

Du champ à l'assiette

Pourquoi vos produits font l'objet d'une surveillance

Les prélèvements, pourquoi ? comment ?

La direction générale de l'alimentation (DGAL) répond à vos questions.

À une époque où les consommateurs ont légitimement des attentes très fortes en matière de sécurité sanitaire des aliments, la qualité des contrôles est l'un des éléments qui fonde leur confiance. À plusieurs étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les autorités sanitaires sont chargées de contrôler les produits proposés aux consommateurs. Cette étape vous met à contribution, vous qui êtes professionnel de l'alimentation, et nous vous remercions de votre disponibilité.

Des prélèvements, pourquoi ?

- ▶ Pour s'assurer du maintien du bon niveau actuel de sécurité et de qualité des denrées.
- ▶ Pour garantir nos exportations.
- ▶ Pour aider à prévenir les crises sanitaires.
- ▶ Pour collecter des données et évaluer les risques.

« La garantie de produits
sanitairement sûrs est aussi
une plus value économique
pour les professionnels ».
Pascale Briand, directrice
générale de l'Alimentation.

Des produits prélevés, chez qui ?

→ Vous n'êtes pas le seul, vous faites
partie d'un dispositif national

Sont concernés tous les professionnels
du « champ à l'assiette » :

- ▶ les producteurs (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs),
- ▶ les entreprises de transformation et de fabrication (coopératives, industrie laitière, industrie produits carnés et de la pêche, fabricants d'aliments pour animaux..),
- ▶ les entreprises de distribution
- ▶ les importateurs (denrées alimentaires et aliments pour animaux importés de pays hors Union européenne).

Ces contrôles ne se substituent pas à vos autocontrôles. Ils sont complémentaires.

→ Vous faites aussi partie d'un dispositif européen de surveillance

- ▶ Le règlement (CE) n°882/2004 prévoit l'obligation pour les autorités sanitaires de chaque État-membre de surveiller la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.
- ▶ Ce dispositif harmonisé permet de s'assurer de la qualité sanitaire dans toute l'Union européenne.
- ▶ La DGAL, en coordination avec les autres ministères⁽¹⁾, met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de contrôle.

(1) Les autorités responsables de l'application de cette réglementation sont la DGAL, la DGCCRF et la DGS. Ces services ont des compétences partagées pour les missions de contrôles et se répartissent les produits à contrôler. DGCCRF : Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (ministère chargé de l'Economie) / DGS : Direction générale de la Santé (ministère chargé de la Santé).

Que recherchent les autorités sanitaires ?

Différents contaminants, potentiellement présents dans les aliments du « champ à l'assiette », sont surveillés :

★ les substances interdites :

certains médicaments et pesticides...



★ les substances physico-chimiques :

métaux lourds, cadmium, mercure, pesticides, médicaments vétérinaires...



★ les agents microbiologiques :

bactéries telles que E.coli, salmonelles, listéria..., virus...



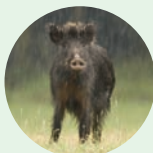
Comment sont effectués ces prélèvements ?

- ▶ La programmation des prélèvements de végétaux, de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux s'appuie sur une évaluation et une expertise des risques.
- ▶ Ils sont réalisés par environ 1600 inspecteurs assermentés en santé publique vétérinaire et phytosanitaire dans les départements et les régions.
- ▶ Ils sont ensuite adressés au **laboratoire spécialisé** concerné, agréé par le ministère chargé de l'Alimentation. Ces laboratoires sont encadrés par **24 laboratoires nationaux de référence**.
- ▶ Leur fréquence est très variable, en fonction des risques et des résultats de l'année précédente.



Produits faisant l'objet de prélèvements par la DGAL

À la
production
élevage, pêche,
agriculture



À la
transformation



À la
distribution



Aux
frontières,
en criée



Que deviennent les résultats ?

- ▶ Les données sont centralisées par la DGAL*. Un bilan est établi, une fois tous les résultats de l'année obtenus.
- ▶ En cas de résultat non-conforme, le laboratoire alerte l'autorité administrative compétente qui vous prévient, s'il y a lieu. **Un résultat est déclaré « non-conforme » lorsque le seuil maximal autorisé d'un contaminant présent dans le produit est dépassé ou qu'une substance interdite est détectée.**
- ▶ Les résultats sont transmis aux évaluateurs du risque en tant que de besoin. Les données concernant les prélèvements réalisés dans le cadre européen sont transmises à la Commission.
- ▶ La DGAL rédige chaque année un rapport synthétique présentant les résultats obtenus. Ce rapport est disponible en ligne : <http://agriculture.gouv.fr/dispositif-de-surveillance-et-de>

(* bientôt au sein de l'Observatoire de l'alimentation).

Important

À noter

Vous pouvez obtenir les résultats des analyses de vos produits auprès de l'autorité sanitaire locale qui a procédé au prélèvement.

CHIFFRES-CLÉS

Dans le cadre de ces plans, la DGAL met en œuvre et finance chaque année :

- plus de **65 000 prélèvements**, effectués par les autorités sanitaires locales ;
- plus de **100 000 analyses** ;
- pour un budget annuel d'environ **11,8 millions d'euros**.

POUR EN SAVOIR PLUS

➤ Sur les contaminants :

Études EAT,

<http://www.anses.fr/PNL901.htm>

Étude Calipso (Anses-Inra) : étude des consommations Alimentaires de produits de la mer et Imprégnation aux éléments traces, polluants et Oméga 3, 2006.

<http://www.anses.fr/Documents/PASER-Ra-Calipso.pdf>

➤ Sur la réglementation :

<http://agriculture.gouv.fr/securete-sanitaire>

➤ Sur la DGAL :

<http://agriculture.gouv.fr/alimentation>

Conception et rédaction : Direction générale de l'Alimentation.
Mise en page : Délégation à l'information et à la communication.
Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire / Crédits photos :
©photothèque/Min.Agr.fr / Octobre 2011

