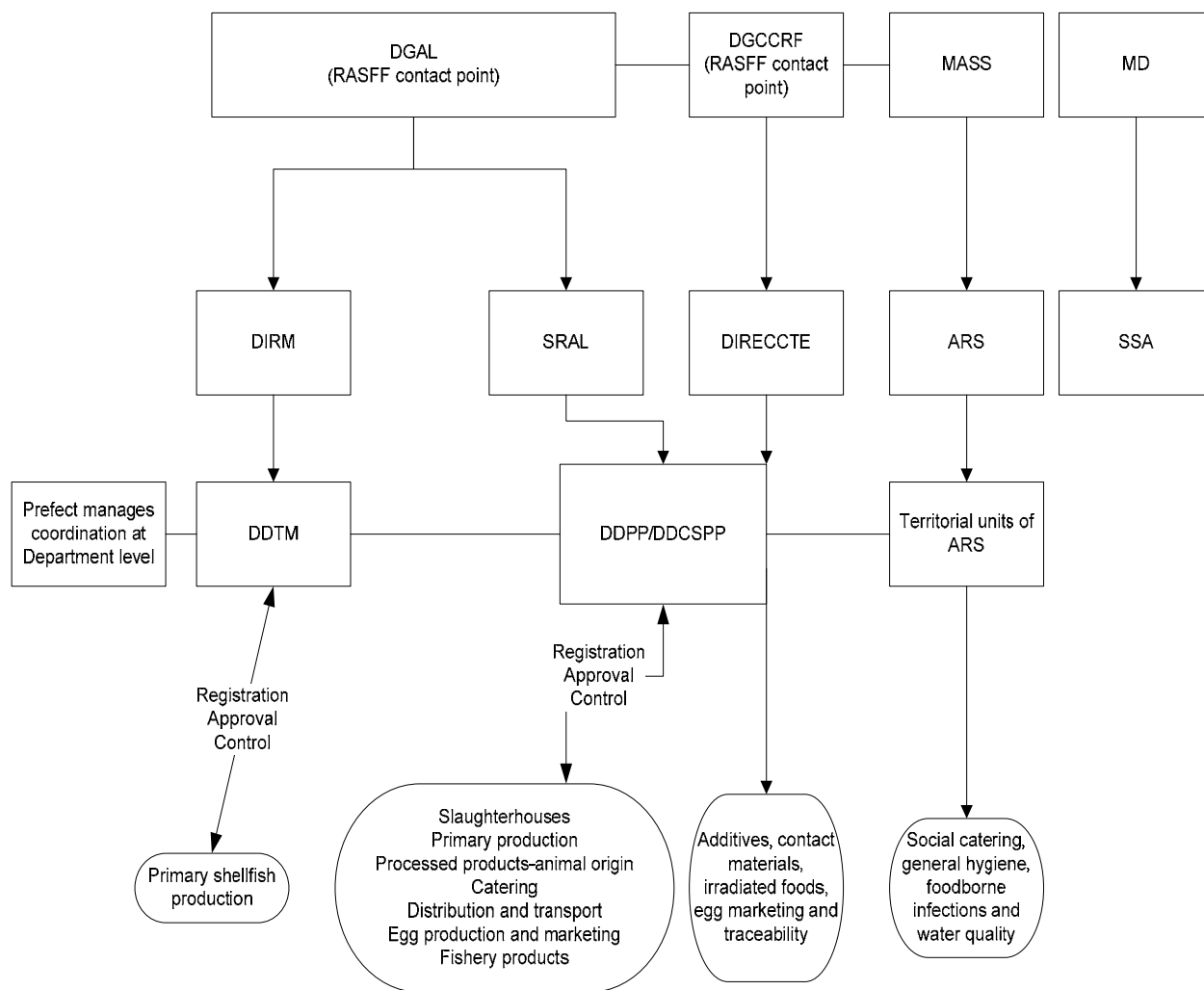
Pour la peste porcine, les analyses sont réalisées à Ploufragan (sérologie et virologie). Les laboratoires des départements sont sous la responsabilité du Conseil général du département. Dix-sept laboratoires départementaux sont agréés pour la sérologie concernant la PPC, neuf pour la virologie concernant la PPC, quatorze pour la neutralisation des virus et cinq pour la sérologie concernant la FA.

Le LNR pour la fièvre catarrhale (sérologie) est le département Élevage et médecine vétérinaire tropicale (EMVT) du CIRAD et le laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort de l'ANSES. En outre, 63 laboratoires sont agréés pour les tests virologiques réguliers (ACP) et le typage moléculaire et 70 pour les tests sérologiques réguliers (ELISA).

Les laboratoires de l'Ifremer procèdent à des analyses des produits conchyliques pour le compte de la DIRM. Le LNR se situe à La Tremblade.

En plus des laboratoires chargés du contrôle officiel, des organismes privés exploitent des réseaux de laboratoires pour le lait et la reproduction.

2.2 Système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale



ARS	Agence régionale de santé
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DDTM	Direction départementale des territoires et de la mer
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGS	Direction générale de la santé
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
DIRM	Direction interrégionale de la mer
MD	Ministère de la défense
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
SRAL	Service régional de l'alimentation
SSA	Service de santé des armées

Autorités compétentes

La DGAL détient la compétence exclusive en tant qu'ACC en ce qui concerne les contrôles de la production agricole primaire, de la production conchylicole primaire et dans les abattoirs. Elle est responsable, au niveau central, de la transposition de la législation en la matière, de la coordination de la supervision des établissements agréés et

des contrôles à l'importation et à l'exportation dans le domaine vétérinaire et de la santé publique.

Tant la DGAL que la DGCCRF sont responsables de l'application du règlement (CE) n° 2295/2003 (normes de commercialisation applicables aux œufs).

Le programme national de surveillance des salmonelles dans les élevages de volaille est géré par la DGAL et couvre le contrôle et la gestion de :

- *Salmonella Enteritidis, Hadar, Infantis, Virchow* et *Typhimurium* dans les troupeaux reproducteurs *Gallus Gallus* en filières ponte et chair et dans les troupeaux de reproducteurs *Meleagris gallopavo* (dindes).
- *Salmonella Enteritidis* et *Typhimurium* dans les élevages de poules pondeuses, de poulets de chair et de dindes d'engraissement. Le tableau ci-dessous donne un aperçu des compétences:

DGAL	DGCCRF	DGS
Production agricole primaire Production conchylicole primaire Abattoirs Production et commercialisation d'œufs Production et transformation – origine animale Stockage Transports Distribution et vente directe Restauration commerciale et restauration sociale Contaminants Résidus Produits de la pêche et crustacés Traçabilité	Additifs Matériaux en contact avec les aliments Aliments irradiés Commercialisation d'œufs Traçabilité Distribution et vente directe	Cantines dans les établissements sanitaires et sociaux Infections d'origine alimentaire Qualité de l'eau
Point de contact RASFF	Point de contact RASFF	

La coordination entre les AC est assurée par des protocoles et par le PNCOPA.

Enregistrement et agrément des établissements

L'enregistrement de tous les établissements de denrées alimentaires est obligatoire. Ils sont inscrits dans le SIGAL (de la DGAL) et dans le SORA (de la DGCCRF).

Le préfet est l'autorité qui accorde et retire les agréments. La DDPP/DDCSPP ou la DDTM (à qui les pouvoirs peuvent être attribués) se chargent d'examiner les demandes d'agrément. Après une évaluation et une inspection initiale, l'établissement peut se voir accorder un agrément conditionnel pour une période maximale de trois mois renouvelable une fois. Cet agrément est confirmé à la suite d'une inspection sur place.

Tous les établissements agréés sont inclus dans le SIGAL et publiés dans le bulletin officiel du MAAF et sur son site Internet:

<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/production-transformation>

Liste des établissements (données 2011)

Catégorie	Nombre
Vente directe	Environ 507 000
dont	
restaurants commerciaux	190 000
magasins	193 000
supermarchés et hypermarchés	14 000
Cantines (dont 3877 agréés)	109 000
Entrepôts non agréés	1424
Établissements agréés (nb d'ateliers)	Environ 27 000
Entrepôts	4 542
Abattoirs de boucherie (31/12/2011)	280
Abattoirs de volaille (31/12/2011)	686
Salles d'abattage de palmipèdes gras	478
Tueries	3 800
Ateliers de découpe	2 068
Usines de transformation	8 320
Produits de la pêche (+escargots)	2 194
Mollusques bivalves vivants	4 469
Halles à marée + lieux collectifs de vente produits de la pêche	189
Total	Environ 534 000

Contrôles officiels et inspection d'établissements

Les contrôles sont réalisés par la DGAL, la DGCCRF et la DGS.

DGAL

La DGAL est dotée de compétences exclusives en ce qui concerne les abattoirs et les productions agricole et conchylicole primaires. Elle est la principale responsable des contrôles de la viande et des produits à base de viande dans les établissements agréés.

Les contrôles permanents dans les abattoirs sont assurés par des vétérinaires officiels et des auxiliaires, au total 1 384 ETPT en 2012 sont affectés à ce travail. Les audits de ces établissements sont généralement effectués par les DDPP/DDCSPP.

Afin d'harmoniser les contrôles, un réseau de 7 référents nationaux abattoirs a été créé (rattachés à la DGAL) a été créé en 2007. Ces experts assistent la DDPP/DDCSPP /

DGAL et procèdent à l'audit des établissements.

Il existe deux vade-mecum et une dizaine de grilles d'inspection des abattoirs. Pour les autres secteurs, 13 grilles et 12 vade-mecum sont utilisés par les services, deux grilles et trois vade-mecum étaient en cours d'élaboration.

La base de données Nergal fonctionne dans dix abattoirs et rassemble des informations telles que l'identité des animaux et les résultats des contrôles post mortem et ante mortem. Il n'existe pas d'interface entre ce système et SIGAL. La note de service N2007-8328 du 28 décembre 2007 étend ce projet afin d'améliorer l'efficacité des contrôles.

Une étude sur la généralisation d'un système d'information sur les inspections dans les abattoirs est en cours et devrait être achevée en 2014.

SIGAL est utilisé pour planifier les inspections et contrôler l'exécution du plan par les DDPP/DDCSPP. Un outil d'analyse des risques définit une catégorie de risque pour chaque type d'établissement agréé. Cette démarche sera complétée par la définition de critères de risque additionnels applicables aux différents établissements. Ces deux types de critères de risque sont définis à l'échelle nationale dans une instruction de la DGAL. La fréquence des inspections est déterminée sur une base commune dans toute la France. La BNEVP est responsable des problèmes interdépartementaux.

Le contrôle et la gestion des empoisonnements alimentaires sont réalisés par les ARS en collaboration avec les autres agences.

Risque lié aux salmonelles dans le secteur des œufs de table

Une étude de référence de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) sur la présence de salmonelles dans les cheptels de poules pondeuses *Gallus Gallus* a montré une prévalence relativement faible de *Salmonella enteritidis* (3,9 %) et *typhimurium* (4,2 %) en France.

La France possède un programme national de surveillance des salmonelles dans les élevages de volailles depuis 1991 [conforme au règlement (CE) n° 2160/2003].

DGCCRF

Les contrôles sont effectués selon la description de la partie 1.

Coordination au niveau départemental

Les services de la DGAL et de la DGCCRF sont intégrés dans la structure de la DDPP/DDCSPP, ce qui permet leur collaboration. Par ailleurs, le préfet assume une fonction générale de coordinateur des différents services sur lesquels il exerce une compétence administrative.

Le programme national de contrôle et de surveillance est défini dans les grandes lignes au niveau national. Il est ensuite adapté et mis en œuvre dans chaque département par les autorités compétentes. Dans certains départements, des pôles de compétences ont été créés afin de coordonner l'exécution des contrôles par les services concernés ainsi que les résultats de ces contrôles.

Contrôles officiels des marques d'identification et de la traçabilité

La traçabilité relève de la compétence des DDPP/DDCSPP et des DDTM. La DGAL est chargée du contrôle des marques de salubrité.

Des plans nationaux de contrôle impliquant à la fois la DGAL et la DGCCRF sont en place pour le bœuf, le poisson et les œufs. La DGCCRF dispose d'un programme national visant à contrôler tant la traçabilité que l'étiquetage dans l'industrie de la viande (abattoirs, découpe, viande hachée, établissements produisant des préparations de viande, revendeurs, restaurants, marchés, bouchers et supermarchés). La fréquence et le nombre des visites sont décidés au niveau départemental sur la base de normes minimales fixées par les services centraux.

Laboratoires

LNR

Le laboratoire national de référence chargé de contrôler la contamination bactériologique et virale des mollusques bivalves vivants est celui de l'Ifremer à Nantes. Le LNR pour les biotoxines marines est le laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES à Maisons-Alfort. Le laboratoire de l'ANSES à Ploufragan/Plouzané est le LNR pour les salmonelles dans les élevages de volaille et pour *Campylobacter*.

Les laboratoires ANSES-Fougères, ANSES-Ploufragan/Plouzané et ANSES - Maisons-Alfort sont les LNR pour quelques autres analyses.

Le laboratoire ANSES-Ploufragan/Plouzané contrôle les salmonelles présentes dans les œufs et les ovoproduits. L'unité pour la qualité des produits à base de volaille et à base de porc est le LNR pour les salmonelles dans les élevages de volaille. Elle est accréditée par le COFRAC.

DGAL

Le réseau de laboratoires agréés pour les analyses microbiologiques des aliments pour animaux, les denrées alimentaires et les élevages est constitué essentiellement de laboratoires départementaux. Tous les laboratoires agréés qui effectuent des analyses officielles de salmonelles sont accrédités par le COFRAC. Ils reçoivent des échantillons de la DDPP/DDCSPP/DAAF ainsi que de tiers.

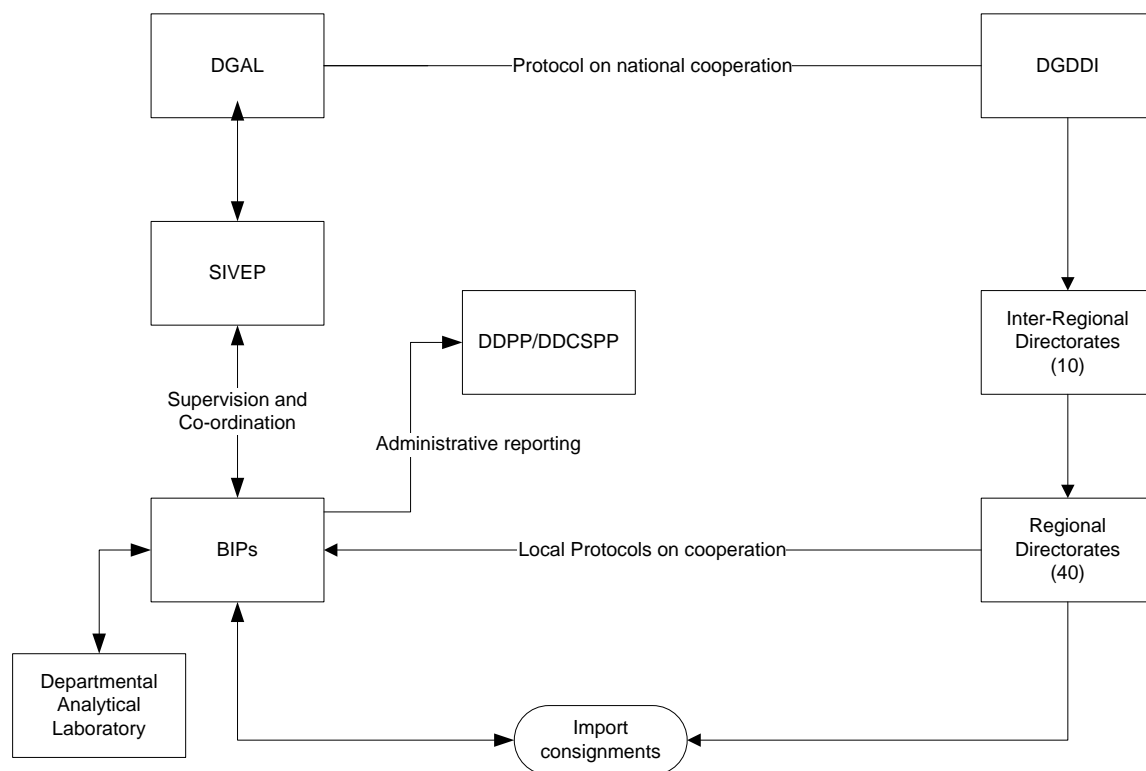
Les laboratoires privés qui participent à l'analyse des salmonelles pour le programme de contrôle dans les exploitations doivent être accrédités par le COFRAC et sont autorisés par les autorités à effectuer des analyses à l'initiative de l'exploitant. Ils participent aussi aux mêmes essais interlaboratoires circulaires organisés par les LNR que les laboratoires agréés.

La surveillance des zones de production conchylicole est assurée par les huit laboratoires de l'Ifremer. Ces laboratoires sont agréés par le MAAF (bactériologie + phycotoxines).

DGCCRF (SCL)

Le 1^{er} janvier 2007, le réseau de laboratoires de la DGCCRF a fusionné avec le réseau de la DGDDI pour former le service commun des laboratoires (SCL). Le SCL dispose de six laboratoires de microbiologie alimentaire agréés par le COFRAC, situés à Massy, à Rennes, à Strasbourg, à Lyon, à Montpellier et à Bordeaux.

2.3 Système de contrôle des importations d'animaux et des denrées alimentaires d'origine animale



PIF	Poste d'inspection frontalier
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGDDI	Direction générale des douanes et droits indirects
SIVEP	Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières
SRAL	Service régional de l'alimentation

Autorités compétentes

L'ACC pour les contrôles des importations est la DGAL du MAAF. Les douanes (DGDDI) coopèrent avec la DGAL. Elles ont établi un protocole de coopération nationale entre leurs services, lequel est complété par des protocoles de coopération locale. Un nouveau protocole a été signé le 19 octobre 2011.

Au sein de la DGDDI, la Cellule de renseignement et d'orientation des contrôles (CROC) collecte et analyse les informations afin de cibler des contrôles spécifiques. Ces contrôles ciblés peuvent être exécutés par les douanes en général ou par le Service régional d'enquête (SRE) spécialisé en la matière.

Créé le 1^{er} janvier 2010 au sein de la DGAL, le SIVEP (service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières) dispose d'une compétence nationale pour exercer une surveillance centralisée des postes frontaliers – PIF (postes d'inspection frontaliers, directives. 91/496 et 97/78), PED (points d'entrée désignés, règlement (CE) n° 882/2004 art. 15 partie alimentation animale) et PEC (points d'entrée communautaires, directive 2000/29), implantés dans certains départements.

Le SIVEP garantit une plus grande réactivité et une meilleure harmonisation dans la mise en œuvre et le suivi des contrôles vétérinaires et phytosanitaires à l'importation. Ses

agents dépendent administrativement des structures locales (DRAAF ou DDPP/DDCSPP).

Le SIVEP supervise et coordonne les postes d'inspection frontaliers (PIF) et collabore avec d'autres organismes, essentiellement les douanes. Il fournit un soutien technique aux PIF, gère la base de données nationale de documentation sur les importations «Impadon», et est responsable du suivi du système Traces. Il organise aussi régulièrement des réunions et des formations pour le personnel des PIF, avec la participation des douanes.

En 2011, les PIF ont traité 4 569 lots d'animaux vivants et 44 901 lots de produits d'origine animale (70 % de poissons/crustacés).

Le SIVEP emploie 100 agents au total (87 ETP), dont 44 ETP rattachés aux PIF.

Contrôle des importations

Aucun lot devant faire l'objet d'un contrôle vétérinaire ne peut recevoir de destination douanière tant qu'il n'a pas été mis en libre pratique par le PIF. Les notifications préalables des importateurs ou de leurs agents sont saisies dans Traces. Les douanes vérifient les manifestes pour s'assurer que tous les lots soumis au contrôle vétérinaire sont acheminés vers les PIF, dont les services ont également accès à ces documents. Les frais d'inspection sont perçus par les douanes.

Les déclarations sont enregistrées dans le système informatisé des douanes DELT@ (dédouanement en ligne par transaction automatisée), interconnecté au système Traces, ce qui permet de vérifier automatiquement le statut du document vétérinaire commun d'entrée (DVCE) délivré en PIF.

Dans DELT@, les codes NC applicables sont liés aux obligations en matière de contrôles vétérinaires contenues dans la liste positive de la décision 2007/275/CE de la Commission. La sélection des lots à contrôler est opérée par DELT@, qui identifie et signale à cette fin les lots destinés à être mis en libre pratique. DELT@ est également utilisé pour sélectionner les lots qui feront l'objet d'un contrôle physique et documentaire sur la base de critères douaniers, tels que le code NC, l'origine, la valeur, l'importateur et la destination.

Les douanes sont responsables des contrôles des bagages personnels et des animaux de compagnie ainsi que de la prévention des importations illégales. L'importation sans déclaration est une infraction au code des douanes et au code rural.

Un plan de surveillance des lots de produits présentés à l'importation conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 136/2004 est élaboré chaque année au niveau central. La mise en œuvre détaillée des prélèvements d'échantillons visant à la détection des résidus, des hormones et des agents pathogènes est déterminée par les différents PIF, en prenant en considération les conseils du niveau central. Chaque PIF doit effectuer des tests de laboratoires sur 3 % des lots sur la base des facteurs de risque mis en place au niveau national.

Audit des PIF

Le SIVEP procède à un audit technique de chaque PIF au moins une fois tous les trois ans.

En 2011, 5 PIF/PED ont été audités. Les rapports d'audit sont transmis aux PIF (par la DDPP/DDCSPP/DRAAF concernée). Un vade-mecum, qui comprend des grilles d'inspection harmonisées, est utilisé pour l'audit des installations et des procédures.

PIF agréés

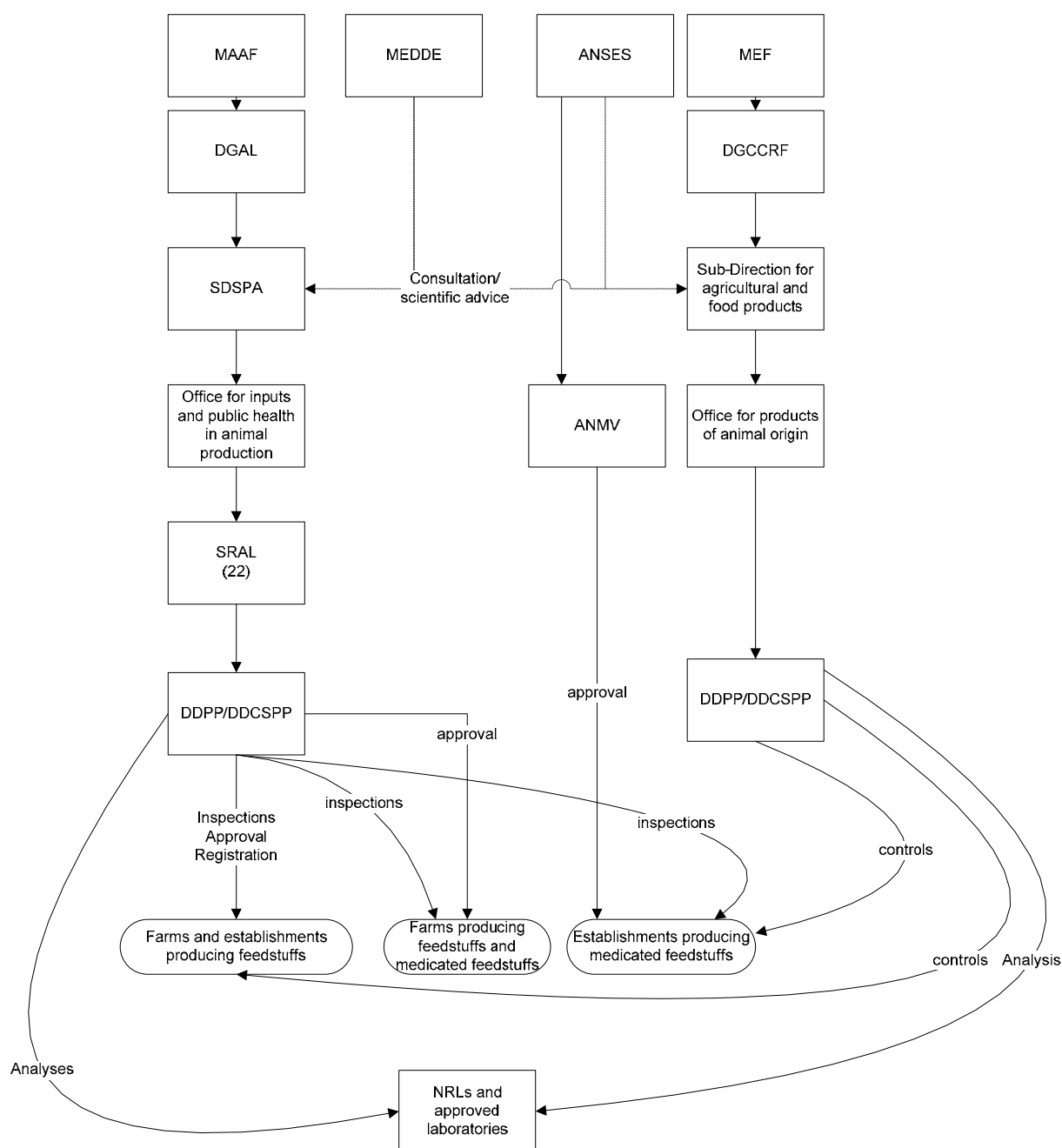
La liste des PIF agréés en France est disponible à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/food/animal/bips/approved_bips_en.htm

Laboratoires

Pour les analyses, les PIF recourent aux laboratoires agréés par le MAAF.

2.4 Système de contrôle des aliments pour animaux et de la nutrition animale



ANMV	Agence nationale du médicament vétérinaire
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MEF	Ministère de l'économie et des finances
MEDDE	Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie
SDSPA	Sous-direction de la santé et de la protection animales
SRAL	Service régional de l'alimentation

Autorités compétentes

La répartition officielle des responsabilités entre la DGAL et la DGCCRF est décrite comme suit dans une note interservices:

DGAL	DGCCRF
Agrément et enregistrement national	Enregistrement des opérateurs (autres que les éleveurs)
Producteurs primaires d'aliments pour animaux	Plan de contrôle chez les fabricants d'aliments (hors fabrication à la ferme)
Conformité aliments dans les exploitations y compris absence de protéines animales transformées	Suivi de la réglementation hygiène chez les établissements enregistrés (sauf éleveurs)
Aliments médicamenteux pour animaux	Conformité de la composition (loyauté, substances indésirables)
Utilisation de matières de catégorie 3 dans l'alimentation animale	Étiquetage
Salmonelles (dans les exploitations)	Respect de la réglementation relative aux OGM
Point de contact RASFF	Utilisation d'additifs pour l'alimentation animale
	Utilisation de substances interdites (antibiotiques, anabolisants)
	Absence de protéines animales
	Salmonelles (dans les établissements commerciaux)
	Point de contact RASFF

Le MEDDE est consulté en ce qui concerne les textes juridiques et les guides de bonnes pratiques élaborés par le MAAF et le MEF. Un comité de l'ANSES spécialisé dans les aliments pour animaux formule des avis scientifiques sur les textes juridiques, sur les guides de bonnes pratiques et sur des cas particuliers.

Conformément au protocole de coopération dans le domaine de l'hygiène (note de service 2007-07), la DGCCRF est responsable de tous les exploitants du secteur alimentaire non précédemment couverts par la directive 95/69/CE mais relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1831/2003, excepté pour la production primaire et la production d'aliments pour animaux dans les exploitations qui sont sous la responsabilité de la DGAL. La DGAL et la DGCCRF sont toutes deux compétentes pour le transport des matières premières et des aliments destinées aux aliments pour animaux.

MAAF

Au sein de la DGAL, le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage de la SDSPA est le premier responsable de l'hygiène des aliments pour animaux, y compris de l'enregistrement et de l'agrément des établissements, des aliments médicamenteux pour animaux, des plans de contrôle, de la cogestion des alertes avec la Mission des urgences sanitaires (MUS) et des guides de bonnes pratiques. Deux personnes y sont affectées. Le SIVEP est responsable des importations d'aliments pour animaux.

Au niveau régional, on dénombre 20 experts du contrôle des aliments pour animaux, qui se réunissent deux fois par an avec les autorités centrales.

MEF

Au sein de la DGCCRF, le bureau 4D (Marché des produits d'origine animale) est en charge de l'ensemble des problématiques relatives à l'alimentation animale qui relèvent du champ de compétence de la DGCCRF (cf. tableau ci-dessus). Le pôle alimentation animale du bureau 4D est composé de 3 personnes). La gestion des alertes se fait en cogestion avec l'Unité d'Alerte.

Les DDPP/DDCSPP se chargent des inspections dans les établissements du secteur de l'alimentation animale dans le cadre de la protection des consommateurs et de la répression des fraudes. En outre, le SNE (Service national des enquêtes) procède chaque année à des contrôles ciblés et à des enquêtes de filière dans ce domaine.

La DGCCRF a constitué au sein des services déconcentrés un réseau composé des agents exerçant une activité en alimentation animale dans les régions les plus productrices (Réseau Ouest Alimentation animale). Ce réseau est animé par un enquêteur du terrain ; il dispose de son propre site intranet et se réunit au moins une fois par an, avec la participation active du bureau 4D.

Chaque DIRECCTE dispose d'une personne de contact pour les contrôles de l'alimentation animale.

Enregistrement et agrément des établissements et des intermédiaires (MEF et MAAF)

Les DDPP/DDCSPP sont responsables de l'enregistrement et de l'agrément des établissements et des intermédiaires (E/I). Les établissements et intermédiaires candidats sont agréés ou enregistrés provisoirement dans l'attente du traitement de leur dossier. Ils sont soumis à des inspections sur place avant que l'agrément définitif ne leur soit octroyé par la DDPP/DDCSPP. Les E/I qui sollicitent un enregistrement peuvent aussi faire l'objet d'une visite avant d'être enregistrés.

L'ANMV se charge de l'autorisation des établissements qui fabriquent ou distribuent des aliments médicamenteux pour animaux, tandis que les DDPP/DDCSPP sont responsables de l'agrément des exploitations qui en produisent (préparation extemporanée).

Les inspections «hygiène» des usines d'aliments pour animaux et des aliments médicamenteux sont effectuées par les inspecteurs de la DDPP/DDCSPP.

Les procédures à suivre pour l'agrément des exploitants du secteur de l'alimentation animale conformément au règlement (CE) n° 183/2005 sont décrites dans un arrêté du 23 avril 2007 et dans la note de service N2007-8257 du 22 octobre 2007.

En ce qui concerne l'enregistrement des exploitants du secteur de l'alimentation animale, les demandeurs doivent déposer une déclaration contenant certaines informations relatives au processus de fabrication et aux types de matières premières utilisées. Ces procédures sont définies dans une version modifiée de l'arrêté du 28 février 2000, qui transposait initialement la directive 95/69/CE. Une procédure simplifiée (basée sur les numéros SIRET) a été envisagée pour l'enregistrement des autres exploitants du secteur alimentaire (producteurs primaires).

Le système SORA (DGCCRF) contient les établissements enregistrés au titre de l'annexe II du règlement (CE) n°183/2005 (ne nécessitant pas d'agrément). Les autres établissements, dont les mélangeurs à la ferme (producteurs primaires), sont encodés dans le système SIGAL (DGAL). Ces deux bases de données utilisent le numéro SIRET d'identité d'un établissement attribué à chaque établissement par l'INSEE (Institut national des statistiques et des études économiques), qui permet des vérifications croisées.

Contrôles officiels

Chaque année, la DGAL et la DGCCRF participent à une réunion de coordination afin d'élaborer les plans nationaux d'inspection et d'échantillonnage. A la suite de cette réunion, chaque administration élabore son plan national d'inspection et d'échantillonnage. Les programmes de contrôle de l'alimentation animale couvrent également les importations d'aliments pour animaux. La coordination des différents programmes d'échantillonnage aux niveaux central et départemental s'opère selon les principes énoncés dans une note interservices.

Pour la DGAL, le type d'analyse à pratiquer sur chaque échantillon est déterminé par l'inspecteur qui procède au prélèvement, en tenant compte du nombre d'échantillons attribué au département et des aliments concernés. Après réception de l'échantillon par le laboratoire et évaluation du rapport de prélèvement, il peut être décidé, après consultation de l'administration départementale, d'approfondir l'analyse de différentes substances.

Pour les prélèvements pilotés par la DGCCRF, le type d'analyse est prédéfini en fonction de la matrice prélevée, afin d'optimiser les analyses réalisées au regard de la probabilité d'occurrence du risque dans les produits. L'enquêteur garde la possibilité de demander des analyses supplémentaires. Le nombre de prélèvements à réaliser par région est également défini au niveau central, en fonction de la production d'aliments pour animaux de la région.

La DGAL pilote et supervise les contrôles au niveau des exploitations, des établissements et des importations dans les domaines suivants:

- exploitations;
- importations;
- établissements utilisant des SPA dans la production d'aliments pour animaux;
- autres établissements du secteur de l'alimentation animale soumis à l'agrément et à l'enregistrement.

Les services de la DGCCRF se chargent des contrôles au niveau de la production et de la distribution dans les domaines de la composition, de l'étiquetage et des substances indésirables. En ce qui concerne la DGCCRF, les contrôles sont effectués sur la première mise sur le marché (la production primaire non comprise). Le système SORA contient

une liste de 7 200 établissements classés chacun dans une catégorie de risque à des fins de contrôle.

Les contrôles supervisés par la DGAL et la DGCCRF sont effectués par les DDPP/DDCSPP, ou pour la DGCCRF par la DIRECCTE en cas de mutualisation régionale

Une note d'évaluation du risque est attribuée à toutes les exploitations enregistrées dans le système SIGAL afin de déterminer la fréquence des contrôles des DDPP/DDCSPP.

Chacune des DDPP/DDCSPP est responsable de la mise en œuvre et de la coordination des contrôles officiels dans son propre département.

Chaque plan (DGAL et DGCCRF) précise le nombre d'échantillons à prélever dans la région concernée. Les informations relatives aux échantillons prélevés sont enregistrées dans les systèmes SORA et SIGAL (ainsi que les résultats lorsque le laboratoire est connecté au système SIGAL).

Importations

L'ACC a choisi 19 points d'entrée désignés (PED) et les a intégrés au SIVEP. Ces points d'entrée sont chargés de réaliser les contrôles documentaires, les contrôles d'identité et les contrôles physiques sur les aliments pour animaux d'origine non animale. Le cadre de la réalisation des contrôles est complété par la supervision de toute la procédure par un comité conjoint au niveau central et par des protocoles de collaboration spécifiques aux points d'entrée.

Toutes les importations d'aliments pour animaux doivent être notifiées par écrit au PED au moins 24 heures avant leur arrivée. Les services centraux fixent le nombre minimal d'échantillons à prélever sur les produits importés lors de l'élaboration du programme de contrôle annuel.

Laboratoires

Les analyses sont effectuées par les LNR et par les laboratoires agréés de la DGAL et de la DGCCRF.

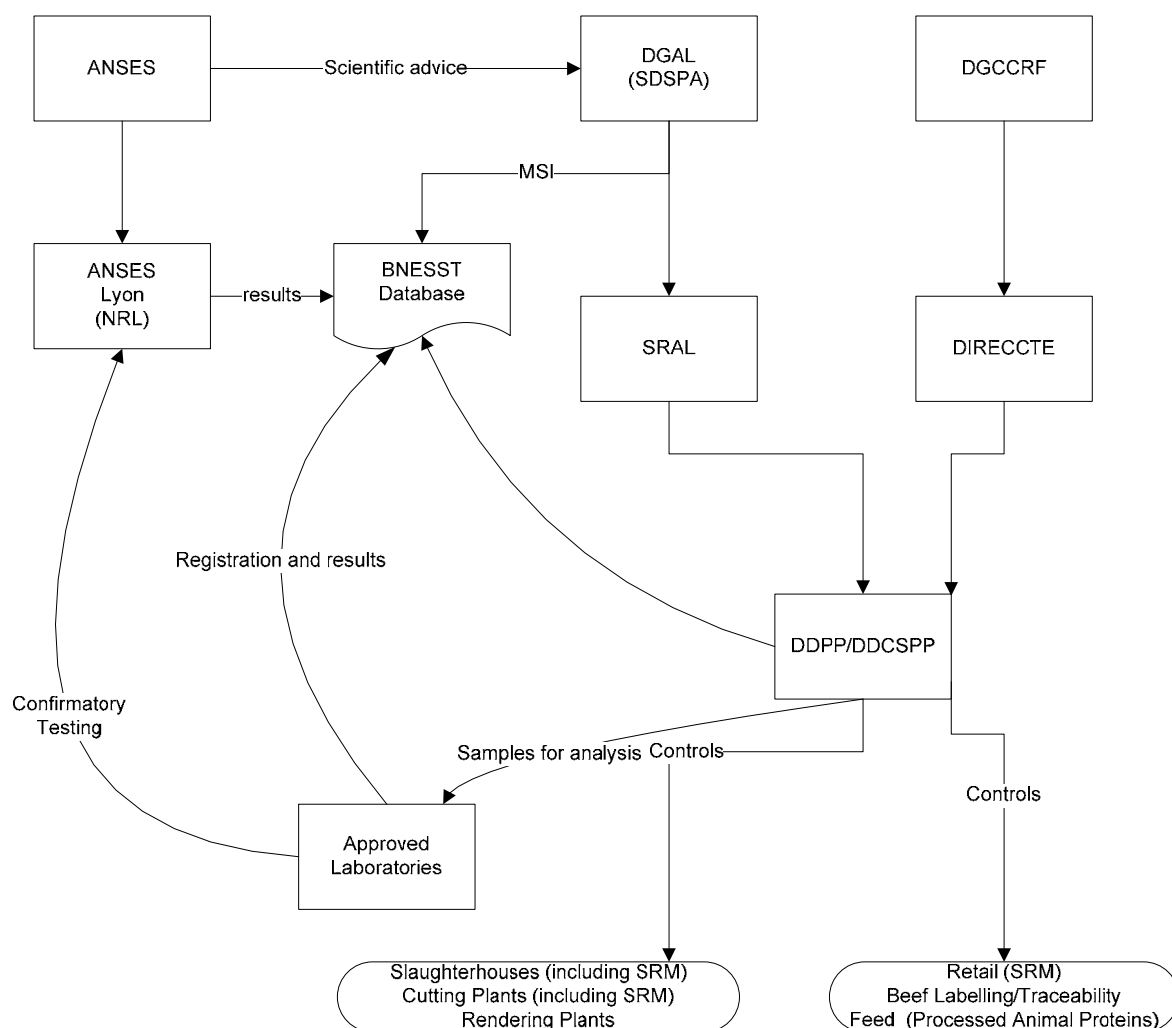
Seize laboratoires ~~en tout~~ ont participé au programme 2011 (DGAL: 14 laboratoires, dont 3 appartenant au SCL). Le laboratoire du SCL à Rennes réalise la plupart des analyses officielles d'échantillons d'aliments pour animaux et joue à cet égard un rôle semblable à celui d'un laboratoire national de référence. Il est accrédité selon la norme ISO 17025 et tient lieu de laboratoire consultatif pour les méthodes d'analyse en place dans les autres laboratoires actifs dans ce domaine, y compris ceux qui participent aux programmes d'autocontrôle.

Le système SIGAL enregistre les échantillons à prélever par chaque département (DDPP/DDCSPP) ainsi que les dates de prélèvement et d'envoi au laboratoire. Les laboratoires qualifiés à cet effet encodent directement les résultats des analyses dans le système SIGAL. Pour la DGCCRF, les résultats sont encodés dans le système IRIS.

En 2010, le laboratoire du SCL à Rennes a analysé 1 480 échantillons d'aliments pour animaux, dont 1 339 échantillons officiels, représentant un total de 10 759 analyses (soit moins d'échantillons qu'avant pour un même nombre d'identifications, chaque échantillon ayant fait l'objet de plus d'analyses).

2.5 Système de contrôle relatif aux encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) et aux sous-produits animaux (SPA)

EST



ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
BNESST	Base de données nationale sur l'EST
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
LNR	Laboratoire national de référence
SDSPA	Sous-direction de la santé et de la protection animales
SRAL	Service régional de l'alimentation
MRS	Matériel à risque spécifié

Autorités compétentes

DGAL

Au niveau central, la surveillance épidémiologique de l'ESB incombe au Bureau de la santé animale de la SDSPA de la DGAL. Deux personnes y sont affectées. Le Bureau des établissements d'abattage et de découpe de la SDSSA veille au respect des normes relatives aux matériels à risque spécifiés (MRS) dans les abattoirs, tandis que le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage de la SDSPA effectue les contrôles sur les sous-produits animaux. La sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales (SDPRAT) est chargée de l'agrément des laboratoires et de la gestion de la base de données BNESST (voir plus loin).

DGCCRF

En 2010, les services de la DGCCRF ont procédé à quelque 8 941 contrôles, qui ont porté sur:

- l'étiquetage du bœuf (y compris la traçabilité et l'indication de l'origine);
- l'interdiction d'utiliser des protéines animales transformées (PAT) et certaines graisses animales dans les aliments pour animaux.

Épidémiosurveillance

Le nombre de cas positifs à l'ESB est passé de 274 en 2001 à huit en 2008, cinq en 2010 et 3 en 2011, pour un cheptel national de quelque 10,6 millions de bovins de plus de 24 mois.

Les programmes de surveillance sont mis en œuvre par les DDPP/DDCSPP. Les échantillons prélevés dans les abattoirs et les usines d'équarrissage reçoivent un numéro d'identification unique et sont expédiés aux laboratoires agréés. Dans les établissements d'équarrissage, les prélèvements sont réalisés par des vétérinaires sanitaires (VS). L'identifiant de l'échantillon et le résultat de l'analyse sont encodés dans la base de données BNESST (base de données nationale des EST), qui reçoit des informations de la base de données BDNI (base de données nationale de l'identification). Les résultats positifs nécessitent un test de confirmation par le LNR et sont notifiés automatiquement à la DGAL. Si le test de confirmation est positif, il est également notifié automatiquement à la DGAL. Si le test post mortem de dépistage rapide n'est pas négatif, la carcasse est détruite et le LNR procède à un test de confirmation.

Les services vétérinaires des abattoirs utilisent la BNESST pour obtenir les résultats des tests. Les DDPP/DDCSPP et la DGAL l'utilisent au niveau central pour contrôler la mise en œuvre du programme.

Des informations épidémiologiques actualisées sont disponibles à l'adresse suivante:

<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/sante-protection-animaux/maladies-animales/esb/encephalopathie-spongiforme-bovine>

Il existe également des programmes de surveillance pour la tremblante. Le nombre de cas de référence détectés en 2010 s'élevait à 30 chez les ovins (sur une population de 6 045 000 animaux de plus de six mois) et à 6 chez les caprins (sur une population de 1 115 000 animaux de plus de six mois).

Matériels à risque spécifiés (MRS)

La DGAL possède la compétence exclusive pour les contrôles dans les abattoirs et les ateliers de découpe. Pour les contrôles dans les supermarchés et les boucheries, elle partage cette compétence avec la DGCCRF.

La formation des agents qui travaillent dans les abattoirs comprend un module sur la manipulation des sous-produits et sur l'EST.

En juin 2006, le ministère a publié des instructions (note de service N2006-8145) réitérant les exigences relatives aux MRS et prévoyant un audit de tous les abattoirs d'ovins et de caprins sur la base d'une grille d'inspection harmonisée. Les résultats (résumés dans la note de service N2008-8173) indiquent un degré de conformité élevé. L'ANSES a été invitée à formuler un avis à leur sujet.

Interdiction totale des protéines animales

Les inspections et les échantillonnages pratiqués par la DGAL et la DGCCRF concernant l'interdiction des protéines animales reposent sur une évaluation des risques.

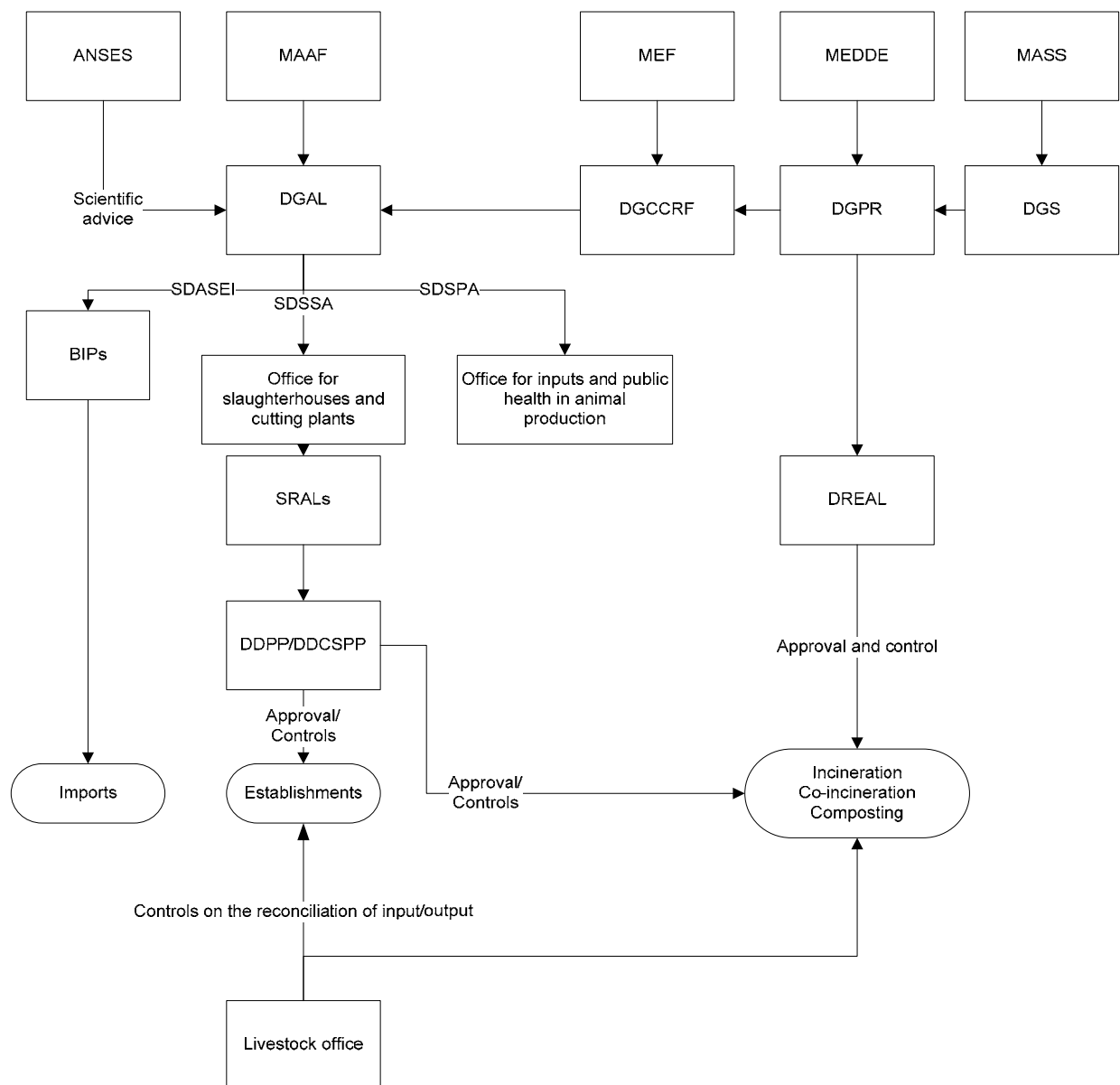
Laboratoires

Le LNR pour les EST est le laboratoire de l'ANSES à Lyon. Les tests de dépistage rapide utilisés dans le cadre du programme de surveillance de l'EST doivent être pratiqués dans l'un des 51 laboratoires départementaux agréés à cet effet (dont 42 agréés pour la tremblante du mouton). Ces laboratoires doivent être accrédités par le Comité français d'accréditation et obtenir de bons résultats lors d'un essai circulaire mené par le laboratoire national de référence (LNR).

Le LNR pratique les analyses de confirmation au moyen d'un test basé sur la technique du Western-Blot et, si nécessaire, d'une immunocytochimie. Il réalise également des tests de différenciation entre la tremblante et l'ESB.

Le laboratoire du SCL à Rennes est le LNR responsable de la détection de protéines animales transformées (PAT) dans les aliments pour animaux. Il agit pour le compte de la DGCCRF.

SPA



ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
PIF	Poste d'inspection frontalier
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGPR	Direction générale de la prévention des risques
DGS	Direction générale de la santé
DREAL	Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MEDDE	Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie
MEF	Ministère de l'économie et des finances
MASS	Ministère des affaires sociales et de la santé
SDASEI	Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales
SDSPA	Sous-direction de la santé et de la protection animales
SDSSA	Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
SRAL	Service régional de l'alimentation

Autorités compétentes

Au niveau central, à la DGAL, le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage de la SDSPA est chargé du contrôle et de la supervision de la majeure partie des aspects relatifs aux SPA. Deux personnes sont affectées à ces opérations. Une autre personne provenant du SIVEP est responsable, au sein de la SDASEI, des contrôles des importations dans ce secteur. Il appartient au Bureau des établissements d'abattage et de découpe de la SDSSA de surveiller le respect des normes relatives aux MRS dans les abattoirs. La BNEVP procède à des contrôles ciblés concernant les SPA.

Quatre autres ministères assument les responsabilités suivantes:

- la DGCCRF du MEF exerce une responsabilité législative commune avec la DGAL en ce qui concerne les aliments pour animaux. Ses services effectuent des contrôles, en collaboration avec la DGAL, et traitent également les problèmes relatifs aux SPA découlant d'enquêtes;
- les douanes (DGDDI) procèdent à un contrôle documentaire après les contrôles des services vétérinaires. Des contrôles physiques peuvent également être entrepris;
- la direction générale de la prévention des risques (DGPR) du ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie (MEDDE) est responsable de certains aspects du règlement SPA, en particulier en ce qui concerne les établissements agroalimentaires et les établissements de traitement des SPA considérés comme des «installations classées» pour ce qui est de la protection de l'environnement, l'agrément de certains établissements (en vertu de la législation environnementale) et le suivi des déchets;
- la DGS du MASS exerce une responsabilité législative commune avec la DGAL en ce qui concerne les aliments pour animaux.

Agréments des établissements de traitement de SPA et des autres établissements

Les DDPP/DDCSPP sont chargées de l'agrément des usines de SPA et des autres établissements manipulant des SPA. La DGAL tient une liste centralisée des établissements agréés, disponible sur le site Internet du MAAF:

<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/sante-protection-animaux/sous-produits-animaux>

Les établissements agréés conformément au règlement (CE) n° 1069/2009 devront être inclus dans le système SIGAL.

Les directions régionales de l'industrie, de la recherche et de l'environnement (DRIRE) assument une part de responsabilité dans la procédure d'agrément des usines d'incinération, de co-incinération et de compostage et de production de biogaz.

Contrôles officiels

La plupart des matières de catégorie 1 et 2 sont collectées par le Service privé de l'équarrissage, qui s'occupe des animaux atteints d'EST, des matériels à risque spécifiés (MRS), des animaux trouvés morts ou des groupes d'animaux trouvés morts de plus de 40 kg (pour toutes les espèces), ainsi que des carcasses et parties de carcasses saisies dans les abattoirs pour des raisons sanitaires. Les matières récoltées lors du traitement des eaux résiduaires provenant des usines de transformation de catégorie 1 sont collectées par ces usines.

La collecte des déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international est prise en charge soit par les autorités portuaires, soit par les entreprises de restauration. Les contrôles visant à garantir l'élimination adéquate des déchets de cuisine produits par les moyens de transport internationaux incombent à chaque service vétérinaire départemental (DDPP/DDCSPP). La tâche peut être déléguée au PIF le plus proche.

La DGAL a publié des instructions, des guides et des grilles d'inspection des établissements de SPA, qu'elle met à disposition des services départementaux et régionaux. Les directions régionales de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) sont chargées du contrôle de certaines usines d'incinération, d'usines de co-incinération et de certaines usines de compostage et de production de biogaz.

Le système d'information SIGAL inclut les contrôles des SPA. Les DDPP/DDCSPP déterminent individuellement la fréquence des inspections dans les usines de SPA.

SIGAL sert à transmettre à la DGAL des informations sur les animaux trouvés morts et sur les flux de matières de catégorie 1. Les contrôles des établissements d'équarrissage en sont facilités.

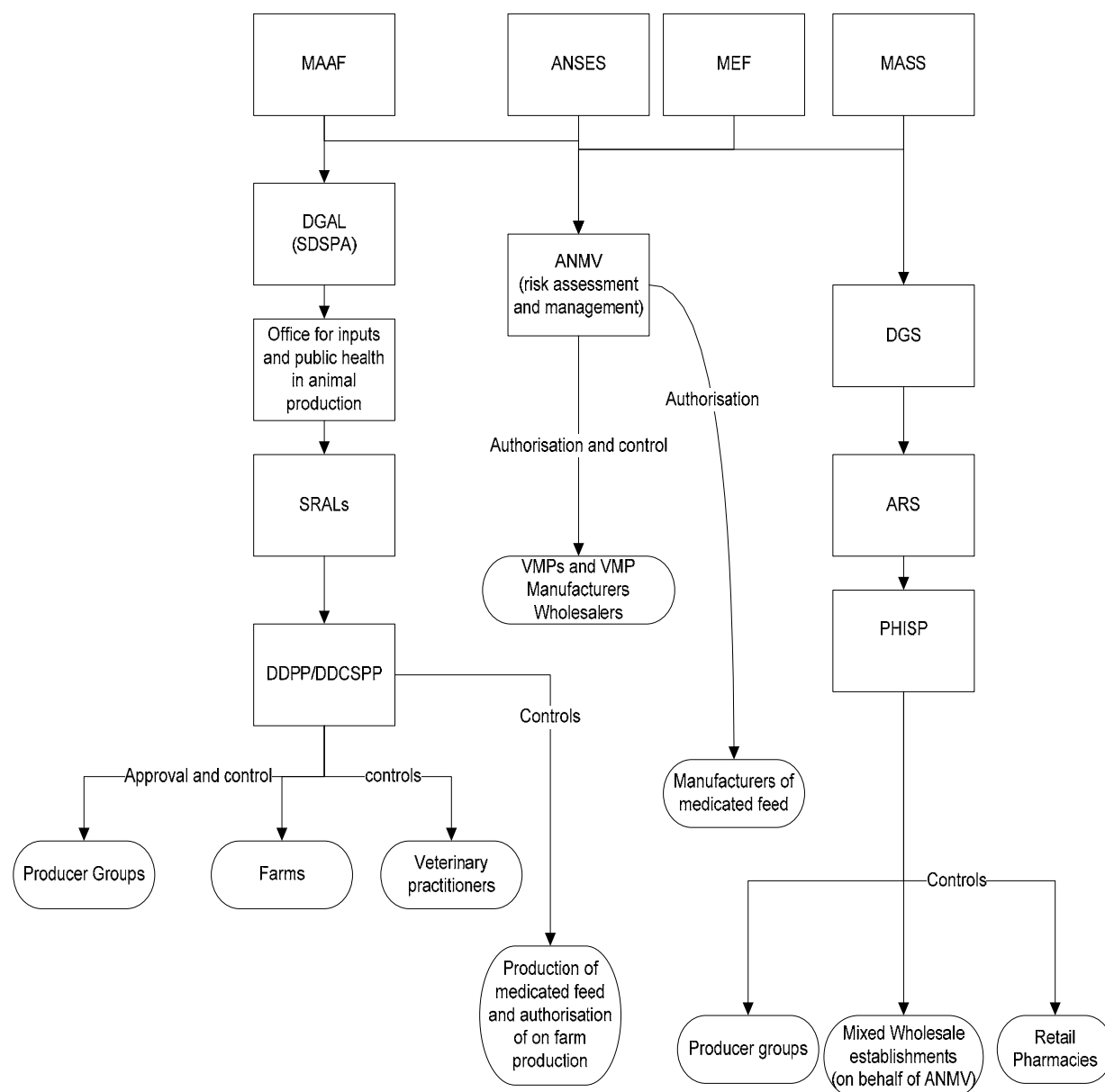
Depuis juillet 2006, le contrôle de la concordance entre les intrants, les sortants et la traçabilité par les exploitants d'équarrissage qui se chargent de la collecte et de la transformation des animaux trouvés morts est assuré par l'Office d'élevage dans le cadre du financement public. L'office doit notifier les anomalies qu'il constate au SRAL/DDPP/DDCSPP.

Laboratoires

Le laboratoire du SCL à Rennes est le LNR pour la détection de protéines animales transformées (PAT) dans les aliments pour animaux pour le compte de la DGCCRF. Deux laboratoires sont agréés pour le contrôle des PAT par le MAAF.

2.6 Système de contrôle des médicaments vétérinaires (MV) et des résidus

MV



ANMV	Agence nationale du médicament vétérinaire
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
ARS	Agence régionale de santé
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGS	Direction générale de la santé
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MEF	Ministère de l'économie et des finances
MASS	Ministère des affaires sociales et de la santé
PHISP	Pharmacien inspecteur de santé publique
SDSPA	Sous-direction de la santé et de la protection animales
MV	Médicament vétérinaire

Autorités compétentes

Le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage du MAAF et le Bureau des dispositifs médicaux et autres produits de santé [sous-direction de la politique des produits de santé de la DGS (MASS)] sont responsables de la législation.

L'Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV) fait partie de l'ANSES. Elle est notamment responsable de la délivrance des autorisations de mise sur le marché des médicaments vétérinaires. Elle participe à l'élaboration des textes réglementaires relatifs aux médicaments vétérinaires et à la gestion du système de pharmacovigilance et procède aussi à des inspections (fabrication, distribution en gros et importation). Le MAAF et le MASS supervisent le rôle de l'ANSES dans ce domaine.

Autorisation des MV

L'ANMV est responsable de l'évaluation et de la gestion des risques dans le domaine des MV, de leur production à leur mise sur le marché. Elle délivre donc les autorisations de mise sur le marché à la suite d'une évaluation scientifique. Elle est également responsable de l'agrément des établissements pharmaceutiques vétérinaires.

Le site Internet de l'ANMV contient une liste de près de 3 000 MV qui bénéficient d'une autorisation de mise sur le marché.

Contrôles officiels de la mise sur le marché et de l'utilisation

Les grossistes ne peuvent fournir des MV qu'à certaines personnes: aux pharmaciens, aux vétérinaires et aux groupements de producteurs agréés par les préfets de région. Les seuls MV qui font exception à cette règle sont les médicaments antiparasitaires à usage externe destinés aux animaux de compagnie. La distribution et la commercialisation de ces derniers font l'objet d'un contrôle par la DD(CS)PP, piloté par la DGCCRF.

Les groupements professionnels agricoles agréés sont autorisés à distribuer certains MV à leurs membres en vue de prévenir des maladies animales. La délivrance des MV se fait sous le contrôle du vétérinaire ou du pharmacien qui fournit le médicament. Ces médicaments vétérinaires sont soumis à une réglementation spécifique et ne peuvent être utilisés qu'aux fins spécifiées par la loi. Les MV destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires ne peuvent être obtenus que sur prescription d'un vétérinaire. Un vétérinaire est désigné comme responsable de la mise en œuvre du programme sanitaire d'élevage. Il assure la prescription des médicaments vétérinaires.

La répartition des responsabilités en matière de contrôle des médicaments vétérinaires entre le MAAF, le MASS et le MEF est déterminée par une circulaire de 2003.

Les SRAL disposent de coordinateurs désignés en matière de MV, qui exécutent les missions suivantes:

- contrôles de l'utilisation des MV dans les exploitations;
- inspection des pratiques vétérinaires;
- agrément et inspection des groupes de producteurs;
- inspection des producteurs et des distributeurs d'aliments médicamenteux pour animaux;
- agrément et inspection de la production d'aliments médicamenteux pour animaux dans les exploitations;

- inspection des pharmacies (en coopération avec les PHISP en cas d'inspections ciblées).

Les contrôles de l'utilisation des MV font partie des inspections relatives à la conditionnalité. Au niveau national, des bonnes pratiques de fabrication (BPF) ont été publiées et sont déjà appliquées par les usines de production d'aliments pour animaux et par les inspecteurs.

Le guide des bonnes pratiques de fabrication et de distribution pour les aliments médicamenteux pour animaux a été publié en février 2007.

Les services décentralisés du MASS disposent de 26 pharmaciens inspecteurs de santé publique (PHISP) rattachés à 26 ARS et chargés de la réalisation des contrôles relatifs aux médicaments vétérinaires.

Les PHISP pratiquent des inspections dans les domaines suivants:

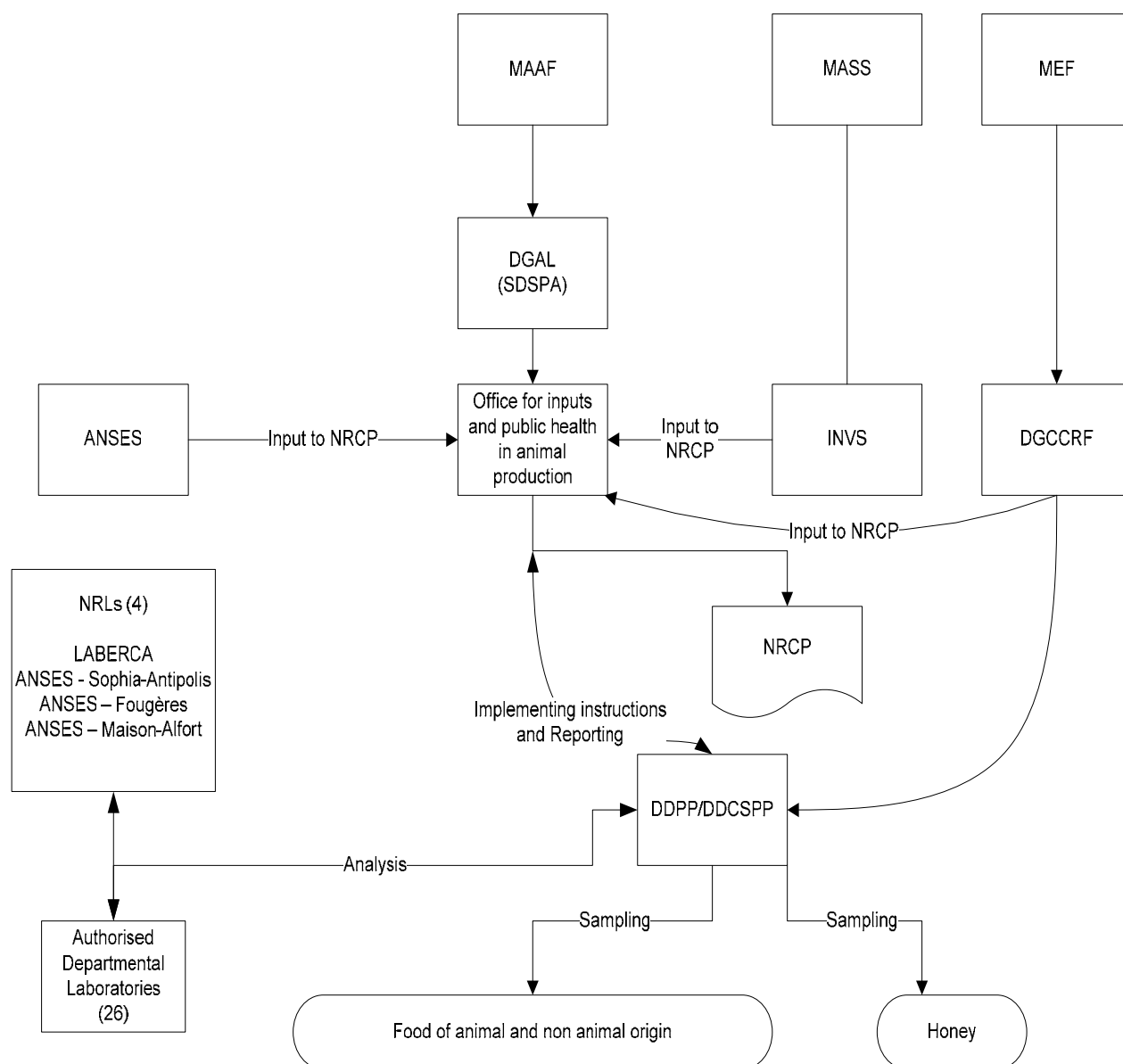
- grossistes en médicaments vétérinaires et humains («mixtes»), dont la fréquence d'inspection minimale est triennale, pour le compte de l'ANSES/ANMV;
- pharmacies de vente au détail (environ 23 000), pour lesquelles un programme d'inspection annuel est élaboré au niveau régional. Ces pharmacies représentent moins de 8 % du total des ventes de MV. Le contrôle du respect des dispositions relatives aux MV est compris dans le champ d'application de chaque inspection;
- groupes de producteurs (agréés par les préfets régionaux) en collaboration avec les ISPV;
- vétérinaires (en coopération avec les ISPV en cas de problèmes identifiés).

En outre, des inspections communes peuvent être effectuées avec les SRAL/DDPP/DDCSPP.

L'ANMV réalise les missions suivantes:

- enquêtes en vue de l'agrément des nouveaux établissements actifs dans le secteur de la fabrication ou de la distribution d'aliments médicamenteux pour animaux (sauf dans les exploitations);
- enquêtes en vue de l'agrément des nouveaux établissements actifs dans le secteur de la fabrication ou de la distribution en gros de MV;
- inspection des établissements pharmaceutiques vétérinaires et contrôle des bonnes pratiques de fabrication (BPF);
- contrôle des bonnes pratiques de distribution (BPD) chez les fabricants et les distributeurs tous les deux à trois ans (éventuellement en collaboration avec les SRAL);
- contrôle des bonnes pratiques de laboratoire (BPL);
- contrôle de la qualité des MV (inspections sur les contrôles analytiques des BPF).

Résidus



ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
INVS	Institut national de veille sanitaire
LABERCA	Laboratoire d'étude des résidus et contaminants dans les aliments
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MEF	Ministère de l'économie et des finances
MASS	Ministère des affaires sociales et de la santé
PNCR	Plan national de contrôle des résidus
LNR	Laboratoire national de référence
SDSPA	Sous-direction de la santé et de la protection animales
SRAL	Service régional de l'alimentation

Autorités compétentes

Les trois autorités compétentes sont le MASS, le MEF et le MAAF.

Contrôles officiels en matière de résidus

L'élaboration du plan national de contrôle des résidus (PNCR) relève de la responsabilité commune du MASS, du MEF et du MAAF.

Le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage du MAAF est le principal responsable de la planification et de l'élaboration des instructions du PNCR. Les ministères compétents sont soutenus dans leur tâche par deux agences d'évaluation des risques, l'ANSES et l'INVS. Le MEF et le MASS doivent rendre un avis en vue de l'approbation de la version définitive du PNCR. La DGAL élabore une directive générale, accompagnée d'une directive spécifique pour chaque produit. Ces directives, qui déterminent le nombre d'échantillons à prélever dans chaque région et les analyses à pratiquer, sont envoyées en début d'année. Chaque région répartit les échantillons entre ses départements. La DDPP/DDCSPP détermine les lieux de prélèvement des échantillons.

Le PNCR, dont la DGAL surveille la mise en œuvre, est intégré dans le système SIGAL avec des renseignements sur l'envoi des échantillons aux laboratoires. Les laboratoires encodent les résultats des analyses dans le SIGAL.

La coordination et l'harmonisation des instructions concernant la mise en œuvre du PNCR sont confiées au Bureau des laboratoires et de la coordination des contrôles officiels (BLACCO) de la sous-direction du pilotage et des politiques sanitaires transversales (SDPRAT) du MAAF. Le BLACCO est chargé d'établir une directive générale contenant les conditions de mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle dont le PNCR.

Les instructions spécifiques concernant la mise en œuvre du PNCR, rédigées par le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage, tiennent compte des chiffres de production régionaux, de l'accréditation des laboratoires et de l'élaboration de nouvelles méthodes par les laboratoires nationaux de référence. Le Bureau des intrants et de la santé publique en élevage procède chaque année à l'évaluation de la mise en œuvre générale du PNCR. Chaque SRAL est responsable de la supervision de la mise en œuvre du PNCR dans son département.

Les DDPP/DDCSPP veillent au respect des règlements applicables dans leur département. Lorsque la non-conformité d'un échantillon prélevé dans le cadre du PNCR est confirmée, elles en sont informées afin d'entamer la procédure de suivi.

Lorsque des substances interdites sont détectées ou que des infractions répétées aux limites maximales de résidus (LMR) sont constatées, la DDPP/DDCSPP doit en informer systématiquement la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP). En cas de dépassement des LMR, elle réalise une enquête auprès du producteur. Aux fins du suivi, la DDPP/DDCSPP peut effectuer des contrôles ciblés sur le producteur concerné. Elle doit aussi informer l'ANSES lorsque les conclusions de son enquête indiquent un risque de problème concernant le délai d'attente mentionné dans l'autorisation du MV.

Outre les prélèvements effectués par la DDPP/DDCSPP dans le cadre du PNCR, la DGCCRF échantillonne le miel mis sur le marché pour détecter l'éventuelle présence d'antibiotiques (y compris le chloramphénicol pour le miel importé). Les cas de non-conformité du miel issu de la production nationale sont notifiés aux SRAL, qui effectuent ensuite le suivi auprès des producteurs concernés.

Laboratoires

Le décret n° 2006-7 du 4 janvier 2006 impose, entre autres, que tous les laboratoires agréés aux fins des contrôles officiels disposent d'une accréditation. Le MAAF a agréé 22 laboratoires départementaux pour effectuer des analyses dans le cadre du PNCR. Ces laboratoires relèvent des autorités locales au niveau du département. L'autorité compétente fixe un délai d'un mois pour la communication du résultat des examens de dépistage. Si ces résultats révèlent des cas de non-conformité, un délai supplémentaire d'un mois est accordé pour l'examen de confirmation. Cet examen peut être effectué par un laboratoire mobile si celui-ci dispose de l'équipement et de la méthode nécessaires. Sinon, il peut être effectué par le laboratoire national de référence compétent.

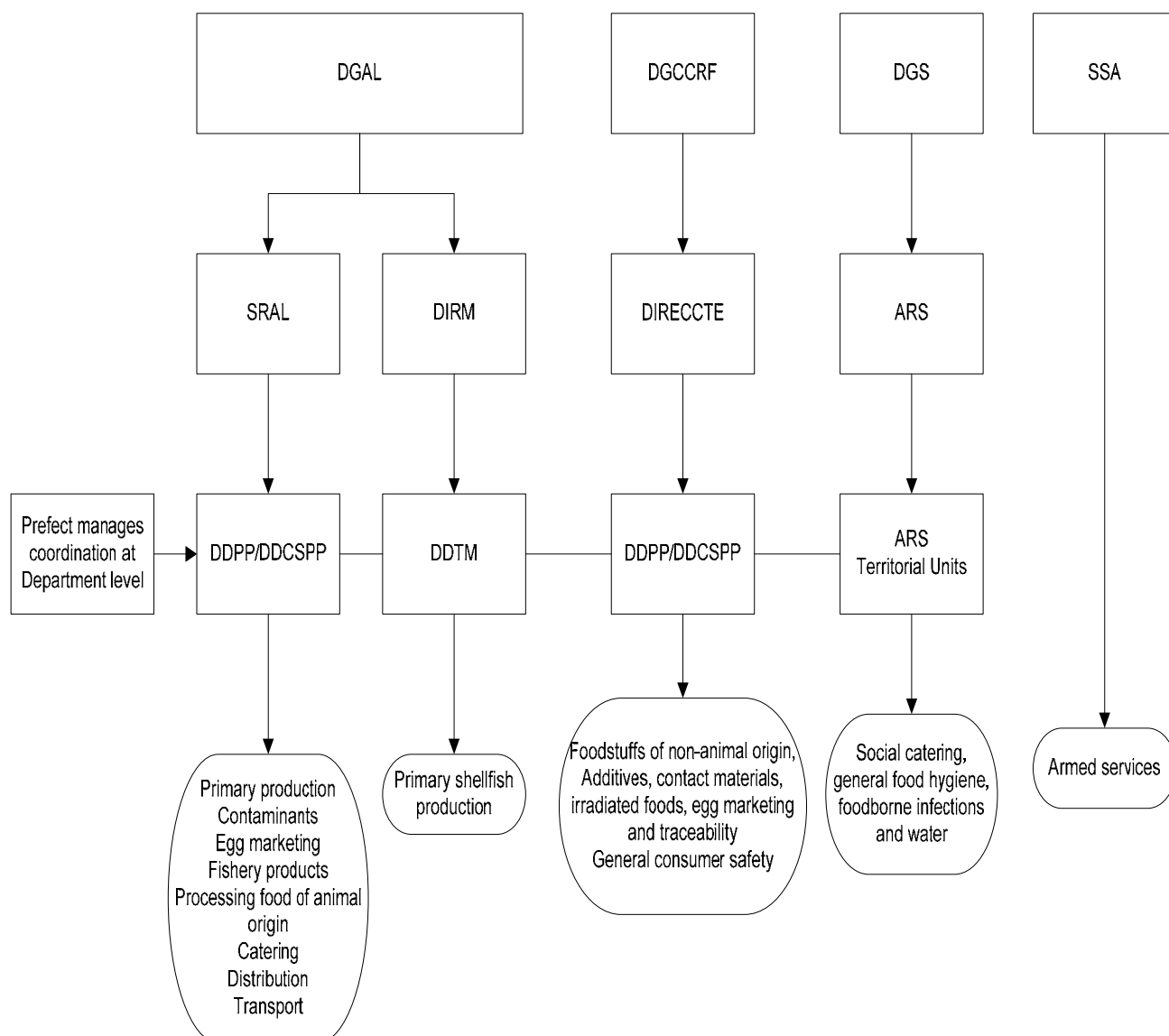
Les LNR sont les laboratoires suivants:

- le laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort (ANSES) est le LNR pour les groupes de substances B2c, B3a (excepté les PCB et les dioxines), B3b, B3c et B3d;
- le laboratoire de Fougères (ANSES) est le LNR pour les groupes de substances A6, B1, B2a, B2b, B2d, B2e, B2f (excepté les glucocorticoïdes) et B3f;
- le laboratoire d'étude des résidus et contaminants dans les aliments (LABERCA-Oniris) de Nantes est le LNR pour les groupes de substances A1, A2, A3, A4, A5 et B2f (glucocorticoïdes), B3a (seulement les PCB et les dioxines) et B3f.

Ces laboratoires sont tous accrédités ISO 17025.

L' ANSES -Laboratoire de Sophia-Antipolis est responsable des pesticides dans le miel.

2.7 Système de contrôle des denrées alimentaires et de l'hygiène alimentaire



ARS	Agence régionale de santé
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DDTM	Direction départementale des territoires et de la mer
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGS	Direction générale de la santé
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
DIRM	Direction interrégionale de la mer
SSA	Service de santé des armées

Autorités compétentes

Il existe trois autorités compétentes dans le domaine des denrées alimentaires et de l'hygiène alimentaire:

- la DGCCRF (sous-direction des produits alimentaires et des marchés agricoles et alimentaires);
- la DGAL (sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments - SDSSA);
- la DGS (sous-direction de la prévention des risques liés à l'environnement et à l'alimentation).

Par ailleurs, le SSA, l'autorité compétente pour les forces armées, dispose d'un corps de vétérinaires qui effectuent des contrôles en étroite coopération avec la DGAL. Cette coopération est prévue par un accord entre les deux ministères (2010/1 du 29 novembre 2010).

Le tableau suivant montre la répartition des responsabilités entre les trois ministères:

DGAL	DGCCRF	DGS
Production agricole primaire Production conchylicole primaire Production et commercialisation d'œufs Production et transformation de denrées d'origine animale Stockage Transport Distribution et vente directe Hygiène et sécurité des denrées alimentaires à la distribution Restauration Contaminants Résidus Produits de la pêche et crustacés Traçabilité	Denrées alimentaires d'origine non animale (y compris contaminants et résidus) Additifs Matériaux en contact avec les aliments Aliments irradiés Commercialisation d'œufs Distribution et vente directe Stockage Transport Traçabilité Hygiène des denrées alimentaires à la distribution Restauration Produits de la pêche Denrées d'origine animale (loyauté, traçabilité) Signes de qualité Eaux minérales	Cantines dans les établissements sanitaires et sociaux Hygiène alimentaire générale Infections d'origine alimentaire Qualité de l'eau Distribution et vente directe Hygiène et sécurité des denrées alimentaires à la distribution
Point de contact RASFF	Point de contact RASFF	Point de contact EWRS et RSI Expliquez la signification des sigles

Licence et enregistrement des établissements alimentaires

Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés. Cet enregistrement repose sur l'obligation pour tous les exploitants établis en France d'être enregistrés auprès de l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE). Les services d'inspection ont accès à la liste des établissements enregistrés par l'INSEE.

Au sein de la DGAL, le système d'information SIGAL permet à tous les départements d'accéder aux établissements enregistrés. Le système SORA contient la liste de la DGCCRF.

Établissements alimentaires enregistrés

Les contrôles des ARS (unités territoriales) peuvent être effectués en collaboration avec la DDPP/DDCSPP.

Une formation obligatoire sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) est dispensée à l'ensemble du personnel de la DGAL/DDPP/DDCSPP et au personnel concerné de la DGCCRF et de la DGS.

L'intranet de la DGCCRF (GECI) contient les plans de contrôle, les instructions de service, des documents juridiques et des documents de travail. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène sont disponibles en ligne. (Indiquer l'adresse du site Internet)

<http://geci.dgccrf/portail/accueil.php>

Contrôles renforcés

Chaque année, la DGAL, la DGCCRF, la DGS, la DGDDI et les ministères de l'intérieur et de la défense réalisent des contrôles ciblés sur les denrées alimentaires pendant la période des vacances d'été. Pendant l'été 2012, les DDPP et les DDCSPP ont effectué 23 034 contrôles de sécurité alimentaire.

La DGAL et la DGCCRF entreprennent un deuxième programme ciblé à l'époque de Noël et du Nouvel an. En 2010, la DDPP et la DDCSPP ont effectué 6 800 contrôles de sécurité alimentaire. La DGCCRF procède également à des contrôles concernant les contaminants dans les denrées alimentaires d'origine non animale, les additifs, les arômes, les matériaux en contact avec les aliments et les aliments irradiés. En incluant ces contrôles, la DDPP et la DDCSPP ont réalisé environ 29 000 contrôles de sécurité alimentaire pendant l'été 2011.

Guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène

Ces guides sont élaborés par les organismes professionnels compétents. Après l'évaluation de l'ANSES, ces guides sont validés par les ministres de l'agriculture, de la consommation et de la santé, puis un avis est publié au Journal officiel. Ces guides sont présentés au Conseil national de la consommation. Les guides validés sont ensuite notifiés à la Commission.

Quelque 44 guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène ont été évalués par l'ANSES et publiés au Journal officiel. Seize d'entre eux sont en cours de révision. Ils

sont principalement destinés aux restaurants et aux établissements de restauration sociale, à l'industrie de transformation des aliments, aux supermarchés et aux détaillants.

Ces guides sont à la disposition des agents de contrôle sur l'intranet de la DGAL et peuvent être obtenus auprès de l'éditeur public de référence à l'adresse suivante:

<http://ladocumentationfrancaise.fr/>

Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)

Un protocole de coordination interministériel pour la gestion des alertes a été signé le 21 décembre 2007.

Les points de contact centraux pour le système RASFF de la Commission européenne sont l'unité d'alerte de la DGCCRF (sécurité et réseaux d'alerte) et la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL. Ces deux organes centraux envoient les alertes aux bureaux des DDPP/DDCSPP par voie électronique. Ces alertes sont également placées sur l'intranet de la DGCCRF, de sorte que tous les départements et les laboratoires peuvent en prendre connaissance. La DGS et l'INVS sont tenus informés.

Laboratoires

LNR

Le laboratoire du SCL à Bordeaux est le LNR pour les métaux lourds dans les aliments d'origine végétale ainsi que pour les matériaux en contact avec les aliments. Le laboratoire du SCL à Rennes est le LNR pour les mycotoxines dans les aliments d'origine végétale, les additifs dans les aliments pour animaux et les PAT. Le laboratoire du SCL à Montpellier est le LNR pour les pesticides dans les fruits et les légumes. Le laboratoire du SCL à Strasbourg est le LNR pour les OGM. Le laboratoire du SCL à Massy est le LNR pour les pesticides dans les céréales.

Le laboratoire de sécurité alimentaire de Maisons-Alfort (ANSES) est le LNR pour les métaux lourds dans les denrées alimentaires d'origine animale. Le laboratoire LABERCA-ONIRIS, à Nantes, est le LNR pour les dioxines et les PCB, la mélamine et les HAP.

L'IRSN (Institut de radioprotection et de sûreté nucléaire) est le LNR pour les radionucléides.

DGAL

La DGAL procède à l'analyse des produits d'origine animale et des produits destinés à la santé animale dans les laboratoires agréés ou dans les laboratoires nationaux de référence.

Il existe 81 laboratoires agréés pour la microbiologie alimentaire.

DGCCRF

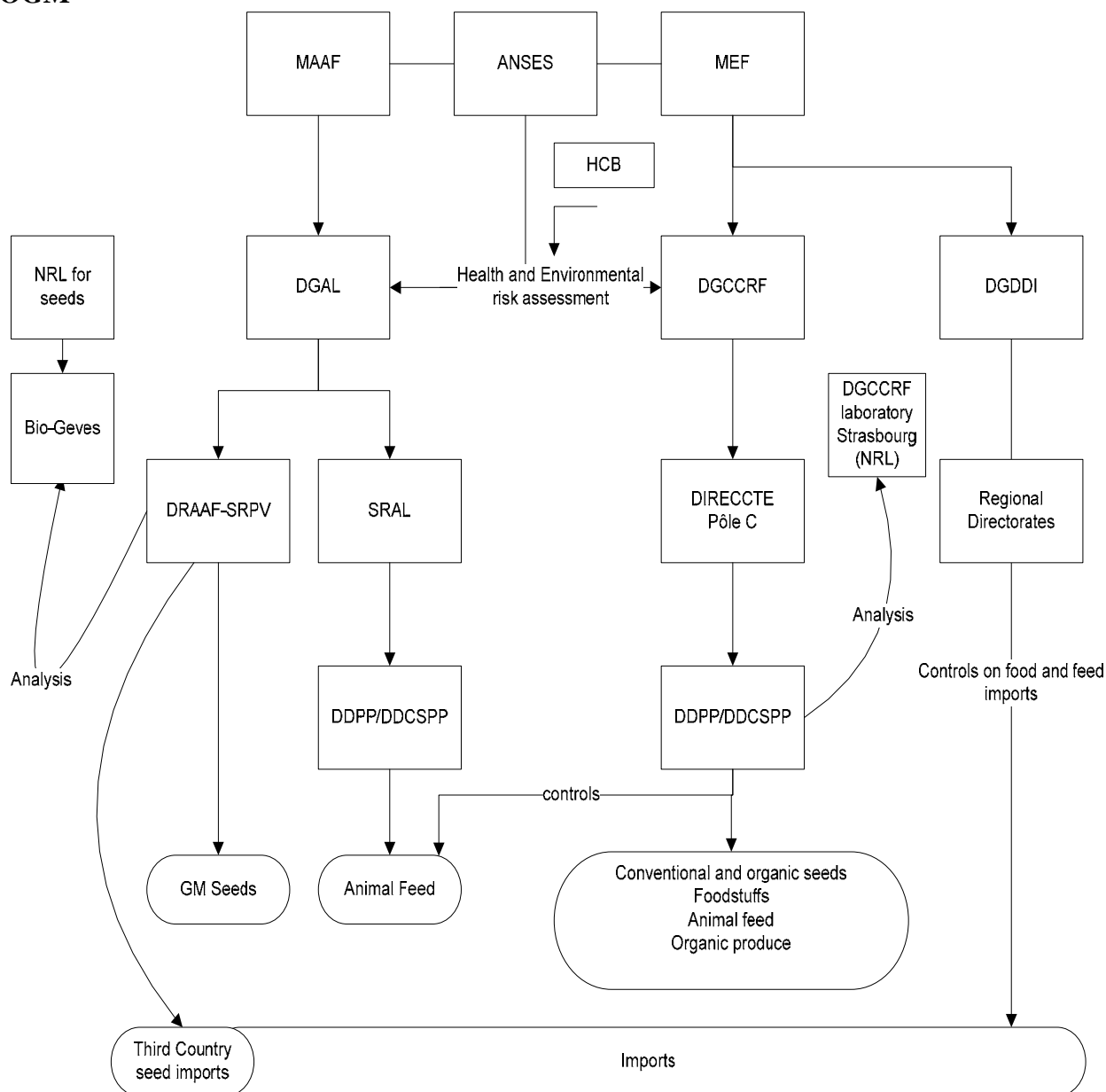
Tous les laboratoires du SCL, et pas uniquement ceux qui ont été désignés comme LNR, effectuent des analyses microbiologiques, ainsi que des analyses de contaminants, d'additifs et de matériaux en contact avec les aliments.

Aucun laboratoire de contrôle officiel en France n'est équipé pour analyser les produits irradiés. La responsabilité de ces analyses incombe au laboratoire du SCL à Strasbourg, qui les confie à un laboratoire privé.

MASS (qualité de l'eau)

Les prélèvements et analyses des eaux minérales naturelles conditionnées doivent être réalisés par un laboratoire agréé par le MASS. Une base de données nationale, «SISE-Agrelab» (système d'information en santé environnementale – agrément des laboratoires) a été constituée. Elle contient des informations sur les méthodes d'analyse de l'ensemble des laboratoires agréés. Les limites de détection et de quantification de chaque paramètre y figurent.

OGM



ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGDDI	Direction générale des douanes et droits indirects
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
HC B	Haut conseil des biotechnologies
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MEF	Ministère de l'économie et des finances
LNR	Laboratoire national de référence
SRAL	Service régional de l'alimentation
SRPV	Service régional de la protection des végétaux

Autorités compétentes

En matière législative, la DGCCRF et la DGAL sont les autorités centrales compétentes pour les autorisations d'OGM [règlement (CE) n° 1829/2003 et directive 2001/18/CE]. La DGAL du MAAF est chargée de l'enregistrement des variétés dans le catalogue officiel. L'ANSES et le HCB sont chargés de l'évaluation des risques pour la santé et l'environnement posés par les denrées alimentaires et les aliments pour animaux contenant des OGM.

Contrôles officiels des OGM dans l'alimentation, y compris lors de l'importation

La DGCCRF élabore des plans annuels de contrôle des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des semences, excepté pour les importations. Elle est également habilitée à contrôler les produits importés après leur mise en libre pratique. La DGCCRF contrôle les semences conventionnelles, les denrées alimentaires et les aliments pour animaux susceptibles de contenir des produits génétiquement modifiés (contrôles de l'autorisation, de l'étiquetage et de la traçabilité) et la production issue de l'agriculture biologique (recherche de produits génétiquement modifiés et résidus de pesticides). La DGAL est chargée des contrôles des semences à l'importation.

Les services régionaux ou locaux de la DGCCRF choisissent les entreprises à contrôler et procèdent à des contrôles supplémentaires d'OGM de leur propre initiative, dans le cadre d'autres inspections. Les contrôles réalisés dans les entreprises qui commercialisent pour la première fois des produits sur le marché français, telles que les importateurs, les négociants et les producteurs de denrées alimentaires/aliments pour animaux, portent essentiellement sur leur système d'autocontrôle, qui est obligatoire en vertu de la législation française relative à la première mise sur le marché (CPMM). En fonction des résultats des évaluations des risques, les visites ont lieu chaque année (risque élevé), tous les deux ou trois ans (risque moyen) ou tous les trois ans (risque modéré). Des contrôles supplémentaires sont effectués chez les grossistes et les détaillants.

Contrôle des denrées alimentaires

En 2010, les services de la DGCCRF ont inspecté 117 établissements et prélevé 47 échantillons. Outre ces contrôles annuels, ils ont procédé à 46 analyses de produits provenant de Chine (des vermicelles de riz, par exemple) pour vérifier l'absence d'OGM non autorisés (riz Bt63 et KeFeng6) dans ces produits.

Les résultats des contrôles effectués sont publiés sur la page d'accueil de la DGCCRF. En outre, des notes d'information internes fournissent une évaluation détaillée des résultats.

L'article R.214-4 du code de la consommation définit les sanctions applicables pour des infractions aux règlements (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003. Si la fraude ou la falsification sont avérées, les sanctions maximales sont un emprisonnement de deux ans et/ou une amende de 37 500 EUR. Outre ces sanctions, l'AC peut prendre des mesures administratives, telles qu'une demande de rectification de l'étiquetage par l'entreprise, l'utilisation du produit à d'autres fins ou sa destruction.

Aliments pour animaux

Un réseau a été créé dans chacune des deux principales régions productrices d'aliments pour animaux, le Sud-Ouest (Toulouse) et l'Ouest (Nantes), afin d'assurer la

coordination entre les services d'inspection. En 2010, les DD(CS)PP ont inspecté 139 établissements et prélevé 101 échantillons.

Contrôle des importations

La DGDDI procède à des contrôles documentaires (documents sanitaires) et, le cas échéant, à des contrôles physiques à l'importation (denrées alimentaires et aliments pour animaux).

Les cellules du renseignement et d'orientation des contrôles (CROC) effectuent des évaluations des risques sur la base d'une analyse des risques sanitaires réalisée par les autorités centrales. Chaque CROC établit, d'après les flux commerciaux enregistrés dans sa région, une base de données des entreprises qui importent des produits susceptibles de contenir des OGM. Ces évaluations permettent aux services des douanes de définir des critères de contrôle, qui, tout comme la base de données, sont régulièrement mis à jour. Le système informatique utilisé pour les déclarations en douane a été conçu pour identifier celles des importateurs concernés. Les lots ainsi identifiés sont soumis à un contrôle documentaire au moment de la déclaration, après quoi les services des douanes communiquent tout cas suspect à la DGCCRF. La coopération entre la DGCCRF et la DGDDI est formalisée et a été renforcée en 2006 par la signature d'un protocole qui améliore en outre l'échange d'informations entre ces services.

Le SIVEP procèdent à des contrôles documentaires et identitaires des aliments pour animaux. Le pôle C de la DIRECCTE est chargé des contrôles documentaires et physiques des denrées alimentaires et des aliments pour animaux après leur mise en libre pratique.

La DGAL est chargée des contrôles des semences à l'importation. Ces contrôles sont destinés à vérifier l'étiquetage des semences génétiquement modifiées ainsi que l'absence d'OGM dans les semences conventionnelles. La DGAL établit les programmes annuels des contrôles qui sont effectués par le SIVEP. Quelque 150 échantillons sont prélevés et analysés chaque année aux fins du contrôle de l'absence d'OGM dans les semences conventionnelles.

Contrôles officiels des OGM dans le matériel de multiplication

Le SIVEP effectue les contrôles des semences sur les importations de pays tiers, en collaboration avec les services des douanes, et les DDPP/DDCSPP contrôlent les semences sur le marché intérieur.

Laboratoires

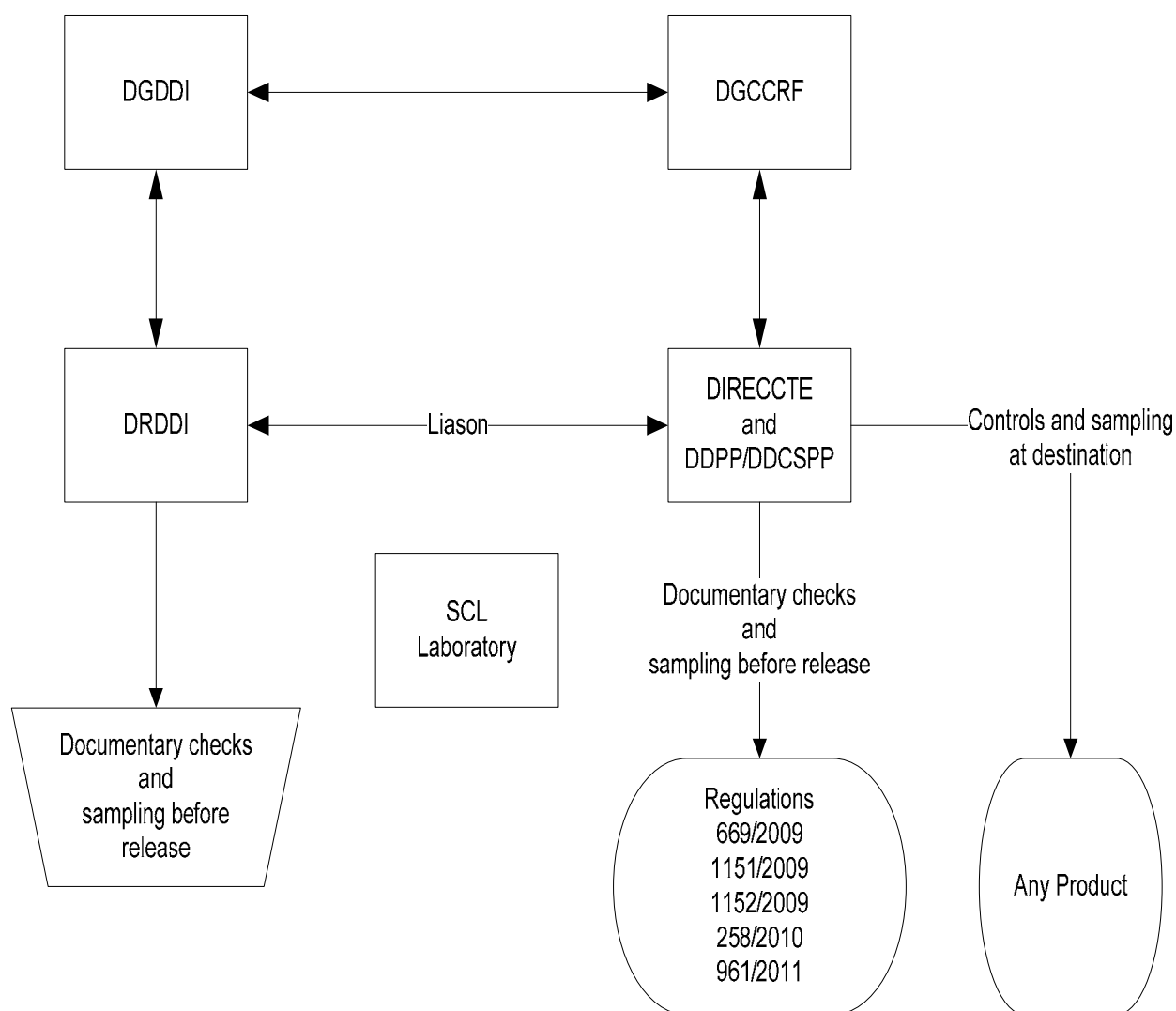
Le laboratoire du SCL à Strasbourg est le LNR pour les contrôles OGM des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des semences.

Le laboratoire du SCL à Strasbourg, accrédité selon la norme ISO 17025, est chargé de vérifier l'absence d'OGM dans les échantillons de denrées alimentaires, d'aliments pour animaux et de semences prélevés par les inspecteurs de la DGCCRF.

Les laboratoires nationaux de référence suivants ont été désignés en 2011:

LABORATOIRE	ANALYSE OGM
GEVES/BioGEVES – Surgères	Maïs (semences) Soja, colza et lin (semences et parties végétatives)
ANSES – Laboratoire de la santé des végétaux Station d'Angers –Unité bactériologie, virologie, OGM	Maïs (parties végétatives) Pommes de terre, betterave, riz, coton et blé (semences et parties végétatives)
SCL - laboratoire de Strasbourg	Semences (toutes espèces); denrées alimentaires d'origine végétale et aliments pour animaux

2.8 Système de contrôle des importations de denrées alimentaires d'origine végétale



DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGDDI	Direction générale des douanes et droits indirects
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
DRDDI	Direction régionale des douanes et droits indirects
MEF	Ministère de l'économie et des finances
SCL	Service commun des laboratoires

Autorités compétentes

Au sein de l'AC, le Bureau de la qualité et de la valorisation des denrées alimentaires (bureau 4B) et le Bureau des marchés des produits d'origine végétale et des boissons (bureau 4C) de la DGCCRF sont responsables du contrôle des lots importés de denrées alimentaires d'origine non animale ainsi que de la sécurité et de la protection générales des consommateurs.

Les activités de contrôle et les mesures coercitives sont essentiellement menées au niveau départemental, les régions jouant un rôle de coordination.

Contrôle des importations

Un protocole de coopération entre la DGCCRF et la DGDDI a été signé le 28 janvier 2011. Ce protocole définit un cadre de coopération et ses annexes détaillent les procédures pour chaque secteur. La fiche 6 du protocole porte sur les contrôles des denrées alimentaires d'origine non animale.

Par ailleurs, la DGCCRF et la DGDDI ont distribué des notes de service ou des directives détaillant, pour chaque instrument réglementaire, les modalités pratiques des contrôles.

Résultats des contrôles réalisés en 2010:

Règlement (CE) n° 669/2009, modifié

En France, les PED ont réceptionné 2 138 lots de denrées alimentaires concernés. Les 300 contrôles effectués ont porté sur 280 lots, dont 17 (6 % des échantillons) ont été déclarés non conformes. Ces lots ont été frappés d'une interdiction de mise en libre pratique et notifiés au RASFF.

Règlement (CE) n° 1152/2009

Dix points d'importation désignés ont réceptionné 4 509 lots concernés. L'échantillonnage et les analyses officiels ont visé 647 lots, dont 38 (6 % des échantillons) ont été déclarés non conformes aux critères liés aux aflatoxines. Ces lots ont été frappés d'une interdiction de mise en libre pratique et notifiés au RASFF.

Règlement (CE) n° 258/2010

Un total de 152 lots de gomme de guar destinés à l'alimentation a été présenté à l'importation. L'échantillonnage et les analyses officiels ont visé 15 lots. Aucune non-conformité avec les critères relatifs au PCP n'a été relevée.

Règlement (CE) n° 1151/2009

Neuf lots d'huile de tournesol en provenance d'Ukraine ont été présentés à l'importation. Aucun des lots n'a été déclaré non conforme au regard de la présence d'huiles minérales.

Laboratoires

Les laboratoires suivants du réseau SCL procèdent aux analyses des échantillons officiels prélevés conformément à la réglementation applicable aux importations de denrées alimentaires d'origine non animale:

Mycotoxines (aflatoxines et ochratoxine A): Rennes (LNR), Massy et Pessac (uniquement l'ochratoxine A); ces trois laboratoires sont accrédités.

Résidus de pesticides: Montpellier (LNR); laboratoire accrédité.

Métaux (plomb, cadmium, aluminium): Pessac; laboratoire accrédité.

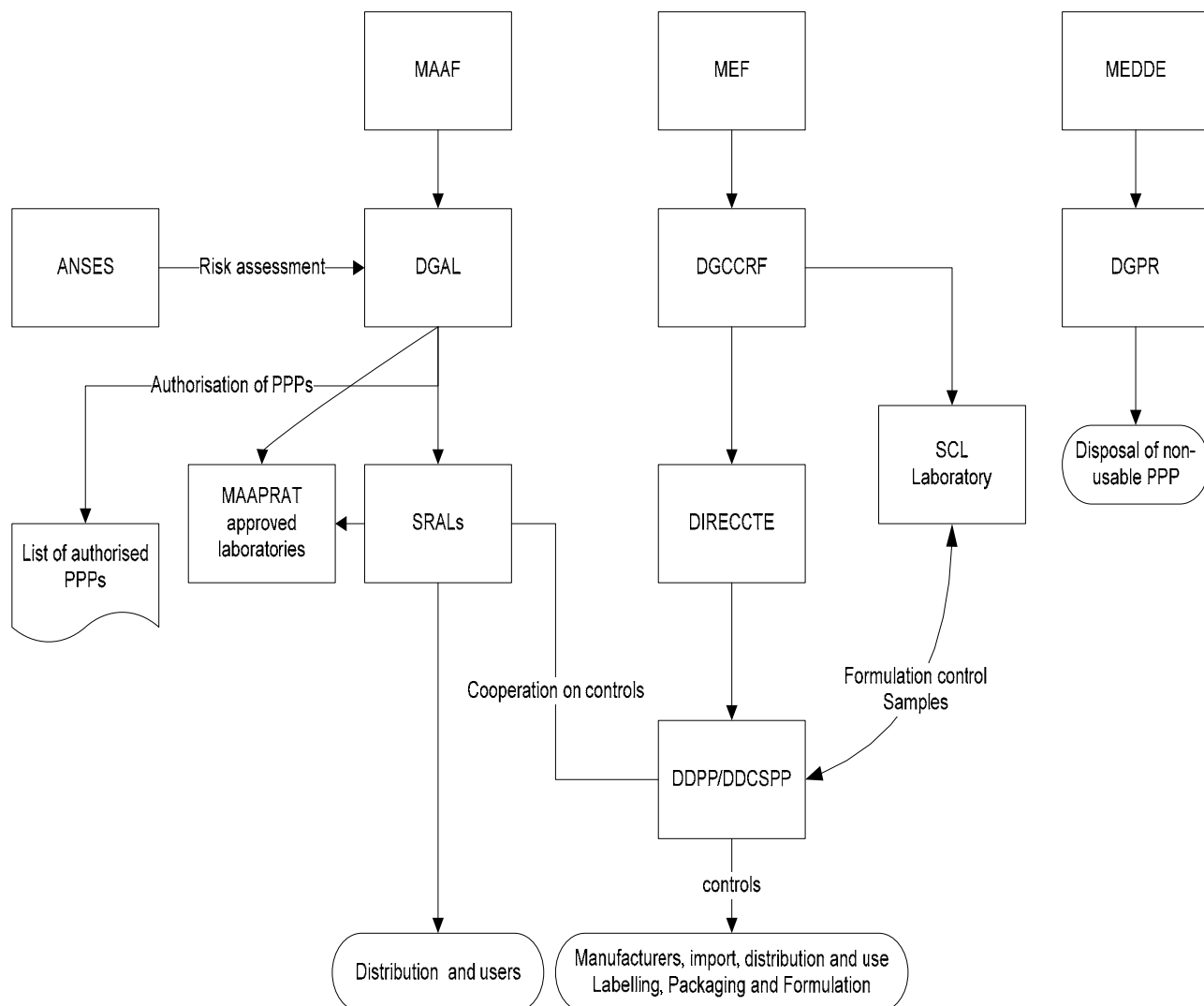
Colorants Soudan: Marseille; laboratoire en cours d'accréditation (mi-2012).

Présence d'huiles minérales: Marseille.

Radioactivité: Lille (centre de compétences), Pessac, Marseille, Strasbourg, La Réunion, Jarry et Le Havre.

2.9 Système de contrôle des produits phytopharmaceutiques (PPP) et des résidus

PPP



ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGPR	Direction générale de la prévention des risques
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MEDDE	Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie
MEF	Ministère de l'économie et des finances
MTEFPDS	Ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social
PPP	Produit phytopharmaceutique
SCL	Service commun des laboratoires
SRAL	Service régional de l'alimentation

Autorités compétentes

L'autorité compétente pour la législation concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (PPP) et pour l'autorisation des PPP est le MAAF. Les autorités compétentes pour la législation sur la classification, l'étiquetage et le conditionnement des PPP sont le MAAF, le MEDDE, le MEF, le MTEFPDS (qui inclut le ministère du travail).

La DGCCRF et la DGAL sont les autorités compétentes pour les contrôles de la mise sur le marché et de l'utilisation des PPP (y compris le conditionnement et l'étiquetage). La DGCCRF procède également à des contrôles des producteurs et des importateurs de PPP, ainsi que de la formulation.

L'autorité compétente chargée de surveiller l'élimination des PPP non utilisables est la direction générale de la prévention des risques rattachée au ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie (MEDDE), et le MAAF qui contrôle.

Autorisation des PPP

L'ANSES est l'institution responsable de l'évaluation des risques concernant les PPP et de la fixation des LMR.

Le pouvoir officiel d'adoption de ces décisions appartient au MAAF/ sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux (SDQPV) / Bureau de la réglementation et de la mise sur le marché des intrants, dont les effectifs ont été temporairement accrus de deux équivalents temps plein (fin 2011).

Une liste des PPP autorisés est disponible sur le site web du MAAF (<http://e-phy.agriculture.gouv.fr/>).

Contrôles officiels de la mise sur le marché et de l'utilisation

Les contrôles sont effectués tant par la DGAL que par la DGCCRF. Les contrôles de la DGAL portent principalement sur les utilisateurs mais également sur les distributeurs, tandis que ceux de la DGCCRF se concentrent sur les distributeurs. Ces deux services entretiennent des contacts réguliers, aux niveaux central et local. La DGCCRF rédige un rapport annuel général sur les activités de contrôle.

En 2010, les DRAAF/SRAL ont réalisé 5 909 contrôles sur l'utilisation des PPP, dont 4 813 dans les exploitations agricoles et les pépinières, 363 auprès des entrepreneurs agricoles, des exploitations forestières ou des paysagistes, 468 dans les établissements de domaines non agricoles et 265 ailleurs.

DGAL

La SDQPV (l'unité chargée du suivi et du contrôle des PPP) de la DGAL élabore les plans de contrôle annuels qui contiennent des instructions concernant les inspections de distributeurs et d'utilisateurs de PPP et le prélèvement d'échantillons à la récolte à des fins d'analyse de résidus de pesticides, et fournit des formulaires standard pour la consignation des résultats des inspections. Chaque plan précise le nombre d'inspections à réaliser et d'échantillons à prélever par les DRAAF/SRAL. D'autres instructions figurent sur l'intranet de la DGAL. Les inspecteurs sont tenus, d'une part, d'encoder les informations relatives à leurs inspections dans le module de suivi du système GEUDI et,

d'autre part, de coordonner leurs activités avec celles des autres services d'inspection, dont la DGCCRF.

Dans le cadre des contrôles de la conditionnalité, 1 % des exploitations sont inspectées, sur la base d'une analyse des risques relatifs à l'utilisation des PPP. En 2010, 4 813 inspections ont eu lieu dans les exploitations agricoles et les pépinières, 363 auprès des entrepreneurs agricoles, exploitations forestières ou paysagistes, 468 dans les établissements de domaines non agricoles et 265 ailleurs.

Les inspections relatives à la mise sur le marché et à l'utilisation des PPP et l'échantillonnage avant la récolte à des fins de suivi sont pratiquées par les DRAAF/SRAL, qui couvrent toutes les régions. Au total, quelque 67 personnes sont chargées de ces inspections relatives à la mise sur le marché et à l'utilisation des PPP.

DGCCRF

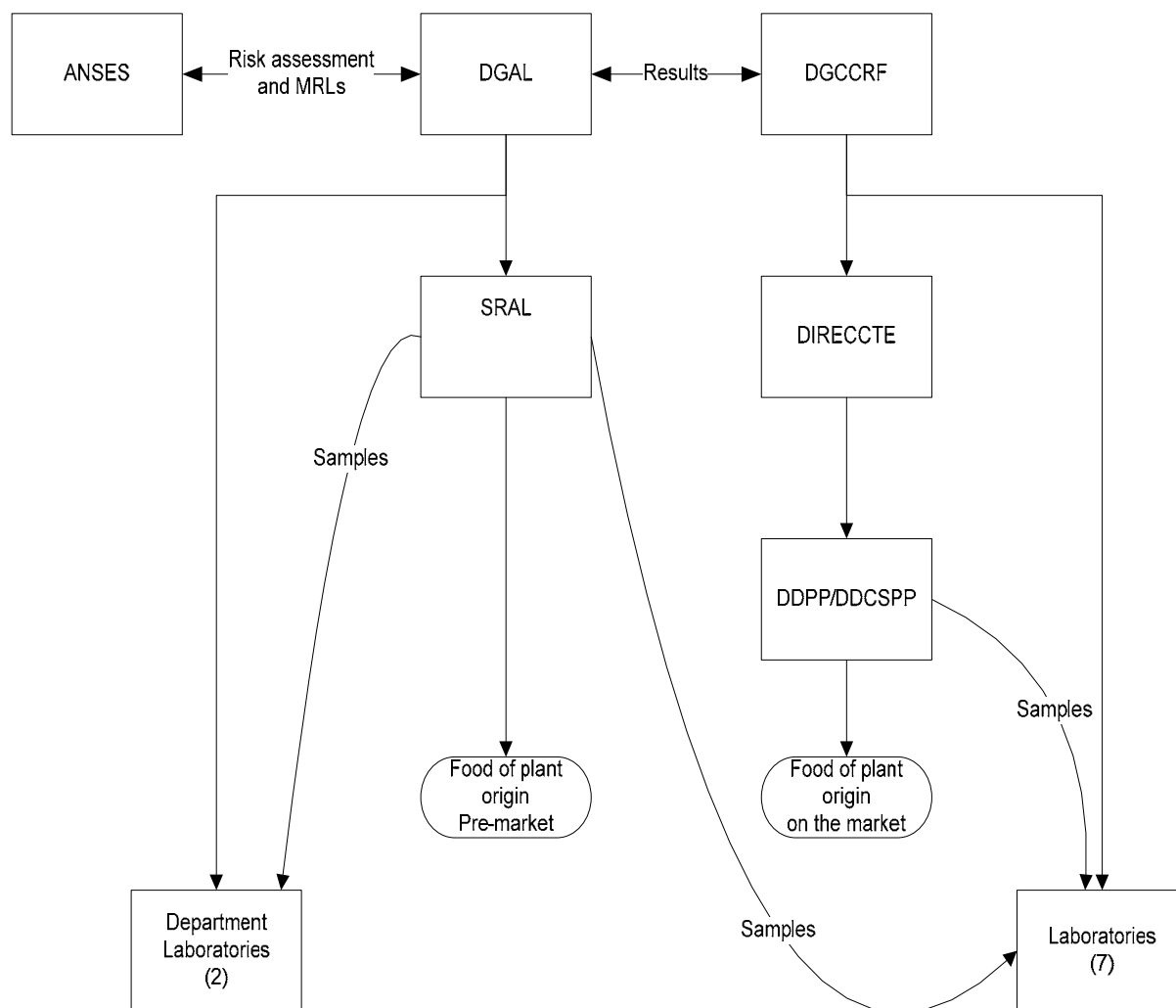
Les plans de contrôle sont élaborés annuellement par le Bureau «Sécurité et réseaux d'alerte» de la DGCCRF. Ils contiennent des informations sur la base juridique applicable et des instructions pour les inspections des producteurs, des importateurs, des négociants et des utilisateurs de PPP ainsi que pour l'échantillonnage des PPP en vue d'en analyser la composition. Ils contiennent aussi des formulaires destinés à consigner les résultats des contrôles (dans le système SORA).

Un réseau a été constitué pour la mise en œuvre de contrôles de la production, de la mise sur le marché et de l'utilisation des PPP. Il réunit des représentants des DDPP/DDCSPP de 18 des 100 départements, du laboratoire de formulation et de l'unité d'alerte de la DGCCRF.

Laboratoires

Le laboratoire du SCL à Paris-Massy est le seul laboratoire responsable de l'analyse de formulation des PPP en France. Les méthodes d'analyse utilisées ne sont pas validées, mais un plan de contrôle qualité est appliqué.

Résidus de PPP



ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
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
SRAL	Service régional de l'alimentation

Autorités compétentes

La DGAL (à la récolte) et la DGCCRF (sur le marché) sont les autorités compétentes pour le contrôle des résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale. La DGAL est l'autorité compétente pour les denrées alimentaires d'origine animale. Il existe un accord selon lequel la DGCCRF contrôle les résidus de pesticides dans les échantillons prélevés au niveau du marché, tandis que la DGAL contrôle les résidus de pesticides au moment de la récolte.

Contrôles officiels en matière de résidus

La DGCCRF rédige un rapport général sur l'activité de surveillance et de contrôle.

DGAL

La SDQPV (l'unité chargée du suivi et du contrôle des PPP) est responsable du contrôle des résidus au moment de la récolte pour vérifier la conformité aux LMR, ainsi qu'avant la mise sur le marché, pour détecter les PPP non autorisés et à vérifier si l'utilisation est conforme à celle prévue. 1200 prélèvements par an effectués dans le cadre de plans de contrôle (1000) ou de plans de surveillance (200).

La DGAL est le point de contact de l'UE en matière de LMR pour les pesticides.

DGCCRF

Le bureau «Produits d'origine végétale» de la DGCCRF élabore un «plan annuel d'échantillonnage de surveillance», qui précise les produits à échantillonner et le nombre d'échantillons à prélever dans chacune des régions. Ce plan mentionne tous les produits et les pesticides devant faire l'objet d'un prélèvement d'après le programme européen de suivi, ainsi que d'autres produits, tels que les aliments pour bébés et les produits biologiques. Il impose la réalisation d'un échantillonnage aléatoire le plus proche possible de la production ou de l'arrivée sur le marché (au départ de l'exploitation, dans les usines de conditionnement, chez les grossistes et chez les importateurs). En 2010, 3 798 échantillons ont été analysés, dont 3 281 prélevés sur des fruits et légumes (parmi lesquels 79 dans le cadre du programme de contrôle de la production biologique). Les résultats sont transmis à l'ANSES (<http://www.observatoire-pesticides.gouv.fr/>), qui procède à une évaluation de l'exposition de la population aux résidus de pesticides. La DGCCRF se réserve le droit de retourner sur les sites où un échantillon prélevé s'avère contenir des résidus dépassant la LMR. Ces cas de dépassement peuvent aussi faire l'objet d'un contrôle ciblé dans le cadre d'un plan de contrôle ultérieur.

Depuis 2007, le programme de surveillance est complété par l'«action de surveillance spécifique» qui cible des molécules spécifiques dans les fruits et légumes, conformément à l'article 29 du règlement (CE) n° 396/2005.

Le bureau «Produits d'origine végétale» élabore un plan annuel d'échantillonnage de contrôle, qui intègre les résultats des plans précédents, les notifications RASFF et les informations obtenues lors des contrôles. Il n'existe aucun plan de contrôle spécifique portant sur les résidus de pesticides dans les produits importés. Pour les fruits et légumes, le nombre minimal d'échantillons devant être prélevés par les DDPP/DDCSPP (en fonction de la situation locale et des infractions antérieures) correspond à 20 % du nombre d'échantillons prélevés aux fins de la surveillance. En 2010, 1 414 échantillons ont été analysés. L'ANSES est consultée sur les risques qu'impliquent des dépassements de LMR spécifiques. Un outil d'évaluation national a été mis au point pour l'évaluation du risque.

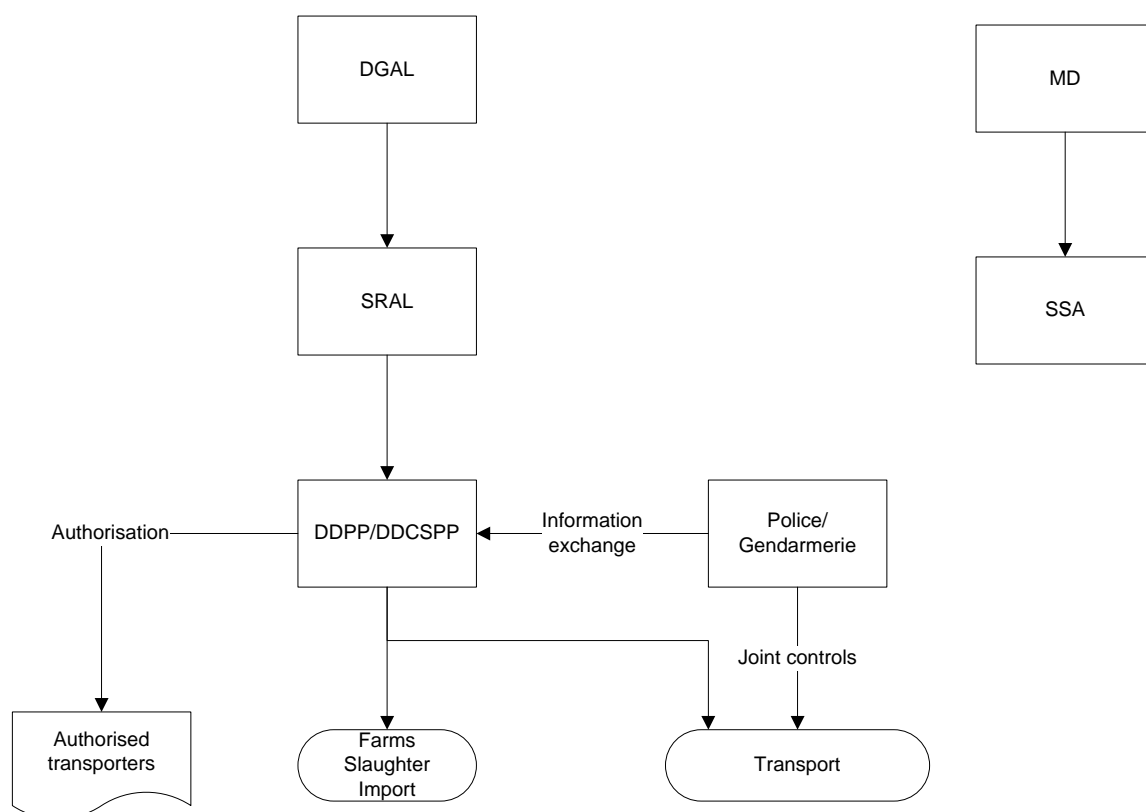
Laboratoires

Sept laboratoires du SCL, dont six sont accrédités ISO 17025, effectuent des tests de dépistage des résidus de pesticides. Le réseau des laboratoires chargés des pesticides est coordonné par le laboratoire de Rennes.

Deux de ces laboratoires sont des LNR: Montpellier (fruits et légumes) et Paris-Massy (céréales). Pour les denrées alimentaires d'origine animale, le laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort (ANSES) est le LNR.

À la suite d'un appel à candidatures, le MAAF a agréé un réseau de laboratoires (12 pour les analyses mono-résidus et 10 pour les analyses multi-résidus), à la fois les laboratoires du SCL et des laboratoires privés accrédités.

2.10 Système de contrôle du bien-être des animaux



DDPP/DDCSPP	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation
MD	Ministère de la défense
SRAL	Service régional de l'alimentation
SSA	Service de santé des armées

Autorités compétentes

Le bureau de la protection animale de la SDSPA (DGAL) est l'autorité compétente chargée de publier les règlements et les instructions nécessaires ainsi que de coordonner et de superviser l'activité des services d'inspection locaux.

Le SSA a la responsabilité des animaux détenus par les forces armées.

Chaque région dispose d'un conseil régional d'orientation de la politique sanitaire animale et végétale, qui regroupe des représentants des SRAL et des autres organismes concernés, des autorités de police, des associations de protection des animaux et des associations professionnelles.

Sur environ 16 000 inspections conduites chaque année par les DD(CS)PP, la moitié concerne des établissements d'élevage d'animaux de rente (exploitations agricoles). Les activités de transport d'animaux et d'élevage/vente d'animaux de compagnie représentent plus de 40 % des inspections.

Si la grande majorité des contrôles fait l'objet d'une programmation annuelle, les plaintes pour mauvais traitements envers animaux représentent également un motif non négligeable d'inspections et sont traitées en priorité par les DD(CS)PP.

L'outil d'information SIGAL est utilisé par les services d'inspection pour programmer les activités de contrôle et pour en notifier les résultats. Les grilles et méthodes d'inspection sont disponibles dans SIGAL et permettent aux inspecteurs d'établir des rapports selon un modèle harmonisé au niveau national.

Le système SIGAL alimenté par différentes bases de données « espèces » (ruminants, porcins) permet de fournir aussi aux inspecteurs des informations complètes sur chaque exploitation, y compris des données historiques, qui sont utilisées pour le ciblage et la programmation des inspections.

Contrôles officiels des exploitations agricoles

L'inspection du bien-être des animaux dans les exploitations agricoles est accréditée ISO 17020 depuis 2009. Actuellement, sept (des neuf) vade-mecum ont été finalisés.

La fréquence cible des visites effectuées par les DDPP/DDCSPP dans les élevages de veaux, de porcs et de poules pondeuses est de 1 % pour chaque catégorie dans tous les départements. La sélection des exploitations s'effectue au niveau local et est généralement associée à d'autres tâches (notamment la santé et l'identification des animaux et les médicaments vétérinaires).

Contrôles officiels lors du transport

La DGAL envoie chaque année des instructions aux DDPP/DDCSPP sur l'organisation des contrôles de la protection des animaux durant le transport. Chaque DDPP/DDCSPP est tenue de procéder à des contrôles en cours de transport, fondés sur une analyse de risque au niveau national pour partie, et locale pour le reste : dans certains lieux ciblés par l'analyse de risque, sur certains axes routiers ou points de sortie de l'Union, en fonction des origines, des flux ou de contextes spécifiques..

Les grilles d'inspection standard font actuellement l'objet d'une mise à jour afin de tenir compte du règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil. Des vade-mecum associés à ces grilles visant à harmoniser les contrôles sont en préparation. La DGAL s'occupe aussi de la planification des contrôles lors du transport au niveau régional et travaille à des moyens d'améliorer le respect des prescriptions relatives aux temps de repos (validation des carnets de route) et aux densités de chargement.

Les DDPP/DDCSPP sont responsables de l'autorisation des transporteurs (valable cinq ans), enregistrée dans SIGAL

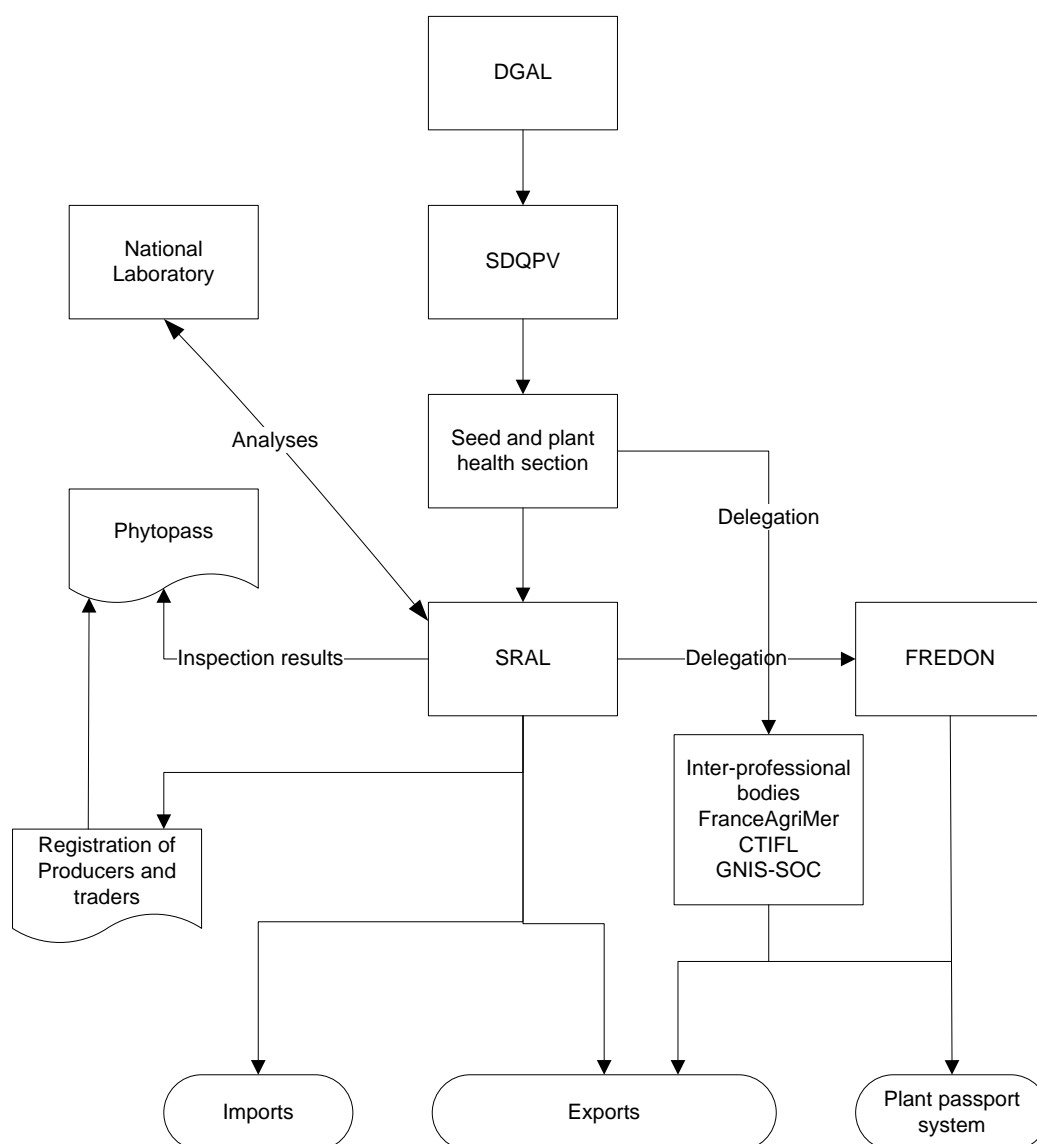
Les contrôles des importations sont effectués par le personnel des PIF (SIVEP), qui reçoit une formation spéciale dans ce domaine.

Contrôles officiels lors de l'abattage

Les contrôles dans les abattoirs portent d'une part sur la prise en compte du bien-être des animaux au cours de leur déchargement, de leur hébergement, de leur acheminement vers le poste d'étourdissement et de mise à mort, de leur étourdissement et de leur mise à mort (« mini-grilles » d'inspection protection animale en abattoir) - et d'autre part sur la formation du personnel. En 2012, les conditions de mise en œuvre de la dérogation à

l'obligation d'étourdir les animaux dans le cadre de l'abattage rituel ont été renforcées par la nécessité d'obtenir une autorisation préalable délivrée par les DD(CS)PP. La DGAL étudie les projets de guides de bonnes pratiques de protection animale dans le cadre de la mise à mort des différentes espèces, rédigés par les professionnels pour répondre aux nouvelles exigences du règlement (CE) n° 1099/2009, et les soumet à l'expertise de l'ANSES (groupe d'experts « bien-être animal ») et à la consultation des associations de protection animale et des représentants des cultes religieux. Elle met en place la plate-forme Internet destinée à présenter les notices des matériels d'étourdissement et de mise à mort sur laquelle l'expertise scientifique de l'ANSES sera également potentiellement sollicitée. Un réseau sept référents nationaux abattoir contribue au contrôle de bien être dans les lieux d'abattage. Ces experts assistent les DDPP/DDCSPP et procèdent à l'audit des établissements.

2.11 Système de contrôle de la santé des végétaux



DGAL	Direction générale de l'alimentation
CTIFL	Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes
FranceAgriMer	Un établissement interprofessionnel
FREDON	Fédérations régionales de défense contre les organismes nuisibles
GNIS-SOC	Groupement national interprofessionnel des semences et plants - Service officiel de contrôle
SDQPV	Sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux
SRAL	Service régional de l'alimentation

Autorités compétentes

L'autorité compétente est la sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux (SDQPV), qui fait partie de la DGAL. S'agissant de la certification phytosanitaire à destination des pays tiers et des importations depuis les pays tiers, la responsabilité incombe au SIVEP (service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières) rattaché à la sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales.

La SDQPV se compose de quatre bureaux, dont le Bureau des semences et de la santé des végétaux (BSSV), qui est chargé de l'élaboration des politiques relatives à la prévention, la surveillance et la lutte contre les organismes nuisibles réglementés ou émergents, y compris de la transposition de la législation, des contrôles à l'importation et à l'exportation, de la surveillance générale du territoire, du contrôle des producteurs et des organisations internationales. Il donne des instructions et des orientations aux services régionaux et est responsable de la planification de leur budget.

Au niveau central, le BSSV compte six postes à temps plein consacrés à la santé des végétaux.

Il existe 22 services régionaux chargés de la protection des végétaux en France métropolitaine et quatre services chargés de la protection des végétaux dans les départements d'outre-mer. Ces services relèvent des services chargés de l'alimentation dans les directions régionales (DRAAF/SRAL en France métropolitaine et DAAF/SALIM en outre-mer).

Le budget des SRAL et des SALIM est alloué par la DGAL. Les salaires des agents sont versés directement par le MAAF.

Un système de gestion de la qualité a été mis en place et a permis l'obtention en 2010 de l'accréditation ISO 17020 (COFRAC).

Au total, les 22 SRAL emploient quelque 420 agents dans le domaine de la santé des végétaux, qui remplissent de nombreuses missions, notamment la certification des importations, des exportations et des échanges dans l'Union et l'organisation des activités de surveillance.

La FREDON est une organisation régionale, délégataire du SRAL dans l'exécution de certains contrôles obligatoires relatifs aux organismes nuisibles. La délégation de missions à cette organisation s'effectue par convention sur une base régionale. La proportion des contrôles réalisés par la FREDON varie donc d'une région à l'autre. Le programme annuel de l'exécution des tâches déléguées aux FREDON est rédigé par les SRAL, qui y indiquent le nombre d'établissements à visiter, la fréquence et la durée des visites ainsi que les tâches à accomplir. C'est sur la base de ce programme que l'accord annuel entre les SRAL et la FREDON est élaboré.

De plus, certaines missions de contrôles relatives aux semences et plants sont délégués au niveau national par la DGAL aux autorités compétentes en charge de la certification des semences et plants : FranceAgriMer pour les végétaux de multiplication de *Vitis*, le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) pour les matériels fruitiers certifiés et le Groupement national interprofessionnel des semences et plants - Service officiel de contrôle (GNIS-SOC) pour les plants et semences d'autres espèces agricoles. Cette délégation nationale est conclue par voie de convention. Un bilan annuel national est réalisé.

Les SRAL disposent pour enregistrer les inspections d'une base de données, Phytopass, qui inclut des informations sur les importations, les exportations, les inspections relatives au passeport phytosanitaire, la surveillance et les foyers de maladies. Les délégataires nationaux disposent de leur propre système d'information.

Le SRAL est l'unique responsable de tous les aspects relatifs aux mesures officielles et sanctions, y compris l'application de mesures correctives, tel que le retrait des passeports phytosanitaire.

Les SRAL sont toujours immédiatement informés en cas de découverte d'un organisme nuisible.

Système de passeport phytosanitaire et contrôles du marché intérieur

Les producteurs, négociants et distributeurs de végétaux et de matériel végétal, soumis à ce contrôle phytosanitaire sont enregistrés auprès des SRAL. Un numéro d'enregistrement unique est attribué par le SRAL. Cet enregistrement est renouvelé chaque année, à moins qu'il n'existe une raison de le supprimer. Quelque 78 000 négociants sont inscrits au registre. La fréquence des inspections est déterminée par chaque SRAL.

Le système de passeport phytosanitaire est mis en œuvre par les SRAL avec, dans certains cas, délégation officielle de certaines tâches de contrôles aux FREDON. En ce qui concerne les semences et plants, l'ensemble des tâches de contrôles et la délivrance du passeport est déléguée au GNIS-SOC, au CTIFL et à FranceAgriMer.

Le GNIS-SOC, le CTIFL et FranceAgriMer enregistrent également les producteurs concernés. Afin d'éviter toute confusion, l'organe interprofessionnel attribue un numéro de «certification» au producteur. Les deux numéros d'enregistrement sont liés dans la base de données du SRAL de telle sorte que le producteur puisse être retrouvé par le SRAL.

Contrôle des importations

Tous les importateurs de végétaux et de produits végétaux sont enregistrés auprès des SRAL.

Le matériel végétal réglementé ne peut être importé que par des points d'entrée agréés. Le SIVEP en compte 33 (y compris dans les DOM), dont sept traitent 75 % de toutes les importations de ce type.

Le SIVEP inspecte les lots de matériel végétal réglementé importés de pays tiers au point d'entrée. Les inspections sont effectuées soit complètement, avant le dédouanement, soit partiellement (au moins un contrôle documentaire), avant l'autorisation du recours aux procédures européennes de transit. Le SIVEP délivre un passeport phytosanitaire pour le matériel réglementé, autorisant sa circulation entre le point d'entrée et le lieu de destination, où sont effectués les contrôles restants. Dans certains cas, des échantillons peuvent être prélevés au point d'entrée et conservés sur un lieu de destination agréé jusqu'à l'obtention des résultats.

Le service des douanes identifie les lots de matériel réglementé sur la base des informations contenues dans le document administratif unique (DAU) et de renseignements sur ledit matériel (code TARIC et pays d'origine) qui proviennent généralement du système «DELT@» (système de dédouanement automatisé). Il ne dédouane pas ces lots ni n'autorise les procédures européennes de transit tant qu'il n'a pas reçu le feu vert du SIVEP.

Les SRAL peuvent demander au service des douanes de dresser des profils spécifiques dans leur système informatique afin de pouvoir cibler des lots à l'aide des informations

contenues dans le DAU. Ces profils indiquent habituellement le code TARIC et le pays d'origine.

Politique sanitaire

Les états généraux du sanitaire (EGS), une initiative lancée en 2010, avaient pour objectif de revoir toute l'organisation de la politique de sécurité sanitaire des animaux et des végétaux, en consultation avec les professionnels de la production primaire. Les conclusions sont présentées dans le rapport disponible en ligne (<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/EGS-LIVRET-2011.pdf>).

Les EGS ont identifié 40 actions regroupées en 6 catégories: améliorer la surveillance du territoire; améliorer la prévention et la réactivité; consolider et mutualiser les outils d'analyse de risque sur lesquels s'appuie la politique sanitaire; des compétences solides et diversifiées au service de la sécurité sanitaire; optimiser la gouvernance et le financement; des ambitions européennes et internationales.

Ces actions se sont concrétisées par des évolutions législatives et réglementaires en 2010 et 2011 permettant de rénover la gouvernance sanitaire régionale et nationale, d'asseoir la priorisation des actions vis-à-vis des dangers sanitaires et de consolider le dispositif de délégation.

Laboratoires

Le 1^{er} janvier 2011, le laboratoire national de la protection des végétaux (LNPV) a été intégré à l'ANSES pour devenir le laboratoire de la santé des végétaux-ANSES. Dans ce domaine d'activité, l'ANSES comprend six sites, dont le principal à Angers, et fournit des services de diagnostic, des avis d'experts et, dans certains domaines, une formation aux inspecteurs compétents des SRAL. Les organismes de certification disposent également de leurs propres laboratoires. Les inspecteurs peuvent effectuer des tests de routine (généralement l'identification entomologique) aux points d'entrée. Cependant, les échantillons sont toujours envoyés pour confirmation au laboratoire national ou régional compétent en matière de protection des végétaux.

Un appel à candidatures avait été lancé en juin 2008 afin de créer un réseau de laboratoires agréés, conformément aux dispositions d'un arrêté ministériel du 19 décembre 2007. Un réseau de 19 laboratoires agréés est devenu opérationnel en mai 2009. L'ANSES est chargée de la validation des méthodes et de la direction technique générale de ce réseau. En 2012, le réseau comptait 20 laboratoires agréés et 6 LNR.

Annexe I – Ressources en personnel

Organisation		Effectifs Équivalents temps plein
Niveau national		
DGAL	Direction générale de l'alimentation	217
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes	103 + 180 en laboratoire
DGS	Direction générale de la santé	5
SSA	Service de santé des armées	103 (72 vétérinaires + 31 techniciens)
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (hors ANMV)	1 320 (agents)
ANMV	Agence nationale du médicament vétérinaire	80
Niveau régional		
SRAL	Service régional de l'alimentation	501
ARS	Agence régionale de santé	536 sur toutes les thématiques eau et alimentaire (temps partiel sur les aspects sanitaires alimentaires et sur l'eau embouteillée)
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi	31
Niveau départemental		
DDPP/DDCSPP DAAF <i>Origine MAAF</i>	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.	4 186 (y compris les DAAF) +5 000 vétérinaires habilités qui peuvent être mandatés (temps partiel)
DDPP/DDCSPP Origine DGCCRF	Direction départementale de la protection des populations/ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations	565
DDTM	Direction départementale des territoires et de la mer	58 (temps partiel)
Total		(Approx.) 5900 ETP +600 temps partiel

Note: tous les effectifs sont comptabilisés en *équivalents temps plein* (sauf mention contraire : effectifs physiques, effectifs à temps partiel sur les missions « profil pays »).

Au total, les services de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux emploient environ 5 900 agents équivalents temps plein et près de 600 agents à temps partiel auxquels il faut ajouter environ 5 000 vétérinaires susceptibles d'être mandatés à temps partiel. Environ 10 % sont employés au niveau central, la majorité au niveau départemental, principalement dans les DDPP/DDCSPP. Ces données doivent être complétées par les 1 400 personnes qui travaillent à l'Anses et le personnel de la majorité des laboratoires d'analyse n'est pas comptabilisé dans ces statistiques

Annexe II – Sigles, abréviations et termes spécifiques

ABRÉVIATION	DESCRIPTION
AC	Autorité compétente
ACC	Autorité centrale compétente
ACP	Amplification en chaîne par polymérase
AFNOR	Association française de normalisation
ANMV	Agence nationale du médicament vétérinaire
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
ARS	Agence régionale de santé
BDNI	Base de données nationale de l'identification (gère l'identification et les mouvements des bovins)
BICMA	Bureau de l'identification et du contrôle des mouvements des animaux (pour l'identification et les échanges dans l'Union) (DGAL)
BISPE	Bureau des intrants et de la santé publique en élevage (DGAL)
BLACCO	Bureau des laboratoires et de la coordination des contrôles (DGAL)
BNESST	Base nationale des encéphalopathies spongiformes transmissibles
BNEVP	Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (DGAL)
BPD	Bonnes pratiques de distribution
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPL	Bonnes pratiques de laboratoire
BSSV	Bureau des semences et de la santé des végétaux (DGAL)
CAI	Comité d'audit interne
CLCM	Centre local de contrôle des maladies
CNCM	Centre national de contrôle des maladies
COFRAC	Comité français d'accréditation
CPMM	Contrôle de la première mise sur le marché (DGCCRF)
CROC	Cellule du renseignement et d'orientation des contrôles
CSV	Chef des services vétérinaires
CTIFL	Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes
DAU	Document administratif unique
DCTI	Déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international
DDCSPP	Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DDPP	Direction départementale de la protection des populations
DDT	Direction départementale des territoires
DDTM	Direction départementale des territoires et de la mer
DELT@	Système de dédouanement automatisé
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGDDI	Direction générale des douanes et droits indirects
DGPAAT	Direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
DGPR	Direction générale de la prévention des pollutions et des risques (MEDDE)

ABRÉVIATION	DESCRIPTION
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
DIRM	Direction interrégionale de la mer
DNECCRF	Direction nationale des enquêtes de concurrence, de consommation et de répression des fraudes
DPMA	Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt DAAF – dans les régions/départements d'outre-mer
DRDDI	Direction régionale des douanes et droits indirects
DREAL	Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement
DRSSA	Direction régionale du Service de santé des armées
DUS	Département des urgences sanitaires (DGS)
EDE	Établissement départemental de l'élevage
EM	État membre
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
EST	Encéphalopathie spongiforme transmissible
EUE	Échanges dans l'Union européenne d'animaux vivants des espèces bovine, ovine, caprine, équine et porcine
FA	Fièvre aphteuse
FREDON	Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles
FVO	Farine de viande et d'os
Galatée	Base de données nationale de recueil des textes législatifs, réglementaires et infraréglementaires
GDS	Groupeement de défense sanitaire
GEUDI	Gestion de l'utilisation et de la distribution des intrants
GNIS-SOC	Groupeement national interprofessionnel des semences et plants - Service officiel de contrôle
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques (<i>Hasard Analysis Critical Control Point</i>)
HAP	Hydrocarbures aromatiques polycycliques
IAE	Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement
Ifremer	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
IGIR	Ingénieur général chargé de mission permanente d'inspection interrégionale
IGS	Inspection générale des services
IGVIR	Inspecteur général de la santé publique vétérinaire chargé de mission interrégionale
Impadon	Base de données nationale des documents d'importation
INVS	Institut national de veille sanitaire
ISPV	Inspecteur de la santé publique vétérinaire
LABERCA	Laboratoire d'étude des résidus et contaminants dans les aliments
LDA	Laboratoire départemental d'analyse
LNR	Laboratoire national de référence
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MD	Ministère de la défense

ABRÉVIATION	DESCRIPTION
MEDDE	Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie
MEF	Ministère de l'économie et des finances
MRS	Matériel à risque spécifié
MASS	Ministère des affaires sociales et de la santé
MUS	Mission des urgences sanitaires
MV	Médicament vétérinaire
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
OGM	Organisme génétiquement modifié
PAT	Protéine animale transformée
PCB	Polychlorobiphényle
PCF	Poste de commande fixe
PCO	Poste de commande opérationnel
PHISP	Pharmacien inspecteur de santé publique
PIF	Poste d'inspection frontalier
PNCOPA	Plan national de contrôle pluriannuel
PNCR	Plan national de contrôle des résidus
PPC	Peste porcine classique
PPP	Produit phytopharmaceutique
PU	Plan d'urgence
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (<i>Rapid Alert System for Feed and Food</i>)
RésAQ	Réseau assurance qualité
RGPP	Révision générale des politiques publiques
SA	Santé animale
SCL	Service commun des laboratoires
SDASEI	Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales - Mission de coordination sanitaire internationale (DGAL)
SDPRAT	Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales (DGAL)
SDPA	Sous-direction de la politique de l'alimentation (DGAL)
SDQPV	Sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux (DGAL)
SDSPA	Sous direction de la santé et de la protection animales (DGAL)
SDSSA	Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments (DGAL)
SGAR	Secrétariat général aux affaires régionales
SIGAL	Système d'information de la direction générale de l'alimentation
SORA	Système opérationnel pour les réseaux et les activités (DGCCRF)
SPA	Sous-produits animaux [tels que définis dans le règlement (CE) n° 1069/2009]
SPE	Service public de l'équarrissage
SRAL	Service régional de l'alimentation (DRAAF)
SRE	Service régional d'enquête
SSA	Service de santé des armées
TB	Tuberculose
TOSCA	Traitement des ordres de service, du courrier et des alertes
Traces	Le système Traces (<i>Trade Control and Expert System</i>) est un outil de gestion du risque en matière de santé animale et de santé publique. Il permet l'intégration

ABRÉVIATION	DESCRIPTION
	au sein d'un serveur central de toutes les informations vétérinaires relatives aux échanges dans l'Union et en provenance de pays tiers d'animaux et de produits d'origine animale. Il fournit également aux autorités vétérinaires des États membres et des pays tiers une assistance pour la certification sanitaire requise en mettant à disposition toutes les bases réglementaires nécessaires et mises à jour (décision 2004/292/CE de la Commission).
UAS	Unité d'audit sanitaire
UE	Union européenne
VCR	Vétérinaire correspondant régional
Vinhiflor	Office national interprofessionnel des fruits, des légumes, des vins et de l'horticulture
VIV	Vétérinaire inspecteur vacataire
VO	Vétérinaire officiel
VS	Vétérinaire sanitaire