

PLAN NATIONAL DE CONTRÔLES OFFICIELS PLURIANNUEL PNCOPA 2016-2020

RAPPORT ANNUEL 2019

CONTRÔLES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE EN FRANCE



POINT DE CONTACT NATIONAL

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

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

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

MINISTÈRE DES ARMÉES
Service de santé des armées

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE

**RAPPORT ANNUEL 2019 du
PLAN NATIONAL DE CONTROLES OFFICIELS PLURIANNUEL (PNCOPA) 2016-2020**

Sommaire

INTRODUCTION	3
I – STRATÉGIE NATIONALE	5
II – ORGANISATION GÉNÉRALE	12
III – MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES DANS LES DIFFÉRENTS SECTEURS D'ACTIVITÉ	14
III.1 - Contrôle de la production primaire végétale et des intrants	15
III.1.1 - Santé publique	15
III.1.2 - Santé des végétaux	17
III.1.3 – OGM	19
III.2 – Contrôle de la production primaire animale	20
III.2.1 – Santé publique	20
III.2.2 – Santé animale	24
III.2.3 – Identification des animaux	25
III.2.4 – Bien-être animal	26
III.3.1 – Alimentation animale (hors élevage).....	27
III.4 – Contrôle de la mise sur le marché des denrées destinées à l'alimentation humaine et des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires	30
III.4.1 – Sécurité des denrées alimentaires	30
III.4.2 – Loyauté des denrées commercialisées et contrôle des signes européens de qualité ...	41
III.5 – Contrôles relatifs aux échanges européens et internationaux	44
III.5.1 - Contrôles à l'importation.....	44
III.5.2 – Préparation aux contrôles à l'importation liés au BREXIT	46
III.5.3 – Certification à l'exportation	46
III.5.3 – Certification aux échanges avec d'autres États membres de l'Union européenne	47
IV – GESTION DES SIGNALEMENTS ET DES ALERTES ET PLANS D'INTERVENTION EN SITUATION D'URGENCE.....	47
IV.1 – Suivi et gestion des signalements, des alertes et des crises présentant un danger sanitaire par les autorités compétentes	47
IV.2 – Gestion des signalements ne présentant pas de danger sanitaire par les autorités compétentes	51
V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES	52
V.1 – Actions auprès des institutions européennes et organisations internationales.....	52
V.2 – La promotion de l'expertise française à l'international	54
Glossaire	56
Annexe (agriculture biologique)	

INTRODUCTION

La réglementation européenne (règlement (CE) n° 882/2004 remplacé le 14 décembre 2019 par le règlement (UE) 2017/625) prévoit que chaque État membre élabore un plan de contrôle pluriannuel (PNCOPA) décrivant les contrôles de la législation relative aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux ainsi qu'à la santé des végétaux. En complément, il est également prévu la préparation d'un rapport annuel présentant les résultats de ces contrôles ainsi que le fonctionnement du dispositif décrit dans le PNCOPA. Ce rapport annuel 2019, établi en 2020, est public. Il est destiné non seulement aux services de contrôle et de la Commission européenne mais également au Parlement européen, aux citoyens et aux professionnels de la chaîne alimentaire.

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

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

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

Au total, en 2019, près de 5 650 agents en équivalent temps plein travaillent directement à l'organisation et la réalisation de ces contrôles.

~ ~

Autorités compétentes

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

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

Elle s'appuie, pour la réalisation des contrôles :

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

Coordonnées : 251 rue de Vaugirard – 75732 Paris Cedex 15

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

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

Elle s'appuie pour la réalisation des contrôles :

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

Coordonnées : 59 boulevard Vincent Auriol – 75703 PARIS CEDEX 13

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

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

Coordonnées : 14 avenue Duquesne – 75350 PARIS SP 07

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

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

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

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

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

Coordonnées : 12 rue Henri Rol Tanguy – 93100 Montreuil

Site internet : www.inao.gouv.fr/

~ ~

Autorité coopérante

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

~ ~

Liens utiles sur les contrôles :

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

I – STRATÉGIE NATIONALE

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

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

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

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

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

La programmation des contrôles est établie en fonction des risques.

Pilotage et Amélioration continue

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

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

Rapport annuel de performance 2019 (Objectifs et indicateurs inclus dans le champ du PNCOPA)

Autorité compétente	Objectifs stratégiques, indicateurs et résultats 2018
Mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales - Programme 206 – sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation	
Direction générale de l'alimentation (Ministère chargé de l'agriculture)	Objectif 1 : Favoriser le changement de pratiques afin de préserver la santé publique et l'environnement.
	<p style="text-align: center;"><i>Indicateur 1.1 – Maîtrise de l'utilisation des pesticides et des antibiotiques</i></p> <p><u>Niveau de traitement des animaux à la colistine (plan Ecoantibio) :</u> Objectif 2019 (à la baisse) = 5,4 ; résultat = 4,7</p> <p>L'indicateur Ecoantibio porte spécifiquement sur le niveau de traitement des animaux à la colistine, antibiotique de première intention en médecine vétérinaire qui est très largement utilisé pour le traitement des infections gastro-intestinales. L'objectif est de nouveau la réduction de son usage de 50 % d'ici fin 2021 pour les filières bovine, porcine et avicole qui concentrent 95 % du poids vif animal traité à la colistine. Les résultats 2019 du plan Ecoantibio confirment la tendance très favorable de réduction de l'exposition à la colistine dans toutes les filières et confirment l'atteinte de l'objectif de réduction de 50 % d'ici 2021 de l'exposition à ces usages.</p>
	Objectif 2 : Evaluer, prévenir et réduire les risques sanitaires à tous les stades de la production
	<p style="text-align: center;"><i>Indicateur 2.1 – Suivi de l'ANSES</i></p> <p><u>Taux de dossiers d'autorisation de mise sur le marché traités par l'Anses dans les délais réglementaires :</u> Objectif 2019 (à la hausse) = 91 % ; résultat = 92 %</p> <p>Ce résultat marque la poursuite de l'amélioration du délai de traitement des dossiers relatifs aux médicaments vétérinaires, à la suite notamment du renforcement des équipes de l'Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV), intégrée à l'Anses. Par ailleurs, les délais attachés aux traitements de dossiers liés aux produits phytopharmaceutiques et matières fertilisantes et supports de cultures sont stables.</p> <p><u>Taux de saisines urgentes de l'Anses traitées dans les délais contractuels :</u> Objectif 2019 (à la hausse) = 95 % ; résultat = 90 %</p>

Autorité compétente	Objectifs stratégiques, indicateurs et résultats 2018
<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>(Ministère chargé de l'agriculture)</p>	<p>Cet indicateur mesure la réactivité de l'Anses à répondre dans les délais aux saisines dont l'objet est susceptible de représenter un danger grave ou imminent pour la santé ou la sécurité humaine ou animale. La gestion des saisines s'est avérée particulièrement complexe en 2019 par exemple dans le cadre de la gestion de la peste porcine africaine (PPA) et des suites de l'incendie du site Seveso de l'usine Lubrizol (Normandie), du fait de l'absence de données sur des maladies émergentes ou encore de la diversité des analytes à rechercher (éléments traces métalliques) dans l'alimentation, le sol, l'environnement et de leurs impacts notamment sur la santé humaine.</p>
	<p style="text-align: center;">Indicateur 3.1 – Préparation à la gestion de risques sanitaires</p> <p>Taux d'inspections non conformes ayant donné lieu à une suite administrative ou pénale :</p> <p>Objectif 2019 (à la hausse) = 85 % ; résultat = 85 %</p> <p>Ces résultats témoignent d'une évolution régulière et favorable depuis la mise en place de l'indicateur. Le taux demeure particulièrement élevé en sécurité sanitaire des aliments (96 % en 2019). Il est par ailleurs passé de 58 à 70 % en trois ans pour le domaine de la santé et protection animales et de 67 à 85 % pour celui de la protection des végétaux. La déclinaison de la politique de suites de la DGAL pour ces deux derniers domaines permettra de renforcer sa mise en œuvre pour les années à venir.</p> <p>Taux d'inspections des mesures de biosécurité au sein des élevages avicoles et palmipèdes révélant une non-conformité majeure : Objectif 2019 (à la baisse) = 15 % ; résultat = 18,6 %</p> <p>Le taux d'inspections des mesures de biosécurité au sein des élevages avicoles révélant une non-conformité majeure baisse sensiblement mais demeure supérieur à la cible fixée. En effet, le ciblage par les services vétérinaires de la réalisation d'inspections sur les établissements considérés à risque entraîne un maintien de cet indicateur à un niveau élevé. Le mode de fonctionnement de l'indicateur sera revu à l'avenir.</p> <p>Taux de réalisation des exercices interministériels de préparation à la gestion de crises sanitaires :</p> <p>Objectif 2019 (à la hausse) = 40 % ; résultat = 40 %</p> <p>A l'issue de la deuxième année du cycle en cours, la cible 2019 de l'indicateur est atteinte avec 40 % des directions départementales en charge de la protection de la population (DDecPP) qui ont réalisé un exercice interministériel de préparation à la gestion de crises sanitaires. La politique de réalisation des exercices de préparation à la gestion de crises sanitaires vise à ce que chaque département réalise au moins un exercice piloté par le ministère de l'intérieur sur la thématique « épizootie » dans le cadre de la mise en œuvre du plan 2018-2021.</p>
	<p style="text-align: center;">Objectif 3 : S'assurer de la réactivité et de l'efficacité du système de contrôle sanitaire</p>
	<p style="text-align: center;">Indicateur 3.2 – Efficacité des services de contrôle sanitaire</p> <p>Délai de traitement des rapports d'inspection :</p> <p>Objectif 2019 (à la baisse) = 21 jours ; résultat = 19 jours</p> <p>Les efforts pour renforcer la réactivité et l'efficacité des services de contrôle se poursuivent avec un délai moyen de traitement des rapports d'inspection en forte baisse à 19 jours, pour une cible initiale de 23 jours. Cet indicateur poursuit ainsi sa progression avec un délai réduit d'environ une semaine ces dernières années. La baisse du délai de traitement des rapports d'inspection est un indicateur de la qualité de service rendu aux usagers que sont les professionnels de l'agroalimentaire inspectés par les services vétérinaires et de protection des végétaux du ministère en charge de l'agriculture.</p> <p>Taux de prélèvements dont l'analyse est exploitable :</p> <p>Objectif 2019 (à la hausse) = 80% ; résultat = 81 %</p> <p>La cible de l'indicateur, qui vise à mesurer la qualité des prélèvements et ainsi gagner en efficacité sur le plan sanitaire et du point de vue budgétaire, a été de nouveau atteinte en 2019. La progression de l'indicateur a ainsi été constante mais mesurée, conformément à la montée en puissance du dispositif Qualiplan permettant de piloter ces informations qui portent sur les trois principaux plans de prélèvements réalisés par les services de la DGAL.</p>
	<p style="text-align: center;">Mission Économie - Programme 134 – Développement des entreprises et du tourisme</p>
<p>Direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes</p> <p>(Ministère chargé de l'économie)</p>	<p style="text-align: center;">Objectif 3 : Assurer le fonctionnement loyal et sécurisé des marchés</p> <p style="text-align: center;">Indicateur 3.2 – Part des suites correctives et répressives dans les suites aux contrôles d'établissements</p> <p>2019 : objectif = 33 % ; résultat = 39.9 %.</p> <p>Corrélée à une action davantage ciblée, la mise en œuvre de la politique des suites a permis en 2019 de relever plus de 120 000 manquements et anomalies donnant lieu à des suites. Le nombre de manquements relevé est en légère diminution par rapport à 2018. La part des suites correctives et répressives a augmenté, principalement en raison de l'augmentation du nombre des mesures administratives. Tout en responsabilisant les professionnels, ces mesures de nature corrective sont des procédures plus rapides, qui permettent d'accélérer la remise en conformité des manquements constatés et de corriger leurs effets négatifs sur le marché.</p>
<p style="text-align: center;">Mission Santé - Programme 204 – Prévention, sécurité sanitaire et offre de soins</p>	
<p>Direction générale de la santé</p> <p>(Ministère chargé de la santé)</p>	<p style="text-align: center;">Objectif 2 : Prévenir et maîtriser les risques sanitaires</p> <p style="text-align: center;">Indicateur 2.2 – Pourcentage de signalements traités en 1h / Nombre total de signaux</p> <p>2019 : objectif = 95 % ; résultat = 92 % de signalements traités en 1h, sur l'ensemble des signalements transmis par les ARS (tous types de signaux confondus - champ plus large que le PNCOPA) et traités par le centre opérationnel de régulation et réponse aux urgences sanitaires et sociales (CORRUS). Résultats relativement stables depuis 2017</p>

Autorité compétente	Objectifs stratégiques, indicateurs et résultats 2018
Mission Défense - Programme 178 - Préparation et emploi des forces	
Service de santé des armées	Axe stratégique 1 : Garantir l'efficacité opérationnelle des forces
(Ministère chargé de la défense)	<p align="center"><i>Indicateur – Respect de la programmation des contrôles</i></p> <p>En 2019, les taux de réalisation des contrôles par rapport à la programmation annuelle ont été :</p> <p>Sécurité sanitaire des aliments : 101,5 %</p> <p>Bien-être animal : 96,7 %</p>

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

Ainsi, la DGAL s'appuie sur une approche par les processus pour s'assurer de la maîtrise des risques, tant du point de vue organisationnel que technique. Les services disposent d'une description de l'ensemble des processus mis en œuvre par les services. Ces fiches de processus identifient les risques associés à l'activité décrite, en prenant en compte les attentes des parties intéressées. Elles permettent à chaque structure de s'assurer que ses étapes sont respectées et que les risques identifiés sont maîtrisés. 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 2019 a permis de poursuivre la montée en puissance du dispositif de management par la qualité comme outil d'appui au pilotage des structures, notamment sur les aspects techniques.

La DGCCRF fonde également son système de management par la qualité (SMQ) sur une approche par processus qui lui permet de garantir et de conforter la cohérence de ses outils de pilotage. De plus, au cours de l'année 2019, une large réflexion a été menée afin d'établir le plan stratégique 2020-2025 de la DGCCRF. Ce plan vise à renforcer l'enquête au service de la lutte contre les fraudes et l'ordre public économique, à concentrer l'effort des services sur les enjeux les plus significatifs (notamment en investissant les nouveaux modèles économiques et les risques émergents) et à rénover la relation avec les consommateurs et les entreprises. De plus il permettra de maximiser l'impact des actions de la DGCCRF grâce à des outils et une organisation renoués. Les actions non clôturées du plan d'amélioration du processus CPMM, initié en 2017, ont été intégrées aux divers chantiers de ce plan stratégique.

Le contrat d'Objectifs et de Performance (COP) de l'INAO signé au début de l'année 2019, fixe les orientations stratégiques de l'INAO pour assurer ses missions de pilotage, de contrôle et de protection des signes officiels d'origine et de qualité en France. Une orientation stratégique spécifique "Sécuriser davantage et mieux faire connaître le dispositif de contrôle" est inscrite dans le COP. Les actions à mettre en œuvre pour répondre à cette orientation sont en cours de mise en œuvre, et visent notamment à renforcer la supervision des contrôles.

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

➤ **Le contrôle interne**

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

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

- le dialogue de gestion et le suivi des indicateurs opérationnels

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

Pour la DGAL, les objectifs opérationnels fixés au début de l'exercice 2019 ont dans leur grande majorité été atteints. Les quelques écarts relevés ont été justifiés par des contextes locaux particuliers.

Les services ont ainsi été relativement moins impactés par les crises sanitaires que les années précédentes qui avaient vu l'émergence de la peste porcine africaine, de l'influenza aviaire hautement pathogène, de la fièvre catarrhale ovine...), La gestion de la tuberculose bovine a toutefois fortement mobilisé les régions principalement concernées (Nouvelle Aquitaine, Occitanie, Normandie...) et l'ensemble des services doivent gérer les suites données à ces crises sanitaires.

L'année 2019 a toutefois été fortement impactée par les modalités d'organisation en vue de la sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne (recrutement, aménagement des postes de contrôles, formations, ...), tant en administration centrale qu'au sein des services déconcentrés. Cette thématique a particulièrement concerné les Hauts-de-France, la Normandie et la Bretagne.

Pour la DGCCRF, les objectifs nationaux fixés pour 2019 (cf. tableau ci-dessus) ont été atteints.

- Le traitement des dysfonctionnements

Au sein de la DGAL, la fiche de signalement permet de formaliser des difficultés de mise en œuvre d'instructions de l'administration centrale par les services déconcentrés (difficultés techniques, difficultés liées aux ressources, etc.). En 2019, 120 fiches de signalement ont été transmises par les services déconcentrés, un chiffre en augmentation de 9 % par rapport à 2018. La plupart de ces fiches mentionnaient une incapacité à mettre en œuvre une commande de l'administration centrale au regard d'une imprécision de l'instruction ou d'un manque de moyens. La DGAL s'engage à répondre dans les 60 jours à ces fiches. En 2019, l'objectif a été atteint, avec une réponse moyenne en 56 jours. Les crises sanitaires ayant mobilisé les services, les délais de traitement des fiches ont parfois été dépassés. De son côté, l'administration centrale a émis 1 fiche constituant une réclamation à destination des services déconcentrés qui visaient principalement à rappeler la nécessité d'appliquer une instruction technique. Ce dispositif, par les actions correctives et l'échange d'information qu'il génère, contribue à la démarche d'amélioration continue de l'organisme.

A la DGCCRF, pour chaque processus un bilan des actions menées l'année précédente ainsi que la définition des actions à mettre en place pour l'évolution et l'amélioration du système est réalisé à l'occasion de la revue de direction nationale. Cette dernière s'appuie notamment sur les dysfonctionnements signalés par l'ensemble des services contributeurs. La traçabilité de leur traitement tout au long de l'année par les services, est désormais facilitée par l'application de gestion dématérialisée des anomalies et des améliorations, développée en 2018, et entrée en service en 2019. Les responsables qualité ont été sensibilisés à cet outil ainsi que les services déconcentrés au cours de journées techniques régionales. Celui-ci permet à la fois d'assurer la traçabilité des dysfonctionnements locaux, propres à une entité donnée, mais aussi d'assurer un rôle de signalement à l'intention d'autres unités du réseau CCRF (dont le Service Commun des Laboratoires qui utilisera la même application). Ses possibilités de requêtes permettront une analyse plus fine des anomalies (par secteur, par processus, par entité...). Elles faciliteront aussi la détection des actions correctives et bonnes pratiques mises en œuvre localement, et contribueront à la démarche globale d'amélioration continue en permettant aux responsables « qualité » du réseau de bénéficier de leurs retours d'expérience réciproques.

L'INAO a présenté ce point dans le cadre de la partie « management par la qualité ».

Au sein du service de santé des armées, un dispositif de traitement des réclamations et appels liés aux différentes activités d'inspection a été mis en place suivant les prescriptions des points 7.5 et 7.6 de la norme NF EN ISO/CEI 17020. Une procédure d'identification et de gestion des non-conformités est également appliquée.

➤ **Les audits internes**

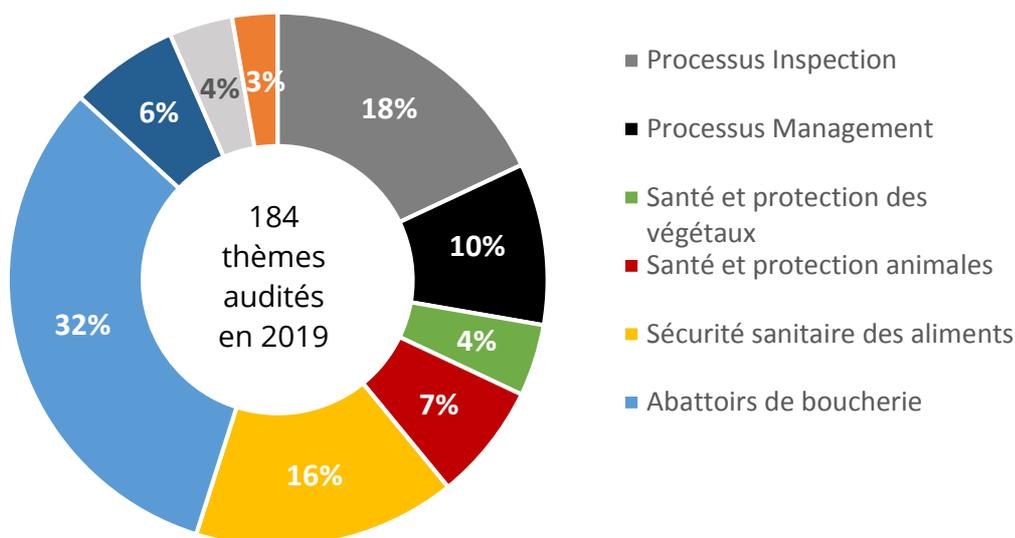
- Direction générale de l'alimentation

L'activité d'audit interne s'inscrit dans le cadre européen qui prévoit la réalisation d'audits, au cours d'un cycle de 5 ans, sur les domaines techniques et organisationnels pour l'ensemble des structures. Ce cadre est décliné pour la DGAL dans la procédure nationale « Audit » qui précise les thématiques devant obligatoirement être audités pour les structures sur la période 2016-2020 soit sous forme d'audits organisationnels, constitués par des audits de processus, soit sous forme d'audits techniques, qui sont mis en œuvre aux niveaux local et national. Ces audits ont été réalisés par un réseau de 49 auditeurs internes en 2019.

Les programmations de ces différents audits reposent sur des analyses de risques réalisées au niveau local et national. Par souci de transparence, la programmation ainsi que la réalisation des audits 2019 sont accessibles sur l'intranet du management par la qualité au même titre que la liste des sites à auditer et des auditeurs de l'organisme DGAL ainsi que l'ensemble des instructions émises.

Le niveau de réalisation sur l'ensemble du cycle 2016-2020 est en léger retrait par rapport aux attendus, notamment du fait d'une moindre réalisation des audits la première année du cycle, à la suite du changement de démarche qualité. La réalisation 2018 et 2019 des audits est à contrario d'un niveau tout à fait satisfaisant.

Le bilan 2019 dénombre ainsi 184 thèmes d'audits réalisés, avec 58 audits de processus et 126 audits techniques. La réalisation des audits internes a sensiblement augmenté par rapport à l'année précédente (+17%), témoignant d'une appropriation grandissante du dispositif d'audit par les directions locales et d'une montée en puissance du réseau des auditeurs.



L'évolution des audits réalisés reflète également l'accent mis sur les domaines techniques au cours des années 2018 et 2019, notamment pour la santé et protection animales et les audits en abattoirs. Au sein de ces dernières structures, la réalisation des audits internes (audits complets) et des visites des référents nationaux abattoirs (étude approfondie des suites données aux inspections et de la protection animale) permet aux directions locales de disposer d'éléments d'analyse sur leur fonctionnement. Il n'y a pas eu d'audit interne des postes frontaliers en 2019 compte tenu de l'actualité liée au Brexit.

Exploitation des résultats et revue du système d'audit :

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

La rédaction de fiches méthodologiques qui listent par thématique de façon non exhaustive les principaux éléments à observer lors de l'audit en se basant sur une approche par les risques s'est poursuivie. Des fiches sur l'audit de la sécurité sanitaire des aliments et la protection animale ont été rédigées en 2019 et d'autres sur la gestion des alertes et TIAC, certification à l'exportation dans le domaine végétal sont en cours d'élaboration.

Les cycles de formation se sont poursuivis et ont concerné la formation initiale à l'audit et des échanges de pratiques d'audit d'un service vétérinaire d'inspection en abattoir de volailles, l'audit d'un service vétérinaire d'inspection en abattoir de boucherie.

- **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes**

Le système d'audit de la DGCCRF comprend les **audits qualité** et les **missions d'audit interne réalisés par l'inspection générale des services (IGS)**.

En matière d'audit qualité, l'IGS assure la programmation et la coordination des audits qualité réalisés par un réseau d'auditeurs qualifiés. L'année 2019 a été conforme aux objectifs de programmation décrits dans le document d'orientation annuel des audits qui explicite les choix de thématiques résultant d'une analyse des risques multifactorielle.

En 2019, 82 sites ont fait l'objet d'**audits qualité**. Sur ces sites, **111 audits ont porté** sur la mise en œuvre des prescriptions du système de management de la qualité et/ou sur la mise en œuvre des processus métier, répartis comme suit :

- chaîne PAS (Prélèvements – Analyses – Suites) : 22 audits ;
- CPMM (Contrôle de la Première Mise sur le Marché) : 30 ;
- processus de programmation nationale des enquêtes (PNE) : 28 ;
- système de management de la qualité : 14 ;
- alertes : 17.

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

Ces audits ont permis de mettre en évidence un bon niveau d'appropriation des processus métier (PNE notamment) et d'identifier le cas échéant dans les entités auditées les marges d'amélioration comme les bonnes pratiques diffusables à la collectivité.

Cette année 2019 a vu l'aboutissement de l'audit national de l'ensemble du processus Alerte qui a été placé sous démarche qualité selon les procédures publiées en septembre 2017. Il a fait l'objet d'un rapport remis à la Directrice générale et dont les conclusions ont été également présentées aux services concernés, mettant en évidence les points forts (maîtrise de la procédure, utilisation de l'application SORA-Alertes...) et les marges d'amélioration dont la plupart ont déjà fait l'objet de correctifs dans les documents de procédure.

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

Au cours de l'année 2019, l'IGS a parachevé la complétude du système documentaire de la DGCCRF en ce qui concerne ses relations avec les autres corps d'audit du ministère de l'économie (publication du protocole signé avec la Mission d'Audit Interne et du protocole signé avec la même mission et le contrôle Général Economique et Financier pour la mise en place d'un examen indépendant de son système d'audit).

En ce qui concerne les activités couvertes par le PNCOPA, l'IGS a principalement travaillé sur l'audit du secteur des compléments alimentaires conformément à son programme pluri annuel portant sur la période 2016-2020. Outre l'administration centrale, 3 directions régionales et 6 directions départementales participant au processus de contrôle de ce secteur ont été auditées sur les exigences d'efficacité fixées par le R. (CE) n° 882-2004 (rapport de synthèse rendu en janvier 2020).

Par ailleurs, l'IGS a participé à la réalisation de 3 missions inter-inspections diligentées par les services du Premier ministre auprès de DD(CS)PP et axées sur le fonctionnement des structures, au terme desquelles plusieurs recommandations ont été émises par structure visant à améliorer l'efficacité globale des DD(CS)PP au bénéfice de la bonne mise en œuvre des politiques publiques dont elles ont la charge, la direction des services administratifs et financiers du Premier ministre (DSAF) étant chargée d'en assurer le suivi.

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

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

En 2019, aucun audit interne n'a été mené.

Audits des organismes de contrôles délégués :

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

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

En outre, les organismes de contrôle sont tenus d'adresser à l'INAO un rapport annuel d'activités et, de manière trimestrielle, des données informatisées portant sur la liste des opérateurs, le respect des fréquences de contrôles ainsi que les manquements relevés et, le cas échéant, les mesures de traitement prises.

L'INAO a réalisé 34 évaluations techniques. 12 ont été réalisées auprès d'organismes de contrôle agréés pour le contrôle de l'agriculture biologique, dont deux étaient des évaluations initiales, c'est à dire préalables à la délivrance d'un agrément et 3 en renouvellement d'agrément. Il y a eu en 2019, 1 observation d'activité supplémentaire suite à une évaluation sur la période nécessitant un suivi particulier.

- **Service de santé des armées**

Audits d'accréditation :

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

A la suite de l'évaluation de renouvellement de l'accréditation, réalisée par le COFRAC du 29 janvier au 1er février 2019 (Direction de la médecine des forces, 25^e groupe vétérinaire de Poitiers et 28^e groupe vétérinaire de Paris-Ecole militaire), l'accréditation initiale a été renouvelée par le COFRAC sur la base de la norme NF EN ISO/CEI 17020 : 2012, pour une période de cinq ans allant du 1^{er} avril 2019 au 31 mars 2024.

Audits internes (et contrôle interne) :

Les audits internes des structures vétérinaires du service de santé des armées couvrent l'ensemble des processus mis en œuvre et ne se limitent pas aux seules activités d'inspection effectuées dans le cadre du

contrôle officiel. Ils sont basés sur un référentiel plus large (réglementations et directives internes applicables, prescriptions du système de management vétérinaire, norme NF EN ISO/CEI 17020, etc.). Conformément aux directives ministérielles le service de santé des armées a mis en place un dispositif de contrôle interne. Dans le cadre du système de management intégré, ces audits internes font également office de visites de contrôle interne de 2^e niveau (CI2).

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

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

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

En 2019, sept audits internes ont été réalisés (Bureau vétérinaire et cellule qualité, 21^e GV Besançon, 22^e GV Bordeaux, 24^e GV Suippes, 27^e GV Metz, 28^e GV Paris-Ecole militaire, 33^e GV Tours) par un binôme composé de deux auditeurs internes.

➤ **Le contrôle et l'audit interne ministériel**

Le contrôle et l'audit interne ont été rendus obligatoires dans tous les ministères par le décret 2011-775 du 28 juin 2011 relatif à l'audit interne dans l'administration. Selon le dispositif décrit dans le PNCOPA, les missions d'audit interne suivantes ont porté sur des domaines entrant dans le champ du PNCOPA :

Au ministère chargé de l'agriculture, un suivi de l'audit du système d'audit interne de la DGAL a été réalisé en 2019. Le rapport d'audit initial avait été remis en 2018 dans le cadre de l'examen indépendant du système d'audit interne de la DGAL prévu par l'article 6 du règlement « Contrôles officiels ».

Ce rapport est tout à fait satisfaisant pour la DGAL. Il souligne la réelle volonté de suivre les recommandations émises lors de l'audit. En particulier, les dispositions mises en œuvre relative à la compétence des auditeurs, à la transparence du système d'audit, à l'approche méthodique (matérialisée notamment par les fiches pratiques) et à l'exploitation des constats ont été évaluées favorablement. Le retard relatif à l'analyse de risque nationale a été explicité. Les dispositions ainsi évaluées ont permis à l'auditeur du CGAAER de clore cet audit.

Au ministère chargé de l'économie, au cours de l'année 2018 a été mis en place un examen indépendant du système d'audit conformément aux préconisations de la commission européenne à la suite de son audit d'octobre 2016. Un protocole a ainsi été signé le 3/12/2018 avec la Mission d'Audit Interne du ministère de l'économie et des finances et le Contrôle Général Economique et Financier qui font partie du comité conjoint d'examen indépendant. En 2019, ce comité indépendant s'est réuni à 2 reprises et a ainsi pu examiner la programmation et la réalisation des audits menés par l'IGS. Il a également examiné les documents de procédure dernièrement complétés.

Pour le ministère chargé de la santé, l'inspection générale des affaires sociales (IGAS), corps de contrôle interministériel du secteur social, assure des missions d'inspection/contrôle des services ou organismes publics, d'audit interne des services placés sous l'autorité des ministres chargés de la santé, de la cohésion sociale, de la sécurité sociale, du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle, d'évaluation des politiques publiques, qui permettent notamment d'éclairer sur l'existant et de suggérer des évolutions souhaitables.

L'IGAS assure différentes missions permanentes dont la Mission permanente inspection contrôle (MPIC) qui anime les réseaux territoriaux pour les activités d'inspection-contrôle des agences régionales de santé (ARS) et des directions régionales de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS) et la Mission permanente d'audit interne (MPAI) des ministères sociaux qui élabore et met en œuvre la politique d'audit interne des ministères chargés de la santé, de la cohésion sociale, de la sécurité sociale, du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle.

Pour le ministère chargé de la défense, le contrôle interne de 3^{ème} niveau au sein du service de santé des armées est exercé par la directrice centrale du SSA. L'exercice de cette mission est assuré pour son compte par la division « Performance – synthèse » de la DCSSA et comporte notamment des activités de pilotage et d'appui méthodologique.

II – ORGANISATION GÉNÉRALE

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

Éléments clefs et faits marquants pour 2019

L'année 2019 a été marquée par la gestion de crises sanitaires ou menaces d'ampleur. Ainsi, l'incendie de l'entreprise « Lubrizol » à Rouen (Normandie) le 26 septembre 2019 a nécessité une gestion de crise afin de rapidement établir les faits puis orienter les actions visant à garantir la sécurité des riverains et la qualité sanitaire des productions agricoles. Parallèlement la poursuite de la gestion des crises en santé animale et en santé des végétaux est restée très mobilisatrice.

La gestion de la sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne, éventuellement sans accord, et les trois reports de l'échéance initialement prévue ont très fortement mobilisé les services. Alors que 80 % du trafic à destination des autres États membres de l'Union européenne transitent par la France, cinq postes d'inspection frontaliers ont dû être créés et trois autres ont vu leurs capacités renforcées

Les ressources financières utilisées pour la mise en œuvre des contrôles dépendent du statut de chaque autorité compétente. Le détail de ces ressources peut être trouvé sur la plateforme d'information de la performance publique budget.gouv.fr, en consultant le budget de l'année considérée. Les conditions d'exercice des contrôles, intrinsèquement liées à l'actualité sanitaire, ont été marquées en 2019 par l'organisation de la lutte contre la propagation de la peste porcine africaine à la frontière belge, la poursuite de la lutte contre la bactérie phytopathogène *Xylella fastidiosa* et contre le capricorne asiatique.

Les ressources en personnel comptabilisées début 2019 en « équivalent temps plein » (ETP) se répartissent en :

- 364,5 ETP au niveau national (DGAL : 215, DGCCRF : 134, DGS : 2,5 SSA : 5, INAO : 8) ;
- 672 ETP au niveau régional (DRAAF-SRAL : 593, DIRECCTE – pôle C : 39, ARS (dont délégations départementales) : 10, SSA : 5, INAO – délégations territoriales : 25) auxquels il faut ajouter les contributions à temps partiel des DIRM ;
- 4 546 ETP au niveau départemental (moyens apportés par le programme 206 (hors Brexit) – DGAL : 3 995, moyens apportés par le programme 134 – DGCCRF : 473, SSA : 78), auxquels il faut ajouter les contributions à temps partiel des DDTM. En outre, 6 200 vétérinaires habilités peuvent être mandatés pour des missions à temps partiel.
- 65 ETP¹ au niveau des laboratoires (DGCCRF).

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

En matière de renforcement des effectifs, la DGAL a poursuivi en 2019 le recrutement en atteignant 200 ETP au total, en vue des contrôles sanitaires des animaux et produits en provenance du Royaume-Uni dans le cadre du Brexit. La clarification des conditions du Brexit permettra d'adapter ces ressources.

En matière de gestion des compétences, les **formations initiales** dispensées dans les écoles de l'administration ont débouché pour la DGAL sur la titularisation de 114 techniciens de l'INFOMA (Institut national de formation des personnels du ministère chargé de l'agriculture) dont 95,6 % ont suivi la spécialité « vétérinaire et alimentaire » et de 35 inspecteurs de santé publique vétérinaire issus de l'école nationale des services vétérinaires. Pour la DGCCRF, 91 inspecteurs stagiaires et 22 contrôleurs stagiaires ont été titularisés à la suite de leur formation d'un an à l'ENCCRF (École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). Les scolarités alternent enseignements théoriques à l'école et stages pratiques sur le terrain. Pour la DCSSA, quatre vétérinaires des armées et deux techniciens vétérinaires ont achevé leur processus de qualification pour la réalisation des inspections en sécurité sanitaire des aliments (partie théorique à l'École du Val-de-Grâce, tutorat pour la partie pratique dans organisme d'affectation). Deux autres techniciens n'ont pas obtenu leur qualification. Le processus de formation/qualification a été initié pour deux techniciens vétérinaires et s'achèvera en 2020.

La formation continue est particulièrement importante pour le maintien des compétences et l'adaptation aux changements de poste des agents. La DGAL a organisé, dans le cadre du plan national de formation, 146 sessions de formation continue représentant 8 260,50 journées stagiaires des services déconcentrés. Ces mêmes agents participent également à des formations organisées directement par les services déconcentrés.

¹ Il s'agit des ETP dédiés aux missions couvertes par le champ du PNCOPA.

De plus, les agents de la DGAL en administration centrale ont participé à 300 formations. Le dispositif de formation des vétérinaires sanitaires encadrés par la DGAL a porté sur 14 thèmes spécifiques à leurs missions (ex : sur la biosécurité en élevage, le devenir et la gestion des animaux accidentés à la ferme, les maladies émergentes) et 155 sessions de formation ont été organisées pour 1 200 vétérinaires sanitaires formés. Pour la DGCCRF, 1 860 agents, soit 63 % de l'effectif toutes catégories confondues, ont suivi au moins une formation. Au total, 4 106 stagiaires ont été formés. Le nombre de jours de formation reçue par agent s'élève à 2,5. A l'INAO les personnes ayant une activité en rapport avec les contrôles suivent des formations liées soit aux contrôles soit à des sujets de connaissances techniques permettant de mieux réaliser leur activité ; en 2019, 40 personnes ont reçu des formations, représentant 208 jours de formation. Parmi ces personnes, 11 chargées des audits des organismes certificateurs effectués dans le cadre de la supervision de ces organismes, ont suivi une mise à jour de leurs compétences en matière d'audit ainsi que diverses formations techniques. 29 autres personnes ont suivi des formations sur la connaissance des filières (actualités œnologiques, agriculture biologique, filière porcine, filière fruits et légumes) et sur les techniques de production des différents produits (fromages à pâte pressée non cuite, les spiritueux, ...), représentant 136 jours de formation. Pour le service de santé des armées, la formation continue a représenté 163 jours de formation pour les vétérinaires des armées et 133 jours pour les techniciens vétérinaires de la défense.

Sur un plan technique, pour la DGAL, les formations couvrent les domaines de contrôle des services et les thématiques sont nombreuses et variées. Elles ont porté à titre d'exemple sur : la santé et protection des végétaux, la protection animale en abattoir, le contrôle sanitaire des produits de la mer et d'eau douce, la restauration collective, la gestion des suspicions de maladies réglementées chez les ruminants. Pour sa part, la DGCCRF a programmé des formations sur les fruits et légumes, l'étiquetage des denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles de santé, l'alimentation animale, la filière viande, les produits de charcuterie, la reconnaissance des espèces et taille minimale des produits de la pêche, le secteur vitivinicole, le secteur brassicole, le lait et les produits laitiers, les huiles d'olive, le contrôle du certificat d'inspection électronique pour les produits biologiques, les améliorants, l'alimentation animale, les arômes, les signes de qualité appliqués aux produits de l'agriculture biologique, la gestion des alertes et des crises et la traçabilité dans le secteur alimentaire.

Par ailleurs, dans le cadre du BREXIT, la DGCCRF a formé en 2019 une centaine de douaniers au transfert de compétences entre les deux administrations sur le contrôle des produits importés.

En 2019, l'INFOMA et l'ENSV ont développé un dispositif de formation spécifique lié au BREXIT et ont organisé une série de sessions à l'attention d'agents recrutés en prévision de la mise en place de contrôles sanitaires et phytosanitaires systématiques des produits provenant du Royaume-Uni. Ces sessions ont concerné plus de 180 agents. Les formations comprenaient une partie théorique et pratique en salle (réglementation, méthodes, procédures, suites aux contrôles, TRACES) et une partie pratique sur les postes de contrôle aux frontières. En 2019, l'INFOMA a également soutenu les efforts de délocalisation de ses formations, afin de se rapprocher des lieux d'affectation des agents. Ces formations délocalisées se sont faites sur initiative de l'INFOMA ou à la demande des régions. L'activité de formation à distance a été renforcée par de nouveaux produits (procédés de conservation des aliments) et par l'actualisation de la formation sur les suites pénales aux contrôles officiels. L'INFOMA a poursuivi l'accompagnement des nouveaux arrivants notamment sur les missions en abattoir, en santé et protection animales et en santé des végétaux et a proposé de nouveaux thèmes comme le contrôle en restauration collective, les contaminants chimiques et les règles d'hygiène en production primaire végétale et la sécurité lors des contrôles à l'importation. L'ENSV a par ailleurs proposé et mis en œuvre des nouvelles formations présentiels et distancielles (respectivement sur les thèmes « dépeuplement », « enquêtes épidémiologiques » ou « annoncer un diagnostic défavorable » en présentiel et « prévention peste porcine africaine » ou « auditions libres » en distanciel). L'amplification de l'offre de formation ENSV délocalisée en région (gestion des cas de maltraitance, gestion de crise et communication, etc.) a été poursuivie de façon à rapprocher l'offre de formation des besoins du terrain. Les formations sont réalisées en interne ou, notamment pour la formation continue, dans des structures d'autres ministères comme l'école nationale des services vétérinaires.

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

Par ailleurs, les agents des autorités compétentes ont participé aux formations « Better training for safer food » (BTSF) organisées par la Commission européenne : 122 sous forme de stages d'environ une semaine, 257 à distance via le dispositif « E-learning » et 12 lors d'ateliers d'appui à la mise en œuvre de la législation européenne dans les domaines sanitaires et phytosanitaires.

Enfin, les autorités compétentes ont maintenu leurs réseaux d'experts décrits dans le PNCOPA et qui contribuent à maintenir et diffuser un niveau d'expertise élevé dans différents domaines.

Le **réseau de laboratoires** intervenant pour la réalisation des analyses, qu'il s'agisse de contrôles officiels de la chaîne alimentaire ou de mesures de surveillance de lutte en santé animale et en santé des végétaux comprend des laboratoires chargés des analyses officielles dits « laboratoires officiels » dont certains ont été également désignés comme laboratoires nationaux de référence (LNR). Les listes de ces laboratoires sont

publiques et consultables sur les sites internet des autorités compétentes. Les laboratoires d'analyse en santé animale, santé végétale et en sécurité sanitaire des aliments ont été particulièrement mobilisés par les crises sanitaires en plus de leurs activités d'analyses de routine. Ainsi, la DGAL et la DGCCRF ont pu compter sur la réactivité de leurs laboratoires officiels (LNR, laboratoires agréés et SCL) pour la réalisation des analyses relevant de leurs domaines de compétence à la suite des retombées de l'incendie du site Lubrizol. Un réseau de laboratoires pour la détection du nématode du pin sur vecteur a été mis en place, parallèlement à l'extension du réseau existant pour la recherche du nématode du pin. Le réseau de laboratoires agréés pour la recherche de Salmonelles a été étendu dans les DOM (à La Réunion), celui pour les « toxines lipophiles dans les coquillages » a bénéficié d'un appel à candidatures pour l'étendre. Enfin, un appel à candidature pour la création d'un réseau de laboratoires agréé pour le dépistage virologique des maladies des poissons a été lancé.

Les autorités compétentes optimisent l'organisation des LNR et laboratoires officiels.

Les LNR contribuent à l'amélioration des méthodes d'analyse et à l'harmonisation de leur mise en œuvre et organisent des essais inter-laboratoires d'aptitude pour les laboratoires agréés de chaque réseau.

L'élargissement des mandats de certains LRUE a eu des impacts sur les mandats de référence nationaux, notamment, les mandats de deux laboratoires du SCL ont été élargis aux « composés azotés » et un laboratoire du SCL a été désigné comme LNR pour les « composés azotés dans les denrées alimentaires d'origine animale ». Par ailleurs, le retrait du mandat de LRUE en qualité du lait a eu comme impact l'abandon de ce même mandat au niveau national. Enfin, la DGAL a également désigné le laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort, site de Niort, au titre de LNR « diarrhée virale bovine (BVD) ».

En 2019, le SCL a rendu 260 000 résultats d'analyses pour la DGCCRF au titre du PNCOPA et plus de 800 000 résultats d'analyses ont été émis par le réseau de laboratoires agréés de la DGAL.

III – MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES DANS LES DIFFÉRENTS SECTEURS D'ACTIVITÉ

La réalisation des contrôles dans différents secteurs d'activité de la chaîne de production alimentaire s'est effectuée en 2019 selon la répartition des missions du PNCOPA et conformément aux grands enjeux et principaux éléments de programmation des activités de contrôle pour la période 2016-2020 qui y sont présentés.

Résultats globaux

En 2019, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire. Ces contrôles ont porté sur la sécurité sanitaire et la loyauté dans des établissements situés en France et sur les produits importés en provenance de pays tiers. Le présent chapitre présente les chiffres-clés des contrôles.

Sécurité sanitaire

En 2019, les autorités françaises ont réalisé plus de 144 000 contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de la « fourche à la fourchette » (hors analyses, hors inspection des viandes à l'abattoir et hors surveillance de la santé des végétaux et de la santé animale).

Ainsi, en ce qui concerne la sécurité sanitaire de la production primaire, 7 900 contrôles ont été menés dans le domaine de la santé en élevage ainsi que près de 9 900 contrôles d'élevages en identification animale. Près de 13 000 contrôles ont porté sur la production primaire végétale, y compris sur les produits phytopharmaceutiques. 15 200 contrôles ont été réalisés en protection animale, en élevage, lors des transports et dans les abattoirs ou concernant des animaux de compagnie. En complément de ces inspections, 52 500 prélèvements ont été réalisés afin de surveiller et contrôler la contamination des productions primaires, auxquels il faut ajouter plus de 10 000 analyses de surveillance des zones de production de coquillages. En matière de santé des végétaux et de santé animale, en plus de la surveillance des principales maladies animales et organismes nuisibles aux végétaux (près de 15 000 inspections de surveillance en végétal), l'année 2019 a été marquée par la poursuite de plusieurs crises sanitaires : *Xylella fastidiosa* et nématode du pin ; fièvre catarrhale ovine et menace d'apparition de cas de peste porcine africaine.

Le secteur de l'alimentation animale fait lui aussi l'objet de contrôles, sous la forme de l'ordre de 1 300 inspections d'établissements de ce secteur et de 2 900 prélèvements pour analyse. 550 contrôles ont été réalisés dans les établissements traitant des sous-produits animaux.

La mise sur le marché des denrées est contrôlée dès les premières étapes de leur préparation (abattage des animaux, transformation des produits, stockage et conditionnement ...). Ainsi, 3,72 millions de tonnes de viande de boucherie et 1,7 millions de tonnes de volailles et lapins ont été contrôlés à l'abattoir, plus de 14 100 inspections ont été menées dans des établissements de transformation de denrées et de l'ordre de 2 500 visites dans des établissements de production d'eau conditionnée.

Les contrôles de sécurité de la production se sont poursuivis au niveau des grossistes (hors vente au détail), du stockage (entrepôts) et lors du transport (7 000) ; les commerces de distribution (27 900), la restauration commerciale (30 300) et la restauration collective (9 800).

Loyauté des denrées commercialisées

En 2019, les autorités françaises ont réalisé ou supervisé, à tous les stades des filières, 205 716 (DGCCRF : 49 493 ; INAO : 156 219) contrôles relatifs à la loyauté des denrées commercialisées dont :

- 40 849 contrôles hors signes européens de qualité (règles d'étiquetage, recherche de fraudes et de présentation trompeuse).
- 164 862 contrôles des signes européens de qualité : pour l'agriculture biologique (107 130 contrôles avant la mise sur le marché et 3 491 sur les produits mis sur le marché) et pour les AOP, IGP, STG (49 089 contrôles avant la mise sur le marché et 5 153 sur les produits mis sur le marché). A noter que le nombre de contrôles concernant les produits mis sur le marché est sous-estimé car il n'intègre pas toutes les actions de contrôle (notamment contrôle de l'étiquetage, de la traçabilité de l'origine ...).

Contrôles à l'importation

En 2019, les autorités françaises ont réalisé près de 116 000 contrôles sur des marchandises, et animaux originaires de pays tiers à l'Union européenne dont 113 200 contrôles avant l'entrée des marchandises et des animaux considérés sur le territoire de l'UE aux postes frontaliers. Plus de 1 650 lots ont été refusés à l'importation.

Suites réservées aux contrôles

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

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

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

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

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

La production végétale française est variée : les céréales-oléagineux-protéagineux représentent 11 626 milliers d'hectares cultivés pour une production de 69,9 millions de tonnes, 7,9 millions de tonnes de pommes de terre et 39,9 millions de tonnes de betteraves industrielles sont produites annuellement. La production de fruits de table atteint 2 360 milliers de tonnes et la production de légumes frais plus de 5 500 milliers de tonnes. La viticulture produit 49 millions d'hectolitres de vin. Les sols boisés recouvrent 33 % du territoire (*Source : Memento 2019 Agreste*).

III.1.1 - Santé publique

Contrôle des intrants mis sur le marché (hors engrais²)

Le contrôle de la fabrication des produits phytopharmaceutiques et la réalisation de prélèvements relèvent de la DGCCRF et de l'Anses. En revanche, les contrôles à la distribution (que l'acheteur soit professionnel ou non) sont réalisés par la DGCCRF et par la DGAL. Le contrôle de la commercialisation en ligne relève exclusivement de la compétence de la DGCCRF.

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

² Le contrôle des engrais n'entre pas dans le champ du PNCOPA

Contrôles des intrants (hors engrais) mis sur le marché en 2019 (DGAL-DGCCRF)

Activité	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Mises en demeure de remise en conformité	Décisions administratives (ex suspension d'agrément, destruction de produits phytopharmaceutiques ou retrait volontaire)	Suites judiciaires Procès-verbaux d'infraction
Fabricants, introducteurs, conditionneurs, entreprises à façon (DGCCRF)	65 dont 12 importateurs/introducteurs	38	10	0	1
Grossistes (DGCCRF)	92	30	16	0	0
Distributeurs (DGAL et DGCCRF)	1 079 (DGAL : 609 ; DGCCRF : 470)	500 (DGAL : 294 ; DGCCRF 206)	105 (DGAL : 66 ; DGCCRF 39)	19 (DGAL : 19 ; DGCCRF : 0)	37 (DGAL : 17 ; DGCCRF : 20)

731 avertissements (DGAL : 542 ; DGCCRF : 189) ont été adressés aux professionnels dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales.

En complément de 2018 à 2019, l'Anses a inspecté 3 établissements de formulation/conditionnement/étiquetage pour 10 produits phytopharmaceutiques. 2 produits non-conformes ont été relevés.

Contrôle de l'utilisation des intrants – produits phytopharmaceutiques

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

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

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

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

Contrôles ciblés de l'utilisation des intrants (hors engrais) en 2019

Activité	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Mises en demeure de remise en conformité	Décisions administratives (ex suspension d'agrément, destruction de produits phytopharmaceutiques)	Suites judiciaires Procès-verbaux d'infraction Demandes d'amendes
Utilisateurs agricoles bénéficiant d'aides PAC	4 074	1 101 NC majeures 457 NC mineures	606	18	116
Utilisateurs agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC*	1 837	534 NC majeure 198 NC mineure	325	20	43
Utilisateurs non agricoles (ZNA)	464	200 NC majeure 38 NC mineure	97	6	4
Applicateurs – prestataires	730	234 NC majeures 57 NC mineures	93	32	19

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

En 2019 la DGAL a réalisé 7 105 contrôles ciblés en fonction des risques.

Des avertissements ont été adressés aux utilisateurs dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales (nombre d'avertissements : utilisateurs agricoles bénéficiant d'aides PAC : 936 ; utilisateurs agricoles ne bénéficiant pas d'aides PAC : 396 ; utilisateurs non agricoles : 139 et applicateurs-prestataires : 146).

Contrôle des résidus de produits phytosanitaires en exploitation : résultats 2019

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb NC	Taux de non-conformité (IC ₉₅)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	C	Produits phytopharmaceutiques	Fruits, légumes et céréales (à la récolte)	840	57	6,79 % (5,27 – 8,69)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	S	Produits phytopharmaceutiques	Cucurbitacées à peau non comestible, choux, tournesol, maïs (grain et semence), pommes tardives, cultures maraichères, aromatiques et médicinales (à la récolte)	282	33	11,70 % (8,45 – 15,98)
Chlordécone dans les productions végétales en Martinique et en Guadeloupe	C	Chlordécone	Productions végétales	122	1	0,81 % (0,14 – 4,50)
Chlordécone dans les productions végétales en Martinique et en Guadeloupe	S	Chlordécone	Productions végétales	185	1	0,54 % (0,09 – 3,00)

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

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

Règles générales d'hygiène et contaminants

Près de 500 contrôles ont été réalisés en 2019 par les services régionaux (SRAL/SALIM) sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Chez les agriculteurs, les contrôles portent sur la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles et d'hygiène attendues au règlement (CE) n° 852/2004.

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

Contrôles des règles d'hygiène de la production primaire végétale : résultats 2019

Activité	Nb d'inspections hors recontrôle	Non-conformités (NC) avant recontrôle	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Recontrôle
Fruits et légumes consommés crus	236	85 NC majeures 54 NC mineures	82	42	40
Cressiculteurs	16	3 NC majeures 2 NC mineures	3	2	1
Producteurs agréés de graines germées	39	18 NC majeures 9 NC mineures	6	7	1
Autres productions primaires végétales	198	55 NC majeures 42 NC mineures	49	33	5
Toutes	489	161 NC majeures 107 NC mineures	140	84	47

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

III.1.2 - Santé des végétaux

Les enjeux sanitaires portent sur le maintien de la production ou des espèces végétales. En effet, les maladies des végétaux ne sont pas transmissibles à l'homme mais certaines peuvent déboucher sur des destructions de cultures ou des végétaux infestés. Les priorités portent sur la protection contre les organismes nuisibles aux végétaux les plus importants qui, en général, font l'objet d'une réglementation européenne spécifique. La

DGAL, en tant que service de l'Etat en charge de garantir la santé des végétaux, forme l'Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV).

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

Chez les opérateurs mettant en circulation des végétaux, produits végétaux et autres objets soumis à l'apposition du passeport phytosanitaire, les contrôles sont réalisés à une fréquence minimum d'une fois par an dans les établissements producteurs, et une fréquence déterminée en fonction des risques, dans les établissements revendeurs. En 2019, plus de 4 278 inspections ont été menées par les services de l'État ou leur délégataire chez les opérateurs professionnels commercialisant des végétaux soumis à l'apposition du passeport phytosanitaire (pépiniéristes, jardinerie...). Environ un tiers de ces opérateurs professionnels ont exclusivement une activité de revente. L'ensemble de ces contrôles a révélé 1 367 situations non conformes dont la plupart résultent de non-conformités documentaires ou techniques, toutefois **environ 13 % sont liées à l'état sanitaire des végétaux (présence d'organismes nuisibles)**. Parmi les 1 367 inspections non conformes, 1 197 ont fait l'objet de suites enregistrées dans le système d'information (88 %). Les 1 222 suites enregistrées se décomposent de la façon suivante : 1 027 avertissements (rappel à la réglementation), 121 mises en demeure (injonction de procéder à des mesures correctives, destruction de végétaux, non-délivrance du passeport phytosanitaire et autres mesures) et 74 décisions défavorables (destruction de végétaux, non-délivrance du passeport phytosanitaire et autres mesures). Aucune suite judiciaire n'a été enregistrée.

Les emballages en bois, qui peuvent transporter des organismes nuisibles ont également fait l'objet de 772 inspections dont 99 ont révélé des situations non conformes.

Lorsqu'une non-conformité est liée à **la détection d'un organisme nuisible réglementé ou émergent**, en fonction de l'enquête, 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 DRAAF/SRAL 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.

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

En matière de surveillance des organismes nuisibles réglementés, en 2019, près de 15 000 inspections officielles ont été menées (chaque inspection peut porter sur plusieurs parcelles) dans le cadre de plus de 30 plans de surveillance nationaux (concernant par exemple : les capricornes asiatiques *Anoplophora chinensis* et *Anoplophora glabripennis*, la bactérie *Xylella fastidiosa*, le nématode du pin *Bursaphelenchus xylophilus*, la flavescence dorée de la vigne, la mouche des fruits *Bactrocera dorsalis*, le champignon *Geosmithia morbida* et son scolyte vecteur *Pityophthorus juglandis*, ainsi que dans le cadre de la surveillance spécifique des zones protégées françaises (Bretagne, Corse et Grand-Est).

1 190 de ces inspections ont révélé une présence ou une suspicion de présence de l'organisme nuisible aux végétaux ciblé.

Cas de détection d'un organisme nuisible

En 2019, la crise liée aux foyers de bactérie *Xylella fastidiosa* en région PACA et en Corse a de nouveau fortement mobilisé les services. La gestion de foyer de plusieurs autres organismes de quarantaine s'est poursuivie : trois foyers de capricornes asiatiques (*Anoplophora glabripennis*) à Gien (45), Furiani (20) et Divonne-les-bains (01), un foyer découvert en 2018 d'*Anoplophora chinensis* à Royan (17) et un foyer de *Pomacea* découvert la même année à Fréjus (84), qui font l'objet de mesures d'éradication. La mise en œuvre de telles mesures a permis de déclarer en 2019 l'éradication du capricorne asiatique dans deux foyers transfrontaliers avec l'Allemagne à Strasbourg (67) et à Huningue (68).

L'année 2019 a également été marquée par la poursuite de l'alerte liée au nématode du pin (*Bursaphelenchus xylophilus*) sur des « emballages en bois » avec sept interceptions de palettes ou bois de calage contaminés d'origine portugaise ou chinoise.

Il convient également de signaler en 2019 les captures de 12 spécimens de la mouche orientale des fruits *Bactrocera dorsalis*, dans des pièges situés en Ile-de-France (7 captures dans 5 pièges) et en Occitanie (5 captures dans 2 pièges), à proximité de points d'entrée potentiels de fruits exotiques infestés (aéroports, marchés d'intérêt national...). La surveillance a été renforcée dans ces zones.

Concernant la sharka (Plum pox virus), la surveillance et la lutte s'est poursuivie en 2019, avec 34 014 arbres touchés en 2019 ce qui constitue le niveau de contamination le plus bas depuis 2012 et une situation en amélioration dans la majorité des régions. A noter cependant une découverte d'un foyer en Corse.

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

Enquêtes spécifiques de la BNEVP de la DGAL

Dans le cadre de la lutte contre la délinquance sanitaire organisée, la BNEVP de la DGAL mène des investigations sur le terrain dans la France entière et dispose de pouvoir en matière de police judiciaire et administrative. Dans le secteur de la santé des végétaux, une enquête a marqué 2019 :

Importation illégale de bonsaïs en provenance du Japon mettant en péril la santé de filières végétales : Suite à un signalement émanant d'un service déconcentré de l'État, la BNEVP a mené des investigations qui ont permis la mise au jour d'un trafic de plantes impliquant plusieurs opérateurs localisés dans le sud-est de la France. Les végétaux concernés, des bonsaïs souvent de grande valeur, étaient, soit totalement interdits à l'importation sur le territoire, soit ne respectaient pas les délais de quarantaine de 2 ans dans le pays d'origine et de 3 mois en France avant leur mise en vente.

Près de quatre cents végétaux (valeur commerciale environ 400 000 €) introduits de manière illicite ont, dans le cadre de l'enquête, fait l'objet d'une consignation administrative avant d'être détruits. Un dossier judiciaire a été ouvert à l'encontre de deux sociétés mises en cause et une enquête préliminaire a été ouverte, enquête pour laquelle la BNEVP est co-saisie. Les infractions retenues sont la mise sur le marché de végétaux dont l'importation est prohibée, l'importation de végétaux en provenance d'un pays extérieur à l'Union européenne sans certificat phytosanitaire, l'importation de végétaux, en provenance d'un pays extérieur à l'Union européenne sans réalisation d'un contrôle sanitaire, enfin le faux ou usage de faux document.

III.1.3 – OGM

Enjeux et priorités : les contrôles relatifs aux OGM mis en œuvre par la DGAL et la DGCCRF visent à s'assurer du respect de la réglementation européenne et française, notamment à vérifier l'absence de mise en culture d'OGM non autorisés sur le territoire. La mise en culture des OGM est interdite en France depuis 2008 suite à l'adoption de mesures européennes permettant de déroger au niveau national aux autorisations délivrées au niveau européen. Les expérimentations en plein champ sont possibles en France à condition d'être au préalable autorisées par le ministère chargé de l'agriculture. Toutefois, aucun essai n'est actuellement autorisé.

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

Un plan de contrôle visant à vérifier le respect de l'interdiction de mise en culture de maïs génétiquement modifié est mis en place chaque année par la DGAL en Occitanie et en Nouvelle Aquitaine, régions proches de l'Espagne où la culture d'OGM est autorisée. En 2019, 49 prélèvements ont été effectués dans des champs de maïs. Les analyses n'ont pas révélé la présence d'OGM.

Par ailleurs, des cultures de colza ont fait l'objet de mesures de destruction à la suite de la détection par la DGCCRF d'un OGM non-autorisé dans des semences de colza fin 2018. Environ 20 120 hectares ont été concernés. Des mesures de gestion et de suivi des parcelles ont également été imposées afin d'empêcher toute propagation liée à la présence éventuelle de graines non germées dans le sol. Un protocole reprenant les mesures de gestion définies par le ministère a été mis en place par l'entreprise responsable de la mise sur le marché des semences. Il inclut notamment l'impossibilité de semer du colza ou d'autres crucifères jusqu'au printemps 2020 inclus, ainsi que le suivi et la destruction des repousses. Un dispositif de suivi documentaire de chaque parcelle, avec des fiches à remplir par les agriculteurs sur les opérations effectuées, a également été mis en place par l'entreprise concernée. Des inspections et des vérifications documentaires ont été effectuées en 2019 par les DRAAF/SRAL chez 145 agriculteurs pour vérifier la destruction des cultures avant la floraison et/ou la mise en œuvre du suivi et de la destruction des repousses. Toutes les cultures ont été détruites avant floraison en 2019.

Contrôles au stade de la commercialisation (DGCCRF)

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments visités	Nb Contrôles / prélève-ments	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN27 LAC	Présence d'OGM dans les semences de colza d'hiver au stade de la première mise sur le marché	Q/S	22	23/30	0	0

Le plan annuel de contrôle de la DGCCRF vise à s'assurer de l'absence d'OGM dans les lots de semences mis en culture en France, quelle que soit leur origine (nationale, introduite, importée). Les contrôles permettent d'apprécier les moyens mis en œuvre par les professionnels pour respecter les exigences de loyauté commerciale, la bonne information des consommateurs et des utilisateurs mais également de vérifier l'absence d'OGM non autorisé.

A la suite du cas de contamination détecté en 2018, l'enquête menée en 2019 a ciblé les semences de colza. Les analyses des 30 échantillons de semences de colza prélevés ont permis de conclure à l'absence de contamination par des OGM.

III.2 – Contrôle de la production primaire animale

Le cheptel animal français compte 18,6 millions de bovins, 8,5 millions d'ovins-caprins et 13,7 millions de porcins. La production de volailles et lapins dépasse 1 800 tonnes de viande (en tonnes équivalent-carcasse) et la production d'œufs de consommation et à couvrir atteint 966 milliers de tonnes. (*Source : Memento 2019 Agreste*).

III.2.1 – Santé publique

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

Pharmacie vétérinaire

Contrôles de la pharmacie vétérinaire : résultats 2019

Activité	Nb d'inspections	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité-DGAL/suites disciplinaires-DGS	Procès-verbaux
Délivrance des médicaments vétérinaires en pharmacie d'officine (DGS et DGAL)	73	37	33	1 (DGAL) 2 (DGS)	
Délivrance des médicaments vétérinaires par les vétérinaires - Officines vétérinaire (DGAL)	143	83 NC (moyennes et majeures) 49 NC mineures	47	15	0
Délivrance des médicaments vétérinaires par les groupements agréés (DGAL)	61	15 NC (moyennes et majeures) 31 NC mineures	13	1	0
Fabricants d'aliments médicamenteux (DGAL)	48	20 NC (moyennes et majeures) 22 NC mineures	0	5	0
Distributeurs d'aliments médicamenteux (DGAL)	13	5 NC (moyennes et majeures) 5 NC mineures	0	1	0
Elevage (DGAL)	1 220	414 NC (moyennes et majeures) 422 NC mineures	362	86	12

Plans de surveillance et plans de contrôle des productions animales

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

La réalisation se répartit entre des prélèvements à l'élevage et des prélèvements à l'abattoir (majoritaires) au moment de la mise à la consommation. Pour la recherche des promoteurs de croissance, substances interdites et résidus de médicaments vétérinaires, les prélèvements en élevage représentent 32 % des prélèvements pour les bovins, 5 % pour les porcins et 12 % pour les volailles.

Plans de contrôle des résidus chimiques en production primaire animale : résultats 2019

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Radionucléides dans les denrées alimentaires animales et d'origine animale	Césium 134 et césium 137	Denrées alimentaires animales et d'origine animale	312	Sans objet	
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie (bovins)	Promoteurs de croissance, substances interdites, médicaments vétérinaires	Bovins,	15 725	26	0,16 % (0,11 – 0,24)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie (porcins)		Porcins,	9 860	10	0,10 % (0,05 – 0,19)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie (ovins-caprins)		Ovins/caprins	1 690	15	0,89 % (0,54 – 1,46)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie (équins)		Equins	303	0	0,00 % (0,00 – 1,25)
Résidus chimiques dans les volailles		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	7 431	16	0,21 % (0,13 – 0,36)
Résidus chimiques dans les lapins		Lapins de chair	212	0	0,00 % (0,00 – 1,78)
Résidus chimiques dans le gibier		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	44	0	0,00 % (0,00 – 8,03)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	1 253	0	0,00 % (0,00 – 0,31)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	2 026	1	0,05 % (0,01 – 0,28)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	389	3	0,77 % (0,26 – 2,24)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	329	0	0,00 % (0,00 – 1,58)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie		Contaminants environnementaux : Dioxines, PCB DL, PCB NDL ³ , Cadmium, Plomb, Mercure	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	5 311	112 (Dont 101 équins)
Résidus chimiques dans les volailles	Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles		1 243	0	0,00 % (0,00 – 0,31)
Résidus chimiques dans les lapins	Lapins de chair		31	0	0,00 % (0,00 – 13,09)
Résidus chimiques dans le gibier	Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage		178	11	6,18% (3,45 – 10,73)

³ PCB : Polychlorobiphényles,

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Résidus chimiques dans le lait		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	430	0	0,00 % (0,00 – 0,88)
Résidus chimiques dans les œufs		Œufs de poule, œufs de caille	152	0	0,00 % (0,00 – 3,07)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	128	0	0,00 % (0,00 – 3,63)
Résidus chimiques dans le miel		Miel de producteur	44	0	0,00 % (0,00 – 8,03)

Plans de contrôle et de surveillance de la chlordécone en production primaire animale en Martinique et en Guadeloupe : résultats 2019

Intitulé du plan	S/C*	Contaminant	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb d'échantillons NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Chlordécone dans les denrées animales en Martinique et en Guadeloupe	C	Chlordécone	Productions animales	2 186	56	2,56 % (1,98 – 3,31)
			Produits de la pêche	222	41	18,47 % (18,45 – 24,09)
Chlordécone dans les denrées animales en Martinique et en Guadeloupe	S	Chlordécone	Productions animales	853	21	2,46 % (1,62 – 3,73)
			Produits de la pêche	690	21	3,04 % (2,00 – 4,61)

*S/C S : Surveillance, C contrôle ciblé

Exemples de PSPC réalisés en 2019

Plan de contrôle des résidus de substances interdites, médicaments vétérinaires et pesticides dans les animaux et les dentées d'origine animale – filière bovine.

Depuis 1998, des plans de contrôle pour la recherche de résidus de substances anabolisantes (hormones, activateurs de croissance), de substances interdites (chloramphénicol, nitroimidazoles, nitrofuranes, colorants), de médicaments vétérinaires (antibiotiques, anthelminthiques, anticoccidiens, tranquillisants, anti-inflammatoires non stéroïdiens, glucocorticoïdes) et de pesticides (à usage vétérinaire ou agricole – notamment les organophosphorés, organochlorés, pyrèthrinoides, carbamates) sont mis en place par la DGAL en production primaire dans les filières animales, sur la base de la directive 96/23/CE qui apporte une harmonisation européenne dans les différents Etats membres. L'objectif est de détecter tout traitement illégal et/ou mauvaises pratiques en production primaire pouvant nuire à la qualité sanitaire des denrées. Ces plans de contrôle participent à la maîtrise du risque de contamination des denrées par des substances chimiques dont la toxicité chronique a été jugée probable ou avérée. Ils fournissent des données relatives à cette contamination afin d'abonder les évaluations du risque nationales et européennes. La filière bovine représente 40 % des prélèvements réalisés pour l'ensemble des filières et le pourcentage de non-conformités est très faible (0,16 %). Les non-conformités font l'objet d'enquêtes complémentaires et d'investigations par la brigade d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaire en cas de suspicion d'utilisation de substances interdites.

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

Alimentation animale en élevage

Le contrôle des fabricants à la ferme d'aliments qui assurent eux-mêmes l'incorporation d'additifs et qui bénéficient pour cela d'un agrément au titre du règlement (CE) n° 183/2005 (moins de 5 exploitations en France) ou d'un enregistrement au titre du même règlement ou de l'arrêté du 28/02/2000 est sous la responsabilité de la DGAL.

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

Plans de surveillance et de contrôle sur des aliments pour animaux distribués en élevage : résultats 2019

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements réalisés	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Aliments pour animaux	S	Contaminants chimiques et microbiologiques (hors PAT)	Aliments pour animaux d'origine animale et végétale	1 119	3	0,27 % (0,91 – 0,79)
	C	Constituants d'origine animale appelés « protéines animales transformées » (PAT)		625	2	0,32 % (0,88 – 1,16)

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

Les résultats présentés ci-dessus sont satisfaisants et similaires aux années précédentes. Chaque non-conformité a fait l'objet d'une enquête et de mesures adéquates, par exemple s'assurer que les matières premières dont les analyses ont révélé la présence de Salmonelles font l'objet d'un traitement thermique adéquat.

Le ciblage des aliments pour animaux susceptibles de contenir des constituants d'origine animale est fondé sur les critères suivants :

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

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

Bonnes pratiques d'hygiène

Contrôles des bonnes pratiques d'hygiène (paquet hygiène) en élevage : résultats 2019

Activité	Nb d'inspections	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Procès-verbaux
Elevage – toutes espèces animales	2 272	545	88	15	0

Production primaire de coquillages

Depuis 2018, 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 ont délégué la mise en œuvre. Les conchyliculteurs et les pêcheurs de coquillages sont également sollicités pour la réalisation des prélèvements, notamment pour ceux nécessitant des moyens nautiques particuliers, en échange d'indemnités versées par l'État. L'Ifremer assure quant à lui un rôle d'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Le suivi mis en place localement par l'Ifremer permet aux services de l'État, d'ajuster son contrôle. Ce suivi fait également l'objet d'une analyse approfondie au niveau national. Cette nouvelle organisation a permis 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 à un niveau constant.

La surveillance est déclinée en trois réseaux : REMI (surveillance microbiologique), REPHYTOX (surveillance phycotoxinique) et ROCCH (surveillance chimique).

L'Ifremer édite annuellement des bilans régionaux de la surveillance de la qualité du milieu marin littoral qui englobent d'autres réseaux de surveillance coordonnés par cet institut. Ces bilans présentent également une évolution pluriannuelle des résultats de la surveillance⁴.

Surveillance microbiologique (*E. coli*) : en 2019, 367 zones de production classées ont fait l'objet de 4090 analyses de surveillance régulière. 222 alertes microbiologiques ont également été déclenchées et ont débouché sur 324 recherches complémentaires d'*E. coli*. 29 de ces alertes ont conduit à des fermetures de zones. Par ailleurs, 7 zones ont été fermées pour contamination par Norovirus.

Surveillance des phycotoxines : au total, ce sont 3 559 analyses qui ont été réalisées. Les recherches de toxines dans les coquillages sont réalisées principalement en cas de signaux d'alerte dans le milieu marin (présence de phytoplancton toxique). Elles se répartissent comme suit :

- toxines lipophiles : 2 055 analyses chimiques en 2019, dont 244 résultats défavorables (11,9 %) ;
- PSP (toxines paralysantes) : 711 bio-essais souris, dont aucun résultat défavorable ;
- ASP (toxines amnésiantes) : 793 analyses chimiques, dont 26 résultats défavorables (3,3 %) ;

Cette surveillance est complétée par un suivi de toxines non réglementées via le réseau de veille d'émergence des biotoxines marines (EMERGTOX). En 2019, 387 analyses chimiques multi-toxines ont été réalisées.

Surveillance des contaminants chimiques : 2 410 mesures ont été effectuées en 2019 dans le cadre des prélèvements programmés. Concernant les substances réglementées uniquement, les analyses portent sur 3 métaux (Pb, Hg, Cd) pour tous les échantillons, ainsi que 17 dioxines, 18 PCB et 4 HAP sur un nombre restreint de sites. Le volet sanitaire du ROCCH, incluant les prélèvements mutualisés avec le volet environnemental, est de 76 échantillons « programmés » pour un bilan global de 231 résultats en métaux ; 408 résultats en dioxines ; 547 résultats en PCB ; 198 résultats en HAP. 2 dépassements des seuils réglementaires ont été observés pour la teneur en cadmium d'huîtres dans l'estuaire de la Gironde dans une zone non classée.

III.2.2 – Santé animale

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

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

Surveillance, prévention et lutte contre les maladies animales et zoonoses

Actions sanitaires en élevage qui portent sur le contrôle des mesures prises par les éleveurs pour assurer la protection de leur élevage (mesures de biosécurité) et le cas échéant le dépistage des contaminations dont ils sont responsables (salmonelles).

Actions sanitaires en élevage : résultats 2019

Activité	Nb d'inspections	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Procès verbaux
Aquaculture	296	17 NC (moyennes et majeures) 22 NC mineures	30	7	0
Biosécurité en élevage de volailles (plan d'action - prévention influenza aviaire)	1 752	710 NC (moyennes et majeures) 527 NC mineures	293	288	4
Surveillance des salmonelles et biosécurité en filière volailles	2 104	411 NC (moyennes et majeures) 739 NC mineures	324	67	0

⁴ (http://envlit.ifremer.fr/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance)

En complément, les établissements de reproduction animale (exemple : centres d'insémination) qui doivent respecter des conditions sanitaires liées à leur activité et au risque de diffusion de maladies animales ont fait l'objet de 265 inspections en 2019

Situation sanitaire pour les dangers sanitaires de 1^{ère} et 2^{ème} catégorie qui concernent les atteintes graves à la santé publique, les risques majeurs pour l'environnement ou les capacités de production françaises et/ou affectent l'économie d'une ou plusieurs filières et peuvent générer des situations d'alerte (cf. partie IV) :

Situation sanitaire en santé animale : 2019

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas ***
Anémie infectieuse équine	5	5	2019
Brucellose bovine	23	0	2015
Brucellose ovine/caprine	31	0	2015
Brucellose porcine	2	2	2019
Encéphalopathie spongiforme bovine	4 (clinique)	4 Forme atypique	2020
Fièvre catarrhale ovine	Non comptabilisées	1 785 sérotypes 4 ou 8 (France continentale) 75 sérotype 4 (Corse)	2020
Fièvre charbonneuse	14	1 en Moselle	2019
Fièvre de la vallée du Rift	317 (en d'outre-mer : Mayotte)	134 (département d'outre-mer Mayotte)	2007 (département d'outre-mer Mayotte)
Leucose bovine (hors Réunion)*	56	4 (0 clinique)	2017
Maladie d'Aujeszky	3 porcs domestiques	3 porcs domestiques	2019
Rage (carnivores domestiques)	31	0	2015
Salmonellose aviaire**	Contrôles obligatoires réguliers	501	2020
Tremblante des petits ruminants	3 (ovins)	7 Forme atypique chez le mouton 4 Forme atypique chez la chèvre	2020
Tuberculose bovine	188	93	2020
West Nile	18 équidés	13 équidés	2019

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

** Concerne la surveillance des salmonelles en élevage des filières reproduction (gallus et dinde), œufs de consommation et volailles de chair (dindes et poulets).

*** L'année 2020 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2020

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

Bilan des suspicions de maladies à plan d'urgence en 2019

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas *
Dermatose nodulaire contagieuse bovine	2 (dont 1 en département d'outre-mer)	0	Jamais
Fièvre aphteuse	3	0	2001
Peste porcine classique	18 (porcs domestiques)	0	2007 (Faune sauvage) 2002 (Porc domestique)
Peste porcine africaine	496 (sangliers)	0	1974
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	47	0 HP 1 FP (canard colvert)	2018 (HP) 2019 (FP)
Maladie de Newcastle	6	0	2010

* L'année 2020 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2020

III.2.3 – Identification des animaux

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

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

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

Contrôles identification : 2019

	Nombre d'exploitations contrôlées	Nombre d'animaux contrôlés	Nombre d'élevages avec des non-conformités	Nombre de sanctions
Bovins	6 750	968 054	4 962	58
Ovins et caprins	3 026	569 149	1 515	2
Porcins	87	47 642	Non communiqué	Non communiqué

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

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

En complément, 489 contrôles portant sur des centres de rassemblement d'animaux vivants destinés à d'autres Etats membres de l'Union européenne ont été réalisés.

III.2.4 – Bien-être animal

Enjeux et priorités : L'intensification des productions animales, les mutations des territoires, l'évolution des connaissances scientifiques expliquent notamment pourquoi les citoyens demandent à ce que la sensibilité de l'animal soit mieux prise en compte. Le bien-être des animaux d'élevage, de compagnie, de loisirs et de ceux utilisés à des fins scientifiques est l'objet d'une politique réglementaire d'envergure et constitue un enjeu de société. La stratégie bien-être animal 2016-2020, qui rassemble l'ensemble des acteurs concernés et s'inscrit dans les principes d'une agriculture durable a donné un cap aux diverses actions menées en 2019 pour une meilleure prise en compte du bien-être animal. Alors que le premier plan d'actions pour les années 2016 à 2020 touche à sa fin le Ministère a entrepris une évaluation de celui-ci, afin d'envisager la suite et la construction d'un nouveau plan d'actions à partir de 2021.

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

Contrôles en protection animale : 2019

Type d'animaux contrôlés	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Procès-verbaux
Animaux de rente en élevage (toutes espèces)	4 934	1 254 NC (moyennes et majeures) 1 064 NC mineures	642	624	162
Ongulés d'élevage (contrôles documentaires . Rétrospectifs, exports échanges)	540	125 NC (moyennes et majeures) 151 NC mineures	90	22	0
Tous animaux vertébrés (en cours de transport)	2 051	209 NC (moyennes et majeures) 510 NC mineures	272	40	12
Dossiers de demandes Autorisations Transporteurs	720 Type 1, 229 Type 2	5 refus, 2 retraits, 1 suspension	Sans objet	Sans objet	Sans objet
Certificats conducteurs Agréments véhicules Agrément navires	1 952 320 2	3 refus 1 retrait -			
Etablissement détenant les animaux de loisirs (centres équestres)	471	27 % NC (moyennes et majeures) 44 % NC mineures	110	61	3

Type d'animaux contrôlés	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Procès-verbaux
Centres équestres militaires	22 (pour 23 centres équestres militaires)	1 NC avec demande de plan d'actions correctives	-	-	-
Etablissements détenant des animaux de compagnie	1 694	40 % NC (moyennes et majeures) 32 % NC mineures	339	315	34
Maltraitance—Animaux de compagnie - particuliers	387	191 NC (moyennes et majeures) 77 NC mineures	58	88	29
Etablissements d'expérimentation animale	286	51 NC (moyennes et majeures) 120 NC mineures	39	17	0
Chenils des enceintes militaires	212 (pour 349 chenils militaires)	19 NC avec demande de plan d'actions correctives	1 NC majeure avec demande de plan d'actions correctives sous 15 j		
Fauconneries, colombiers, furèteries (enceintes militaires)	8 (pour 12 établissements militaires)	Pas de NC avec demande de plan d'actions correctives			

En matière de protection des animaux utilisés à des fins scientifiques, la pression d'inspection reste identique, étant imposée par la Directive 2010/63, mais le taux d'inspections inopinées est passé de 20 % à 26 %.

S'agissant des animaux de compagnie, les résultats d'inspections 2019 incitent à maintenir les efforts de contrôle pour l'application de normes mises en place entre 2014 et 2015 et régissant le bien-être des animaux dans le cadre d'activités professionnelles en lien avec ces derniers (vente, élevages, pension, refuges, fourrières...). 2 081 inspections ont été réalisées, dont environ 20 % des inspections à la suite de plaintes ou signalements.

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

Plus de 4 900 inspections ont été 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 2 000 contrôles ont porté sur les conditions de transport des animaux (bilan à peu près constant par rapport à 2018), 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 efficace, l'action doit être organisée et collective et doit prendre en compte la dimension de souffrance humaine souvent concomitante. En 2019, les travaux initiés en 2016 ont été poursuivis afin de mieux accompagner les éleveurs en grande difficulté avec risque de maltraitance animale, dans la continuité de la mise en place en 2018 de cellules opérationnelles de prévention, l'amélioration du délai de prise en charge des animaux et du renforcement du réseau interne des compétences des services vétérinaires.

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

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

III.3.1 – Alimentation animale (hors élevage)

L'alimentation animale constitue l'un des premiers maillons de la chaîne alimentaire. Les enjeux portent sur le contrôle de l'hygiène de fabrication des aliments pour animaux, de l'absence de protéines de ruminants dans les aliments et matières premières destinés aux animaux d'élevage, la recherche d'OGM non autorisés, le contrôle des salmonelles, le respect des teneurs maximales en substances indésirables (pesticides, dioxines, métaux lourds, mycotoxines, etc.), le respect des autorisations d'additifs et la loyauté des étiquetages.

Ces contrôles sont mis en œuvre par la DGAL et la DGCCRF selon la répartition présentée dans le PNCOPA.

Réalisation des contrôles

Le contrôle et le suivi des établissements

En France, il y a 469 établissements agréés dont près de 320 usines de fabrication d'aliments pour animaux. Plus de 12 000 opérateurs de l'alimentation animale sont enregistrés auprès de la DGCCRF⁵.

Contrôles réalisés en alimentation animale : 2019⁶

Type d'opérateur en alimentation animale	Nombre d'établissements contrôlés	Nombre de contrôles
Producteurs de matières premières pour l'alimentation animale hors production primaire (DGCCRF)	149	176
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs (DGCCRF)	331	474
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs, y compris fabricants à la ferme (DGAL)	174	177
Commerce et stockage (DGAL et DGCCRF)	407 (21 + 386)	482 (21 + 461)
Total	1 061	1 309

La plupart des fabricants d'aliments sont maintenant certifiés selon des référentiels privés (GMP+, OQUALIM,...). Les principales non-conformités relevées concernent les règles relatives à l'hygiène (entretien du site), les documents afférents au plan de maîtrise sanitaire (formalisation et mise à jour des documents, tests, traçabilité,...), et le plan d'autocontrôles.

Pour la DGAL, aucune sanction pénale n'a été prise à la suite d'inspections. Des suites administratives ont été mises en œuvre, dont une suspension d'agrément (voir tableau ci-dessous) :

Contrôles sur site alimentation animale, suites mises en œuvre par la DGAL : 2019

Type d'établissements contrôlés	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Procès-verbaux
Fabricants d'aliments composés, de pré-mélanges et d'additifs, y compris fabricants à la ferme Commerce et stockage Manipulation de corps gras Détoxification	199	50 NC (moyennes et majeures) 89 NC mineures	47	15	0

S'agissant de la DGCCRF, les enquêteurs ont été amenés, en 2019, à infliger 7 sanctions : 1 pour des non-conformités d'étiquetage, 1 pour un défaut d'autocontrôles, 1 suite à la présence de contaminants, et 4 pour tromperie ou pratique commerciale trompeuse. Des rappels à la réglementation et des injonctions de mise en conformité ont également été mis en œuvre : les causes principales étaient les anomalies d'étiquetage, les manquements à l'hygiène et les insuffisances d'autocontrôles. Plusieurs rappels à la réglementation concernant les additifs ont également été adressés.

Le contrôle des aliments pour animaux et des matières premières

En 2019, la DGCCRF a réalisé quatre PSPC et deux plans de contrôle qui permettent de répondre aux obligations européennes en matière de contrôles sur les sujets présentés dans le tableau suivant :

PSPC et plans de contrôle de la DGCCRF : résultats 2019

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablis-sements visités	Nb Contrôles / prélève-ments	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN271LB	Plan de surveillance et de contrôle des OGM en alimentation animale	Q/S	117	134/119	1	2
TN32LD	Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles en alimentation animale.	S	204	242/295	1	0
TN31LD	Plan de surveillance et de contrôle relatif à l'antibiorésistance et aux additifs en alimentation animale	Q/S	124	154/195	1	2

⁵ La baisse du nombre d'établissements enregistrés par la DGCCRF est liée à l'actualisation de la liste de ces établissements (suppression des établissements dont le numéro SIRET est obsolète).

⁶ Pour la DGCCRF, les données du tableau ne comptabilisent que les contrôles réalisés dans le cadre des PSPC. Tous les contrôles CPMM ne sont pas inclus. A noter également que depuis 2018, la méthode de comptage a changé, afin de mieux représenter la réalité (un même établissement ayant pu, lors d'une même visite, faire l'objet de contrôles dans le cadre de plusieurs enquêtes).

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments visités	Nb Contrôles / prélève-ments	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN31LC	Plan de surveillance et de contrôle des substances indésirables, interdites et prévention de l'ESB en alimentation animale	Q/S	287	315/374	2	1
TN31LR	Contrôle des opérateurs de l'alimentation animale à risque en matière d'hygiène	Q/S	430	473/108	20	1
TN27LE	Loyauté dans le secteur des aliments pour animaux	Q	142	167/36	13	1
TN23KJ	Sécurité des transports alternés des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et animale (SNE)	S	34	45/0	0	0

Faits marquants DGCCRF :

D'une manière générale, les entreprises dont l'alimentation animale n'est pas l'activité principale (qu'il s'agisse d'opérateurs du secteur de l'alimentation humaine ou d'opérateurs autres) méconnaissent encore les exigences de la réglementation spécifique à ce secteur. Chez l'ensemble des opérateurs, la première cause de non-conformité demeure l'étiquetage : en 2019, plusieurs étiquetages non conformes ont été jugés trompeurs et sanctionnés pénalement, entre autres via un plan de contrôle dédié à cet aspect.

Par ailleurs, le SNE de la DGCCRF a poursuivi en 2019 une enquête sur la sécurité des transports alternés démarrée en 2018 (voir ci-dessus). Celle-ci a permis d'identifier 2 pratiques : antidatage de certificats de lavage de citernes afin de satisfaire aux demandes de certains industriels de l'industrie laitière exigeant des citernes lavées au plus tard la veille ; transports alternés interdits (ex : transport de bioéthanol pour l'industrie pétrolière de même composition que l'éthanol alimentaire mais avec un niveau de raffinage différent, transporté dans une citerne qui servait, après lavage de la citerne, à transporter des denrées alimentaires).

En 2019, la DGAL a réalisé un plan de contrôle sur les aliments composés pour animaux, et sur les matières premières d'origine animale. Pour ces dernières, les prélèvements ont été réalisés dans des usines de production (industries agro-alimentaires ou usines de transformation de sous-produits animaux) ou d'utilisation (usines de fabrication d'aliments pour animaux). Les résultats sont présentés dans la partie « Alimentation animale en élevage » au point III.2.1.

III.3.2 – Sous-produits

III.3.2.1 – Sous-produits animaux

Le contrôle du domaine des sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés est piloté par la DGAL.

Enjeux et priorités : toutes les matières animales ou d'origine animale (terrestres ou aquatiques), qui ne sont pas ou plus destinées à l'alimentation humaine, sont par définition concernées par la réglementation sur les sous-produits animaux. Les enjeux portent sur la protection de la santé animale et le respect de l'interdiction de réintroduction dans la chaîne alimentaire humaine, ainsi que le respect des conditions permettant que seuls ceux ne présentant aucun danger pour la santé humaine ou animale puissent entrer dans la filière de l'alimentation animale.

Réalisation des contrôles :

Les priorités de la programmation, parmi les établissements agréés, portent sur le suivi des usines de transformation, en particulier celles produisant des matières premières pour l'alimentation des animaux d'élevage, de production de biogaz, de compostage, d'incinération C1 ainsi que celles fabricants des aliments pour animaux familiers au titre de la traçabilité des protéines utilisées.

Au titre du suivi des établissements enregistrés, les transporteurs et négociants sont prioritaires.

Contrôles des sous-produits animaux : 2019

Type d'établissements contrôlés	Nb d'établissements en FR	Nb de contrôles	Non-conformités (NC)	Avertissements	Mises en demeure de remise en conformité	Procès-verbaux
Etablissements traitant des sous-produits animaux agréés	1 300	211	55 NC (moyennes et majeures) 99 NC mineures	45	17	0
Etablissements traitant des sous-produits animaux autorisés, enregistrés	4 885	73	25 NC (moyennes et majeures) 19 NC mineures	23	5	0

Au total, ont été réalisés :

- 284 contrôles officiels dans le cadre de la programmation annuelle des contrôles, complétés par :
- 244 contrôles officiels dans le cadre de demandes d'approbations (229 agréés et 15 enregistrés/autorisés) ;
- 8 pour des plaintes ;
- 8 re-contrôles ;
- 6 contrôles ciblés sur des aspects spécifiques (nouvelles activités, traçabilité documentaire portant sur des protéines animales transformées, contrôle à destination en provenance d'autres États membres ou après importation et enquêtes particulières en lien avec le commerce et les fraudes).

III.3.2.2 – Sous-produits d'origine végétale

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

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

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

III.4.1 – Sécurité des denrées alimentaires

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

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

Réalisation des contrôles

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

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

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

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

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

Plans de surveillance et de contrôle sur les denrées alimentaires : résultats 2019 (DGCCRF/DGAL)**

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements réalisés	Nb d'échantillons Non conformes	Taux de non-conformité (IC ₉₅)
TN316LA	C/S	Eléments traces métalliques	Denrées alimentaires	481 (dont 390 réglementés)	7 : 1 (plomb), 1 (arsenic inorganique), 5 (iode)	1,8%
TN316LB	C/S	Mycotoxines, ergot, alcaloïdes de l'ergot et alcaloïdes tropaniques	Denrées alimentaires	370	10 : 4 (OTA), 3 (aflatoxines) 2 (patuline), 1 (déoxynivalénol)	2,7%
TN316LC	C/S	Dioxines et PCB	Denrées alimentaires (huiles végétales, compléments alimentaires, aliments infantiles, herbes séchées)	40	0	0 %
TN316LD	C/S	Nitrates, ions perchlorate et chlorates	Denrées alimentaires	208 Nitrates (125) Ions perchlorate (208) Chlorates (207)	Nitrates : 0 Ions perchlorate : 2 (teneur supérieure à la teneur de référence pour le commerce intra-UE) Chlorates : 2 dont 1 « impropre à la consommation »	Nitrates : 0 % Ions perchlorate : 1 % Chlorates : 1 %
TN316LL	C/S	Composés néoformés (HAP ^[2] , acrylamide, 3-MCPD et esters de 3-MCPD, esters de glycidol, furane et dérivés méthylés du furane)	Denrées alimentaires	324 Acrylamide (220) 3-MPD, E-3MCPD et EG (170) Furane et dérivés (122)	HAP : 1 NC Esters de glycidol : 1 NC Acrylamide : 27 échantillons pour lesquels une teneur de référence a été fixée par le règlement 2017/2158 dépassaient cette teneur de référence	HAP : 1 % Esters de glycidol : 2 % Acrylamide : 16 %
TN316LM	S	Hydrocarbures d'huiles minérales	Denrées alimentaires	100	Hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) quantifiés dans 29 échantillons (teneur en MOAH supérieure à 2 mg/kg dans 15 échantillons)	Enquête prospective
TN316LR	S	Alcaloïdes pyrrolizidiniques	Denrées alimentaires (miels, tisanes, thés et compléments alimentaires)	115	3 (teneurs supérieures aux teneurs maximales en cours de négociation)	2,6 %

^[2] HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements réalisés	Nb d'échantillons Non conformes	Taux de non-conformité (IC ₉₅)
TN316LAA	S/C	Alcaloïdes d'opium	Graines de pavot et denrées en contenant	31 (6 graines et 25 denrées en contenant)	7 denrées « impropres à la consommation » (leur consommation aiguë pouvait conduire, au moins pour certaines catégories de la population à un dépassement de l'ARFD)	28 %
TN317LA	S/C	Contamination radioactive	Denrées d'origine végétale présentes sur le territoire français	225	0	0 %
TN32LC	C	Qualité microbiologique	Denrées végétales et d'origine végétale	1 791	82	4,58%
TN32LB	C	Qualité microbiologique	Denrées animales ou d'origine animale	4 079	355	8,7 %
TN32LA	C	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Campylobacter</i>	Denrées animales ou d'origine animale à la distribution	2 396	60	2,8 %
TN313LA	C	Ionisation des aliments	Contrôle du traitement par ionisation des aliments et des établissements procédant à l'ionisation	124	6	4,84 %
TN315LD	S	Résidus de pesticides	Produits d'origine végétale, à l'exception des céréales	1 975	118	6,2 %
TN315LE	S	Résidus de pesticides	Fruits et légumes (exercice européen)	718	36	5,3 %
TN315LF	S	Résidus de pesticides	Céréales	337	15	4,5 %
TN315LC	C	Résidus de pesticides	Fruits et légumes	451	93	21,2 %
TR315LVA	S	Recherche de chlordécone	Fruits et légumes frais	636	37	5,8%
TR315LVC	C	Résidus de pesticides sur ou dans les fruits et légumes frais	Martinique et Guadeloupe	371	33	9,2 %
Résidus dans les productions animales	C	Résidus de substances chimiques	Productions animales : abattoir	Voir point III.2.1		
Histamine dans le thon et la famille des clupeidae	S	Histamine et 5 amines biogènes	Thon et famille des clupeidae à la distribution	478	4	0,84 % (0,33 – 2,13)
Phycotoxines dans les mollusques bivalves	S	Toxines lipophiles, PSP et ASP	Mollusques bivalves à la distribution	433	1	0,23 % (0,04 – 1,30)
<i>Escherichia coli</i> dans les mollusques bivalves	S	<i>Escherichia coli</i>	Mollusques bivalves à la distribution	173	12	6,94 % (4,01 – 11,73)
<i>Vibrio</i> dans les produits de la pêche et mollusques bivalves (Plan exploratoire)	S-E	<i>Vibrio</i>	Crustacés décortiqués et mollusques bivalves à la distribution	187	Plan exploratoire : taux de prévalence estimé de 33,16 % (26,81 – 40,18)	

Intitulé du plan	S/C*	Contaminants	Production cible	Nb prélèvements réalisés	Nb d'échantillons Non conformes	Taux de non-conformité (IC ₉₅)
Polluants organiques persistants dans les produits de la pêche	S	Dioxines, PCB, HAP ⁷	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	434	1	0,23 % (0,04 – 1,29)
Éléments traces métalliques dans les produits de la pêche	S	Cadmium, Plomb, Mercure	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	442	23	5,20 % (3,49 – 7,69)
<i>Campylobacter</i> Dans les viandes et foies de veau	E	<i>Campylobacter spp</i>	Viandes et foie de veau au stade de la distribution	660	Sans objet - absence de critère réglementaire – taux de prévalence estimé de 23.90 % (20,79 – 27,30)	
<i>Escherichia coli</i> STEC dans les viandes hachées de bœuf	S	<i>E. coli</i> STEC	Viandes de bœuf hachées au stade de la production	578	1	0,17 % (0,03– 0,97)
Antibiorésistance chez les bactéries zoonotiques et commensales	S	Résistance et sensibilité à certains antibiotiques	Filières bovins et porcins	9 096 (carcasses ; viandes fraîches et caeca)	Publié sur internet : http://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle	

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

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

Exemples de PSPC réalisés en 2019

Plan de surveillance des *Escherichia coli* STEC dans les viandes hachées de bœuf au stade de la production : la DGAL met en place tous les ans un plan de surveillance de la contamination des viandes hachées par *Escherichia coli* porteurs de shiga toxines (STEC). Les recherches de 2019 ont porté sur la contamination dans les viandes hachées au stade de la production. 578 prélèvements ont été réalisés. Les taux de contamination estimés sont très faibles, inférieurs à 0,2 %. Cette bactérie est particulièrement pathogène pour les enfants de moins de 15 ans chez qui elles peuvent être responsables d'un syndrome hémolytique et urémique (SHU) (insuffisance rénale sévère) ou de complications neurologiques graves pouvant entraîner le décès des patients. Les résultats de ce plan de surveillance ont été transmis à l'Anses ainsi qu'à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), pour être publiés dans le rapport annuel EFSA/ECDC sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

Plan de surveillance des polluants organiques persistants (dioxines, PCB et HAP) et des éléments traces métalliques dans les produits de la pêche : la DGAL a poursuivi ces plans mis en place annuellement. Les dioxines sont principalement issues de la combustion incomplète de matières organiques, les PCB d'une utilisation industrielle et les HAP sont produits lors de la transformation des denrées (exemple le fumage). Ces plans de surveillance (respectivement 434 et 442 prélèvements) sont basés sur des prélèvements aléatoires au niveau de la distribution. Les dépassements des limites réglementaires sont très faibles, on note toutefois un taux de non-conformités de 5,2 % en ce qui concerne les éléments traces métalliques. Outre son objectif majeur de contrôle et de surveillance de la conformité, les présents plans engendrent également des données de contamination qui sont adressées aux experts de l'évaluation des risques (Anses, EFSA), ce qui permet une mise à jour régulière de cette évaluation.

Plan de surveillance de la contamination du thon et de la famille des clupeidae par l'histamine au stade de la distribution : la DGAL a poursuivi ce plan de surveillance en ciblant les poissons de la famille des clupeidae (sardines, spats et harengs) et le thon conformément au renforcement des contrôles demandés par la Commission européenne dans cette filière. La surveillance de l'histamine a été complétée par la recherche à titre exploratoire de 5 amines biogènes. Le bilan de ce plan de surveillance pour 2019 est satisfaisant avec un taux de conformité des produits de la pêche au critère réglementaire relatif à l'histamine qui est de 99,16% (IC₉₅-[97,87- 99,67 %]). Les résultats sur les 5 amines biogènes sont exploités par l'Anses à des fins scientifiques.

⁷ PCB : Polychlorobiphényles, HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques.

La contamination des denrées alimentaires par les alcaloïdes opioïdes (TN 316LAA) : L'enquête menée par la DGCCRF avait pour objectif d'une part de recueillir des informations sur la teneur en équivalent morphine des denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des graines de pavot afin de vérifier que leur consommation ne conduit pas à un risque de dépassement de la dose de référence aigüe définie par l'EFSA et, d'autre part de vérifier que la teneur en morphine des graines de pavot mises sur le marché à destination du consommateur final respecte la valeur cible de 10 mg/kg établie en 2016. L'enquête a permis de rappeler aux professionnels les leviers d'actions à leur disposition comme l'utilisation de procédés permettant de réduire la teneur en alcaloïdes des graines mises en œuvre, la maîtrise de la recette et du procédé de fabrication et la réalisation d'autocontrôles. Une nouvelle enquête sera réalisée en 2020 pour vérifier l'efficacité des actions menées. Les résultats de l'enquête ont également permis de nourrir les discussions pilotées par la DG-SANTE sur la mise en place d'une mesure de gestion harmonisée des risques liés à l'exposition aux alcaloïdes d'opium.

La qualité microbiologique des denrées végétales (TL 32LC) : une alerte européenne avait révélé en 2018 la présence de *Listeria* dans des légumes surgelés (maïs, pois...), consommés sans cuisson par des malades, contrairement aux spécifications de l'étiquetage. En 2019, les services de la DGCCRF ont réalisés 100 prélèvements de fruits et légumes crus surgelés afin de s'assurer de leur salubrité dans ce nouveau contexte de consommation. Les analyses « à surveiller » (5,33 %) ont donné lieu à la réalisation d'un contrôle d'hygiène de l'établissement afin de s'assurer de la prise en compte du risque « *Listeria* » dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.

Recherche de chlordécone sur ou dans les fruits et légumes frais (TR 315LVA) : le chlordécone est un insecticide utilisé en Guadeloupe et en Martinique de 1972 à 1993, très rémanent dans les sols. Ce plan annuel de la DGCCRF, réalisé depuis 2002, vise à contrôler le niveau de contamination des fruits et légumes locaux ou importés en Martinique et en Guadeloupe. En 2019, comme en 2018, les contrôles ont ciblé particulièrement les denrées les plus contaminées (légumes-racines) et les circuits informels. Ce plan à la distribution complète les plans mis en œuvre par la DGAL au stade de la production primaire (cf. points III.1.1 et III.2.1).

III.4.1.2. Le contrôle en abattoir

Le contrôle des abattoirs, mis en œuvre par la DGAL est une priorité, ce qui rend obligatoire la plupart des contrôles.

Point de passage obligatoire des animaux avant leur mise à la consommation, l'abattoir permet la réalisation de prélèvements et d'analyses destinées à détecter des non-conformités résultant de toute la période d'élevage.

En 2019, 245 abattoirs de boucherie ont produit 3,72 millions de tonnes de viande. L'inspection des animaux et des carcasses en filière volailles et lagomorphes (lapins) concerne 668 abattoirs et près de 233 salles d'abattage agréées à la ferme. Ces inspections portent sur plus de 1,7 millions de tonnes de viande produite dans les 665 abattoirs. Sont ainsi particulièrement surveillés les contaminants de l'environnement, les résidus de substances interdites (anabolisants) et les résidus de médicaments vétérinaires. Les résultats de ces plans de surveillance et plans de contrôle sont présentés au point III.2.1 portant la production primaire animale. La majorité des prélèvements sont prélevés à l'abattoir (viande, foie, autres abats, etc.).

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

Les bonnes conditions d'élevage et le niveau sanitaire élevé du cheptel français conduisent à un taux de « saisie totale de la carcasse » très faible (0,6 % de saisies totales de carcasses de bovins en 2019). Les saisies partielles permettent d'écarter de la consommation les parties de carcasses présentant des lésions localisées (3,1 % de saisies partielles de carcasses de bovins).

Saisies des carcasses de bovins en 2019

Type de saisie	Nombre de saisies
Saisies totales	25 698
Saisies partielles	139 149
Total des saisies (totales et partielles)	164 847
Nombre d'animaux abattus	4 554 787
Poids des saisies	9 092 Tonnes

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

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

- l'audit annuel 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 ;
- les inspections complètes de l'établissement, dont celles spécifiques sur la protection animale.

Seul le dernier niveau de contrôle conduit systématiquement à la rédaction d'un rapport d'inspection, remis à l'exploitant. Pour les deux premiers niveaux de contrôle, 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.

Type de saisie	Abattoirs de boucherie	Abattoirs de volailles/lagomorphes
Nombre total d'inspections réalisées exclusivement au titre de la protection animale en 2019 ayant conduit à la rédaction d'un rapport d'inspection	549	845
Pourcentage d'inspections concluant à un niveau de maîtrise de la protection animale satisfaisant	32 %	41 %
Pourcentage d'inspections concluant à un niveau de maîtrise de la protection animale acceptable	53 %	49 %
Pourcentage d'inspections concluant à un niveau de maîtrise de la protection animale non satisfaisant	15 %	10 %
Nombre de suites administratives (avertissements, mises en demeure, décisions)	310	425

En ce qui concerne l'inspection régulière des modalités du contrôle interne mis en place par l'exploitant, la collecte des résultats des contrôles officiels des années précédentes et de l'appui technique des référents nationaux, qui ont audité l'ensemble des abattoirs de boucherie entre 2016 et 2018 dans le domaine de la protection animale, souligne le fait que les contrôles internes mis en place par les exploitants, afin de maîtriser la protection des animaux, sont globalement jugés insuffisants.

Au regard de ces éléments, il a été demandé aux services déconcentrés, de réaliser une revue des outils mis en place par les abattoirs d'animaux de boucherie dans le contrôle interne de la protection animale. À la suite de cette revue des outils, il est important de retenir que :

- 20 % des abattoirs ne disposent pas de modes opératoires normalisés (MON) permettant de répondre aux exigences réglementaires ;
- 30 à 40 % des abattoirs n'appliquent pas les règles décrites dans les MON ;
- 30 à 40 % des abattoirs ne disposent pas de MON efficaces vis-à-vis de la protection animale ;
- 50 à 60 % des abattoirs n'exploitent pas correctement les résultats du contrôle interne pour une amélioration continue.

Aussi, 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, vont être renforcées en 2020, de manière à améliorer cette situation.

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

En 2019, 1 588 contrôles en abattoirs de volailles/lagomorphes ont été menés ainsi que 884 contrôles en abattoirs de boucherie et établissements de traitement du gibier.

Les non-conformités relevées concernent :

En abattoirs de boucherie :

- la maintenance et le nettoyage et désinfection des locaux et des équipements ;
- les mesures de maîtrise de la production dont les mesures de maîtrise de la protection animale ;

- la réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou à la suite de la revue annuelle ;
- la gestion des sous-produits animaux ;
- le contrôle à réception et la conformité des matières premières.

En abattoirs de volailles/lagomorphes :

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

Les mesures administratives prises et les sanctions

Dans la continuité du plan abattoir validé par le ministre chargé de l'agriculture sur la période 2016-2018, les référents nationaux abattoir (RNA) ont poursuivi en 2019 le suivi de certains abattoirs de boucherie à la demande des services déconcentrés ou identifiés comme « fragilisés ».

Un travail sur la maîtrise de la contamination de l'environnement par les salmonelles a été réalisé dans les abattoirs de boucherie et de volaille et des lagomorphes. Il permettra la rédaction d'un rapport de synthèse en 2020. Enfin, un groupe de travail sur l'hygiène des process d'abattage et la prévention des souillures digestives a été initié.

III.4.1.3. Le contrôle des établissements de transformation et de première mise sur le marché de denrées alimentaires

Les établissements dits de première mise sur le marché assurent la manipulation, le traitement, la transformation des produits et fournissent les circuits de distribution. Les établissements industriels et artisanaux qui transforment et manipulent des denrées animales (produits carnés, produits laitiers, œufs et ovoproduits, produits de la pêche), ainsi que les établissements de production d'eau conditionnée doivent disposer d'un agrément sanitaire ou d'une autorisation sanitaire délivrée par les autorités, après des contrôles spécifiques. La France compte 22 800 ateliers traitant des denrées animales et également de l'ordre de 1 900 producteurs de lait cru vendu directement au consommateur.

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

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

- **Etablissements traitant des denrées animales**

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

Réalisation des contrôles DGAL et suites : 2019

Activité de manipulation et transformation	Nb d'inspections	Nombre d'inspections concluant à une maîtrise des risques insuffisante	Nombre d'inspections concluant à une perte de maîtrise des risques	Mesures prises : mises en demeure d'action correctives	Retraits ou suspensions d'agrément	Fermetures administratives	Procès-verbaux
Viandes et produits carnés (éts agréés)	4 093	470	62	404	16	3	25
Produits de la mer et d'eau douce (éts agréés y compris navires)	3 276	278	35	233	15	2	7
Navires de pêche	123	4	0	4	0	0	0
Lait et produits laitiers (éts agréés)	2 694	185	13	168	3	4	7
Lait et produits laitiers : vente de lait cru	665	49	5	42	1	0	0
Œufs et ovoproduits	576	51	6	44	1	0	1
Total	11 629	1 040	121	895	36	9	40

Remarque : Ces établissements doivent répondre à des exigences réglementaires complexes et font l'objet d'inspections précises. Il est fréquent (environ 37 % des contrôles) de constater des non-conformités qui ne remettent pas en cause la sécurité de la production. Un courrier dit d'« avertissement » est alors transmis au professionnel, lui rappelant la nécessité d'améliorer certains points.

La maintenance et le nettoyage restent des points de non-conformités récurrents. La maîtrise du processus de transformation est parfois insuffisante, tant en termes de fréquences d'analyses, qu'en termes de définition de la durée de vie des produits.

Environ 8 % des établissements font l'objet d'une mise en demeure.

Pour le secteur du lait et des produits laitiers, la part des inspections « satisfaisantes » et « acceptables », élevée en 2018 (91%), s'est encore améliorée (92,7% en 2019).

Pour le secteur des produits de la mer et d'eau douce, des inspections en halles à marée, complémentaires à la programmation, ont été demandées en 2019 afin d'améliorer la gestion du risque parasitaire sur ces produits. Les résultats des contrôles en établissements agréés intègrent donc les constats réalisés lors de ces inspections ciblées. Cette demande fait suite aux résultats du plan de surveillance de la contamination des poissons par les parasites au stade de la distribution qui avait été mené en 2017 et qui avait révélé une maîtrise du risque insuffisante par les acteurs de la filière.

La situation est globalement stable dans les différents secteurs. Il faut cependant rappeler que la programmation cible davantage les établissements ayant un historique « non satisfaisant » ; ces données ne sont pas représentatives de l'ensemble des établissements de transformation.

Une partie des contrôles à visée sécurité sanitaire⁸ menés par la DGCCRF sont réalisés dans le cadre du CPMM.

- **Eaux conditionnées**

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

Contexte :

En 2019, plus d'une centaine de sociétés de conditionnement d'eau comprenant près de 170 chaînes de conditionnement d'eau sont en activité en France. Parmi les eaux conditionnées ayant fait l'objet d'un conditionnement en 2019, on recense 101 eaux minérales naturelles, 84 eaux de source et 4 eaux rendues potables par traitements.

Résultats :

Au cours de l'année 2019, 14 inspections⁹ de l'ARS et près de 2 500 visites¹⁰ de l'ARS ou d'un laboratoire agréé par le ministère chargé de la santé ont été réalisées dans l'ensemble des usines de conditionnement d'eau.

Plus de 4 000 prélèvements d'eau ont été réalisés tout au long de la chaîne d'embouteillage, sur l'eau brute à l'émergence, en sortie de traitement lorsqu'il en existe un, et lors de la mise en bouteille (avant la distribution). Au total, près de 143 000 analyses ont été réalisées.

Sur près de 2 800 prélèvements d'eau réalisés sur l'eau conditionnée, 64 prélèvements¹¹ (soit 2,3 %) présentaient une non-conformité par rapport aux limites de qualité fixées par la réglementation pour au moins un des paramètres recherchés. Ainsi, sur plus de 95 000 analyses réalisées sur l'eau conditionnée, 74 analyses non conformes¹² (soit 0,08 %) ont été recensées. Le détail par type d'eau est présenté dans le tableau ci-après :

⁸ Il s'agit de contrôles pour lesquels au moins une action de contrôle relève de la sécurité.

⁹ On entend par « inspection », tout déplacement de l'ARS afin de contrôler les installations et les conditions d'exploitation, et qui donne lieu à un rapport écrit.

¹⁰ On entend par « visite », tout déplacement de l'ARS ou d'un laboratoire agréé ayant donné lieu à un ou plusieurs prélèvement(s) d'échantillon d'eau à des fins d'analyse dans le cadre du contrôle sanitaire. L'ensemble des résultats des analyses est ensuite saisi par les ARS dans la base SISE-Eaux.

¹¹ Un même prélèvement peut être non conforme pour plusieurs paramètres. On entend par « prélèvement non-conforme », tout prélèvement d'échantillon d'eau pour lequel au moins une analyse non-conforme pour l'un des paramètres a été mise en évidence.

¹² On entend par « analyse non-conforme » pour un paramètre, tout dépassement de la limite de qualité fixée réglementairement pour ce paramètre.

	Nombre de prélèvements	Nombre de prélèvements non-conformes	Nombre d'analyses	Nombre d'analyses non-conformes
Eau minérale naturelle	1 295	23 (1,8 %)	43 440	25 (0,06 %)
Eau de source	1 424	40 (2,8 %)	51 292	48 (0,09 %)
Eau rendue potable par traitements	55	1 (1,8 %)	1 045	1 (0,10 %)
Total (eaux conditionnées)	2 774	64 (2,3 %)	95 777	74 (0,08 %)

Pour les eaux minérales naturelles et les eaux de source conditionnées, qui ne peuvent faire l'objet d'aucun traitement de désinfection par définition, la majorité des résultats non-conformes concernent des paramètres microbiologiques (germes aérobies revivifiables à 22 °C et 37 °C, *Pseudomonas aeruginosa*, bactéries coliformes, entérocoques). Les résultats non conformes d'origine physico-chimique concernent majoritairement des paramètres minéraux présents naturellement à la ressource (arsenic, manganèse, nickel).

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

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

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

Les non-conformités rencontrées en 2019 ont donné lieu à 8 procédures de retrait de lots (sans rappels de lots). Parmi les mesures administratives prises par les services auprès des exploitants, on comptabilise 1 mise en demeure et 1 suspension d'activités.

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

En amont de la distribution directe au consommateur, 7 038 contrôles ont été réalisés au niveau des grossistes (distribution hors détail), du stockage (entrepôts) et lors du transport de denrées.

Le secteur de la distribution et de la restauration compte environ 16 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, plus de 8 900 entrepôts, plus de 230 000 commerces de détail, près de 247 000 restaurants commerciaux et plus de 106 000 établissements de restauration collective, notamment scolaire, auxquels il faut ajouter les 1 041 établissements relevant du ministère chargé de la défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (gendarmerie nationale). Quatre autorités compétentes pilotent des contrôles dans ce domaine (DGCCRF, DGAL, DGS et SSA). Les contrôles des établissements de restauration collective sont réalisés principalement par la DGAL et les contrôles des établissements de commerce au détail sont réalisés principalement par la DGCCRF.

Contrôles en distribution restauration : 2019 (DGAL-DGCCRF-DGS)

Type d'établissement ou d'atelier	Nombre de contrôles / inspections	Avertissements	Mises en demeure	Procès-verbaux	Fermetures administratives
Commerce de distribution au consommateur final : magasins de type « grande et moyenne surface (GMS) » et commerces dits « de proximité » (dont les étals des marchés – ventes directes par des producteurs primaires).	27 940	7 686	3 404	1 035	199
Restauration commerciale	30 281	12 385	4 170	1 056	558
Restauration collective	9 791	4 435	981	28	12
Total	68 012	24 506	8 555	2 119	769

Les avertissements ont été adressés aux professionnels dans les cas ne nécessitant pas la mise en œuvre de mesures administratives contraignantes ou de mesures pénales.

Les contrôles officiels dans les secteurs de la restauration et de la distribution ont été particulièrement renforcés entre le 1^{er} juin et 15 septembre 2019, dans le cadre de l'Opération Interministérielle Vacances (OIV), pilotée par la DGAL et la DGCCRF. Cette opération est reconduite annuellement en période estivale et permet de renforcer les contrôles, notamment¹³, en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les établissements saisonniers ou qui connaissent une activité accrue durant l'été. En 2019, 21 187 contrôles officiels ont été réalisés par les agents de la DGAL et de la DGCCRF. Ceux-ci ont donné lieu à 7 185 avertissements, 2 444 mises en demeure, 798 procès-verbaux et 227 fermetures administratives.

En complément, le service de santé des armées a réalisé 763 inspections de contrôle officiel de l'hygiène des aliments au sein des 1 041 organismes d'alimentation relevant du ministère chargé de la défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (essentiellement des établissements de restauration collective et quelques établissements de remise directe). Il a été procédé à onze mises en demeure ordonnant des mesures correctives.

Le secteur de la restauration commerciale est celui qui fait l'objet du plus de mises en demeure de remédier aux manquements constatés, dans 13,7 % des contrôles. Les avertissements sous forme de rappel à la réglementation sont fréquents (40,9 % des contrôles).

Dans le secteur du commerce de distribution, si le taux de mise en demeure est plus modéré (12,2 % des contrôles), les inspecteurs ont plus fréquemment recours aux procès-verbaux (3,7 %) que dans les autres secteurs.

Les établissements de restauration collective dépendent souvent de collectivités territoriales. Les mesures administratives sont le plus fréquemment mises en œuvre (10,0 % de mise en demeure contre 0,29 % de procès-verbaux). Le taux d'avertissements est de 45,3 %.

III.4.1.5. Les enquêtes de filières

DGCCRF

La DGCCRF réalise, en complément des PSPC et des CPMM, des enquêtes nationales qui conduisent à réaliser des contrôles à différents stades des filières. Les contrôles réalisés sont généralement mixtes (loyauté et sécurité). Ils peuvent impliquer le SNE (service à compétence nationale) de la DGCCRF. En 2019, la DGCCRF a réalisé les enquêtes suivantes.

Tâches nationales (TN) de filières DGCCRF à dominante sécurité : 2019

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments (Ets) visités	Nb Contrô-les	Nb Ets avec Mesure Police Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN27LG	Contrôle des allégations de santé sur certaines denrées alimentaires	Q/S	262	315	61	13
TN324LA	Contrôle des compléments alimentaires à base de plantes	Q/S	193	235	27	2
TN314LB	Utilisation des colorants dans les confiseries et décors pour denrées alimentaires	Q/S	222	261	38	5
TN340LA	Plan annuel relatif à l'aptitude au contact des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	Q/S	1 187	1 329	62	22
TL271NES	Détournement de desserts lactés destinés à la destruction	Q/S	2	3	En cours	En cours

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

Exemples d'enquêtes nationales à visée sécurité de la DGCCRF réalisées en 2019 :

Compléments alimentaires à visée érectile : les services de la DGCCRF ont identifié le responsable de la mise sur le marché d'un produit (fabriqué en Chine) déclaré non conforme à l'analyse pour présence de substances non autorisées (Epidémine C et Icaridine). L'entreprise le commercialisait dans des sex-shops, sur son site Internet et sur les sites Cdiscount et Amazon. En juillet 2019, le professionnel a été condamné à 12

¹³ A cette occasion, la DGCCRF réalise également des contrôles « Loyauté ».

mois de prison avec sursis, 3 ans de mise à l'épreuve, ainsi qu'à l'interdiction d'exercer une activité professionnelle dans le domaine dans lequel l'infraction a été commise. Si ce jugement a pour le moment été frappé d'appel, cette enquête est exemplaire par les moyens et les suites mis en œuvre et par les résultats : coopération avec la DGDDI, recours à la procédure du « client mystère » sur Internet et gradation des suites (injonctions, arrêté préfectoral d'interdiction de commercialisation de produits non-conformes puis procès-verbaux, à la suite d'une reprise de commercialisation sous de nouvelles dénominations,). En outre, le jugement témoigne de la prise en compte par le juge de la gravité des manquements.

Compléments alimentaires à base d'Aloe falsifié, insuffisance des autocontrôles par les opérateurs : à la suite d'une enquête de la DGCCRF, un fournisseur d'extraits d'aloès a été condamné à 7 500 euros d'amende pour une double fraude susceptible de porter atteinte à la sécurité des consommateurs. En 2017, la DGCCRF avait contrôlé les compléments alimentaires à base de plantes (aloès, rhubarbe, séné...) contenant des dérivés hydroxyanthracéniques (DH), molécules à effet laxatif par ailleurs utilisées dans les médicaments. Garante de la protection des consommateurs, la DGCCRF s'est attachée à vérifier que les quantités de DH présentes dans les compléments alimentaires étaient inférieures aux doses pharmacologiques (10 à 15 mg) et que les avertissements requis par la réglementation étaient présents sur les étiquettes.

Les matériaux au contact des denrées alimentaires : l'enquête avait pour objectif de contrôler l'aptitude au contact alimentaire des matériaux et objets destinés à cet usage et le respect des dispositions réglementaires générales applicables à ces matériaux (étiquetage, traçabilité, documentation, déclaration de conformité). Elle a couvert une large gamme de matériaux (plastiques, verre, papiers et cartons, etc.) dont notamment les matériaux en remplacement des matières plastiques à usage unique et concerné tous les stades du cycle de vie du produit, du fabricant au distributeur ou au professionnel utilisateur. 387 produits ont été prélevés pour analyse, dont 28 % présentaient au moins une non-conformité.

Fromage au lait cru contaminés à la Listeria : le SNE de la DGCCRF a mené une enquête conjointe avec la BNEVP et l'OCLAESP sur commission rogatoire suite à la détection de listéria dans des fromages fabriqués à base de lait cru. Cette saisine faisait suite à plusieurs décès causés par la consommation de ces fromages et la rédaction d'une procédure contentieuse par la DDPP locale. L'enquête toujours en cours vise désormais à établir une traçabilité amont-aval exhaustive des lots contaminés.

Desserts lactés destinés à la destruction (TL 271 NES) : Le SNE a mené des investigations auprès de magasins de déstockage alimentaire qui revendaient des desserts lactés destinés à la destruction. Les investigations ont mis au jour une filière de détournement de ces denrées alimentaires destinées à la méthanisation. Les investigations se poursuivent.

DGAL

La BNEVP de la DGAL, dans le cadre de la lutte contre la délinquance sanitaire organisée, a notamment réalisé des enquêtes de filière ayant trait à la sécurité des denrées alimentaires. En 2019, elle a été particulièrement mobilisée dans des enquêtes judiciaires touchant le domaine agroalimentaire et impliquant des malades et des décès. Une quarantaine de nouvelles affaires sont suivies chaque année par la BNEVP. Plusieurs affaires ont abouti à des jugements en 2019 dont notamment :

Falsification de documents en vue de la commercialisation de bovins : La Brigade est à l'origine d'une enquête ayant conduit, en fin d'année 2019, au placement en garde à vue par le parquet de Guéret (Creuse) d'un ancien député et éleveur soupçonné, ainsi que plusieurs autres personnes, d'avoir organisé l'exportation de bovins vers divers pays étrangers sans respecter les obligations sanitaires. Les protagonistes mis en cause sont accusés de « faux et usages de faux, tromperies sur la nature, la qualité, l'origine ou la quantité d'une marchandise, falsifications et usages d'attestations ou de certificats falsifiés » et également « d'usurpations du titre de docteur vétérinaire ou de vétérinaire ». Diverses malversations sont suspectées d'avoir été commises telles des fraudes sur les vaccinations contre la fièvre catarrhale ovine, la fourniture de fausses certifications, la non réalisation de tests sur les animaux expédiés, la fourniture de faux certificats de vaccination pour des bovins exportés... Les investigations ont été réalisées par la SR de Limoges, la BNEVP, ayant été saisie par le parquet, en qualité d'expert technique.

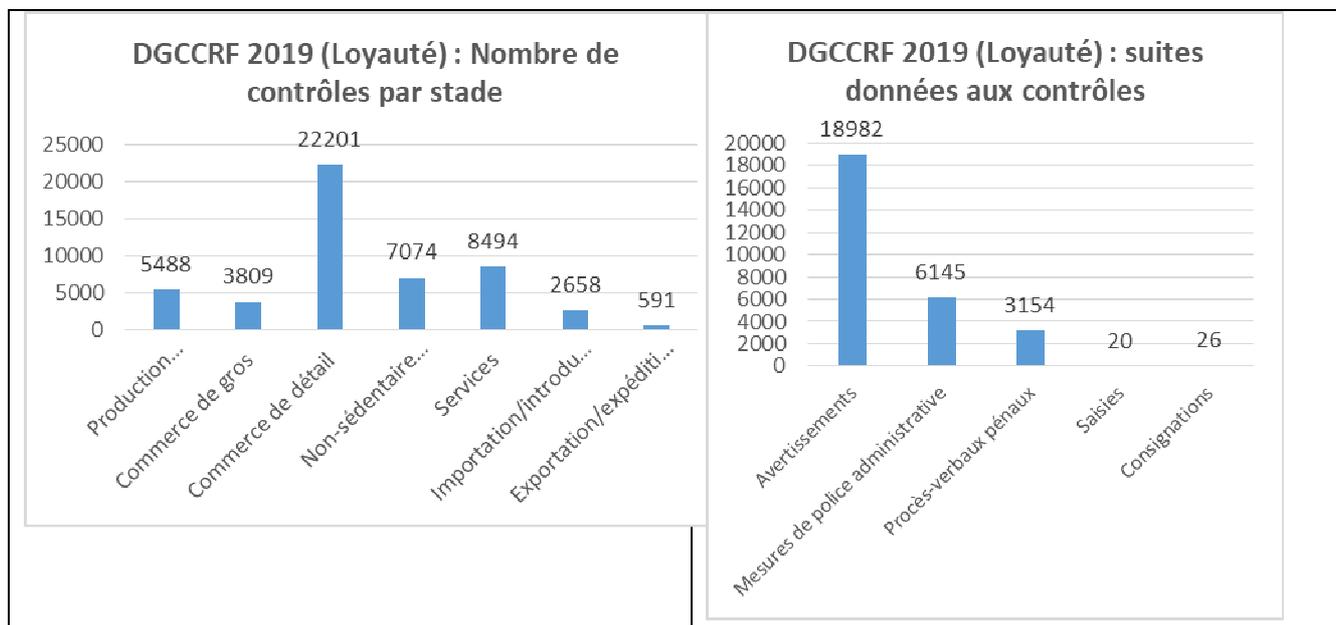
Commence de pesticides illégaux - une entreprise sévèrement condamnée en première instance : La BNEVP avait procédé, en 2015, à divers contrôles d'exploitants agricoles s'approvisionnant auprès d'un distributeur étranger de produits phytopharmaceutiques très actif sur le marché français. Ces investigations, effectuées dans six régions différentes, visaient à constater et à sanctionner la livraison, l'achat et l'utilisation de pesticides espagnols ne bénéficiant pas d'une autorisation pour leur mise en vente en France. L'affaire a été jugée à Marseille en février 2019. L'entreprise et son gérant ont été sévèrement condamnés (respectivement 100 000 € d'amende ; 6 mois de prison avec sursis et 30 000 € d'amende). Le professionnel mis en cause a décidé de faire appel de la décision de justice.

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

III.4.2.1 Contrôles généraux

En 2019, la DGCCRF a réalisé, à tous les stades des filières, 49 493 contrôles à visée « loyauté »¹⁴, ventilés comme suit :

Histogrammes



Tâches nationales (TN) de la DGCCRF à dominante « loyauté » : 2019

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablis-sements (Ets) visités	Nb contrôle s	Nb Ets avec Mesure Poli-ce Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN23LN	Applications mobiles pour décrypter les listes d'ingrédients	Q/S	13	17	0	0
TN26LA	Plan de surveillance des systèmes de qualité européens applicables aux denrées alimentaires (règlement n°1151/2012)	Q	1 194	1 296	105	44
TN26LB	Loyauté de la mention « lait cru » sur les fromages - SNE	Q	3	4	0	0
TN26KAA	Campagne européenne de contrôle sur le marché de certaines AOP/IGP	Q	2	2	0	0
TN264LA	Plan de contrôle de la filière agriculture biologique	Q	2244	2 453	231	72
TN27LB	Conformité des fruits et légumes frais	Q	8 739	12 128	421	563
TN27LD	Loyauté des transactions en abattoir	Q	57	68	0	9
TN27LF	Qualité des miels et de la gelée royale	Q	444	498	35	7
TN27LH	Fleurs destinées à la consommation humaine	Q/S	8	8	0	0
TN27LI	Étiquetage et composition des blocs de foie gras et autres produits à base de foie gras de canard ou d'oie	Q/S	46	52	0	5
TN27LJ	Étiquetage et composition des beurres et matières grasses laitières	Q	118	124	6	1
TN27LN	Composition et étiquetage des produits de charcuterie	Q/S	727	802	82	29
TN27LP	Information du consommateur et protection de la ressource (taille minimale des poissons)	Q	1 174	1 132	142	113
TN27LR	Huiles d'olive	Q	240	276	28	12
TN270LA	Information des consommateurs - déclaration nutritionnelle obligatoire sur les denrées (R 1169/2011)	Q/S	1 481	1 577	99	22

¹⁴ Il s'agit de contrôles pour lesquels au moins une action de contrôle relève de la loyauté.

Identifica-tion	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb Etablisse-ments (Ets) visités	Nb contrôle s	Nb Ets avec MesurePoli ce Admin.	Nb Ets objets d'un dossier pénal
TN270LB	Information des consommateurs sur les denrées alimentaires – informations générales (R 1169/2011)	Q	8 584	9 394	1 228	319
TN271LA	Francisation de la viande de coche - SNE	Q	0	0	0	0
TN271LC	Pratiques de valorisation des modes d'élevage hors signes de qualité	Q	1	1	0	0
TN271LD	Contrôle de la mise sur le marché des denrées alimentaires susceptibles de contenir des OGM ou leurs dérivés (produits étiquetés OGM, conventionnels, « sans OGM » ou issus de l'agriculture biologique)	Q/S	56	62	7	2
TN271LE	Pratiques frauduleuses sur le marché des épices et des aromates (campagne UE)	Q	193	219	0	2
TN272LC	Contrôle du marché des produits vitivinicoles	Q/S	1 216	1 523	135	85
TN 273 LA	Contrôles des produits de la vanille	Q	148	177	8	7
TN274LA	Etiquetage de l'origine du lait ainsi que de la viande et du lait utilisés comme ingrédients dans les produits élaborés	Q	334	346	24	1
TN276LA	Contrôles métrologiques des préemballages	Q	885	980	83	58
TN286LA	Commercialisation des boissons alcoolisées	Q/S	4 445	9 053	546	79
TN286LB	Contrôle du marché des boissons spiritueuses	Q/S	255	313	45	7
TN31LA	Mention de l'origine et de la traçabilité des viandes bovine, porcine, ovine, caprine et de volaille	Q	1 693	1 905	239	158

En outre, des enquêtes thématiques à dominante loyauté ont été menées dans le cadre de la programmation régionale dans les secteurs suivants : filière cidricole, filière fruits et légumes frais, métiers de bouche, boulangeries-pâtisseries, circuits courts, vente de produits artisanaux sur les marchés, contrôle des huiles de friture etc. Enfin, certaines enquêtes ont été réalisées dans le cadre de la programmation CPMM.

Exemples d'enquêtes nationales à visée « Loyauté », réalisées par la DGCCRF en 2019 :

Qualité des denrées alimentaires distribuées aux plus démunis : *En France, l'aide alimentaire est apportée aux plus démunis par un important tissu associatif (banques alimentaires, Secours Populaire...). Fin mars 2019, la DGCCRF a été saisie par les associations de problèmes de qualité affectant les steaks hachés distribués dans le cadre du FEAD 2018, fonds spécifique géré par la Commission européenne et alimenté par un financement communautaire (goût anormal, présence de taches brunâtres ou blanchâtres...). Tous les prélèvements effectués (40) ont présenté à l'analyse d'importantes non-conformités (excès de collagène, présence de tissus et glandes interdites, taux de matière grasse non conforme, etc.). Ces résultats ont conduit à matérialiser une tromperie sur les qualités substantielles des steaks hachés distribués aux associations caritatives. La DGCCRF a saisi la justice pour des faits de tromperie en bande organisée, depuis leur fabrication en Pologne jusqu'à leur achat par un négociant français.*

Qualité des épices et des aromates : (TN 271LE) : *l'usage de ces produits est croissant, en particulier au niveau industriel. De nombreux manquements avaient été relevés en 2016. L'enquête de 2019 s'est inscrite dans le cadre d'un plan de contrôle européen. Plus de 40 % des produits analysés présentaient une anomalie : présence significative de matières étrangères, de colorants exogènes, critères de qualité non respectés (pouvoir colorant, teneur en huiles essentielles) ; anomalies d'étiquetage (allergènes, antiagglomérants non mentionnés ; surévaluation du grade de qualité annoncé).*

Francisation de produits alimentaires : (TN 286LA et TN 271JHA) : *dans le secteur viticole, des anomalies ont été constaté chez plusieurs négociants, de nombreux cafés/hôtels/restaurants et à la distribution (tromperie, pratique commerciale trompeuse ou usurpation). Elles concernaient essentiellement des pratiques de francisation de vins étrangers ou le défaut d'étiquetage de l'origine du produit. Un domaine viticole de l'Yonne a été condamné en 2019 à 90 000 euros d'amende pour des assemblages illicites de vieux vins avec des vins d'appellations des récoltes 2013 et 2014, et leur vente aux consommateurs. Dans le secteur des fruits et des légumes, deux entreprises ont été condamnées en 2019 pour avoir francisé 150 tonnes de kiwis (respectivement 40 000 € et 50 000 € d'amende) ainsi que leur responsable (respectivement 15 000 € d'amende dont 8 000 € avec sursis et 20 000 € d'amende dont 10 000 € avec sursis). En Bretagne, pris en flagrant délit, un grossiste a été condamné à une amende pénale de près de 100 000 € et à la confiscation des 248 000 € qui avaient été saisis pour avoir étiqueté des tomates cerise et des tomates rondes « origine France » qui provenaient de différentes origines. Enfin, dans le cadre d'une action pluri-administrative (DGCCRF, Douanes...), une procédure judiciaire a été rédigée à l'encontre d'une entreprise pour francisation*

de champignons achetés auprès de fournisseurs polonais et belges. La société holding du groupe a été condamnée à 13 500 € d'amende et son gérant à 2 700€ d'amende.

III.4.2.2 - Contrôles spécifiques des signes européens de qualité

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

III.4.2.2.1 – Agriculture biologique

La production en agriculture biologique doit répondre à des exigences prévues dans la réglementation européenne et, pour certains points et filières spécifiques, dans la réglementation française. Environ 70 000 opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs) dont plus de 47 000 exploitations agricoles (soit un peu plus de 10 % des exploitations) sont engagés dans cette démarche en France.

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

➤ Contrôles avant la mise sur le marché

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

En 2019 trois nouveaux organismes ont été agréés par l'INAO pour la réalisation des contrôles AFNOR (23/10/2019 – FR-BIO-21), CUIF (24 janvier 2019 – FR-BIO-19), OCACIA (20 juin 2019 – FR-BIO-20). Les 12 organismes de contrôles agréés en agriculture biologique ont réalisé 69 376 contrôles chez des producteurs (producteurs agricoles, producteurs/transformatrices, ou producteurs /importateurs), 23 919 contrôles chez des transformateurs (y compris transformateurs/importateurs) 937 chez des importateurs et 12 898 chez des grossistes ou des commerçants de détail.

Ces contrôles ont conduit à notifier presque 64 010 manquements (les manquements constatés sont assortis de mesures à l'égard des opérateurs qui vont, selon la gravité du manquement, de la demande de mise en conformité, en passant par le déclassement des produits jusqu'au retrait d'habilitation de l'opérateur).

➤ Contrôles des produits mis sur le marché

Dans un contexte de fort développement du marché (plus de 15 % de progression par an), le plan annuel de contrôle sur le marché, mené par la DGCCRF en 2019 (voir résultats au point III.4.2.1), avait pour objet, d'une part, de vérifier le respect de la réglementation relative à l'agriculture biologique à tous les stades de la commercialisation et, d'autre part, d'empêcher l'utilisation induite de la référence à ce mode de production. Ils ont porté sur 2 244 établissements et donné lieu à 72 procès-verbaux, 688 avertissements et 231 mesures de police administrative. A noter enfin que, depuis le début 2018, la DGCCRF réalise également des contrôles systématiques à l'importation (voir paragraphe III.5.1).

Les données détaillées sont annexées en fin de document.

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

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

Au 31 décembre 2019, 145 IGP concernant les produits agroalimentaires sont enregistrées en France, 50 AOP le sont pour des produits laitiers (principalement des fromages) et 54 AOP pour d'autres produits agroalimentaires (fruits, légumes, huile d'olive, cidres, etc.), ainsi que une STG et 53 IG relatives à des boissons spiritueuses.

Les contrôles officiels portent sur les produits enregistrés en France et sur les STG enregistrées dans d'autres Etats membres lorsqu'elles sont produites en France, ainsi que sur l'ensemble des produits commercialisés sur le territoire national, quelle que soit leur origine (France, européenne ou pays tiers).

➤ Contrôles avant la mise sur le marché

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

En 2019, 49 089 contrôles ont été réalisés chez les opérateurs. Ces contrôles ont abouti au prononcé de 4 986 manquements ayant entraîné 85 pertes du bénéfice du signe, 103 suspensions d'habilitation et 100 retraits d'habilitation.

➤ Contrôles des produits mis sur le marché

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

Par ailleurs, la DGCCRF a participé à une initiative pilote de la Commission européenne lancée en 2018 visant à contrôler sur le territoire national six AOP/IGP européennes (« České pivo », « Münchner Bier », « Prosciutto di Parma », « Jabugo », « Roquefort » et « Kalamata ») et visant à tester l'emploi d'une fiche informative sur les dénominations concernées, intitulée « GI-Card », destinée à faciliter les contrôles sur le territoire de l'Union européenne. Les contrôles (TN 26 KAA) ont visé 460 établissements et ont donné lieu à 107 avertissements, 16 injonctions et 9 procès-verbaux pénaux. Les principales anomalies portaient sur le non-respect des règles d'étiquetage européennes (absence de la dénomination protégée ou du symbole européen AOP/IGP), le non-respect des cahiers des charges (règles de production et de marquage, composition et traçabilité des produits). Durant l'enquête, la DGCCRF a traité deux suspicions de fraudes communiquées par l'Espagne via la plateforme européenne d'assistance et de coopération administrative et a elle-même transmis 26 fiches de suspicions de fraudes signalant des anomalies sur les AOP/IGP des autres Etats membres concernés.

III.5 – Contrôles relatifs aux échanges européens et internationaux

III.5.1 - Contrôles à l'importation

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

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

Sur les 3 858 lots d'animaux et 38 539 lots de produits animaux (denrées ou sous-produits animaux) contrôlés, 21 lots d'animaux et 382 lots de produits animaux ont été refusés (respectivement 0,5 % et 1 % de refus).

Le SIVEP réalise également les contrôles à l'importation des produits « agriculture biologique » : sur l'année 2019, 133 COI (certificats d'inspection de produits biologiques) ont été validés par les postes de contrôle frontaliers pour des produits d'origine animale.

Plan de surveillance des produits d'origine animale en poste d'inspection frontalier : 2019

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Produits d'origine animale présentés en poste d'inspection frontalier	Contaminants chimiques et biologiques	Produits d'origine animale (alimentation humaine et animale)	1 316	8	0,61 % (0,31 – 1,19)

III.5.1.2 – Contrôles à l'importation des denrées alimentaires d'origine non animale

Les contrôles à l'importation des denrées alimentaires d'origine non animale et des matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA) sont pilotés par la DGCCRF. Ils sont fondés sur une analyse des risques.

Au niveau des points d'entrées / points d'importation désignés, la DGCCRF met en œuvre les contrôles renforcés (R. (CE) n°669/2009), les mesures d'urgence (article 53 du R. (CE) n°178/2002 – denrées alimentaires et article 48 du R. (CE) n°882/2004 - MCDA) et, depuis la fin de 2017, le contrôle des produits biologiques (R. (UE) n°1235/2008). A ce stade, 24 374 lots ont été contrôlés en 2019. Ceux-ci ont fait l'objet d'un contrôle documentaire systématique et, selon une fréquence déterminée par les textes applicables, d'un contrôle d'identité et physique (prélèvements et analyses officiels). La fin de l'année 2019 a été marquée par l'obligation pour les opérateurs de demander le document sanitaire commun d'entrée dans l'application TRACES NT. Les agents de la DGCCRF ont été préalablement formés en juin à l'utilisation de cette application.

En dehors des postes frontières, la DGCCRF a réalisé 1 903 contrôles de produits importés ou introduits, visant à s'assurer de la réglementation en vigueur (sécurité et loyauté).

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

Contrôles de la DGCCRF à l'importation sur les denrées d'origine non animale et les MCDA : 2019

Identifi- cation	Libellé de l'enquête / objet	Qualité/ Sécurité	Nb de lots notifiés aux points d'entrée	Nb de contrôles physiques	Nb lots non- confor- mes	% NC à la suite du contrôle physique
TN317LB	Contamination radioactive des denrées d'origine japonaise importées sur le territoire français- R 2016/6	S	305	3	0	0
TN316LE	Teneurs en aflatoxines de certaines denrées alimentaires originaires ou en provenance de certains pays tiers – R 884/2014	S	4 806	556	36	4
TN316IH	Teneur en PCP des lots de gomme de guar originaire ou en provenance d'Inde destinés à l'alimentation humaine – R 2015/175	S	162	15	0	0
TN31LF	Certaines denrées alimentaires d'origine non animale susceptibles de présenter un risque sanitaire -R 669/2009	S	9 161	898	98	10,9
TN31LG	Denrées alimentaires et aliments pour animaux à base de riz provenant de Chine et susceptibles de contenir des OGM non autorisés- Décision 2011/884	S	42	22	5	0
TN340LC	Ustensiles de cuisine en mélamine et polyamide originaires ou en provenance de Chine ou de Hong-Kong – R 284/2011	S	349	31	3	9,6
TN32LE	Qualité microbiologique des feuilles de bétel et des graines de sésame originaires ou en provenance d'Inde destinées à l'alimentation humaine	S	242	52	1	1,92
TN 264LB	Produits biologiques	Q/S	9 307	477	32	6,7

Faits marquants pour la DGCCRF en 2019 :

Contrôles renforcés à l'importation de certaines denrées d'origine non animale effectués dans le cadre de l'application du règlement (CE) n°669/2009 modifié Le nombre de lots présentés aux points d'entrée désignés français a augmenté de plus de 39%. Cela est dû notamment à l'intégration, fin 2018, dans la liste des denrées soumises à contrôles renforcés des haricots verts du Kenya dont les volumes d'importation sont importants. Le taux de non-conformité global à la suite du contrôle physique (10,9 %) est en augmentation par rapport à 2018 (9%). Certains trios « denrée/origine/risque » continuent de présenter un taux de non-conformité élevé. Il en va ainsi des fruits et légumes provenant de la République Dominicaine pour le risque pesticide (taux de 26,5% de non-conformité constaté en moyenne sur les deux semestres en 2019). Les haricots verts du Kenya présentent également un taux de non-conformité élevé (environ 14%) ce qui a justifié une augmentation de la fréquence des contrôles pour l'année 2020.

Contrôle des produits biologiques à l'importation : depuis la fin de 2017, la DGCCRF effectue des contrôles à l'importation au niveau des postes frontières, à la suite de la mise en place du certificat électronique sur TRACES NT qui accompagne chaque lot importé. En 2019, 166 720 tonnes de produits ont été ainsi contrôlées. Les non-conformités portaient sur le contrôle documentaire, le contrôle d'identité ou le contrôle physique (présence de résidus de pesticides). La plupart des lots non-conformes ont été mis en libre pratique sous le statut de produit conventionnel, après suppression des mentions biologiques sur les produits. 6 lots ont fait l'objet d'une réexpédition dans le pays d'origine et 4 ont été détruits.

III.5.1.3 – Contrôle à l'importation des aliments pour animaux d'origine non animale

Les lots d'aliments pour animaux d'origine non animale sont contrôlés par le SIVEP de la DGAL dans les postes de contrôle frontaliers (PCF) désignés à cet effet. 2 846 lots d'aliments pour animaux d'origine non animale ont été contrôlés dont 9 refusés (0,3 % de refus).

Les lots font l'objet d'un plan de surveillance :

Plan de surveillance des aliments pour animaux d'origine non animale en poste frontalier : 2019

Intitulé du plan	Contaminants	Production cible	Nb de prélèvements	Nb NC	Taux de non conformité (IC ₉₅)
Aliments pour animaux d'origine non animale, présentés en point d'entrée désigné	Contaminants chimiques et biologiques	Végétaux, minéraux, additifs, prémélanges	88	2	2,27 % (0,63 – 7,91)

Ces contrôles, pilotés par la DGAL, visent à rechercher la présence d'OGM dans les semences conventionnelles et à déterminer la conformité des lots et des étiquetages lorsque des OGM sont présents. Ces contrôles portent sur des lots de semences de maïs provenant essentiellement de pays tiers dans lesquels les cultures de maïs génétiquement modifié sont développées. En 2019, 68 prélèvements ont été effectués et analysés. 5 lots ont été considérés comme non conformes en raison de la présence d'OGM non-autorisés. Ces lots ont fait l'objet d'une mesure de retrait du marché : refoulement, destruction ou déclassement en grain selon le cas.

III.5.1.5 - Contrôles phytosanitaires sur les végétaux et produits végétaux

Ces contrôles visent à s'assurer de la santé des végétaux en vue de protéger l'environnement et l'agriculture. Le contrôle documentaire et le contrôle d'identité sont systématiques et accompagnés d'un contrôle physique à une fréquence fixée selon le niveau de risque phytosanitaire. Ces contrôles phytosanitaires sont réalisés par le SIVEP de la DGAL dans les postes de contrôle frontaliers (PCF). 66 065 lots de végétaux et produits végétaux ont été contrôlés et 1 079 ont été refusés (1,63 % de refus).

III.5.2 – Préparation aux contrôles à l'importation liés au BREXIT

La DGAL (services centraux et déconcentrés) s'est préparée à une sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne sans accord, aux différentes dates qui avaient été fixées mais successivement reportées (3 reports en 2019). Dans un tel contexte, la libre circulation des marchandises aurait cédé la place au déploiement de contrôles sanitaires et phytosanitaires des marchandises (animaux, végétaux et leurs produits) importées du Royaume-Uni. Le nombre de contrôles à effectuer serait près de 4 fois supérieur à ce qui est réalisé aujourd'hui pour l'ensemble des importations en provenance des pays tiers (hors UE). Et 80 % du trafic des marchandises britanniques destinées à l'UE passe par le détroit de Calais.

Près de 200 personnes ont été recrutées, 5 postes de contrôle frontaliers ont été créés en collaboration avec les Douanes et les opérateurs portuaires et 3 autres ont vu leurs capacités renforcées, dont certains avec des équipes présentes 7 jours sur 7 et 24 h sur 24.

III.5.3 – Certification à l'exportation

Réalisation des contrôles :

S'agissant des domaines de compétence de la DGAL, chaque année, environ 300 000 certificats sanitaires et 70 000 certificats phytosanitaires sont émis par les services déconcentrés (DD(CS)PP pour le domaine animal et DRAAF/SRAL pour le domaine végétal) pour des exportations vers les pays tiers. Il s'agit d'attester que les conditions sanitaires fixées par le pays tiers ou négociées par lui sont bien remplies.

S'agissant des réglementations entrant dans le champ de la DGCCRF, les DIRECCTE, DDPP et DDCSPP ont établi en 2019 environ 50 000 attestations à l'exportation pour les entreprises exportatrices de produits alimentaires et de matériaux au contact de denrées alimentaires. Ces attestations visent à faire connaître aux autorités du pays de destination que l'entreprise est dotée d'un dispositif propre à maîtriser la qualité de l'ensemble de son processus.

Comme indiqué au point V - *Actions européennes et organisations internationales*, les conditions d'exportation et les modèles de certificats sont négociés dans le cadre d'accords internationaux mais également dans le cadre d'accords bilatéraux. Une quarantaine d'ouvertures de marché ou de réouvertures vers des pays tiers ont ainsi été obtenues en 2019.

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

de salubrité pour la consommation humaine mais aussi vis-à-vis du risque de transmission de dangers sanitaires.

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

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

Après l'arrivée en 2018 de la peste porcine africaine aux frontières partagées avec la Belgique, le territoire français est en vigilance renforcée depuis le 18 janvier 2019 pour cette maladie dont l'apparition sur le territoire amènerait à la suspension de plusieurs destinations à l'exportation. .

III.5.3 – Certification aux échanges avec d'autres États membres de l'Union européenne

Les contrôles portent sur la certification sanitaire des animaux et de certains sous-produits animaux lors d'échanges vers un autre pays de l'Union européenne ainsi que sur les animaux et sous-produits animaux à réception en France. La France fournit un nombre important d'animaux aux autres pays européens, notamment en ce qui concerne les bovins, porcins, ovins et les volailles. Le tableau ci-dessous présente l'activité de certification aux échanges des animaux vivants et des sous-produits animaux.

Certification aux échanges entre la France et les autres Etats membres de l'Union européenne

Certification aux échanges UE-FR		Bovins	Equidés	Porcins	Ovins	Caprins	Volailles	Sous-produits animaux
Vers la France	Nombre de certificats	3 378	8 893	1 108	809	174	2 824	8 910 lots
	Nombre d'animaux	126 490	14 071	192 986	177 856	9 994	43 794 420	
A partir de la France	Nombre de certificats	52 482	6 497	7 225	2 039	129	17 652	10 570 lots
	Nombre d'animaux	1 571 277	21 471	713 972	481 812	20 824	132 029 161	

En 2019, 32 nouveaux vétérinaires ont été mandatés, par les préfets des départements pour la réalisation de la certification aux échanges avec les autres Etats membres de l'Union européenne Plus de 82 % des 1 570 000 bovins échangés avec les autres Etats membres de l'Union européenne ont bénéficié de cette procédure, ce qui représente plus de 46 000 certificats.

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

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

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

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

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

Enfin, afin de mieux cibler ses enquêtes, la DGCCRF a lancé à titre expérimental en 2019 dans trois régions la plateforme Signal Conso, associant les consommateurs, les professionnels et les enquêteurs de la DGCCRF. L'objectif est d'offrir au consommateur la possibilité de signaler en toute transparence avec le professionnel concerné les manquements qu'il constate notamment en cas de problème d'hygiène et de produits périmés.

IV.1.1 - Alertes en santé des végétaux

En 2019, plusieurs alertes concernant des organismes de quarantaine ont été relevées sur le territoire national. Dans le cadre du plan de surveillance relatif à la mouche orientale des fruits *Bactrocera dorsalis* mis en œuvre en 2019, 12 spécimens ont été capturés dans des pièges situés en Ile-de-France (7 captures dans 5 pièges) et en Occitanie (5 captures dans 2 pièges). L'absence de symptôme sur fruits et l'absence de détection de larves a conclu à des interceptions probablement liées à la proximité de points d'entrées potentiels de fruits exotiques infestés (marché national d'intérêt national, aéroport...). La surveillance a été renforcée autour des zones de captures (augmentation du nombre de pièges et surveillance visuelle des plantes hôtes) et des traitements phytosanitaires ont été appliqués sur les parcelles agricoles concernées par les captures. La surveillance du territoire va perdurer en 2020.

Détectée pour la première fois sur le territoire français en 2015, *Xylella fastidiosa* est une bactérie polyphage qui fait l'objet d'une lutte obligatoire en vertu de la réglementation européenne et nationale. En France, deux régions sont actuellement concernées par des infections : la Corse, où toute l'île est en enrayement et donc considérée comme une zone infectée, et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Depuis le début de la crise, près de 47 500 échantillons ont été prélevés et analysés sur le territoire national, dont 2,8 % de positifs. Aucune infection n'a encore jamais été découverte en zone cultivée (vergers, pépinière, etc.). La surveillance en 2019 a conduit à la découverte de nouvelles contaminations situées dans ou à proximité des zones délimitées établies en Corse et en PACA. A cette période, près de 14 000 inspections ont été réalisées sur l'ensemble du territoire indemne (hors zones délimitées), dont 8 000 inspections en vignobles et 2 600 en pépinières. En PACA, la bactérie est essentiellement présente en milieu urbain, dans 24 communes des départements du Var et des Alpes-Maritimes. En 2019, 5 981 prélèvements ont été effectués dans l'ensemble de la région, parmi lesquels 96 ont été trouvés contaminés (1,6 %). Dans le cadre spécifique de la surveillance des zones tampons, 26 200 inspections et 696 prélèvements ont été réalisés, conduisant à la détection de 79 plants contaminés. Dans les zones infectées, ce sont 3 777 prélèvements qui ont été analysés en 2019, dont 10 échantillons contaminés. À l'été 2019, pour la première fois en France, deux oliviers contaminés ont été identifiés dans le cadre de la surveillance des foyers urbains d'Antibes et Menton. Ils ont été arrachés et des mesures de surveillance et de lutte continuent à être mises en œuvre dans ces foyers. En Corse, les infections sont détectées aussi bien dans le milieu urbain que le milieu naturel et semi-naturel. En 2019, 941 échantillons ont été prélevés, dont 43 échantillons qui se sont avérés contaminés (4,6 %). La surveillance du territoire a été renforcée au niveau des ports : 942 inspections ont été réalisées au départ de Corse, soit 2 819 bateaux contrôlés. Par ailleurs, 923 inspections ont été conduites dans le reste du territoire, essentiellement dans les pépinières, zones agricoles, JEVI (jardins, espaces végétalisés et infrastructures), jardins de particuliers et milieux naturels. Par ailleurs, en 2019, *Xylella fastidiosa* subsp. *fastidiosa* ST1 a été signalée pour la première fois dans des vergers d'amandiers en Israël (dans le nord du pays), avec 3 à 6 % de plantes symptomatiques. La source de l'infection est inconnue car seules des variétés locales sont cultivées. Néanmoins, l'impact pour la filière est considéré comme faible, aucun dépérissement n'ayant été constaté.

Le charançon rouge du palmier (*Rhynchophorus ferrugineus*) est classé en France comme danger sanitaire majeur et d'intérêt général. La stratégie de lutte, rendue obligatoire par arrêté ministériel, repose sur trois éléments clefs: une surveillance et une détection précoce de la présence du ravageur, l'éradication de l'organisme nuisible par destruction du palmier contaminé ou de la partie infestée et des traitements préventifs autour des palmiers infestés afin d'éviter toute dissémination de l'insecte. Fruit de nombreux échanges et consultations avec toutes les parties prenantes, l'arrêté du 25 juin 2019 remplaçant l'arrêté du 21 juillet 2010 relatif à la lutte contre *Rhynchophorus ferrugineus* permet de garantir, de manière réaliste, à la fois :

- le maintien d'une lutte contre le charançon rouge du palmier, obligatoire sur l'ensemble du territoire national ;
- l'abattage ou l'assainissement par curetage, par des personnes spécifiquement formées, de tout palmier contaminé ;
- une lutte préventive imposée dans les zones faiblement infestées et dans les communes qui se sont engagées à mettre en place un plan de surveillance et un réseau de piégeage, un traitement préventif des palmiers du domaine public ainsi qu'une gestion adaptée des déchets de végétaux contaminés.

La présence du chancre coloré du platane (*Ceratocystis platani*) est avérée dans différentes régions du sud de la France (PACA, Occitanie, Auvergne-Rhône-Alpes, Corse et Nouvelle Aquitaine). En 2019, de nouveaux foyers ont été identifiés dans la région Pays-de-la-Loire (juin 2019 – 2 arbres contaminés) et Ile-de-France (août 2019 – 14 arbres contaminés). Les mesures d'éradication ont été appliquées. Le statut phytosanitaire européen de *Ceratocystis platani* évolue : à compter du 14 décembre 2019, date d'entrée en application du règlement 2016/2031/UE, le champignon est classé comme organisme de quarantaine. Ainsi, sur l'ensemble du territoire communautaire, une surveillance pluriannuelle doit être menée. En cas de foyer, des mesures d'éradication ou d'enrayement doivent être appliquées, qui doivent inclure la mise en place d'une zone délimitée. En France, l'arrêté du 22 décembre 2015 reste en vigueur, mais son évolution a été discutée en 2019 afin de rendre la lutte plus pragmatique tout en maintenant l'ambition d'éradication dans les départements où elle est encore possible.

IV.1.2 - Alertes en santé animale

L'année 2019 a été une année plus calme que 2018 et que 2017 sur le plan des maladies animales. Toutefois, la menace liée aux cas de peste porcine africaine en Belgique a généré une alerte importante et la mise en œuvre de surveillance renforcée qui s'est poursuivie en 2019.

Les efforts de biosécurisation des élevages de volailles menés depuis 2016 associés au vide sanitaire réalisé en 2017 ont porté leurs fruits puisqu'aucun cas d'influenza aviaire hautement pathogène n'a été observé. Le premier janvier 2019 a vu l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation relative à la biosécurité dans la filière porcine. De nombreuses campagnes d'information aux risques sanitaires et de formation à la biosécurité ont été déployées.

La surveillance événementielle de la peste porcine africaine est renforcée non seulement dans les élevages de suidés mais aussi dans la faune sauvage au travers du réseau SAGIR de l'Office national de la chasse et de la faune sauvage. La France demeure indemne de peste porcine africaine au premier semestre 2020.

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

Bilan des suspicions de maladies à plan d'urgence en 2019

Maladie	Nombre de suspicions	Nombre de cas	Date du derniers cas **
Dermatose nodulaire contagieuse bovine	2 (dont 1 en département d'outre-mer)	0	Jamais
Fièvre aphteuse	3	0	2001
Peste porcine classique	18 (porcs domestiques)	0	2007 (Faune sauvage)
Peste porcine africaine	496 (sangliers)	0	2002 (Porc domestique)
Influenza aviaire hautement pathogène (HP) et faiblement pathogène (FP)	47	0 HP 1 FP (canard colvert)	1974 2018 (HP) 2019 (FP)
Maladie de Newcastle	6	0	2010

** L'année 2019 figure dans cette colonne lorsque de nouveaux cas sont apparus au 1^{er} semestre 2020

La politique de réalisation des exercices de préparation à la gestion de crises sanitaires termine la deuxième année du cycle 2018 à 2021, visant à privilégier la conduite d'exercices en interministériel sur la thématique épizootie, complémentaires aux entraînements¹⁵.

Au cours de l'année 2019, **50 exercices d'alertes** ont été réalisés sur le territoire national dont 30 exercices réalisés en interministériel, et se répartissent comme suit :

- **31** exercices d'alertes (tout type) dans le cadre des plans d'urgence d'une épizootie dont 83% consacrés à la peste porcine africaine et 22 exercices réalisés en interministériel (ORSEC).
- **19** exercices d'alertes dits « **tronc commun** » qui ont consisté à tester des aspects transversaux communs à tous les plans d'urgence : 11 exercices de gestion de cas réels relatifs à un danger sanitaire et 8 exercices réalisés en interministériel (ORSEC) non liés à une épizootie.

L'année 2019 a été marquée par des travaux de mise à jour de la planification et la mise en situation de gestion de suspicions de peste porcine africaine en faune sauvage et élevages.

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

En 2019, 1 825 alertes concernant les denrées alimentaires et l'alimentation animale ont été gérées par les autorités françaises. Des mesures de retrait de la consommation et/ou de rappel de produits ont été prises après analyse de chaque situation.

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

¹⁵ **Les exercices** consistent à tester la mise en œuvre d'un ou plusieurs dispositifs de planification (plusieurs objectifs) au cours d'un « jeu » scénarisé proche des conditions réelles de gestion de crise et tester la réactivité de mobilisation des acteurs et les moyens prévus. **Les entraînements** consistent à tester les procédures préétablies (un ou deux objectifs maximum sont visés) et à acquérir ou maintenir les attitudes réflexes pour chacune des activités

DGCCRF

En 2019, la DGCCRF a géré 793 alertes relatives aux denrées alimentaires et à l'alimentation animale dont 615 alertes avaient une origine nationale et 22 % concernaient également d'autres États membres de l'Union européenne pour lesquelles des notifications sur le RASFF ont été effectuées. Les principaux types de produits en cause étaient les suivants : les produits végétaux ou d'origine végétale, les plats préparés/conserves, les matériaux au contact des denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les produits diététiques et de nutrition et les produits sucrés. L'analyse des alertes gérées par la DGCCRF fait ressortir les éléments suivants :

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

Les contaminants microbiens sont une problématique majeure dans la gestion des alertes alimentaires et concernent l'ensemble des produits y compris l'alimentation animale. Les problématiques des corps étrangers, des résidus de pesticides, de la présence de substances allergisantes non étiquetées et des contaminants chimiques sont quant à elles à l'origine de près de la moitié des alertes.

DGAL

La DGAL a géré 1 032 alertes dans son champ de compétences (essentiellement les denrées animales et certains aspects de l'alimentation animale), dont 913 ont été détectées sur le territoire national et 119 détectées en dehors du territoire national (dans les deux cas, les produits peuvent être fabriqués en France ou dans d'autres pays). L'analyse des alertes gérées par la DGAL fait ressortir les éléments suivants :

- les détections sur le territoire national proviennent majoritairement des autocontrôles des professionnels (705 en 2019), notamment pour la moitié d'entre eux réalisés par la distribution. Les plans de surveillance et de contrôle de la DGAL viennent en deuxième place avec 75 cas de détection de non conformités ayant débouché sur des alertes ;
- les alertes liées aux cas humains sont au nombre de 16 en 2019, relativement stable ;
- les contaminations par *Listeria monocytogenes* et par des salmonelles constituent les premières causes d'alerte, majoritairement dans des produits de la filière viande suivis par les produits de la mer ;

En complément des alertes relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, 1 543 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et 131 foyers de cas humains (hors TIAC), en lien avec l'alimentation, ont été gérés par la DGAL.

Parmi les faits marquants de 2019, on peut retenir :

- **Crise LUBRIZOL :** *Après l'incendie de l'usine LUBRIZOL à Rouen dans la nuit du 26 au 27 septembre 2019, une cellule nationale interministérielle a été mise en place. Directement pilotée par Matignon, la communication de crise a permis de donner régulièrement aux citoyens des informations sur la situation dans la zone touchée et sur les mesures mises en œuvre par les autorités compétentes.*

La DGAL et la DGCCRF ont mené des actions complémentaires dans la gestion de cette crise majeure.

Une cellule de crise a été constituée à la DGAL afin de gérer le risque de contamination chimique des productions agricoles. Les premières mesures d'urgence ont consisté à faire cesser l'exposition possible des consommateurs et des animaux producteurs de denrées au risque, et à bloquer la mise sur le marché des productions agricoles. Il a fallu ensuite caractériser le danger : la DGAL a travaillé sur le plan de contrôles et les analyses nécessaires à réaliser par le laboratoire de référence : le Laberca, pour vérifier la conformité des produits agricoles. Près de 900 analyses ont été réalisées sur des denrées alimentaires et près de 400 analyses sur des produits destinés à l'alimentation animale pendant la première phase de crise.

La DGAL a produit plusieurs arrêtés et différentes instructions techniques pour organiser le travail des services déconcentrés qui ont joué un très grand rôle, en particulier les DRAAF de Normandie et des Hauts de France et la direction départementale de la Seine Maritime, sans oublier celles de l'Aisne, du Nord, de l'Oise et de la Somme.

La DGCCRF a transmis des instructions aux DDPP concernées pour la réalisation d'un plan de prélèvements sur les denrées non animales et les aliments pour animaux mis sur le marché, complémentaire de l'action de la DGAL à la production primaire. Ce plan visait des produits mis sur le marché qui auraient pu être stockés dans des lieux exposés à la contamination (entrepôts non fermés de GMS ou de sites de production, stockage en plein air, silos de stockage ventilés etc.). La DGCCRF a mobilisé ses laboratoires pour qu'ils puissent réaliser les analyses dans les meilleurs délais. Au final, une cinquantaine de prélèvements ont été réalisés sur des fruits et légumes, du sucre et des aliments pour animaux.

Les mesures de restriction de la mise sur le marché des produits agricoles ont été levées en totalité, le 18 octobre, après une levée partielle intervenue la semaine précédente sur le lait. Un travail de surveillance sur le long terme se poursuit en lien avec l'Anses.

- **Des cas d'infection sévère à Escherichia Coli chez de jeunes enfants** : Treize cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) dus à une infection à *Escherichia coli* de type O26 sont survenus au cours de l'année 2019 chez des jeunes enfants, dans plusieurs régions. Par précaution, les autorités sanitaires (DGAL et DGS) ont décidé de procéder au retrait-rappel du marché des produits d'une fromagerie de la Drôme. Elles ont rappelé les recommandations de consommation et ont travaillé avec les professionnels afin qu'ils contribuent à la prévention des risques. Les autorités sanitaires ont entrepris les investigations nécessaires afin de confirmer la source de contamination alimentaire à l'origine de ces cas de SHU et protéger les consommateurs. Ceci a conduit au retrait-rappel de tous les lots de Saint-Félicien et Saint-Marcellin fabriqués par une fromagerie de la Drôme.

La sensibilité particulière de cette tranche d'âge pour laquelle les conséquences peuvent être dramatiques a amené les autorités sanitaires à rappeler que la consommation de lait cru ou de fromages au lait cru peut présenter un risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans. Pour eux comme pour les personnes âgées, pour les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées, il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.

- **Laits infantiles contaminés à la Salmonella poona** : Le 21 janvier, Santé Publique France et l'Institut Pasteur identifiaient un groupe de 4 cas de salmonelloses à *Salmonella Poona* chez des bébés de moins de 1 an. Les éléments recueillis auprès des parents des enfants malades mettaient en évidence la consommation commune d'une préparation pour nourrisson à base de riz. Au total, 32 cas humains de salmonelloses à *Salmonella Poona* ont été recensés. Le 24 janvier, la société décide un rappel volontaire sur toute la référence concernée. Au final, les 802 contrôles d'effectivité des mesures menés par les enquêteurs de la DGCCRF confirment l'amélioration globale de la prise en charge des rappels par les professionnels depuis l'affaire Lactalis.
- **Des cas de Salmonellose dus à des œufs produits en Italie** : Le 20 décembre 2019, Santé publique France et l'ARS sollicitent respectivement la MUS et la DDPP des Alpes-Maritimes suite à la mise en évidence de 28 patients infectés par des souches de *Salmonella Enteritidis* très proches les unes des autres. L'enquête montre que plusieurs patients ont consommé des œufs en provenance d'un établissement situé dans les Alpes-Maritimes et que ces œufs proviennent tous du même établissement italien. Informées par les autorités françaises grâce au RASFF, les autorités italiennes investiguent alors et recensent 21 cas italiens de salmonellose humaine reliés à la même origine. En parallèle, les prélèvements en élevage montrent la présence de *Salmonella Enteritidis* dans deux bâtiments d'élevage de l'établissement italien suspecté. Outre une contamination de l'élevage qui nécessite des mesures dédiées, un retrait et rappel des œufs produits par cet établissement est donc mis en œuvre.
- **Baquettes aux graines de pavot et opiacés** : Le 28 février, les autorités sanitaires ont été informées par le Centre Antipoison de Paris d'un signalement de personnes ayant présenté des taux anormalement élevés d'alcaloïdes (morphine et codéine) dans leurs urines. Ces personnes avaient consommé au préalable des pains aux graines de pavot. Les graines de pavot présentes sur les produits consommés ont été analysées et présentaient effectivement des teneurs particulièrement élevées en alcaloïdes. Les enquêtes menées par les services de la DGCCRF à la suite de ce signalement ont permis de mettre en évidence un risque émergent, jusqu'à lors peu pris en compte par les professionnels de la filière.

IV.1.3 - Gestion des signalements

En 2019, les autorités françaises ont échangé, avec leurs homologues européennes, via la plateforme de coopération européenne (dite AAC), plusieurs signalements (27 dont 12 signalaient une préoccupation importante) concernant des non-conformités ne relevant pas du RASFF, c'est-à-dire ne présentant pas « a serious risk » au sens du RASFF (erreur d'étiquetage portant sur les DLC, les températures de conservation, présence d'*Anisakis*, présence de plastique souple ou d'insectes...).

IV.2 – Gestion des signalements ne présentant pas de danger sanitaire par les autorités compétentes

IV.2.1 - Les signalements relatifs à la production biologique

Dans le cadre du dispositif européen d'échanges d'information sur les irrégularités, la France a notifié 140 irrégularités en 2019 via l'application européenne « Organic Farming Information System ». 51 de ces notifications étaient destinées à des pays-tiers.

Les principales irrégularités concernant les produits importés ou introduits visent les plantes aromatiques et

leurs dérivés (thés, infusions), les fruits et légumes et leurs dérivés (jus de fruits et concentrés), les céréales, graines, et les fruits secs. En pays-tiers, un grand nombre concerne également les épices et les baies.

En outre, elle a traité 14 irrégularités sur la production française adressées par les autres Etats membres. Ces cas concernent plutôt des céréales transformées et des dérivés du soja à destination de l'alimentation animale. Après recherches, il s'avère que seulement 2 de ces cas avaient pour origine la France, le reste concernait des opérateurs d'autres Etats membres (3) et des opérateurs en pays-tiers (4) dans le cas où l'origine de la contamination a pu être identifiée.

Dans 71 cas, l'origine de l'irrégularité notifiée n'a pas été identifiée ou n'a pas pu être confirmée (faux positif, impossibilité de réaliser les investigations). 30 des cas identifiés relèvent d'une contamination fortuite ou accidentelle (contamination par le voisinage, rémanence dans les parcelles de produits utilisés antérieurement à la conversion, intrants contaminés, contamination ponctuelle, non étendue). 16 cas relèvent d'une contamination ou irrégularité évitable à cause de l'absence de mesures de précaution ou d'un système de contrôle insuffisant ou d'une erreur des opérateurs et 20 cas sont des irrégularités considérées comme intentionnelles. Concernant les cas notifiés par la France à d'autres Etats membres, sur les 30 cas où l'origine a pu être identifiée, 15 ont comme origine des opérateurs dans les Etats membres et 9 dans des pays-tiers.

IV.2.2 - Les signalements relatifs aux fraudes alimentaires

Dans le cadre du dispositif « Food Fraud Network », la France a reçu en 2019, via la plateforme d'échanges dédiée (AAC – Food fraud), 33 demandes des autorités compétentes des autres États membres (26 ont été traitées par le SNE de la DGCCRF et 7 par la BNEVP de la DGAL) et a saisi ses homologues européens à 38 reprises. Les informations échangées concernaient notamment des problématiques de :

- falsification de denrées alimentaires (exemples : traitement non autorisés du thon, teneur excessive en eau de viandes et de poissons) ;
- tromperie sur l'origine et la traçabilité de denrées alimentaires (exemples : origine de vins, falsification de documents) ;
- tromperie sur la nature ou la qualité des produits commercialisés (exemples : dénomination usurpée d'huile d'olive et d'huile d'olive extra vierge, composition du miel, adultération d'épices, qualité de la viande hachée) ;
- présence d'additifs non autorisés ou non déclarés ;
- allégations trompeuses (exemples : label « bio » alors que des traces de pesticides ont été détectées dans le cadre de l'opération OPSON VIII notamment, dénomination abusive « naturelle », mentions trompeuses sur le poids).

Au niveau national, le réseau interne de la DGCCRF a relayé 63 fiches de signalement de pratiques frauduleuses dans le domaine alimentaire, dont 26 ont fait l'objet d'une orientation vers le réseau AAC-Food Fraud. Sur les 37 autres signalements, 32 ont fait l'objet d'une suite opérationnelle (enquête ou transmission en vue d'une enquête).

IV.2.3 - Les autres signalements

En 2019, la DGCCRF a échangé avec ses homologues européens, via la plateforme de coopération européenne (dite AAC), plusieurs signalements touchant la loyauté des produits notamment dans le cadre de la campagne européenne de contrôle sur le marché des AOP/IGP initiée par la Commission européenne (TN 26 KAA) (voir point III.4.2.2.).

La DGCCRF a participé à l'opération OPSON VIII sur les fraudes relatives aux produits biologiques de novembre 2018 au 30 avril 2019. 30 cas ont été signalés mais aucune procédure judiciaire n'a été engagée.

V – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES

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

Les autorités compétentes ministérielles participent, chacune dans son champ de compétences, aux travaux des institutions européennes et des organisations internationales. L'année 2019 a été marquée par plusieurs travaux au sein desquels les autorités françaises ont défendu les positions nationales :

Au niveau de l'Union européenne :

- La poursuite de la préparation des textes d'application de trois nouveaux textes européens majeurs : le **nouveau règlement relatif à la santé animale** de 2016 qui permet de rassembler en un texte législatif unique les règles complexes existantes (environ 50 directives et règlements) ; le **nouveau règlement sur la santé des végétaux** qui constitue une vaste refonte de la législation phytosanitaire et fixe les règles du jeu pour maintenir hors d'Europe les organismes nuisibles et pour lutter aussi rapidement que possible contre les épidémies ; le **nouveau règlement sur les contrôles officiels** de 2017 qui vise à améliorer

l'organisation et la mise en œuvre des contrôles par les États membres de l'Union européenne. Ces deux derniers textes sont entrés pleinement en application fin 2019 alors que les dispositions sur la santé animale entreront en application en avril 2021.

- Le début de préparation des textes d'application relatifs aux nouveaux règlements sur les médicaments vétérinaires et les aliments médicamenteux, publiés au tout début de 2019 et qui entreront en application en janvier 2022.
- Les négociations relatives à la modification du règlement (CE) n°178/2002 (general food law) parue en juin 2019.
- La participation au réseau « Food-Fraud » piloté par la DG SANTE de la Commission européenne. Pour la DGCCRF, le point de contact est le Service National des Enquêtes et pour la DGAL, la Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires (voir point IV.2.2).
- La participation aux actions de contrôles coordonnées par EUROPOL et par la Commission, en particulier sur les fraudes alimentaires dans le domaine de l'agriculture biologique dans le cadre de l'opération OPSON VIII (DGCCRF et DGAL) et au plan de contrôle communautaire des ventes en ligne de chiens et chats initié par la Commission (DGCCRF et DGAL) ;
- La participation (DGCCRF) aux différents travaux du groupe de travail du FLEP sur le commerce électronique dans le domaine alimentaire ;
- La participation (DGAL et DGCCRF) au groupe de travail sur la lutte contre la fraude alimentaire du réseau des chefs d'agences européennes de sécurité sanitaire (« HoA ») ;
- La participation (DGAL) à la lutte au niveau européen contre la peste porcine africaine, notamment en lien avec les cas apparus à l'automne 2018 chez des sangliers dans les Ardennes belges, à proximité de la frontière française ;
- Le suivi (DGAL) des négociations d'accords commerciaux entre l'UE et certains pays tiers (Groupes de Potsdam et Roosendaal).

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

Dans le cadre notamment de l'élaboration de la stratégie « de la ferme à la fourchette » issue du Pacte vert européen, la DGAL a poursuivi son travail auprès des institutions européennes en vue de réduire le déséquilibre entre les conditions d'importation d'animaux, d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires dans le souci d'assurer aux consommateurs européens un excellent niveau de protection, mais aussi de préserver les capacités d'exportation des producteurs européens.

Enfin, la France avait porté en 2018 la proposition de création d'une force européenne d'enquête et de contrôle (présentation d'un mémorandum au Conseil Agriculture et pêche de décembre 2018). Le Conseil de l'UE a adopté des **Conclusions sur la lutte contre les fraudes alimentaires** en décembre 2019, qui invitent notamment la Commission à analyser les structures existantes de l'UE en matière d'enquête et de contrôle.

Au niveau des organisations internationales :

- Les travaux du *Codex alimentarius*, et en particulier la préparation du 31^{ème} comité du codex sur les principes généraux (CCGP), dans un contexte et une volonté affirmée de redynamisation d'un comité qui ne s'était pas réuni depuis 2016. La session, placée sous le signe des nouvelles technologies, s'est tenue avec succès à Bordeaux au mois de mars 2019.
- La normalisation européenne et internationale des mesures phytosanitaires, via la participation d'agents de la DGAL à des groupes d'experts de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP), ainsi qu'au Groupe technique pour le Glossaire et au Comité des normes de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).
- La réunion des chefs des services vétérinaires (CVO) des pays du G7 (Allemagne, Canada, États-Unis, France, Italie, Japon et Royaume-Uni), accueillie par la DGAL le 24 mai 2019 dans le cadre de la présidence française du G7 et axée sur la prévention et la lutte contre les pestes porcines africaine (PPA) et classique (PPC) et les conséquences pour le commerce international. Étaient également présentes la Commission Européenne, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), la FAO et la Banque mondiale.
- Le suivi des travaux de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), avec en particulier la préparation et le suivi de la Session générale de l'OIE (Paris, mai 2019), et de la Conférence mondiale de l'OIE sur la santé animale aquatique (Santiago, Chili, avril 2019), ainsi que la contribution à l'élaboration des positions UE sur les propositions de révisions et nouveaux chapitres des Codes et Manuels terrestre et aquatique.

Auprès de pays tiers :

- Les négociations en bilatéral avec les autorités des pays tiers menées par la DGAL sur les conditions sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation des produits agro-alimentaires français, afin de lever des embargos, suite à des crises sanitaires ou à ouvrir de nouveaux marchés. En 2019, la DGAL a ainsi poursuivi ses négociations et a accueilli 18 missions pays tiers dans le domaine animal et végétal, donnant lieu à plus de 40 ouvertures ou réouvertures de marchés à l'exportation, comme par exemple la levée d'embargos liés à l'influenza aviaire pour les volailles (Brésil, Taïwan, Indonésie), les accès aux marchés pour les bovins vivants (Maroc, Mongolie, Libye, Jordanie, Philippines), les pommes (Philippines) ou les plants de vigne (Ouzbékistan).
- Pour anticiper une potentielle situation de blocage des exportations de produits porcins en cas d'apparition de peste porcine africaine en France, la reconnaissance du zonage, qui permet de pouvoir exporter depuis les zones indemnes de maladie, est le sujet prioritaire des discussions avec les autorités sanitaires chinoises. En novembre 2019, le Président de la République, Emmanuel Macron et le Président chinois, Xi Jinping, ont décidé d'une feuille de route pour que soient définis les critères de zonage avant la fin de l'année 2020. La France est le seul État membre de l'Union européenne à avoir entamé ces discussions avec la Chine.

V.2 – La promotion de l'expertise française à l'international

Pour faire suite aux décisions du 4^{ème} comité interministériel de la transformation publique du 15 novembre 2019 visant à simplifier le paysage administratif en réduisant le nombre de commissions consultatives et de structures rattachées aux administrations centrales, les deux Groupements d'intérêt public (GIP) : France vétérinaire international (FVI) pour le secteur vétérinaire et Agence pour le développement de la coopération internationale dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux (ADECIA) pour le secteur agricole en général, qui jusque-là mettaient en œuvre les activités de coopération technique et institutionnelle du MAA à l'international, ont respectivement été dévolus à VetAgro Sup (établissement public d'enseignement supérieur et de recherche) et FranceAgriMer (Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer).

Les deux GIP ont largement travaillé sur ce dossier de dévolution en 2019, ce qui n'a pas empêché la bonne marche des activités habituelles aux niveaux européen et international avec notamment le déploiement du projet de jumelage au Liban remporté en 2018 : « Renforcer les services vétérinaires et les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments » ainsi que la conclusion de deux offres en Algérie « Appui au renforcement des capacités de la Direction Générale des Forêts dans la mise en œuvre de la stratégie forestière » et « Appui à la mise en place d'une démarche qualité au sein des services de la protection des végétaux et des contrôles techniques en Algérie ».

La DGAL a également poursuivi son soutien aux formations en résidence au sein de l'école nationale des services vétérinaires (ENSV) de VetAgroSup. 3 sessions ont été mises en place « écoles de printemps et école d'été » destinées aux vétérinaires officiels de pays tiers, également 1 session de formation à distance (e-cerise) a pu être conduite (en tout 43 stagiaires en provenance de 29 pays).

Dans le cadre d'un programme de renforcement des capacités des laboratoires vétérinaires du Royaume d'Arabie saoudite, signé en mai 2018, entre le MAA et le MEWA (ministère de l'eau, l'environnement et l'Agriculture), une délégation a été accueillie à la DGAL en novembre 2019. L'objectif de cette visite portait sur le dispositif français d'analyses officielles en appui des contrôles officiels, plus particulièrement en santé animale.

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

Les activités de suivi du Réseau méditerranéen de santé animale (REMESA) ont été maintenues et renforcées avec deux réunions en 2019, l'une au Caire en juin et la seconde à Larnaca en décembre. La DGAL a enfin participé à la 1^{ère} réunion du groupe de travail régional « Union pour la Méditerranée », sur les sujets SPS organisée par la DG Trade en juin 2019.

Au cours de l'année 2019 l'INAO a accueilli 17 délégations étrangères et réalisé près de 21 déplacements à l'étranger. Toutes ces rencontres et événements ont systématiquement été réalisés en lien avec la DGPE ainsi que des conseillers agricoles compétents pour les zones concernées.

Par ailleurs, le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et la Directrice de l'INAO ont signé un accord de coopération technique dans le domaine des IG agricoles et alimentaires avec la *Chinese National Intellectual Property Administration*. Plusieurs rencontres et accueils de délégations de haut niveau avec la Russie ont également été effectués, et l'ambassade française à Moscou et l'INAO ont aussi organisé et participé à un séminaire lors du salon de l'agriculture russe où un expert de l'INAO est intervenu.

Dans le cadre de l'invitation du gouvernement japonais à la Commission européenne à participer au FOODEX (*International Food and Beverage Exhibition*) de Tokyo en mars 2019, l'INAO a été sollicité pour participer à

cette rencontre ainsi qu'à un séminaire sur les IG afin de célébrer la conclusion de l'Accord de Partenariat Economique conclu entre l'UE et le Japon.

Enfin, dans le cadre de l'initiative « Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres » (BTSF) de l'Union européenne, l'INAO et le cabinet d'études « NSF Euro Consultants » avaient remporté un appel d'offres de la Commission européenne pour conduire des sessions de formation sur les contrôles des IG dans le secteur du vin, des boissons spiritueuses et des produits agroalimentaires qui se sont poursuivies en 2019.

La DGCCRF, quant à elle, a accueilli en 2019 une délégation japonaise du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche à la suite de la mise en œuvre de l'accord UE-Japon sur les indications géographiques (IG). L'objet de cette visite portait sur les approches françaises et japonaises en matière de contrôles sur le marché en vue de protéger les IG.

Glossaire

AAC	Plateforme de signalement européenne « Administrative Assistance and Coopération »
Anses	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOP	Appellation d'origine protégée
ARS	Agence régionale de santé
BNEVP	Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (DGAL)
COFRAC	Comité français d'accréditation
CORRUSS	Centre opérationnel de régulation et de réponses aux urgences sanitaires et sociales (DGS)
CPMM	Contrôle de la première mise sur le marché (DGCCRF)
DAAF	Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (outre-mer)
DCSSA	Direction centrale du service de santé des armées
DDCSP	Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DDPP	Direction départementale de la protection des populations
DD(CS)PP	Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations et/ou Direction départementale de la protection des populations
DGAL	Direction générale de l'alimentation (ministère de l'agriculture)
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (ministère de l'Economie et des Finances)
DGS	Direction générale de la santé (ministère de la santé)
DMF	Direction de la médecine des forces (ministère chargé de la défense)
DIRECCTE	Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
ETP	Équivalent temps plein
GV	Groupe vétérinaire (ministère chargé de la défense)
IC ₉₅	Intervalle de confiance à 95 %
IFREMER	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
IGAS	Inspection générale des affaires sociales (ministère de la santé)
IGP	Indication géographique protégée
IGS	Inspection générale des services (DGCCRF)
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
LNR	Laboratoires nationaux de référence
MUS	Mission des urgences sanitaires (DGAL)
NC	Non-conformité
OGM	Organisme génétiquement modifié
ORSEC	Organisation de la réponse de sécurité civile
PNCOPA	Plan national de contrôles officiels pluriannuel
PNE	Programme national d'enquêtes (DGCCRF)
PPP	Produit phytopharmaceutique
PSPC	Plans de surveillance / plans de contrôle
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Système d'alerte rapide européen pour l'alimentation – Commission européenne)
SCL	Service commun des laboratoires (DGCCRF)
SIVEP	Service à compétence nationale chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (DGAL)
SPS	Sanitaire et phytosanitaire (accord SPS de l'Organisation Mondiale du Commerce)
SSA	Service de santé des armées (ministère chargé de la défense)
SNE	Service national des enquêtes (DGCCRF)
SRAL	Service régional de l'alimentation (DRAAF). SALIM en outre-mer
STG	Spécialité traditionnelle garantie
TN	Tâche nationale (DGCCRF)
UE	Union européenne

ANNEXE

Rapport relatif aux contrôles officiels dans le secteur biologique

Ce document a été établi dans le respect des dispositions de l'article 92 septies et des annexes XIII ter et XIII quater du Règlement (CE) n° 889/2008, complétées par les dispositions spécifiques de la note DG-AGRI Ref. Ares (2015)1254439 du 23 mars 2015. Ce document concerne la supervision des contrôles délégués aux organismes certificateurs.

Données relatives à l'annexe XIII ter

Autorités compétentes

Pour le contrôle de l'agriculture biologique, la France a désigné formellement plusieurs autorités compétentes (AC) au sens de l'article 27 paragraphe 1 du règlement (CE) n° 834/2007 :

- **Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)** : Autorité compétente en matière de mise en œuvre et de supervision du système de contrôle pour les contrôles avant la mise sur le marché ;
- **Ministère en charge de la consommation - Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)** Bureau 4B – Qualité et valorisation des denrées alimentaires : Autorité compétente pour le contrôle général du respect du règlement (CE) n° 834/2007 et des règlements d'application par l'ensemble des opérateurs certifiés ou non (recherche notamment des fraudes et des défauts d'adhésion au système de contrôle) ; Autorité compétente en matière de mise en œuvre du système de contrôle pour les contrôles après la mise sur le marché pour l'agriculture biologique ;

Ressources mises à la disposition de l'autorité compétente

Voir les informations fournies sur les ressources en personnel dans le Rapport annuel 2019 au point Éléments clefs et faits marquants pour 2019.

Pour l'Agriculture biologique (AB) spécifiquement on peut noter qu'en 2018, pour faire face à l'augmentation du volume d'activité liée directement à l'augmentation du nombre d'opérateurs, il y a eu au Service contrôles de l'INAO la mobilisation de 4 agents pour environ 2,1 ETP. En 2019, l'INAO a pris en charge la gestion des irrégularités dans le logiciel européen OFIS et le nombre d'agents travaillant sur l'AB est passé à 5, pour 2,7 ETP.

Pour la réalisation des inspections annuelles en agriculture biologique, le nombre d'évaluateurs techniques de l'INAO formés spécifiquement en AB, est passé de 6 en 2018 à 11 en 2019.

Description des audits menés par l'autorité compétente

1. Audits internes : Voir les informations fournies sur les audits dans le Rapport annuel 2019 au point sur les audits.

2. Dans le cadre du dispositif européen d'échanges d'information sur les irrégularités, l'INAO et la DGCCRF ont notifié 140 irrégularités en 2019 via l'application européenne « Organic Farming Information System ». 51 de ces notifications étaient destinées à des pays-tiers.

Les principales irrégularités concernant les produits importés ou introduits visent les plantes aromatiques et leurs dérivés (thés, infusions), les fruits et légumes et leurs dérivés (jus de fruits et concentrés), les céréales, graines et les fruits secs. En pays-tiers, un grand nombre concerne également les épices et les baies.

En outre, l'INAO et la DGCCRF ont traité 14 irrégularités sur la production française adressées par les autres États membres. Ces cas concernent plutôt des céréales transformées et des dérivés du soja à destination de l'alimentation animale. Après recherches, il s'avère que seulement 2 de ces cas avaient pour origine la France, le reste concernait des opérateurs d'autres États membres (3) et des opérateurs en pays-tiers (4) dans le cas où l'origine de la contamination a pu être identifiée.

Dans 71 cas, l'origine de l'irrégularité notifiée n'a pas été identifiée ou n'a pas pu être confirmée (faux positif, impossibilité de réaliser les investigations). 30 des cas identifiés relèvent d'une contamination fortuite ou accidentelle (contamination par le voisinage, rémanence dans les parcelles de produits utilisés antérieurement à la conversion, intrants contaminés, contamination ponctuelle, non étendue). 16 cas relèvent d'une contamination ou irrégularité évitable à cause de l'absence de mesures de précaution ou d'un système de contrôle insuffisant ou d'une erreur des opérateurs et 20 cas sont des irrégularités considérées comme intentionnelles. Concernant les cas notifiés par la France à d'autres États membres, sur les 30 cas où l'origine a pu être identifiée, 15 ont comme origine des opérateurs dans les États membres et 9 dans des pays-tiers.

Procédure documentée de l'autorité compétente.

La procédure documentée de l'INAO sur les contrôles en agriculture biologique est constituée par la Directive INAO-DIR-CAC-3 sur la **Mise en œuvre des contrôles et le traitement des manquements en agriculture biologique** et par la Circulaire INAO-CIRC-2009-01 sur la **Délégation de tâches aux organismes de contrôles dans le domaine de l'agriculture biologique**.

Ces documents fixent notamment la façon dont les plans de contrôle doivent être établis et ce qu'ils doivent contenir, les fréquences de contrôles, les critères à prendre en compte dans les analyses de risques, les obligations en matière de transmission des informations entre organismes certificateurs et entre organismes certificateurs et autorités compétentes, et la Directive INAO-DIR-CAC-3 contient le catalogue des mesures à prendre en cas d'irrégularité ou d'infraction.

2. Description du système de contrôle relatif à la production biologique :

Système des organismes de contrôle et/ou des autorités de contrôle

Voir les textes de l'INAO sur les contrôles en agriculture biologique :

- Directive INAO-DIR-CAC-3 sur la **Mise en œuvre des contrôles et le traitement des manquements en agriculture biologique**
- Circulaire INAO-CIRC-2009-01 sur la **Délégation de tâches aux organismes de contrôles dans le domaine de l'agriculture biologique**

disponibles sur le site internet de l'INAO à l'adresse suivante : <https://www.inao.gouv.fr/>

Opérateurs enregistrés soumis au système de contrôle – inspection minimale annuelle

Cette exigence est formellement inscrite dans le plan de contrôle de chaque organisme certificateur, approuvé par l'INAO.

L'INAO vérifie chaque année le respect de cette exigence, au moyen des rapports annuels d'activité des organismes certificateurs, et des évaluations techniques dans les locaux des organismes.

Manière dont l'approche fondée sur les risques est appliquée

Les organismes de contrôle mettent en œuvre une analyse de risque pour orienter :

- la sélection des opérateurs devant faire l'objet de visites de contrôle par sondage supplémentaires ;

- la sélection des opérateurs devant faire l'objet d'inspections et de visites non annoncées ;
- la sélection des opérateurs chez qui les échantillons doivent être prélevés (hors cas de suspicion de fraude).

Conformément aux exigences du règlement (CE) n° 889/2008 (Art. 65.4), trois critères de base sont pris en considération pour l'analyse de risque : les résultats des contrôles précédents, la quantité de produits concernés, et le risque d'échanges de produits.

La directive INAO-DIR-CAC-3, impose d'autres critères, tels que la mixité (produits biologiques/non biologiques) des activités de l'opérateur, le fait que l'opérateur soit nouvellement engagé auprès de l'organisme certificateur, le résultat d'une analyse de risque spécifique OGM conduite selon les modalités définies dans le tableau figurant en annexe 1 de cette directive, ou encore des critères propres à certains secteurs comme l'alimentation animale, l'apiculture, la restauration commerciale hors foyer.

3. Informations relatives aux organismes/autorités de contrôle :

Liste des organismes de contrôle

Numéro de code	Nom
FR-BIO-01	ECOCERT FRANCE
FR-BIO-09	CERTIPAQ BIO
FR-BIO-10	BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
FR-BIO-12	CERTISUD
FR-BIO-13	CERTIS
FR-BIO-15	BUREAU ALPES CONTROLES
FR-BIO-16	QUALISUD
FR-BIO-17	BIOTEK AGRICULTURE
FR-BIO-18	EUROFINS CERTIFICATION
FR-BIO-19	CONTROL UNION INSPECTIONS FRANCE
FR-BIO-20	OCACIA
FR-BIO-21	AFNOR CERTIFICATION

Trois nouveaux organismes de contrôle ont été agréés par l'INAO en 2019, respectivement : Control Union Inspections France, le 24 janvier 2019, OCACIA, le 20 juin 2019 et AFNOR Certification le 23 octobre 2019.

Indication des tâches déléguées aux organismes de contrôle

► Tâches de contrôle

a) Contrôle du respect des règles fixées par les textes suivants, par les opérateurs basés en France ayant contractualisé avec l'organisme de contrôle :

- version en vigueur du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil ;
- versions en vigueur des règlements de la Commission portant application du règlement (CE) n° 834/2007 ;
- versions en vigueur des cahiers des charges français relatifs à la production biologique, homologuées par arrêté.

b) En particulier, contrôle du respect, par les opérateurs, des règles d'étiquetage fixées au titre IV de la version en vigueur du règlement (CE) n° 834/2007 et dans la version en vigueur du règlement d'application (CE) n° 889/2008 de la Commission.

c) En particulier, contrôle du respect, par les opérateurs, des règles régissant les échanges avec les pays tiers fixées au titre VI de la version en vigueur du règlement (CE) n° 834/2007 et dans la version en vigueur du règlement (CE) n° 1235/2008 de la Commission.

d) En particulier, lorsque le cahier des charges prévoit des points de contrôle de la réglementation générale, l'organisme de contrôle n'est tenu qu'au contrôle de ces points précis, et n'a pas l'obligation de vérifier le respect par l'opérateur de l'ensemble des dispositions réglementaires qui s'imposent à lui. Toutefois, s'il est amené à constater des manquements en la matière à l'occasion de ses contrôles, l'organisme de contrôle est tenu de les signaler à l'opérateur, ainsi qu'aux autorités compétentes en cas de dérive majeure.

e) Notification aux opérateurs concernés des éventuels manquements aux règles précitées, vérification de la pertinence et de l'efficacité des actions correctrices et correctives mises en œuvre, application des mesures de sanction prévues dans le plan de traitement des manquements figurant dans le catalogue des mesures et le plan de contrôle approuvé par l'INAO.

f) Délivrance aux opérateurs des documents justificatifs prévus à l'article 29.1 du règlement (CE) n° 834/2007.

g) Contrôle du respect des règles d'usage de la marque « AB » (à des fins de certification) sur les étiquetages des opérateurs.

► **Tâches spécifiques dans le cadre de la gestion des demandes de dérogations des opérateurs**

a) Demandes de dérogations dans le cadre de la « flexibilité » (article 22 du règlement (CE) n° 834/2007) : Conformément à l'article 27.7.b du règlement (CE) n° 834/2007, la compétence en matière d'octroi de dérogations visées à l'article 22 dudit règlement ne peut être déléguée aux organismes de contrôle. L'INAO est donc chargé de l'instruction des demandes de dérogations visées audit article 22. L'annexe 1 de la circulaire INAO-CIRC- 2009-01 détaille la procédure de gestion de ces demandes de dérogations, et notamment le rôle de l'organisme de contrôle dans cette procédure.

Cas particulier : demandes de dérogations pour l'emploi de semences et de matériel de reproduction végétative non biologiques :

L'organisme de contrôle instruit les demandes individuelles d'utilisation de semences ou de matériel de reproduction végétative non obtenus selon le mode de production biologique (article 45 du règlement (CE) n° 889/2008), au moyen notamment de la base de données www.semences-biologiques.org.

b) Dérogations hors cadre de la « flexibilité ».

L'organisme de contrôle instruit les demandes de dérogations des opérateurs et est décisionnaire pour ce qui concerne les autorisations prévues aux articles suivants du règlement (CE) n° 889/2008 :

- article 9.4 ;
- article 18.1 ;
- article 36.2, article 36.3 ;
- article 38 bis paragraphe 2.

Supervision des organismes de contrôle ayant reçu délégation

En France, le contrôle du mode de production biologique avant la mise sur le marché est confié à des organismes certificateurs privés agréés par l'INAO.

L'agrément et la supervision des organismes certificateurs ont été confiés à l'INAO.

La supervision s'effectue notamment par des évaluations techniques des organismes. Ces évaluations techniques sont réalisées par des agents de l'INAO spécialement formés pour cette mission. Une instruction de service à destination des agents de l'INAO procédant aux évaluations techniques des organismes de certification (IS-2009-16 : Guide de réalisation d'une évaluation technique d'organisme de contrôle) contient une annexe 5 sur les particularités d'une évaluation en agriculture biologique.

L'INAO prend en compte plusieurs données dans le cadre de la préparation de ces évaluations techniques :

- l'existence de signalements relatifs à des dysfonctionnements avérés des organismes de contrôle, qui lui sont transmis par les autres autorités compétentes signataires du protocole de coopération, ou par les agents de l'INAO basés en délégations territoriales ;
- l'existence de signalements relatifs à des dysfonctionnements supposés des organismes de contrôle, qui lui sont transmis par des opérateurs ou des représentants d'opérateurs ;
- l'historique des non-conformités relevées chez l'organisme de contrôle ;
- l'existence de mesures de surveillance particulières décidées par l'INAO suite à l'évaluation technique précédente ;
- la connaissance des points forts et des points faibles de chaque organisme de contrôle ;
- le nombre d'années d'expérience de l'organisme de contrôle.

Coordination des activités entre les organismes de contrôle.

Les organismes de contrôle sont amenés à échanger régulièrement des informations afin de respecter les dispositions de l'article 92 du R. (CE) n° 889/2008. Cette obligation est rappelée dans la circulaire INAO-CIRC-2009-01. En outre, les 12 organismes de contrôle sont fédérés au sein d'une association, ce qui permet des échanges réguliers, entre eux, et avec l'INAO.

Formation du personnel chargé des contrôles.

De par les règles imposées pour l'obtention d'une accréditation selon la norme NF EN ISO/CEI 17065, tous les organismes de contrôle disposent d'une procédure de qualification initiale et de suivi de la qualification des personnes impliquées dans le processus de certification des produits biologiques. Cette procédure est régulièrement audité par l'organisme d'accréditation français (COFRAC – Comité français d'accréditation).

Inspections et visites annoncées/non annoncées

Le pourcentage moyen de contrôles non annoncés réalisés par les organismes certificateurs en 2019 est de 18,6%; il est supérieur au minimum imposé par l'article 92 quater du règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission (10 %).

Données relatives à l'annexe XIII quater

Légende employée dans les tableaux du point 1. et 2.

Colonne **n° 1** : producteurs agricoles + producteurs/transformateurs + producteurs/importateurs + autres producteurs mixtes non classés ailleurs ;

Colonne **n° 2** : unités de production d'animaux d'aquaculture ;

Colonne **n° 3** : transformateurs + transformateurs/importateurs + autres transformateurs mixtes non classés ailleurs ;

Colonne **n° 4** : importateurs ;

Colonne **n° 5** : exportateurs ;

Colonne **n° 6** : grossistes + commerces de détail + autres opérateurs non classés ailleurs ;

Définitions des sigles employés dans les commentaires accompagnant les tableaux 1.1 et 1.2. :

- DL : déclassement de lot : il s'agit du déclassement de lot(s) de produit(s), de la production d'une ou plusieurs parcelle(s) ou de la production d'un ou plusieurs animal (aux), de façon ponctuelle et définitive.

- DPA : déclassement de parcelle(s) ou d'animaux.

- SPC : suspension partielle de certification : il s'agit d'une mesure qui a pour effet d'interdire à l'opérateur de commercialiser un produit ou un ensemble de produits avec une référence à l'agriculture biologique, au sein de toutes les productions biologiques de l'opérateur, pour une durée donnée.

- SH : suspension d'habilitation : il s'agit d'une mesure qui a pour effet d'interdire à l'opérateur de commercialiser tout produit avec une référence à l'agriculture biologique. Néanmoins, le contrat entre l'opérateur et l'organisme certificateur n'est pas rompu.

- RH : retrait d'habilitation : il s'agit d'une mesure qui a pour effet d'interdire à l'opérateur de commercialiser tout produit avec une référence à l'agriculture biologique, et qui s'accompagne d'une rupture du contrat entre l'opérateur et l'organisme certificateur.

1. Informations relatives au contrôle des opérateurs :

Tableau 1.1

N° de code de l'organisme de contrôle	Nombre d'opérateurs enregistrés par organisme de contrôle	Nombre d'opérateurs enregistrés						Nombre d'inspections annuelles						Nombre de visites fondées sur des risques additionnels						Total des inspections/visites					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
FR-BIO-01	39332	28106	39	6213	334	0	4640	27405	39	5996	314	0	5188	14385	14	5633	183	0	3048	41790	53	11629	497	0	8236
FR-BIO-09	5154	3809	5	880	40	0	420	3987	5	916	38	0	416	1938	3	824	23	0	230	5925	8	1740	61	0	646
FR-BIO-10	17508	9757	51	5399	148	0	2153	9863	53	5799	157	0	1931	4068	25	3189	189	0	1251	13931	78	8988	346	0	3182
FR-BIO-12	868	729	0	105	0	0	34	745	0	120	0	0	39	372	0	103	2	0	22	1117	0	223	2	0	61
FR-BIO-13	853	664	14	111	6	0	58	708	15	92	6	0	51	351	1	149	5	0	44	1059	16	241	11	0	95
FR-BIO-15	1426	938	0	260	5	0	223	938	0	260	5	0	222	458	0	228	3	0	157	1396	0	488	8	0	379
FR-BIO-16	2653	2262	0	264	4	0	123	2298	0	274	4	0	130	1541	0	245	2	0	102	3839	0	519	6	0	232
FR-BIO-17	131	94	0	24	0	0	13	102	0	29	0	0	13	22	0	19	0	0	5	124	0	48	0	0	18
FR-BIO-18	36	0	0	13	0	0	23	0	0	13	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	23
FR-BIO-19	48	17	0	15	3	0	13	17	0	15	3	0	13	10	0	15	3	0	13	27	0	30	6	0	26
FR-BIO-20	7	7	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0
FR-BIO-21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total 2019	68016	46383	109	13284	540	0	7700	46076	112	13514	527	0	8026	23145	43	10405	410	0	4872	69221	155	23919	937	0	12898

- Nombre d'inspections annuelles = nombre de contrôles physiques relevant de l'article 65.1 du R. (CE) n° 889/2008 ;

- Nombre de visites fondées sur des risques additionnels = nombre de contrôles physiques relevant de l'article 65.4 du R. (CE) n° 889/2008 ;

Tableau 1.2

N° de code de l'organisme de contrôle	Nombre d'opérateurs enregistrés						Nombre d'échantillons analysés						Nombre d'échantillons indiquant une violation du règlement (CE) n° 834/2007 et du règlement (CE) n° 1235/2008					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
FR-BIO-01	28106	39	6213	334	0	4640	1135	0	535	46	0	215	58	0	25	3	0	4
FR-BIO-09	3809	5	880	40	0	420	239	0	105	22	0	19	21	0	2	1	0	0
FR-BIO-10	9757	51	5399	148	0	2153	501	1	358	59	0	9	47	0	35	4	0	2
FR-BIO-12	729	0	105	0	0	34	30	0	13	3	0	2	3	0	0	0	0	0
FR-BIO-13	664	14	111	6	0	58	31	0	12	1	0	2	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-15	938	0	260	5	0	223	63	0	24	0	0	12	3	0	3	0	0	0
FR-BIO-16	2262	0	264	4	0	123	122	0	23	2	0	5	3	0	1	1	0	0
FR-BIO-17	94	0	24	0	0	13	5	0	6	0	0	1	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-18	0	0	13	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-19	17	0	15	3	0	13	4	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-20	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total 2019	46383	109	13284	540	0	7700	2130	1	1078	133	0	266	135	0	66	9	0	6

Seuls les résultats d'analyses ayant abouti à une mesure de type : DL, DPA, SPC, SH, RH sont considérés comme indiquant une « violation » des règlements.

Tableau 1.3

N° de code de l'organisme de contrôle	Nombre d'opérateurs enregistrés						Nombre d'irrégularités ou d'infractions constatées						Nombre de mesures appliquées au lot ou à la production						Nombre de mesures appliquées aux opérateurs					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
FR-BIO-01	28106	39	6213	334	0	4640	22822	21	8259	354	0	5591	4007	2	707	52	0	381	91	0	30	3	0	14
FR-BIO-09	3809	5	880	40	0	420	2809	7	865	50	0	222	226	0	29	3	0	4	3	0	3	0	0	0
FR-BIO-10	9757	51	5399	148	0	2153	5795	33	8484	126	0	1743	397	3	161	11	0	23	4	0	1	0	0	0
FR-BIO-12	729	0	105	0	0	34	308	0	98	2	0	7	17	0	4	2	0	1	0	0	1	0	0	0
FR-BIO-13	664	14	111	6	0	58	596	8	111	1	0	29	15	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-15	938	0	260	5	0	223	2116	0	649	10	0	617	129	0	19	0	0	3	1	0	1	0	0	0
FR-BIO-16	2262	0	0	4	0	123	1524	0	186	2	0	62	131	0	11	0	0	0	16	0	3	0	0	0
FR-BIO-17	94	0	24	0	0	13	326	0	70	0	0	38	5	0	1	0	0	0	3	0	1	0	0	1
FR-BIO-18	0	0	13	0	0	23	0		36	0	0	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-19	17	0	15	3	0	13	19	0	19	10	0	12	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-20	7	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FR-BIO-21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total 2019	46383	109	13284	540	0	7700	36321	69	18777	555	0	8354	4932	5	933	68	0	413	118	0	40	3	0	15

- Nombre d'irrégularités ou d'infractions constatées : nombre total de manquements notifiés, tous niveaux de gravité confondus.
- Nombre de mesures appliquées au lot ou à la production : nombre de sanctions de type DL, DPA, SPC.
- Nombre de mesures appliquées à l'opérateur : nombre de sanctions de type SH, RH.

2. Informations relatives à la supervision et aux audits

Tableau 2.1

N° de code de l'organisme de contrôle	Nombre d'opérateurs enregistrés par organisme de contrôle	Nombre d'opérateurs enregistrés						Examen des documents et audits administratifs (Nombre de dossiers d'opérateurs vérifiés)						Nombre d'audits de vérification						Nombre d'audits par observation directe					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
FR-BIO-01	39332	28106	39	6213	334	0	4640	34	0	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0
FR-BIO-09	5154	3809	5	880	40	0	420	22	0	15	10	0	28	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
FR-BIO-10	17508	9757	51	5399	148	0	2153	15	2	5	1	0	5	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
FR-BIO-12	868	729	0	105	0	0	34	13	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
FR-BIO-13	853	664	14	111	6	0	58	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
FR-BIO-15	1426	938	0	260	5	0	223	23	0	10	0	0	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
FR-BIO-16	2653	2262	0	264	4	0	123	19	0	3	0	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
FR-BIO-17	131	94	0	24	0	0	13	18	0	9	0	0	4	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
FR-BIO-18	36	0	0	13	0	0	23	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
FR-BIO-19	48	17	0	15	3	0	13	6	0	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0
FR-BIO-20	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
FR-BIO-21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total 2019	68016	46383	109	13284	540	0	7700	163	2	54	12	0	50	0	0	0	0	0	0	14	0	4	0	0	1

3. Conclusions relatives au système de contrôle de la production biologique

Tableau 3.1

N° de code de l'organisme de contrôle	Nombre d'évaluations techniques réalisées dans les locaux de l'organisme	Retrait de la délégation			Action entreprise afin de garantir le bon fonctionnement du système de contrôle de la production biologique
		Oui/Non	A partir de (date)	Jusqu'à (date)	
FR-BIO-01	1	Non	-	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 4 des 5 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique. -Demande de complément de plan d'action pour 1 non-conformité.
FR-BIO-09	1	Non	-	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 2 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique.
FR-BIO-10	1	Non	-	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 4 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique. -Rappel sur l'obligation de suivre les modalités prévues dans le Catalogue national de traitement des manquements et de respecter les délais de décision pour le traitement des demandes de première certification.
FR-BIO-12 ⁽¹⁾	1	Partiellement	23/09/2019	16/04/2020	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse à 5 des 7 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique. -Demande de complément de plan d'action pour 2 non-conformités -Interdiction temporaire d'engagement de nouveaux opérateurs (23 septembre 2019) -Évaluation supplémentaire (2020)
FR-BIO-13	1	Non	-	-	- Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 5 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique. -Demande d'éléments complémentaires concernant 1 non-conformité, - Rappel sur l'obligation de suivre les modalités prévues dans le Catalogue national de traitement des manquements
FR-BIO-15	1	Non	-	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 2 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique.
FR-BIO-16	1	Non	-	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 6 non-conformités;
FR-BIO-17 ⁽²⁾	1	Partiellement	23/09/2019	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 9 non-conformités. -Demande de complément d'information : preuve de mise en œuvre des plans d'actions, -Interdiction temporaire d'engagement de nouveaux opérateurs (23 septembre 2019)
FR-BIO-18	1	Non	-	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 2 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique.
FR-BIO-19 ⁽³⁾	1	Non	-	-	Validation par l'INAO des plans d'actions de l'OC en réponse aux 6 non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique. -Demande d'éléments complémentaires concernant l'analyse d'impact suite aux non-conformités relevées

FR-BIO-20 (4)	1 (02/2019)	Agrément initial	-	-	Toutes les non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique initiale (4) ont été levées avant l'agrément de l'organisme le 20 juin 2019.
FR-BIO-21 (5)	1 (08/2019)	Agrément initial	-	-	Toutes les non-conformités notifiées lors de l'évaluation technique initiale (3) ont été levées avant l'agrément de l'organisme le 23 octobre 2019.

(1) FR-BIO-12 : Suite à l'évaluation technique de Certisud, la Directrice de l'INAO a décidé le 23 septembre 2019 d'interdire provisoirement à cet organisme d'engager de nouveaux opérateurs, jusqu'à ce qu'il soit en capacité (humaine et technique) d'engager plus d'opérateurs. Cette décision a été levée, le 16 avril 2020 suite à une évaluation technique supplémentaire et à une observation d'activité.

(2) FR-BIO-17 : Suite à l'évaluation technique de Biotek Agriculture, la Directrice de l'INAO a décidé en septembre 2019 d'interdire provisoirement à cet organisme d'engager de nouveaux opérateurs, jusqu'à ce qu'il soit en capacité (humaine et technique) d'engager plus d'opérateurs.

(3) FR-BIO-19 : Control Union Inspections France a été agréé en 2019, sur la base d'une évaluation technique initiale, dans les locaux de l'organisme, qui a eu lieu en 2018.

(4) FR-BIO-20 : OCACIA a été agréé en 2019, suite à une évaluation technique initiale, dans les locaux de l'organisme, tenue en février 2019.

(5) FR-BIO-21 : AFNOR Certification a été agréé en 2019, suite à une évaluation technique initiale, dans les locaux de l'organisme, tenue en août 2019.

4. Bilan des performances globales du système de contrôle de la production biologique :

4.1. Constats relatifs au fonctionnement des organismes certificateurs (OC)

1 ➤ Sur les 68 016 (59 558 en 2018) opérateurs habilités (hors restauration commerciale), 199 (287 en 2018) ont fait l'objet du contrôle annuel au début de l'année 2020.

2 ➤ Les opérateurs de la restauration commerciale (4 OC concernés) ont été contrôlés conformément aux fréquences minimales imposées.

3 ➤ Tous les OC ont respecté le pourcentage minimum (10 % des opérateurs sous contrat) imposé par le R. (CE) n° 889/2008 pour ce qui concerne les contrôles par sondage supplémentaires, à l'exception d'Eurofins certification (FR-BIO-18) et de OCACIA (FR-BIO-20), qui n'avaient pas d'opérateurs engagés au 1^{er} janvier 2019.

4 ➤ En 2019, 3 organismes certificateurs n'ont pas respecté le pourcentage minimum (10 % du nombre total d'inspections/visites réalisés) imposé par l'article 92 quater du R. (CE) n° 889/2008 pour ce qui concerne le nombre de contrôles inopinés devant être réalisés par année. Parmi les trois, deux d'entre-eux n'avaient pas d'opérateurs enregistrés au 1^{er} janvier 2019. La moyenne nationale est de 18.6% (17.3 en 2018).

5 ➤ Deux organismes n'ont pas respecté le pourcentage minimum (5 % des opérateurs sous contrat) imposé par le R. (CE) n° 889/2008 pour ce qui concerne le nombre d'échantillons devant être prélevés et analysés annuellement. Il s'agit des deux organismes qui n'avaient pas d'opérateurs enregistrés au 1^{er} janvier 2019. La moyenne nationale est de 5.3 % (5,79 % en 2018).

6 ➤ Au niveau national, 6 % des échantillons analysés et prélevés dans le cadre d'une analyse de risques ont été à l'origine de mesures du type déclassement de produit, de parcelle, d'animaux, suspension ou retrait d'habilitation (5 % en 2018).

7 ➤ Au niveau national, 64 010 manquements ont été notifiés dans le cadre des 107 130 contrôles réalisés (91 768 contrôles et 50 662 manquements en 2018). Ces manquements ont été à l'origine de 6 346 (5 581 en 2018) mesures de type déclassement de produit, de parcelle, d'animaux, et de 176 (217 en 2018) mesures de type suspension ou retrait d'habilitation.

8 ➤ Bilan qualitatif des manquements : Annexe 1

À noter que les principaux manquements relevés portent sur des manquements documentaires (50.7 %) et des manquements sur la mixité, au sens de la coexistence de parcelles d'animaux ou d'intrants bio/non bio (16.8 %).

9 ➤ Les évaluations techniques sur site et les observations d'activité conduites par l'INAO ont mis en évidence des anomalies dans les domaines suivants :

- rapport annuel d'activité ou fichiers de bilans trimestriels de contrôles incomplets ou erronés ;
- analyse de risque insuffisante, inappropriée ou insuffisamment formalisée ;
- non-respect des fréquences de contrôles (annuel, inopiné).

4.2. Organisation de la supervision par l'INAO

➤ Sur les 12 organismes en activité en 2019, 12 ont fait l'objet d'une évaluation technique en 2019 dont 2 dans le cadre d'une évaluation technique initiale en vue de l'agrément.

Annexe 1 : Bilan qualitatif des manquements au règlement relatif à la production biologique, relevés en 2019

Le tableau ci-dessous présente les principaux manquements notifiés en 2019. Seuls les manquements les plus marquants ont été indiqués (représentant une part de plus de 3% de l'ensemble des manquements relevés et avec une récurrence supérieure à 1500).

N°	Libellé du Manquement	Nombre de manquements en 2019	%
23	Absence de preuves documentaires de la réalisation par l'opérateur des contrôles à réception des produits biologiques, avec possibilité, lors du contrôle, de vérifier la conformité de tous les produits reçus	8803	16,5%
22	Absence de preuves documentaires de la réalisation par l'opérateur des contrôles à réception des produits biologiques, couplée à une impossibilité de vérifier la conformité d'un produit reçu	5495	10,3%
38	Emploi de : - semences ou plants de pommes de terre conventionnels non traités et non OGM, sans dérogation - matériel de reproduction végétative non biologique, sans dérogation	4032	7,8%
17	Non-respect par l'opérateur des obligations déclaratives mentionnées aux articles 63 et 64 du R. (CE) n° 889/2008	3916	7,4%
293	Défaut de tenue du registre des opérations effectuées et des quantités transformées, les informations manquantes n'induisant pas de doute sur la conformité des pratiques	3543	6,66%
315	Étiquetage non-conforme au regard des indications obligatoires mentionnées à l'article 24 du R. (CE) n° 834/2007, à l'article 57 et à l'article 58.1 d) et 58.2 du R. (CE) n° 889/2008	2889	5,43%
51	Défaut de tenue du cahier de culture, les informations manquantes n'induisant pas de doute sur la conformité des pratiques	2339	4,40%
14	Description de l'unité et/ou des locaux et/ou des activités concernées incomplète et/ou erronée	1668	3,13%
306	Conditions de stockage ne permettant pas d'identifier clairement les produits biologiques, ni de les préserver des contaminations par des produits/substances non-conformes aux règles de la production biologique	1617	3,04%
297	Non-respect des règles relatives à l'identification et au conditionnement des produits biologiques lors de leur transport (y compris règles relatives à la conservation des documents afférents), sans rupture de traçabilité	1609	3,02%
18	Défaut de mise à jour par l'opérateur de sa notification auprès de l'Agence BIO (lorsque cette mise à jour est requise)	1555	2,92%

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR