GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

PLAN NATIONAL DE CONTRÔLES OFFICIELS PLURIANNUEL

PNCOPA 2026-2030

ORGANISATION DES CONTRÔLES TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE EN FRANCE

JUIN 2026

PLAN NATIONAL DE CONTRÔLES OFFICIELS PLURIANNUEL (PNCOPA) 2026-2030

INTRODUCTION – CONTEXTE **3**

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION GÉNÉRALE DES AUTORITÉS COMPÉTENTES ET DU SYSTÈME DE CONTRÔLE OFFICIEL EN FRANCE **5**

1.1 – LES DIFFÉRENTES AUTORITÉS COMPÉTENTES **5**

1.1.1 – DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES 5

1.1.1.1 – Présentation générale *5*

1.1.1.2 - Répartition selon l'organisation territoriale française des dix autorités compétentes *7*

1.1.1.3 - Répartition des missions entre administrations et services *8*

1.1.1.4 - Coopération entre autorités compétentes et avec d'autres autorités *10*

1.1.2 - DELEGATIONS DE MISSIONS 11

1.1.3 – RESSOURCES AFFECTEES 12

1.1.3.1 – Ressources budgétaires – taxes et redevances *12*

1.1.3.2 – Ressources en personnel *13*

1.1.3.3 – Désignation des laboratoires officiels et de référence *14*

1.1.3.4 – Systèmes d'information – enregistrement des opérateurs *16*

1.2 - LA STRATÉGIE NATIONALE **17**

1.2.1 – OBJECTIFS 17

1.2.1.1 – Sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire *17*

1.2.1.2 – Qualité et loyauté des produits alimentaires et des transactions *18*

1.2.2 – PILOTAGE DE LA PERFORMANCE 19

1.3 – PRINCIPES DE PROGRAMMATION DES CONTRÔLES EN FONCTION DES RISQUES **20**

1.4 – ORGANISATION GÉNÉRALE DES CONTRÔLES OFFICIELS ET DES AUTRES ACTIVITÉS OFFICIELLES **22**

1.4.1 – POUVOIRS LEGAUX - HABILITATIONS DES AGENTS 22

1.4.2 – GESTION DES COMPETENCES 23

1.4.2.1 – La définition des métiers : les compétences attendues *23*

1.4.2.2 – La formation initiale *24*

1.4.2.3 – La formation continue *25*

1.4.2.4 – Maintien des compétences et réseaux d'expertise *27*

1.4.3 – PROCEDURES ET RAPPORTS DE CONTROLES 27

1.4.4 - TRANSPARENCE DES CONTROLES OFFICIELS 29

1.4.5 – LE DISPOSITIF DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTROLE (PSPC), OUTIL PRINCIPAL DE MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES OFFICIELS AU SEIN DE LA DGAL 29

1.4.6 - GESTION DES SIGNALEMENTS ET DES ALERTES ET PLANS D'INTERVENTION EN SITUATION D'URGENCE 30

1.4.6.1 – Suivi et gestion des signalements, des alertes et des crises présentant un danger sanitaire par les autorités compétentes *30*

1.4.6.2 - Gestion par les autorités compétentes des signalements ne présentant pas de danger sanitaire *31*

1.4.6.3 - Rôle du préfet en département pour la gestion de crise *32*

1.4.6.4 - Les dispositions et plans transversaux *32*

1.4.6.5 - Les plans spécifiques *33*

1.4.6.6 - Collaboration entre États membres dans la gestion des non-conformités alimentaires *34*

1.5 – SUITES ADMINISTRATIVES ET PÉNALES DES CONTRÔLES **34**

1.6 – AMÉLIORATION CONTINUE **36**

1.6.1 - Management par la qualite 36
1.6.2 - Procedures de verification 37
1.6.3 - Audits internes et controle interne 39
1.6.4 – Audits de la Commission europeenne dans les États membres 41

DEUXIÈME PARTIE : MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES ET MISSIONS DANS LES DIFFÉRENTS DOMAINES RÈGLEMENTAIRES 42

2.1 – PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES 42

2.1.1 - Production primaire 42
2.1.1.1 - Production primaire végétale 42
2.1.1.2 - Production primaire animale 43
2.1.2 – Mise sur le marche des denrees destinees a l'alimentation humaine et des materiaux destines au contact des denrees alimentaires 45
2.1.2.1 - Sécurité des denrées alimentaires 45
- la DGCCRF contrôle la qualité et la loyauté des produits et des transactions (cf. infra. 2.1.2.2. – Qualité et loyauté des denrées commercialisées). 48
2.1.2.2. – Qualité et loyauté des denrées commercialisées 49

2.2 – DISSÉMINATION VOLONTAIRE DANS L'ENVIRONNEMENT D'OGM DESTINÉS À LA PRODUCTION DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET D'ALIMENTS POUR ANIMAUX (SEMENCES/CULTURES) 50

2.3 – ALIMENTATION ANIMALE 51

2.4 – SANTÉ ET IDENTIFICATION ANIMALES 54

2.4.1 – Sante animale (Surveillance, prevention et lutte contre les maladies animales et zoonoses) 54
2.4.2 – Identification des animaux 56
2.4.3 - Certification aux echanges avec d'autres États membres de l'Union europeenne 57

2.5 - SOUS-PRODUITS ANIMAUX 57

2.6 – BIEN-ÊTRE ANIMAL 58

2.7 – SANTÉ DES VEGETAUX 60

2.8 – PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES 62

2.9 – AGRICULTURE BIOLOGIQUE 65

2.10 – UTILISATION ET ÉTIQUETAGE DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES, DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES ET DES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES GARANTIES 66

2.11 – IMPORTATION ET EXPORTATION (PAYS TIERS) 68

2.11.1 – Controles a l'importation 68
2.11.2 – Certification a l'exportation 70

ANNEXES 72

Annexe 1 - Coordonnées des autorités compétentes et principaux textes définissant leurs missions et attributions 72
Annexe 2 - Principales bases légales relatives aux habilitations des agents ainsi qu'aux infractions et sanctions 75
Annexe 3 - Partage des missions entre les autorités compétentes 77
Annexe 4 - Effectifs 79
Annexe 5 - Pilotage de la performance : objectifs et indicateurs relatifs au contrôle de la chaîne alimentaire 80
Annexe 6 - Glossaire (principaux sigles utilisés) 81

INTRODUCTION – CONTEXTE

La réglementation européenne (règlement (UE) 2017/625) prévoit que chaque État membre élabore un plan de contrôle pluriannuel (PNCOPA) décrivant les contrôles tout au long de la chaîne alimentaire dans les domaines suivants : denrées alimentaires (sécurité, loyauté, OGM et matériaux au contact…), dissémination volontaire dans l'environnement des OGM destinés à la production des denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, aliments pour animaux, santé et identification animales, sous-produits animaux, bien-être des animaux, santé des végétaux, produits phytopharmaceutiques ainsi que l'agriculture biologique et les appellations d'origine protégées, indications géographiques protégées et spécialités traditionnelles garanties.

Tel est l'objet du présent document, actualisé en 2026, qui présente l'organisation et le fonctionnement du système de contrôle français, les modalités d'adaptation de ce dispositif selon une démarche d'amélioration continue et les axes prioritaires définis pour les années 2026 à 2030.

Le PNCOPA est public et destiné aux citoyens, aux professionnels de la chaîne alimentaire, en plus de sa diffusion auprès des services de contrôle et de la Commission européenne.

En application de l'article 109 du règlement (UE) 2017/625, la coordination de sa préparation est assurée par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère chargé de l'agriculture, désignée « organisme unique » à cet effet[1].

~ ~

La France représente 15 % de la population de l'UE et est le deuxième pays le plus peuplé derrière l'Allemagne (19 %). La surface agricole utilisée européenne s'élève à 157,4 millions d'hectares, dont 18 % sur le territoire français. En 2023, les exploitations agricoles françaises ont produit 86,7 milliards d'euros de produits agricoles. La France est le 1er producteur agricole européen, avec une part de 18 % de la production en valeur de l'UE à 27. La production agroalimentaire française contribuait pour 15 % à celle de l'UE en 2022. La France est un des principaux producteurs et exportateurs de produits agricoles de l'Union européenne. Avec 350 000 exploitations agricoles, la France est le premier producteur européen de céréales, de semences agricoles, de viande bovine et d'œufs et un important producteur de porcins, de vin, de fourrages et de fruits et légumes, des produits de la pêche et de l'aquaculture. Les industries agroalimentaires constituent le premier secteur industriel français et se situent à la deuxième place de l'Union européenne. Le secteur de la distribution et de la restauration compte plus de 28 000 supérettes, supermarchés et hypermarchés, plus de 100 000 établissements de commerces de détail alimentaire, plus de 270 000 restaurants commerciaux et près de 110 000 établissements de restauration collective, notamment scolaire. Les produits agricoles et d'élevage ajoutés aux produits de l'agroalimentaire (hors boissons) exportés vers l'Union européenne et les pays tiers représentent plus de 45 milliards d'euros.

La législation relative à la chaîne alimentaire est en grande partie harmonisée au niveau européen. Elle découle essentiellement de textes européens, parfois complétés par des dispositions nationales, et est applicable selon les mêmes modalités à l'ensemble des pays de l'Union européenne (UE). Elle a pour objectif la protection de la santé publique et en particulier celle des consommateurs, la protection de l'environnement, la santé et la protection animale, la santé des végétaux, ainsi que la loyauté des transactions. Elle comprend des règles qui s'imposent aux professionnels de la production à la distribution et qui doivent être contrôlées ainsi que des missions générales de protection et de lutte contre les maladies animales et en santé des végétaux.

Chaque pays de l'UE est responsable de l'organisation de ses missions et du contrôle des règles sur l'ensemble de la chaîne de production et de distribution alimentaire « de la fourche à la fourchette » : aliments destinés à la consommation humaine d'une part et aux animaux d'autre part mais aussi animaux vivants et végétaux au stade de la production primaire.

Deux grands enjeux se dégagent :

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

En France, dix autorités compétentes sont responsables de l'organisation et de la réalisation de ces contrôles au niveau central : la direction générale de l'alimentation (DGAL) au ministère chargé de l'agriculture, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI) au ministère chargé de l'économie, le service de santé des armées (SSA) au ministère des armées, la direction générale de la santé (DGS) au ministère chargé de la santé, l'Institut

[1] **Direction générale de l'alimentation**
Service du pilotage de la performance sanitaire et de l'international
Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque
Bureau des négociations européennes et multilatérales
251 rue de Vaugirard – 75732 Paris

national de l'origine et de la qualité (INAO), ainsi que la direction de la qualité et du contrôle officiel de l'interprofession des semences et plants - SEMAE, FranceAgriMer, le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). La répartition des missions entre ces services dépend de l'habilitation de leurs agents et de la spécificité des règles à contrôler. Une coopération est organisée entre les services afin d'assurer une efficacité globale du système de contrôle.

Au total, même si les ajustements financiers et en ressources humaines évoluent annuellement, en moyenne plus de 6 000 agents en équivalent temps plein travaillent directement à l'organisation et la réalisation de ces contrôles hors effectifs des délégataires.

PREMIÈRE PARTIE : ORGANISATION GÉNÉRALE DES AUTORITÉS COMPÉTENTES ET DU SYSTÈME DE CONTRÔLE OFFICIEL EN FRANCE

1.1 – LES DIFFÉRENTES AUTORITÉS COMPÉTENTES

1.1.1 – Désignation des autorités compétentes

1.1.1.1 – Présentation générale

En France, en 2025, dix autorités compétentes interviennent dans le champ du PNCOPA et se répartissent les missions de contrôle ainsi que certaines missions officielles. Lorsqu'ils sont directement rattachés à des ministères, ces services ont par ailleurs des missions d'élaboration des politiques publiques et de réglementation.

1/ La Direction générale de l'alimentation (**DGAL**), au sein du ministère chargé de l'agriculture, a pour mission de protéger la santé des consommateurs, des animaux, des végétaux et de l'environnement. Elle élabore et met en œuvre la politique du gouvernement français dans trois domaines principaux : la protection des consommateurs par la sécurité sanitaire de l'alimentation, la santé et le bien-être des animaux, la santé et la protection des végétaux. La DGAL réalise l'ensemble des missions de police de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux, en particulier :

- le contrôle des filières de production des aliments pour animaux, des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que des denrées alimentaires d'origine végétale ;
- le contrôle des établissements du secteur de la remise directe qui inclut la distribution (commerces de détail, moyenne et grande distribution…), la restauration commerciale et la restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprise…) ;
- le suivi et l'application des réglementations relatives à la sécurité sanitaire des produits spécifiques tels que les compléments alimentaires, les denrées alimentaires enrichies, les améliorants (additifs alimentaires, arômes, enzymes, auxiliaires technologiques…), les nouveaux aliments, les allergènes ;
- le suivi et l'application des réglementations sanitaires relatives aux aliments pour animaux.

La réalisation des contrôles est assurée selon la répartition des compétences territoriales des services de l'État ainsi que par certains délégataires, selon le schéma suivant :

- au niveau départemental, par les directions départementales de la protection des populations (DDPP) ou directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) ;
- au niveau régional, par les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) ;
- et au niveau national, par le service à compétence nationale chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP) et les postes de contrôle frontaliers en charge des contrôles à l'importation de produits animaux, d'animaux vivants, d'aliments pour animaux et de végétaux et par la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) en charge de la lutte contre la délinquance organisée.

Des délégataires officiels sont mandatés dans certains domaines particuliers, notamment en santé animale et en santé des végétaux, ainsi que depuis 2024 dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments s'agissant des contrôles d'établissements de remise directe ainsi que des contrôles sur les denrées alimentaires à la transformation et à la distribution.

2/ La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (**DGCCRF**), au ministère chargé de l'économie, exerce une mission de protection des consommateurs. La DGCCRF a également en charge :

- la surveillance de l'ensemble de la loyauté des produits (denrées alimentaires et aliments pour animaux, produits phytopharmaceutiques, semences, matériaux en contact des denrées alimentaires) ;
- la sécurité des produits phytopharmaceutiques, en amont de leur utilisation, et des semences ;
- la sécurité des matériaux au contact des denrées alimentaires, en amont de leur utilisation.

Cela intègre le contrôle des produits sous signe européen de qualité après leur mise sur le marché (les contrôles avant la mise sur le marché étant réalisés par l'INAO, *cf. infra*). En ce qui concerne les produits vitivinicoles et les boissons spiritueuses, la DGCCRF effectue des contrôles avant et après la mise sur le marché.

La réalisation de ces contrôles est assurée selon la répartition suivante :

- au niveau départemental, par les DDPP ou DDETSPP ;
- au niveau régional, par les directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) ;
- au niveau national, par le service national des enquêtes (SNE) qui concentre son activité sur les enquêtes complexes et la lutte contre la fraude organisée.

La DGCCRF s'appuie sur le réseau des laboratoires du Service commun des laboratoires (SCL) pour la réalisation des analyses.

3/ La Direction générale de la santé (**DGS**), au ministère chargé de la santé conduit la politique de prévention des risques sanitaires liés aux milieux de vie et contribue à la gestion de ces risques. En particulier :

- elle contribue à l'organisation de l'expertise des risques dans ces domaines en lien avec les agences de sécurité sanitaire compétentes (Anses, HCSP, ASNR) ;
- elle prépare l'information des professionnels et du public sur les risques et les politiques mises en œuvre ;
- elle anime la politique de prévention et de gestion des risques sanitaires liés à l'eau d'alimentation, et dans ce cadre :
    - elle établit les modalités d'approbation des produits et procédés de traitement des eaux et d'autorisation de mise sur le marché (AMM) des matériaux en contact avec l'eau (MCDE) ;
    - elle règlemente la sécurité sanitaire des eaux conditionnées produites en France (eaux de source, eaux minérales naturelles, eaux rendues potables par traitement) ;
- elle contribue, pour son champ de compétences, à la préparation et à la gestion des crises sanitaires, sous la coordination du centre de crises sanitaires et notamment du CORRUSS (Centre opérationnel de régulation et de réponses aux urgences sanitaires et sociales).

La DGS s'appuie sur les ARS aux niveaux régional et départemental pour le contrôle de la mise en œuvre de la réglementation.

4/ Le Service de santé des armées (**SSA**), au ministère chargé de la défense, intervient dans les établissements relevant de son ministère et les autres unités militaires (gendarmerie nationale). La Direction Centrale du SSA en charge de la coordination nationale des activités vétérinaires dans les armées s'appuie pour la réalisation sur le bureau vétérinaire de la direction de la médecine des forces (DMF) et les groupes vétérinaires (GV), antennes spécialisées des centres médicaux des armées (CMA).

5/ La Direction générale des douanes et droits indirects (**DGDDI**) assure, à l'importation, les contrôles sanitaires des denrées alimentaires d'origine non animale et des matériaux au contact des denrées alimentaires, les contrôles des normes de commercialisation des fruits et légumes, les contrôles des denrées prétendant à la qualité biologique et le contrôle des mouvements non commerciaux d'animaux domestiques.

Au niveau local, seuls certains bureaux de douane situés au premier point d'entrée de l'Union européenne effectuant les contrôles sanitaires et, le cas échéant, biologiques ont le statut de Poste de Contrôle Frontalier (PCF), d'autres effectuant uniquement les contrôles biologiques ou des contrôles sanitaires transférés ont respectivement le statut de Point de Mise en Libre Pratique biologique (PMLP) ou de points de contrôles (PC).

La DGDDI s'appuie sur le réseau des laboratoires du Service commun des laboratoires (SCL) pour la réalisation des analyses.

6/ L'Institut national de l'origine et de la qualité (**INAO**) est chargé du contrôle des produits sous signe européen de qualité (SIQO) avant la mise sur le marché de ces produits.

7/ **SEMAE** l'interprofession des semences et plants est chargée, via sa Direction de la qualité et du contrôle officiel, de l'octroi de l'autorisation à délivrer les passeports phytosanitaires. Son champ de compétence couvre les semences d'espèces agricoles et potagères, les plants de pomme de terre, les plants d'espèces potagères et de fraisiers. SEMAE, en tant qu'organisme certificateur, est accrédité par le COFRAC selon la norme internationale NF EN ISO/CEI 17065.

8/ **FranceAgriMer** est un établissement sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture. Il est chargé de l'octroi des autorisations à délivrer les passeports phytosanitaires pour le matériel de multiplication végétative de la vigne.

Il réalise cette mission en même temps que la certification obligatoire de ces végétaux imposée par la directive 68/193/CEE.

9/ L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (**Anses**) est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle des ministres chargés de la santé, de l'agriculture, de l'environnement et du travail. Elle a notamment en charge la délivrance des autorisations de mise sur le marché (AMM) et des permis pour les produits phytopharmaceutiques et les médicaments vétérinaires. De plus, l'Anses exerce une mission d'inspection en ce qui concerne la production, la formulation, l'emballage et l'étiquetage des produits phytopharmaceutiques, des matières fertilisantes, des supports de culture et de leurs adjuvants ainsi que des médicaments vétérinaires. Elle anime également un réseau de vigilances couvrant ces produits et intervient dans un cadre coordonné avec les services de contrôle.

10/ Le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (**CTIFL**) est chargé via son service Certification-Inspection du contrôle et de l'octroi de l'autorisation à délivrer les passeports phytosanitaires. Son champ de compétence couvre : le matériel de multiplication fruitier, hors plants de fraisiers, détenu par des opérateurs professionnels agréés à la certification fruitière.

1.1.1.2 - Répartition selon l'organisation territoriale française des dix autorités compétentes

La France est composée de 18 régions. En métropole, 13 régions sont divisées en 96 départements. En outre-mer, 5 départements ont également le statut de région.

L'organisation territoriale des services de contrôle s'appuie sur l'organisation administrative nationale (ministères, régions administratives, départements) ainsi que sur des institutions spécifiques et des structures locales « ad hoc », selon les tableaux ci-dessous. Les directions départementales interministérielles concernées sont placées sous l'autorité du préfet de département.

Tableau 1 : Organisation territoriale des autorités compétentes relevant de « services ministériels »

Niveau national	**DGAL**	**DGCCRF**	**DGS**	**SSA (DMF)**	**DGDDI**
Mission du niveau national en matière de contrôle	Pilotage Coordination Réalisation de certains contrôles BNEVP et SIVEP	Pilotage Coordination Réalisation de certains contrôles SNE	Pilotage Coordination	Pilotage Coordination	Pilotage Coordination
Niveau régional	**Préfet de région** **DRAAF** (SRAL) **DIRM***	**Préfet de région** **DREETS** (Pôle C)	**ARS**	**-**	**12 Directions interrégionales / 42 Directions régionales**
Missions du niveau régional en matière de contrôle	Pilotage Coordination Harmonisation Réalisation de certains contrôles	Pilotage Coordination Harmonisation Réalisation de certains contrôles	Pilotage Coordination Harmonisation Réalisation de certains contrôles	-	Soutien réglementaire aux PCF, PC et PMLP par les Pôles Action Economique (PAE) des directions régionales
Niveau local	**Préfet de département** **DDPP et DDETSPP**** **DDTM***		**Délégations départementales des ARS**	**Groupes vétérinaires des centres médicaux des armées**	**Certains bureaux de douane**
Missions du niveau local	Réalisation de contrôles		Réalisation des contrôles	Réalisation des contrôles	Réalisation des contrôles sanitaires et de qualité avant la mise en libre pratique
Cas particulier des DROM**	**Préfet** **DAAF**	**Préfet** **DEETS**		**DIASS*****	

* Les DDTM participent à la gestion des zones de production de coquillages, sous le pilotage de la DGAL et ont en charge le volet zoosanitaire de la filière conchylicole.

** Les départements et régions d'outre-mer (DROM) disposent d'une organisation spécifique du fait de leur double statut de département et de région.

*** Dans les DROM, les vétérinaires et techniciens vétérinaires des DIASS (Directions Interarmées du service de santé) réalisent les contrôles à l'instar des groupes vétérinaires de métropole.

Tableau 2 : Organisation territoriale des autorités compétentes relevant d'autres statuts

Niveau national	INAO	SEMAE	FranceAgriMer	Anses	CTIFL
Mission du niveau national en matière de contrôle	Pilotage Coordination Supervision des organismes de contrôle Approbation des plans de contrôles des organismes	Pilotage Coordination (Passeports phytosanitaires)	Pilotage Coordination (Passeports phytosanitaires)	Délivrance des AMM et des permis pour les PPP Réalisation de certains contrôles	Pilotage Coordination Réalisation des contrôles (Passeports phytosanitaires)
Niveau régional	**Délégations territoriales (8)**	**Délégations régionales (6) sur des territoires représentatifs de la production**	**Services Territoriaux (6)**	**Sans objet**	**Sans objet**
Missions du niveau régional en matière de contrôle	Supervision des organismes de contrôle à activité uniquement sur la zone de compétence Instruction des plans de contrôles des organismes	Coordination et Réalisation des contrôles	Réalisation des contrôles	-	-
Niveau local	**Sans objet**	**Sans objet**	**Sans objet**	**Sans objet**	**Sans objet**

1.1.1.3 - Répartition des missions entre administrations et services

La répartition des missions de pilotage des contrôles entre les différentes autorités compétentes est effectuée par domaine de la chaîne alimentaire. Cette répartition résulte d'une part des textes qui instituent les autorités compétentes et qui précisent les missions qui leur sont attribuées (annexe 1), et d'autre part des habilitations des agents auxquels est confiée la réalisation des missions (annexe 2).

Certaines missions peuvent être partagées entre autorités compétentes.

La réalisation des **contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments** (denrées alimentaires), quelles que soient les étapes de production et de commercialisation, à l'exclusion du contrôle des établissements du secteur de la défense qui appartient au SSA, est confiée à la DGAL qui a en charge la police sanitaire unique. La DGAL assure à ce titre le pilotage exclusif des contrôles sanitaires en production primaire animale et végétale, dans les abattoirs ainsi que dans le secteur de production-transformation et la mise sur le marché des denrées alimentaires des filières animales et végétales et des boissons. La restauration et la distribution au consommateur final constituent les secteurs de contrôle partagés entre la DGAL et le SSA qui intervient dans les établissements du secteur de la défense. La DGAL pilote également le contrôle des filières animales. La DGAL assure le contrôle des règles d'hygiène et de sécurité générales ainsi que des règlementations spécifiques (résidus de pesticides, contaminants et substances indésirables, radioactivité, allergènes, compléments alimentaires, OGM, améliorants, auxiliaires technologiques, ionisation, nouveaux aliments) sous l'angle de la sécurité sanitaire.

La DGS est en charge de la **protection de la santé de la population à travers les différents usages de l'eau**, notamment des eaux conditionnées jusqu'à leur sortie d'usine, et du contrôle de la conformité de ces eaux conditionnées aux dispositions fixées par arrêté préfectoral. La DGAL partage avec la DGS la sécurité sanitaire des eaux embouteillées dès lors qu'elles sont commercialisées.

Les **contrôles en matière de qualité et de loyauté des produits et des transactions** sont réalisés par la DGCCRF. Le contrôle des produits sous signe de qualité et d'origine européens (Agriculture biologique, AOP, IGP, STG) est partagé avec l'INAO. En particulier, les agents de la CCRF sont habilités à rechercher et constater les infractions en matière d'étiquetage (règles d'étiquetage général, allégations nutritionnelles et de santé…) et les fraudes. Ils assurent, sous l'angle loyauté, le contrôle des règlementations spécifiques par ailleurs contrôlées par la DGAL sous l'angle sécurité (compléments alimentaires, améliorants des denrées alimentaires, denrées alimentaires destinées à des groupes spécifiques…), ainsi que des règlementations sectorielles régissant la qualité et la composition des denrées alimentaires. Dans le secteur des eaux conditionnées, la DGCCRF intervient pour le contrôle de la loyauté et du caractère non trompeur des eaux distribuées sur le territoire national, pour les éléments non reliés aux conditions de production (fixées par arrêté préfectoral) et les pratiques post-embouteillage.

S'agissant des **produits sous signe de qualité et d'origine européens (Agriculture biologique, AOP, IGP, STG)**, l'INAO intervient conjointement avec la DGCCRF sur le territoire national dans le contrôle et la défense de ces

produits. L'INAO intervient essentiellement avant la mise sur le marché des produits (français) et la DGCCRF après celle-ci (produits de toutes origines, hors spécificité des vins et spiritueux décrite au point 1.1.1.1). Les contrôles à l'importation sont réalisés par la DGAL et la DGDDI (*cf. infra*).

Le contrôle des établissements producteurs de **matériaux destinés à entrer en contact des denrées alimentaires** (MCDA) et de ces matériaux vides, sous les angles loyauté et sécurité est réalisé par la DGCCRF.

Les contrôles de la **dissémination dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés destinés à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux** sont partagés entre la DGAL pour tous les aspects relatifs aux cultures et essais en champ ainsi que le contrôle des semences importées, et la DGCCRF pour le contrôle des semences mises sur le marché français de production européenne ou nationale.

Les contrôles dans le **secteur de l'alimentation animale** sont partagés entre la DGCCRF et la DGAL. La DGAL réalise les contrôles relatifs à la sécurité sanitaire des filières de l'alimentation animale à tous les stades de production et de commercialisation, y compris la production primaire et l'importation (*cf. infra*). Elle assure le contrôle des règles d'hygiène et de sécurité générales ainsi que des réglementations spécifiques (additifs pour l'alimentation animale, auxiliaires technologiques, OGM, matières interdites, substances indésirables, résidus de pesticides, ionisation, etc.) sous l'angle de la sécurité sanitaire. La DGCCRF contrôle, à tous les stades sauf l'importation, la loyauté de l'information sur les aliments pour animaux afin d'assurer une concurrence saine et loyale.

En matière de **santé et traçabilité animales,** la DGAL intervient pour assurer la surveillance, la lutte contre les maladies animales règlementées et les contrôles, notamment de l'identification animale chez les opérateurs. Elle intervient également pour la certification aux échanges d'animaux vivants avec les autres États membres de l'Union européenne. Le SSA intervient pour ce qui concerne le secteur de la défense.

La DGAL assure seule le pilotage et la réalisation des contrôles des **établissements traitant des sous-produits animaux**.

Le pilotage des contrôles du **bien-être animal** en élevage, dans les transports d'animaux vivants ainsi qu'à l'abattoir est assuré par la DGAL. Le SSA intervient pour les animaux du secteur de la défense.

Les **mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux**, visant à garantir la santé des végétaux, sont pilotées par la DGAL avec l'appui scientifique et/ou technique de l'Anses en tant que porteuse de mandats de référence et des autres partenaires de la plateforme d'épidémiosurveillance. Il s'agit de surveillance et de lutte contre les foyers d'organismes nuisibles ainsi que de suivi des conditions phytosanitaires de commercialisation des végétaux. La DGAL, SEMAE, FranceAgriMer et le CTIFL assurent l'octroi de l'autorisation des opérateurs à délivrer les passeports phytosanitaires ainsi que leur surveillance.

Les autorisations de **mise sur le marché (AMM) des produits phytopharmaceutiques, des matières fertilisantes et supports de culture** sont sous la responsabilité de l'Anses. Les contrôles de leur fabrication sont partagés entre l'Anses et la DGCCRF. Les contrôles de leur commercialisation sont partagés entre la DGCCRF, l'Anses et la DGAL et les contrôles de leur utilisation, notamment chez les producteurs primaires, sont du ressort de la DGAL. Un protocole signé le 30- avril 2026 entre la DGCCRF, la DGAL et l'ANSES, organise la coordination et l'échange d'informations pour les contrôles et les inspections dans le secteur des produits phytopharmaceutiques.

Les **contrôles à l'importation** en provenance des pays tiers, en amont des procédures de dédouanement, sont réalisés sous la responsabilité de la DGAL et de la DGDDI[2] en fonction de la nature des importations. La DGAL est en charge des contrôles sanitaires et phytosanitaires sur les animaux vivants, les produits d'origine animale et l'alimentation animale en vue de s'assurer qu'ils n'impactent pas la santé humaine, la santé animale, la santé des végétaux ou l'environnement. S'agissant des végétaux et des produits végétaux, la DGDDI met en œuvre les contrôles sanitaires visant à s'assurer que les denrées alimentaires d'origine non animale ne présentent pas de danger pour la santé du consommateur (recherche de résidus de pesticides par exemple) et la DGAL met en œuvre les contrôles phytosanitaires visant à s'assurer que les marchandises ne présentent pas de dangers pour la santé des végétaux (recherche d'organismes nuisibles aux cultures et aux écosystèmes). Ces contrôles sont réalisés préalablement aux contrôles réalisés par la DGDDI en tant qu'autorité douanière lors des formalités de mise en libre pratique (contrôle du document d'ordre public autorisant la mise sur le marché de l'UE délivré à l'issue du contrôle sanitaire, phytosanitaire ou vétérinaire).

[2] La DGDDI a repris progressivement les contrôles à l'importation auparavant réalisés par la DGCCRF, le transfert des derniers postes frontaliers est effectif depuis juin 2023.

Les contrôles à l'importation relatifs à l'agriculture biologique sont répartis entre la DGDDI (denrées alimentaires d'origine non animale) et la DGAL (aliments pour animaux, denrées alimentaires d'origine animale).

Ainsi, la politique de sécurité sanitaire des aliments est basée sur une évaluation globale des risques intégrant l'ensemble des dangers (physiques, microbiologiques et chimiques) et l'ensemble des étapes de la chaîne alimentaire « de l'étable à la table » ou « de la fourche à la fourchette ». Elle permet ainsi d'allouer les moyens humains et financiers proportionnés aux risques et de renforcer la confiance des citoyens par une communication plus efficace parce que plus lisible.

Il apparait également nécessaire de mettre en œuvre des politiques les plus intégrées possibles pour décliner concrètement les principes de l'approche « Une seule santé » visant une action commune intégrant santé humaine, animale, végétale et environnementale.

Ces dernières années, quelques éléments clefs et faits marquants ont modifié le dispositif de contrôle :

- *Achèvement de la réforme de la « police unique » de la sécurité sanitaire des aliments*

Après des années de gestion partagée entre la DGAL et la DGCCRF, le Gouvernement a décidé en mai 2022 de rassembler sous un pilotage unique la police en charge de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux, sous l'égide du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et plus particulièrement de la DGAL. Cette réforme majeure a créé une police sanitaire unique en place depuis le 1er janvier 2023 avec le transfert au niveau des services d'enquête au 1er janvier 2024. La DGCCRF reste en charge des contrôles portant sur la loyauté des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, ainsi que sur les aspects portant sur la sécurité et la loyauté des produits phytopharmaceutiques, des matériaux au contact des denrées alimentaires et des semences. La signature d'un protocole a permis de gérer la période de transition et un protocole pérenne précise la répartition des compétences et les modalités de coopération entre les deux administrations.

- *Contrôle des eaux conditionnées*

Dans le secteur des eaux conditionnées (eaux minérales naturelles, eaux de source, eaux rendues potables par traitement), la réforme de la PSU a eu pour effet un partage de compétences entre trois autorités compétentes – DGS, DGAL, DGCCRF – dont les périmètres d'action et les modalités de coordination ont été actés dans un protocole de coopération. La répartition des missions s'appuie sur les grands axes suivants : la DGS est chargée de la sécurité sanitaire des eaux précitées depuis la source jusqu'à la mise en bouteille, d'en définir, par arrêté préfectoral, les modalités d'exploitation et d'étiquetage et de vérifier la mise en œuvre de ces dispositions. La DGCCRF est responsable du contrôle des matériaux au contact des denrées alimentaires avant embouteillage et du contrôle de la loyauté et du caractère non trompeur des eaux embouteillées distribuées sur le territoire national, pour les éléments non reliés aux conditions de production (fixées par arrêté préfectoral) et les pratiques post-embouteillage. La DGAL partage avec la DGS la sécurité sanitaire des eaux embouteillées dès lors qu'elles sont commercialisées.

- *Contrôle des denrées alimentaires d'origine non animale à l'importation*

Le transfert des missions de contrôle sanitaire, biologique et des normes de commercialisation des fruits et légumes de la DGCCRF à la DGDDI a été parachevé au 1er juin 2023. L'achèvement du transfert a permis d'engager en 2024 les travaux visant à ouvrir de nouveaux points de contrôle à l'importation pour les denrées alimentaires d'origine non animale de qualité biologique et les fruits et légumes soumis à normes dans les villes de Lorient, Brest et Saint-Malo. L'ouverture de ces points de contrôles a eu lieu le 6 janvier 2025, sauf à Saint-Malo où le contrôle des fruits et légumes était réalisé depuis octobre 2023. L'achèvement du transfert a également permis d'engager les travaux qui ont abouti à l'ouverture d'un Point de Mise en Libre Pratique, compétent pour le contrôle des denrées alimentaires d'origine non animale de qualité biologique, à l'aéroport de Nice (ouverture au 1er décembre 2025).

1.1.1.4 - Coopération entre autorités compétentes et avec d'autres autorités

Coopération entre les autorités compétentes nationales

En tant que de besoin, des protocoles d'accord précisent la répartition des missions de contrôle entre autorités compétentes et définissent les modalités de coopération et d'échange d'information, que ce soit entre administrations centrales ou entre services chargés des contrôles sur le terrain.

Autres autorités de contrôle coopérant avec les autorités compétentes nationales

Coopération avec les autorités douanières

La Direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI) intervient en tant qu'autorité douanière, en autorisant la mise en libre pratique des produits importés en provenance de pays tiers, après certains contrôles obligatoires sur les végétaux et objets sensibles en matière de santé des végétaux, sur les animaux, sur les denrées animales ainsi que sur certaines denrées d'origine non animale. Un protocole d'accord spécifique, entre la DGAL et la DGDDI décrit notamment les modalités d'échanges d'informations lors des contrôles usuels en frontière, les échanges d'informations en vue de l'adaptation des fréquences de contrôles en fonction du risque et les modalités de coopération en cas de crise. Ces missions en tant qu'autorité douanière sont distinctes des missions en tant qu'autorité chargée des contrôles officiels préalables à toute opération de dédouanement.

Coopération avec les services en charge du contrôle des médicaments vétérinaires

L'agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV) de l'Anses a en charge notamment la délivrance des AMM des médicaments vétérinaires et les contrôles des établissements de fabrication et de distribution en gros des médicaments vétérinaires. Elle assure également les missions de pharmacovigilance qui incluent réglementairement les signaux liés à la découverte de résidus dans les denrées. Le contrôle de la distribution des médicaments vétérinaires est sous la responsabilité de la DGAL ainsi que de la DGS.

Le contrôle des médicaments vétérinaires entre dans le champ du PNCOPA sous l'angle de la sécurité de la chaîne alimentaire. Les échanges avec les services en charge du contrôle de ces produits et de leur distribution sont importants et contribuent à l'évaluation des risques et des priorités de contrôle de ces produits, notamment en ce qui concerne leur utilisation chez les éleveurs. Depuis la modification du règlement (UE) 2017/625 par le règlement (UE) 2021/1756, le champ du PNCOPA inclut également les contrôles officiels visant à vérifier le respect de l'article 118, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/6 (interdiction d'importer des animaux ou produits d'origine animale issus d'animaux ayant reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement, ou des antimicrobiens réservés au traitement de certaines infections chez l'homme).

Lien avec les contrôles d'éligibilité des aides animales

L'Agence de services et de paiement (ASP) – établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle de l'État – qui est organisme payeur du Feaga (Fonds européen agricole de garantie) doit vérifier le respect des exigences en matière d'identification dans le cadre de ses contrôles relatifs à l'éligibilité des aides animales du Feaga. Les contrôles réalisés par l'ASP contribuent ainsi aux contrôles d'identification devant être réalisés par la France, les suites (administratives ou pénales) des éventuelles non-conformités constatées lors des contrôles restent du ressort des DDPP et DDETSPP.

Contribution au dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

La Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE) du ministère en charge de l'agriculture assure la tutelle de l'INAO et de l'agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence bio) et est chef de file de la délégation française aux comités européens sur l'agriculture biologique et les AOP/IGP/STG. Elle est l'interface de la Commission européenne sur la gestion des AOP/IGP/STG et est autorité compétente pour l'élaboration des politiques publiques.

1.1.2 - Délégations de missions

Les autorités compétentes peuvent déléguer une partie de leurs missions règlementaires à des organismes accrédités par le COFRAC ou des professionnels mandatés ou habilités.

La **DGAL** délègue certaines missions à des organismes à vocation sanitaire (santé animale et végétale) ou à des vétérinaires mandatés comme vétérinaires officiels privés (notamment en santé et protection animale). Des vétérinaires sanitaires (vétérinaires praticiens) sont habilités par l'administration pour accomplir des missions réglementaires relevant de la responsabilité des exploitants, comme le dépistage en prophylaxie.

Par ailleurs, deux nouvelles délégations de contrôles officiels ont été mises en place à partir de 2024 pour une période de cinq ans. Elles sont déclinées au niveau régional (conventions préfet de région-délégataire) et concernent les inspections des établissements du secteur alimentaire dans le domaine de la remise directe au consommateur final, d'une part, et les prélèvements d'échantillons de denrées alimentaires réalisés dans le cadre

des plans de surveillance et de contrôle aux stades de la transformation (hors abattoirs) et de la distribution et l'acheminement de ces derniers à des fins d'analyse, d'autre part.

Les délégations de missions par la DGAL aux organismes délégataires sont encadrées par des dispositions du code rural et de la pêche maritime qui prévoient notamment la mise en place de conventions spécifiques. La supervision des organismes délégataires s'appuie sur leur accréditation par le COFRAC qui assure la qualité de leur organisation.

L'INAO délègue les tâches de contrôles chez les opérateurs à des organismes de contrôle accrédités par le COFRAC sur la base de la norme NF EN ISO/CEI 17065 ou selon le cas de la norme NF EN ISO/CEI 17020. Ces organismes font l'objet d'une supervision régulière par l'INAO afin de s'assurer de leur bon fonctionnement et, notamment, de vérifier l'effectivité et la qualité des contrôles ainsi que la pertinence du traitement des manquements relevés lors des contrôles. En 2025, 10 organismes de contrôles dans le domaine des AOP/IGP/STG et 10 dans le domaine de l'agriculture biologique sont agréés par l'INAO.

Les organismes de contrôle agréés à qui les contrôles sont délégués font l'objet d'un suivi de la part de l'INAO, réalisé, notamment, par des évaluations régulières, tous les 12 à 18 mois, au siège des organismes ainsi que par des observations d'activités sur le terrain. Ces organismes font aussi l'objet d'un suivi par le COFRAC pour ce qui concerne les exigences relatives à l'accréditation sur la base des normes afférentes. Ces deux types de suivi sont complémentaires et permettent d'assurer un suivi efficace de l'activité, contribuant ainsi à ce que les éventuels dysfonctionnements soient détectés rapidement et traités dans des délais optimisés. En outre, les organismes de contrôle sont tenus d'adresser à l'INAO un rapport annuel d'activités et, de manière régulière, des données informatisées portant sur la liste des opérateurs, le respect des fréquences de contrôles ainsi que les manquements relevés et, le cas échéant, les mesures de traitement prises.

En tant qu'autorités compétentes, **SEMAE**, **FranceAgriMer** et le **CTIFL** délèguent ou peuvent déléguer aux organismes à vocation sanitaire reconnus par la **DGAL** dans le domaine végétal et déjà délégataires désignés par la DGAL. **FranceAgriMer** et le **CTIFL** délèguent ainsi une partie des contrôles relatifs aux passeports phytosanitaires aux organismes à vocation sanitaire « FREDON ». La Direction de la qualité et du contrôle officiel de **SEMAE** (SOCFrance) délègue des inspections officielles en vue de la certification officielle et de la délivrance des passeports phytosanitaires, pour les plants de pomme de terre, dans le cadre d'un appel d'offre de marché public européen. SEMAE délègue à la Fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre les constats d'inspections phytosanitaires en vue de la décision officielle d'apposition des passeports phytosanitaires en plants de pomme de terre. Une supervision des compétences des personnes est organisée, ainsi qu'un contrôle de second niveau de lots et de cultures. Une revue de délégation annuelle est effectuée. L'organisme délégataire est par ailleurs dans une démarche d'accréditation selon la norme NF EN ISO/CEI 17020.

Cette répartition des missions ainsi que les délégations de tâches sont présentées plus en détail à l'annexe 3 et les missions sont mises en œuvre dans les services en région et en département selon l'organisation territoriale présentée au 1.1.1.2 - Répartition selon l'organisation territoriale française des autorités compétentes.

1.1.3 – Ressources affectées

1.1.3.1 – Ressources budgétaires – taxes et redevances

Les ressources financières utilisées pour la mise en œuvre des contrôles dépendent du statut de chaque autorité compétente.

Les contrôles des services de l'État sont financés via des programmes budgétaires spécifiques, votés annuellement par le Parlement dans le cadre des lois de finances et qui s'inscrivent dans un triennal budgétaire. Ainsi, le programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » finance les contrôles dans le champ du PNCOPA pilotés par la **DGAL** et contribue au financement de l'**ANSES** (financée également par les programmes 204, 181 et 111). Le programme 134 « Développement des entreprises et régulations » couvre les contrôles pilotés par la **DGCCRF**. Le **SSA** est financé dans le cadre du budget général du ministère chargé de la défense par le programme 178 « Préparation et emploi des forces ». La **DGDDI** est financée pour l'ensemble de ses activités par le programme 302 « Facilitation et sécurisation des échanges ». Le programme 204 « Prévention, sécurité sanitaire et offre de soins » couvre les missions de la **DGS** figurant au PNCOPA. Le détail de ces ressources peut être trouvé sur le site https://www.budget.gouv.fr/https://www.budget.gouv.fr/ en consultant le budget de l'année considérée lorsque les ressources financières sont liées à un budget ministériel.

L'INAO et **FranceAgriMer** disposent respectivement d'un budget qui couvre entre autres leurs activités de contrôle. Pour **SEMAE**, le budget des missions phytosanitaires, publié chaque année dans le rapport d'activité, représente environ 30 % du budget alloué aux missions de services publics.

Concernant le **CTIFL**, les missions de contrôle de l'autorisation de délivrance du passeport phytosanitaire et certaines inspections officielles des végétaux sont financées par la DGAL, dans le cadre d'une convention annuelle. Les examens visuels officiels à vocation sanitaire des végétaux certifiés sont financés par les opérateurs professionnels inspectés.

La règlementation européenne prévoit la mise en place obligatoire de taxes ou redevances pour les contrôles vétérinaires, phytosanitaires et sanitaires à l'importation et certains contrôles des denrées animales (secteur des viandes de boucherie, de la pêche, de la transformation) et de l'alimentation animale (agrément). Les montants sont intégrés aux ressources de l'État et accessibles sur le site « Légifrance ».

S'agissant des contrôles hors importation, des taux minima européens sont prévues dans le droit national dans le code général des impôts (articles 302 bis N à W, WA, WB, WC et WD à WG).

S'agissant des contrôles à l'importation des denrées d'origine non animale (contrôles renforcés et mesures d'urgence), les formules de calcul des montants sont fixées par arrêté ministériel.

Une autre taxe a été créée en France pour la certification des mouvements d'animaux. Cette taxe est prélevée par **FranceAgriMer** et permet de financer les dispositifs Certivéto (certification des animaux vivants pour les mouvements, par les vétérinaires).

Pour **SEMAE** le budget est financé en intégralité par des contributions volontaires obligatoires (CVO). Il existe 4 types de CVO fixées selon l'activité professionnelle du contributeur. Les montants des CVO sont disponibles sur le site internet de SEMAE dans les accords interprofessionnels https://www.semae.fr/accords-interprofessionnels/https://www.semae.fr/accords-interprofessionnels/.

L'**Anses** perçoit, lors du dépôt de dossiers de demande d'AMM, notamment pour les produits phytopharmaceutiques, des taxes dont le produit est affecté pour permettre l'évaluation de ces dossiers et la gestion des AMM. Elle perçoit enfin, par l'intermédiaire de la Direction Générale des Finances Publiques (DGFIP), une autre taxe fondée sur les chiffres d'affaires générés par les AMM des produits phytopharmaceutiques commercialisés sur le territoire français pour financer les dispositifs de phytopharmacovigilance.

Concernant **l'INAO**, dans le cas particulier des organismes certificateurs, en charge de la réalisation des contrôles des signes européens de qualité et d'origine et de l'agriculture biologique, les contrôles sont à la charge des opérateurs.

Pour la **DGS**, les prélèvements et analyses réalisés dans le cadre du contrôle sanitaire des eaux conditionnées (à la ressource et au point de conditionnement, avant ou après soutirage) sont également à la charge des opérateurs.

1.1.3.2 – Ressources en personnel

Les services de contrôle emploient du personnel ayant une formation initiale scientifique, technique, juridique ou économique ainsi que du personnel administratif.

Selon le statut de l'autorité compétente concernée, le personnel comprend des agents de l'État (titulaires ou contractuels) ou des contrats de droit privé.

Les effectifs alloués par les autorités compétentes pour la réalisation des contrôles sont ajustés annuellement et présentés à l'annexe 4.

Impartialité – absence de conflits d'intérêts

Les articles 25 et 25 bis de la loi nº 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires énoncent les conditions à respecter par les agents publics, titulaires ou contractuels, parmi lesquelles figure l'absence de conflit d'intérêts.

Des dispositions comparables figurent parmi les obligations et responsabilités incombant aux militaires (code de la défense, articles L. 4122-1 à L. 4122-10) et s'appliquent aux vétérinaires des armées et techniciens vétérinaires des armées.

Dans le cas particulier des demandes d'AMM des produits phytopharmaceutiques, pour préserver l'indépendance de l'Anses, une charte des relations avec les porteurs d'intérêt vise à assurer une traçabilité des échanges avec les parties intéressées et à prévenir tout risque de remise en cause de son indépendance. De plus, les agents de

l'Anses selon leur fonction ainsi que les membres des instances collégiales (comités d'experts spécialisés (CES), Comité de suivi des AMM, Comité d'administration (CA), …) sont tenus d'avoir et de mettre à jour une déclaration publique d'intérêt[3].

Des procédures internes complètent les règles nationales et permettent de prévenir les risques potentiels de perte d'impartialité. En particulier, lors des entretiens professionnels annuels, les agents sont invités à faire part de tout risque de perte d'impartialité dans l'exercice de leurs missions, par exemple en raison de liens personnels avec des opérateurs ou un secteur d'activité.

L'impartialité est également un point fondamental pour le CTIFL afin de mener ses activités de contrôle. Des analyses de risques sur l'indépendance et l'impartialité sont faites à pas de temps régulier. Les inspecteurs s'engagent à déclarer les liens d'intérêt potentiels qu'ils pourraient avoir et des plans d'action sont mis en œuvre le cas échéant.

L'impartialité est un axe majeur du contrat d'objectif et performance de SEMAE. Accrédité ISO 17065, l'interprofession a mis en place des dispositifs afin d'assurer l'impartialité de ses activités :

- la présence d'un Comité de Contrôle qui a pour objet de préserver l'impartialité de la Direction de la qualité et du contrôle officiel de SEMAE dans les activités qui lui sont confiées ;
- l'identification des risques susceptibles de nuire à l'impartialité de SEMAE pour les activités de contrôle et de certification de la Direction de la qualité et du contrôle officiel et les modalités de gestion de ces risques afin de les éliminer ou de les réduire au maximum ;
- l'engagement annuel individuel de non conflit d'intérêt de chaque personnel en charge des activités de contrôle et de certification.

1.1.3.3 – Désignation des laboratoires officiels et de référence

Les contrôles officiels de la chaîne alimentaire et les mesures de surveillance et de lutte en santé animale et en santé des végétaux comprennent la réalisation d'analyses. Le réseau de laboratoires intervenant pour la réalisation de ces analyses officielles comprend des laboratoires dits « laboratoires officiels » dont certains sont désignés comme laboratoires nationaux de référence (LNR). Les listes de ces laboratoires sont publiques et consultables sur les sites internet des autorités compétentes.

Laboratoires officiels

Chaque autorité compétente désigne des laboratoires officiels pour la réalisation des analyses officielles dont elle a la charge. Ces laboratoires répondent notamment à des critères de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance. Ils sont accrédités sur la base de la norme ISO/CEI 17025 par le COFRAC[4] pour les missions qui leurs sont confiées en tant que laboratoires officiels[5].

La **DGAL** s'appuie sur un réseau de plus de 120 laboratoires agréés. Un agrément est délivré, dans un ou plusieurs domaines analytiques, selon les analyses recherchées, sur appel à candidatures. La majorité des laboratoires ainsi agréés sont des laboratoires départementaux d'analyse relevant des Conseils départementaux, notamment en ce qui concerne la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments. Les réseaux de laboratoires officiels comprennent également, pour certains domaines analytiques, des laboratoires de l'Anses, des laboratoires d'État du service commun des laboratoires (SCL), des laboratoires de centres d'enseignement ou de recherche ou d'autres laboratoires (statut privé, interprofessionnel, etc.). Les différents réseaux de laboratoires sont adaptés autant que nécessaire aux besoins analytiques. Chaque service régional, départemental ou local a accès à l'ensemble des laboratoires des réseaux établis par les autorités compétentes pour la réalisation de ces analyses. En cas de crise, une procédure d'urgence permet d'agréer des laboratoires afin de répondre à un besoin immédiat d'analyses. Le réseau de laboratoires agréés de la DGAL est adapté au fur et à mesure (création de réseaux, extension de réseaux existants), pour couvrir de nouveaux besoins en termes d'analyses officielles, liés par exemple à la mise au point et à la validation de méthodes, à une maladie animale émergente ou encore à la surveillance de nouveaux contaminants.

---

[3] Décision n° 2025-046 du 24 mars 2025 relative à la liste des fonctions des agents et des instances collégiales de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail concernées par les dispositions relatives à la déclaration publique d'intérêts (PDF)
https://www.anses.fr/system/files/RAA-2025AF008.pdf

[4] L'accréditation peut également être délivrée par un autre organisme d'accréditation équivalent européen.

[5] Dans les domaines où l'accréditation par le COFRAC existe.

Les réseaux de laboratoires agréés sont animés et coordonnés par les laboratoires nationaux de référence, développés dans la rubrique suivante.

La **DGDDI** et la **DGCCRF** s'appuient sur le réseau des laboratoires du Service commun des laboratoires (SCL) pour la réalisation des analyses, service à compétence nationale commun à ces deux directions. Ce réseau est constitué de 11 laboratoires d'État, répartis sur l'ensemble du territoire. Leur compétence est fixée par un arrêté du ministre chargé de l'économie. En outre, le SCL peut faire appel à des laboratoires agréés figurant sur une liste publiée par arrêté. Enfin, en cas d'urgence ou d'un besoin de spécialisation exceptionnel, il peut recourir à un laboratoire en mesure d'assurer l'analyse sous son contrôle. L'activité scientifique du SCL est structurée en 29 domaines répartis dans les 11 établissements (Marseille, Bordeaux, Montpellier, Rennes, Lille, Strasbourg, Lyon, Paris, Le Havre, Antilles, La Réunion).

La **DGS** s'appuie sur son réseau de 124 laboratoires agréés pour le contrôle des eaux destinées à la consommation humaine.

Le **SSA** s'appuie sur les laboratoires agréés par la DGAL.

L'**INAO** habilite des laboratoires pour les analyses réalisées par les organismes de contrôle.

FranceAgriMer utilise des laboratoires agréés par la DGAL en ce qui concerne le domaine phytosanitaire. Elle n'agrée des laboratoires que pour les analyses réalisées sur des contrôles liés au livre II du Code rural et de la pêche maritime.

Le **CTIFL** s'appuie sur les laboratoires agréés par la DGAL pour les organismes de quarantaine (OQ et OQP) et notamment sur le laboratoire national de référence (ANSES) pour les organismes réglementés non de quarantaine.

SEMAE s'appuie sur les laboratoires agréés par la DGAL pour les organismes de quarantaine et en plants de pommes de terre et sur le laboratoire national de référence GEVES pour les organismes réglementés non de quarantaine.

Laboratoires nationaux de référence

Les laboratoires nationaux de référence (LNR) contribuent, en lien avec les laboratoires de référence de l'Union européenne (LRUE), à animer les réseaux de laboratoires officiels et à améliorer la mise en œuvre des analyses. Leurs missions comprennent notamment :

- le développement, l'optimisation et la validation de méthodes d'analyse ;
- l'animation technique du réseau de laboratoires officiels dont l'organisation le cas échéant d'essais inter-laboratoires d'aptitude, de formations ;
- la réalisation de certaines analyses, notamment de confirmation ou de caractérisation lorsque nécessaire.

Ces laboratoires contribuent également à la veille scientifique et technique dans leur domaine et apportent leur expertise scientifique ou technique aux autorités compétentes. Ils assurent ainsi un rôle essentiel dans la connaissance des dangers et la collecte des données issues des réseaux de laboratoires.

Chaque autorité compétente désigne des LNR correspondant aux activités dont elle a la charge (par arrêté pour la **DGAL**, via son dispositif qualité pour la DGCCRF, via les statuts de l'Anses pour la DGS). Ainsi, les missions de référence s'ajoutent à la réalisation d'analyses officielles.

Ainsi, l'arrêté du 30 mars 2023, modifié par l'arrêté du 15 juillet 2025, définit la liste des LNR dans les domaines de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire.

Au total, les LNR désignés par la DGAL couvrent en France, en 2025, 101 domaines de compétences : 37 mandats pour les contaminants biologiques (16 mandats) et chimiques (21 mandats) de la chaîne alimentaire, 41 mandats pour les maladies animales, 3 mandats pour les OGM et 19 mandats pour la santé des végétaux. La majorité des mandats de référence ont été confiés à l'**Anses** (64) et le SCL compte 18 mandats de référence. De plus le SCL dispose de plusieurs Laboratoires de Référence (LR) en lien avec les fraudes (Laboratoires de Référence au sens de l'Arrêté du 3 février 2014 fixant la compétence du SCL).

En outre, dans le cadre du nouveau mandat européen Food, Ingredients and Additives, le Service Commun des Laboratoires (SCL), doté désormais de 18 mandats de référence, dispose d'un nouveau mandat pour les améliorants alimentaires pour son site de Strasbourg (arrêté du 15 juillet 2025 modifiant l'arrêté du 30 mars 2023 désignant les laboratoires nationaux de référence dans le domaine de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire.). Par ailleurs, le SCL assure désormais les analyses des PSPC de la DGAL pour les denrées alimentaires d'origine végétale (DAOV) et les aliments pour animaux prélevés hors élevage, dans le cadre de la création de la Police Sanitaire Unique.

Après appels à candidature européens, plusieurs de ces LNR ont été nommés LRUE par la Commission européenne, notamment dans les domaines de la microbiologie, des résidus et des contaminants dans les aliments, de la santé animale et de la santé des végétaux ou CRUE (centres de référence de l'Union Européenne) dans le domaine du bien-être des animaux. À noter que plusieurs LNR peuvent être nommés pour un même LRUE. Ainsi, 12 mandats de LRUE ont été confiés à des établissements français (11 à l'Anses et 1 au Cirad), faisant de la France l'État membre qui porte le plus de mandats européens.

Dans le domaine des fraudes, le SCL dispose d'un mandat de référence « Teneur en eau des volailles et découpes de volailles fraiches, réfrigérées et congelées » sur son site de Montpellier (L34). Ce LNR a seulement un champ d'action national car il n'existe pas de LRUE sur cette thématique.

De plus le SCL dispose de plusieurs Laboratoires de Référence LR en lien avec les fraudes (Laboratoires de Référence au sens de l'Arrêté du 3 février 2014 fixant la compétence du SCL).

L'arrêté du 30 mars 2023 définit et complète la liste des laboratoires nationaux de référence dans les domaines de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire afin de prendre en compte les évolutions, notamment liées à l'entrée en application du règlement européen (UE) 2016/429 relatif à la « santé animale ». De nouvelles évolutions, liées notamment à la mise en place de nouveaux mandats (« syndrome dysgénésique et respiratoire du porc », « *pomacea* », « améliorants alimentaires ») ou au changement de statut de certains organismes nuisibles en santé des végétaux, ont fait l'objet d'une modification de cet arrêté en juillet 2025.

En sus des LNR repris dans cet arrêté, il existe un LNR pour la détermination de la teneur en eau des volailles et découpes de volailles fraîches, réfrigérées et congelées selon le règlement (CE) n°2008/543.

Le Laboratoire d'hydrologie de Nancy de l'Anses est par ailleurs désigné par la **DGS** Laboratoire national de référence pour le contrôle sanitaire chimique et microbiologique des eaux destinésdestinés à la consommation humaine, et est désigné par la DGS et la DEB Laboratoire national de référence pour la surveillance du SARS-Cov-2 dans les eaux usées et les boues des stations d'épuration.

Listes des laboratoires officiels et des laboratoires nationaux de référence

Les listes des laboratoires sont régulièrement adaptées à l'évolution des besoins en analyses officielles selon les différents domaines règlementaires.

Pour la **DGAL**,**FranceAgriMer**, **SEMAE** et le **CTIFL**, les laboratoires désignés sont répartis dans différentes rubriques : alimentation, santé animale, santé des végétaux, rage. Le lien vers l'arrêté ministériel de désignation des LNR est présent sur chacune des pages : https://agriculture.gouv.fr/les-laboratoires-designes..

Pour la **DGCCRF** et la **DGDDI**, le service commun des laboratoires : https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/comprendre-la-dgccrf/lorganisation-de-la-dgccrf/le-service-commun-des-laboratoires-dgddi-et-dgccrfhttps://www.economie.gouv.fr/dgccrf/comprendre-la-dgccrf/lorganisation-de-la-dgccrf/le-service-commun-des-laboratoires-dgddi-et-dgccrf

Pour **l'INAO**, les laboratoires habilités : https://www.inao.gouv.fr/sites/default/files/2025-10/LISTE-LABORATOIRES-HABILITES-INAO.pdf

Pour la **DGS**, les laboratoires agréés et le LNR https://sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/article/laboratoires-agrees-pour-le-controle-sanitaire-des-eaux et LNR : https://www.anses.fr/fr/content/laboratoire-dhydrologie-de-nancy.

1.1.3.4 – Systèmes d'information – enregistrement des opérateurs

Chaque autorité compétente dispose de systèmes d'information qui lui permettent d'assurer selon son domaine d'activité, une partie ou la totalité des tâches suivantes :

- enregistrement des opérateurs, en fonction de leurs activités, afin d'identifier les professionnels et les obligations règlementaires auxquelles ils sont soumis. L'enregistrement des opérateurs s'appuie sur les déclarations d'activité réalisées auprès de l'INSEE et est complété par des informations spécifiques, à la suite d'une obligation de déclaration supplémentaire auprès des services de contrôle ou des informations apportées par les services au fil de leurs contrôles ;
- délivrance et retrait des autorisations administratives lorsque celles-ci sont requises pour exercer certaines activités, par exemple l'agrément des établissements traitant des denrées animales, l'agrément de certains exploitants du secteur de l'alimentation animale, l'autorisation pour le transport des animaux

vivants, l'autorisation à délivrer les passeports phytosanitaires pour les opérateurs commercialisant des végétaux ;

- enregistrement des animaux et de leurs mouvements**,** qui peuvent être individuels, par exemple pour les bovins ou par « bande d'élevage » comme pour les volailles ;
- programmation des contrôles, des analyses et de la surveillance ;
- conservation de l'historique des contrôles réalisés, des non-conformités observées et des mesures prises (avertissements, mises en demeure, procès-verbaux), y compris concernant les analyses réalisées ;
- conservation de l'historique des alertes ;
- suivi du statut sanitaire des animaux et des élevages, en fonction des dépistages réalisés ;
- suivi de la situation en matière de santé des végétaux**.**

Les délégataires des autorités compétentes peuvent disposer d'un accès à ces systèmes d'information ou avoir développé leur propre système.

Par ailleurs, les autorités compétentes utilisent à l'importation (DGAL et DGDDI – hors dédouanement classique) ou lors des échanges intra-UE les systèmes d'information de la Commission européenne (TRACES-NT).

La **DGAL** dispose d'un système d'information RESYTAL et d'applications historiques de l'ancien système SIGAL.

Pour le domaine de la santé des végétaux, l'enregistrement des opérateurs s'effectue via une base unique que la DGAL met à disposition des opérateurs professionnels. Les informations sont ensuite transmises selon le champ d'activité respectif des autorités compétentes (DGAL, SEMAE, FranceAgriMer, CTIFL) pour mise en œuvre des autorisations à délivrer le passeport phytosanitaire. En complément, FranceAgriMer dispose de son système d'information pour le suivi des cultures et des professionnels du secteur dont il a la charge. SEMAE dispose d'un système d'information EPAD pour le suivi des entreprises, des cultures et des lots et d'une GED interne. Le CTIFL dispose d'un système d'information interne pour le suivi des cultures et des inspections dans son champ de compétence, ainsi qu'un système SharePoint pour sa gestion documentaire.

La **DGCCRF** dispose de plusieurs systèmes d'information : SESAM pour l'enregistrement des opérateurs et des données d'enquêtes et de constats, SORA pour l'enregistrement des courriers et des suites contentieuses, et DATAVIZ pour l'exploitation thématique des données d'activité et de performance.

L'**INAO** dispose d'un système d'information pour le suivi des opérateurs et des contrôles ; ce système est approvisionné par les données de ses délégataires qui sont tenus de tenir les listes des opérateurs, des contrôles réalisés et de leurs résultats.

La **DGS** s'appuie sur la base de données SISE-Eaux d'alimentation concernant les résultats du contrôle sanitaire des eaux conditionnées.

Le **SSA** qui assure les contrôles des établissements du secteur de la défense, dispose d'un système d'information permettant le suivi de ces établissements et des contrôles effectués.

L'**Anses** dispose du système d'information TOP (Traçabilité et Optimisation des Processus), à partir duquel est alimenté le site internet E-Phy qui présente le catalogue des produits phytopharmaceutiques, des matières fertilisantes et supports de culture et des adjuvants et de leurs usages autorisés en France.

1.2 - LA STRATÉGIE NATIONALE

1.2.1 – Objectifs

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

1.2.1.1 – Sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire

Chaque année, avec 390 000 exploitations agricoles et près de 720 000 établissements à contrôler, environ 190 000 contrôles (hors certification à l'exportation et aux échanges l'exportation, hors analyses, hors inspection des viandes à l'abattoir et hors surveillance de la santé des végétaux et de la santé animale) et plus de 180 000 contrôles de lots à l'importation sont réalisés dans le champ de la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire, complétés par des actions de surveillance et de lutte contre les maladies en santé animale et santé des végétaux. Le nombre de contrôle sanitaire à l'importation de denrées alimentaires d'origine non animale soumises à

contrôles renforcés et/ou mesure d'urgence (PCF douane) s'élève à 13 556 pour l'année 2024. Ils ont pour objectif :

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

Ils sont réalisés localement par environ 6 000 agents (en équivalent temps plein) notamment :

- en département : au sein des directions départementales chargés de la protection des populations (DDPP et DDETSPP) et des délégations départementales des agences régionales de santé (ARS) ;
- en région : au sein des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), des directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) des ARS et des groupes vétérinaires (GV) des centres médicaux des armées (CMA) placés sous l'autorité organique de la Direction de la médecine des forces (DMF) ainsi que des délégataires de services publics ;
- au niveau des postes de contrôle frontaliers pour les contrôles à l'importation ;
- selon l'organisation territoriale spécifique de FranceAgriMer, de SEMAE et du CTIFL.

Par ailleurs, des agents ayant un champ d'intervention national interviennent au sein de la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) de la DGAL en réalisant des contrôles et enquêtes sensibles ou d'ampleur nationale ou internationale en lien avec des pratiques frauduleuses pouvant porter atteinte à la santé publique, à la santé des végétaux, des animaux et à l'environnement.

La sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire couvre également la santé animale, l'environnement ainsi que la santé des végétaux confrontés à de nouvelles menaces.

En effet, le contexte a évolué :

- l'ouverture des marchés et l'augmentation des flux commerciaux ont complexifié la surveillance du marché ;
- les autorités sont confrontées à de nouveaux risques dont il est parfois difficile de prédire l'ensemble des conséquences potentielles. Qualifiés de « risques nouveaux et émergents », ils peuvent résulter d'un danger nouvellement identifié ou d'une nouvelle évaluation d'un danger connu de longue date mettant en évidence une préoccupation sanitaire (toxicité réévaluée, changement d'exposition du consommateur, etc.). Ces risques peuvent découler de changements de pratiques des opérateurs ou de modes de consommation. Ils peuvent correspondre à des pathologies microbiennes dont les effets sont sous-estimés ou à la caractérisation de nouveaux contaminants ;
- l'enjeu sociétal lié au bien-être animal s'amplifie ;
- les risques de transmission des maladies de l'animal à l'homme ont amené à développer une approche « Une Seule Santé » ;
- enfin la multiplicité des facteurs de risque et l'incertitude sur la réalité des dangers et leur hiérarchisation contribuent à nourrir l'inquiétude des consommateurs qui expriment leur défiance vis-à-vis de la parole publique.

1.2.1.2 – Qualité et loyauté des produits alimentaires et des transactions

Depuis le transfert des missions de sécurité sanitaire des aliments de la DGCCRF vers la DGAL, près de 40 000 contrôles relatifs à la qualité et à la loyauté des produits alimentaires et des transactions sont réalisés tout au long de la chaîne alimentaire. Un focus sur les contrôles de l'origine des produits alimentaires est fait depuis 2023. Ces contrôles visent notamment à vérifier :

- le respect de la conformité des produits, ainsi que la recherche et la prévention des fraudes (substitution de produits, tromperie sur l'origine ou la qualité…) ;
- le contrôle de la loyauté de l'information délivrée aux consommateurs et des pratiques commerciales (publicité mensongère notamment) ;

- le contrôle du respect de la règlementation relative aux signes européens de qualité (AOP, IGP, STG, agriculture biologique) entrant dans le champ du règlement (UE) 2017/625 et notamment la protection des dénominations protégées.

Pour la DGCCRF, les contrôles en alimentaire sont réalisés par environ 1 300 agents pour un équivalent temps plein de 465 ETP (hors fonctions support) :

- en département : au sein des directions départementales chargées de la protection des populations (DDPP et DDETSPP) ;
- en région : au sein des directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS).

Par ailleurs, le service national des enquêtes (SNE) de la DGCCRF intervient sur l'ensemble du territoire, notamment en matière de recherche de fraudes.

Concernant la lutte contre la fraude alimentaire spécifiquement, les agents CCRF s'appuient sur un corpus législatif national (notamment le code de la consommation et le code de procédure pénale) qui leur permet notamment de réaliser des opérations de visite et de saisie et de recueillir en toute confidentialité des témoignages de « lanceurs d'alerte » (salariés d'entreprises agroalimentaires témoins de pratiques frauduleuses par exemple).

Enfin, 16 organismes de contrôle accrédités et agréés assurent environ 170 000 contrôles du respect des cahiers des charges des signes européens de qualité, sous la responsabilité de l'INAO. Ces contrôles ont pour objet de s'assurer du respect des cahiers des charges des produits français revendiquant ou disposant d'un signe de qualité européen (AOP, IGP, STG, agriculture biologique) avant leur mise sur le marché. L'INAO compte 231 équivalents temps plein (ETP), dont 25,4[6] sont consacrés aux contrôles des signes européens de qualité (agriculture biologique, AOP, IGP, STG).

1.2.2 – Pilotage de la performance

La loi organique relative aux lois de finances (LOLF) de 2001 a mis en place une démarche de performance pour améliorer l'efficacité des politiques publiques. Les éléments budgétaires portent non seulement sur les moyens, mais aussi sur l'efficacité des dépenses au regard des objectifs définis pour chaque programme.

Le projet de loi de finances présente l'utilisation des crédits par grandes politiques publiques, appelées « missions » et relevant d'un ou plusieurs ministères. Chaque mission est composée de plusieurs programmes ministériels au sein desquels sont distinguées des actions budgétaires. Pour chaque programme sont déterminés au niveau national des objectifs, associés à des indicateurs chiffrés qui permettent de mesurer la performance des services de l'État dans l'atteinte des valeurs cibles fixées.

Cette nomenclature est reprise dans le projet annuel de performance (PAP), document destiné au Parlement annexé au projet de loi de finances. Pour une année budgétaire N, le PAP est rédigé en année N-1 et présente la stratégie, les objectifs, les crédits ainsi que les indicateurs de performance et leurs cibles définies pour l'année N. En début d'année N+1, le rapport annuel de performance (RAP) compare les résultats obtenus aux prévisions du PAP. Ces deux documents (PAP et RAP), publics, sont disponibles sur le site https://www.budget.gouv.fr/https://www.budget.gouv.fr/ pour chaque mission et programme budgétaires.

Les autorités compétentes intervenant dans le contrôle de la chaîne relèvent de missions budgétaires distinctes et sont donc présentées dans des PAP et RAP différents. Les objectifs stratégiques définis dans les projets annuels de performance (PAP) dédiés aux différentes autorités compétentes couvrent généralement l'ensemble de leurs compétences, qui peuvent donc être plus vastes que l'organisation des contrôles officiels et des autres activités officielles inclus dans le champ du PNCOPA. Les principaux objectifs et indicateurs entrant dans le champ du PNCOPA sont présentés en annexe 5.

Les objectifs stratégiques sont déclinés en objectifs opérationnels qui constituent de véritables feuilles de route pour les services en charge des missions.

La **DGAL** a établi sa vision stratégique 2024-2027, structurée autour de chantiers denses, avec des objectifs poursuivis clairs, concrets et priorisés dans le temps pour permettre le suivi et l'évaluation adéquats. Elle permet à la DGAL d'incarner pleinement l'approche « Une seule santé » qui place l'interdépendance entre santé humaine, santé animale, santé végétale et santé environnementale au cœur de son action. Elle se décline autour de quatre grandes priorités : orienter l'effort du collectif de la DGAL sur des objectifs à fort enjeu, promouvoir une vision

[6] Ce chiffre concerne les agents ayant des activités de contrôle à l'INAO y compris celles relatives à des filières n'entrant pas dans le champ du PNCOPA

intégrée de l'alimentation partagée avec la société, attirer, mobiliser et valoriser les bonnes compétences, et améliorer l'environnement de travail (https://agriculture.gouv.fr/la-dgal-definit-sa-vision-strategique-pour-la-periode-2024-2027).

La **DGCCRF** publie chaque année ses priorités stratégiques dans son programme national d'enquêtes (PNE) qui constitue la déclinaison opérationnelle de la politique gouvernementale en matière de concurrence et de consommation, y compris dans le domaine alimentaire.

La **DGDDI** dispose d'objectifs stratégiques pour ces missions en tant qu'autorité douanière.

La Direction de la médecine des forces (bureau vétérinaire - DMF) fixe annuellement des objectifs aux groupes vétérinaires placés sous son autorité.

Tous ces éléments constituent la base des entretiens du dialogue de gestion conduits pendant le dernier trimestre de l'année entre chaque responsable de programme et les responsables des budgets opérationnels de programme au niveau régional. Ces entretiens permettent de faire le bilan de l'année N en cours et de préparer l'année N+1, en s'assurant de l'adéquation entre les missions et les moyens disponibles, au regard des objectifs fixés.

SEMAE a signé un Contrat d'Objectifs et de Performance (COP) avec l'État, le 10 décembre 2024, pour la période 2025-2027 et s'engage à effectuer ses missions de service public à travers ce contrat lisible et transparent. Le COP fixe les axes stratégiques de SEMAE pour garantir et assurer la réalisation des contrôles, l'adaptation du système de contrôle à toutes les semences pour toutes les agricultures, l'information notamment en matière de protection contre les organismes nuisibles, l'affichage des règles de contrôle, la simplicité comme la dématérialisation du système de contrôle et l'efficacité des réponses sur les questions techniques qui peuvent lui être adressées.

Une convention annuelle DGAL-CTIFL est signée, qui définit les missions de contrôle du Passeport Phytosanitaire réalisées par le **CTIFL** dans son champ de compétence et la subvention de la DGAL allouée pour cette mission.

L'**Anses** est un établissement public à caractère administratif (EPA) placé sous le contrôle de quatre ministères de tutelles. Un COP quinquennal (2023-2027) a été signé entre l'Anses et ses ministères de tutelle. Il précise les objectifs stratégiques de l'Agence et permet d'assurer un suivi de la réalisation de ces objectifs, y compris les aspects liés à la délivrance des AMM et des permis et au contrôle des produits phytopharmaceutiques. Ce COP comprend 5 axes stratégiques :

- axe 1 : Une mission d'évaluation des risques sanitaires renforcée et fondée sur une approche « Une Seule Santé » ;
- axe 2 : La mobilisation de l'excellence scientifique en appui aux émergences & aux crises sanitaires ;
- axe 3 : Une politique de recherche et de référence ambitieuse au service de la sécurité sanitaire dans une approche « Une Seule Santé » ;
- axe 4 : Une présence affirmée aux niveaux national, européen et international ;
- axe 5 : Une action transparente et tournée vers l'efficience.

Le COP de **l'INAO** signé au début de l'année 2024, fixe les orientations stratégiques de l'INAO pour assurer ses missions de pilotage, de contrôle et de protection des signes officiels d'origine et de qualité en France. Une orientation stratégique spécifique « Sécuriser encore davantage le dispositif de contrôle » est inscrite dans le COP. Les actions visent notamment à renforcer la supervision des contrôles. Le dispositif visant à augmenter le nombre d'audits par observation directe des délégataires a continué de progresser depuis sa mise en place en 2022.

1.3 – PRINCIPES DE PROGRAMMATION DES CONTRÔLES EN FONCTION DES RISQUES

Conformément au règlement (UE) 2017/625, la programmation de l'ensemble des contrôles est établie en fonction d'une analyse de risque, qu'il s'agisse de santé et de protection des intérêts des consommateurs, de santé des animaux, de santé des végétaux, de protection animale ou d'alimentation animale.

Les autorités compétentes définissent leurs priorités et établissent une programmation des activités de contrôle en s'appuyant notamment sur :

- les connaissances scientifiques en matière de dangers et d'exposition des consommateurs (dangers microbiologiques tels que les salmonelles ou Listeria, chimiques tels que les produits phytopharmaceutiques, les additifs alimentaires, les contaminants et les matériaux au contact des aliments) ;

- les connaissances scientifiques et techniques en matière de dangers en alimentation animale, pour la santé humaine, la santé et le bien-être des animaux et l'environnement ;
- les connaissances scientifiques et économiques en matière de risque de fraude ;
- les connaissances scientifiques et l'impact des différentes maladies sur la santé animale et la santé des végétaux ;
- le contexte économique (ex : manque d'une matière première indispensable) et/ou les évolutions technologiques et comportementales (ex : développement des achats sur Internet) ;
- les informations transmises dans le cadre de la coopération avec les autres autorités compétentes nationales ou étrangères et la Commission européenne (ex : tromperie concernant la viande de cheval ou usurpation d'un signe de qualité sur l'origine) ;
- les opérateurs à risque identifiés à l'occasion des contrôles précédents ainsi que les secteurs à risque ;
- les non-conformités observées par rapport aux différentes réglementations, notamment leur fréquence et leur gravité ;
- les plaintes et signalements reçus de la part de consommateurs, de professionnels ou de lanceurs d'alerte.

En matière de sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire, les autorités de contrôle intègrent également dans leur programmation certaines obligations prévues dans la réglementation européenne, par exemple en matière d'inspection de viandes, de recherche de résidus dans les denrées alimentaires (produits phytopharmaceutiques, biocides, médicaments vétérinaires). Il en est de même pour la santé des végétaux et des animaux pour lesquelles des programmes de contrôle et de surveillance découlent d'obligations européennes. Elles s'appuient sur l'Anses qui réalise l'évaluation des risques (dans le domaine de l'alimentation, de l'environnement et du travail), en vue d'éclairer les pouvoirs publics dans leur politique sanitaire. Les services de contrôle s'appuient également sur les données relatives à la santé humaine fournies par l'Agence nationale de santé publique - Santé publique France (ANSP), qui réunit les missions de surveillance, de vigilance et d'alerte dans tous les domaines de la santé publique humaine.

Saisie par la DGAL, la DGS et la DGCCRF, l'Anses a publié des travaux sur la hiérarchisation des risques liés à l'alimentation humaine, comprenant d'une part des avis et rapports sur l'attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire[7][8] (2017, 2018), l'optimisation des plans de surveillance et de contrôles officiels de la contamination chimique des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire[9] (2019) et une méthodologie de hiérarchisation des dangers biologiques et chimiques dans les aliments[10] (2020). Ces travaux se poursuivent par le développement et la mise en place de PrioR, un outil de priorisation des risques biologiques et chimiques liés aux aliments permettant d'orienter les plans de surveillance et de contrôle[11] appliqué aux filières de l'industrie agro-alimentaire. Un 1er avis portant sur l'application de la méthodologie à la filière « viandes bovines » a été rédigé[12].

Par ailleurs, saisie par la DGAL, et dans le cadre de la surveillance régulière nationale, l'Anses a publié un travail concernant l'évaluation des critères pris en compte dans l'analyse de risque pour la programmation des contrôles officiels de la DGAL[13], qui portent en particulier sur les éléments guidant les inspections des établissements agréés selon le règlement (CE) n°853/2004 (2022). Ces travaux se poursuivent concernant des établissements non soumis à l'agrément sanitaire.

---

[7] AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à l'attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire (2017, partie 1)
[8] AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à l'attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire (2018, partie 2)
[9] AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à l'optimisation des plans de surveillance et de contrôles officiels de la contamination chimique des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (hors alimentation pour animaux et eau)
[10] AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à la hiérarchisation des dangers biologiques et chimiques dans le but d'optimiser la sécurité sanitaire des aliments
[11] Note d'appui scientifique et technique sur le développement et la mise en place d'un outil de priorisation des risques biologiques et chimiques liés aux aliments. Partie 1 : Identification et renseignement des critères relatifs aux dangers biologiques et chimiques
[12] AVIS sur le développement et la mise en place d'un outil de priorisation des risques biologiques et chimiques liés aux aliments. Partie 2 : Identification et renseignement des critères relatifs aux couples aliment-danger biologique et chimique de la filière « viandes bovines »
[13] AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à l'évaluation des critères pris en compte dans l'analyse de risque pour la programmation des contrôles officiels sous la responsabilité de la Direction générale de l'alimentation

L'ANSP a mis à jour son rapport « morbidité et mortalité dues aux maladies alimentaires d'origine infectieuse » avec la publication de nouvelles données en 2018. Les résultats conjugués de ces travaux permettent une meilleure priorisation et une orientation des actions visant à diminuer efficacement le poids des maladies alimentaires.

Pour l'alimentation animale, l'Anses a également publié plusieurs avis relatifs à la hiérarchisation des risques[14] et aux plans de surveillance et de contrôle[15]. Ces avis ont vocation à être régulièrement mis à jour.

En matière de qualité et de loyauté des produits, les services intègrent également dans leur programmation tout signal pertinent : signalements transmis via le réseau des services d'enquêtes, les notifications du réseau d'alerte et de coopération ACN, notamment le réseau européen « *Food Fraud* » ainsi que les informations provenant système d'assistance et de coopération administrative dit « système AAC » ou encore rapports européens/internationaux.

En matière d'importation en provenance des pays tiers, la programmation des contrôles sanitaires qui interviennent en amont des opérations de dédouanement, est principalement définie au niveau européen. Pour le contrôle des denrées alimentaires d'origine non animale issues de l'agriculture biologique, les services de la DGDDI orientent leurs contrôles à partir d'une analyse de risque.

1.4 – ORGANISATION GÉNÉRALE DES CONTRÔLES OFFICIELS ET DES AUTRES ACTIVITÉS OFFICIELLES

1.4.1 – Pouvoirs légaux - habilitations des agents

Les habilitations entrant dans le champ du PNCOPA figurent dans le Code rural et de la pêche maritime (Livre II – Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux et Livre VI – Production et marchés), dans le Code de la consommation (Livre V – Pouvoirs d'enquête et suites données aux contrôles) et dans le Code de la santé publique (Livre III – Protection de la santé et environnement et Livre IV – Administration générale de la santé). Les principales bases légales de ces habilitations sont présentées en annexe 2.

Les agents en charge des contrôles, en fonction de leurs missions, sont habilités à :

- exercer les contrôles ;
- rechercher et constater les manquements et les infractions ;
- constater la survenue ou la suspicion d'une maladie animale réglementée ou la présence d'un organisme nuisible aux végétaux.

Dans ce cadre, ils peuvent pénétrer dans les établissements entre 8h et 20h et à toute heure lorsque ces lieux sont ouverts au public ou en cours d'activité et réaliser des prélèvements.

Sous l'autorité des préfets (ou du ministre en charge de la défense pour le SSA), les agents peuvent prendre des mesures de police administrative pour prévenir un risque pour la santé publique : mise en conformité, retrait de produits, suspension ou arrêt d'activité, etc.

Des mesures de police administrative peuvent également être mises en œuvre pour obtenir la remise en conformité des pratiques ou des produits en cas de constats de manquements en matière de qualité et de loyauté des produits et des transactions.

Lors des contrôles sanitaires à l'importation, ils peuvent notamment refuser l'entrée des lots sur le territoire.

En matière de santé animale et de santé des végétaux, en cas de détection d'un cas ou foyer, toujours sous l'autorité des préfets (ou du ministre en charge de la défense pour le SSA), ils peuvent ordonner les mesures de lutte nécessaires comme l'isolement d'animaux, leur abattage, l'arrachage de végétaux ou leur traitement.

Ces mêmes textes prévoient les compétences pour la délivrance d'autorisations administratives comme les AMM des produits phytopharmaceutiques.

---

[14] AVIS de l'Anses relatif à la hiérarchisation des dangers chimiques en alimentation animale
AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif au danger *Salmonella* spp. en alimentation animale
AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à l'identification et à la caractérisation des dangers microbiens liés aux matières premières d'origine végétale utilisées en alimentation animale

[15] AVIS de l'Anses relatif à l'analyse des plans de surveillance et de contrôle sur les substances indésirables en alimentation animale

1.4.2 – Gestion des compétences

1.4.2.1 – La définition des métiers : les compétences attendues

Les autorités compétentes s'attachent à définir les compétences requises pour les missions qui leur sont assignées. Elles disposent à cet effet d'un référentiel « métier » adossé au répertoire interministériel des métiers de l'État (RIME).

Ainsi, le répertoire des métiers du ministère en charge de l'agriculture et de ses établissements publics (RMM) vise à développer une gestion qualitative des ressources humaines en cohérence avec les études prospectives que conduit l'Observatoire des missions et des métiers (OMM). Il sert de référence aux managers pour élaborer les fiches de poste, évaluer les besoins en compétences dans leur service, conduire les entretiens professionnels et déterminer avec leurs collaborateurs leurs besoins en formation. Le répertoire décrit les métiers de l'ensemble du ministère dans plus de 300 fiches emplois-types, rassemblées en 23 filières d'emplois.

Par ailleurs, la démarche de management par la qualité de la **DGAL** a entraîné la mise en place de plusieurs modalités spécifiques concernant la gestion des compétences :

- accueil de chaque agent affecté d'une nouvelle mission d'inspection avec une évaluation initiale de ses compétences, un programme d'acquisition des compétences nécessaires (parcours qualifiant, dans le cadre de la procédure nationale PN Compétences), et une évaluation finale qui lui permet d'être qualifié comme inspecteur et de signer en son nom les rapports d'inspection ;
- supervision des inspecteurs qualifiés en fonction des besoins identifiés.

Le référentiel des métiers et des compétences de la **DGCCRF** comporte 73 fiches métiers, dont 13 fiches « cœur de métier CCRF », et 117 compétences. On peut citer les fiches métiers suivantes : enquêteur commerce électronique, enquêteur loyauté, qualité, sécurité des produits et services, animateur national d'un réseau sectoriel, chargé de contentieux, chargé de la qualité, chargé du suivi des alertes.

Pour le **SSA**, les métiers de vétérinaire et de technicien vétérinaire sont également définis au sein du référentiel des emplois ministériels (REM) et font l'objet de fiches d'emploi type REM (ETR).

FranceAgriMer compte 10 fonctions liées à ses missions d'autorité compétente et dispose d'un référentiel de compétences attendues. Ainsi, FranceAgriMer s'assure que le personnel impliqué possède les compétences nécessaires et maintenues dans le temps. À ce titre, l'établissement met en œuvre une politique de formation, de qualification et de surveillance en continu de ce personnel. Ces parcours de qualification des agents sont mis en œuvre pour tous les types de contrôles réalisés.

Concernant SEMAE, son répertoire des fonctions identifie 76 fonctions, dont 16 dédiées aux activités de contrôle et de certification, auxquelles sont associées 39 compétences. Les compétences obligatoires pour être habilité à exercer des actions de contrôle et de certification sont définies dans le pack métiers de la Direction de la qualité et du contrôle officiel. Il est constitué d'actions de formation et de tutorat. Les missions et responsabilités pour les activités de contrôle et de certification sont définies dans la chaine de décision de la Direction de la qualité et du contrôle officiel.

Le **CTIFL** compte un responsable qualité et une dizaine d'inspecteurs impliqués dans les missions d'inspection sanitaire. Deux des inspecteurs sont également responsables techniques, qui gèrent la programmation, le suivi des inspections, les décisions concernant l'autorisation de délivrance du passeport phytosanitaire, la délivrance des passeports phytosanitaires et les liens avec les autres autorités compétentes. Les fonctions d'inspecteur, de responsable qualité et de responsable technique sont définies dans le manuel qualité. Une procédure décrit la gestion des compétences : sélection, parcours d'habilitation, habilitation, maintien des compétences, surveillance, suspension. L'ensemble des fonctions impliquées sont surveillées régulièrement.

À l'**Anses**, des compétences spécifiques sont attendues pour assurer les instructions des dossiers d'AMM des produits réglementés, les vigilances et les inspections correspondantes et font l'objet d'un encadrement spécifique au travers du processus de certification Iso 9001 de l'Anses.

Pour l'ensemble des autorités compétentes, le supérieur hiérarchique de chaque agent a pour mission de gérer ses compétences :

- lors de la prise de poste de l'agent, en réalisant son accueil, comprenant l'évaluation de ses compétences et l'adaptation aux missions qui lui sont confiées, par exemple par la mise en place d'un parcours

qualifiant comme à la DGAL ou dans le SSA, ou à l'INAO la réalisation d'un bilan personnalisé en lien avec le service de formation pour définir les formations que l'agent doit suivre ;

- le responsable hiérarchique veille en permanence au maintien des compétences de ses agents, et le vérifie annuellement par exemple au moyen d'un entretien professionnel.

1.4.2.2 – La formation initiale

Sélection des candidats

La formation initiale permet aux agents d'acquérir, de développer et de valoriser des compétences professionnelles. L'ensemble des autorités compétentes recrutent essentiellement sur concours.

La **DGAL** recrute sur concours des inspecteurs en santé publique vétérinaire (ISPV), des ingénieurs des ponts, des eaux et des forêts (IPEF), des ingénieurs de l'agriculture et de l'environnement (IAE), agents de catégorie A. Elle recrute également des agents de catégorie B, techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture (TSMA). Ces agents sont formés dans différentes écoles de l'administration pendant un ou deux ans. La DGAL peut également faire appel à des agents contractuels pour répondre à des besoins ponctuels ou permanents pour l'exercice des missions. Certains profils imposent des diplômes particuliers, comme celui de docteur vétérinaire.

La **DGCCRF** recrute sur concours des inspecteurs (catégorie A), des contrôleurs (catégorie B) et des ingénieurs de laboratoire (catégorie A) ayant des formations initiales variées (scientifique, juridique, économique…). Les lauréats suivent ensuite une formation statutaire d'une année à l'École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (ENCCRF). Leur formation alterne enseignements théoriques et stages pratiques. La formation est placée sous la responsabilité de la sous-directrice des ressources humaines, affaires financières, organisation qui s'appuie sur le bureau de la valorisation des compétences.

Le **SSA** recrute, sous contrat ou par concours sur épreuves ou sur titres des vétérinaires des armées (statut officier), des techniciens supérieurs d'études et de fabrication (TSEF – catégorie B) et des techniciens supérieurs hospitaliers (TSH) / techniciens vétérinaires (statut militaire infirmier et technicien des hôpitaux des armées – MITHA sous-officier).

L'INAO se compose d'agents ayant des formations initiales variées, le plus généralement en lien étroit avec la connaissance de l'agriculture, de ses produits et de leur transformation. Les niveaux des formations initiales sont définis par les dispositions statutaires. Les compétences et aptitudes requises pour les différentes fonctions sont définies formellement dans des descriptions soumises à l'avis des instances paritaires.

Le ministère chargé de la santé (pour la **DGS** et les ARS) recrute sur concours notamment des ingénieurs du génie sanitaire, des ingénieurs d'études sanitaires, des techniciens sanitaires et de sécurité sanitaire, des médecins et des pharmaciens inspecteurs de santé publique.

FranceAgriMer recrute des inspecteurs issus de formations initiales variées. Ils suivent un parcours de formation spécifique et de qualification pour l'exercice des missions de contrôles officiels dans le secteur des bois et plants de vigne. Les formations sont dispensées par des organismes de référence, mais également en interne. Les nouveaux agents sont suivis dans le cadre de leur qualification par accompagnement et tutorat lors de contrôles terrains.

La Direction de la qualité et du contrôle officiel de **SEMAE** est composée de personnel ayant une formation initiale et une expérience le plus généralement en lien avec l'agriculture, notamment la production végétale, ou les métiers du contrôle et de la certification. SEMAE met en place un parcours de formation alliant connaissance de l'environnement de travail et un « pack métiers » pour tout nouvel arrivant. Ce « pack métiers » identifie un certain nombre de compétences obligatoires pour être habilité à exercer des actions de contrôle et de certification. Il est constitué d'actions de formation et de tutorat.

Le **CTIFL** recrute des inspecteurs issus de formations initiales variées, en général en lien avec les productions végétales. Ils sont formés pendant leur parcours d'habilitation, appuyé sur des inspections en tutorat. Des modes opératoires techniques facilitent l'apprentissage des méthodes de travail ainsi qu'un encadrement rigoureux en particulier pendant la première année d'inspection.

L'**Anses** recrute des personnels scientifiques, techniques et administratifs afin de conduire les missions qui sont les siennes en matière d'évaluation des risques, de délivrance des AMM dans ses domaines de compétences et en matière de recherche et de référence. Leurs compétences reposent sur un socle de compétences initiales établies sur la base des diplômes et sur leur expérience (CV). Leurs liens d'intérêts sont vérifiés avant la prise de poste.

La **DGDDI** recrute sur concours des inspecteurs (catégorie A), des contrôleurs (catégorie B) ainsi que des agents de constatation (catégories C) ayant des profils variés (scientifique, juridique, économique…). Les lauréats suivent ensuite une formation statutaire d'une année à quatre mois selon la catégorie à l'école nationale des douanes

(END) de la Rochelle ou de Tourcoing. Leur formation alterne enseignements théoriques et stages pratiques. La formation est placée sous la responsabilité de direction nationale du recrutement et de la formation professionnelle (DNRFP) en coordination avec la sous-direction en charge des ressources humaines.

Écoles de l'administration et formations

Plusieurs écoles forment les agents du ministère en charge de l'agriculture (pour la **DGAL**) :

- pour les techniciens, l'Institut national de formation des personnels du ministère chargé de l'agriculture (INFOMA) : http://www.infoma.agriculture.gouv.frhttp://www.infoma.agriculture.gouv.fr ;
- pour les ISPV, l'École nationale des services vétérinaires (ENSV) : https://www.ensv.fr/https://www.ensv.fr/ ;
- pour les ingénieurs, AgroParisTech, l'Institut national des sciences et industries du vivant et de l'environnement résultant de la fusion de trois grandes écoles d'ingénieurs (ENGREF, École nationale du génie rural, des eaux et des forêts, ENSIA, École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires et INA P-G, Institut national agronomique Paris-Grignon) et l'Institut Agro Dijon.

Le personnel intervenant dans la production conchylicole primaire qui ne relève pas du ministère en charge de l'agriculture dépend des Affaires maritimes (fonctionnaires de l'État recrutés sur concours) et reçoit une formation préalable à sa prise de fonctions, dispensée par le Groupe Ecoles – Centre de Formation et de Documentation des Affaires Maritimes (GECFDAM) basé à Bordeaux (Gironde).

S'agissant de la **DGCCRF**, l'École Nationale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (ENCCRF), service à compétence nationale, assure la mise en œuvre de la formation nationale. Elle réalise les formations initiales et organise le programme annuel de formation continue des agents de la DGCCRF et des agents du SCL (formations statutaires des directeurs et des ingénieurs de laboratoire). L'ENCCRF est une école d'application professionnelle préparant les stagiaires au métier d'enquêteur. Les enseignements proposent une formation qualifiante pour donner aux agents les outils indispensables à l'exercice professionnel et responsable de leurs futurs métiers. Les cadres de la DGCCRF bénéficient de stages spécifiques axés sur le management, le métier de cadre, des formations techniques (démarche qualité, outils de pilotage, gestion de crise, SOLPA – surveillance des opérateurs en matière de loyauté des produits alimentaires, …) et le travail en interministériel. Ils ont également accès à tous les stages « métiers » du catalogue de formation de la DGCCRF ainsi qu'aux stages proposés par le réseau des écoles du service public (RESP), les plates-formes régionales d'appui interministériel à la gestion des ressources humaines (PFRH), l'institut de la gestion publique et du développement économique (IGPDE) et par d'autres structures.

Site Internet de l'ENCCRF : http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/La-DGCCRF/ecole-nationale-ccrf-enccrfhttp://www.economie.gouv.fr/dgccrf/La-DGCCRF/ecole-nationale-ccrf-enccrf.

Pour le ministère chargé de la santé (**DGS** et ARS), la formation initiale est dispensée par l'École des hautes études en santé publique (EHESP) : https://www.ehesp.fr/https://www.ehesp.fr/.

Pour le **SSA**, l'ensemble des agents chargés de réaliser les contrôles officiels – vétérinaires, techniciens militaires (MITHA/TSH sous-officiers) ou techniciens civils (TSEF) – suit une formation spécifique assurée par l'École du Val-de-Grâce. En complément de la formation académique (vétérinaires, MITHA/TSH et TSEF) propre à chaque corps, cette formation d'application permet aux inspecteurs d'acquérir les connaissances nécessaires à leurs missions. À cette formation théorique s'ajoute un parcours qualifiant, formation pratique comprenant une évaluation finale, nécessaire pour assurer la réalisation des inspections.

S'agissant de la **DGDDI**, la DNRFP (Direction Nationale du Recrutement et de la Formation Professionnelle) - Service à compétence nationale, est responsable de la mise en œuvre du recrutement et de la formation des agents des Douanes. Elle assure la coordination de la formation dispensée dans les deux écoles des Douanes (END Tourcoing et END La Rochelle), ainsi que la coordination des actions de formation continue dispensées par les services de formation professionnelle de chaque direction interrégionale. Les formations initiales comportent un module sur les contrôles sanitaires, biologiques et des normes de commercialisation à l'importation en avant dédouanement. Les agents sont aussi formés sur le dédouanement des marchandises soumises à contrôle vétérinaire, phytosanitaire ou sanitaire (contrôle de la présentation du document d'ordre public).

1.4.2.3 – La formation continue

Le droit à la formation est reconnu par l'article 22 du statut général des fonctionnaires et développé dans le décret n° 2007-1470 relatif à la formation professionnelle tout au long de la vie des fonctionnaires de l'État. Chaque administration nationale dispose d'un programme et d'une structure pour définir les besoins de formation

continue, et établir le programme correspondant, qui se traduit par une note d'orientation. Des financements sont réservés à cet effet. Ces éléments font partie du dialogue social des ministères.

Chaque structure désigne un responsable local de formation, qui fait le lien entre les agents, la hiérarchie et le catalogue de formation. Il peut également être amené à organiser des formations localement.

Les formations peuvent être organisées en interne, aux ministères financiers par l'ENCCRF (école nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), service rattaché à la DGCCRF ou l'IGPDE (institut de la gestion publique et du développement économique) service rattaché aux ministères financiers ou faire appel à des prestations externes, publiques ou privées. Des formations communes entre autorités compétentes sont organisées, et se développent depuis la création des directions départementales interministérielles avec le développement de formation interministérielle régionale. De même, la **DGDDI** est amenée à intervenir lors de certaines formations organisées par la DGAL. Les écoles de l'administration participent à l'organisation des formations continues. En supplément des formations continues, des échanges de pratiques sont mis en place (partage de décision de conformité entre inspecteurs du même domaine).

Le plus souvent, à l'occasion des entretiens professionnels, chaque responsable hiérarchique établit les besoins de formation de chaque agent, et les transmet aux responsables locaux de formation. Ces besoins de formation techniques peuvent également être établis dans le cadre des démarches qualité.

Une évaluation à chaud est réalisée à l'issue de chaque stage de formation continue par l'intermédiaire d'un questionnaire d'évaluation complété par les stagiaires. La synthèse des questionnaires permet d'évaluer la performance de la formation. Quelques stages font l'objet d'une évaluation différée.

Des formations spécifiques sont mises en place pour les vétérinaires mandatés.

Pour **l'INAO**, un service dédié permet aux agents de bénéficier de formations liées à leur environnement professionnel et aux procédures de travail. Ces formations peuvent concerner le domaine des contrôles mais également aborder la connaissance des produits sur des aspects techniques, réglementaires, économiques ou encore sensoriels. La formation s'inscrit dans des plans pluriannuels de trois ans, déclinés en programmes annuels mettant l'accent sur certaines actions prioritaires. Ils sont soumis à l'avis *du Comité Social d'administration* d'établissement.

La formation continue est l'une des priorités du **SSA** afin de garantir un haut niveau de technicité de ses personnels. Le système de management qualité au sein du SSA permet d'identifier les besoins de formation continue et d'en assurer le suivi.

La formation continue est également une priorité de la **DGCCRF**. Cette direction générale a mis en place un catalogue de formation métier publié annuellement. En 2026, ce sont 174 formations métier qui seront proposées aux agents. Le catalogue prend en compte les priorités fixées aux niveaux ministériel et interministériel, ainsi que les enjeux spécifiques, les évolutions règlementaires et technologiques qui vont impacter les missions de la DGCCRF. Il vise à maintenir et développer les compétences des agents et à former les enquêteurs, notamment ceux qui sont en charge des enquêtes menées dans le cadre du programme national d'enquêtes (PNE), pour lesquelles les agents doivent être rapidement opérationnels.

Les personnels de **FranceAgriMer** sont formés aux exigences réglementaires pour réaliser des contrôles officiels.

Pour les agents déjà qualifiés, 2 axes de formation continue sont mis en œuvre :

- la politique formation de l'établissement : dans le cadre des entretiens annuels, les besoins et souhaits de formation sont recensés et mis en œuvre par le service des ressources humaines de l'établissement ;
- dans le cadre du pilotage par la qualité du dispositif bois et plants de vignes, un système de supervision et de qualification est mis en œuvre annuellement. Cette supervision permet la détection d'éventuelle perte de compétence sur des contrôles clés et le cas échéant, l'agent reprend un cycle de formation, principalement par le tutorat et l'accompagnement d'agent dument qualifié.

Pour **SEMAE** et le **CTIFL**, le maintien des compétences est assuré par un plan de formation, un niveau minimum d'activité, et une supervision régulière du personnel.

Pour la **DGDDI** la formation continue est structurée dans un plan national de formation et de développement des compétences triennal (2024-2026) tandis que le catalogue de formation est produit chaque année. Cette offre de formation nationale est complétée et déclinée dans les inter-régions dans des plans interrégionaux de formation (PIF). Une formation est proposée chaque année aux agents chargés d'effectuer les contrôles sanitaires, biologiques ou/et des fruits et légumes soumis à normes de commercialisation et aux agents exerçant leurs fonctions au niveau régional (en Pôle Action Economique) en tant que référents règlementaires sur ces contrôles.

Pour l'**Anses**, le parcours réalisé par les inspecteurs répond à des objectifs traçables du système de qualité ISO 9001 avec une vérification du socle de connaissances, un tuilage et en tant que de besoin des échanges de pratiques entre inspecteurs de divers domaines d'inspection de l'Anses. De plus l'Anses tient compte de l'expression de besoins dédiés, exprimés dans les entretiens annuels des agents, comblés par des propositions de formations faites par la direction des ressources humaines.

Par ailleurs, les agents des autorités compétentes participent aux formations "*Better training for safer food*" (BTSF) proposées par la Commission européenne.

1.4.2.4 – Maintien des compétences et réseaux d'expertise

Outre les dispositifs de formation continue, le maintien des compétences est assuré par la reconnaissance de l'expertise.

Ainsi, la **DGAL** a constitué des réseaux d'experts, référents et personnes ressources qui vise à maintenir et conforter les compétences techniques des agents. Ce dispositif comprend, en 2025, 69 « référents experts nationaux » à temps plein et plus de 123 « personnes ressources » dont une partie du temps de travail s'exerce en réseau sous l'autorité de la DGAL.

Les objectifs poursuivis sont les suivants :

- conforter la capacité d'expertise interne en matière de gestion du risque, gage d'efficacité du dispositif sanitaire français ;
- clarifier les modalités de fonctionnement du réseau national d'expertise en vue d'une reconnaissance accrue de celui-ci et d'une meilleure adéquation besoins/ressources ;
- assurer l'animation du réseau d'expertise, dans l'intérêt partagé des services et des agents.

L'ambition est double : il s'agit à la fois de conserver la proximité de terrain indispensable à une activité au plus près des acteurs qui vise à éclairer et appuyer l'action publique, et de formaliser et améliorer le pilotage de ce réseau national des référents experts afin de mutualiser leurs compétences et leurs actions. La Commission d'orientation et de suivi de l'expertise (COSE) au sein du ministère en charge de l'agriculture permet de reconnaître la qualification de spécialiste ou d'expert à certains membres de ce dispositif national d'expertise.

S'agissant de la **DGCCRF**, des journées techniques régionales et interrégionales et des réunions de réseaux sectoriels (signes de qualité, fruits et légumes, cidre, foie gras, produits laitiers…) permettent aux agents réalisant les contrôles et enquêtes d'actualiser leurs connaissances réglementaires et de partager leurs expériences en matière de contrôle. Les agents d'administration centrale acquièrent une expertise sur les réglementations sectorielles dont ils ont la charge notamment via le suivi de formations BTSF, l'expertise ainsi acquise leur permettant ensuite de former et d'informer les agents en services déconcentrés. Ces réseaux permettent également à l'administration centrale de disposer, en cas de besoin, d'un appui technique sur différents sujets.

Au sein du **SSA**, des référents et des groupes d'experts ont également été créés pour apporter une expertise au responsable technique national et aux agents de terrain (les activités des référents et experts ne représentant qu'une partie du temps de travail). Le référent « restauration collective » participe aux travaux des « personnes ressources dans le secteur de la restauration collective » de la DGAL.

Pour **l'INAO**, deux réseaux ont été constitués : un réseau des agents chargés des évaluations techniques des organismes de contrôles (environ 20 agents), et un réseau des agents chargés des relations avec les organismes de contrôles (environ 45 agents). Ces réseaux, animés par un service central de l'Institut permettent par des échanges réguliers de maintenir les connaissances et les compétences des agents y participant.

Au sein de **SEMAE** des experts sont désignés pour émettre des avis dans leur domaine d'expertise « métier », éclairer les décisions, former et tutorer le personnel de la direction de la qualité et du contrôle officiel.

La **DGDDI** organise chaque année un séminaire réunissant son réseau des référents en matière de contrôles sanitaires, biologiques et des normes de commercialisation à l'importation (représentants des Postes de contrôle frontalier (PCF), Points de contrôles (PC), Points de mise en libre pratique (PMLP) et bureaux de douane). Il permet aux référents de prendre connaissance des dernières actualités réglementaires et de partager leurs expériences sur leurs pratiques de contrôle.

Les Responsables techniques du **CTIFL** participent avec la DGAL aux réunions en ce qui concerne la règlementation santé des végétaux et sa mise en application. Ils assurent également la surveillance régulière des inspecteurs.

1.4.3 – Procédures et rapports de contrôles

Quel que soit le référentiel retenu dans le cadre des démarches de management par la qualité, chaque autorité compétente s'est dotée d'un manuel qualité à vocation nationale et d'un système documentaire structuré pour documenter ses procédures, instructions et modes opératoires tant pour la réalisation des contrôles que pour l'enregistrement des constats.

Les systèmes documentaires sont accessibles à tous les agents concernés. Les rapports de contrôle sont enregistrés dans les systèmes d'information des autorités compétentes ou le cas échéant des délégataires.

Les instructions des différents services prévoient la transmission des rapports de contrôle aux opérateurs, a minima en cas de non-conformité. Ils sont fréquemment transmis de façon systématique, par exemple lors de contrôles des règles d'hygiène dans des établissements agro-alimentaires, ou en vue de la délivrance des passeports phytosanitaires chez les pépiniéristes.

Ainsi, la **DGAL** rassemble ses procédures d'inspection dans la rubrique « référentiel métier » de sa démarche qualité (rubrique « outils méthodes » de l'intranet qualité). Le référentiel métier comprend des instructions sur les domaines transversaux (alertes, importation et exportation) ainsi que sur les domaines spécifiques de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé et protection des végétaux et de la santé et du bien-être animal. Ils comprennent notamment des vade-mecum et des grilles d'inspection qui permettent d'assurer la cohérence des modalités de contrôle et des constats lors des inspections des opérateurs professionnels. Les grilles d'inspection présentant le bilan des constats débouchent sur l'évaluation de l'établissement : conforme/non conforme ou une notation de type A/B/C/D. Les autres activités officielles, notamment les plans de surveillance et de contrôle, ainsi que l'organisation de la surveillance et de la lutte contre les maladies animales et végétales font également l'objet d'un ensemble d'instructions documentées.

Socle de la démarche qualité, le système documentaire de la **DGCCRF** est organisé selon un schéma pyramidal qui a vocation à intégrer l'ensemble de la documentation administrative produite par la DGCCRF. Tous les documents sont liés, identifiés (porteur, processus, nature du document…) et répertoriés selon une codification assurant la pérennité du système. La documentation recouvre l'ensemble des documents de nature prescriptive (instructions aux services sur les enquêtes par exemple) ou de traçabilité et d'appui méthodologique. Les documents ou formulaires d'aide au contrôle (modèles de procès-verbaux, rapports) sont également directement accessibles dans l'application métier utilisée par les enquêteurs.

FranceAgriMer dispose d'un système de management de la qualité qui encadre notamment le dispositif de délivrance des passeports phytosanitaires. Une procédure de gestion documentaire décrit les modalités de gestion de la documentation de référence et des enregistrements.

Pour **l'INAO**, le contrôle des SIQO fait l'objet d'un ensemble d'instructions documentées : des directives du Conseil des Agréments et Contrôles, des décisions de la Directrice, des dispositions de contrôles communes et des circulaires. L'ensemble de ces textes est disponible sur le site internet de l'INAO et précise les obligations des organismes de contrôles en matière d'établissement des plans de contrôles, de réalisation des contrôles, les suites à leur donner, ainsi que les diverses obligations que les organismes de contrôles doivent respecter notamment en matière de communications à l'INAO.

Pour **SEMAE**, un système documentaire est en place dans le système d'information EPAD « Métier ». Ce système est composé de documents assurant la mise à disposition de procédures, d'instructions, de règles, de formulaires, et d'états de contrôle auprès des personnels. Une partie de ces documents et des résultats de contrôle est disponible pour les entreprises via les sites internet et extranet.

Le **CTIFL** applique des méthodes inspirées de celles utilisées par la DGAL, avec l'objectif d'harmoniser les pratiques entre ces deux autorités compétences et autant que possible avec les autres autorités compétentes dans le domaine du végétal. Ces méthodes sont décrites dans les documents du système de management de la qualité du CTIFL. Une procédure de gestion documentaire décrit les étapes de publication des documents et intègre une revue régulière de tous ces documents, dans un objectif de mise à jour et d'amélioration continue.

Pour le **SSA**, les procédures de contrôle sont documentées, disponibles pour tous les agents via l'application Pyx4, et comprennent pour chaque domaine, un vade-mecum de l'inspecteur, une grille d'inspection et des modèles de rapport.

Pour la **DGS**, les modalités de contrôle des établissements de conditionnement d'eau et des eaux conditionnées sont précisées par arrêté ministériel et circulaire d'application. Une grille nationale d'inspection-contrôle est mise à la disposition des agents en charge des contrôles officiels.

Pour la **DGDDI**, l'ensemble de la documentation réglementaire et de contrôle est publié sur l'intranet douanier. Des tableaux de suivi de l'activité de contrôle sanitaire des denrées alimentaires d'origine non animale sont publiés à échéance régulière sur l'intranet afin d'assurer le respect des taux de contrôles imposés par la Commission européenne.

1.4.4 - Transparence des contrôles officiels

Les rapports annuels du PNCOPA préparés conjointement par les différentes autorités compétentes sont rendus publics (depuis 2016) et présentent l'ensemble des contrôles réalisés sur la chaîne alimentaire : https://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-le-plan-national-de-controles-officiels-pluriannuel-2021-2025-pncopahttps://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-le-plan-national-de-controles-officiels-pluriannuel-2021-2025-pncopa .

De manière générale, les sites internet des autorités compétentes présentent l'ensemble de leurs missions et de leurs activités liées au contrôle de la chaîne alimentaire, y compris la surveillance et la gestion en santé animale et santé des végétaux :

- DGAL : http://agriculture.gouv.fr/thématique-générale/alimentation dont les rapports d'activité : https://agriculture.gouv.fr/tous-les-rapports-dactivite-de-la-dgal ;
- DGCCRF : https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/comprendre-la-dgccrf/les-missions-de-la-dgccrf dont les rapports d'activité : https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/comprendre-la-dgccrf/publications-et-kits-de-communication/bilans-dactivite ;
- DGS : Eaux conditionnées - Ministère de la Santé, de la Famille, de l'Autonomie et des Personnes handicapées ;
- Anses : https://www.anses.fr/fr/thematique/produits-phytopharmaceutiques-biocides-fertilisants-et-macro-organismes ;
- INAO : https://www.inao.gouv.fr/controlehttps://www.inao.gouv.fr/controle Le rapport d'activité de l'INAO présente la supervision des contrôles https://www.inao.gouv.fr/sites/default/files/2025-05/ra2024_web.pdf ;
- FranceAgriMer : https://www.franceagrimer.fr/bois-et-plants-de-vigne ;
- SEMAE : https://www.semae.fr/service-officiel-controle-et-certification/ ;
- CTIFL : https://www.ctifl.fr/prestation-certification-des-plants-fruitiers ;
- DGDDI : https://www.douane.gouv.fr/professionnels/commerce-international/controles-sanitaires-et-de-qualite-des-aliments ;

Le site de l'ANSP - Santé publique France : http://www.santepubliquefrance.fr présente des informations sur les maladies d'origine alimentaire et/ou zoonotique dans la population humaine.

Un dispositif de mise en transparence du niveau global d'hygiène des établissements alimentaires est mis en œuvre. Alim'confiance est un site internet et une application mobile qui permet aux consommateurs de consulter les résultats des contrôles officiels (réalisés après le 1er mars 2017) de sécurité sanitaire des établissements de la chaîne alimentaire : restaurants, commerces de bouche, restauration collective. Les résultats sont présentés selon quatre niveaux : Très satisfaisant – Satisfaisant – À améliorer – À corriger de manière urgente. Ils sont ajoutés quotidiennement et restent visibles pendant une durée de 1 an. Pour les établissements contrôlés par le SSA, les résultats des contrôles officiels font l'objet d'un affichage obligatoire devant être facilement visible par le consommateur.

1.4.5 – Le dispositif des plans de surveillance et de contrôle (PSPC), outil principal de mise en œuvre des contrôles officiels au sein de la DGAL

De manière générale, les plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) visent à surveiller les niveaux de contamination et vérifier la conformité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. Ils découlent de la réglementation européenne ainsi que d'une analyse de risque liée aux préoccupations nationales. Le dispositif national regroupe deux types de stratégies aux objectifs différents :

- les plans de surveillance sont menés selon une stratégie d'échantillonnage basée sur une sélection aléatoire dans une population ou une sous population concernée par la surveillance. Ces plans permettent **d'évaluer l'exposition globale du consommateur** ou d'une population à un risque particulier et ainsi d'identifier les mesures de gestion pour le maîtriser.

- les plans de contrôle utilisent une stratégie d'échantillonnage basée sur le ciblage d'un établissement ou d'un produit qui représentent un risque accru. Ces plans vont permettre de détecter des non-conformités et d'**évaluer l'efficacité des mesures de gestion mises en œuvre**.

Les plans de surveillance et de contrôle des produits couvrent toute la chaîne alimentaire, et sont programmés par la DGAL, selon le principe de la fourche à la fourchette, de la production à la mise sur le marché, au niveau national ainsi qu'au niveau des postes de contrôle frontaliers, pour vérifier la conformité des denrées alimentaires et aliments pour animaux importés avec les exigences européennes. La programmation est orientée selon les résultats d'une analyse transversale du risque qui s'appuie notamment sur l'évaluation de risque menée par l'Anses et l'Efsa.

La règlementation européenne encadre particulièrement la recherche des résidus de médicaments vétérinaires et de substances interdites dans les productions animales, ainsi que celle des contaminants de l'environnement et des résidus de produits phytopharmaceutiques dans la chaîne alimentaire. Ces obligations sont déclinées dans les PSPC nationaux, ajustés annuellement, notamment pour tenir compte des non-conformités observées les années précédentes.

La mise en place de la Police sanitaire unique de l'alimentation en 2023 a élargi le périmètre de contrôle du dispositif PSPC de la **DGAL** à l'ensemble de la chaîne alimentaire dans l'analyse de risque, et *in fine* dans la programmation du dispositif.

1.4.6 - Gestion des signalements et des alertes et plans d'intervention en situation d'urgence

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

La gestion des signalements, des alertes et de crises présentant un danger sanitaire représente un enjeu majeur en termes de protection des consommateurs, des animaux et de l'environnement.

Cela impose aux autorités compétentes que sont la DGAL, la DGCCRF et la DGS de disposer des moyens nécessaires pour gérer de manière rapide, efficace et coordonnée ces alertes et ces crises.

Chaque service déconcentré en charge de sujets sanitaires dispose d'un point de contact « cellule ou mission des alertes ».

Les autorités compétentes disposent en administration centrale d'un centre de veille opérationnelle et d'alerte qui centralise l'ensemble des informations concernant les alertes émanant du territoire national :

- la Mission des urgences sanitaires (MUS) à la DGAL ;
- l'Unité d'alerte (UA) à la DGCCRF ;
- le Centre opérationnel de régulation et de réponse aux urgences sanitaires et sociales (CORRUSS) à la DGS.

Cette gestion s'opère notamment via les services déconcentrés ou d'autres administrations comme l'Anses, par le signalement des opérateurs ou d'autres pays via le *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF), et le *International Food Safety Authorites Network* (INFOSAN pour les pays tiers ou en bilatéral. Ceux-ci sont chargés de réceptionner, traiter les alertes et signalements et de gérer les crises sanitaires.

La répartition des compétences en matière de traitement des signalements et des alertes entre les différentes autorités est identique à celle présentée en matière de contrôle.

Depuis le 1er janvier 2023, dans le cadre de la mise en place de la Police sanitaire unique, la gestion des alertes, des signalements, des retraits et des rappels portant sur l'ensemble des denrées alimentaires (hors matériaux au contact des denrées alimentaires) et des aliments pour animaux est confiée à la **DGAL**. La gestion des alertes, des signalements, des retraits et des rappels portant sur les matériaux au contact des denrées alimentaires « vides » relève de la compétence de la **DGCCRF**.

En matière d'alimentation, la MUS a en charge la gestion des crises et des alertes sur les denrées alimentaires, l'alimentation animale et les opérateurs et constitue le point de contact national du système d'alerte rapide européen pour l'alimentation (RASFF). Le point de contact national pour le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN Emergency) est assuré par la MUS de la DGAL.

En matière de santé animale, seuls les services de la **DGAL** interviennent auprès des opérateurs.

Après plusieurs années de crises successives, seulement quinze foyers d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ont été recensés en élevage pour la saison épidémiologique 2024-2025. De bons résultats liés au

renouvellement de la campagne de vaccination des canards (couplée à un programme de surveillance dédié) lancée en octobre 2023 et un maintien d'un haut niveau de biosécurité dans les élevages. À titre de comparaison, plus de 400 foyers avaient été confirmés sur la même période en 2022/2023 avant la mise en place de la stratégie vaccinale française. Selon un modèle mathématique mis au point par l'Ecole vétérinaire de Toulouse, sans la mise en œuvre de la vaccination le nombre de foyer aurait été du même ordre.

Détectée en septembre 2023 dans le Sud-Ouest de la France, la maladie hémorragique épizootique (MHE) s'est propagée de manière significative au cours de l'année 2024. Dès le début de la crise, la DGAL a été très fortement mobilisée pour mettre en place des mesures de gestion sanitaire et limiter les risques de diffusion du virus.

Parallèlement, la Fièvre Catarrhale Ovine (FCO) a également représenté un défi important en 2024 pour les autorités françaises, suite à l'émergence d'une nouvelle souche du sérotype 8 (BTV-8) en août 2023 et en raison de l'introduction du sérotype 3 (BTV-3) en août 2024. Une stratégie vaccinale a été mise en place et des mesures de biosécurité et de désinsectisation ont également été promues pour limiter la transmission par les insectes vecteurs. Un travail de concertation avec les services de la Commission et les États membres voisins a également permis de limiter l'impact sur les mouvements des animaux.

Alors que la peste porcine africaine (PPA) est aux frontières de la France et que plusieurs maladies demeurent (tuberculose bovine, fièvre catarrhale ovine…), la prévention de ces risques est une priorité.

En matière de santé des végétaux, la **DGAL** reste l'autorité compétente pour la gestion des foyers d'organismes nuisibles de quarantaine. Néanmoins, SEMAE, FranceAgriMer et le CTIFL en tant qu'autorités compétentes relatives au Passeport Phytosanitaire jouent un rôle important pour bloquer la circulation des lots, pour collecter les éléments dans le cadre d'enquêtes de traçabilité et assurer le lien avec les opérateurs professionnels. Enfin, l'année 2025 a été fortement marquée par les conséquences de la contamination en Eure-et-Loir des eaux utilisées en irrigation par la bactérie *Ralstonia solanacearum*.

À la **DGS**, le centre de crises sanitaires (CCS) a pour missions le recueil, l'enregistrement et la gestion des alertes sanitaires humaines, l'animation et la coordination du réseau de gestion des alertes des ARS, ainsi que la préparation de la réponse aux menaces sanitaires de grande ampleur, via sa sous-direction de préparation aux crises. Il dispose d'un Centre opérationnel de régulation et de réponse aux urgences sanitaires et sociales, qui constitue le point d'entrée unique des signalements transmis par les ARS, l'ANSP - SpF, les autorités sanitaires d'autres pays, l'OMS, la Commission Européenne ou l'ECDC, dans le cadre de l'application du Règlement Sanitaire International et des réseaux EWRS, pour lesquels le CORRUSS est point focal national.

Une cellule de coordination et de gestion des crises et alertes d'origine alimentaire est mise en place en tant que de besoin (alerte d'ampleur inhabituelle nécessitant une coordination interministérielle, ou existence de cas humains groupés, ou phénomène émergent) afin de partager rapidement l'information et de définir, de façon consensuelle, les actions à mettre en œuvre. L'administration qui initie la cellule est la DGS s'il existe des cas humains, et, dans les autres cas, soit la DGAL qui a la charge des alertes sanitaires sur les denrées alimentaires soit la DGCCRF qui a la charge des matériaux au contact des denrées alimentaires.

Ces trois cellules de gestion des alertes se coordonnent sur les réponses nationales dans les situations qui le nécessitent, en collaboration avec les agences sanitaires en charge de la surveillance sanitaire (ANSP - SpF) ou de l'évaluation des risques d'origine alimentaire (Anses).

Au sein du SSA, l'organisation des flux d'information entre la DGAL et la DCSSA est formalisée dans le protocole de coopération DGAL-DCSSA. En cas d'identification d'un risque avéré détecté au sein d'un établissement contrôlé par une structure vétérinaire militaire, l'alerte est déclenchée auprès de la direction départementale interministérielle compétente associée à une information de la DMF (référent « restauration collective »).

La DGDDI intègre des notifications dans le système d'alerte rapide européen pour l'alimentation (RASFF) en cas de non-conformités relevées lors des contrôles sanitaires à l'importation, ainsi qu'en cas de contrôle de produits issus de l'agriculture biologique ayant permis de déceler un dépassement des limites maximales autorisées (LMR) en résidus de pesticides. En tant qu'autorité douanière, la DGDDI peut intervenir dans les crises touchant les domaines de la protection des consommateurs, de la santé publique et animale et de l'environnement. Les modalités de collaboration et d'intervention sont établies dans le cadre de protocoles de coopération établis entre la DGDDI et la DGAL et entre la DGDDI et la DGCCRF.

1.4.6.2 - Gestion par les autorités compétentes des signalements ne présentant pas de danger sanitaire

Outre la gestion des alertes et des crises sanitaires sont également gérés :

- Les signalements relatifs à la production biologique : la **DGCCRF** et **l'INAO**, en liaison avec le ministère chargé de l'agriculture, interviennent dans la gestion des signalements relatifs à la production biologique. En cas d'alerte,

l'INAO informe les Organismes de Certification (OC) des opérateurs concernés afin de prendre les mesures sur les produits en cause. L'INAO assure également la concertation entre les OC afin de diffuser et partager l'information, ainsi que, le cas échéant, coordonner leurs actions. La DGCCRF intervient sur les produits commercialisés. Si nécessaire, une réunion des représentants des administrations compétentes est organisée afin de déterminer les actions à conduire, leur calendrier et leurs modalités de suivi.

- Les fraudes alimentaires : pour le traitement des signalements liés à la fraude alimentaire identifiés sur le territoire français, la DGCCRF utilise un système de remontées d'information intégré dans SESAM. Dans ce cadre, tous les agents exerçant des missions relevant de la compétence de la DGCCRF, qui détectent un indice de fraude, sont invités à en informer l'administration centrale via SESAM. L'exploitation des renseignements est effectuée par la sous-direction en charge des produits alimentaires de l'administration centrale.

- Les autres signalements/non-conformités à la réglementation ne présentant pas de danger sanitaire, qu'ils soient ou non suspectés d'être frauduleux : ces situations sont gérées conformément à la répartition des compétences entre services de contrôle. En matière de vin et boissons spiritueuses les signalements font l'objet de fiches de liaison transmises entre administrations (conformément au protocole de coopération DGDDI / DGCCRF / FAM / INAO / DGPE).

1.4.6.3 - Rôle du préfet en département pour la gestion de crise

Le gouvernement est représenté dans chaque département par un préfet qui est, localement, le seul dépositaire de l'autorité de l'État. Il est le chef des services déconcentrés de l'État.

De façon générale, dès lors qu'une situation présente un caractère de crise susceptible de porter atteinte à l'ordre public, la loi (article L. 2215-1 du Code général des collectivités territoriales) lui confère des pouvoirs particuliers. Il peut ainsi prendre, pour tout ou partie des communes de son département, toutes mesures relatives au maintien de la salubrité, de la sûreté et de la tranquillité publiques, dès lors qu'elles n'ont pas été mises en œuvre par les autorités municipales.

En outre, certains événements sanitaires particuliers nécessitent l'activation des plans d'urgence préparés par le préfet du département, en liaison avec les autorités, les services et les organismes qui sont compétents pour prendre des mesures de sauvegarde ou dont les moyens sont susceptibles d'être mis en œuvre pour faire face à des risques particuliers. Ainsi, face à tout type d'événement, le préfet s'appuie sur le dispositif ORSEC (Organisation de la Réponse de Sécurité Civile) qui est conçu pour mobiliser et coordonner sous son autorité, les acteurs de la sécurité civile au-delà du niveau de réponse courant ou quotidien des services. Le but est de développer la préparation de tous les acteurs, publics ou privés, pouvant intervenir dans le champ de la protection des populations. Dans des situations exceptionnelles, le préfet peut faire appel à des moyens militaires en s'adressant au délégué militaire départemental (DMD) ou bien à l'État-major interarmées de zone de défense de la région dans laquelle se situe le département concerné.

1.4.6.4 - Les dispositions et plans transversaux

Gestion des alertes humaines d'origine alimentaire ou animale

Au niveau local, l'information mutuelle entre les différents acteurs concernés en cas de menace pour la santé publique est définie par l'article L. 1413-15 du Code de la santé publique. Le directeur général de l'ARS porte immédiatement tout signalement à la connaissance de l'ANSP - SpF et au représentant de l'État dans le département.

Les modalités opérationnelles de la mise en œuvre de ces dispositions sont établies dans le cadre de protocoles ARS-préfets établis en vertu de l'article R. 1435-2 du Code de la santé publique. Les ARS ont la responsabilité d'organiser la gestion des alertes sanitaires en région et les articulations entre les acteurs impliqués.

Au niveau national, des protocoles de gestion de portée générale ou spécifique fixent des procédures de coopération entre les autorités concernées. En cas d'alerte d'ampleur, les autorités en charge de la gestion de la survenue des maladies d'origine alimentaire ou animale, les structures impliquées dans l'évaluation des risques sanitaires (ex : ANSP - SpF, Anses) et les laboratoires de référence concernés peuvent ainsi être réunis rapidement pour l'organisation de l'investigation et de la gestion coordonnée de l'événement. La gestion peut rendre nécessaire une saisine de l'Anses pour avis.

Plan NRBC

Afin de prévenir et d'assurer une prise en charge des menaces d'action terroristes par l'usage d'objets biologiques ou chimiques, un plan gouvernemental pour lutter contre le terrorisme « NRBC – risques nucléaires, radiologiques, biologiques et chimiques » a été établi et fait l'objet d'une déclinaison dans chaque département.

Ce plan est organisé en deux parties :

- un « tronc commun » classifié « confidentiel défense » regroupe les procédures d'intervention en cas de préalerte et d'alerte NRBC ;
- des parties spécifiques, non classifiées, constituées de fiches d'informations sur les agents pathogènes retenus dans la problématique Biotox, de guides, de circulaires et de protocoles.

Compte tenu du fait que l'alimentation et l'eau sont des vecteurs possibles de contaminants biologiques et chimiques, les ministères en charge de la santé, de l'agriculture et de l'économie ont participé à l'élaboration de ce plan. Sa déclinaison dans les départements implique plusieurs services déconcentrés de l'État.

1.4.6.5 - Les plans spécifiques

Alimentation humaine – alertes sur les produits

Un guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié, a été élaboré par la DGAL, la DGCCRF et la DGS, associés à des représentants des exploitants de la chaîne alimentaire et de leurs organisations professionnelles. Il traite exclusivement des situations d'alertes dans lesquelles sont impliqués un produit ou un lot de produits identifiés.

Ces instructions abordent classiquement quatre phases :

- l'alerte et l'évaluation de la situation ;
- la notification de l'alerte ;
- la gestion de l'alerte ;
- la sortie de la situation d'alerte.

Les consommateurs peuvent retrouver l'intégralité des rappels de produits alimentaires et non alimentaires (hors médicaments et dispositifs médicaux) sur un seul et même site public unique, dénommé « Rappel Conso » (https://rappel.conso.gouv.fr/).). Ce site, destiné à l'information des consommateurs, a vocation à être renseigné par les professionnels eux-mêmes[16].

Santé animale – plans d'interventions sanitaire d'urgence

L'élaboration des plans d'intervention sanitaire d'urgence contre les épizooties majeures au niveau central et leur mise en place au niveau départemental a pour objet de préparer la gestion des crises sanitaires liées entre autres, à la fièvre aphteuse, les pestes aviaires (maladie de Newcastle et influenza aviaire), les pestes porcines, la peste équine et la fièvre catarrhale ovine. Ces plans sont, depuis 2016, alignés sur le dispositif national de l'Organisation de la Réponse de Sécurité Civile (ORSEC) et appliqués aux catastrophes naturelles, aux incidents technologiques, aux accidents de la vie courante et aux crises sanitaires.

L'architecture des plans d'intervention sanitaire d'urgence contre les épizooties majeures, basée sur les principes généraux de planification et de gestion d'une crise, comprend :

- une phase d'identification du risque d'apparition d'une épizootie, qui passe par la connaissance de l'ensemble des données relatives à la maladie ;
- une phase de mise en place des moyens humains et matériels pour prévenir ce risque ou en réduire les conséquences ;
- la mise à jour et l'entretien des plans, passant par l'entraînement des acteurs concernés (exercices d'alerte). Ils font partie intégrante de leur organisation ;
- une phase de gestion de la crise proprement dite ;
- une phase de retour à la normale qui s'accompagne d'un retour d'expérience sur la gestion de la crise et, le cas échéant, d'une amélioration de la planification de la lutte.

[16] Conformément aux exigences des articles L. 423-3 du code de la consommation et L. 205-7-1 du code rural et de la pêche maritime, issus de l'article 51 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (loi « Egalim »), de l'article 180 de la loi n°2019-486 du 22 mai 2019 (loi « PACTE »), ainsi que de l'arrêté du 20 janvier 2021.

Ces plans s'articulent autour d'un axe commun à toutes les épizooties - l'organisation de la lutte -comprenant :

- l'élaboration de mesures législatives et réglementaires communes à l'ensemble des plans d'urgence ;
- la définition des missions des partenaires institutionnels et professionnels (notamment les vétérinaires sanitaires et les professionnels de l'élevage) ;
- les cellules de crise nationales et départementales mises en place en cas d'épizootie.

Bien-être animal

Compte tenu de leur caractère propre, les crises liées aux urgences en bien-être animal sont gérées au niveau de chaque département, sous l'autorité du préfet. Un appui national est parfois sollicité.

Santé des végétaux

Des instructions décrivent les mesures à prendre en cas d'apparition de foyers d'organismes nuisibles aux végétaux et abordent classiquement quatre phases :

- l'alerte et l'évaluation de la situation ;
- la notification de l'alerte ;
- la gestion de l'alerte (et en particulier les mesures sur les productions végétales) ;
- la sortie de la situation d'alerte.

1.4.6.6 - Collaboration entre États membres dans la gestion des non-conformités alimentaires

Les situations de crise ou d'alerte sanitaire entre États membres de l'Union européenne sont gérées via le réseau européen d'alerte rapide (*Rapid alert system for food and feed* – RASFF) du réseau d'alerte et de coopération ACN.

Par ailleurs, le système TRACES (*Trade control and expert system*) est un outil de suivi des mouvements d'animaux à l'importation et lors des échanges entre États membres, ainsi que pour bon nombre de produits, notamment d'origine animale. En matière d'importation, il permet aux différents États membres d'être informés des refus d'importation de lots.

Dans les cas où les non-conformités portent sur des aliments mis sur le marché ne présentant pas de danger sanitaire, les États membres échangent entre eux afin de s'informer et de s'aider mutuellement via différents réseaux :

- le système d'assistance et de coopération administrative dit « système AAC » permet si besoin d'assurer les échanges avec les services de contrôle des autres États membres, en ce qui concerne des non-conformités dans les différents domaines du PNCOPA. La DGAL, la DGCCRF et la DGDDI sont les points de contact pour le système en matière de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux ;
- le réseau européen d'échanges « *Food Fraud* ». La DGCCRF et la DGAL sont « points de contact » pour la France. Ce réseau, spécialisé dans la lutte contre les pratiques frauduleuses dans la filière alimentaire, a été mis en place par la Commission Européenne en 2013, dans le prolongement de l'affaire dite de la « viande de cheval » ;
- le système d'information sur l'agriculture biologique (*Organic farming information system* – OFIS) pour lequel le point de contact est assuré par l'INAO. La DGCCRF et la DGDDI contribuent également à la gestion des signalements via OFIS : la DGDDI signale aux Organismes de Certification (OC) des pays tiers les non-conformités relevées à l'importation.

1.5 – SUITES ADMINISTRATIVES ET PÉNALES DES CONTRÔLES

La réalisation des contrôles peut déboucher sur la détection de non-conformités par rapport aux exigences réglementaires. Les services mettent en œuvre des suites proportionnées à la gravité et à l'importance des constats. Ils apprécient également la capacité des opérateurs à se remettre en conformité, en tenant compte notamment de l'historique des contrôles.

Les suites données aux contrôles, entrant dans le champ du PNCOPA, figurent dans le Code rural et de la pêche maritime (Livre II - Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux et livre VI –Production et marchés), dans le Code de la consommation (Livre V – Pouvoirs d'enquête et suites données aux contrôles) et

dans le Code de la santé publique (Livre III : Protection de la santé et environnement). Les principales mesures administratives et sanctions pénales sont présentées en annexe 2. On distingue :

Les suites non coercitives

Le rapport de contrôle ou l'avertissement envoyé au professionnel mentionne les non-conformités observées. Il revient au professionnel de corriger les non-conformités qui lui sont rappelées. Ces mesures permettent également d'établir un historique pour les opérateurs et le cas-échéant de démontrer l'intentionnalité de la pratique si elle perdure.

Les suites administratives coercitives

Afin de faire cesser une situation de non-conformité, notamment présentant ou susceptible de présenter un danger pour la santé publique ou la sécurité des consommateurs, les services de contrôle peuvent mettre en œuvre des décisions administratives défavorables.

Ces « mesures administratives » sont prévues dans le corpus législatif français et peuvent débuter par une mise en demeure de se mettre en conformité, une injonction à procéder à des mesures correctives (nettoyage/désinfection, ré-étiquetage de produits, utilisation de produits à d'autres fins, administration de soins aux animaux). Les services peuvent également procéder à des consignes, saisies d'animaux ou de produits, et les mesures peuvent aller jusqu'au retrait des autorisations administratives délivrées et la fermeture partielle ou totale d'un établissement. En matière de certification de produits, l'organisme certificateur peut suspendre ou retirer la certification d'un opérateur.

Les services de la DGCCRF peuvent également prononcer des amendes administratives, pour certains manquements à la réglementation ou pour non-respect des injonctions de mise en conformité mentionnées ci-dessus. Par ailleurs, depuis fin 2022, certaines injonctions et sanctions administratives de la DGCCRF peuvent s'accompagner de publicité : la sanction ou l'injonction sont rendues publiques. C'est une mesure qui touche à l'image et la réputation, particulièrement dissuasive et qui contribue à mettre en garde les consommateurs contre certaines pratiques et à augmenter l'impact des suites de l'administration.

En accompagnement des mesures administratives, dans l'optique d'augmenter l'impact des suites de l'administration, certaines injonctions administratives peuvent être accompagnées d'une astreinte journalière en cas de non-respect (en lien avec le chiffre d'affaires mondial de la société mise en cause par exemple) et de mesures de publicité (réseau sociaux gouvernementaux, site internet des opérateurs)

La détection de cas ou de foyers d'une maladie animale réglementée ou de présence d'organismes nuisibles aux végétaux réglementés débouche sur la mise en place de mesures de police administrative adaptées à la gravité et au caractère contagieux de chaque situation. Ces mesures peuvent comprendre l'isolement du foyer et le cas échéant l'abattage des animaux, la destruction des végétaux sensibles.

Les sanctions pénales

Elles sont prévues dans le corpus législatif français. Le Code rural et de la pêche maritime, le Code de la consommation et le Code de la santé publique habilitent les agents de contrôle à réaliser des constats d'infraction transmis sous forme de procès-verbal d'infraction au procureur de la République qui décide de la poursuite de l'action judiciaire. Les sanctions pénales applicables comprennent des amendes jusqu'à 750 000 euros et jusqu'à 7 ans d'emprisonnement. Dans certains cas, le montant de ces amendes peut être porté de manière proportionnée aux avantages tirés du délit à 10% du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les 3 derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits. Enfin, également dans certains cas, des interdictions d'exercer une activité professionnelle ou commerciale peuvent être prononcées. Un dispositif automatisé et dématérialisé d'amendes forfaitaires est en cours de déploiement pour certaines infractions courantes et de faible gravité. En matière de sécurité sanitaire des aliments, la verbalisation électronique peut être utilisée pour certaines infractions concernant le non-respect des règles d'hygiène. Pour la santé et le bien-être animal, des infractions dans les domaines de la police sanitaire des animaux, de l'identification, des actes de cruauté et mauvais traitements envers les animaux, peuvent être relevées. Enfin, concernant la santé et protection des végétaux des sanctions contraventionnelles sont prévues pour les produits phytosanitaires ou phytopharmaceutiques, les organismes nuisibles et le non-respect des règles d'hygiène des denrées alimentaires non animales. Enfin, le fait d'entraver l'exercice des fonctions des agents habilités constitue un délit au titre des différents codes en vigueur.

Cas des végétaux, produits et animaux en provenance d'autres États membres

Les non-conformités observées peuvent porter sur des végétaux, des aliments ou des animaux en provenance d'autres États membres. Dans ce cas, en plus des mesures prises à l'encontre de l'opérateur français, l'État membre de provenance est informé des non-conformités qui peuvent le concerner et des mesures prises.

Cas des végétaux, produits et animaux en provenance de pays tiers

Les lots dont l'accès au territoire est refusé sont soit détruits, en particulier quand ils représentent un risque pour la santé, soit réexpédiés dans le pays tiers d'origine ou un autre pays. En plus du pays tiers concerné, la Commission européenne et les autres États membres sont informés des mesures prises. Ces informations sur les lots non conformes recensés aux points d'entrée dans l'Union alimentent l'analyse des risques associés aux exportations des pays tiers vers l'Union qui oriente les contrôles exercés par la Commission dans ces pays tiers.

1.6 – AMÉLIORATION CONTINUE

1.6.1 - Management par la qualité

Les autorités compétentes sont impliquées depuis plusieurs années dans une démarche de management par la qualité. Les objectifs poursuivis sont multiples :

- garantir la couverture de l'ensemble du champ du PNCOPA en concevant et documentant une programmation des inspections fondée sur une analyse de risque ;
- exploiter avec la plus grande efficacité les moyens disponibles en assurant une gestion optimale des compétences des agents ;
- garantir l'équité de traitement de tous les administrés en harmonisant, fiabilisant et formalisant les modalités de mise en œuvre des missions (conception de méthode d'inspection ou guides de contrôle, établissement de rapports d'inspection…) ;
- développer et maintenir une grande réactivité en se dotant d'outils d'amélioration continue (identification et analyse des dysfonctionnements, revue périodique des dispositifs, etc.) afin d'identifier de manière systématique les écarts et les besoins d'adaptation de l'organisation.

Les démarches mises en œuvre s'appuient sur plusieurs référentiels normatifs comme la norme NF EN ISO 9001 – Systèmes de management de la qualité – Exigences. La **DGCCRF** et la **DGAL** ont retenu ce référentiel pour organiser leur fonctionnement sur la base d'une approche par processus. Chaque structure a ainsi défini une cartographie des processus couvrant l'ensemble de ses activités. Les objectifs poursuivis sont communs aux deux directions :

- clarifier les responsabilités des acteurs afin d'éviter les redondances et les « manques », et sécuriser l'action des services de l'État en recherchant la maîtrise des risques ;
- harmoniser les pratiques de contrôles ;
- décloisonner les services, développer la transversalité en dépassant les fonctions et les activités tout en veillant à la cohérence des interactions, la lisibilité pour toutes les parties intéressées et au développement de la communication interne ;
- de chercher en permanence l'amélioration continue.

La certification ISO 9001, obtenue par l'**Anses** intègre les missions confiées à l'Agence depuis 2015 en matière d'autorisation de mise sur le marché et de contrôle des produits phytopharmaceutiques, matières fertilisantes, supports de culture et adjuvants. Par ailleurs, la norme française NF X 50-110 « Prescriptions générales de compétence pour une expertise » sur la qualité en expertise a été prise en compte lors des audits ISO 9001, notamment sur la constitution des collectifs d'experts, la gestion des liens d'intérêt, le processus de décision et la traçabilité.

Par ailleurs, les laboratoires de l'Anses sont accrédités selon la norme ISO 17025 pour la réalisation de leurs analyses dans le cadre de leurs missions de laboratoires de référence (nationaux ou de l'Union européenne) et certains de ses laboratoires sont accrédités selon la norme ISO 17043 pour la réalisation d'essais inter laboratoires d'aptitude.

La norme ISO/CEI 17020 **–** Évaluation de la conformité – Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection. C'est le référentiel pour lequel a opté le **SSA**, pour ce qui concerne les inspections en sécurité sanitaire des aliments réalisées par les groupes vétérinaires. Initialement accrédité en 2010 par le COFRAC, le SSA maintient son accréditation pour les inspections en sécurité sanitaire des aliments sous le n° 3-0675 (portée disponible sur www.cofrac.fr).

L'INAO agrée des organismes pour la réalisation des contrôles dont il a la charge, accrédités selon cette norme.

Le **CTIFL** a été accrédité selon la norme ISO/CEI 17020 de 2016 à 2020 inclus. Il maintient depuis un système de management de la qualité basé sur les principes de cette norme.

Depuis 2014, **FranceAgriMer** a mis en place un système de management de la qualité qui encadre notamment le dispositif de délivrance des passeports phytosanitaires. FranceAgriMer maintient depuis un système traduit en procédures dites « techniques » et en procédures dites « qualité » qui s'organise autour des axes suivants :

- gestion documentaire et de révision des procédures ;
- suivi de la formation, de la qualification et de la surveillance des personnels en charge du dispositif ;
- réalisation d'audits internes afin d'évaluer l'efficacité du dispositif.

Enfin, la norme NF EN ISO/CEI 17065 - Évaluation de la conformité - Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services spécifie des exigences, dont le respect a pour but de garantir que les organismes de certification exploitent des programmes de certification avec compétence, cohérence et impartialité.

L'**INAO** agrée des organismes pour la réalisation des contrôles dont il a la charge, accrédités selon cette norme NF EN ISO/CEI 17065.

Quel que soit le référentiel retenu, chaque entité s'est dotée d'un manuel « qualité nationale » et d'un système documentaire structuré pour documenter ses procédures, instructions et modes opératoires. Ces démarches concourent toutes à augmenter l'efficience des services de contrôle.

Ainsi, concrètement, la **DGAL** s'appuie sur une approche par les processus pour s'assurer de la maîtrise des risques, tant du point de vue organisationnel que technique. Les services disposent d'une description de l'ensemble des processus. Ces fiches de processus identifient les risques associés à l'activité décrite, en prenant en compte les attentes des parties intéressées. Elles permettent à chaque structure de s'assurer que ces étapes sont respectées et que les risques identifiés sont maîtrisés. Par ailleurs, la publication de synthèses nationales des constats d'audit permet à toute structure d'en prendre connaissance et de réaliser un autodiagnostic. La réalisation d'audits internes permet par la suite de s'assurer de l'effectivité de cette maîtrise.

L'année 2025 a permis d'initier des revues de ces processus.

La **DGCCRF** fonde également son système de management par la qualité (SMQ) sur une approche par processus qui lui permet de garantir et de conforter la cohérence de ses pratiques, de ses données et de ses outils de pilotage. De plus, le plan stratégique 2025-2028 vise à maximiser l'impact de l'action de la DGCCRF au plus près des territoires, accompagner les transformations de l'économie et de la société, mener une stratégie d'ouverture et de coopération forte et enforcer sa dynamique de réseau et ses compétences.

SEMAE disposer d'une accréditation par le COFRAC de son SMQ et de ses activités de contrôle et de certification selon les principes des normes internationales NF EN ISO/IEC 17065 et NF EN ISO/IEC 17020.

Le **CTIFL** a mis en place un SMQ de ses activités de contrôle et de certification interne selon les principes de la norme internationale NF EN ISO/IEC 17020 sans être accrédité par le COFRAC.

Le **SSA** a mis en place un SMQ couvrant notamment les activités d'inspection effectuées dans le cadre du contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments et des exigences relatives au bien-être des animaux. L'organisme d'inspection OI-SSA est accrédité selon la norme NF EN ISO/IEC 17020 pour la réalisation des inspections de contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments depuis 2010. La programmation des inspections est effectuée chaque année en fonction d'une analyse des risques (type d'activités, effectifs animaux, etc.) et des résultats des inspections antérieures.

La **DGDDI** s'est dotée d'une nouvelle doctrine de maîtrise des risques, qui entrera en vigueur en 2026. Elle vise à garantir une couverture efficace des risques, au regard notamment de la diversité et de la sensibilité des missions assurées par les agents de la DGDDI. Elle est structurée autour de 4 actions (l'analyse de risque et le plan d'action, le contrôle d'exécution du service, le contrôle interne et l'audit interne) qui visent à s'assurer que les activités douanières, et notamment le traitement des flux de marchandises à leur entrée dans l'Union, sont réalisées dans des conditions sécurisées.

1.6.2 - Procédures de vérification

Les vérifications s'appuient sur le pilotage de la performance et les systèmes d'information utilisés par les autorités compétentes, qui leur permettent de suivre la mise en œuvre des plans ainsi que les résultats.

DGAL

Les objectifs opérationnels qui découlent en partie des objectifs stratégiques sont fixés annuellement pour chaque région et font l'objet d'un suivi annuel dans le cadre du dialogue de gestion qui a lieu entre la DGAL et chaque région et de son entretien annuel en fin d'année (octobre/novembre). Ces objectifs stratégiques évoluent dans une démarche d'amélioration continue. Ils peuvent porter sur un domaine d'activité particulier ou sur le fonctionnement du système de contrôle.

Le niveau départemental ou régional peut, à tout moment, recourir au système de signalement et transmettre à la DGAL un formulaire contenant une analyse des causes des difficultés rencontrées et proposant une solution à ces dernières. La DGAL s'engage à apporter une réponse à ce signalement dans les 60 jours. (Amélioration globale du nombre moyen de délai de traitement (en jours) : 238 en 2023 ; 101 en 2024 ; 63 en 2025).

Un formulaire de signalement peut également être adressé par l'administration centrale au niveau régional/départemental lorsque, par exemple, elle soulève la question de l'absence de mise en œuvre de certains contrôles ou procédures (Procédure Nationale Dysfonctionnement).

Par ailleurs, une procédure nationale définit les modalités de gestion des compétences des agents de la DGAL, dont l'attribution et le maintien de la qualification (PN Compétences). Elle est complétée par des fiches pratiques disponibles sur l'intranet du management par la qualité.

L'attribution de la qualification des agents repose systématiquement sur un parcours qualifiant formalisé qui intègre une évaluation initiale des compétences. La supervision par le supérieur hiérarchique ou par une personne à qui il a donné délégation permet de s'assurer de la pertinence des actions conduites par un agent dans le cadre de ses missions. Le supérieur hiérarchique peut décider de superviser un agent dès qu'il l'estime nécessaire et notamment suite à une évolution réglementaire. La supervision est obligatoire pour la clôture du parcours qualifiant des inspecteurs.

Un inspecteur peut demander à tout moment d'être supervisé par son supérieur hiérarchique ou son sachant technique. La supervision peut être documentaire ou sur site.

Des échanges de pratiques sont également organisés. Ils permettent d'améliorer la qualification des agents et d'améliorer l'homogénéité des pratiques.

DGCCRF

Le suivi et la supervision des contrôles officiels couvrent la totalité de la chaîne de responsabilité, du niveau national à la gestion locale des agents effectuant les enquêtes. L'échelon régional joue un rôle de coordination spécial entre l'administration centrale et les agents départementaux. À cette fin, il dispose d'un service de direction et de gestion destiné à apporter une assistance pour la réalisation des missions et la conformité avec celles-ci.

Les services territoriaux chargés de l'exécution des missions de la DGCCRF et l'administration centrale ont la possibilité de suivre l'avancement des tâches nationales et du programme national d'enquête à tout moment, grâce à DATAVIZ, la bibliothèque d'outils de pilotage et de tableaux de bord de suivi de l'activité de la DGCCRF consacrée à cette question.

DGS

Les délégations départementales des ARS sont en charge des inspections contrôles. Pour l'accomplissement de leurs missions, elles peuvent être appuyées par l'échelon régional qui joue un rôle de coordination et d'appui technique. Pour certaines régions, la compétence relative aux eaux conditionnées est mutualisée au niveau régional, qui assure alors les missions d'inspection contrôles des établissements sur l'ensemble de la région.

Le niveau national veille à la bonne réalisation de ces missions, en diffusant, si nécessaire, des instructions, en organisant le suivi et en proposant des réunions d'échanges de pratiques.

SSA

Dans le cadre du système de management de la qualité, la surveillance des inspecteurs est réalisée conformément aux dispositions de la norme NF EN ISO/CEI 17020 avec des observations des inspecteurs sur site et des examens de rapports d'inspection réalisées par des superviseurs désignés choisis pour leur bonne connaissance des méthodes et des procédures d'inspection. Les modalités sont décrites dans le manuel de management vétérinaire et font l'objet de procédures nationales.

INAO

La supervision des inspections réalisées par les organismes de contrôle échoit à l'INAO et s'effectue au moyen de divers outils, notamment des évaluations techniques sur place, l'examen des informations que les organismes de contrôle sont tenus de fournir et la vérification des données contenues dans leurs rapports annuels.

SEMAE

La vérification est faite dans le cadre du système qualité accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17065. Elle comporte une supervision des inspections réalisées par les référents techniques régionaux en lien avec les référents nationaux, consistant en une évaluation sur site ou documentaire de l'activité de la personne supervisée.

Des revues des rapports d'évaluation ou d'inspection sont également organisées. Des accompagnements techniques, ou formations peuvent le cas échéant être mis en place suite à la supervision.

CTIFL

Tous les inspecteurs font l'objet d'une surveillance sur site périodiquement selon les dispositions du système de management par la qualité. En complément des surveillances sur site, une surveillance documentaire complémentaire est réalisée.

Par ailleurs, les Responsables techniques vérifient plusieurs rapports d'inspection chaque année, contribuant à la vérification globale et au pilotage de l'activité. Ce suivi et la supervision des contrôles officiels couvrent la totalité de des missions de contrôle sanitaire sous la responsabilité du CTIFL.

DGDDI

Le suivi et la supervision des contrôles officiels est assuré au niveau local et par l'administration centrale. S'agissant de la supervision de l'activité des services en termes de contrôles à l'importation, celle-ci établit de manière périodique un tableau de suivi, pour chaque Poste de contrôle frontalier, des taux de contrôle physiques réalisés au regard des taux imposés par la réglementation européenne (cf. règlement (UE) 2019/1793). Un indicateur de performance est également généré pour visualiser le respect de ces taux au niveau national.

1.6.3 - Audits internes et contrôle interne

Le contrôle et l'audit interne, rendus obligatoires dans tous les ministères depuis 2011, sont désormais régis par le décret 2022-634 du 22 avril 2022 relatif au contrôle et à l'audit internes de l'État.

Les démarches d'amélioration continue s'inscrivent dans le schéma classique de la roue de Deming ou cycle PDCA (« *Plan, Do, Check, Act* ») représentées selon le schéma ci-contre, où le système de management par la qualité constitue le socle du dispositif. Ces mesures d'amélioration continue comprennent notamment les audits internes et le contrôle interne.

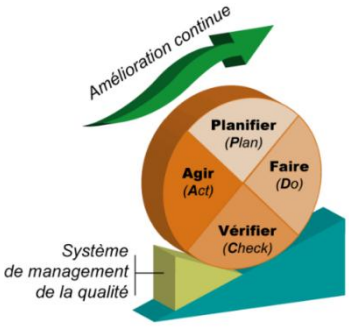

Figure 1 - Cycle PCDA ou roue de Deming

Audits internes

L'audit interne est un outil à disposition du management pour s'assurer de la conformité à un référentiel, évaluer l'atteinte des objectifs planifiés, l'efficacité du système de management, des contrôles et de l'ensemble des activités. Il contribue à identifier les pistes d'amélioration. Il s'agit par ailleurs, d'une obligation européenne prévue par le règlement (UE) 2017/625, sous la responsabilité des autorités compétentes.

Les lignes directrices ont été établies pour la réalisation des audits relatifs aux contrôles officiels et des autres activités officielles portant sur la chaîne alimentaire dans les 10 domaines règlementaires entrant dans le champ du règlement précité. Elles prévoient également que les activités d'audit s'inscrivent dans un programme d'audit qui garantit la couverture adéquate de l'ensemble des secteurs d'activité concernés sur une période des cinq ans. La cohérence du système d'audits est vérifiée lors de la revue de direction.

Les autorités compétentes qui se sont engagées dans une démarche de management par la qualité (DGAL, DGCCRF, SSA, CTIFL, SEMAE) mettent en œuvre un programme d'audits internes permettant de respecter les exigences de la réglementation européenne, soit la couverture de l'ensemble des secteurs d'activité concernés sur une période de cinq ans. Ces audits sont réalisés conformément à la norme EN ISO 19011 – Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management, dans le respect des lignes directrices établies par la Commission européenne.

La programmation de ces audits, les modalités de qualification des auditeurs et les suites données à ces audits sont définis dans des procédures internes documentées. Le champ et le référentiel de chaque audit sont définis préalablement par le responsable de l'équipe d'audit et dans certains cas par le dirigeant de la structure auditée.

Ils s'appuient sur le système documentaire en vigueur dans l'entité auditée. Les constats d'audit (non conformités, points forts ou bonnes pratiques et points sensibles) qu'il s'agisse d'audits internes ou externes, conduisent le cas échéant à la mise en œuvre d'un plan d'action sous la responsabilité des directeurs. Les résultats des audits et les plans d'action qui en découlent sont analysés lors des revues de direction de chaque structure, nationale, régionale et départementale.

Lors de la revue de direction nationale, l'ensemble du système d'audit est de plus évalué pour s'assurer de la cohérence de celui-ci et de son adéquation avec les exigences du règlement (UE) 2017/625.

Parallèlement à ses audits internes, SEMAE est également accrédité par le COFRAC selon la norme NF EN ISO/CEI 17065 pour son activité de certification des entreprises en vue de la délivrance du passeport phytosanitaire et fait donc l'objet d'évaluations externes par le COFRAC.

Contrôle interne

Chaque service de contrôle a établi ses propres dispositifs de contrôle interne qui contribuent à assurer l'efficacité des contrôles.

Le suivi et la surveillance des contrôles officiels sont répartis tout au long de la chaîne de responsabilité, depuis le niveau national jusqu'à l'encadrement de proximité des agents chargés des contrôles. Le niveau régional occupe une position particulière de relais entre l'administration centrale et les agents en département. Il assure la coordination, l'animation et le pilotage pour accompagner la performance et le respect des engagements.

Les objectifs opérationnels, fixés annuellement aux régions dans le cadre du dialogue de gestion, font l'objet d'un suivi régulier. La réalisation de ces objectifs opérationnels contribue à l'atteinte des objectifs stratégiques fixés dans le projet annuel de performance.

La gestion des dysfonctionnements est formalisée et contribue grâce à l'analyse des causes et la mise en œuvre de mesures correctives à l'amélioration continue du système.

Pour l'ensemble des services, les vérifications s'appuient sur les systèmes d'information utilisés par les autorités compétentes, qui permettent à tous les échelons de surveiller la mise en œuvre des programmations ainsi que les résultats.

Contrôle interne ministériel

Au sein des différents ministères, le dispositif de maîtrise des risques peut s'appuyer notamment sur la mise en place d'une mission ministérielle d'audit interne (MMAI) et d'un comité ministériel d'audit interne (CMAI). Le ministère en charge de l'agriculture et les ministères économiques et financiers sont dotés de telles instances (Mission d'Inspection Générale et d'Audit (MIGA) pour le premier, Mission d'Audit interne pilotée par l'Inspection générale des finances pour les seconds), complétées d'un comité ministériel des risques. Cette démarche inclut également pour chaque ministère le contrôle interne appliqué aux sujets budgétaires et comptables : contrôle interne budgétaire (CIB) et le contrôle interne comptable (CIC). L'analyse de risque comptable et budgétaire est traitée comme un volet particulier de l'analyse de risque générale.

Chaque ministère a élaboré une cartographie des risques ministériels et le plan de maîtrise des risques associé. C'est sur la base de ces éléments que le CMAI établit chaque année son programme d'audit dans le cadre du contrôle interne ministériel.

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 corps de contrôle interministériel du secteur social, qui audite ou évalue des structures ou 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 sociale (prestations sociales, etc.), du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et de la santé.

Pour ce qui concerne le SSA, la prise en compte des exigences et de la méthodologie d'audit et de contrôle interne pour les processus vétérinaires est réalisée au sein du système de management de la qualité vétérinaire selon une approche de « management intégré » décrite dans le Manuel de management vétérinaire. Le responsable qualité national (RAQ) a été désigné comme coordinateur national du déploiement du contrôle interne des processus vétérinaires. Il est chargé de son pilotage sous l'autorité du chef du bureau vétérinaire (cf. Directive Particulière n°513307/DEF/DCSSA/DPS/PP du 23 octobre 2013).

1.6.4 – Audits de la Commission européenne dans les États membres

La Commission européenne assure une mission de contrôle des différents États membres de l'Union européenne afin de s'assurer que la législation européenne portant sur l'ensemble de la chaîne alimentaire est bien respectée. Ces contrôles ont lieu principalement sous forme d'audits des États membres menés par la direction F « Audits et analyses dans les domaines de la santé et de l'alimentation » de la DG SANTE, selon un programme pluriannuel. La France fait en moyenne l'objet de 6 à 8 missions par an sur des sujets variés (ex : contrôles à l'importation, santé des végétaux, contrôles microbiologiques des aliments). Les rapports d'audits sont rendus publics par la Commission européenne.

Pour la bonne réalisation de ces contrôles de la Commission européenne, les autorités compétentes apportent leur assistance dans l'organisation et fournissent tous documents et informations nécessaires. Les services de la DG SANTE sont tenus d'assurer la confidentialité des informations recueillies lors des audits.

Cette direction mène également des audits dans les pays tiers qui exportent des produits ou des animaux vers l'Union Européenne.

DEUXIÈME PARTIE : MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES ET MISSIONS DANS LES DIFFÉRENTS DOMAINES RÈGLEMENTAIRES

Les grands enjeux et principaux éléments de programmation des activités de contrôle pour la période 2026-2030 sont présentés dans différents secteurs d'activité de la chaîne de production alimentaire selon les domaines règlementaires concernés. Ces prévisions sont adaptées annuellement, notamment en cas de modifications importantes du contexte (éléments nouveaux, crises, etc.). La stratégie « *de la ferme à la table* » de l'Union européenne pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement et ainsi que la stratégie en faveur de la biodiversité plaçant la résilience des systèmes alimentaires et la préservation de la biodiversité au cœur de l'action européenne permettent, en particulier, ces adaptations.

Les 10 domaines règlementaires présentés (champ d'application du règlement (UE) 2017/625) contribuent à la sécurité sanitaire et à la loyauté tout au long de la chaîne alimentaire. Ils s'inscrivent pleinement dans les principes qui ont fondé l'approche « Une Seule Santé » visant une action commune intégrant la santé humaine, animale, végétale et environnementale. Ainsi, à titre d'exemple, la lutte contre les maladies animales contribue fortement à la santé humaine, de nombreuses maladies animales étant transmissibles à l'homme (zoonoses) par différentes voies dont la voie alimentaire. Le contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques a également un impact direct sur la sécurité des denrées ainsi que sur l'environnement.

Une partie spécifique de la mise en œuvre des contrôles est dédiée à l'exportation et à l'importation en provenance des pays tiers (extérieurs à l'Union européenne).

La réalisation des contrôles et des missions officielles s'effectue selon la répartition présentée au point 3 de la première partie. La stratégie et les principes de l'organisation de chaque autorité compétente et service concerné ont déjà été présentés aux points I et II

La liste des laboratoires concernés par chaque domaine est accessible via les liens présentés au point 1.3.3 de la première partie.

2.1 – PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Le règlement (CE) n° 178/2002 qui établit les principes généraux de la législation alimentaire définit la « production primaire » comme étant la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages. La DGAL est la seule à intervenir à ce stade. Cependant, la DGCCRF peut être amenée à intervenir chez les exploitants du secteur de la production primaire pour y contrôler les produits détenus en vue de leur vente (par exemple sur leur exploitation ou sur les marchés) ou pour poursuivre une enquête initiée au stade de la commercialisation.

En application de l'article 103 du règlement (UE) 2017/625, la DGAL et la DGCCRF sont les organismes de liaison désignés « point de contact » chargés de faciliter l'échange de communications entre les autorités compétentes pour la Commission européenne.

La DGAL est l'autorité compétente « point de contact » pour les parties « *denrées alimentaires et leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces denrées* » de ce domaine règlementaire.

La DGCCRF est l'autorité compétente « point de contact » pour les parties « *règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales et la protection et l'information des consommateurs, ainsi que la fabrication et l'utilisation des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires* » de ce domaine règlementaire.

Le contrôle des signes de qualité et d'origine européens sont présentés dans des chapitres spécifiques.

2.1.1 - Production primaire

2.1.1.1 - Production primaire végétale

La production végétale française est variée : les céréales-oléagineux-protéagineux représentent 11 557 milliers d'hectares cultivés pour une production de 72,8 millions de tonnes, 8,6 millions de tonnes de pommes de terre et près de 30 millions de tonnes de betteraves industrielles sont produites annuellement. La production de fruits de table atteint plus de 2 602 milliers de tonnes et la production de légumes frais plus de 5 800 milliers de tonnes.

La viticulture produit 48 millions d'hectolitres de vin. Les sols boisés recouvrent 42 % du territoire (*source : Memento 2024 Agreste*).

Enjeux et priorités

Ils portent sur le contrôle de l'usage des produits phytopharmaceutiques, des bonnes pratiques d'hygiène dans les exploitations et des contaminants dans les végétaux et contribuent au dispositif général d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments, y compris via les productions végétales destinées à l'alimentation animale. (*cf.* également partie 2.3).

Utilisation des produits phytopharmaceutiques en production primaire

Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Les inspections visant à contrôler l'ensemble des modalités de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques par les exploitants agricoles sont présentés au point 2.8 spécifique aux produits phytopharmaceutiques.

Règles générales d'hygiène et contaminants

Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Chez les agriculteurs, les contrôles portent sur la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène. Les priorités concernent les cressiculteurs qui doivent être contrôlés *a minima* une fois tous les 3 ans et les producteurs de graines germées, contrôlés au moins une fois par an. Les autres inspections ciblées concernent les produits maraîchers et fruitiers consommés crus, du fait du risque de contamination microbiologique. Des exploitations agricoles produisant d'autres fruits et légumes sont également contrôlées. Les prélèvements de végétaux effectués dans le cadre de ces inspections détectent le plus souvent des contaminations chimiques liés aux usages d'intrants.

2.1.1.2 - Production primaire animale

La production animale française compte 16,8 millions de bovins, 6,66 millions d'ovins-caprins 11,8 millions de porcins. La production de volailles atteint 1588 milliers de tonnes de viande (en tonnes équivalent-carcasse). La production piscicole s'élève à 40 milliers de tonnes et la production conchylicole à 142 millions de tonnes *(source : Memento 2024 Agreste).*

Santé publique

Les contrôles sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL portent sur les règles d'utilisation des médicaments vétérinaires en élevage, la recherche de résidus dans les produits animaux en élevage et à l'entrée dans le circuit de consommation, l'alimentation ainsi que sur les aspects généraux de maîtrise de l'hygiène en élevage. Rattachés au domaine de la santé animale, le contrôle des maladies animales transmissibles à l'homme contribue également de façon importante à la protection de la santé humaine. Les contrôles de l'identification et des mouvements d'animaux constituent également la base de la traçabilité des productions animales avant leur mise à la consommation. La conchyliculture fait l'objet d'une surveillance sanitaire spécifique dans les zones de production, qu'il s'agisse d'élevage de coquillages ou de zones destinées à la pêche.

Utilisation des médicaments vétérinaires[17]

En élevage, l'enjeu du contrôle, réalisé sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL, porte sur le respect des règles d'administration des médicaments vétérinaires et la sécurité de leur stockage. Les inspections en élevage portent sur l'ensemble des filières animales selon une analyse de risque commune basée sur le signalement de non-conformités : inspections antérieures défavorables dans l'élevage, inspections dans un autre établissement lié à cet élevage, signalement en abattoir ou encore résultat d'un prélèvement officiel non conforme. De l'ordre de 1 200 contrôles ont lieu annuellement.

[17] Le contrôle de la distribution des médicaments vétérinaires (pharmacies d'officine, vétérinaires et groupements agréés) est en dehors du champ du PNCOPA. Ces contrôles sont coordonnés par la DGAL, en lien avec l'ANMV pour l'expertise réglementaire.

Plans de surveillance et plans de contrôle des productions animales

Le contrôle des résidus dans les filières animales constitue une priorité au niveau européen et l'enjeu porte sur le contrôle de l'absence de résidus de substances interdites, de médicaments, et de divers contaminants dans les productions animales. Une partie des prélèvements est réalisée en élevage (urines, fèces, poils, aliments pour animaux, lait, miel, poissons en pisciculture). Ces prélèvements sont complétés par des prélèvements en abattoir au moment de l'entrée des viandes dans le circuit de la consommation. Environ 46 000 prélèvements sont programmés chaque année sur les produits carnés (dont plus de la moitié en abattoir) ainsi que sur d'autres produits animaux : le lait, les œufs, les poissons (pisciculture) et le miel. Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL (cf. *infra*partie 2.1.2.1 détaillant les contaminants sous surveillance).

L'alimentation animale en élevage constitue également un des aspects contrôlés en production primaire animale et est développée au point 2.3.

Bonnes pratiques d'hygiène en élevage

Des contrôles d'exploitation portant sur diverses règles d'hygiène et de sécurité des productions animales sont réalisés en lien avec la conditionnalité des aides. Environ 2 200 contrôles sont réalisés tous les ans.

Surveillance sanitaire des zones de production de coquillages

Ce sont les services de l'État en département qui pilotent la surveillance sanitaire des zones de production de coquillages. Pour ce faire, ils s'appuient sur les laboratoires d'analyse départementaux (LDA) à qui ils en ont délégué la mise en œuvre (programmation et réalisation des prélèvements et analyses). Les conchyliculteurs et les pêcheurs de coquillages sont également sollicités si besoin pour la réalisation des prélèvements, notamment pour ceux nécessitant des moyens nautiques particuliers, en échange d'indemnités versées par l'État. L'Ifremer définit, en accord avec l'autorité compétente centrale (la DGAL), les prescriptions générales de ces réseaux et assure un rôle d'assistance pour cette mise en œuvre.

Le suivi mis en place localement par l'Ifremer permet aux services de l'État d'en vérifier la bonne réalisation et d'apporter d'éventuels ajustements. Ce suivi fait également l'objet d'une analyse approfondie au niveau national. Cette organisation permet de renforcer le travail en réseau des différents acteurs locaux en les impliquant de façon plus importante, tout en maintenant l'efficacité de la surveillance.

La surveillance sanitaire est déclinée en trois réseaux : REMI (surveillance microbiologique), REPHY-REPHYTOX (surveillance du phytoplancton et, des phycotoxines dans les coquillages) et ROCCH (surveillance des contaminants chimiques).

L'Ifremer édite annuellement des bilans régionaux de la surveillance de la qualité du milieu marin littoral qui englobent d'autres réseaux de surveillance coordonnés par cet institut. Ces bilans présentent également une évolution pluriannuelle des résultats de la surveillance.

Chaque laboratoire « Environnement Ressources » (LER) de l'Ifremer publie annuellement deux types de documents qui reprennent les données de ce suivi sanitaire par département (ou zone de compétence géographique du laboratoire) :

- des **rapports d'évaluation de la qualité des zones de production** sur les trois dernières années, qui reprennent les données des réseaux REMI et ROCCH, estimée la qualité des zones suivies au regard des conditions de classement et identifient les éventuelles discordances par rapport au classement en vigueur. Les autorités compétentes locales s'appuient sur ces rapports pour la révision du classement des zones ;
- des **bilans de la surveillance**, reprenant les données de différents réseaux pilotés par l'Ifremer, qui incluent des données hors du champ sanitaire. Ces bulletins présentent les résultats de la surveillance officielle des réseaux REMI, ROCCH, REPHY et REPHYTOX par point de suivi.

Surveillance microbiologique (*E. coli*) : ce suivi n'est réalisé que dans les zones de production classées. Selon les règles nationales, le classement d'une zone défini par type de coquillages :

- groupe 1 : échinodermes, gastéropodes et tuniciers (espèces dont la plupart peuvent être récoltés en dehors des zones classées) ;
- groupe 2 : mollusques bivalves fouisseurs ;
- groupe 3 : mollusques bivalves filtreurs non fouisseurs.

À titre indicatif, au 21 octobre 2025, aucune zone n'est classée pour le groupe 1, 22, 97 et 11 zones sont classées respectivement A, B et C pour le groupe 2, et 133, 142 et 5 sont classées respectivement A, B et C pour le groupe 3.

En 2024, les zones de production classées ont fait l'objet de 4 353 analyses de surveillance régulière auxquelles s'ajoutent 613 résultats en alerte.

Surveillance du phytoplancton dans l'eau : 2 595 échantillons d'eau ont servi à la surveillance sanitaire par lecture de flore pour l'identification d'espèces toxinogènes.

Surveillance des phycotoxines : en 2024 au total, ce sont 3 688 analyses qui ont été réalisées, à la fois sur des zones classées et sur des gisements de pectinidés au large. Les recherches de toxines dans les coquillages sont réalisées principalement en cas de signaux d'alerte dans le milieu marin (présence de phytoplancton toxique). Elles se répartissent comme suit :

- Toxines lipophiles : 2 302 analyses chimiques ;
- PSP (toxines paralysantes) : 665 analyses chimiques (les bio essais souris ayant été abandonnés depuis 2021) ;
- ASP (toxines amnésiantes) : 721 analyses chimiques.

Cette surveillance est complétée par un suivi de toxines réglementées et non réglementées *via* le réseau de veille d'émergence des biotoxines marines (EMERGTOX). En 2024, ce sont 73 phycotoxines et cyanotoxines lipophiles ou hydrophiles qui ont été recherchées par analyse chimique multi-toxine, dans des mollusques bivalves dans 12 zones de production.

Surveillance des contaminants chimiques : En 2024, les analyses ont porté sur les composés règlementés pour les mollusques Trois éléments traces métalliques (Pb, Hg, Cd) ont été recherchés dans 89 échantillons (+ un échantillon gastéropode avec seulement Hg), ainsi que 17 dioxines, 18 PCB et 4 HAP sur un nombre restreint de sites jugés d'intérêt pour les composés organiques (14 échantillons en 2024). En 2024, ont aussi été analysés 50 échantillons pour recherche des substances perfluoroalkylées (PFAS) dont les 4 règlementées et 21 non règlementées, de sorte à ce que l'ensemble des lieux à sensibilité organique suivis aient été analysés entre 2023 et 2024 (un site rattrapé en 2025). Certains prélèvements de ce volet sanitaire sont mutualisés avec ceux réalisés dans le cadre du volet environnemental.

2.1.2 – Mise sur le marché des denrées destinées à l'alimentation humaine et des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires

2.1.2.1 - Sécurité des denrées alimentaires

Enjeux et priorités

L'objectif est d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs au regard des dangers sanitaires physiques, microbiologiques et chimiques pouvant affecter les denrées alimentaires. En premier lieu, il s'agit de contrôler la sécurité sanitaire des denrées alimentaires mises sur le marché. En second lieu, il s'agit de contrôler le fonctionnement global des établissements de production, de transformation et de distribution des produits alimentaires (respect des réglementations), ainsi que de leurs moyens de transport et de stockage et d'évaluer les dispositifs d'autocontrôle.

Pour assurer la sécurité des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires, trois processus de contrôle complémentaires sont déployés de manière concomitante : des plans de surveillance et de contrôle (PSPC), des contrôles en entreprise et enfin des enquêtes de filière.

Le dispositif assure la surveillance des :

- **contaminants chimiques** : éléments traces métalliques (tels que le cadmium), polluants organiques (tels que les dioxines ou encore les per et polyfluoroalkylées (PFAS)), résidus de médicaments vétérinaires (tels que les antibiotiques), substances interdites (telles que le chloramphénicol), résidus de pesticides autorisés ou interdits, contaminants agricoles (tels que les mycotoxines et toxines de plante), toxines (telles que les phycotoxines), contaminants industriels (tels que les composés néoformés) ; présence d'additifs et arômes ;
- **contaminants biologiques :** bactéries (telles que les Salmonelles), virus (tels que le virus de l'Hépatite E), parasites (tels que les *Anisakidae*) ;
- **contaminants physiques :** radionucléides et denrées traitées par ionisation ;
- **OGM non autorisés.**

Ces contaminants ont un effet néfaste avéré ou suspecté, pour la santé des consommateurs, avec des conséquences à **court terme** (par exemple : toxi-infection alimentaire à *Salmonella*) ou à **long terme** (toxicité chronique pouvant entraîner des cancers ou des troubles endocriniens).

À ces contrôles s'ajoutent :

- les actions ponctuelles et saisonnières qui visent à mettre l'accent sur certains secteurs d'activité durant une période définie. Ainsi, des actions particulières « Économie touristique » et « Opérations fêtes de fin d'année » ciblent les activités sensibles (par exemple la restauration, les métiers de bouche) pendant ces périodes. Ces actions ponctuelles peuvent également être programmées au niveau local par le préfet, le procureur de la République ou les services de contrôles eux-mêmes en fonction d'une analyse de risque locale ou à la suite d'une plainte ou d'un signalement ;
- le dispositif de contrôle intensifié à l'importation des denrées à risque (*cf.* partie 12 – Contrôles à l'importation).

Autorités compétentes

Quatre autorités compétentes interviennent sur la sécurité des denrées alimentaires du stade de la production (hors production primaire présentée au point 2.1.1) à la remise au consommateur. Depuis 2023, une nouvelle répartition des compétences en matière de sécurité sanitaire des aliments a été mise en place.

La **DGAL** intervient pour l'ensemble des risques (biologiques, chimiques, radioactivité, …) et notamment dans :

- la surveillance de dangers sanitaires microbiologiques dans les filières végétales et animales (salmonelles, *Campylobacter*, norovirus, *listeria*, E coli enterohémorragiques …) ;
- la surveillance de dangers sanitaires chimiques dans les filières végétales et animales (produits phytopharmaceutiques, dioxines et PCB, métaux lourds, composés néoformés, radionucléides, etc.) ;
- le contrôle des abattoirs ;
- le contrôle de l'hygiène et de la sécurité des établissements de transformation des denrées végétales et animales, agréés à cet effet ;
- le contrôle de l'hygiène des denrées végétales, des denrées animales et des denrées dites mixtes à tous les stades de la commercialisation ;
- le contrôle du risque allergène (contaminations croisées) ;
- le contrôle des établissements de restauration collective ;
- le contrôle des améliorants des denrées alimentaires (additifs, arômes et auxiliaires technologiques dont les enzymes) ;
- le contrôle des établissements d'ionisation des denrées alimentaires ;
- le contrôle de l'absence d'OGM non autorisés dans les aliments ;
- le contrôle des compléments alimentaires, des denrées enrichies et des nouveaux aliments ;
- le contrôle de denrées destinées à des groupes spécifiques de consommateurs ;
- le contrôle des boissons, y compris les eaux conditionnées une fois commercialisées.

Pour la DGAL, La Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) est l'unité d'investigation de la Direction générale de l'alimentation (DGAL). Elle intervient sur l'ensemble du territoire pour lutter contre la délinquance organisée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire dont le cas échéant les trafics de sécurité sanitaire des aliments.

La **DGCCRF** intervient, en matière de sécurité sanitaire dans :

- le contrôle des matériaux au contact des denrées alimentaires et des établissements qui les produisent ;
- le contrôle de l'absence d'OGM non-autorisés dans les semences destinées à la culture.

La **DGS** intervient sur le contrôle des eaux conditionnées avant commercialisation (eaux minérales naturelles, eaux de source et eaux rendues potables par traitement).

Le **service de santé des armées** intervient dans les établissements dépendant du ministère en charge de la Défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (gendarmerie nationale), essentiellement en restauration collective.

Enregistrement des opérateurs

Les établissements sont enregistrés dans les bases de données des autorités compétentes. La réglementation européenne instaure une obligation d'enregistrement ou d'agrément, en fonction de leur activité, de tous les exploitants concernés. L'agrément dit « agrément sanitaire » est obligatoire pour les abattoirs, les établissements de transformation des denrées animales, certains établissements d'entreposage et les établissements de conditionnement d'eau. Ces agréments sont délivrés après contrôle du respect de la règlementation par les autorités compétentes en charge de ce domaine.

Le nombre d'établissements enregistrés ou agréés est indiqué selon les différentes étapes de contrôle présentées ci-après.

Mise en œuvre des contrôles

Les actions de contrôle s'appuient sur les prescriptions des règlements européens et sur les constats résultant des enquêtes précédentes et de l'analyse de risque nationale. Elles ciblent en priorité les denrées alimentaires, les activités à potentiel de risque élevé pour le consommateur et la recherche de fraudes. Les actions de contrôle ont lieu au stade de la distribution des produits ainsi qu'au stade plus en amont des fabricants et des importateurs.

Les données recueillies à l'occasion des contrôles, et notamment les données issues des plans de surveillance et de contrôle des produits, sont transmises aux agences d'évaluation du risque et contribuent ainsi à enrichir les connaissances sur les risques d'origine alimentaire. Parallèlement au dispositif des PSPC de la DGAL, d'autres contrôles sont également mis en œuvre :

Le contrôle des abattoirs

Les contrôles des abattoirs, mis en œuvre par la DGAL et au sein desquels un nombre important de contrôles sont obligatoires, demeure une priorité. Point de passage obligatoire des animaux avant leur mise à la consommation, l'abattoir permet la réalisation de contrôles, de prélèvements et d'analyses destinées à détecter des non-conformités issues de toute la période d'élevage. Sont ainsi particulièrement surveillés : les contaminants de l'environnement, les résidus de substances interdites (anabolisants) et les résidus de médicaments vétérinaires.

Au sein des abattoirs, les agents des services d'inspection et les vétérinaires officiels et auxiliaires officiels ont pour mission de préserver la santé publique en effectuant le contrôle direct et systématique de l'état de santé des animaux et de la salubrité des viandes afin de garantir des carcasses et des abats propres à la consommation. Le résultat favorable du contrôle est matérialisé par l'apposition d'une estampille sanitaire sur chaque carcasse.

Les inspecteurs veillent également au respect des dispositions réglementaires en matière de bien-être des animaux afin de prévenir toute souffrance avant et au moment de l'abattage, ce qui contribue également à la qualité sanitaire de la viande. Les contrôles officiels des conditions sanitaires de fonctionnement se mobilisent en abattoir sur l'audit du plan de maîtrise sanitaire de l'abattage.

Le contrôle des établissements de production de denrées alimentaires ainsi que des établissements de transformation et de première mise sur le marché de denrées alimentaires

Les établissements du secteur alimentaire assurent la manipulation, le traitement, la transformation des produits et la distribution de denrées. Les établissements industriels et artisanaux qui transforment ou manipulent des denrées d'origine animale (produits carnés, produits laitiers, œufs et ovoproduits, produits de la pêche, gélatine) sont soumis à l'obligation d'agrément sanitaire au titre du règlement 853/2004. Les établissements de production d'eau conditionnée doivent disposer d'une autorisation sanitaire délivré(e) par les autorités, après des contrôles spécifiques. La France compte 25 000 ateliers traitant des denrées animales et plus de 1 500 producteurs de lait cru vendu directement au consommateur ainsi que plus de 110 sociétés de conditionnement d'eau.

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

Au sein des **établissements de production de denrées alimentaires**, la DGAL contrôle l'hygiène et la sécurité dans les établissements produisant des denrées alimentaires qu'ils soient agréés ou non et quel que soit leur typologie (industriel, producteur fermier…). Les établissements agréés sont contrôlés selon une fréquence allant de deux contrôles par an à un contrôle tous les trois ans, en fonction de la note de risque attribuée à chaque établissement, qui prend notamment en compte le risque théorique de l'activité, le volume de production, la sensibilité de la population et le résultat de l'inspection précédente. Ces contrôles portent sur tous les aspects de l'établissement inhérents à la maitrise sanitaire des denrées produites : analyse des dangers, plan d'autocontrôles dont analytiques, gestion des non-conformités et alertes.

Par ailleurs, les établissements non agrées sont également contrôlés sur les aspects d'hygiène et de sécurité des aliments, notamment les établissements de transformation des végétaux. Les établissements producteurs d'additifs, de compléments alimentaires, de produits destinés à l'alimentation infantile et de denrées destinées à des groupes spécifiques ainsi que les entreprises de transport sont également contrôlées.

Au sein des **établissements de transformation et de première mise sur le marché de denrées alimentaires**, les contrôles sont réalisés comme suit :

- la **DGAL** contrôle l'hygiène et la sécurité dans les établissements produisant des denrées animales disposant d'activités soumises à agrément par le préfet, selon une fréquence de contrôle allant de deux contrôles par an à un contrôle tous les deux ans, en fonction de la note de risque attribuée à chaque établissement, qui prend notamment en compte le risque théorique de l'activité, le volume de production, la sensibilité de la population et le résultat de l'inspection précédente. Ces contrôles portent sur tous les aspects de l'établissement (locaux, équipement, fonctionnement, …) et particulièrement sur sa capacité à assurer la maitrise des dangers microbiologiques. Elle contrôle également selon une note de risque l'hygiène et la sécurité des établissements non agréés, notamment les établissements de transformation et manipulation des filières végétales et ceux qui traitent de produits composites, des denrées animales déjà transformées ou des boissons. Les établissements producteurs d'additifs, de compléments alimentaires, de produits destinés à l'alimentation infantile et de denrées destinées à des groupes spécifiques ainsi que les entreprises de transport ;

- la **DGCCRF** contrôle la qualité et la loyauté des produits et des transactions (*cf. infra.* 2.1.2.2. – Qualité et loyauté des denrées commercialisées).

- la **DGS** supervise les contrôles des établissements de conditionnement d'eau. À ce titre, environ une vingtaine d'inspections sont réalisées chaque année par les ARS. Le contrôle sanitaire comprend la vérification de la qualité des eaux conditionnées (eaux minérales naturelles, eaux de source et eaux rendues potables par traitement), l'inspection des installations et le contrôle des mesures de sécurité sanitaire mises en œuvre par l'exploitant.

Le contrôle des établissements de distribution et de la restauration

Le secteur de la distribution et de la restauration compte environ 16 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, plus de 8 900 entrepôts, plus de 230 000 commerces de détail, près de 247 000 restaurants commerciaux et plus de 108 000 établissements de restauration collective, notamment scolaire, auxquels il faut ajouter les 1 025 établissements dépendant du ministère de la Défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (gendarmerie nationale) *[données 2024]*. Deux autorités compétentes pilotent des contrôles dans ce domaine (DGAL et SSA). Le SSA intervient uniquement dans le secteur de la défense. Les établissements de restauration collective font l'objet de contrôles renforcés. En 2024, 63 002 contrôles ont été réalisés dans les établissements de restauration.

Le contrôle des établissements mettant sur le marché des matériaux au contact des denrées alimentaires

Le secteur des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires représente un très grand marché allant de l'emballage alimentaire aux ustensiles de cuisine ou aux équipements industriels. La DGCCRF mène son action de contrôle à tous les stades de la mise sur le marché depuis la fabrication des MCDA à leur distribution. En ce qui concerne précisément les « contrôles de première mise sur le marché » (CPMM) ceux-ci sont réalisés selon une fréquence qui tient compte notamment des risques liés aux activités des entreprises en question, de la maîtrise de la conformité des produits par celles-ci et des résultats des contrôles officiels antérieurs. Contrairement aux PSPC, ils ne concernent pas que la gestion d'un risque précis mais sont de portée beaucoup plus large : à l'occasion de ces contrôles, la DGCCRF peut être amenée à vérifier l'ensemble des réglementations applicables aux produits dont le contrôle lui incombe (qualité, sécurité, concurrence, loyauté et protection du consommateur).

Les contrôles effectués visent à vérifier la conformité à la règlementation européenne (règlementation MCDA, Bonnes pratiques de fabrication etc.) ou nationale (textes spécifiques sur certains matériaux) tant du point de vue de la sécurité des produits (inertie des matériaux) que de celui de la loyauté (étiquetage, allégations etc.).

Au total, les conditions d'hygiène et de sécurité ont été inspectées en 2024 dans environ 88 000 établissements, dont près de 80 000 établissements livrant des denrées alimentaires directement au consommateur final (restauration collective, restauration commerciale, magasins de distribution, marchés, etc.). Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, y compris la production primaire et les eaux embouteillées, plus de 85 000 prélèvements sont réalisés annuellement. Ceux-ci peuvent faire l'objet de plusieurs analyses.

Laboratoires

Les réseaux de laboratoires sont établis en fonction des spécificités des analyses (triptyques matrice/analyte/méthode). Les analyses sont très variées et couvrent les contaminations microbiologiques, chimiques et physiques sur l'ensemble de la chaîne de production (de la production primaire (animaux, végétaux) jusqu'aux produits remis au consommateur).

Ainsi, la DGAL s'appuie sur plusieurs réseaux de laboratoires dont, à titre d'exemple, un réseau « microbiologie alimentaire » qui comporte plus de 70 laboratoires et porte sur les recherches de plusieurs micro-organismes (entérobactéries, salmonelles, *Listeria* …) ; un réseau « norovirus dans les coquillages ». Les réseaux en chimie sont adaptés au volume d'analyses nécessaire pour les PSPC et comprennent des laboratoires du SCL, notamment pour les analyses prises en charge par la DGAL dans le cadre de la police sanitaire unique à partir de 2023. Le SSA fait également appel à ce réseau de laboratoires.

La DGCCRF s'appuie sur les laboratoires du SCL qui effectuent entre autres, des analyses des-matériaux au contact alimentaire.

Pour le contrôle des eaux embouteillées, la DGS s'appuie, pour les prélèvements et analyses des échantillons d'eaux aux émergences et aux points de conditionnement (avant ou après soutirage), sur son réseau de laboratoires agréés par le ministère chargé de la santé pour les paramètres de radioactivité, et par l'ANSES pour les autres paramètres. La plateforme "Agrément Eaux santéAgrément Eaux santé» contient des informations sur les méthodes d'analyse.

2.1.2.2. – Qualité et loyauté des denrées commercialisées

Contrôles généraux

Les contrôles de la **DGCCRF** visent à s'assurer du respect des réglementations suivantes :

- européennes : étiquetage (général et nutritionnel), allégations de santé, aliments de l'enfance, viandes, produits de la pêche, signes européens de la qualité et d'origine (domaine partagé avec l'INAO, en charge des contrôles avant la mise sur le marché), mention européenne « produit de montagne », étiquetage des OGM dans l'alimentation humaine et animale, œufs, lait, huile d'olive, etc ;
- nationales : règles sectorielles propres à certaines catégories de produits (cidres, miel, produits laitiers, etc.) modes de valorisation nationaux (label rouge, certificat de conformité de produit, produit fermier…), allégations de toute nature, mention « sans OGM », etc.

Dans ce cadre, la DGCCRF contrôle à tous les stades des filières les règles d'étiquetage et de composition ainsi que les dénominations de produits de toute nature. Les enquêtes peuvent amener la DGCCRF à réaliser des investigations à la production primaire pour assurer la conformité des normes de commercialisation (viande de volaille, œufs…) ainsi que pour vérifier la véracité de certaines mentions et allégations. Des contrôles de traçabilité sont également réalisés.

Sont recherchées les fraudes et les pratiques déloyales concernant les denrées alimentaires et qui portent atteinte à la loyauté des transactions et faussent la concurrence entre les opérateurs. Ces infractions lèsent également les consommateurs sur le plan économique, en les privant d'une information loyale et en altérant leur capacité à effectuer des choix éclairés. Si la majorité des enquêtes de ce type sont sans lien avec la sécurité sanitaire, il est à noter que certaines fraudes ou non-conformités peuvent néanmoins avoir un impact sur la sécurité des consommateurs.

L'analyse de risque de la DGCCRF prend en compte l'entrée en vigueur de nouvelles dispositions réglementaires, les résultats des contrôles des années antérieures et les signalements reçus.

En matière de signalements, la DGCCRF s'appuie notamment sur SignalConso - outil lancé en février 2020 permettant aux consommateurs de signaler des anomalies lors de leurs achats - ainsi que sur le dispositif lanceurs d'alerte – dispositif mis en place en 2022 pour recueillir et traiter les signalements des lanceurs d'alerte de manière sécurisée.

Elle s'appuie également sur un système efficace de collecte et de traitement de renseignements et d'informations (SESAM Remontées d'information) qui permet à tous les agents de terrain de la DGCCRF de faire remonter n'importe quel renseignement ou signal faible relatif à une éventuelle pratique frauduleuse en matière alimentaire, qu'elle concerne un opérateur ou une filière. La pertinence de ces informations est analysée et peut donner lieu à un enrichissement ou directement une mise en enquête.

Une programmation annuelle (nationale, régionale et locale) fonction des signalements et de l'identification des risques est mise en place. Cette programmation prend également en compte les évolutions de l'économie, des

pratiques des professionnels notamment s'agissant des allégations apposées à titre volontaire sur l'étiquetage des denrées alimentaires telles que les allégations revendiquant l'absence de telle ou telle substance et des attentes des consommateurs et s'oriente sur les enjeux de transition écologique, de transition numérique et de mondialisation. En outre, depuis 2024, suite à la perte des missions SSA, la DGCCRF a mis en place un processus de surveillance des opérateurs significatifs en matière de loyauté des produits alimentaires (y compris l'alimentation animale), la SOLPA.

Au sein des **établissements de transformation et de première mise sur le marché de denrées alimentaires,** la **DGCCRF** vérifie l'ensemble des réglementations applicables aux produits dont le contrôle lui incombe (qualité, concurrence, loyauté et protection du consommateur). Ces contrôles sont réalisés dans le cadre de la surveillance des opérateurs en matière de loyauté des produits alimentaires (SOLPA). Ils permettent de compléter la surveillance du marché par des contrôles approfondis des opérateurs économiques significatifs et de mieux détecter et analyser les risques notamment en matière de pratiques frauduleuses.

Laboratoires

La DGCCRF s'appuie sur les laboratoires du SCL pour les analyses liées à la vérification de la composition des produits aussi bien dans le cadre du respect de leurs règlementations spécifiques (produits laitiers, produits carnés, produits de nutrition spécialisée, etc.) que pour contrôler l'adéquation entre teneurs annoncées figurant sur l'étiquetage et valeurs retrouvées à l'analyse. Dans ce même cadre, les laboratoires du SCL réalisent également des analyses permettant un contrôle de l'authenticité des aliments.

2.2 – DISSÉMINATION VOLONTAIRE DANS L'ENVIRONNEMENT D'OGM DESTINÉS À LA PRODUCTION DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET D'ALIMENTS POUR ANIMAUX (semences/cultures)

Enjeux et priorités

Les contrôles relatifs aux OGM mis en œuvre visent à s'assurer du respect de la réglementation européenne et française sur la dissémination volontaire des OGM dans l'environnement. La mise en culture des OGM est interdite en France depuis 2008. Les expérimentations d'OGM en plein champ sont possibles en France à condition d'être autorisées au préalable par le ministère chargé de l'agriculture, toutefois aucun essai n'est actuellement autorisé.

Par ailleurs, les contrôles des OGM dans l'alimentation humaine, dans l'alimentation animale et à l'importation sont traités dans les chapitres dédiés.

Autorités compétentes :

La DGAL et la DGCCRF sont en charge du pilotage des contrôles :

- la DGAL sur les volets mise en culture (interdictions de culture, essais) et importation des semences ;
- la DGCCRF sur les semences mises sur le marché (présence d'OGM non autorisés et étiquetage).

L'autorité compétente « point de contact » pour ce domaine règlementaire est la DGAL.

Programmation des contrôles et ordre de grandeur de la réalisation

Des contrôles sont réalisés par la DGAL sur les cultures chaque année pour vérifier le respect de ces interdictions, notamment dans les régions proches de l'Espagne où la culture d'OGM est autorisée. Tout signalement relatif à une suspicion de mise en culture illégale ou accidentelle d'OGM est suivi de contrôles visant à vérifier la présence d'OGM et, en cas de confirmation, à s'assurer de la destruction effective des cultures et de l'élimination complète des OGM. Les contrôles des dispositions sur les OGM dans les semences à l'importation sont présentés dans la partie sur les contrôles à l'importation.

La DGCCRF recherche, au stade de la commercialisation, la présence d'OGM dans les lots de semences destinées à la mise en culture, quelle que soit leur origine (nationale, européenne ou pays tiers) et vérifie la réalisation des autocontrôles par les responsables de la première mise sur le marché. Sont visées essentiellement les semences issues d'espèces les plus susceptibles d'être génétiquement modifiées (maïs, colza, et soja).

Les contrôles des dispositions sur les OGM dans les denrées alimentaires et l'alimentation animale sont présentés dans les parties correspondantes.

Laboratoires

La DGAL et la DGCCRF s'appuient sur trois laboratoires nationaux de référence pour la détection des OGM :

- ANSES-Laboratoire de la santé des végétaux- Unité bactériologie, virologie, OGM-Station d'Angers ;
- GEVES/ BioGEVES-Surgères ;
- Service commun des laboratoires -- Laboratoire de Strasbourg.

2.3 – ALIMENTATION ANIMALE

Enjeux et priorités

L'alimentation pour les animaux d'élevage constitue l'un des premiers maillons de la chaîne alimentaire. Les enjeux à la production primaire végétale ou animale sont similaires à ceux mentionnés au point 2.1. Les enjeux chez les fabricants industriels portent sur l'hygiène de la fabrication des aliments pour animaux, le contrôle de l'absence de protéines non autorisées ou non étiquetées dans les matières premières et aliments composés destinés aux animaux d'élevage, la recherche d'OGM non autorisés, le contrôle des salmonelles, le respect des teneurs maximales en substances indésirables (dioxines, métaux lourds, mycotoxines, etc.), en résidus ou en impuretés chimiques, ainsi que le respect des autorisations d'additifs et la loyauté des étiquetages. Ces mêmes enjeux concernent, mutatis mutandis, les autres exploitants du secteur de l'alimentation animale (producteurs ou metteurs sur le marché de matières premières pour aliments des animaux, d'additifs, de prémélanges, etc.) En élevage, la priorité des contrôles porte sur le respect de la réglementation européenne lors de la distribution des aliments pour animaux. Des contrôles sont également réalisés sur l'utilisation des matières d'origine animale et chez les fabricants à la ferme d'aliments pour animaux (éleveurs qui assurent eux-mêmes l'incorporation d'additifs, notamment de type « coccidiostatiques », ou de prémélanges).

L'alimentation pour les animaux non producteurs de denrées alimentaires (c'est-à-dire principalement les animaux familiers) présente des enjeux similaires à l'alimentation pour les animaux d'élevage en termes de sécurité sanitaire. Par ailleurs, ces aliments s'adressent aux propriétaires-consommateurs - non professionnels, pour lesquels l'alimentation constitue un élément central pour le bien-être de leur animal et le principal facteur de son maintien en bonne santé. Cela engendre des enjeux particuliers en termes de loyauté de l'étiquetage, notamment en matière d'allégation et de vérification des teneurs garanties. Les contrôles sont menés à tous les stades, de la fabrication à la distribution (y compris sur des sites de vente à distance).

Les enjeux relatifs à l'usage de matières d'origine animale dans l'alimentation des animaux relèvent aussi de la réglementation relative aux sous-produits animaux (*cf.* partie 2.5).

Les aspects relatifs à l'importation et à l'exportation d'aliments pour animaux sont traités au point 2.11.

Remarque : depuis l'entrée en application du règlement (UE) 2019/4 le 28 janvier 2022, les aliments médicamenteux et les produits intermédiaires sont considérés comme des aliments pour animaux, alors qu'ils avaient auparavant en droit français le statut de médicament vétérinaire. Le contrôle des dispositions de ce règlement a donc intégré le champ des contrôles de l'alimentation animale.

Autorités compétentes

La **DGAL** est l'autorité compétente « point de contact » pour la Commission européenne pour les parties « *aliments pour animaux et leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution* » de ce domaine réglementaire.

La **DGCCRF** est l'autorité compétente « point de contact » pour la Commission européenne pour les parties « *règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales et la protection et l'information des consommateurs* » de ce domaine réglementaire.

La DGAL et la DGCCRF se répartissent les activités de contrôle selon les principes généraux suivants qui découlent depuis janvier 2024 de la création de la police sanitaire unique :

<table>
<tr><td>DGAL (sécurité sanitaire)</td><td>DGCCRF (loyauté)</td></tr>
<tr><td>Règles d'hygiène chez tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale (fabricants, intermédiaires, transporteurs) et dans les élevages</td><td>Règles de loyauté de l'étiquetage chez tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale (de la fabrication à la distribution) : composition, teneurs étiquetées (teneurs en constituants analytiques, en matières premières, en additifs dans les aliments composés etc.) » , allégations, présentation des aliments.</td></tr>
<tr><td>Réglementations spécifiques :
- aliments médicamenteux
- substances indésirables ou interdites
- sous-produits animaux (cf. partie 2.5)
- « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001)
- Additifs pour l'alimentation animale
- OGM : réglementation OGM, contrôle de l'absence d'OGM non autorisés
- Importation (cf. partie 2.11.1)
-</td><td>Réglementations spécifiques :
- Contrôle de l'étiquetage des OGM autorisés
- Additifs pour l'alimentation animale (étiquetage, pratiques déloyales)</td></tr>
<tr><td>PSPC des aliments pour animaux dans les élevages et chez les exploitants du secteur de l'alimentation animale à tous les stades</td><td>Enquêtes nationales annuelles et enquêtes régionales pour le contrôle de la loyauté des aliments pour animaux à tous les stades (de la fabrication à la distribution)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plusieurs sujets peuvent présenter un caractère « mixte », c'est-à-dire :
- relever à la fois d'une réglementation du ressort de la DGAL et d'une réglementation du ressort de la DGCCRF ;
et/ou
- relever d'une réglementation sanitaire mais avec des implications en matière de loyauté, ou d'une réglementation d'étiquetage mais avec des enjeux d'ordre sanitaire.
Lorsqu'elles rencontrent ce type de cas, les autorités compétentes :
- se communiquent mutuellement, au niveau local (et, s'il y a lieu, national) toutes informations pertinentes ;
- coopèrent pour la gestion du cas, soit en agissant de manière conjointe, soit en décidant, selon les circonstances du cas d'espèce, de confier le pilotage du dossier à une autorité, l'autre autorité demeurant associée et informée.</td></tr>
</table>

Enregistrement et agrément des établissements

La réglementation européenne portant sur l'hygiène dans le secteur de l'alimentation animale (règlement (CE) n°183/2005) instaure une obligation d'enregistrement ou d'agrément de tous les établissements de la filière (sauf certaines exceptions), en fonction de leur activité. Certaines activités spécifiques font l'objet d'un enregistrement ou d'un agrément sur la base d'une réglementation nationale. Les procédures d'enregistrement ou d'agrément, ainsi que la publication des listes d'établissements, sont du ressort de la DGAL. Cela inclut, depuis le 28 janvier 2022, les agréments des établissements au titre du règlement (UE) 2019/4 (aliments médicamenteux et produits intermédiaires).

Le règlement (CE) n°999/2001 prévoit aussi l'enregistrement ou l'autorisation de certains établissements produisant ou utilisant des protéines animales dans l'alimentation des animaux d'élevage. Les procédures et la publication des listes d'établissements sont également du ressort de la DGAL.

Les listes d'établissements du secteur de l'alimentation animale sont publiées sur le site internet du Ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation : https://agriculture.gouv.fr/alimentation-animale.

Programmation et réalisation des contrôles

L'activité de contrôle regroupe, selon la répartition entre la **DGAL** et la **DGCCRF** :

- les plans annuels de prélèvements programmés chaque année ;
- le contrôle et le suivi de l'ensemble des opérateurs de la filière (importateurs, intermédiaires, transporteurs, fabricants, éleveurs, distributeurs) selon une programmation basée sur l'analyse des risques ;
- des enquêtes spécifiques portant sur des secteurs présentant un risque particulier comme par exemple des enquêtes sur la loyauté de l'étiquetage, y compris du caractère OGM des aliments pour animaux ;
- les enquêtes lancées à la suite d'alertes, de plaintes et d'informations venues d'autres États (notifications ACN) ou d'autres sources (signalements d'autres professionnels, de consommateurs, veilles, etc.).

Le contrôle et le suivi des établissements : les établissements agréés et les opérateurs enregistrés sur la base d'une réglementation nationale (arrêté du 28 février 2000) sont inspectés par la **DGAL** tous les 1 à 4 ans, en fonction, notamment, de la sensibilité de leur activité et des quantités fabriquées. Cela inclut les fabricants à la ferme d'aliments (éleveurs qui assurent eux-mêmes l'incorporation de certains additifs) qui relèvent de cet agrément ou de cet enregistrement.

Les autres établissements (établissements enregistrés conformément au règlement (CE) n°183/2005, éleveurs, vendeurs au détail d'aliments pour animaux familiers) sont inspectés par la DGAL selon une analyse de risque locale.

Parallèlement, la **DGCCRF** réalise les contrôles sur la loyauté sur l'ensemble des établissements concernés, y compris sur les sites de ventes à distance

Au total, 2700 contrôles ont été menés en 2024 par les deux services.

Avec l'obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire, de nombreuses denrées alimentaires sont et seront valorisées en alimentation animale. Les autorités compétentes sont présentes pour aider les professionnels de l'industrie agroalimentaire ou de la distribution à mettre en place ces nouvelles dispositions réglementaires, mais également pour contrôler systématiquement ces nouveaux opérateurs de la chaîne de l'alimentation animale.

Le contrôle des aliments pour animaux (matières premières, additifs, prémélanges, aliments composés, aliments médicamenteux et produits intermédiaires) : les prélèvements des plans de surveillance et de contrôle (PSPC) sont répartis entre d'une part les élevages, et d'autre part les établissements hors élevage : fabricants d'aliments composés pour animaux, fournisseurs (importateurs, producteurs, intermédiaires) de matières premières (animales et non animales), d'additifs et de prémélanges, et stockeurs/distributeurs. Les autorités compétentes se concertent chaque année pour mettre à jour ces plans en fonction des résultats des années précédentes et de l'émergence de nouveaux risques, pour organiser la répartition des prélèvements, et pour articuler leur action respective (certaines analyses pouvant servir à la fois au contrôle sanitaire et au contrôle de la loyauté, par exemple le dosage des additifs). Chaque année, environ 6 200 prélèvements sont réalisés dans ce domaine. La répartition des analyses (couple « aliment pour animaux » / « substance recherchée ») est susceptible d'évoluer en fonction des connaissances et des résultats précédents.

Le contrôle des aliments pour animaux effectué par la DGCCRF porte sur leur conformité et leur loyauté (composition, teneurs garanties, étiquetage des OGM autorisés, détournement d'usage des additifs, étiquetage, allégations, etc.).

Le contrôle du transport des aliments pour animaux : la DGAL veille à l'enregistrement des transporteurs d'aliments pour animaux et au respect des conditions de transport alterné imposées par la réglementation (interdictions explicites en lien avec les règles sur les sous-produits animaux et sur les EST) ou par les bonnes pratiques d'hygiène.

Les contrôles d'aliments pour animaux à l'importation en poste de contrôle frontalier (PCF) sont présentés au point 2.11.1.

Laboratoires

Les analyses sont effectuées :

- pour la DGCCRF, par le SCL ;

- pour la DGAL, par les laboratoires agréés et les LNR concernés, dont le SCL.

2.4 – SANTÉ ET IDENTIFICATION ANIMALES

Autorités compétentes, délégataires et vétérinaires praticiens

La surveillance, la prévention et la lutte contre les dangers zoosanitaires sur le territoire national sont mis en œuvre par la DGAL et par le SSA pour le champ spécifique des enceintes militaires.

En matière d'identification animale, les contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. L'Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE) a délégation en matière d'identification des équidés. Comme précédemment énoncé au point 1.1.1.4, l'Agence de services et de paiement (ASP) – établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle de l'État – est organisme payeur du Feaga (fonds européen agricole de garantie) et doit, à ce titre, vérifier le respect des exigences en matière d'identification dans le cadre de ses contrôles relatifs à l'éligibilité des aides animales du Feaga. Les contrôles réalisés par l'ASP contribuent ainsi aux contrôles identification devant être réalisés par la France, les suites (administratives ou pénales) des éventuelles non conformités constatées lors des contrôles restent du ressort des DDPP et DDETSPP.

Certaines missions, notamment de surveillance sanitaire, sont déléguées par la DGAL à des fédérations régionales de groupement de défense sanitaire reconnus comme organismes à vocation sanitaire (OVS) et qui sont accrédités selon la norme ISO 17020.

Les vétérinaires praticiens interviennent dans le dispositif selon deux statuts :

- les vétérinaires sanitaires qui sont habilités par l'administration pour accomplir des missions réglementaires relevant de la responsabilité des exploitants, comme le dépistage en prophylaxie. Ces vétérinaires sont choisis par les éleveurs et sont rémunérés directement par ceux-ci pour les missions qu'ils accomplissent dans les exploitations. Le montant des rémunérations est fixé par l'administration ;
- les vétérinaires mandatés, déjà habilités en tant que vétérinaires sanitaires, qui sont de plus dûment qualifiés et habilités par le préfet, pour accomplir certaines missions officielles dans toutes les exploitations d'élevage et tous les centres de rassemblement. Ils agissent sous l'autorité du préfet dans le cadre des missions de l'État et peuvent réaliser des contrôles officiels. Ils sont rémunérés directement par l'État.

En cas de foyer et dans le cadre de la lutte contre certaines maladies particulièrement graves, les vétérinaires sanitaires sont juridiquement placés sous le statut de vétérinaire mandaté.

La DGAL est l'autorité compétente « point de contact » pour la Commission européenne pour ce domaine règlementaire, au sein de laquelle est désigné le chef des services vétérinaires officiels (CVO) au sens de l'OMSA.

2.4.1 – Santé animale (Surveillance, prévention et lutte contre les maladies animales et zoonoses)

Enjeux et priorités

La maîtrise des maladies animales représente un enjeu fondamental aussi bien sur le plan de la santé publique que sur le plan économique. L'élevage représente une part importante de la valeur des productions agricoles et les maladies des animaux, par les pertes directes (animaux malades, mortalité) ou indirectes (augmentation du coût des productions, entraves aux échanges commerciaux) qu'elles engendrent, entament la valeur de ces productions et peuvent avoir de graves conséquences socio-économiques et politiques. La santé animale représente aussi un important facteur de compétitivité de l'élevage et donc un enjeu pour la France, tournée vers l'exportation et développant des productions à haute valeur ajoutée. De plus, certaines maladies comme les zoonoses ont un impact direct sur la santé publique.

Les priorités d'action reposent sur une classification des dangers sanitaires. Les moyens et les ressources mobilisés par l'État ou par les organisations professionnelles sont mis en œuvre en fonction de la gravité du risque correspondant.

Le système de catégorisation des maladies, déjà existant en France, est adapté aux nouvelles dispositions européennes en santé animale depuis avril 2021.

Le principe est maintenu d'une gradation entre :

- les maladies entrainant des atteintes graves à la santé publique, des risques majeurs pour l'environnement ou les capacités de production qui requièrent, dans l'intérêt général, des mesures obligatoires de prévention, de surveillance ou de lutte ;
- les maladies qui affectent l'économie d'une ou plusieurs filières pour lesquels il peut être nécessaire de mettre en place des programmes collectifs de prévention, de surveillance et de lutte ;
- les maladies qui appellent des mesures restant dans le champ de l'initiative privée.

La prévention des maladies passe par la mise en place, par les éleveurs de mesures de biosécurité destinées à assurer la protection de leur élevage.

Certaines maladies font l'objet de plan d'urgence en cas d'apparition d'un cas ou d'un foyer. C'est le cas par exemple de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique ou africaine, de l'influenza aviaire hautement pathogène et faiblement pathogène, la maladie de Newcastle chez les volailles et la fièvre catarrhale ovine.

Programmation du contrôle des actions sanitaires en élevage

La priorité des contrôles porte sur les mesures de biosécurité de la filière volailles (contaminations par les salmonelles - risque lié à l'influenza aviaire) ainsi que dans les établissements aquacoles. Plus de 4 000 inspections sont réalisées annuellement sur ces aspects. Certains établissements de reproduction animale (exemple : centres d'insémination) qui doivent respecter des règles sanitaires spécifiques à leur activité font l'objet d'environ 260 contrôles annuels.

Programmation de la surveillance

La programmation de la surveillance des maladies, pilotée par la DGAL, dépend de la situation épidémiologique et de la gravité de la maladie pour les animaux et des risques pour la santé humaine en cas de maladie transmissible à l'homme. Cette surveillance peut être basée sur des tests diagnostiques dès suspicion clinique (par exemple dès suspicion d'un cas d'influenza aviaire, de fièvre aphteuse) et/ou des campagnes de tests (tests sérologiques, tests systématiques à l'abattoir).

Les mesures de lutte en cas de foyer et de cas de ces maladies animales règlementées visent à éviter toute progression de la maladie et comprennent le plus souvent des mesures d'isolement des foyers et d'abattage des animaux et du troupeau dont ils sont issus et parfois de vaccination périmétrique.

Exemples de suivi de maladies animales

Le suivi de l'encéphalopathie spongiforme bovine imposé par la réglementation repose sur des tests à l'abattoir sur les bovins nés avant le 1er janvier 2002 et les bovins à risque de plus de 48 mois, et sur des tests à l'équarrissage en plus des éventuelles alertes liées à l'apparition de symptômes suspects. La France fait partie des pays à risque maîtrisé.

La fièvre catarrhale ovine, maladie virale des ruminants transmise par des moucherons du genre *Culicoïdes* (arbovirose), non transmissible à l'homme. Plusieurs sérotypes circulent régulièrement sur le territoire continental.

Dans la filière aquacole les principales maladies endémiques des poissons en France sont la nécrose hématopoïétique infectieuse (NHI) et la septicémie hémorragique virale (SHV) et la France est reconnue indemne d'anémie infectieuse du saumon (AIS).

Chez les porcins, la menace d'introduction de peste porcine africaine est toujours d'actualité.

Les salmonelles en élevages de volailles font l'objet de prélèvements systématiques en élevage des filières de reproduction (gallus et dinde), œufs de consommation et volailles de chair (dindes et poulet) et de l'ordre de 500 élevages contaminés sont détectés tous les ans.

Champ spécifique des enceintes militaires

Les vétérinaires du Service de santé des armées participent au dispositif national de surveillance, de prévention et de lutte contre les dangers zoosanitaires sur les animaux appartenant au ministère de la défense (chiens militaires et chevaux essentiellement) et sur ceux, de toute origine, qui séjournent de manière permanente ou occasionnelle à l'intérieur des enceintes militaires et des locaux de la gendarmerie.

Le Code rural et de la pêche maritime, complété par le décret n° 2021-1240 du 27 septembre 2021 relatif aux vétérinaires des armées, précise que les missions des vétérinaires sanitaires sont réalisées par les vétérinaires des armées, pour l'ensemble des établissements relevant de l'autorité du ministre de la défense ou de sa tutelle et pour les formations militaires du ministère de l'intérieur (article R.203-16-1).

Le protocole de coopération DGAL-DCSSA prévoit qu'en dehors des situations planifiées (plans d'urgence), une participation de vétérinaires des armées à l'exécution d'opérations ou de mesures de santé publique vétérinaire, susceptibles d'être mises en œuvre ponctuellement en situation de crise, peut être sollicitée lorsque les moyens civils s'avèrent inexistants, indisponibles, inadaptés ou insuffisants), conformément aux procédures mises en place dans le cadre de l'organisation territoriale interarmées de défense (OTIAD).

Laboratoires

Pour les différentes maladies animales encadrées par la règlementation, les réseaux de laboratoires sont régulièrement adaptés aux besoins de diagnostic et au nombre annuel d'analyses liées aux programmes de surveillance et à la situation épidémiologique nationale. On compte ainsi plus de 50 laboratoires intervenant dans le diagnostic de la fièvre catarrhale ovine et plus d'une dizaine en matière de pestes porcines. Un laboratoire national de référence (LNR) existe pour chaque maladie ou groupe de maladies. Ces LNR interviennent particulièrement dans les confirmations de diagnostic et pour un diagnostic en urgence pour les maladies absentes du territoire national comme la fièvre aphteuse.

2.4.2 – Identification des animaux

Enjeux et priorités

L'enjeu de la traçabilité animale est principalement d'assurer le statut sanitaire du cheptel français mais aussi d'apporter l'information nécessaire à la traçabilité des produits issus des élevages dans le circuit de commercialisation. Les priorités portent sur le bon respect des règles d'identification et des mouvements des animaux entre exploitations ou vers les abattoirs. Les mouvements d'animaux entre pays membres de l'Union européenne sont toujours soumis à une certification sanitaire. Cette traçabilité permet, en cas d'apparition de maladie de réaliser une enquête épidémiologique et de prendre rapidement des mesures d'isolement des animaux susceptibles d'être contaminés.

Enregistrement des élevages et de l'identification des animaux

L'enregistrement des exploitations de bovins, de porcins, d'ovins et de caprins est géré par les établissements départementaux de l'élevage (EDE) agréés par les différents préfets de département. Les EDE ont également l'obligation d'informer les propriétaires d'animaux de leurs obligations et de procéder à une vérification de premier niveau du respect de celles-ci. Ils doivent notifier toute anomalie aux services de contrôle. L'attribution à chaque animal d'un numéro national unique permet d'identifier individuellement chaque animal et tracer ses mouvements dans un registre d'élevage et dans la base de données nationale de l'identification (BDNI), gérée par le ministère chargé de l'agriculture. Toutes ces exploitations sont inscrites dans la BDNI, directement reliée au système d'information RESYTAL de la DGAL. Les élevages de volailles sont enregistrés dans le système d'information RESYTAL.

Les centres de rassemblement et marchés d'animaux vivants sont enregistrés et doivent faire l'objet d'un agrément spécifique délivré par le préfet en cas d'envoi d'animaux dans les autres pays de l'Union européenne.

Programmation des contrôles et réalisation

Pour les bovins, au moins 5 % des demandeurs d'aides bovines du Feaga de chaque département sont contrôlés chaque année par l'ASP au titre de l'éligibilité des aides incluant les vérifications en matière d'identification. Peuvent s'y ajouter des contrôles identification purs réalisés par les DDPP/DDETSPP, ce qui permet d'atteindre le taux de contrôle identification de 3% des établissements détenant ces animaux sur le territoire prévu par la réglementation relative aux contrôles officiels. Ces exploitations sont sélectionnées sur la base d'une analyse des risques (75-80 %) et de façon aléatoire (20-25 %).

Dans le cadre des contrôles des agréments nationaux et UE, au moins 20 % des centres de rassemblement et des marchés sont inspectés concernant la traçabilité (1 fois tous les 5 ans).

Pour les ovins et les caprins, au moins 10 % des demandeurs d'aides ovines et caprines du Feaga de chaque département sont contrôlés chaque année par l'ASP au titre de l'éligibilité des aides incluant les vérifications en matière d'identification, s'y ajoutent le cas échéant des contrôles identification purs réalisés par les DDPP/DDETSPP pour assurer l'atteinte du taux de contrôle identification de 3% des établissements détenant ces animaux sur le territoire prévu par la réglementation relative aux contrôles officiels. Pour les contrôles éligibilité, les exploitations sont sélectionnées sur la base d'une analyse des risques (75-80 %) et de façon aléatoire (20-25 %).

Pour les porcins, aucun taux de contrôle n'est défini. Les contrôles reposent sur une analyse des risques et sont effectués dans le cadre du programme pour la santé animale.

2.4.3 - Certification aux échanges avec d'autres États membres de l'Union européenne

En ce qui concerne les animaux vivants, la certification aux échanges intra-UE s'inscrit dans le cadre harmonisé fixé par la réglementation européenne. Pour les animaux vivants, elle est opérée par des vétérinaires officiels, placés auprès des directions départementales en charge de la protection des populations, qui s'appuient alors sur des attestations de bonne santé établies par les vétérinaires sanitaires, ou fait intervenir des vétérinaires privés mandatés pour la réalisation de cette certification.

La certification porte sur l'identité de l'animal, la conformité de son statut sanitaire selon la qualification sanitaire de l'élevage dont il est issu, l'absence de signes cliniques et le respect des règles de bien-être animal au moment du transport.

En 2024, plus de 45 192 certificats ont été émis concernant 1 402 375 bovins partant vers d'autres pays de l'Union européenne dont plus de 90 % ont bénéficié de la procédure de certification par un vétérinaire mandaté.

2.5 - SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Enjeux et priorités

Toutes les matières animales ou d'origine animale (terrestres ou aquatiques), dès lors qu'elles ne sont pas ou plus destinées à l'alimentation humaine, sont par définition concernées par la réglementation sur les sous-produits animaux. Les enjeux portent sur la protection de la santé animale et le respect de l'interdiction de (ré)introduction dans la chaîne alimentaire humaine, ainsi que le respect des conditions permettant que seuls ceux ne présentant aucun danger pour la santé humaine ou animale puissent entrent dans la filière de l'alimentation animale.

Autorités compétentes

Le contrôle du domaine des sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés est piloté par la DGAL qui assure les fonctions de « point de contact » vis-à-vis de la Commission européenne pour ce domaine règlementaire.

Enregistrement, agrément et autorisation des établissements

En 2025, environ 2700 établissements en France sont agréés pour une activité relative aux sous-produits animaux et près de 5 200 sont autorisés/enregistrés. En effet, tous les établissements de la filière des sous-produits animaux doivent au moins être enregistrés. Certaines activités de traitement des sous-produits animaux, visées à l'article 24 du règlement (CE) n°1069/2009, présentent des risques particuliers et les établissements qui les réalisent doivent donc disposer d'un agrément. Celui-ci est délivré par le préfet après inspection et instruction de leur demande d'agrément.

La liste des établissements autorisés est publiée sur le site internet du Ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation :
https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/ListeOfficielleEtablissementsSPAN_cle8726ab.pdf

Des approbations spécifiques (enregistrement ou autorisation) sont de plus prévues, au titre du règlement (CE) n°999/2001, pour les producteurs de sous-produits animaux d'animaux d'élevage non ruminants et les usines qui les transforment en vue de les destiner à l'alimentation des animaux d'élevage autorisés à les recevoir (*cf.* également partie 2.3).

Programmation des contrôles

La programmation nationale est basée sur une analyse des risques qui fixe la fréquence de contrôle dans les établissements agréés et les établissements enregistrés. Les établissements sont classés dans des catégories de risques liés à la nature des sous-produits qu'ils traitent et/ou transforment : les catégories 1 et 2 qui présentent les risques les plus élevés pour la santé publique et la catégorie 3 qui correspond aux sous-produits animaux présentant un risque faible pour la santé animale et la santé publique et dont certains peuvent, de ce fait, être utilisés en alimentation animale. Un risque particulier est lié aux restrictions de l'utilisation des protéines animales dans l'alimentation animale au titre des encéphalopathies spongiformes transmissibles (ex : ESB, tremblante chez les petits ruminants). Suite à ce calcul, les établissements sont répartis dans 4 classes de risque qui imposent chacune des fréquences d'inspections des sites allant de 1 à 4 ans. Ces contrôles des établissements qui traitent des sous-produits animaux portent en particulier sur l'efficacité des traitements assainissants appliqués et sur la

traçabilité. Les transporteurs et les négociants sont prioritaires au titre du suivi des établissements enregistrés. Les transporteurs de sous-produits animaux sont contrôlés notamment sur l'absence de contaminations croisées liés à des transports successifs de produits différents.

Environ 800 inspections sont effectuées chaque année, à la fois dans le cadre de la programmation et pour des inspections préalables à l'agrément d'établissements.

On remarque une hausse du nombre d'établissements agréés, notamment du fait de la forte progression des demandes d'agrément au titre de l'article 24.1.g. du règlement (CE) n°1069/2009 pour des établissements de méthanisation ou de compostage.

Certification aux échanges avec d'autres États membres de l'Union européenne

En ce qui concerne les sous-produits animaux, la certification aux échanges intra-UE s'inscrit dans le cadre harmonisé fixé par la réglementation européenne. En **2024, 11 064** certificats ont été émis pour des lots de sous-produits animaux partant vers d'autres pays de l'Union européenne.

Gestion des risques liés aux sous-produits animaux en amont et en aval

En amont des établissements de traitement, la mise en œuvre de la collecte des animaux trouvés morts dans les exploitations agricoles (marchés privés départementaux) ou des animaux collectés dans le cadre du service public de l'équarrissage (ainsi que la traçabilité de ces matériels) est assurée respectivement par les associations Animaux Trouvés Morts (ATM), ou par l'Etat au travers de FranceAgriMer.

La gestion des déchets de cuisine et de table provenant des transports internationaux qui présente des risques importants en matière de santé animale est prise en charge par les autorités portuaires ou les sociétés de restauration et est contrôlée par les agents des DDPP et DDETSPP ou du SIVEP.

D'autres étapes de la chaîne alimentaire sont également importantes et présentées dans les parties correspondantes :

- l'identification et le tri à la source des sous-produits animaux dans les établissements générateurs de sous-produits animaux (dont les abattoirs) en différentes catégories (C1, C2, C3) sur la base de leur risque potentiel pour la santé humaine, animale et environnementale. En abattoir, cela concerne notamment la séparation des matériauxmatériels à risque spécifiés (MRS) et leur tri en C1, au regard du risque d'encéphalopathies spongiformes ;
- la gestion des déchets et des sous-produits animaux dans les établissements de production alimentaire (transformation, distribution) ;
- l'utilisation des protéines animales dans l'alimentation animale dont l'interdiction d'utilisation de protéines de ruminants (« feed ban »).

Laboratoires

Le SCL est le LNR responsable de la détection de constituants d'origine animale (COA) dans les matières premières issues des établissements traitant des sous-produits animaux ainsi que dans les autres aliments pour animaux.

Un autre laboratoire, Inovalys à Nantes, est également agréé pour ces recherches de COA.

Le SCL réalise également des recherches de GTH (marqueur des sous-produits animaux de catégories 1 et 2, inutilisables en alimentation animale) dans les aliments pour animaux contenant des produits d'origine animale, afin de vérifier que seuls des sous-produits animaux de catégorie 3 sont utilisés en alimentation animale.

Ces analyses s'inscrivent dans le cadre des PSPC Alimentation animale traités au point 2.3.

2.6 – BIEN-ÊTRE ANIMAL

Enjeux et priorités

L'intensification des productions animales, les mutations des territoires, l'évolution des connaissances scientifiques expliquent notamment les raisons pour lesquelles les citoyens demandent à ce que la sensibilité de l'animal soit mieux prise en compte. Le bien-être des animaux d'élevage, de compagnie, de loisirs est l'objet d'une politique d'envergure et constitue un enjeu de société. La stratégie bien-être animal 2016-2020, qui rassemble l'ensemble des acteurs concernés et qui se poursuit encore aujourd'hui, s'inscrit dans les principes d'une

agriculture durable et a donné un cap aux diverses actions menées pour une meilleure prise en compte du bien-être animal. De plus, cette stratégie comprend différents axes dont la formation, la lutte contre la maltraitance animale, la prise en charge de la douleur et les pratiques douloureuses faites en élevage. Depuis décembre 2023, les actions de la stratégie française ont été complétées par les travaux issus de la révision des textes européens sur le bien-être animal. Cette révision d'envergure doit conduire à requestionner le contenu des directives et règlements portant sur le bien-être animal (élevage, transport, mise à mort) et éventuellement créer une nouvelle règlementation (étiquetage). Cette révision est réalisée en lien avec les dernières avancées scientifiques et en réponse aux attentes sociétales exprimées notamment au travers de l'ICE (Initiative Citoyenne Européenne) « End of Cages » par exemple.

Autorités compétentes

Les contrôles du bien-être animal sur le territoire national sont mis en œuvre par la DGAL et par le SSA pour le champ spécifique des enceintes militaires.

Les vétérinaires mandatés (cf. domaine de la santé et l'identification animale), peuvent intervenir pour des contrôles portant sur le bien-être animal dans les centres de rassemblement des animaux, pour la certification aux échanges et lors du transport d'animaux vivants.

La DGAL est l'autorité compétente « point de contact » pour la Commission européenne pour ce domaine règlementaire.

Programmation des contrôles et réalisation (hors abattoir)

Des priorités nationales d'inspection sont définies annuellement, et sont réalisées, notamment en élevage et lors des transports des animaux[18]. Des contrôles sont également réalisés hors programmation, à la suite d'un signalement ou une plainte déposée(e) par un tiers (particulier, association). La Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) de la DGAL peut venir en appui des services départementaux dans des enquêtes judiciaires initiées à la suite de plaintes.

S'agissant des animaux de compagnie, les priorités portent sur les activités professionnelles en lien avec ces derniers (vente, élevages, pension, refuges, fourrières…). Environ 20 % des inspections (de l'ordre de 2 000 annuellement) interviennent à la suite de plaintes ou signalements.

En ce qui concerne les équidés, le nombre de dossiers de maltraitance impliquant le retrait de chevaux en concertation avec le Ministère de la Justice est régulièrement en augmentation. Les associations de protection animale ont alerté à nouveau les services du ministère de l'agriculture sur les grandes difficultés rencontrées pour assurer le placement de ces chevaux, parfois en grand nombre (parfois plus de 100 chevaux).

Près de 6 000 inspections sont réalisées en élevage dont la majeure partie en lien avec la conditionnalité des aides. La pression d'inspection annuelle (inspections programmées et inspections sur plainte) est constante avec 1 % des élevages contrôlés à ce titre.

Un peu plus de 1400 contrôles portent sur les conditions de transport des animaux, lors d'opérations de contrôles en cours de transport routiers, mais également à l'arrivée (ou au départ, selon les cas) dans les abattoirs, sur les marchés, centres de rassemblement, élevages, postes de contrôle, ports et aéroports.

Par ailleurs, la question de la maltraitance intentionnelle ou par défaut de soins est un sujet de premier plan qu'il faut prévenir, détecter précocement ou faire cesser d'urgence. Pour être encore plus efficiente, l'action doit être organisée et collective et doit prendre en compte la dimension de souffrance humaine souvent concomitante.

Afin de mieux accompagner les éleveurs en grande difficulté avec risque de maltraitance animale des cellules opérationnelles de prévention ont été mises en place en 2017 dans les départements afin de détecter les éleveurs en situation de mal-être et d'améliorer la situation. Leur fonctionnement a été revu en 2025 afin d'être plus opérationnel à la lumière de l'expérience acquise depuis 2017 notamment.

Parallèlement, afin de mieux faire cesser les situations maltraitance animale, la DGAL améliore son partenariat avec les autres ministères impliqués dans cette thématique. Ainsi, des COPIL de lutte contre la maltraitance animale ont été mis en place en 2024 dans tous les départements afin que les procureurs de la République, les forces de l'ordre, les services vétérinaires et les associations de protection animale travaillent de concert en cas de signalement ou de situation de maltraitance animale. La DGAL a également mis en place en 2024 une formation

[18] Les contrôles concernant la protection animale en abattoir sont dans le chapitre relatif à la sécurité des denrées alimentaires.

à l'attention des forces de l'ordre en lien avec le ministère de l'intérieur. En parallèle, le bureau du bien-être animal renforce les actions de formation auprès des services vétérinaires départementaux.

Mise en œuvre des contrôles en abattoir

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

En plus de l'inspection *ante mortem* réalisée systématiquement sur les animaux avant leur abattage, les contrôles officiels concernant spécifiquement la protection animale à l'abattoir sont réalisés à différents niveaux :

- deux audits annuels en matière de respect de la protection animale et suivi du plan d'action déterminé par l'exploitant ;
- l'inspection régulière inopinée du fonctionnement, qui contribue quotidiennement et en temps réel au respect de la protection animale au sein de l'abattoir ;
- l'inspection régulière des modalités du contrôle interne mis en place par l'exploitant.

Seul le premier niveau de contrôle conduit systématiquement à la rédaction d'un rapport d'inspection, remis à l'exploitant. Pour les contrôles de deuxième et troisième niveaux, l'enregistrement des constats, conformes comme non conformes, reste local et interne au service d'inspection de l'abattoir, mais est partagé avec l'exploitant par l'intermédiaire d'un cahier de liaison ou de fiches de non-conformité. Seules les non-conformités conduisant à la mise en œuvre de mesures de police administrative (avertissements, mises en demeure…) ou pénale, font l'objet d'une transmission de rapport d'inspection.

Les inspections relatives aux modalités de réalisation du contrôle interne conduit par l'exploitant, ainsi que celles portant sur les actions correctives qu'il établit, sont renforcées depuis 2020, de manière à améliorer les non-conformités constatées les années précédentes.

Champ spécifique des enceintes militaires

Les vétérinaires du Service de santé des armées assurent le contrôle du bien-être animal pour les effectifs animaux du ministère de la défense et des autres unités militaires (gendarmerie nationale). Le contrôle du bien-être animal est un objectif essentiel pour le SSA, car le bien-être des animaux conditionne directement leur efficacité opérationnelle. La programmation des activités de contrôle s'appuie sur une analyse des risques prenant notamment en compte les effectifs hébergés dans chaque structure et les résultats des contrôles antérieurs en termes de bien-être animal. En fonction de ces éléments, la fréquence de contrôle varie de 1 contrôle tous les 3 ans à 1 contrôle par an, voire plus en cas de non-conformités.

2.7 – SANTÉ DES VEGETAUX

Enjeux et priorités

Les enjeux sanitaires portent sur le maintien de la production des espèces végétales. En effet, les maladies des végétaux ne sont pas transmissibles à l'homme mais certaines peuvent déboucher sur des destructions de cultures ou des végétaux (arbres) infestés. Les priorités portent sur la protection contre les organismes nuisibles aux végétaux les plus importants réglementés dans le cadre du règlement (UE) 2016/2031 comme organismes réglementés de quarantaine (OQ) ou réglementés non de quarantaine (ORNQ). Les producteurs et revendeurs de végétaux destinés à la plantation sont particulièrement contrôlés dans le cadre de l'autorisation à délivrer le passeport phytosanitaire, pour une circulation au sein de l'UE. Plus de 200 organismes nuisibles aux végétaux font l'objet de plans de surveillance officielle organisés par filières afin de détecter le plus précocement possible leur apparition sur le territoire national. Le cas échéant des mesures de lutte sont nécessaires en cas de foyer.

Autorités compétentes et délégataires

La DGAL, en tant que service de l'État en charge de garantir la santé des végétaux, forme l'Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV). Les contrôles et missions officielles sont sous la responsabilité de quatre autorités compétentes :

- la DGAL ;
- SEMAE chargé via son service de contrôle officiel et de la certification, de l'octroi de l'autorisation des opérateurs à délivrer des passeports phytosanitaires. Le champ de sa compétence : les semences d'espèces agricoles et potagères, les plants de pomme de terre, les plants d'espèces potagères et de fraisiers. Il réalise cette mission en même temps que la certification obligatoire de ces végétaux ;
- FranceAgriMer pour les contrôles en vue de l'octroi des autorisations à délivrer les passeports phytosanitaires pour le matériel de multiplication de la vigne (bois et plants de vigne). Il réalise cette mission concomitamment à la certification obligatoire de ces végétaux imposée par la directive 68/193/CEE ;
- Le CTIFL chargé via son service Certification-Inspection du contrôle et de l'octroi de l'autorisation de délivrer les passeports phytosanitaires ou de sa délivrance. Le champ de sa compétence : le matériel de multiplication fruitier des espèces de l'annexe 1 de la directive 2008/90/CE, certifiés ou CAC (Conformité Agricole Communautaire), hors plants de fraisiers, détenus par des opérateurs professionnels agréés à la certification fruitière.

SEMAE est délégataire de la DGAL pour les contrôles en vue de la certification à l'exportation pour les mêmes catégories de semences et plants.

Les organismes à vocation sanitaire régionaux (FREDON) peuvent être délégataires des autorités compétentes selon une organisation et une mise en place propre à chaque région.

L'autorité compétente « point de contact » pour la Commission européenne pour ce domaine règlementaire est la DGAL.

Programmation des contrôles et ordre de grandeur de la réalisation

Contrôle des opérateurs commercialisant des végétaux : plus de 9 000 établissements producteurs et revendeurs de végétaux sont contrôlés (annuellement pour les opérateurs professionnels autorisés à délivrer les passeports phytosanitaires et selon une fréquence déterminée en fonction des risques chez ceux qui ne délivrent pas de passeports phytosanitaires), auxquels s'ajoutent les établissements contrôlés dans le cadre de la qualité des semences et des plants. L'évolution de la règlementation européenne impose des contrôles pour de nouveaux opérateurs, aussi le nombre d'établissements à contrôler augmente notablement depuis 2020. La conformité phytosanitaire des végétaux destinés à la plantation (et de certains produits végétaux) est attestée par l'apposition du passeport phytosanitaire (PP) sur les végétaux.

Le passeport phytosanitaire vise à garantir que le matériel végétal qui circule sur le territoire de l'Union européenne (y compris dans son pays de production) est indemne d'organismes nuisibles réglementés et respecte les exigences relatives à ces derniers. Ces exigences sont communes à l'ensemble des États membres de l'Union européenne.

Les autorités compétentes autorisent les professionnels à délivrer ces passeports ou le cas échéant les délivrent directement.

Lorsqu'une non-conformité est liée à la détection d'un organisme nuisible de quarantaine des mesures de gestion sont, le cas échéant, immédiatement adoptées afin d'empêcher la commercialisation des végétaux concernés et de prévenir la dissémination de l'organisme sur le territoire. De plus, une enquête de traçabilité amont et aval est menée par les autorités compétentes pour identifier l'origine de la contamination et établir le devenir des plants susceptibles d'être contaminés mais déjà commercialisés. Des inspections peuvent alors être réalisées sur tout le territoire national dans les établissements concernés par cette enquête. Si le matériel provient d'autres États membres de l'Union européenne ou de pays tiers, la DGAL prend contact avec les autorités compétentes du pays concerné afin qu'elles poursuivent les investigations et prennent les mesures appropriées, et également pour connaître les opérateurs français qui ont reçu du matériel végétal susceptible d'être contaminé du fournisseur concerné. Lorsqu'une non-conformité est liée à **la détection d'un organisme nuisible réglementé non de**

quarantaine la conséquence immédiate pour l'opérateur professionnel est le retrait de PP et la mise en place de mesure pour empêcher la circulation des végétaux concernés.

Contrôle des emballages en bois : entre 700 et 800 contrôles annuels portent sur les matériaux d'emballages en bois (exemple les palettes de transport) fabriqués, traités, marqués et réparés par des opérateurs professionnels et qui constituent une voie importante pour l'introduction et de dissémination d'organismes nuisibles, comme par exemple le nématode du pin ou le capricorne asiatique. Les emballages en bois utilisés pour le commerce entre l'Union européenne et les pays tiers doivent présenter un marquage spécifique dit NIMP 15 attestant de leur traitement assainissant thermique ou chimique. La douane est impliquée dans le contrôle de ces emballages. En cas de non-conformité, les agents du SIVEP communiquent les suites à donner telles que le blocage des marchandises, le changement de support si possible, la destruction des palettes en tant qu'emballage non conformes pour une meilleure gestion du risque phytosanitaire.

Surveillance biologique du territoire

La surveillance officielle des organismes nuisibles réglementés, mise en application de l'article 22, paragraphe 1, du règlement (UE) 2016/2031, est structurée en 7 filières végétales (vigne, arboriculture fruitière, cultures légumières, pomme de terre, grandes cultures, forêt-bois, jardins, espaces verts et infrastructures) et 78 cultures ou types de sites, représentant près de 180 méthodes de surveillance distinctes. Cette approche permet de mutualiser les inspections, qui ciblent plusieurs organismes nuisibles susceptibles d'être présents sur une même culture ou un même type de site, et d'être détectés au cours de la même période. Chaque année, la surveillance est conçue à l'échelle nationale pour atteindre des niveaux de performance statistique pertinents et une répartition entre les cultures et les régions basée sur le risque. Dans le domaine de la forêt, un réseau de 290 correspondants observateurs spécialisés réalise un travail de surveillance sur certains organismes nuisibles réglementés ou émergents spécifiques, ce qui constitue un appui important à la surveillance officielle mise en œuvre par la DGAL. L'ensemble de la surveillance officielle permet de déterminer le statut du pays vis-à-vis d'organismes réglementés ou émergents et de viser une détection précoce des organismes nuisibles. Une surveillance officielle spécifique est également mise en œuvre dans la zone protégée française vis-à-vis de la rhizomanie (Bretagne).

En cas de détection d'un organisme nuisible de quarantaine, les services de l'État sont alertés et après confirmation officielle, la détection est notifiée par l'ONPV (DGAL) auprès de la Commission Européenne et des autorités internationales (OEPP, CIPV). Lorsqu'un organisme nuisible considéré comme particulièrement dangereux est détecté, des mesures de lutte obligatoires sont ordonnées par l'État afin de garantir l'éradication ou l'enrayement. Pour les organismes les plus préoccupants, des plans d'urgence sont élaborés. L'exécution des mesures de lutte obligatoire est de la responsabilité du propriétaire du végétal et est contrôlée par les services de l'État, en l'occurrence la DGAL.

Laboratoires

Le laboratoire de la santé des végétaux de l'Anses, qui est localisé sur six sites, dont le principal se trouve à Angers, porte 13 mandats de LNR et 3 mandats de LRUE. Outre la validation des méthodes d'analyse, il fournit des services de diagnostic, des avis d'experts et une formation aux inspecteurs compétents des SRAL et des FREDON. Au niveau national, le réseau de laboratoires agréés par la DGAL, compte 19 laboratoires.
Le laboratoire est mobilisé pour la surveillance du territoire et les contrôles à l'import. Pour ce dernier, 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 de référence ou aux laboratoires agréés en matière de santé des végétaux.

2.8 – PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

Enjeux et priorités

L'utilisation des produits phytopharmaceutiques présente un enjeu majeur tant sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments que de l'environnement. Les contrôles et les politiques incitatives de réduction de leur utilisation constituent un des volets d'une politique plus globale qui du fait notamment des impacts sur la biodiversité illustre le concept « Une Seule Santé ». L'évolution des pratiques constitue un point important de la stratégie « *de la ferme à la table* » de la Commission européenne. Les autorisations de mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques constituent le point de départ de l'utilisation. Les priorités des contrôles portent ensuite sur la commercialisation et l'usage des produits phytopharmaceutiques et contribuent au dispositif général

d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments, y compris via les productions végétales destinées à l'alimentation animale.

Autorités compétentes

L'Anses est en charge de la délivrance des autorisations de mise sur le marché et des permis des produits phytopharmaceutiques (PPP), à l'exception des dérogations en cas d'urgence phytosanitaire qui relèvent du ministère en charge de l'agriculture (DGAL)

La DGCCRF ainsi que l'Anses dans une moindre mesure au regard des moyens disponibles interviennent pour les contrôles chez les fabricants et conditionneurs.

Les contrôles à la distribution (que l'acheteur soit professionnel ou non) sont réalisés par la DGCCRF pour ce qui concerne la conformité des PPP (qualité, loyauté de l'étiquetage, sécurité), par la DGAL pour ce qui concerne leur sécurité et ponctuellement par l'Anses. Le contrôle de la commercialisation en ligne relève en particulier de la compétence de la DGCCRF.

Les contrôles de l'utilisation des PPP sont réalisés par la DGAL et comprennent également des recherches de résidus sur les cultures en exploitation.

La DGAL est l'autorité « point de contact » pour la Commission européenne pour ce domaine règlementaire.

NB : Le ministère en charge de l'environnement et le ministère en charge du travail interviennent également sur les règles de classification, d'étiquetage et de conditionnement de ces produits.

Autorisation de mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (AMM)

L'Anses est en charge de la délivrance des décisions d'AMM concernant les produits phytopharmaceutiques, ainsi que les demandes de permis d'expérimentation ou de commerce parallèle concernant ces produits. Elle assure la réception, l'enregistrement, l'examen de la recevabilité de ces décisions et permis. Les décisions relatives aux AMM (autorisation, modification, refus ou retrait d'AMM) et permis sont instruites en prenant en compte les conclusions de l'évaluation scientifique des risques et de l'efficacité, le contexte agronomique dans lequel le produit est utilisé, et/ou l'existence et des caractéristiques d'autres produits disponibles sur le marché.

Lors de l'importation de produits phytopharmaceutiques, la DGDDI contrôle la présence et la validité des autorisations de mise sur le marché de ces derniers.

Contrôle des produits phytopharmaceutiques mis sur le marché

La DGCCRF et l'Anses contrôlent la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques. Il est important de s'assurer que les produits mis sur le marché sont conformes à la réglementation pour que des produits dont l'innocuité et l'efficacité n'ont pas été évaluées ne se trouvent pas mis en circulation. Pour les produits légalement mis sur le marché, il s'agit de vérifier l'adéquation entre la composition et les effets déclarés et les qualités réelles du produit. C'est pourquoi la DGCCRF et l'Anses réalisent des contrôles réguliers au sein des sociétés responsables de la première mise sur le marché (production/fabrication, importation). La DGAL et la DGCCRF effectuent en outre des contrôles à la distribution. Dans ce cadre, il s'agit de vérifier à la fois les conditions de la mise en vente, l'application de la réglementation spécifique au secteur et la composition réelle des produits notamment en réalisant des prélèvements.

Les activités de l'Anses sont ciblées sur les établissements de formulation/conditionnement /étiquetage afin de vérifier la traçabilité de la composition et de la formulation des produits, ainsi que leur conditionnement et étiquetage en sortie de production, et la mise en œuvre de nouvelles méthodologies de contrôle.

L'Anses et les différents corps d'inspection et de contrôle relevant de la DGAL et de la DGCCRF travaillent de manière coordonnée, avec des échanges d'information sur les plans annuels et leurs bilans, mais également sur les établissements visités, en lien avec les Services régionaux de l'alimentation des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et les directions départementales de protection des populations, afin d'éviter les contrôles successifs de plusieurs corps d'inspection. Un protocole signé le 30- avril 2026 entre la DGCCRF, la DGAL et l'ANSES, organise la coordination et l'échange d'informations pour les contrôles et les inspections dans le secteur des produits phytopharmaceutiques.

La DGDDI contrôle les produits phytopharmaceutiques à l'importation et à la circulation, en vérifiant qu'ils disposent d'une autorisation de mise sur le marché valide, délivrée par l'autorité compétente.

La croissance constante des ventes de PPP par internet conduit à une augmentation des cas de fraudes, par la vente de produits ne disposant pas d'autorisation en France, voire contenant des substances interdites au niveau européen.

Compte tenu de ses habilitations et pouvoirs, la DGCCRF est en mesure d'agir sur les sites de vente en ligne de PPP afin qu'ils soient mis en conformité avec les réglementations qui les concernent (règlementations sectorielles, réglementations en matière d'information du consommateur), que leur accès soit fermé ou bloqué si nécessaire et que des suites pénales soient données le cas échéant.

La Brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire (BNEVP) de la DGAL a vocation à mener des enquêtes ciblées dans le domaine du e-commerce de PPP illicites en lien avec ses missions de lutte contre les trafics aux niveaux nationale voire internationale.

En cas de notifications en provenance d'autres États membres, relatives aux PPP (non-conformité ou fraudes), une coordination préalable est mise en place entre les services pour la prise en charge.

Contrôle de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Ces contrôles réalisés par les inspecteurs des Services Régionaux de l'Alimentation (SRAL) sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Les inspections visent à contrôler le respect des conditions de détention, d'utilisation et d'enregistrement des produits phytopharmaceutiques, selon des dispositions qui visent à la fois à la sécurité des productions végétales et à la protection de l'environnement (utilisation durable des produits phytopharmaceutiques). Cela comprend également le contrôle du traitement des semences.

Les contrôles chez les exploitants agricoles représentaient près de 87 % des contrôles « intrants » réalisés en 2024 (5 350 sur un total de 6 100). Les prélèvements sur des productions végétales primaires afin d'analyser les résidus de produits phytosanitaires (contaminations) font l'objet d'analyses « multi résidus ». Les cultures sont ciblées en fonction du risque de présence de produits phytosanitaires et de l'importance de la production. Environ 1 200 prélèvements sont réalisés chaque année.

Les utilisateurs « applicateurs » en prestation de service (traitement de semence en usine ou unité mobile, ou traitement direct sur les cultures) représentent 10 % environ des contrôles annuels.

Les recherches de résidus de produits phytopharmaceutiques sur les denrées végétales mises sur le marché sont présentées au point 1.

Les contrôles des « autres utilisateurs » de produits phytopharmaceutiques (parcs, espaces publics, espaces de loisirs, …), ciblant essentiellement la protection de l'environnement représentent environ 3 % des contrôles réalisés.

Laboratoires

Relevant du ministère de l'économie et des finances le laboratoire du SCL de Lyon est le seul laboratoire chargé de l'analyse de la formulation des produits phytopharmaceutiques.

Pour les analyses de résidus en culture et à la récolte la DGAL s'appuie sur un réseau de 9 laboratoires agréés et de 4 LNR.

La réduction de l'usage et des risques des produits phytopharmaceutiques constitue une attente citoyenne forte et une nécessité pour préserver notre santé et la biodiversité. Fruit d'un vaste travail de concertation avec les parties prenantes, la stratégie Écophyto 2030 a été publiée le 6 mai 2024 et prend la suite du plan Ecophyto II+. Elle constitue la feuille de route de la France pour atteindre un objectif ambitieux conjuguant les enjeux de santé publique et de préservation de l'environnement, tout en veillant à donner à tous les agriculteurs les moyens de cette transition, par le développement de méthodes alternatives et le renforcement de leur accompagnement dans le changement de pratiques, dans un objectif de souveraineté alimentaire. Cette stratégie traduit ainsi la triple ambition de la France en matière agricole :

- Préserver la santé publique et celle de l'environnement dans une logique « Une seule santé » ;
- Soutenir les performances économique et environnementale des exploitations ;
- Maintenir un haut niveau de protection des cultures par une adaptation des techniques utilisées.

Avec cette stratégie, la France poursuit son objectif d'une réduction de 50% de l'utilisation et des risques globaux des produits phytopharmaceutiques à l'horizon 2030 par rapport à la moyenne triennale 2011-2013,

Dans un souci de cohérence avec le niveau européen, cet objectif est mesuré par l'indicateur de Risque Harmonisé 1 (HRI1), institué par la directive européenne 2009/128.

La mise en place d'un dispositif de phytopharmacovigilance a été confiée à l'Anses en 2024. Ce dispositif de vigilance des produits phytopharmaceutiques couvre la contamination des milieux, l'exposition et les impacts sur les organismes vivants, dont la santé humaine, et les écosystèmes dans leur ensemble, ainsi que les phénomènes d'apparition de résistances. L'objectif de la phytopharmacovigilance est de détecter au plus tôt les signaux et alertes qui peuvent amener à prendre des mesures de prévention ou de limitation à un niveau résiduel et acceptable des risques liés aux produits phytopharmaceutiques. Avec ce dispositif, l'Agence se dote de moyens d'anticiper, détecter, analyser et prévenir les effets indésirables des produits phytopharmaceutiques. Un bilan des 10 ans d'activité de la phytopharmacovigilance a été publié en octobre 2025. Il témoigne de l'intérêt d'adopter une approche « Une Seule Santé » pour appréhender les enjeux sanitaires et écosystémiques propres aux produits phytopharmaceutiques. Ce dispositif pourrait gagner en puissance pour éclairer les politiques publiques grâce à l'accès aux données d'application des produits. Par ailleurs, déployer ce dispositif strictement français à l'échelle européenne permettrait de bénéficier de regards croisés et d'une variété plus grande de climats, de sols, d'usages, etc. Cette évolution serait d'autant plus pertinente que le système d'évaluation et d'autorisation des produits phytopharmaceutiques fait déjà largement appel à la complémentarité des compétences nationales et européennes.

2.9 – AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La production en agriculture biologique doit répondre à des exigences prévues dans la réglementation européenne et, pour certains points et filières spécifiques, dans la réglementation française. Fin 2024, plus de 84 000 opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs) dont plus de 61 000 exploitations agricoles (soit presque 17% des exploitations) sont engagés dans cette démarche en France.

Enjeux et priorités

Le secteur biologique connaît depuis plus de 10 ans une croissance qui ne se dément pas. L'accélération est d'autant plus forte ces dernières années, puisqu'en 5 ans, la surface agricole bio et le marché alimentaire bio français ont doublé. La dynamique de ce secteur est portée par les pouvoirs publics via les programmes « Ambition bio » successifs, Celui en cours sur la période 2018-2022 affiche les objectifs ambitieux de 15% de SAU bio et de 20% de produits bio en restauration collective publique à horizon 2022. Ce programme s'accompagne d'outils financiers tels que les aides à la conversion biologique, le crédit d'impôt bio ou encore le fonds avenir bio, qui doivent permettent de soutenir le développement équilibré de l'offre et de la demande en produits biologiques. L'enjeu des contrôles est d'assurer la confiance des consommateurs et utilisateurs de produits présentant sur leur étiquetage le logo officiel de l'agriculture biologique (logo européen et/ou logo français) dans un contexte de développement de la production et de la consommation de produits biologiques.

Les priorités portent donc sur le respect des règles de production par les opérateurs basés en France et le respect des règles d'étiquetage.

Autorités compétentes

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

Les contrôles à l'entrée sur les produits importés sont répartis entre la DGDDI (denrées alimentaires d'origine non animale) et la DGAL (aliments pour animaux, denrées alimentaires d'origine animale) (*cf.* également partie 2.11.1).

Programmation et réalisation des contrôles

- **Les contrôles des opérateurs avant la mise sur le marché :** les contrôles chez les opérateurs sont réalisés par des agents d'organismes certificateurs (OC) accrédités par le COFRAC selon la norme NF EN ISO/CEI 17065 et agréés par l'INAO.

L'INAO agrée les organismes de contrôle pour différentes catégories et activités, sur la base de leur expertise et de leur qualification. 10 OC sont agréés au 31 décembre 2024.

Les contrôles sont effectués sur la base des dispositions de contrôle communes définies par l'INAO et applicables par tous les OC. Les manquements relevés par l'OC à l'occasion des contrôles sont traités selon les dispositions

du catalogue national des mesures à appliquer en cas de non-conformité, établi par l'INAO et complété des dispositions propres à chaque OC pour ce qui concerne les filières couvertes par les cahiers des charges français de l'agriculture biologique.

Ces dispositions prévoient au moins une inspection physique par an et par opérateur, conformément aux exigences européennes. En complément, les OC mettent en œuvre une analyse de risque selon neuf critères de base (type d'opérateur, expérience, résultats des contrôles précédents, catégorie et quantité de produits, risque d'échanges de produits, pratiques dérogatoires, risques spécifiques, sous-traitance) pour orienter la sélection des opérateurs devant faire l'objet de visites de contrôle par sondage supplémentaires, d'inspection et de visites non annoncées ou de prélèvements pour analyse (hors cas de suspicion de fraude). D'autres critères supplémentaires peuvent être appliqués par les organismes de contrôle.

En 2024, le nombre total de visites de contrôles réalisées sous l'autorité de l'INAO (contrôles physiques, par sondage, supplémentaires) est de 137 228 que ce soit chez les producteurs, chez les transformateurs, chez les distributeurs ou chez les importateurs. Le nombre de contrôles est en légère augmentation en lien avec la dynamique du secteur.

La supervision des organismes de contrôle est assurée par l'INAO qui vérifie notamment l'efficacité de leurs contrôles et leur gestion des manquements relevés. Cette supervision s'effectue notamment par des évaluations techniques des organismes selon un guide. La préparation de ces évaluations prend en compte, l'historique des évaluations précédentes, la connaissance des points forts et des points faibles de l'organisme, le nombre d'années d'expérience et les signalements éventuels d'un dysfonctionnement. Chaque organisme de contrôle est évalué une fois par an. En application de l'article L511-22 du code de la consommation, les agents des douanes sont habilités à rechercher et constater les infractions reprises au Livre IV du code de la consommation (pratiques frauduleuses ou trompeuses) dans le cadre des contrôles sur l'origine et la qualité des vins effectués en application du code rural et de la pêche maritime.

- **Les contrôles des produits mis sur le marché** : La DGCCRF contrôle la loyauté des informations sur les produits commercialisés de toutes origines (française ou étrangère) portant des allégations se référant à la production biologique. Toutes enquêtes confondues (nationales, régionales, locales), un millier d'opérateurs sont contrôlés chaque année à tous les stades des filières (production, transformation, distribution, restauration, internet, importation). Un plan national annuel de contrôle cible notamment les opérateurs dispensés de certification, les opérateurs qui ont fait l'objet d'un retrait de certification par leur organisme certificateur, la recherche de fraudes et les secteurs à risque identifiés lors des enquêtes précédentes. Les contrôles visent le respect de l'obligation de certification et des règles de production (pour les produits français) ainsi que la conformité des mentions d'étiquetage.

Laboratoires

L'INAO et la DGCCRF disposent d'un réseau de laboratoires pour la réalisation d'analyses. Les principales recherches analytiques portent sur les résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions végétales.

2.10 – UTILISATION ET ÉTIQUETAGE DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES, DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES ET DES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES GARANTIES

La France protège les produits sous signes de qualité européens de l'origine et de la tradition, y compris les produits étrangers, produits et/ou commercialisés sur son territoire. La protection concerne :

- les dénominations de produits liées à leur origine géographique (appellation d'origine protégée – AOP, indication géographique protégée – IGP et, pour les boissons spiritueuses et les produits vinicoles aromatisés, indications géographiques - IG) ;
- les dénominations de produits liées au savoir-faire traditionnel (spécialité traditionnelle garantie – STG).

Les produits, enregistrés dans l'Union européenne, doivent répondre à des règles d'élaboration spécifiques déclinées sous forme de cahiers des charges et leurs dénominations doivent être protégées (usurpation, détournement de notoriété, fraudes…). Par ailleurs, certaines dénominations non européennes doivent également être protégées comme indication géographique – IG, au titre d'un accord international auquel l'Union européenne est partie contractante.

Fin 2024, 163 IGP concernant les produits agroalimentaires sont enregistrées en France, 52 AOP le sont pour des produits laitiers (principalement des fromages), 363 AOP pour le vin, 56 AOP pour d'autres produits agroalimentaires (fruits, légumes, huile d'olive, etc.) ainsi que 53 IG relatives à des boissons spiritueuses et 3 STG.

Le contrôle des produits viti-vinicoles (hors cidres, boissons spiritueuses et produits vinicoles aromatisés) entre dans le champ du PNCOPA uniquement lorsque sont identifiées d'éventuelles pratiques frauduleuses ou trompeuses.

Enjeux et priorités

L'enjeu des contrôles est d'assurer la confiance des consommateurs et utilisateurs de produits présentant sur leur étiquetage un des logos officiel « AOP », « IGP », « STG », « IG ». La France produit un grand nombre de ces produits qui contribuent à la valorisation de filières de production. Les contrôles officiels portent sur les produits enregistrés en France ainsi que sur l'ensemble des produits commercialisés sur le territoire national, quelle que soit leur origine (France, européenne ou pays tiers).

Autorités compétentes

Le contrôle des opérateurs enregistrés en France avant la mise sur le marché des produits relève du champ de compétence de l'INAO. Le contrôle des produits de toute origine, commercialisés sur le territoire national, relève de la DGCCRF. Cette dernière intervient à tous les stades de la commercialisation des produits (production, transformation, grossistes, distribution y compris internet, restauration). La DGDDI est en charge du contrôle de l'origine et de la qualité des vins sur les sites de production et de stockage.

Programmation et réalisation des contrôles

- Les contrôles des opérateurs avant la mise sur le marché : Les contrôles des opérateurs enregistrés en France sont réalisés par des organismes certificateurs (OC) ou des organismes d'inspection (OI) accrédités par le COFRAC conformément respectivement aux normes NF EN ISO/CEI 17065 et NF EN ISO/CEI 17020 et agréés par signe (AOP, IGP, STG, IG) et par catégorie de produits par l'INAO, et à qui ce dernier a délégué les tâches de contrôles. L'INAO a mis en place des procédures écrites relatives aux contrôles à l'attention des opérateurs et des organismes certificateurs et des organismes d'inspection (OC/OI).

Ces contrôles sont effectués sur la base d'un plan de contrôle ou d'inspection élaboré par l'OC/OI en charge du contrôle du produit sous signe européen de qualité et approuvé par l'INAO. Chaque plan de contrôle décrit de manière détaillée les modalités des contrôles du respect du cahier des charges qui sont effectués à toutes les étapes du cycle de production et sur le produit lui-même, selon une fréquence définie.

Ces contrôles peuvent être physiques ou documentaires et réalisés sur le site de production ou hors site. Des contrôles analytiques sont également réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO. Le cas échéant, et compte tenu des dispositions figurant dans les cahiers des charges, des examens organoleptiques des produits concernés par des jurys formés et dans des conditions d'anonymat des produits sont réalisés.

Lors de l'approbation des plans de contrôle ou d'inspection de chaque produit par l'INAO, des fréquences de contrôles à respecter sont fixées. La fréquence des contrôles officiels peut être différenciée en fonction du volume des produits ou de la possibilité d'augmenter la pression de contrôles sur la base des résultats des contrôles des années antérieures et des informations fournies par les groupes de producteurs dans le cadre des contrôles internes. Une fréquence peut être fixée au niveau national par catégorie d'opérateurs d'une filière en tenant compte des risques de non-conformité par catégorie d'opérateurs.

En 2024, pour ces signes de qualité et d'origine, plus de 32 000 contrôles ont été réalisés.

La supervision des organismes certificateurs et des organismes d'inspection est assurée par l'INAO qui vérifie notamment l'efficacité de leurs contrôles et, pour les organismes certificateurs vérifie aussi leur gestion des manquements relevés. Cette supervision s'effectue notamment par des évaluations techniques des organismes selon un guide commun avec le domaine de l'agriculture biologique. La préparation de ces évaluations prend en compte, l'historique des évaluations précédentes, la connaissance des points forts et des points faibles de l'organisme et les signalements éventuels d'un dysfonctionnement. Chaque organisme de contrôle fait l'objet d'évaluations régulières se déroulant à un intervalle de 12 à 18 mois.

- Les contrôles des produits mis sur le marché : La DGCCRF contrôle la loyauté des informations sur les produits commercialisés de toute origine (française ou étrangère) portant des allégations se référant à une AOP/IGP/STG (y compris les produits utilisant des ingrédients AOP/IGP/STG). Toutes enquêtes confondues (nationales, régionales, locales), des opérateurs sont contrôlés chaque année à tous les stades des filières (production, transformation, distribution, restauration, internet, importation), en veillant à ne pas interférer avec les contrôles de l'INAO. Un plan national annuel de contrôle cible plus particulièrement les opérateurs non contrôlés par l'INAO ou qui ont

fait l'objet d'un retrait de certification par leur organisme certificateur, la recherche de fraudes et les secteurs à risque identifiés lors des enquêtes précédentes. L'analyse de risque prend également en compte les résultats des contrôles antérieurs, la connaissance du tissu économique régional ainsi que les signalements transmis par l'INAO, la Commission européenne et les autorités compétentes étrangères. Les contrôles portent sur le respect de l'obligation de certification, l'étiquetage, la composition des produits et leur traçabilité, le respect des protections nationales transitoires et des périodes transitoires. Sont recherchées également les usurpations ou les détournements de notoriété des AOP/IGP/STG, les présentations trompeuses et les fraudes. La DGCCRF veille également à la bonne articulation avec les règles d'origine fixées dans les autres textes européens (règlement relatif à l'information des consommateurs et règlements relatifs à l'organisation commune des marchés).

- Les contrôles de l'origine et de la qualité des vins sur les sites de production et de stockage : La DGDDI est en charge du contrôle de l'origine et de la qualité des vins sur les sites de production et de stockage. Sur la base d'une programmation de contrôles résultant d'une analyse de risque nationale et régionale, les services douaniers effectuent des prélèvements et des recoupements documentaires auprès des structures de vinification et de négoce. Ces contrôles permettent de déclasser en VSIG (vin sans appellation) des volumes de vin qui ne correspondent pas à l'AOP ou l'IGP déclarée auprès de ses services dans le casier viticole informatisé. Ces volumes sont notifiés en infraction et saisis sur la base des articles L665-1 à L665-26 du code rural et de la pêche maritime.

Laboratoires

L'INAO et la DGCCRF disposent d'un réseau de laboratoires pour la réalisation d'analyses. Les recherches qui dépendent des spécifications des produits et des cahiers des charges peuvent être très variées.

2.11 – IMPORTATION ET EXPORTATION (PAYS TIERS)

2.11.1 – Contrôles à l'importation

Enjeux et priorités

Le marché unique a déplacé les frontières sanitaires et phytosanitaires aux limites de l'Union européenne et instauré des points de contrôle obligatoires à l'entrée du territoire européen. Ainsi, dans un grand nombre de cas, les importations d'animaux, de végétaux et de leurs produits en provenance de pays tiers à l'Union européenne doivent être présentées dans des postes de contrôle frontaliers disposant des installations nécessaires à l'inspection et des personnels compétents, préalablement à leur passage en douane. Ces postes de contrôle frontaliers sont positionnés près des frontières, à des points de forte concentration du trafic (ports de commerce maritimes, aéroports internationaux et grands axes routiers), sachant que 80 % des flux (hors provenance du Royaume-Uni) passent – pour ce qui concerne les entrées sur le territoire européen via la France – par l'aéroport de Roissy-Charles de Gaulle et les ports du Havre et de Marseille – Fos.

À la suite du Brexit, le Royaume-Uni dispose d'un statut de pays tiers et ces contrôles sanitaires et phytosanitaires sont majoritairement (98 %) concentrés sur les points d'entrée de Calais (port, tunnel) et Boulogne, ainsi que Dunkerque et Caen-Ouistreham.

Les contrôles à l'importation peuvent également concerner l'application des règles de loyauté aux denrées alimentaires : c'est le cas pour les contrôles des denrées importées issues de l'agriculture biologique.

Pour prévenir les importations non conformes au sein du marché de l'Union européenne, des mécanismes existent pour :

- autoriser spécifiquement des provenances et dans certains cas des établissements de production à exporter vers l'Union européenne ;
- identifier les produits à risque ;
- adopter des règles de contrôle harmonisées pour empêcher l'entrée sur le marché de produits non conformes et éviter que des produits rejetés par un État membre ne puissent entrer sur le marché de l'Union européenne par l'intermédiaire d'un autre État membre ;
- réaliser ces contrôles au sein des États membres.

Autorités compétentes et autorités douanières

La DGAL-et la DGDDI interviennent selon la nature des importations présentées ci-dessous, en tant qu'autorité chargée de la réalisation des contrôles officiels en préalable aux opérations de dédouanement.

La DGDDI assure par ailleurs les missions de dédouanement des marchandises soumises à contrôle officiel qui sont hors champ du PNCOPA. La DGAL, en tant qu'autorité responsable de la sécurité sanitaire, collabore étroitement avec la DGDDI.

Enfin, les autorités douanières sont responsables des contrôles des bagages personnels et des animaux de compagnie qui accompagnent les voyageurs ainsi que de la prévention des importations illégales.

Mise en œuvre des contrôles

Pour les animaux et les produits les plus à risque, les contrôles ont lieu en poste de contrôle frontaliers désignés spécifiquement selon les animaux ou produits importés. Ils sont libératoires et réalisés avant la mise en libre pratique des marchandises. La DGDDI, en tant qu'autorité douanière, vérifie la présence et la validité du document sanitaire commun d'entrée - DSCE (pour l'agriculture biologique du certificat d'inspection pour les produits biologiques à l'importation) au moment de la mise en libre pratique.

En pratique, les importateurs notifient préalablement l'arrivée des lots dans le système d'information de la Commission européenne TRACES NT. À l'issue des contrôles obligatoires avant dédouanement, la délivrance (ou le refus d'admission) sont également enregistrés dans ce système d'information partagé avec tous les pays de l'Union européenne. Pour les importations réalisées à un poste de contrôle frontalier français, l'interconnexion avec le système informatisé des douanes françaises permet de vérifier automatiquement le statut de document sanitaire commun d'entrée.

D'autres contrôles sont également organisés par la DGAL sur les produits importés après dédouanement, par exemple chez des grossistes importateurs.

Les contrôles vétérinaires des animaux, produits d'origine animale et sous-produits animaux visent à protéger la santé humaine et animale contre les infections, maladies zoonoses ou contaminations chimiques qui pourraient être liées aux animaux et produits importés. Ils comprennent un contrôle documentaire (certificat sanitaire) et d'identité systématiques. Ils sont réalisés par le SIVEP, service de la DGAL à compétence nationale, chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières. S'agissant des animaux vivants, le contrôle physique est systématique et comprend notamment le contrôle du bien-être des animaux transportés. Pour les produits d'origine animale et les sous-produits animaux (dont aliments pour animaux d'origine animale), le contrôle physique est réalisé selon une fréquence variable déterminée par les exigences réglementaires européennes et le niveau de risque sanitaire de chaque type de produit. Ainsi, des plans de prélèvements et d'analyses, pour partie harmonisés au niveau européen, sont réalisés chaque année, par exemple sur les résidus de médicaments vétérinaires et substances interdites dans les denrées animales.

Les animaux ou produits d'origine animale importés dans l'Union depuis des pays tiers font également l'objet de contrôles officiels par les services du SIVEP de la DGAL, visant à vérifier le respect de l'article 118, paragraphe 1, en matière d'interdiction d'importer des animaux ou produits d'origine animale issus d'animaux ayant reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement, ou des antimicrobiens réservés au traitement de certaines infections chez l'homme.

Les lots d'aliments pour animaux d'origine non animale sont contrôlés par le SIVEP de la DGAL. Le SIVEP gère également les autorisations délivrées aux établissements souhaitant représenter, conformément à l'article 24 du règlement (CE) n°183/2005, un établissement d'un pays tiers afin que ce dernier puisse exporter certains aliments pour animaux vers l'UE.

Le contrôle des denrées alimentaires d'origine non animale revient à la DGDDI qui vérifie qu'elles sont conformes aux exigences sanitaires européennes. Il s'agit par exemple de s'assurer qu'elles ne présentent pas des teneurs en résidus de pesticides ou en certains contaminants (Salmonelles, mycotoxines, radionucléides, etc.), qui dépasseraient les seuils autorisés. Au terme d'une analyse de risques menée au niveau européen, les listes de denrées à contrôler provenant de pays présentant des risques sanitaires sont établies selon un « trio denrée/origine/risque ». La même règle vaut pour les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires (MCDA) dont certains peuvent nécessiter une surveillance particulière en raison du risque de migration de substances chimiques.

Les contrôles pour vérifier l'absence d'OGM non autorisés dans les semences importées de pays tiers et, lorsque des OGM autorisés sont présents, la conformité de l'étiquetage sont réalisés par le SIVEP. Ces contrôles portent principalement sur les espèces et les provenances pour lesquelles un risque d'introduction d'OGM non autorisés dans l'UE a été identifié sur la base d'une analyse de risques. Ces contrôles concernent principalement le maïs mais aussi le colza et le soja.

Les contrôles sur les végétaux et produits végétaux outre l'objectif de protection de la santé humaine contre les infections ou les contaminations chimiques, physiques et microbiologiques, visent à s'assurer de la santé des végétaux en vue de protéger l'environnement et l'agriculture. Pour ces aspects phytosanitaires, les contrôles documentaires et d'identité sont réalisés selon les exigences européennes et accompagnés d'un contrôle physique à une fréquence fixée selon le niveau de risque phytosanitaire, discutée au niveau européen. Ces contrôles sont réalisés par le SIVEP de la DGAL. Les végétaux en provenance des territoires ultramarins présentent des risques spécifiques en matière de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux et sont également contrôlés avant leur entrée sur le territoire européen.

La DGDDI (pour les denrées alimentaires d'origine non-animale) et la DGAL (pour les denrées d'origine animale et les aliments pour animaux) sont chargées du contrôle à l'importation des produits « agriculture biologique » et de la validation du certificat électronique d'inspection de produits biologiques (COI) à l'importation qui accompagne obligatoirement tout produit « agriculture biologique » entrant sur le territoire de l'Union européenne.

La DGDDI contrôle, en tant qu'autorité douanière la présence et la validité du COI au moment de la mise en libre pratique.

Pour tous les types de contrôles, le contrôle physique peut occasionner des prélèvements pour analyse.

Une fois accepté aux postes de contrôle frontaliers français, un lot peut circuler dans l'intégralité du territoire de l'Union européenne, en dehors des animaux et de certains sous-produits animaux soumis à des règles particulières. Les lots non conformes (entre 0,6 et 5 %) sont refusés à l'entrée sur le territoire de l'Union européenne et sont, soit détruits, en particulier quand ils représentent un risque pour la santé humaine ou animale ou pour les cultures, soit réexpédiés dans le pays tiers d'origine. De plus, la Commission européenne et tous les États membres de l'Union européenne en sont informés, les contrôles des marchandises en provenance de cet établissement peuvent alors être renforcés dans tous les postes de contrôle frontaliers européens. Selon les cas, les conditions d'importation peuvent être revues, pouvant aller jusqu'à une interdiction d'importation.

Chaque année (hors produits en provenance du Royaume-Uni), le SIVEP (DGAL) contrôle environ 3 800 lots d'animaux vivants (poissons d'aquarium, poussins d'un jour, équidés, animaux de zoo, etc.). De même chaque année, plus de 38 000 lots de produits d'origine animale en provenance de pays tiers sont contrôlés par le SIVEP (70 % de produits de la pêche). Concernant les aliments pour animaux d'origine non animale, près de 2 900 lots sont contrôlés chaque année (additifs, tourteaux, vitamines et minéraux, etc.). Enfin, 66 000 lots de végétaux et produits végétaux sont contrôlés chaque année sur des aspects phytosanitaires (fruits et légumes, bois, emballages bois, semences, plantes, fleurs et boutures) et 40-41 prélèvements par an ont été effectués entre 2021 et 2024 sur des lots de semences pour la recherche d'OGM. La DGDDI contrôle plus de 13 500 lots de denrées alimentaires d'origine non animale en poste de contrôle frontalier.

2.11.2 – Certification à l'exportation

La hausse des échanges internationaux augmente le risque d'introduction et de dissémination d'organismes ou de matériaux non souhaités. Des mécanismes ont été mis en place pour garantir la conformité des produits à la législation.

En premier lieu, la communauté internationale a développé des mécanismes permettant de protéger les populations, les animaux, et les plantes ainsi que l'environnement contre les organismes nuisibles, les maladies, les toxines et autres dangers. L'Organisation mondiale du commerce (OMC) s'appuie sur trois organisations normatives permettant de sécuriser les exportations des produits sanitaires et phytosanitaires : la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), le Codex alimentarius et l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA). Ainsi, lorsque la réglementation du pays importateur l'exige, les animaux et produits d'origine animale destinés à l'exportation doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire alors que les végétaux, produits végétaux ou autres produits dérivés destinés à l'exportation doivent être accompagnés d'un certificat phytosanitaire.

Enjeux et priorités

L'exportation (y compris les échanges vers les autres pays de l'Union européenne) de l'agriculture et des produits agroalimentaires représente un chiffre d'affaires de 82 milliards d'euros avec une balance excédentaire de 4,9 milliards d'euros (données 2024. L'exportation vers les pays tiers pour lesquels une certification spécifique « export » est susceptible d'être nécessaire en représente un peu plus d'un tiers (infographie France Diplomatie – février 2020).

Autorités compétentes

Les autorités compétentes, DGAL et DGCCRF, interviennent dans leur champ de compétences respectif. En matière de santé des végétaux, sur les semences et plants, SEMAE, peut fournir des éléments de pré-certification.

Réalisation des contrôles

L'ensemble des produits soumis à certification sanitaire ou phytosanitaire font l'objet d'un contrôle documentaire systématique par les services de la DGAL. La décision de réalisation de contrôles physiques est déterminée à partir d'une analyse de risque qui prend en compte divers critères tels que la nature des produits, les résultats des inspections des entreprises, ainsi que leur niveau de maîtrise sanitaire ou phytosanitaire.

Des établissements de production de denrées animales font l'objet d'un agrément spécifique à l'exportation selon les conditions fixées par certains pays tiers (exemples : USA, Australie), et font l'objet d'inspections spécifiques.

La DGCCRF, quant à elle, délivre des attestations à l'exportation lorsqu'elle est sollicitée. Ce dispositif permet aux entreprises de justifier aux autorités des pays tiers qu'elles sont régulièrement contrôlées et que leurs produits sont aptes à la consommation et respectent la règlementation française.

Chaque année (hors export vers le Royaume-Uni), environ 300 000 certificats sanitaires, 70 000 certificats phytosanitaires et 50 000 attestations à l'exportation sont émis par les services déconcentrés (DD(ETS)PP, DREETS et DRAAF/SRAL).

Expadon 2 : il s'agit de la plateforme proposée par FranceAgriMer et le ministère chargé de l'agriculture pour faciliter les démarches des exportateurs français et permettre une plus grande fluidité des procédures sanitaires et phytosanitaires. C'est l'outil de référence pour toutes les exportations à destination des pays tiers pour lesquelles il ne s'applique pas d'accord au niveau de l'Union Européenne.

Elle comporte :

- sur le portail d'entrée, ou InfoCom, de nombreuses ressources documentaires librement consultables sans authentification préalable, dont l'ensemble des modèles de certificat sanitaires pour l'exportation ;
- un téléservice de demande d'agrément ;
- un téléservice de demande de certificat.

TeleCertex : cette application développée par la DGCCRF permet, depuis 2020, à une entreprise qui souhaite exporter d'obtenir un certificat d'exportation et sa validation par l'administration de manière dématérialisée. Fondé sur un format innovant de QR code, le formulaire dématérialisé d'attestation à l'exportation fournit aux autorités de contrôle du pays de destination, des éléments suffisants de confiance dans les produits dont elles vont autoriser la commercialisation sur leur territoire.

TELEFEL : application développée par la DGCCRF et utilisée par les opérateurs économiques pour notifier l'importation ou l'exportation de fruits et légumes soumis aux normes de commercialisation pour application des règlements d'exécution (UE) 2023/2429 et (UE)2023/2430.

SORAFEL : application développée par la DGCCRF et utilisée par les agents de contrôle pour recevoir les notifications d'importation (DGDDI) et d'exportation (DGCCRF), établir des constats de non-conformité et émettre des bulletins d'admission (import) ou des certificats de conformité (import et export) pour les lots de fruits et légumes notifiés à l'importation ou à l'exportation, pour application des règlements délégués (UE) 2023/2429 et (UE) 2023/2430.

ANNEXES

Annexe 1 - Coordonnées des autorités compétentes et principaux textes définissant leurs missions et attributions

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

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

Direction générale de la Santé (DGS) au ministère chargé de la santé
14 avenue Duquesne – 75350 Paris 07 SP
Site internet : https://solidarites-sante.gouv.fr/

Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) au ministère chargé de l'économie et des finances
11 rue des deux communes - 93558 Montreuil Cedex
Site internet : https://www.douane.gouv.fr/https://www.douane.gouv.fr/

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
12 rue Henri Rol Tanguy – TSA 30003 – 93100 Montreuil Cedex
Site internet : www.inao.gouv.fr/www.inao.gouv.fr/

Direction centrale du service de santé des armées (SSA) au ministère chargé de la défense
60 boulevard du Général Martial Valin – CS 21623 – 75509 Paris Cedex 15
Site internet : https://www.defense.gouv.fr/https://www.defense.gouv.fr/

Anses
14 rue Pierre et Marie Curie - 94701 Maisons-Alfort cedex
Site internet : https://www.anses.fr

FranceAgriMer
12 rue Henri Rol Tanguy – TSA 20002 – 93555 Montreuil Cedex
Site internet : https://www.franceagrimer.frhttps://www.franceagrimer.fr

SEMAE (Interprofession des semences et plants)
44 rue du Louvre – 75001 Paris
Site internet : https://www.semae.fr/https://www.semae.fr/

CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes)
97 boulevard Pereire, 75017 PARIS
Site internet : https://www.ctifl.frhttps://www.ctifl.fr

—

Les principaux textes qui définissent les missions et attributions de ces services sont consultables sur Légifrance (http://www.legifrance.gouv.fr/) et sur le site internet de chaque autorité compétente.

Textes transversaux

Décret n°2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des Préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et les départements

Décret n° 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles

Décret n° 2010-1582 du 17 décembre 2010 relatif à l'organisation et aux missions des services de l'État dans les départements et les régions d'outre-mer, à Mayotte et à Saint-Pierre-et-Miquelon

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire : DGAL, INAO, FranceAgriMer, SEMAE et CTIFL

Code rural et de la pêche maritime – Livre II (santé publique vétérinaire et protection des végétaux)

Code rural et de la pêche maritime – Livre VI (productions et marchés)

Décret n° 2019-1349 du 12 décembre 2019 et décret n° 2021-1858 du 28 décembre 2021 modifiant le Code rural et de la pêche maritime (désignation de FranceAgriMer, SEMAE et du CTIFL en tant qu'autorités compétentes à l'article R 250-1)

Décret n° 84-428 du 5 juin 1984, relatif à la création, à l'organisation et au fonctionnement de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER)

Décret n° 2010-429 du 29 avril 2010 relatif à l'organisation et aux missions des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Décret n° 2010-687 du 24 juin 2010 relatif à l'organisation et aux missions des services de l'État dans la région et les départements d'Ile-de-France

Décret n° 2010-130 du 11 février 2010 relatif à l'organisation et aux missions des directions interrégionales de la mer

Décret n° 2008-636 du 30 juin 2008 fixant l'organisation de l'administration centrale du ministère chargé de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche

Arrêté du 25 mars 2021 portant organisation de la direction générale de l'alimentation

Arrêté du 28 décembre 2009 portant création d'un service à compétence nationale dénommé « service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP) »

Ministère de l'Économie et des finances :

DGCCRF

Code de la Consommation

Décret n° 2001-1178 du 12 décembre 2001 modifié relatif à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Arrêté du 18 décembre 2019 portant organisation de l'administration centrale de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Arrêté du 14 mars 2006 portant création d'un service à compétence nationale dénommé « service commun des laboratoires du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie »

Arrêté du 3 février 2014 fixant la compétence des laboratoires du service commun des laboratoires à procéder à l'analyse et aux essais en application de l'article R. 512-31 du code de la consommation

Décret n° 2020-1545 du 9 décembre 2020 modifié relatif à l'organisation et aux missions des directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités, des directions départementales de l'emploi, du travail et des solidarités et des directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations

DGDDI

Décret n° 2007-1664 du 26 novembre 2007 relatif à la direction générale des douanes et droits indirects

Arrêté du 19 décembre 2019 portant organisation de l'administration centrale de la direction générale des douanes et droits indirects

Décret n° 2007-1665 du 26 novembre 2007 relatif à l'organisation des services déconcentrés de la direction générale des douanes et droits indirects

Les contrôles sanitaires et biologiques effectués par les agents de la DGDDI sont réalisés sur la base du code de la consommation.

Ministère de la Santé, des Familles, de l'Autonomie et des Personnes handicapées : DGS

Code de la Santé publique – Livre III (Protection de la santé et environnement) et Livre IV (Administration générale de la santé) de la première partie.

Décret n° 2000-685 du 21 juillet 2000 modifié relatif à l'organisation de l'administration centrale du ministère de l'emploi et de la solidarité et aux attributions de certains de ses services

Arrêté du 6 avril 2016 modifié portant organisation de la direction générale de la santé

Ministère de la défense : DCSSA

Code rural et de la pêche maritime – livre II (alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux), titre III et titre II (mandat sanitaire)

Code de la défense (articles R.3233-1 à R.3233-4)

Décret n° 2008-933 du 12 septembre 2008 portant statut particulier des praticiens des armées

Arrêté du 11 juillet 2018 portant organisation du service de santé des armées

Instruction ministérielle n° 149/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 janvier 2011 relative à l'organisation et au fonctionnement des services vétérinaires des armées ainsi que du soutien vétérinaire hors métropole

Instruction n° 3228/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 novembre 2005 relative à l'organisation et au fonctionnement de la cellule qualité pour l'exercice des compétences vétérinaires rattachées au service de santé des armées

Anses :

Code de la santé publique articles L1331-1 à 11

Chapitre III du Livre III du code de la santé publique : Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Articles L1313-1 à L1313-11)

Annexe 2 - Principales bases légales relatives aux habilitations des agents ainsi qu'aux infractions et sanctions

Base légale	Code rural et de la pêche maritime	Code de la consommation	Code de la santé publique
À exercer les contrôles	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L 205-1 à L 205-9 L 212-13 et L 214-20 L 221-5 et L 231-1 et 2 L 236-5 L 250-2, 3 et 5 L 251-18 et L 253-14 D 250-1-1 Livre VI : Production et marchés L 642-3, L 642-27 et L 642-34 L 663-3 R 250-1	Livre V : Pouvoirs d'enquête et suites données L 511-1 à L 511-19	Première partie : Livre III : Protection de la santé et environnement L 1312-1 L 1321-5 Livre IV : Administration générale de la santé L 1421-1 L 1435-7
À pénétrer dans les établissements	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L 205-5 et L 205-6 L 206-1 L 212-14 et L 214-23 L 221-8 et L 231-2-1 L 250-5, L 251-2 et L 251-7 L 253-15 Livre VI : Production et marchés L 642-3, L 642-27 et L 642-34	Livre V : Pouvoirs d'enquête et suites données L 512-5 à L 512-7	Livre III : Protection de la santé et environnement L 1321-5 Livre IV : Administration générale de la santé L 1421-1 L 1421-2 L 1421-2-1 L 1435-7
À obtenir des informations et/ou à réaliser des prélèvements	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L 205-7 L 214-23 L 221-8 et L 231-2-1 L250-5 et L 250-6 L 253-15 et L 257-5 Livre VI : Production et marchés L 642-3, L 642-27 et L 642-34 L663-3	Livre V : Pouvoirs d'enquête et suites données L 512-8 à L 512-15 (recueil de renseignements et de documents) L.512-17 (recours à une personne qualifiée) L 512-18 à L 512-22 (échange et diffusion d'informations) L 512-23 à L. 512-38, L. 512-51 et suivants (prélèvements-consignation, opérations de visites et saisies)	Livre III : Protection de la santé et environnement L 1321-5 L 1322-13 Livre IV : Administration générale de la santé L 1421-1 L 1421-3 L 1435-7
Principales infractions et sanctions – mesures administratives ** sanctions administratives*	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L205-10 (transaction pénale) et L205-11 (opposition à fonctions) L211-29 (mesures conservatoires) L215-1 à L215-13 (détention et circulation animaux) L228-1 à L228-8 (dangers zoo-sanitaires) L237-1 à L237-4 (qualité et sécurité sanitaire des aliments) L250-7 à L250-9*, L251-14*, L251-20, L251-21 et L 257-12 (protection des végétaux) L254-8* et L254-9*, L254-12*, L253-13* - L253-14 à L253-18 (produits phytopharmaceutiques)	L 531-1 et L. 531- 2 (opposition à fonction) Pratiques commerciales trompeuses (L121-1 à 5 ; L 132-1 à 9) Tromperie, falsification, infractions aux règlements européens… (livre IV)	Livre III : Protection de la santé et environnement L 1312-2 (sanctions pour l'obstacle à l'accomplissement des fonctions) L 1324-3 (sanctions pénales) Livre IV : Administration générale de la santé L 1427-1 (sanctions pour obstacle aux fonctions des agents)

	L257-8* et L257-12 (production primaire végétale) L258-2 (introduction macroorganismes non indigène) Livre VI : Production et marchés L663-3* à L663-5 *, L671-14 à L671-16 (OGM) L671-5 et L671-7 (SIQO) L661-7-1, R661-33 (bois et plants de vigne)		

Annexe 3 - Partage des missions entre les autorités compétentes

Domaine de contrôle/activité	Autorité compétente centrale	Délégation de certaines tâches ou missions *(le cas échéant)*
Denrées alimentaires (hors signes de qualité)		
Production primaire		
Santé publique en production primaire végétale (dont utilisation des produits phytosanitaires) et animale (dont utilisation des médicaments vétérinaires)	DGAL[19]	-
Denrées alimentaires mises sur le marché ou détenues en vue de la vente à tous les stades des filières (production, fabrication, gros, distribution)		
Sécurité sanitaire des denrées alimentaires (dont inspection des viandes, résidus et contaminants).	DGAL (filières animales), DGS et DGAL (production et commercialisation d'eaux conditionnées), SSA (secteur de la défense)	Laboratoires publics d'analyse pour la réalisation et l'acheminement vers les laboratoires de certains prélèvements du dispositif PSPC
Matériaux au contact des denrées alimentaires, qualité et loyauté des produits OGM : Sécurité, qualité et loyauté Améliorants (additifs, arômes, enzymes…) : Sécurité, qualité et loyauté Ionisation : Sécurité, qualité et loyauté Nouveaux aliments, compléments alimentaires et denrées enrichies, denrées destinées à des groupes spécifiques : Sécurité, qualité et loyauté Information du consommateur (règles générales d'étiquetage, caractéristiques nutritionnelles, allégations encadrées par les pouvoirs publics et volontaires dont allégations nutritionnelles et de santé…).	DGCCRF (MCDA, aspects « qualité et loyauté » des domaines de contrôle indiqués, information du consommateur) DGAL (aspect « sécurité » des domaines de contrôle indiqués, nouveaux aliments)	-
Biotechnologies : contrôle des semences et des cultures (OGM)		
Culture et essais en champ	DGAL	-
Semences commercialisées	DGCCRF	-
Alimentation animale		
Dispositions relatives à la sécurité sanitaire de l'alimentation animale (fabrication, hygiène, transport, additifs, OGM, substances indésirables, impuretés/résidus, matières interdites, feed ban, etc.)	DGAL	-
Loyauté de l'alimentation animale (dont étiquetage des OGM et loyauté des usages d'additifs)	DGCCRF	-
Santé animale et identification animale		
Production primaire Contrôles aux échanges au sein de l'Union européenne	DGAL SSA (secteur de la défense)	Organismes à vocation sanitaires et vétérinaires mandatés Contributions des vétérinaires sanitaires
Sous-produits animaux		
Filière sous-produits animaux Contrôles aux échanges au sein de l'Union européenne	DGAL	-
Bien-être animal		
Elevage, transport, abattage Contrôles aux échanges au sein de l'Union européenne	DGAL SSA (secteur de la défense)	Vétérinaires mandatés
Santé des végétaux		

[19] Pour l'utilisation des médicaments vétérinaires : DGAL (autorité compétente) – en lien avec l'ANMV (Anses) pour la fabrication et la distribution en gros, et avec la DGS pour les officines.

Surveillance et lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux	DGAL	Organismes à vocation sanitaire
Contrôle et autorisation de délivrance des passeports phytosanitaires	DGAL FranceAgriMer (bois et plants de vignes), SEMAE (semences d'espèces agricoles et potagères, plants de pomme de terre, plants d'espèces potagères et plants de fraisiers) CTIFL (matériels de multiplication fruitier des espèces de l'annexe 1 de la directive 2008/90/CE, certifiés ou CAC, hors plants de fraisiers, détenus par des opérateurs professionnels agréés à la certification fruitière	Organismes à vocation sanitaire Organismes à vocation sanitaire FN3PT (plants de pommes de terre) Organismes à vocation sanitaire
Produits phytopharmaceutiques		
Autorisations de mise sur le marché	Anses	-
Commercialisation	DGAL DGCCRF Anses	-
Utilisation durable (utilisateurs agricoles et non agricoles)	DGAL	-
Agriculture biologique		
Contrôle et certification des producteurs et opérateurs de la filière AB (avant mise sur le marché)	INAO	L'INAO délègue ses contrôles à des « organismes de contrôle »
Contrôles après mise sur le marché	DGCCRF	-
Utilisation et étiquetage des AOP, IGP, STG		
Contrôle et certification des producteurs et opérateurs de ces filières (avant mise sur le marché)	INAO	L'INAO délègue ses contrôles à des « organismes de contrôle »
Contrôles après mise sur le marché	DGCCRF	-
Importation et exportation (pays tiers) :		
Importation (provenance pays tiers)	DGAL(SIVEP) (santé des végétaux, santé animale et bien-être animal, sécurité des denrées animales, semences OGM, alimentation animale, denrées animales AB) DGDDI (contrôle des denrées alimentaires d'origine non-animale, des matériaux au contact des denrées alimentaires, contrôles de la qualité biologique et des normes de commercialisation)	-
Certification à l'exportation vers les pays tiers	DGAL (santé des végétaux, santé animale, sécurité des denrées animales, alimentation animale, sous-produits animaux)	Délégataires de la DGAL : Organismes à vocation sanitaire, vétérinaires mandatés, Direction de la qualité et du contrôle officiel des semences et plants (SEMAE)

Annexe 4 - Effectifs

	Services concernés	Effectifs *(Équivalents temps plein, données 2023/2024)*
Niveau central	DGAL	215
	DGCCRF	65
	DGS	1
	SSA	109 (83 vétérinaires + 26 techniciens, dont 78 dédiés aux contrôles)
	INAO *Contrôles réalisés par les OC*	6 *Non déterminé*
	Anses	1,1 inspecteurs
	FranceAgriMer	6
	SEMAE	6
	DGDDI	4
	CTIFL	5
Niveau régional	DRAAF – SRAL	1 178
	DIRM	4 (temps partiel)
	DREETS – pôle C	82
	ARS	10 (estimation pour les eaux conditionnées uniquement)
	INAO (délégations territoriales)	20
	SSA	Cf. niveau national
	FranceAgriMer	30
	SEMAE	44
	DGDDI	Non disponible
Niveau départemental/local	DDPP/DDETSPP DAAF (outre-mer) DEETS (outre-mer)	3 941 (moyens apportés par le programme 206 - DGAL) 378 (moyens apportés par le programme 134 – DGCCRF) + 6 200 vétérinaires habilités pouvant être mandatés (temps partiel)
	DDTM	31 (temps partiel)
	SSA	Cf. niveau national
	Douanes - DGDDI	136 (agents exerçant leurs fonctions en PCF, PC ou PMLP)
Laboratoires d'analyse	Service Commun des laboratoires	380 (temps partiel)
	Laboratoires désignés par le ministère de l'agriculture, l'INAO et le ministère de la santé	*Non déterminé*
Contribution à l'évaluation du risque et à l'expertise (hors PNCOPA)	Anses	1 400 agents

Annexe 5 - Pilotage de la performance : objectifs et indicateurs relatifs au contrôle de la chaîne alimentaire

Mission	Programme budgétaire	Autorité compétente	**Objectifs stratégiques** inclus dans le champ du PNCOPA	**Indicateurs** inclus dans le champ du PNCOPA
Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales	Programme 206 – Qualité et sécurité sanitaires de l'alimentation	**Direction générale de l'alimentation** **(Ministère en charge de l'agriculture)**	**Objectif 1** Favoriser le changement de pratiques afin de préserver la santé publique et l'environnement.	Indicateur 1.1 – Maîtrise de l'utilisation des pesticides et des antibiotiques
			Objectif 2 Evaluer, prévenir et réduire les risques sanitaires à tous les stades de la production	Indicateur 2.1 - Suivi de l'activité de l'ANSES
				Indicateur 2.2 – Suivi des non-conformités constatées lors des inspections
			Objectif 3 S'assurer de la réactivité et de l'efficience du système de contrôle sanitaire	Indicateur 3.1 – Préparation à la gestion de risques sanitaires
				Indicateur 3.2 – Efficacité des services de contrôle sanitaire
	Programme 149 - Compétitivité et durabilité de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la forêt, de la pêche et de l'aquaculture	**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)** **(opérateur rattaché au ministère en charge de l'agriculture)**	**Objectif 1** Combiner la performance économique et environnementale des exploitations agricoles, des filières agroalimentaires et forestières Dont l'indicateur « Part des superficies cultivées en agriculture biologique dans la superficie agricole utilisée (S.A.U.) »	Pas d'indicateurs directement liés aux contrôles officiels
Économie	Programme 134 – Développement des entreprises et régulations	**Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes** **(Ministère chargé de l'économie et des finances)**	**Objectif 3** Assurer le fonctionnement loyal et sécurisé des marchés	Indicateur 4 - Taux d'établissements visités qui appellent des suites correctives ou répressives
Santé	Programme 204 – Prévention, sécurité sanitaire et offre de soins	**Direction générale de la santé** **(Ministère en charge de la santé)**	**Objectif 2** Prévenir et maîtriser les risques sanitaires	Indicateur 2.2 – Pourcentage de signalement traité en 1h / Nombre total de signaux
Défense	Programme 178 - Préparation et emploi des forces	**Service de santé des armées** **(Ministère de la Défense)**	**Objectif 6** Renforcer l'efficience du soutien	Pas d'indicateur spécifique
Gestion des finances publiques et des ressources humaines	Programme 302 - Facilitation et sécurisation des échanges	**Direction générale des douanes et droits indirects (Ministère chargé de l'Economie et des finances)**	**Objectif 2** Optimiser et moderniser le traitement des flux de marchandises en frontière et consolider l'accompagnement des entreprises	Pas d'indicateur directement lié aux contrôles

Annexe 6 - Glossaire (principaux sigles utilisés)

AMM	Autorisation de mise sur le marché
ANMV	Agence nationale du médicament vétérinaire *(Anses)*
Anses	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
ANSP	Agence nationale de santé publique - Santé publique France
AOP	Appellation d'origine protégée
ARS	Agence régionale de santé
BNEVP	Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires *(DGAL)*
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CMA	Centre médical des armées
CNAVA	Coordonnateur national des activités vétérinaires dans les armées (*DCSSA*)
CTIFL	Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes
COFRAC	Comité français d'accréditation
DCSSA	Direction centrale du service de santé des armées (*ministère de la défense*)
DDETSPP	Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations
DDPP	Direction départementale de la protection des populations
DDT(M)	Direction départementale du territoire (et de la mer)
DGAL	Direction générale de l'alimentation *(ministère de l'agriculture)*
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes *(ministère de l'économie)*
DGDDI	Direction générale des douanes et des droits indirects *(ministère de l'économie)*
DGPE	Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises *(ministère de l'agriculture)*
DGS	Direction générale de la santé *(ministère de la santé)*
DIASS	Direction interarmées du service de santé
DMF	Direction de la médecine des forces
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
DREETS	Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités
DROM	Départements et régions d'outre-mer
ENCCRF	École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes *(DGCCRF)*
ETP	Équivalent temps plein
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
FVI	France Vétérinaire International
GV	Groupe vétérinaire
IFREMER	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
IGP	Indication géographique protégée
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
LNR	Laboratoires nationaux de référence
LRUE	Laboratoires de référence de l'Union européenne
OC	Organisme Certificateur
OEPP	Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONPV	Organisation nationale de la protection des végétaux
PAP	Projet annuel de performance
PCF	Poste de contrôle frontalier
PNCOPA	Plan national de contrôles officiels pluriannuel
PP	Passeport phytosanitaire
PSPC	Plans de surveillance et de contrôles *(DGAL)*
NRBC	Nucléaires, Radiologiques, Biologiques, Chimiques
RAP	Rapport annuel de performance
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed *(Système d'alerte rapide européen pour l'alimentation – Commission européenne)*
SIQO	Signes de qualité et d'origine (Agriculture biologique, AOP, IGP, STG)
SCL	Service commun des laboratoires *(DGCCRF et DGDDI)*
SEMAE	Interprofession des semences et des plants, en son sein la Direction de la qualité et du contrôle officiel
SESAM	Système d'enquête au service des agents en mobilité
SIVEP	Service à compétence nationale chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières *(DGAL)*
SNE	Service national des enquêtes *(DGCCRF)*
SpF	Santé publique France
SORA1	Système opérationnel des réseaux et des activités
SRAL	Service régional de l'alimentation *(DRAAF)*
SSA	Service de santé des armées *(ministère de la Défense)*

STG	Spécialité traditionnelle garantie
UE	Union européenne

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr