



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

PLAN NATIONAL DE CONTRÔLES OFFICIELS PLURIANNUEL

PNCOPA 2021-2025

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



VERSION ACTUALISÉE - AVRIL 2022

**PLAN NATIONAL DE CONTROLES OFFICIELS PLURIANNUEL (PNCOPA)
2021-2025
Actualisé en 2022**

INTRODUCTION – CONTEXTE.....	3
PREMIERE PARTIE : ORGANISATION GENERALE DES AUTORITES COMPETENTES ET DU SYSTEME DE CONTRÔLE OFFICIEL EN FRANCE.....	4
1.1 – STRATÉGIE NATIONALE.....	4
1.1.1 – OBJECTIFS	4
1.1.1.1 – <i>Sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire</i>	4
1.1.1.2 – <i>Qualité des produits et loyauté des transactions</i>	5
1.1.2 – PILOTAGE DE LA PERFORMANCE.....	5
1.2 – PRINCIPES DE PROGRAMMATION DES CONTROLES EN FONCTION DES RISQUES	7
1.3 – AUTORITES COMPETENTES	7
1.3.1 – DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES.....	7
1.3.1.1 – <i>Présentation générale et management par la qualité</i>	7
1.3.1.2 - <i>Répartition selon l'organisation territoriale française des autorités compétentes</i>	10
1.3.1.3 - <i>Répartition des missions entre administrations et services</i>	11
1.3.1.4 - <i>Coopération entre autorités compétentes et avec d'autres autorités</i>	12
1.3.2 - DELEGATIONS DE MISSIONS	13
1.3.3 – RESSOURCES AFFECTEES.....	13
1.3.3.1 – <i>Ressources budgétaires – taxes et redevances</i>	13
1.3.3.2 – <i>Ressources en personnel</i>	14
1.3.3.3 – <i>Désignation des laboratoires officiels et de référence</i>	15
1.3.3.4 – <i>Systèmes d'informations – enregistrement des opérateurs</i>	16
1.4 – ORGANISATION GENERALE DES CONTROLES OFFICIELS ET DES AUTRES ACTIVITES OFFICIELLES.....	17
1.4.1 – POUVOIRS LEGAUX - HABILITATIONS DES AGENTS	17
1.4.2 – GESTION DES COMPETENCES	18
1.4.2.1 – <i>La définition des métiers : les compétences attendues</i>	18
1.4.2.2 – <i>La formation initiale</i>	18
1.4.2.3 – <i>La formation continue</i>	20
1.4.2.4 – <i>Maintien des compétences et réseaux d'expertise</i>	21
1.4.3 – PROCEDURES ET RAPPORTS DE CONTROLES	22
1.4.4 - TRANSPARENCE DES CONTROLES OFFICIELS.....	22
1.4.5 - GESTION DES SIGNALEMENTS ET DES ALERTES ET PLANS D'INTERVENTION EN SITUATION D'URGENCE	23
1.4.5.1 – <i>Suivi et gestion des signalements, des alertes et des crises présentant un danger sanitaire par les autorités compétentes</i>	23
1.4.5.2 - <i>Gestion des signalements ne présentant pas de danger sanitaire par les autorités compétentes</i>	24
1.4.5.3 - <i>Rôle du préfet en département pour la gestion de crise</i>	25
1.4.5.4 - <i>Les dispositions et plans transversaux</i>	25
1.4.5.5 - <i>Les plans spécifiques</i>	25
1.4.5.6 - <i>Collaboration entre États membres dans la gestion des non-conformités alimentaires</i>	26
1.5 – SUITES ADMINISTRATIVES ET PENALES DES CONTRÔLES	27
1.6 – AMELIORATION CONTINUE	28
1.6.1 - PROCEDURES DE VERIFICATION	28
1.6.2 - AUDITS INTERNES ET CONTROLE INTERNE	29
1.6.3 – AUDITS DE LA COMMISSION EUROPEENNE DANS LES ÉTATS MEMBRES	30
1.7 – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES	31
1.7.1 – ACTIONS AUPRES DES INSTITUTIONS EUROPEENNES ET ORGANISATIONS INTERNATIONALES.....	31
1.7.2 – LA PROMOTION DE L'EXPERTISE FRANÇAISE A L'INTERNATIONAL	31

DEUXIEME PARTIE : MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES ET MISSIONS DANS LES DIFFÉRENTS DOMAINES RÈGLEMENTAIRES.....	32
2.1 – PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES.....	32
2.1.1 - PRODUCTION PRIMAIRE.....	32
2.1.1.1 - <i>Production primaire végétale</i>	32
2.1.1.2 - <i>Production primaire animale</i>	33
2.1.2 – MISE SUR LE MARCHÉ DES DENREES DESTINEES A L’ALIMENTATION HUMAINE ET DES MATERIAUX DESTINES AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES	34
2.1.2.1 - <i>Sécurité des denrées alimentaires</i>	34
2.1.2.2. – <i>Loyauté des denrées commercialisées</i>	38
2.2 – DISSÉMINATION VOLONTAIRE DANS L’ENVIRONNEMENT D’OGM DESTINÉS À LA PRODUCTION DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET D’ALIMENTS POUR ANIMAUX (SEMENCES/CULTURES).....	38
2.3 – ALIMENTATION ANIMALE	39
2.4 – SANTÉ ET IDENTIFICATION ANIMALES.....	40
2.4.1 – SANTE ANIMALE (SURVEILLANCE, PREVENTION ET LUTTE CONTRE LES MALADIES ANIMALES ET ZOOSES).....	41
2.4.2 – IDENTIFICATION DES ANIMAUX.....	42
2.4.3 - CERTIFICATION AUX ECHANGES AVEC D’AUTRES ÉTATS MEMBRES DE L’UNION EUROPEENNE	43
2.5 - SOUS-PRODUITS ANIMAUX	43
2.6 – BIEN-ÊTRE ANIMAL.....	44
2.7 – SANTÉ DES VEGETAUX.....	46
2.8 – PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES	47
2.9 – AGRICULTURE BIOLOGIQUE	49
2.10 – UTILISATION ET ÉTIQUETAGE DES APPELLATIONS D’ORIGINE PROTÉGÉES, DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES ET DES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES GARANTIES.....	51
2.11 –IMPORTATION ET EXPORTATION (PAYS TIERS).....	52
2.11.1 – CONTROLES A L’IMPORTATION.....	52
2.11.2 – CERTIFICATION A L’EXPORTATION	54
ANNEXES.....	56
Annexe 1 - Coordonnées des autorités compétentes et principaux textes définissant leurs missions et attributions.....	56
Annexe 2 - Pilotage de la performance : objectifs et indicateurs relatifs au contrôle de la chaîne alimentaire	59
Annexe 3 - Principales bases légales relatives aux habilitations des agents ainsi qu’aux infractions et sanctions.....	60
Annexe 4 - Partage des missions entre les autorités compétentes	61
Annexe 5 - Effectifs	63
Annexe 6 – Glossaire (principaux sigles utilisés).....	64

INTRODUCTION – CONTEXTE

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

Tel est l'objet du présent document, actualisé en 2022, qui présente l'organisation et le fonctionnement du système de contrôle français, les modalités d'adaptation de ce dispositif selon une démarche d'amélioration continue et les axes prioritaires définis pour les années 2021 à 2025.

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

La coordination de sa préparation est assurée par la Direction générale de l'alimentation du ministère chargé de l'agriculture, désignée « organisme coordonnateur » à cet effet¹.

~ ~

Avec 19 % de la production agricole (en valeur) et 15 % de la population de l'Union européenne (27 États membres) et avec 436 000 exploitations agricoles, la France est le premier producteur européen de céréales et de volailles et un important producteur de fourrages et de fruits et légumes. Les industries agroalimentaires constituent le premier secteur industriel français et se situent à la deuxième place de l'Union européenne. Le secteur de la distribution et de la restauration compte près de 16 000 supermarchés et hypermarchés, plus de 230 000 commerces de détail, près de 247 000 restaurants commerciaux et près de 107 000 établissements de restauration collective, notamment scolaire. Les produits agricoles et d'élevage ajoutés aux produits de l'agroalimentaire (hors boissons) exportés vers l'Union européenne et les pays tiers représentent plus de 45 milliards d'euros.

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

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

Deux grands enjeux se dégagent :

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

En France, plusieurs services sont responsables de l'organisation et de la réalisation de ces contrôles au niveau central : direction générale de l'alimentation (DGAL) au ministère chargé de l'agriculture, direction générale de la concurrence, la consommation et la répression des fraudes (DGCCRF) et direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI) au ministère chargé de l'économie, service de santé des armées (SSA) au ministère de la défense, direction générale de la santé (DGS) au ministère chargé de la santé, Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), ainsi que la Direction de la qualité et du contrôle officiel de l'interprofession des semences et plants - SEMAE, FranceAgriMer, le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) et l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). La répartition des missions entre ces services dépend de l'habilitation de leurs agents et de la spécificité des règles à contrôler. Enfin, une coopération est organisée entre les services afin d'assurer une efficacité globale du système de contrôle.

Au total, plus de 6 000 agents en équivalent temps plein travaillent directement à l'organisation et la réalisation de ces contrôles hors effectifs des délégataires.

¹ **Direction générale de l'alimentation**

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

1.1 – STRATÉGIE NATIONALE

1.1.1 – Objectifs

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.

1.1.1.1 – Sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire

Chaque année [données de 2019²] plus de 144 000 contrôles (hors certification à l'exportation, hors analyses, hors inspection des viandes à l'abattoir et hors surveillance de la santé des végétaux et de la santé animale) et plus de 126 000 contrôles de lots à l'importation sont réalisés dans le champ de la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire, complétés par des actions de surveillance et de lutte contre les maladies en santé animale et santé des végétaux. Le nombre de ces contrôles vont notablement augmenter en 2021, notamment avec les contrôles à l'importation des produits en provenance du Royaume-Uni, et les nouvelles dispositions en matière de santé des végétaux sur le territoire national. Ils ont pour objectif :

- la prévention des risques pour l'Homme liés à son alimentation : risques microbiologiques, risques chimiques ou physiques ;
- la prévention des risques pour l'Homme 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 et phytosanitaire des productions françaises vis-à-vis des pays vers lesquels ont lieu les exportations françaises.

Ils sont réalisés localement par plus de 5 800 agents (en équivalent temps plein) notamment :

- en département : au sein des directions départementales chargés de la protection des populations (DDPP et DDETSPP)³ et des délégations départementales des agences régionales de santé (ARS) ;
- en région : au sein des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), des directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS)⁴, des ARS et des groupes vétérinaires (GV) des centres médicaux des armées (CMA) placés sous l'autorité organique de la Direction de la médecine des forces (DMF) ;
- au niveau des postes de contrôle frontaliers pour les contrôles à l'importation ;
- selon l'organisation territoriale spécifique de FranceAgriMer, de SEMAE et du CTIFL.

Par ailleurs, des agents ayant un champ d'intervention national au sein de la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) et du service national des enquêtes (SNE) interviennent notamment en matière de lutte contre la délinquance organisée dans le domaine sanitaire. Ainsi, de nombreuses enquêtes débouchant sur des suites judiciaires sont menées annuellement.

La sécurité sanitaire des aliments est aujourd'hui globalement maîtrisée en France et en Europe. Néanmoins, la vigilance continue de s'imposer sur les risques microbiens, parasitaires et virologiques mais aussi sur les dangers chimiques aujourd'hui mieux connus. La sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire couvre également la santé animale ainsi que la santé des végétaux confrontés à de nouvelles menaces.

En effet, le contexte général a évolué :

- l'ouverture des marchés et l'augmentation des flux commerciaux ont complexifié la surveillance du marché ;
- les autorités sont confrontées à de nouveaux risques dont il est parfois difficile de prédire l'ensemble des conséquences potentielles. Qualifiés de « risques nouveaux et émergents », ils peuvent résulter d'un danger nouvellement identifié ou d'une nouvelle évaluation d'un danger connu depuis longtemps mettant en évidence une préoccupation sanitaire (toxicité réévaluée, changement d'exposition du

² Les contrôles en santé des végétaux augmentent notablement en 2020 avec l'entrée en application de nouvelles dispositions européennes et à partir de 2021 les contrôles à l'importation portent sur les produits en provenance de Grande-Bretagne. Ces données chiffrées portant sur l'année 2019 ne prennent pas en compte ces modifications.

³ Au 1^{er} avril 2021, les directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) remplacent les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

⁴ Au 1^{er} avril 2021 : les directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) remplacent les directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE).

consommateur, etc.). Ces risques peuvent découler de changements de pratiques des opérateurs ou de modes de consommation. Ils peuvent par exemple correspondre à des pathologies microbiennes dont les effets sont sous-estimés ou à la caractérisation de nouveaux contaminants chimiques ;

- l'enjeu sociétal lié au bien-être animal s'amplifie ;
- les risques de transmission des maladies de l'animal à l'homme ont amené à développer une approche commune dite « one health » ;
- enfin la multiplicité des facteurs de risque et l'incertitude sur la réalité des dangers et leur hiérarchisation contribuent à nourrir l'inquiétude des consommateurs qui expriment leur défiance vis-à-vis de la parole publique.

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

Plus largement, il apparaît nécessaire de mettre en œuvre des politiques les plus intégrées possibles pour notamment décliner concrètement les principes qui ont fondé l'approche fondée par l'OMS, l'OIE et la FAO « One health – Une seule santé » visant une action commune intégrant la santé humaine animale, végétale et environnementale.

1.1.1.2 – Qualité des produits et loyauté des transactions

Chaque année, plus de 205 000 contrôles [donnée 2019] relatifs à la qualité et à la loyauté des transactions sont réalisés tout au long de la chaîne alimentaire dont plus de 75 % sur des signes européens de qualité et/ou d'origine. Ils ont pour objet de garantir le respect de la réglementation relative à la qualité des produits et la loyauté des transactions. Ces contrôles visent notamment à :

- la recherche et la prévention des fraudes (substitution de produits, tromperie sur l'origine ou la qualité...), qu'elles aient ou non une incidence sur la sécurité des produits ;
- le contrôle de la loyauté de l'information délivrée aux consommateurs et des pratiques commerciales (publicité mensongère notamment) ;
- le contrôle du respect de la réglementation relative aux signes européens de qualité (AOP, IGP, STG, agriculture biologique) entrant dans le champ du règlement (UE) 2017/625 et notamment la protection des dénominations protégées.

Les contrôles sont réalisés par 180 agents (en équivalent temps plein) :

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

Par ailleurs, le service national des enquêtes (SNE) de la DGCCRF intervient sur l'ensemble du territoire, notamment en matière de recherche de fraudes. Concernant la lutte contre la fraude alimentaire spécifiquement, les agents s'appuient sur un corpus législatif national (notamment le code de la consommation et le code de procédure pénale) qui leur permet notamment de réaliser des opérations de visite et de saisie et de recueillir en toute confidentialité des témoignages de « lanceurs d'alerte » (salariés d'entreprises agroalimentaires témoins de pratiques frauduleuses par exemple).

Enfin, 21 organismes de contrôle accrédités et agréés assurent environ 156 000 contrôles du respect des cahiers des charges des signes européens de qualité, sous la responsabilité de l'INAO. Ces contrôles ont pour objet de s'assurer du respect des cahiers des charges des produits français revendiquant ou disposant d'un signe de qualité européen (AOP, IGP, STG, agriculture biologique) avant leur mise sur le marché. L'INAO compte environ 250 agents, dont 33 équivalents temps plein (ETP) sont consacrés aux contrôles des signes européens de qualité (agriculture biologique, AOP, IGP, STG).

1.1.2 – Pilotage de la performance

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

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

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

Les objectifs stratégiques définis dans les projets annuels de performance (PAP) dédiés aux différentes autorités compétentes couvrent généralement l'ensemble de leurs compétences, qui peuvent donc être plus vastes que l'organisation des contrôles officiels et des autres activités officielles inclus dans le champ du PNCOPA. Par ailleurs, dans le cas particulier de l'INAO, les objectifs stratégiques, notamment en matière de contrôles, sont définis dans le contrat d'objectifs et de performance signé entre l'Institut et le ministère en charge de l'agriculture, qui en assure la tutelle. Les principaux objectifs et indicateurs entrant dans le champ du PNCOPA sont présentés en annexe 2.

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

Ainsi, la DGAL fixe annuellement en juillet de l'année N les orientations générales et priorités d'action du programme 206 pour l'année N+1 via un « protocole de gestion » qui établit à cette occasion le cadre d'exécution des missions, les ressources humaines et budgétaires et les indicateurs de performance attendus.

La DGAL a par ailleurs établi un plan stratégique 2021-2023 portant, au niveau de l'administration centrale, sur l'évolution de son cadre d'action et des interactions avec ses partenaires et ses publics.

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

La DGDDI dispose d'objectifs stratégiques centrés sur les missions douanières.

La DMF fixe annuellement des objectifs aux groupes vétérinaires placés sous son autorité.

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

Les autorités compétentes intervenant dans le contrôle de la chaîne alimentaire (DGAL, DGCCRF, DGS, SSA et INAO) relèvent de missions budgétaires distinctes et sont donc présentées dans des PAP et RAP différents.

Dans le domaine spécifique du contrôle des semences et plants en santé des végétaux, SEMAE met en place un premier contrat d'objectifs et de performance triennal⁵. Il est passé avec le ministère de l'agriculture et définit 4 axes stratégiques.

Une convention DGAL-CTIFL est signée, qui définit les missions de contrôle du Passeport Phytosanitaire réalisées par le CTIFL dans son champ de compétence.

Un contrat d'objectifs et de performance pluriannuel est passé entre les ministères et l'Anses : il précise les objectifs et permet d'assurer un suivi des missions confiées y compris les aspects liés à la délivrance des AMM et des permis et au contrôle des produits phytopharmaceutiques. Ce contrat d'objectifs et de performance comprend 5 axes majeurs :

- renforcer l'excellence scientifique, la qualité et l'indépendance de l'expertise de l'Agence ;
- anticiper les menaces et les risques émergents ;
- affirmer le rôle de l'Anses dans la construction du dispositif de sécurité sanitaire en Europe et dans le monde ;
- promouvoir le dialogue avec la société et l'information du public sur ses missions ;
- renforcer l'efficacité globale de l'Agence.

Un Contrat d'Objectifs et de Performance (COP) pluriannuel a été signé au début de l'année 2019 entre le ministère chargé de l'Agriculture et l'INAO, et 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 ce COP.

⁵ Contrat d'objectifs et de performance pour l'exécution des missions de service public de SEMAE 2022-2024, signé le 09 décembre 2021.

1.2 – PRINCIPES DE PROGRAMMATION DES CONTROLES EN FONCTION DES RISQUES

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

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

- les connaissances scientifiques en matière de dangers et d'exposition des consommateurs (dangers microbiologiques tels que les salmonelles ou *Listeria*, chimiques tels que les produits phytopharmaceutiques, les additifs alimentaires, les contaminants et les matériaux au contact des aliments);
- les connaissances scientifiques et économiques en matière de risque de fraude ;
- les connaissances scientifiques et l'impact des différentes maladies sur la santé animale et la santé des végétaux ;
- le contexte économique (ex : manque d'une matière première indispensable) et/ou les évolutions technologiques et comportementales (ex : développement des achats sur Internet) ;
- les informations transmises dans le cadre de la coopération avec les autres autorités compétentes nationales ou étrangère et la Commission européenne (ex : tromperie concernant la viande de cheval ou usurpation d'un signe de qualité sur l'origine) ;
- les opérateurs à risque identifiés à l'occasion des contrôles précédents ainsi que les secteurs à risque ;
- les non-conformités observées par rapport aux différentes réglementations, notamment leur fréquence et leur gravité.

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

Saisie par la DGAL, la DGS et la DGCCRF, l'Anses a publié un travail de hiérarchisation des risques liés à l'alimentation, comprenant d'une part une étude sur l'attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire (2018) et d'autre part une méthodologie de hiérarchisation des dangers biologiques et chimiques dans les aliments (2020). L'ANSP a mis à jour de son rapport « morbidité et mortalité dues aux maladies alimentaires d'origine infectieuse » avec la publication de nouvelles données en 2018. Les résultats conjugués de ces travaux permettent une meilleure priorisation et une orientation des actions visant à diminuer efficacement le poids des maladies alimentaires.

En matière de qualité et de loyauté, les services intègrent également dans leur programmation les signalements transmis via le réseau national Vigie-fraudes et le réseau européen « Food Fraud » ainsi que les informations provenant du réseau AAC.

En matière d'importation en provenance des pays tiers, la programmation des contrôles sanitaires qui interviennent en amont des opérations de dédouanement, est principalement définie au niveau européen.

1.3 – AUTORITES COMPETENTES

1.3.1 – Désignation des autorités compétentes

1.3.1.1 – Présentation générale et management par la qualité

Dix autorités compétentes interviennent au niveau central dans le champ du PNCOPA et se répartissent les missions de contrôle ainsi que certaines missions officielles. Ces services lorsqu'ils sont directement rattachés à des ministères ont par ailleurs des missions d'élaboration des politiques publiques et de réglementation.

1/ La Direction générale de l'alimentation (DGAL), au 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 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 DRAAF ;
- au niveau départemental sur les DDPP ou DDETSPP ;
- dans certains domaines particuliers, notamment en santé animale et en santé des végétaux sur des délégataires officiels.

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 de surveillance de l'ensemble de la sécurité et de la loyauté des produits.

Elle s'appuie pour la réalisation des contrôles :

- au niveau national sur le SNE qui concentre son activité sur la lutte contre la délinquance organisée notamment en matière de fraudes ;
- au niveau régional sur les DREETS ;
- au niveau départemental sur les DDPP ou DDETSPP.

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.

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

5/ La Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) a en charge, certains contrôles préalables aux importations dans les postes de contrôle frontaliers de Dunkerque, Calais, Marseille et Le Havre.

6/ 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 contrôles privés accrédités par le COFRAC sur la base des normes de certification NF EN ISO/CEI 17065 ou, selon le cas, 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.

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

8/ FranceAgriMer est un établissement sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture. Il est chargé de la délivrance des passeports phytosanitaires pour le matériel de multiplication végétative de la vigne viticole. Il réalise cette mission en même temps que la certification obligatoire de ces végétaux imposée par la directive 68/193/CEE.

9/ L'Anses a en charge la délivrance des autorisations de mise sur le marché et des permis pour les produits phytopharmaceutiques. De plus, l'Anses exerce une mission d'inspection en ce qui concerne la production, la formulation, l'emballage et l'étiquetage des produits phytopharmaceutiques et intervient dans un cadre coordonné avec les services de contrôle.

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

Ces autorités compétentes sont impliquées depuis plusieurs années dans une démarche de management par la qualité.

Les objectifs poursuivis sont multiples :

- garantir la couverture de l'ensemble du champ du PNCOPA en concevant et documentant une programmation des inspections fondée sur une analyse de risque ;
- exploiter avec la plus grande efficacité les moyens disponibles en assurant notamment une gestion optimale des compétences des agents ;

- garantir l'équité de traitement de tous les administrés en harmonisant, fiabilisant et formalisant les modalités de mise en œuvre des missions (conception de méthode d'inspection ou guides de contrôle, établissement de rapports d'inspection...);
- développer et maintenir une grande réactivité en se dotant d'outils d'amélioration continue (identification et analyse des dysfonctionnements, revue périodique des dispositifs, etc.) afin d'identifier de manière systématique les écarts et les besoins d'adaptation de l'organisation.

Les démarches mises en œuvre s'appuient sur plusieurs référentiels normatifs :

– **La norme NF EN ISO 9001** – Systèmes de management de la qualité – Exigences

La DGCCRF et la DGAL ont retenu ce référentiel pour organiser leur fonctionnement sur la base d'une approche par processus. Chaque structure a ainsi défini une cartographie des processus couvrant l'ensemble de ses activités.

L'architecture retenue est comparable. Ainsi :

- un processus « pilotage/management », qui comprend la qualité et la communication comme outils de management ;
- des processus « support » regroupent les activités garantissant le bon fonctionnement de la structure (ressources humaines, systèmes d'information, budget/finances) ;
- des processus de réalisation correspondent aux métiers spécifiques exercés par les services.

À cet égard, on constate une convergence entre ces deux autorités sur des processus où les compétences sont partagées. C'est le cas notamment des processus « Inspection » (DGAL) et « Enquêtes et contrôles » (DGCCRF), des processus « Gestion des alertes et des crises » (DGCCRF) et « Veille, surveillance, prévention et traitement des alertes » (DGAL).

Les objectifs poursuivis sont communs aux deux directions :

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

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

– **La norme ISO/CEI 17020** – Évaluation de la conformité – Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection

C'est le référentiel pour lequel a opté le Service de santé des armées, pour ce qui concerne les inspections en sécurité sanitaire des aliments réalisées par les groupes vétérinaires. Initialement accrédité en 2010 par le COFRAC, le SSA a vu son accréditation renouvelée pour les inspections en sécurité sanitaire des aliments en 2019.

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

Le CTIFL a été accrédité selon la norme ISO/CEI 17020 de 2016 à 2020 inclus. Il maintient depuis un système de management de la qualité basé sur les principes de cette norme, et évalué par des audits internes externalisés annuels.

FranceAgriMer a mis en place depuis 2014 un système de management de la qualité qui encadre le dispositif de délivrance des passeports phytosanitaires.

Ce système s'organise autour des axes suivants :

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

– **La norme NF EN ISO/CEI 17065** - Évaluation de la conformité - Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services.

Cette norme spécifie des exigences, dont le respect a pour but de garantir que les organismes de certification exploitent des programmes de certification avec compétence, cohérence et impartialité.

C'est le référentiel adopté par SEMAE pour ses activités de contrôle et de certification. SEMAE est accrédité selon cette norme par le COFRAC sous le n° 5-0506 (portée disponible sur www.cofrac.fr)

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

Quel que soit le référentiel retenu, chaque entité s'est dotée d'un manuel qualité national et d'un système documentaire structuré pour documenter ses procédures, instructions et modes opératoires.

Ces démarches concourent toutes à augmenter l'efficacité des services de contrôle.

1.3.1.2 - Répartition selon l'organisation territoriale française des autorités compétentes

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

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

Organisation territoriale : autorités compétentes « services ministériels »

Niveau national	DGAL	DGCCRF	DGS	SSA (DMF)	DGDDI
Mission du niveau national en matière de contrôle	Pilotage Coordination Réalisation de certains contrôles BNEVP	Pilotage Coordination Réalisation de certains contrôles SNE	Pilotage Coordination	Pilotage Coordination	Pilotage Coordination
Niveau régional	Préfet de région DRAAF (SRAL) DIRM*	Préfet de région DREETS** (Pôle C)	ARS	-	12 Directions interrégionales
Missions du niveau régional en matière de contrôle	Pilotage Coordination Harmonisation Réalisation de certains contrôles	Pilotage Coordination Harmonisation Réalisation de certains contrôles	Pilotage Coordination Harmonisation Réalisation de certains contrôles	-	Gestion de certains contrôles, avant la mise en libre pratique, auparavant gérés par la DGCCRF
Niveau local	Préfet de département DDPP et DDETSPP** DDTM*		Délégations départementales des ARS	Groupes vétérinaires des centres médicaux des armées	42 Directions régionales
Missions du niveau local	Réalisation de contrôles		Réalisation des contrôles	Réalisation des contrôles	Réalisation des contrôles sanitaires et de qualité repris par la DGDDI, avant la mise en libre pratique
Cas particulier des DROM***	Préfet DAAF	Préfet DEETS		DIASS****	

* Les directions interrégionales de la mer (DIRM) ont en charge le volet zoosanitaire de la filière conchylicole et les directions départementales des territoires et de la mer (DDTM) ont en charge les missions de santé publique liées à la production conchylicole (pilotage DGAL).

** Au 1^{er} avril 2021 : les directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) remplacent les directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE). Les directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) remplacent les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP). Trois exceptions : DRIEETS en Île-de-France, DGOPOP en Guyane, DCSTEP à Saint-Pierre-et-Miquelon.

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

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

Organisation territoriale : autorités compétentes d'autres statuts

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

1.3.1.3 - Répartition des missions entre administrations et services

Répartition du pilotage des missions

La répartition des missions de pilotage des contrôles entre les différentes autorités compétentes résulte d'une part des textes qui instituent les autorités compétentes et qui précisent les missions qui leur sont attribuées (annexe 1), et d'autre part des habilitations des agents auxquels est confiée la réalisation des missions (annexe 3). Certaines missions peuvent être partagées.

Selon les domaines réglementaires elle se répartit comme suit :

La réalisation des contrôles en matière de [sécurité sanitaire des denrées alimentaires](#) est répartie entre la DGAL, la DGCCRF, la DGS et le SSA, en fonction de la nature des produits et des étapes de production et commercialisation. La DGAL assure le pilotage exclusif des contrôles sanitaires en production primaire animale et végétale ainsi que dans les abattoirs. Au niveau du secteur de production-transformation et de première mise sur le marché des denrées alimentaires, la DGAL pilote également le contrôle des filières animales et la DGCCRF celui des filières végétales. La DGS est en charge de la protection de la santé de la population à travers les [différents usages de l'eau](#), et notamment des eaux conditionnées jusqu'à leur commercialisation. Après leur commercialisation, la DGCCRF est également en charge de ces produits. La restauration et la distribution au consommateur final constituent les secteurs de contrôle partagés entre la DGAL, la DGCCRF et le SSA. Enfin, le SSA n'intervient que dans les établissements du secteur de la défense.

Les contrôles en matière de [qualité des produits et de loyauté des transactions](#) sont réalisés par la DGCCRF. En particulier, les agents de la CCRF sont habilités à rechercher et constater les infractions en matière d'étiquetage et de fraudes. Ils assurent le contrôle de réglementations spécifiques (matériaux au contact des denrées alimentaires, OGM, améliorants, ionisation ainsi que les nouveaux aliments) à la fois sous l'angle de la sécurité sanitaire et de la loyauté.

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

Les contrôles dans le secteur de [l'alimentation animale](#) sont partagés entre la DGCCRF et la DGAL. Par ailleurs, la DGCCRF contrôle la loyauté de l'information sur les aliments pour animaux (y compris les OGM) afin d'assurer une concurrence saine et loyale.

En matière de [santé et identification animales](#), la DGAL intervient pour assurer la surveillance, la lutte contre les maladies animales réglementées et les contrôles, notamment de l'identification animale chez les éleveurs. Elle intervient également pour le suivi des échanges d'animaux vivants entre exploitations françaises et avec les autres États membres de l'Union européenne. Le SSA n'intervient que pour ce qui concerne le secteur de la défense.

La DGAL assure seule le pilotage du contrôle des établissements traitant des [sous-produits animaux](#).

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

Les mesures de [protection contre les organismes nuisibles aux végétaux](#) (santé des végétaux) sont pilotées par la DGAL. Il s'agit de surveillance et de lutte contre les foyers d'organismes nuisibles ainsi que de suivi des conditions

sanitaires et phytosanitaires de commercialisation des végétaux. La DGAL, SEMAE, FranceAgriMer et le CTIFL assurent l'octroi de l'autorisation des opérateurs à délivrer le passeport phytosanitaire ainsi que leur surveillance. Les autorisations de mise sur le marché des [produits phytopharmaceutiques](#) sont sous la responsabilité de l'Anses. Les contrôles de leur fabrication sont partagés entre l'Anses et la DGCCRF. Les contrôles de leur commercialisation sont partagés entre la DGCCRF et la DGAL et les contrôles de leur utilisation, notamment chez les producteurs primaires, est du ressort de la DGAL.

S'agissant des [produits sous signe de qualité et d'origine européens \(Agriculture biologique, AOP, IGP, STG\)](#), l'INAO intervient conjointement avec la DGCCRF sur le territoire national dans le contrôle et la défense de ces produits. L'INAO intervient essentiellement avant la mise sur le marché des produits (français) et la DGCCRF après celle-ci (produits de toutes origines). L'INAO contribue également à la défense des produits français sous signe de qualité à l'étranger.

Les [contrôles à l'importation](#) en provenance des pays tiers, en amont des procédures de dédouanement, sont réalisés sous la responsabilité de la DGAL, de la DGCCRF, et de la DGDDI en fonction de la nature des importations et de la spécificité des points à contrôler.

La DGDDI a pris en charge⁶ les postes frontaliers de Dunkerque, Calais, puis Marseille et Le Havre. Les missions concernent les contrôles des denrées alimentaires d'origine non animale soumises à contrôles renforcés et mesure d'urgence, des matériaux en contact avec les denrées alimentaires, ainsi que les contrôles de qualité concernant les marchandises issues de l'agriculture biologique et les fruits et légumes soumis à normes de commercialisation.

Ces contrôles seront réalisés sans préjudice de ses missions douanières pour l'ensemble des produits importés des pays tiers.

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

Coopération entre les autorités compétentes nationales

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

Autres autorités de contrôle coopérant avec les autorités compétentes nationales

[Coopération avec les autorités douanières](#)

La Direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI) intervient en tant qu'autorité douanière, en autorisant la mise en libre pratique des produits importés en provenance de pays tiers, après certains contrôles obligatoires sur les végétaux et objets sensibles en matière de santé des végétaux, sur les animaux, sur les denrées animales ainsi que sur certaines denrées végétales. Deux protocoles d'accord spécifiques, respectivement entre la DGAL et la DGDDI ainsi qu'entre la DGCCRF et la DGDDI décrivent notamment les modalités d'échanges d'informations lors des contrôles usuels en frontière, les échanges d'informations en vue de l'adaptation des fréquences de contrôles en fonction du risque et les modalités de coopération en cas de crise. Ces missions douanières sont distinctes des missions de contrôles officiels (exigences sanitaires, certificat AB) préalables à toute opération de dédouanement.

[Coopération avec les services en charge du contrôle des médicaments vétérinaires](#)

L'agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV) de l'Anses a en charge la délivrance des autorisations de mise sur le marché des médicaments vétérinaires et les contrôles des établissements de fabrication et de distribution en gros des médicaments vétérinaires et des aliments médicamenteux. Le contrôle de la distribution des médicaments vétérinaires est sous la responsabilité de la DGAL ainsi que de la DGS (Ministère chargé de la santé)

Le contrôle des médicaments vétérinaires entre dans le champ du PNCOPA sous l'angle de la sécurité de la chaîne alimentaire. Les échanges avec les services en charge du contrôle de ces produits et de leur distribution sont importants et contribuent à l'évaluation des risques et des priorités de contrôle de ces produits, notamment en ce qui concerne leur utilisation chez les éleveurs.

[Lien avec les contrôles de la conditionnalité des aides](#)

En matière d'identification animale, l'Agence de services et de paiement (ASP) – établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle de l'État – qui a en charge d'assurer la gestion administrative et financière d'aides publiques contribue, dans le cadre des aides financières liées à la conditionnalité, au contrôle du respect des engagements pris par les bénéficiaires.

[Contribution au dispositif des SIQO](#)

La Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE) du ministère en charge de l'agriculture assure la tutelle de l'INAO et de l'agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence bio) et est chef de file de la délégation française aux comités

⁶ Ces contrôles étaient auparavant réalisés par la DGCCRF.

européens sur l'agriculture biologique et les AOP/IGP/STG. Elle est l'interface de la Commission sur la gestion des AOP/IGP/STG et est autorité compétente pour l'élaboration des politiques publiques. L'Agence bio réceptionne les notifications d'activité des opérateurs.

1.3.2 - Délégations de missions

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

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

SEMAE délègue à la Fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre les constats d'inspections phytosanitaires en vue de la décision officielle d'apposition des passeports phytosanitaires en plants de pomme de terre. Une supervision des compétences des personnes est organisée, ainsi qu'un contrôle de second niveau de lots et de cultures. Une revue de délégation annuelle est effectuée. L'organisme délégataire est par ailleurs dans une démarche d'accréditation selon la norme NF EN ISO/CEI 17020.

FranceAgriMer et le CTIFL délèguent ou peuvent déléguer certains contrôles aux mêmes délégataires que la DGAL.

L'INAO délègue les tâches de contrôles chez les opérateurs à des organismes de contrôle accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC) sur la base de la norme NF EN ISO/CEI 17065 ou selon le cas de la norme NF EN ISO/CEI 17020. Ces organismes font l'objet d'une supervision régulière par l'INAO afin de s'assurer de leur bon fonctionnement et, notamment, de vérifier l'effectivité et la qualité des contrôles ainsi que la pertinence du traitement des manquements relevés lors des contrôles. En 2021, dix organismes de contrôle dans le domaine des AOP/IGP/STG et 11 dans le domaine de l'agriculture biologique sont agréés par l'INAO.

Les organismes de contrôle agréés à qui les contrôles sont délégués font l'objet d'un suivi de la part de l'INAO, réalisé, notamment, par des évaluations régulières, tous les 12 à 18 mois, au siège des organismes ainsi que par des observations d'activités sur le terrain. Ces organismes font aussi l'objet d'un suivi par le 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 régulière, des données informatisées portant sur la liste des opérateurs, le respect des fréquences de contrôles ainsi que les manquements relevés et, le cas échéant, les mesures de traitement prises.

Cette répartition des missions ainsi que les délégations de tâches sont présentées plus en détail à l'annexe 4 et les missions sont mises en œuvre dans les services en région et en département selon l'organisation territoriale présentée ci-dessus.

1.3.3 – Ressources affectées

1.3.3.1 – Ressources budgétaires – taxes et redevances

Les [ressources financières](#) utilisées pour la mise en œuvre des contrôles dépendent du statut de chaque autorité compétente.

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

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

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

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

S'agissant des contrôles hors importation, des taux minima européens sont prévues dans le droit national dans le code général des impôts (articles 302 bis N à W, WA, WB, WC et WD). S'agissant des contrôles à l'importation des denrées d'origine végétale (contrôles renforcés et mesures d'urgence), les montants sont fixés dans des arrêtés ministériels. Pour les contrôles phytosanitaires à l'importation, il est prévu d'évoluer vers des redevances calculées sur la base des frais réels des contrôles.

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

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

L'ANSES perçoit, lors du dépôt de dossiers de demande d'autorisation de mise sur le marché (AMM) de produits phytopharmaceutiques, des taxes dont le produit est affecté pour permettre l'évaluation de ces dossiers et la gestion des AMM. Elle perçoit enfin une autre taxe fondée sur les chiffres d'affaires générés par les AMM des produits phytopharmaceutiques commercialisés sur le territoire français pour financer les dispositifs de pharmacovigilance. <https://www.anses.fr/fr/content/documents-relatifs-aux-autorisations-de-mise-sur-le-march%C3%A9-amm-des-produits>

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

Pour la DGS, les prélèvements d'échantillons d'eaux conditionnées et les analyses réalisées dans le cadre du contrôle sanitaire sont également à la charge des opérateurs.

1.3.3.2 – Ressources en personnel

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

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

Les **effectifs** alloués par les autorités compétentes pour la réalisation des contrôles sont ajustés annuellement et comptent en 2021 :

Niveau national : environ 655 personnes comptées en « équivalents temps plein travaillé (ETPt) ».

Niveau régional : environ 1 040 ETPt.

Niveau départemental (y compris les DROM) : environ 4 360 ETPt.

Ces effectifs ne comprennent pas les effectifs des laboratoires, des vétérinaires mandatés (intervenant à temps partiel), ni des délégataires (ex : organismes à vocation sanitaire, organismes de contrôle). Un tableau plus détaillé est présenté à l'annexe 5.

Impartialité – absence de conflits d'intérêt

Les articles 25 et 25 bis de la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires énoncent les conditions à respecter par les fonctionnaires, titulaires ou contractuels, parmi lesquelles figure l'absence de conflit d'intérêts.

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

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

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

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

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

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

1.3.3.3 – Désignation des laboratoires officiels et de référence

Les contrôles officiels de la chaîne alimentaire et les mesures de surveillance de lutte en santé animale et en santé des végétaux comprennent la réalisation d'analyses. Le réseau de laboratoires intervenant pour la réalisation de ces analyses 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.

Laboratoires officiels

Chaque autorité compétente désigne des laboratoires officiels pour la réalisation des analyses officielles dont elle a la charge. Ces laboratoires répondent notamment à des critères de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance. Ils sont accrédités sur la base de la norme ISO/CEI 17025 par le Comité français d'accréditation⁷ (COFRAC) pour les missions qui leurs sont confiées en tant que laboratoires officiels⁸.

La DGAL s'appuie sur un réseau de plus de 150 laboratoires qu'elle agréee, dans un ou plusieurs domaines analytiques, selon les analyses recherchées, sur appels à candidature. La majorité des laboratoires ainsi agréés sont des laboratoires départementaux d'analyse appartenant aux Conseils départementaux, notamment en ce qui concerne la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments. Les réseaux de laboratoires comprennent également, pour certains domaines analytiques, des laboratoires de l'Anses, des laboratoires d'État du service commun des laboratoires (voir ci-dessous), des laboratoires de centres d'enseignement ou de recherche ou d'autres laboratoires (statut privé, interprofessionnel, etc.). Les différents réseaux de laboratoires sont adaptés autant que nécessaire aux besoins analytiques. Chaque service régional, départemental ou local a accès à l'ensemble des laboratoires des réseaux établis par les autorités compétentes pour la réalisation de ces analyses. En cas de crise, une procédure d'urgence permet d'agréer des laboratoires afin de répondre à un besoin immédiat d'analyses.

La DGCCRF et la DGDDI s'appuient sur un réseau de 11 laboratoires d'État, répartis sur l'ensemble du territoire, qui appartient au service commun des laboratoires (SCL), service à compétence nationale commun à ces deux directions. Leur compétence est fixée par un arrêté du ministre chargé de l'économie. En outre, le SCL peut faire appel à des laboratoires agréés figurant sur une liste publiée par arrêté. Enfin, en cas d'urgence ou d'un besoin de spécialisation exceptionnel, il peut recourir à un laboratoire en mesure d'assurer l'analyse sous son contrôle.

La DGS s'appuie sur son réseau de 135 laboratoires agréés pour le contrôle des eaux destinées à la consommation humaine.

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

L'INAO habilite des laboratoires en vue des analyses réalisées par les organismes de contrôle.

Les laboratoires utilisés par FranceAgriMer et par le CTIFL sont des laboratoires agréés par la DGAL.

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

Laboratoires nationaux de référence

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

- le développement, l'optimisation et la validation de méthodes d'analyse ;

⁷ L'accréditation peut également être délivrée par un autre organisme d'accréditation équivalent européen.

⁸ Dans les domaines où l'accréditation par le COFRAC existe.

- l'animation technique du réseau de laboratoires officiels dont l'organisation le cas échéant d'essais d'intercomparaison, de formations ;
- la réalisation de certaines analyses, notamment de confirmation lorsque nécessaire.

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

Chaque autorité compétente désigne, parmi le réseau de laboratoires officiels existant, des LNR correspondant aux activités dont elle a la charge (par arrêté pour la DGAL, via son dispositif qualité pour la DGCCRF). Ainsi, les missions de référence s'ajoutent à la réalisation d'analyses officielles.

Au total, les LNR couvrent en France en 2021 93 domaines de compétences : 33 mandats pour les contaminants biologiques et chimiques de la chaîne alimentaire, 41 mandats pour les maladies animales, 3 mandats pour les OGM, 15 mandats pour la santé des végétaux et un mandat spécialisé dans les eaux. La majorité des mandats de référence ont été confiés à différents laboratoires de l'Anses et le SCL compte 13 mandats de référence.

Après appels à candidature européens, plusieurs de ces LNR ont été nommés LRUE par la Commission européenne, notamment dans les domaines de la microbiologie, des résidus et des contaminants dans les aliments, de la santé animale et de la santé des végétaux. À noter que plusieurs LNR peuvent être nommés pour un même LRUE. Enfin, certains LNR ont seulement un champ d'action national. C'est notamment le cas, pour la DGAL, dans le domaine de la santé animale (pour plusieurs maladies) et, pour la DGCCRF, dans le domaine des fraudes.

Listes des laboratoires officiels et des laboratoires nationaux de référence

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

Pour la DGAL et en santé des végétaux pour FranceAgriMer, SEMAE et le CTIFL (le lien vers l'arrêté ministériel de désignation des LNR est présent sur chacune des pages suivantes) :

- Alimentation : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568>
- Santé animale : [http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-sant %C3 %A9-animale](http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-sant%C3%A9-animale)
- RAGE : <https://agriculture.gouv.fr/sante-animale-liste-des-laboratoires>
- Santé des végétaux : <http://agriculture.gouv.fr/la-liste-des-laboratoires-agrees>

Pour la DGCCRF et la DGDDI :

- Service commun des laboratoires <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Le-service-commun-des-laboratoires-DGDDI-et-DGCCRF>

Pour l'INAO :

- Laboratoires habilités : <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Contrôles-des-signes-d-identification-de-l-origine-et-de-la-qualite-SIQO/Les-laboratoires-d-analyse>

Pour la DGS :

- Eaux : <https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/article/laboratoires-agrees-pour-le-contrôle-sanitaire-des-eaux> et LNR : <https://www.anses.fr/fr/content/laboratoire-dhydrologie-de-nancy>

1.3.3.4 – Systèmes d'informations – enregistrement des opérateurs

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

- **enregistrement des opérateurs**, en fonction de leurs activités, afin d'identifier les professionnels et les obligations réglementaires auxquelles ils sont soumis. L'enregistrement des opérateurs s'appuie sur les déclarations d'activité réalisés auprès de l'INSEE et est complété par des informations spécifiques, à la suite d'une obligation de déclaration supplémentaire auprès des services de contrôle ou des informations apportées par les services au fil de leurs contrôles ;
- **délivrance et retrait des autorisations administratives** lorsque celles-ci sont requises pour exercer certaines activités, par exemple l'agrément des établissements traitant des denrées animales, agrément de certains fabricants d'alimentation animale, autorisation pour le transport des animaux vivants, autorisation du passeport phytosanitaire pour les opérateurs commercialisant des végétaux ;
- **enregistrement des animaux et de leurs mouvements**, qui peuvent être individuels, par exemple pour les bovins ou par « bande d'élevage » comme pour les volailles ;
- **programmation des contrôles, des analyses et de la surveillance** ;
- **conservation de l'historique des contrôles réalisés**, des non-conformités observées et des mesures prises (avertissements, mises en demeure, procès-verbaux), y compris concernant les analyses réalisées ;

- suivi du statut sanitaire des animaux et des élevages, en fonction des dépistages réalisés ;
- suivi de la situation en matière de santé des végétaux.

Les délégataires, les autorités compétentes peuvent disposer d'un accès à ces systèmes d'information ou avoir développé leur propre système. De plus, elles utilisent notamment à l'importation ou lors des échanges intra-UE les systèmes d'information de la Commission européenne.

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

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

La DGCCRF dispose du système d'information SORA.

L'INAO dispose d'un système d'information pour le suivi des opérateurs et des contrôles à partir du mois d'avril 2021 ; ce système est approvisionné par les données de ses délégataires qui sont tenus de tenir les listes des opérateurs, des contrôles réalisés et de leurs résultats.

La DGS s'appuie sur la base de données SISE-Eaux d'alimentation concernant les eaux conditionnées.

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

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

Les nouvelles missions de contrôle import (hors dédouanement classique) de la DGDDI sont enregistrées dans le système d'information de la Commission européenne spécifique à l'import.

1.4 – ORGANISATION GENERALE DES CONTROLES OFFICIELS ET DES AUTRES ACTIVITES OFFICIELLES

1.4.1 – Pouvoirs légaux - habilitations des agents

Les habilitations entrant dans le champ du PNCOPA figurent dans le Code rural et de la pêche maritime (Livre II – Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux et Livre VI – Production et marchés), dans le Code de la consommation (Livre V – Pouvoirs d'enquête et suites données aux contrôles) et dans le Code de la santé publique (Livre III – Protection de la santé et environnement et Livre IV – Administration générale de la santé). Les principales bases légales de ces habilitations sont présentées en annexe 3.

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

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

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

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

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

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

Ces mêmes textes prévoient les compétences pour la délivrance d'autorisations administratives comme les Autorisations de mise sur le marché (AMM) des produits phytopharmaceutiques.

1.4.2 – Gestion des compétences

1.4.2.1 – La définition des métiers : les compétences attendues

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

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

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

- création d'un référentiel de compétences précisant les compétences attendues pour les inspecteurs et les responsables techniques nationaux pour chaque domaine technique d'inspection ;
- accueil de chaque agent affecté d'une nouvelle mission d'inspection avec une évaluation initiale de ses compétences, un programme d'acquisition des compétences nécessaires (parcours qualifiant), et une évaluation finale qui lui permet d'être qualifié comme inspecteur et de signer en son nom les rapports d'inspection.

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

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

FranceAgriMer compte 11 fiches métiers et 23 compétences dans le domaine des bois et plants de vigne.

Concernant SEMAE, son répertoire des fonctions identifie 76 fonctions (Maj au 01/12/21), dont 16 dédiées aux activités de contrôle et de certification, auxquelles sont associées 39 compétences. Les compétences obligatoires pour être habilité à exercer des actions de contrôle et de certification sont définies dans le pack métiers de la Direction de la qualité et du contrôle officiel. Il est constitué d'actions de formation et de tutorat. Les missions et responsabilité pour les activités de contrôle et de certification sont définies dans la chaîne de décision de la Direction de la qualité et du contrôle officiel.

Le CTIFL compte un responsable qualité et une dizaine d'inspecteurs impliqués dans les missions d'inspection sanitaire. Deux des inspecteurs sont également responsables techniques, qui gèrent la programmation, le suivi des inspections, les décisions concernant l'autorisation de délivrance du passeport phytosanitaire, la délivrance des passeports phytosanitaires et les liens avec les autres autorités compétentes. Les fonctions d'inspecteur, de responsable qualité et de responsable technique sont définies dans le manuel qualité. Une procédure décrit la gestion des compétences : sélection, parcours d'habilitation, habilitation, maintien des compétences, surveillance, suspension. L'ensemble des fonctions impliquées sont surveillées sur, au maximum, un cycle de 3 ans.

À l'Anses, des compétences spécifiques sont attendues pour assurer les instructions des dossiers d'AMM des produits phytopharmaceutiques et les inspections et contrôles menées sur les produits phytopharmaceutiques.

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

- lors de la prise de poste de l'agent, en réalisant son accueil, comprenant l'évaluation de ses compétences et l'adaptation aux missions qui lui sont confiées, par exemple par la mise en place d'un parcours qualifiant comme à la DGAL ou dans le SSA, ou à l'INAO la réalisation d'un bilan personnalisé en lien avec le service de formation pour définir les formations que l'agent doit suivre ;
- le responsable hiérarchique veille en permanence au maintien des compétences de ses agents, et le vérifie annuellement par exemple au moyen d'un entretien professionnel.

1.4.2.2 – La formation initiale

Sélection des candidats

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

La DGAL recrute sur concours des inspecteurs en santé publique vétérinaire (ISPV), des ingénieurs des ponts, des eaux et des forêts (IPEF), des ingénieurs de l'agriculture et de l'environnement (IAE), agents de catégorie A. Elle recrute également des agents de catégorie B, techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture (TSMA). Ces

agents sont formés dans différentes écoles de l'administration pendant un ou deux ans. La DGAL peut également faire appel à des agents contractuels pour répondre à des besoins ponctuels ou permanents pour l'exercice des missions. Certains profils imposent des diplômes particuliers, comme celui de docteur vétérinaire.

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

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

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

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

FranceAgriMer recrute des inspecteurs issus de formations initiales variées. Ils suivent une formation spécifique pour l'exercice des missions de contrôles officiels dans le secteur des bois et plants de vigne. Ces formations sont dispensées par des organismes de référence. Le personnel est composé d'ingénieurs et techniciens. FranceAgriMer peut en outre recruter des agents contractuels pour des besoins ponctuels pour l'exercice de certaines missions.

La Direction de la qualité et du contrôle officiel de SEMAE est composé de personnel ayant une formation initiale et une expérience le plus généralement en lien avec l'agriculture, notamment la production végétale, ou les métiers du contrôle et de la certification. SEMAE met en place un parcours de formation alliant connaissance de l'environnement de travail et un pack métiers pour tout nouvel arrivant.

Ce pack métiers identifie un certain nombre de compétences obligatoires pour être habilité à exercer des actions de contrôle et de certification. Il est constitué d'actions de formation et de tutorat.

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

L'Anses recrute des agents qui doivent disposer de connaissances scientifiques particulières sur les produits phytopharmaceutiques, notamment en matière d'évaluation des risques et du danger.

La DGDDI recrute sur concours des inspecteurs (catégorie A), des contrôleurs (catégorie B) ainsi que des agents de constatations (catégories C) ayant des profils variés (scientifique, juridique, économique...). Les lauréats suivent ensuite une formation statutaire d'une année à six mois selon la catégorie à l'école des douanes de la Rochelle ou de Tourcoing. Leur formation alterne enseignements théoriques et stages pratiques. La formation est placée sous la responsabilité de direction nationale du recrutement et de la formation professionnelle (DNRFP) en coordination avec la sous-direction en charge des ressources humaines.

Écoles de l'administration et formations

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

- pour les techniciens, l'Institut national de formation des personnels du ministère chargé de l'agriculture (INFOMA) : <http://www.infoma.agriculture.gouv.fr>
- pour les ISPV, l'École nationale des services vétérinaires (ENSV) : <https://www.ensv.fr/>
- pour les ingénieurs, l'École nationale du génie rural des eaux et forêts (ENGREF) et un réseau d'écoles d'ingénieurs des sciences et technologies du vivant et de l'environnement.

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

S'agissant de la DGCCRF, l'École Nationale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (E.N.C.C.R.F.), service à compétence nationale, assure la mise en œuvre de la formation nationale. Elle réalise les formations initiales et organise le programme annuel de formation continue des agents de la DGCCRF. L'ENCCRF est une école d'application professionnelle préparant les stagiaires au métier d'enquêteur. Les enseignements proposent une formation qualifiante pour donner aux agents les outils indispensables à l'exercice professionnel et responsable de leurs futurs métiers. Les cadres de la DGCCRF bénéficient de stages spécifiques axés sur le management, le pilotage des missions, la démarche qualité, les outils de pilotage. Ils ont également accès à tous les stages « métiers » du catalogue de formation de la DGCCRF ainsi qu'aux stages proposés par le

réseau des écoles du service public (RESP), les plates-formes régionales d'appui interministériel à la gestion des ressources humaines (PFRH), l'institut de la gestion publique et du développement économique (IGPDE) et par d'autres structures.

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

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

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

S'agissant de la DGDDI, la DNRFP - Service à compétence nationale depuis 2007 et créée en 1977, est responsable de la mise en œuvre du recrutement et de la formation des agents des Douanes. Elle assure la coordination de la formation dispensée dans les deux écoles des Douanes (END Tourcoing et END La Rochelle), ainsi que la coordination des actions de formation continue dispensées par les services de formation professionnelle de chaque direction interrégionale. Les nouvelles missions de contrôles import de la DGDDI sur le plan sanitaire et de qualité sont organisées grâce à la mise en place de formation spécifique théorique et pratique à la fois au niveau national et local, en lien avec le pôle performance et pilotage de la formation. Ce pôle est en charge de la coordination des formations entre les 2 écoles, de l'élaboration, en collaboration avec le bureau en charge du plan national de formation au sein de la direction générale.

1.4.2.3 – La formation continue

Le droit à la formation est reconnu par l'article 22 du statut général des fonctionnaires et développé dans le décret n° 2007-1470 relatif à la formation professionnelle tout au long de la vie des fonctionnaires de l'État. Chaque administration nationale dispose d'un programme et d'une structure pour définir les besoins de formation continue, et établir le programme correspondant, qui se traduit par une note d'orientation. Des financements sont réservés à cet effet. Ces éléments font partie du dialogue social des ministères.

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

Les formations peuvent être organisées en interne ou faire appel à des prestations externes, publiques ou privées. Des formations communes entre autorités compétentes sont organisées, et se développent depuis la création des directions départementales interministérielles. Ainsi, l'Unité d'alerte de la DGCCRF et la Mission des urgences sanitaires de la DGAL proposent un à deux séminaires par an sur la gestion des alertes alimentaires et un programme similaire existe en alimentation animale. Des formations conjointes DGCCRF-DGDDI, par exemple sur « le made in France » sont également mises en place, ainsi que des formations conjointes DGAL-DGDDI. Les écoles de l'administration participent à l'organisation des formations continues. En supplément des formations continues, des échanges de pratiques sont mis en place (partage de décision de conformité entre inspecteurs du même domaine).

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

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

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

Pour l'INAO, un service dédié permet aux agents de l'Institut de bénéficier de formations adaptées et abordant notamment les caractéristiques propres des produits et leur dégustation, et également les domaines des contrôles. La formation s'inscrit dans des plans pluriannuels de trois ans, déclinés en programmes annuels mettant l'accent sur certaines actions prioritaires. Ils sont soumis à l'avis du comité paritaire d'établissement.

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

La formation continue est également une priorité de la DGCCRF. Cette direction générale a mis en place une télé-procédure qui permet aux agents d'accéder au catalogue de formation, publié annuellement, et de s'inscrire en ligne. Le catalogue prend en compte les priorités fixées aux niveaux ministériel et interministériel ainsi que les enjeux spécifiques à la DGCCRF. Il vise à maintenir et développer les compétences des agents et à former les enquêteurs, notamment ceux qui sont en charge des enquêtes menées dans le cadre du programme national d'enquêtes (PNE), pour lesquelles les agents doivent être rapidement opérationnels.

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

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

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

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

Pour la DGDDI la formation continue est structurée dans un plan national de formation et de développement des compétences triennal (2021-2023) tandis que le catalogue de formation est produit chaque année. Cette offre de formation nationale est complétée et déclinée dans les interrégions dans des plans interrégionaux de formation (PIF).

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

1.4.2.4 – Maintien des compétences et réseaux d'expertise

Outre les dispositifs de formation continue, le maintien des compétences est assuré par la reconnaissance de l'expertise dans des domaines particulièrement « pointus ».

Ainsi, la DGAL a constitué un département de l'expertise vétérinaire et phytosanitaire. L'organisation des réseaux d'experts, référents et personnes ressources qui le composent vise à maintenir et conforter les compétences techniques des agents. Ce dispositif comprend, en 2021, 47 « référents experts nationaux » à temps plein et plus de 114 « personnes ressources » dont une partie du temps de travail s'exerce en réseau sous l'autorité de la DGAL.

Les objectifs poursuivis sont les suivants :

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

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

S'agissant de la DGCCRF, des journées techniques régionales et interrégionales et des réunions de réseaux sectoriels (signes de qualité, fruits et légumes, cidre, foie gras, produits laitiers...) permettent aux agents d'actualiser leurs connaissances réglementaires et de partager leurs expériences en matière de contrôle. Ces réseaux permettent également à l'administration centrale de disposer, en cas de besoin, d'un appui technique sur différents sujets.

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

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

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

La DGDDI participe à la réunion annuelle du réseau des référents import sur les contrôles biologiques et sanitaires organisée par la DGCCRF.

Les Responsables techniques du CTIFL participent avec la DGAL aux groupes de travail nationaux en ce qui concerne la réglementation santé des végétaux et sa mise en application. Ils assurent également la surveillance régulière des inspecteurs.

1.4.3 – Procédures et rapports de contrôles

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

Les systèmes documentaires sont accessibles à tous les agents concernés, en général dans le système intranet de chaque autorité compétente. Les rapports de contrôle sont enregistrés dans les systèmes d'information des autorités compétentes ou le cas échéant des délégataires.

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

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

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

FranceAgriMer a mis en place depuis 2014 un système de management de la qualité qui encadre le dispositif de délivrance des passeports phytosanitaires.

Ce système s'organise autour de 4 axes dont l'axe « Gestion documentaire et de révision des procédures »

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

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

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

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

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

1.4.4 - Transparence des contrôles officiels

Les rapports annuels du PNCOPA préparés conjointement par les différentes autorités compétentes sont rendus publics (depuis 2016) et présentent l'ensemble des contrôles réalisés sur la chaîne alimentaire (<https://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-le-plan-national-de-contrôles-officiels-pluriannuel-2016-2020-pncopa>)

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

- DGAL : <http://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/alimentation> dont les rapports d'activité : <https://agriculture.gouv.fr/tous-les-rapports-dactivite-de-la-dgal>
- DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/La-DGCCRF/Activites-et-orientations> dont les rapports d'activité : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/La-DGCCRF/Activites-et-orientations>
- DGS : <https://solidarites-sante.gouv.fr/>
- Anses : <https://www.anses.fr/fr/thematique/produits-phytopharmaceutiques-biocides-et-fertilisants>
- INAO : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Controles-des-signes-d-identification-de-l-origine-et-de-la-qualite-SIQO> Le rapport général de l'INAO présente la supervision des contrôles <https://www.inao.gouv.fr/Publications/Rapports-d-activite>
- FranceAgrimer : <https://www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Bois-et-plants-de-vigne>
- SEMAE : <https://www.semae.fr/service-officiel-controle-et-certification/>
- CTIFL : <https://www.ctifl.fr/Pages/EspacePro/Certification.aspx>

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

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

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

1.4.5.1 – 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. En 2019, un peu plus de 1 800 alertes sur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ont fait l'objet d'un suivi avec le cas échéant un retrait du marché et/ou un rappel des produits. Environ 1 500 foyers de toxi-infections alimentaires collectives plus 131 foyers de cas humains en lien avec l'alimentation ont fait l'objet d'investigations. La situation en santé des végétaux et pour la santé animale, en ce qui concerne les principales maladies à plan d'urgence, est particulièrement variable selon les années. Ainsi, les principales crises sanitaires animales les plus récentes ont été liées à la menace de peste porcine africaine en 2018-2019 en raison de cas en Belgique, proches de la frontière et l'apparition fin 2020 de foyers d'influenza aviaire hautement pathogène chez les volailles. En santé des végétaux, fin 2020, la bactérie *Xylella fastidiosa* touche particulièrement deux régions, la Corse où toute l'île est considérée comme une zone infectée et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. De nouveaux foyers du chancre coloré du platane ont été détectés. A ces situations peuvent s'ajouter la contribution à la gestion de crises de grande ampleur comme l'incendie de l'usine Lubrizol en 2019 et ses conséquences sur les productions agricoles proches du sinistre.

Il s'agit d'un enjeu majeur en termes de protection des consommateurs, des animaux et de l'environnement.

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

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

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

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

Cette gestion s'opère via notamment les services déconcentrés ou d'autres administrations, l'Anses, le signalement des opérateurs, ou d'autres pays (via le RASFF, INFOSAN pour les pays tiers ou en bilatéral). Ceux-ci sont chargés entre autres de réceptionner, traiter les alertes et signalements et de gérer les crises sanitaires.

En matière d'alimentation, la Mission des urgences sanitaires et l'Unité d'alerte ont en charge prioritairement la gestion des crises et des alertes sur les produits et les opérateurs et représentent les deux points de contact nationaux du système d'alerte rapide européen pour l'alimentation (RASFF). Le point de contact national pour le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN Emergency) est assuré par la Mission des urgences sanitaires de la DGAL.

En matière de santé animale, seuls les services de la DGAL interviennent auprès des opérateurs. En matière de santé des végétaux, la DGAL reste l'autorité compétente pour la gestion des foyers d'organismes nuisibles de quarantaine. Néanmoins, SEMAE, FranceAgriMer et le CTIFL en tant qu'autorités compétentes relatives au Passeport Phytosanitaire jouent un rôle important pour bloquer la circulation des lots, pour collecter les éléments dans le cadre d'enquêtes de traçabilité et fait globalement le lien avec les opérateurs professionnels auprès d'elles.

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

Une cellule de coordination et de gestion des crises et alertes d'origine alimentaire est mise en place en tant que de besoin (alerte d'ampleur inhabituelle nécessitant une coordination interministérielle, ou existence de cas humains groupés, ou phénomène émergent) afin de partager rapidement l'information et de définir, de façon consensuelle, les actions à mettre en œuvre. L'administration qui initie la cellule est la DGS s'il existe des cas humains, et, dans les autres cas, la DGAL ou la DGCCRF selon la denrée alimentaire et/ou le danger concerné.

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

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

Au sein du Service de santé des armées, l'organisation des flux d'information entre la DGAL et la DCSSA est formalisée dans le protocole de coopération DGAL-DCSSA. Le bureau vétérinaire de la DMF reçoit si nécessaire des alertes sanitaires transmises par la DGAL et les transmet aux groupes vétérinaires qui se chargent de diffuser l'information au niveau régional. En cas d'identification d'un risque avéré détecté par une structure vétérinaire militaire, l'alerte est déclenchée auprès de la direction départementale interministérielle compétente associée à une information de la DMF et de la DCSSA.

L'autorité douanière, la DGDDI peut intervenir dans les crises touchant les domaines de la protection des consommateurs, de la santé publique et animale et de l'environnement. Les modalités de collaboration et d'intervention sont établies dans le cadre de protocoles de coopération établis entre la DGDDI et la DGAL et entre la DGDDI et la DGCCRF.

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

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

- Les signalements relatifs à la production biologique : La DGCCRF et l'INAO, en liaison avec le Ministère chargé de l'Agriculture, interviennent dans la gestion des signalements relatifs à la production biologique. En cas d'alerte, l'INAO informe les OC des opérateurs concernés afin de prendre les mesures sur les produits en cause. L'INAO assure également la concertation entre les OC afin de diffuser et partager l'information, ainsi que, le cas échéant, coordonner leurs actions. La DGCCRF intervient sur les produits commercialisés. Si nécessaire, une réunion des représentants des administrations compétentes est organisée afin de déterminer les actions à conduire, leur calendrier et leurs modalités de suivi.

- Les fraudes alimentaires : Pour le traitement des signalements liés à la fraude alimentaire identifiés sur le territoire français, la DGCCRF a mis en place un dispositif dit « Vigie Fraude ». Dans ce cadre, tous les agents en fonction dans des services exerçant des missions relevant de la compétence de la DGCCRF, qui détectent un indice de fraude, sont invités à rédiger une « fiche de renseignement sur la fraude ». L'exploitation des renseignements est effectuée par le service national des enquêtes de la DGCCRF.

- Les autres signalements/non-conformités à la réglementation ne présentant pas de danger sanitaire : ces situations sont gérées conformément à la répartition des compétences entre services de contrôle.

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

Le gouvernement est représenté dans chaque département par un préfet qui est, localement, le seul dépositaire de l'autorité de l'État, en représentant le Premier ministre et les ministres. Il est le chef des services déconcentrés de l'État.

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

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

1.4.5.4 - Les dispositions et plans transversaux

Gestion des alertes humaines d'origine alimentaire ou animale

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

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

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

Plan NRBC

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

Ce plan est organisé en deux parties :

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

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

1.4.5.5 - Les plans spécifiques

Alimentation humaine – alertes sur les produits

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

Ces instructions abordent classiquement quatre phases :

- l'alerte et l'évaluation de la situation ;
- la notification de l'alerte ;

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

Depuis le début avril 2021, les consommateurs peuvent retrouver l'intégralité des rappels de produits alimentaires et non alimentaires (hors médicaments et dispositifs médicaux) sur un seul et même site public unique, dénommé « Rappel Conso ». Ce site, destiné à l'information des consommateurs, a vocation à être renseigné par les professionnels eux-mêmes⁹.

Alimentation animale – gestion des salmonelles

Un protocole de gestion des alertes salmonelles en alimentation animale a été élaboré. Il résulte d'un travail conjoint entre la DGAL, la DGCCRF et des organisations professionnelles représentatives des exploitants du secteur de l'alimentation animale. Ce protocole définit les modalités de gestion des lots d'intrants ou de produits finis détectés contaminés.

Santé animale – plans d'interventions sanitaire d'urgence

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

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

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

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

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

Bien-être animal

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

Santé des végétaux

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

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

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

Les situations de crise ou d'alerte sanitaire sont gérées via le réseau européen d'alerte rapide (*Rapid alert system for food and feed* – RASFF).

Le système TRACES (*Trade control and expert system*) est un outil de suivi des mouvements d'animaux à l'importation et lors des échanges entre États membres, ainsi que pour bon nombre de produits, notamment

⁹ Conformément aux exigences des articles L. 423-3 du code de la consommation et L. 205-7-1 du code rural et de la pêche maritime, issus de l'article 51 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (loi « Egalim »), de l'article 180 de la loi n°2019-486 du 22 mai 2019 (loi « PACTE »), ainsi que de l'arrêté du 20 janvier 2021.

d'origine animale. En matière d'importation, il permet aux différents états d'être informés des refus d'importation de lots.

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

- le système d'assistance et de coopération administrative dit « système AAC » permet si besoin d'assurer les échanges avec les services de contrôle des autres États membres, en ce qui concerne des non-conformités dans les différents domaines du PNCOPA. Développé dans un premier temps pour les denrées alimentaires et l'alimentation animale, le dispositif s'étend progressivement, notamment au bien-être animal pendant les transports. La DGAL, la DGCCRF et à terme la DGDDI sont les points de contact pour le système en matière de denrées alimentaires. Dans le cadre de ce dispositif, la Commission européenne a mis en place un réseau européen d'échanges « food fraud ». La DGCCRF, la DGAL et à terme la DGDDI sont également « points de contact » pour la France pour le volet « fraudes » du système. Ce réseau, spécialisé dans la lutte contre les pratiques frauduleuses dans la filière alimentaire, a été mis en place par la Commission Européenne en 2013, dans le prolongement de l'affaire dite de la « viande de cheval » ;
- le système d'information sur l'agriculture biologique (*Organic farming information system* – OFIS) pour lequel le point de contact est assuré par l'INAO. La DGCCRF et à terme la DGDDI contribuent également à la gestion des signalements via OFIS.

1.5 – SUITES ADMINISTRATIVES ET PENALES DES CONTRÔLES

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

Les suites données aux contrôles, entrant dans le champ du PNCOPA, figurent dans le Code rural et de la pêche maritime (Livre II - Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux et livre VI – Production et marchés), dans le Code de la consommation (Livre V – Pouvoirs d'enquête et suites données aux contrôles) et dans le Code de la santé publique (Livre III : Protection de la santé et environnement). Les principales mesures administratives et sanctions pénales sont présentées en annexe 3.

On distingue :

Les suites non coercitives

Le rapport de contrôle ou l'avertissement envoyé au professionnel mentionne les non-conformités observées. Il revient au professionnel de corriger les non-conformités qui lui sont rappelées.

Les suites administratives coercitives

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

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

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

Les sanctions pénales

Elles sont prévues dans le corpus législatif français. Le Code rural et de la pêche maritime, le Code de la consommation et le Code de la santé publique habilite les agents de contrôle à réaliser des constats d'infraction transmis sous forme de procès-verbal d'infraction au procureur de la République qui décide de la poursuite de l'action judiciaire. Les sanctions pénales applicables comprennent des amendes jusqu'à 750 000 euros et 7 ans d'emprisonnement. Le montant de ces amendes peut être porté de manière proportionnée aux avantages tirés du délit à 10% du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les 3 derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits. Enfin, dans certains cas, des interdictions d'exercer une activité professionnelle ou commerciale peuvent être prononcées.

Enfin, le fait d'entraver l'exercice des fonctions des agents habilités constitue un délit au titre des différents codes en vigueur.

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

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

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

Les lots dont l'accès au territoire est refusé sont soit détruits, en particulier quand ils représentent un risque pour la santé, soit réexpédiés dans le pays tiers d'origine. La Commission européenne et les autres États membres sont informés des mesures prises.

1.6 – AMELIORATION CONTINUE

1.6.1 - Procédures de vérification

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

DGAL

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

Le niveau départemental ou régional peut, à tout moment, recourir au système de signalement et transmettre à la DGAL un formulaire contenant une analyse des causes des difficultés rencontrées et proposant une solution à ces dernières. La DGAL apporte une réponse à ce signalement dans les 60 jours. Un formulaire de signalement peut également être adressé par l'administration centrale au niveau régional/départemental lorsque, par exemple, elle soulève la question de l'absence de mise en œuvre de certains contrôles ou procédures (Procédure Nationale Dysfonctionnement).

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

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

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

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

DGCCRF

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

Les services territoriaux chargés de l'exécution des missions de la DGCCRF et l'administration centrale ont la possibilité de suivre l'avancement des plans de surveillance ou de contrôle à tout moment, grâce au système d'information fondé sur la suite logicielle IRIS consacrée à cette question.

SSA

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

Les modalités sont décrites dans le manuel de management vétérinaire et font l'objet de procédures nationales.

INAO

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

SEMAE

La vérification est faite dans le cadre du système qualité accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Elle comporte une supervision des inspections réalisées par les référents techniques régionaux en lien avec les référents nationaux, consistant en une évaluation sur site ou documentaire de l'activité de la personne supervisée.

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

CTIFL

Tous les inspecteurs font l'objet d'une surveillance sur site au minimum tous les trois ans calendaires selon les dispositions du système de management par la qualité. En complément des surveillances sur site une surveillance documentaire complémentaire est réalisée.

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

1.6.2 - Audits internes et contrôle interne

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

Audits internes

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

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

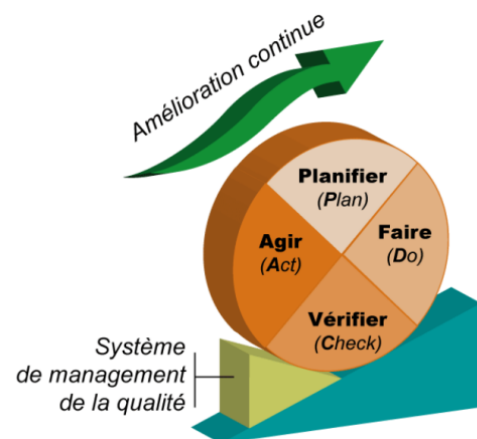
Les autorités compétentes qui se sont engagées dans une démarche de management par la qualité (DGAL, DGCCRF, SSA, CTIFL, SEMAE) mettent en œuvre un programme d'audits internes permettant de respecter les exigences de la réglementation européenne, soit la couverture de l'ensemble des secteurs d'activité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

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

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

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

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



Contrôle interne

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

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

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

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

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

Contrôle interne ministériel

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.

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

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

La DGS peut demander au ministre chargé de la santé un contrôle ou un audit de l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS) sur le système de santé. L'IGAS est le corps de contrôle interministériel du secteur social, qui audite ou évalue des structures ou des politiques sociales, de la santé, de l'emploi et du travail. Son rôle consiste à éclairer les décisions des acteurs publics. Elle réunit 130 experts de la cohésion sociale (famille, protection de l'enfant, lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale, etc.), de la sécurité et de la protection sociale (prestations sociales, etc.), du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et de la santé.

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

1.6.3 – Audits de la Commission européenne dans les États membres

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

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

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

1.7 – ACTIONS EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES

1.7.1 – Actions auprès des institutions européennes et organisations internationales

Les autorités compétentes ministérielles participent, chacune dans ses champs de compétences, aux travaux des organisations internationales.

Elles ont la responsabilité du suivi des travaux de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) menés dans le cadre de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS). Cet accord international vise à faciliter le commerce en limitant les barrières sanitaires et phytosanitaires injustifiées, tout en reconnaissant le droit pour les pays d'adopter des mesures nécessaires à la protection de la santé des humains, des animaux et des végétaux. De même, les autorités compétentes participent aux activités du Codex alimentarius (FAO/OMS), et spécifiquement pour la DGAL, à celles de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), de la Convention internationale de protection des végétaux (CIPV, FAO) et de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP), à savoir l'élaboration de normes sanitaires internationales reconnues par l'OMC, le suivi de la distribution géographique des organismes nuisibles aux végétaux et des maladies animales et la promotion de méthodes de lutte sûres et efficaces.

En outre, les autorités compétentes participent ou contribuent aux travaux des institutions de l'Union européenne (Conseil, Parlement, Commission et Cour de justice) : préparation du conseil des Ministres (sujets sanitaires et phytosanitaires notamment), participation aux réunions des chefs des services vétérinaires et phytosanitaires, aux groupes d'experts du Conseil et de la Commission, aux différentes sections du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (CPVADAAA).

Les autorités compétentes suivent également les négociations sanitaires relatives à l'élargissement de l'Union européenne à de nouveaux États membres (chapitre 12 des négociations).

Enfin, elles assurent le suivi des accords bilatéraux conclus entre l'Union européenne et les pays tiers sur les thématiques sanitaires et phytosanitaires.

Plus particulièrement, la DGAL est également en charge des négociations bilatérales avec les pays tiers afin d'ouvrir les marchés fermés aux produits français pour raisons sanitaires ou phytosanitaires. Dans ce cadre, elle a mis en place, en collaboration avec FranceAgriMer, un système de priorisation des couples pays/produits sur lesquels cibler les négociations. Cette priorité est définie au cours des comités export (5 comités spécialisés/par an et par filières), en consensus avec les instances professionnelles, en fonction des opportunités de marché et des difficultés pressenties de négociation. La DGAL travaille en étroite collaboration avec les Services Économiques des ambassades de France à l'étranger, plus spécifiquement les conseillers agricoles en poste dans celles-ci. La DGAL rencontre régulièrement ses homologues étrangers, soit en se déplaçant dans les pays tiers, soit en organisant des rencontres bilatérales à l'occasion d'événements internationaux tels que notamment la session générale de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OIE) ou la Commission des mesures phytosanitaires de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) ou encore le Salon international de l'Agriculture.

1.7.2 – La promotion de l'expertise française à l'international

La demande d'expertise auprès des autorités françaises, dans les domaines de la sécurité sanitaire et phytosanitaire ainsi que sur la loyauté des produits est forte. Les autorités compétentes sont chargées de répondre à ces sollicitations, notamment en pilotant des missions de coopération institutionnelle ou d'assistance technique à l'international.

L'INAO réalise une activité similaire pour le contrôle des signes de la qualité et de l'origine. L'INAO apporte en particulier un soutien à la mise en place de systèmes de qualité, comportant un volet concernant le contrôle de cahiers des charges, dans de nombreux pays tiers. La DGCCRF contribue ponctuellement à cette action.

La DGAL essaie de répondre au mieux aux nombreuses sollicitations pour des missions de coopération institutionnelle ou d'assistance technique à l'international, effectuées par les experts de la DGAL et/ou des services déconcentrés.

La DGCCRF dispose d'une cellule « coopération internationale », régulièrement sollicitée, qui est également à même de fournir une expertise sur l'ensemble de ses missions.

La promotion du savoir-faire français à l'étranger dans le domaine sanitaire est dévolue à l'ENSV-FVI au sein de VetAgro Sup pour le secteur vétérinaire et à FranceAgriMer pour le secteur phytosanitaire, les signes de qualité et d'origine (et le reste du secteur agricole). Cette valorisation de l'expertise française passe notamment par la réponse aux appels d'offre de l'Union européenne (jumelages et assistance technique) et d'autres bailleurs nationaux ou internationaux.

DEUXIEME PARTIE : MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES ET MISSIONS DANS LES DIFFÉRENTS DOMAINES RÉGLEMENTAIRES

Les grands enjeux et principaux éléments de programmation des activités de contrôle pour la période 2021-2025 sont présentés dans différents secteurs d'activité de la chaîne de production alimentaire selon les domaines réglementaires concernés. Ces prévisions sont adaptées annuellement, ou si nécessaire en cas de modifications importantes du contexte (éléments nouveaux, crises, etc.). Ainsi, La mise en œuvre de la stratégie « *de la ferme à la table* » de l'Union européenne pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement mais aussi dans la stratégie en faveur de la biodiversité en plaçant la résilience des systèmes alimentaires et la préservation de la biodiversité au cœur de l'action européenne présentée en mai 2020, amènera à des adaptations.

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

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

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

La liste des laboratoires concernés par chaque domaine est accessible via les liens présentés au point 3.3.3 de la première partie.

2.1 – PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

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

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

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

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

2.1.1 - Production primaire

2.1.1.1 - Production primaire végétale

La production végétale française est variée : les céréales-oléagineux-protéagineux représentent 11 626 milliers d'hectares cultivés pour une production de 96,9 millions de tonnes, 7,9 millions de tonnes de pommes de terre et près de 40 millions de tonnes de betteraves industrielles sont produites annuellement. La production de fruits de table atteint plus de 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*).

Enjeux et priorités

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

Utilisation des produits phytopharmaceutiques en production primaire

Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Les inspections visant à contrôler l'ensemble des modalités de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques par les exploitants agricoles sont présentés au point 8 spécifique aux produits phytopharmaceutiques.

Règles générales d'hygiène et contaminants

Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Chez les agriculteurs, les contrôles portent sur la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (489 inspections en 2019). Les priorités concernent les cressiculteurs qui doivent être contrôlés a minima une fois tous les 3 ans et les producteurs de graines germées, contrôlés au moins une fois par an. Les autres inspections ciblées concernent les produits maraîchers et fruitiers consommés crus, du fait du risque de contamination microbiologique. Des exploitations agricoles produisant d'autres fruits et légumes sont également contrôlées. Les prélèvements de végétaux effectués dans le cadre de ces inspections détectent le plus souvent des contaminations chimiques liés aux usages d'intrants.

2.1.1.2 - Production primaire animale

La production animale française compte plus de 18,6 millions de bovins, 8,5 millions d'ovins-caprins 13,7 millions de porcins. La production de volailles dépasse 1 800 tonnes de viande (en tonnes équivalent-carcasse). La production conchylicole s'élève à 135 millions de tonnes (source : *Memento 2019 Agreste*).

Santé publique

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

Utilisation des médicaments vétérinaires¹⁰

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

Plans de surveillance et plans de contrôle des productions animales

Le contrôle des résidus dans les filières animales constitue une priorité au niveau européen et l'enjeu porte sur le contrôle de l'absence de résidus de substances interdites, de médicaments, et de divers contaminants dans les productions animales. Une partie des prélèvements est réalisée en élevage (urines, fèces, poils, aliments pour animaux, lait, miel, poissons en pisciculture). Ces prélèvements sont complétés par des prélèvements en abattoir au moment de l'entrée des viandes dans le circuit de la consommation. Environ 55 000 prélèvements sont programmés chaque année sur les viandes (dont environ les $\frac{3}{4}$ en abattoir) ainsi que d'autres produits animaux, le lait (1 900), les œufs (2 300), les poissons (pisciculture 530) et le miel (300). Ces contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL.

L'alimentation animale en élevage constitue également un des aspects contrôlés en production primaire animale et est développée au point 3.

Bonnes pratiques d'hygiène en élevage

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

Les visites sanitaires en élevage : une action pédagogique auprès des éleveurs, financée par l'État.

Existant depuis 2005 et concernant un nombre croissant de filières animales, les visites sanitaires obligatoires sont financées par l'État mais mises en œuvre par les vétérinaires sanitaires. Ces visites ont une dimension pédagogique pour sensibiliser les éleveurs à une thématique de santé publique choisie par les professionnels avec l'accord de la DGAL (ex : biosécurité, antibiorésistance, bon usage des médicaments vétérinaires et bien-être animal). Les questionnaires complétés lors de ces visites sanitaires permettent aussi à la DGAL de mieux connaître les pratiques sur le terrain.

¹⁰ Le contrôle de la distribution des médicaments vétérinaires (pharmacies d'officine, vétérinaires et groupements agréés) est en dehors du champ du PNCOPA.

Les visites sanitaires sont annuelles pour les bovins et ont lieu tous les deux ans pour les volailles, les ovins-caprins, les porcins et les équins.

Les dates des visites sont enregistrées le système d'information de la DGAL.

Surveillance sanitaire des zones de production 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 organisation permet de renforcer le travail en réseau des différents acteurs locaux en les impliquant de façon plus importante, tout en maintenant l'efficacité de la surveillance.

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

L'Ifremer édite annuellement des bilans régionaux de la surveillance de la qualité du milieu marin littoral qui englobent d'autres réseaux de surveillance coordonnés par cet institut. Ces bilans présentent également une évolution pluriannuelle des résultats de la surveillance¹¹.

Surveillance microbiologique (E. coli) : en 2020, 369 zones de production classées ont fait l'objet de 4 179 analyses de surveillance régulière auxquelles s'ajoutent 544 résultats en alerte.

Surveillance des phycotoxines : en 2020 au total, ce sont 3 862 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 : 2 347 analyses chimiques ;
- PSP (toxines paralysantes) : 707 bio-essais souris ;
- ASP (toxines amnésiantes) : 808 analyses chimiques.

Cette surveillance est complétée par un suivi de toxines réglementées et non réglementées via le réseau de veille d'émergence des biotoxines marines (EMERGTOX). En 2020, ce sont 73 phycotoxines et cyanotoxines lipophiles ou hydrophiles qui ont été recherchées par analyse chimique multi-toxine, dans des mollusques bivalves dans 11 zones de production. La crise sanitaire a toutefois perturbée la mise en œuvre mensuelle des prélèvements qui n'a exceptionnellement pu être réalisée qu'à hauteur de 81 %.

Surveillance des contaminants chimiques : 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. 2 767 mesures ont été effectuées en 2020 dans le cadre des prélèvements programmés du réseau ROCCH, dont 735 pour le volet sanitaire (76 échantillons). Certains prélèvements de ce volet sanitaire sont mutualisés avec ceux réalisés dans le cadre du volet environnemental.

Lien avec les contrôles « conditionnalité des aides » : Les DD(ETS)PP et les SRAL réalisent ainsi environ 11 300 des 30 000 contrôles conditionnalité réalisés chaque année en France, soit près de 40 % de l'ensemble de ces contrôles. La majorité des contrôles conditionnalité ainsi réalisés est couplée à une inspection sanitaire « classique ». Ainsi 75 % de l'ensemble des contrôles conditionnalité réalisés par les services de la DGAL sont associés à la mise en œuvre d'une mission régaliennne du programme 206.

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

2.1.2.1 - Sécurité des denrées alimentaires

Enjeux et priorités

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

¹¹ (http://envvilit.ifremer.fr/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance)

Pour assurer la sécurité des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires, trois processus de contrôle complémentaires 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.

À ces contrôles s'ajoutent :

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

Autorités compétentes

Quatre autorités compétentes interviennent sur la sécurité des denrées alimentaires du stade de la production (hors production primaire) à la remise au consommateur.

La DGCCRF intervient notamment dans :

- le contrôle de la présence des résidus de pesticides dans les denrées d'origine végétale, le contrôle de la présence de contaminants (métaux lourds, composés néoformés, radionucléides, etc.) ;
- le contrôle de l'hygiène des denrées végétales (à tous les stades de la commercialisation) et des denrées d'origine animale (au stade de la distribution) ;
- le contrôle des améliorants des denrées alimentaires (additifs, arômes et auxiliaires technologiques dont les enzymes) ;
- le contrôle de l'ionisation des denrées alimentaires ;
- le contrôle des matériaux au contact des denrées alimentaires ;
- le contrôle de l'absence d'OGM non-autorisés ;
- le contrôle des compléments alimentaires, des denrées enrichies et des nouveaux aliments ;
- le contrôle de denrées destinées à des groupes spécifiques de consommateurs.

La DGAL intervient notamment dans :

- la surveillance de dangers sanitaires microbiologiques (salmonelles, Campylobacter, norovirus) ;
- la surveillance de dangers sanitaires chimiques (produits phytopharmaceutiques, dioxines et PCB) ;
- le contrôle des abattoirs ;
- le contrôle de l'hygiène et de la sécurité des établissements de transformation des denrées animales, agréés à cet effet ;
- le contrôle de l'hygiène des denrées animales jusqu'à la distribution ;
- le contrôle des établissements de restauration collective.

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

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

Enregistrement des opérateurs

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

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

Mise en œuvre des contrôles

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

Les données recueillies à l'occasion des contrôles, plus particulièrement les données issues des plans de surveillance et de contrôle des produits, sont transmises aux agences d'évaluation du risque et contribuent ainsi à enrichir les connaissances sur les risques d'origine alimentaire.

Les plans de surveillance et de contrôle (PSPC et tâches nationales)

De manière générale, les plans de surveillance et plans de contrôle visent à surveiller les niveaux de contamination et vérifier la conformité des denrées alimentaires. Ils découlent souvent de la réglementation européenne mais résultent également d'une analyse de risque liée aux préoccupations nationales. Le dispositif national regroupe deux types de stratégies aux objectifs différents :

- les plans de surveillance sont menés selon une stratégie d'échantillonnage basée sur une sélection aléatoire dans une population ou une sous population concernée par la surveillance. Ces plans permettent **d'évaluer l'exposition globale du consommateur** ou d'une population à un risque particulier et ainsi d'identifier les mesures de gestion pour le maîtriser.
- les plans de contrôle utilisent une stratégie d'échantillonnage basée sur le ciblage d'un établissement ou d'un produit qui représentent un risque accru. Ces plans vont permettre de détecter des non-conformités et **d'évaluer l'efficacité des mesures de gestion mises en œuvre**.

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

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

Les plans de surveillance et de contrôle sont conduits par la DGCCRF et la DGAL conformément au partage de compétences défini entre les deux autorités de contrôle.

Le contrôle des abattoirs

Les contrôles des abattoirs, mis en œuvre par la DGAL et au sein desquels un nombre important de contrôles sont obligatoires, demeure une priorité. En 2019, 245 abattoirs de boucherie ont produit 3,7 millions de tonnes de viande et 665 abattoirs de volailles en produisent environ 1,8 millions de tonnes, auxquels il faut ajouter l'activité de 233 salles d'abattage agréées à la ferme. En complément, près de 2 700 établissements d'abattage non agréés assurent des abattages ponctuels de volailles et de lapins destinés à une vente locale.

Point de passage obligatoire des animaux avant leur mise à la consommation, l'abattoir permet la réalisation de contrôles, de prélèvements et d'analyses destinées à détecter des non-conformités issues de toute la période d'élevage. Sont ainsi particulièrement surveillés : les contaminants de l'environnement, les résidus de substances interdites (anabolisants) et les résidus de médicaments vétérinaires.

Au sein des abattoirs, près de 2 650 agents des services d'inspection pour près de 1 400 ETP (vétérinaires officiels et auxiliaires officiels) ont pour mission de préserver la santé publique en effectuant le contrôle direct et systématique de l'état de santé des animaux et de la salubrité des viandes afin de garantir des carcasses et des abats propres à la consommation. Le résultat favorable du contrôle est matérialisé par l'apposition d'une estampille sanitaire sur chaque carcasse.

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

Le contrôle des établissements de 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 délivré(e) par les autorités, après des contrôles spécifiques. La France compte 26 000 ateliers traitant des denrées animales et plus de 2 000 producteurs de lait cru vendu directement au consommateur ainsi que plus de 100 sociétés de conditionnement d'eau [données 2019].

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

Les contrôles sont réalisés comme suit :

- la DGAL contrôle l'hygiène et la sécurité dans les établissements produisant des denrées animales disposant d'activités soumises à agrément par le préfet, selon une fréquence de contrôle allant de deux contrôles par an à

un contrôle tous les deux ans, en fonction de la note de risque attribuée à chaque établissement, qui prend notamment en compte le risque théorique de l'activité, le volume de production, la sensibilité de la population et le résultat de l'inspection précédente. Ces contrôles portent sur tous les aspects de l'établissement (locaux, équipement, fonctionnement, ...) et particulièrement sur sa capacité à assurer la maîtrise des dangers microbiologiques ;

- la DGCCRF contrôle, selon le même principe, d'une part l'hygiène dans les établissements non agréés par la DGAL et d'autre part la réglementation spécifique dont la DGCCRF a la charge dans l'ensemble des établissements, qu'ils soient ou non agréés par la DGAL. La note de risque attribuée par la DGCCRF aux établissements agréés tient compte du fait qu'ils sont également contrôlés par la DGAL au titre de l'hygiène. Ces contrôles nommés « contrôles de première mise sur le marché » (CPMM) sont réalisés selon une fréquence qui tient compte notamment des risques liés aux activités des entreprises en question, de la maîtrise de la conformité des produits par celles-ci et des résultats des contrôles officiels antérieurs. Contrairement aux PSPC, ils ne concernent pas que la gestion d'un risque précis mais sont de portée beaucoup plus large : à l'occasion de ces contrôles, la DGCCRF peut être amenée à vérifier l'ensemble des réglementations applicables aux produits dont le contrôle lui incombe (qualité, sécurité, concurrence, loyauté et protection du consommateur). Le CPMM permet de mieux détecter et analyser les risques, notamment les risques émergents, et d'optimiser leur prise en compte dans le cadre des plans de contrôle et de surveillance ;

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

Le contrôle des établissements de distribution et de la restauration

Le secteur de la distribution et de la restauration compte environ 16 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, plus de 8 900 entrepôts, plus de 230 000 commerces de détail, près de 247 000 restaurants commerciaux et plus de 108 000 établissements de restauration collective, notamment scolaire, auxquels il faut ajouter les 1 056 établissements dépendant du ministère de la Défense et des formations militaires relevant du ministre de l'intérieur (gendarmerie nationale) [données 2021]. 3 autorités compétentes pilotent des contrôles dans ce domaine (DGCCRF, DGAL et SSA). Les contrôles des établissements de restauration collective sont réalisés principalement par la DGAL et les contrôles des établissements de commerce de détail sont réalisés principalement par la DGCCRF.

D'autres types d'enquêtes

La DGCCRF réalise, en complément des PSPC et des CPMM, d'autres types d'enquêtes qui conduisent à réaliser des contrôles à différents stades des filières qui peuvent avoir un double objectif de sécurité et de contrôle de la loyauté. Ceci concerne notamment le secteur des améliorants des denrées alimentaires. Ces enquêtes peuvent également impliquer le SNE (service à compétence nationale) de la DGCCRF ou la BNEVP de la DGAL.

Au total, environ 88 000 inspections d'établissements portant sur les conditions d'hygiène et de sécurité sont réalisées annuellement dont près de 69 000 concernent les établissements qui livrent des denrées alimentaires directement au consommateur final (restauration collective, restauration commerciale, magasins de distribution, marchés, etc.) [données 2019]. Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, y compris la production primaire et les eaux embouteillées, plus de 85 000 prélèvements sont réalisés annuellement. Ceux-ci peuvent faire l'objet de plusieurs analyses.

Laboratoires

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

Ainsi, la DGAL s'appuie sur plusieurs réseaux de laboratoires dont, à titre d'exemple, un réseau « microbiologie alimentaire » qui comporte plus de 70 laboratoires et porte sur les recherches de plusieurs micro-organismes (entérobactéries, salmonelles, *Listeria* ...); un réseau « norovirus dans les coquillages ». Les réseaux en chimie (résidus) sont adaptés au volume d'analyses nécessaire pour les PSPC. Le SSA fait également appel à ce réseau de laboratoires.

La DGCCRF s'appuie sur les laboratoires du SCL qui effectuent entre autres, des analyses des contaminants (OGM, pesticides, micro-organismes, mycotoxines, phytotoxines, ETM, composés néoformés, alcaloïdes de plantes...), additifs et matériaux au contact alimentaire.

La DGS s'appuie pour les prélèvements et analyses des échantillons d'eaux conditionnées sur son réseau de laboratoires agréés par le ministère chargé de la santé. La base de données nationale « SISE-Agrelab » contient des informations sur les méthodes d'analyse.

2.1.2.2. – Loyauté des denrées commercialisées

Contrôles généraux

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

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

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

Sont recherchées les fraudes et les pratiques déloyales concernant les denrées alimentaires et qui portent atteinte à la loyauté des transactions et faussent la concurrence entre les opérateurs. Si la majorité des enquêtes de ce type sont sans lien avec la sécurité sanitaire, il est à noter que certaines fraudes ou non-conformités peuvent néanmoins avoir un impact sur la sécurité des consommateurs.

L'analyse de risque de la DGCCRF prend en compte l'entrée en vigueur de nouvelles dispositions réglementaires (lisibilité, marquage des allergènes et des nano-ingrédients...), les résultats des contrôles des années antérieures et les signalements reçus. Elle s'appuie également sur un système efficace de collecte et de traitement de renseignements et d'informations (Vigie Fraude) qui permet à tous les agents de terrain de la DGCCRF de faire remonter n'importe quel renseignement ou signal faible relatif à une éventuelle pratique frauduleuse en matière alimentaire, qu'elle concerne un opérateur ou une filière. La pertinence de ces informations est analysée et peut donner lieu à un enrichissement ou directement une mise en enquête.

Une programmation annuelle (nationale, régionale et locale) fonction des signalements et de l'identification des risques est mise en place.

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

Laboratoires

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

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

Enjeux et priorités

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

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

Autorités compétentes :

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

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

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

Programmation des contrôles et ordre de grandeur de la réalisation

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

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

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

Laboratoires

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

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

2.3 – ALIMENTATION ANIMALE

Enjeux et priorités

L'alimentation animale constitue l'un des premiers maillons de la chaîne alimentaire. Les enjeux **chez les fabricants industriels** portent sur l'hygiène de la fabrication des aliments pour animaux, le contrôle de l'absence de protéines non autorisées ou non étiquetés dans les matières premières et aliments composés destinés aux animaux d'élevage, la recherche d'OGM non autorisés, le contrôle des salmonelles, le respect des teneurs maximales en substances indésirables (pesticides, dioxines, métaux lourds, mycotoxines, etc.) ainsi que le respect des autorisations d'additifs et la loyauté des étiquetages. **En élevage**, la priorité des contrôles porte sur le respect de la réglementation européenne lors de la distribution des aliments pour animaux. Des contrôles sont également réalisés sur l'utilisation des matières d'origine animale et chez les fabricants à la ferme d'aliments qui assurent eux-mêmes l'incorporation d'additifs, notamment de type « coccidiostatiques » ou de prémélanges.

Autorités compétentes

La DGAL et la DGCCRF se répartissent les activités de contrôle selon les principes généraux suivants :

DGAL	DGCCRF
Règles d'hygiène chez les opérateurs (fabricants, négociants, stockeurs,...) agréés ou enregistrés selon des obligations nationales et dans les élevages	Règles d'hygiène chez les opérateurs enregistrés
Règlementation spécifique : <ul style="list-style-type: none"> - aliments médicamenteux - sous-produits animaux - import 	Règlementations spécifiques : <ul style="list-style-type: none"> - composition (loyauté et absence de substances indésirables ou interdites) - étiquetage - -OGM - -utilisation d'additifs
Plans de surveillance et de contrôle des aliments pour animaux dans les élevages et en usines pour les matières d'origine animale	Plans de surveillance et de contrôle des aliments pour animaux chez les fabricants et intermédiaires, hors producteurs primaires de matières premières végétales, matières premières animales et les élevages

Elles interviennent également dans le domaine du transport des aliments pour animaux.

Enregistrement et agrément des opérateurs

La réglementation européenne portant sur le secteur de l'alimentation animale, instaure une obligation d'enregistrement ou d'agrément de tous les opérateurs de la filière, en fonction de leur activité. Ainsi, plus de 13 000 opérateurs recensés en France, dont près de 500 opérateurs incluant 320 usines fabriquant des aliments pour animaux sont agréés par la DGAL. Certaines activités spécifiques font l'objet d'un enregistrement sur la base d'une réglementation nationale par la DGAL.

Programmation et réalisation des contrôles

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

- les plans annuels de prélèvements programmés chaque année ;
- le contrôle et le suivi de l'ensemble des opérateurs de la filière (importateurs, intermédiaires, transporteurs, fabricants, éleveurs, distributeurs) ;
- le contrôle spécifique par la DGAL des établissements agréés car présentant un risque plus important ;

- les enquêtes spécifiques portant sur des secteurs présentant un risque particulier comme par exemple des enquêtes sur la loyauté des productions ;
- les contrôles réalisés chez les opérateurs responsables de la première mise sur le marché par la DGCCRF ;
- les enquêtes lancées à la suite d'alertes, de plaintes et d'informations venues d'autres États (notifications iRASFF) ou d'autres sources (veilles, etc.).

Le contrôle et le suivi des établissements : les opérateurs agréés dont les usines fabriquant des aliments pour animaux, et les opérateurs enregistrés sur la base d'une réglementation nationale sont inspectés par la DGAL tous les 1 à 4 ans, en fonction, notamment, de la sensibilité de leur activité et des quantités fabriquées. Les fabricants à la ferme d'aliments qui assurent eux-mêmes l'incorporation de certains additifs (agréés ou enregistrés) sont également contrôlés selon une note de risque et la fréquence d'inspection varie d'une fois par an à une fois tous les 5 ans.

Parallèlement, les établissements enregistrés auprès de la DGCCRF comme responsables de la première mise sur le marché sont contrôlés tous les 1 à 5 ans en fonction de l'analyse de risque.

Au total, plus de 1 300 contrôles ont été menés en 2019 par les deux services.

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

Le contrôle des aliments pour animaux (matières premières, additifs, prémélanges et aliments composés) : les plans de surveillance et de contrôle (notamment le volet consacré aux prélèvements) sont répartis chez les fabricants d'aliments composés pour animaux, les fournisseurs (importateurs, producteurs, intermédiaires) de matières premières (végétales et animales), les distributeurs, ainsi qu'en élevage. Les autorités compétentes se concertent chaque année pour mettre à jour ce plan en fonction des résultats des années précédentes et de l'apparition de nouveaux risques, et pour organiser la répartition des prélèvements. Chaque année, plus de 2 700 prélèvements sont réalisés dans ce domaine par la DGCCRF et la DGAL. La répartition des analyses (couple « aliment pour animaux » / « substance recherchée ») est susceptible d'évoluer en fonction des connaissances et des résultats précédents.

La surveillance et le contrôle des aliments pour animaux effectuée par la DGCCRF portent sur leur sécurité mais aussi sur leur conformité et leur loyauté (composition, OGM, additifs, étiquetage, etc.).

Parmi les matières premières entrant dans la composition des aliments pour animaux, la DGCCRF est particulièrement chargée du contrôle des sous-produits d'origine végétale, par exemple les tourteaux d'oléagineux ou d'oléo-protéagineux (agglomérés de matières sèches issues de la trituration de graines, principalement de soja, colza et tournesol), et du respect des critères réglementaires, notamment en matière de salmonelles et de substances indésirables (par exemple des pesticides ou des métaux lourds).

Un programme particulier portant sur la recherche de constituants d'origine animale non autorisés dans les aliments pour animaux d'élevage est en place. Il comprend des recherches de particules d'animaux, des recherches de protéines animales et des recherches de GTH (marqueur des sous-produits animaux C1 et C2, inutilisables en alimentation animale). Depuis l'autorisation de l'utilisation des protéines animales de non ruminants en aquaculture, des recherches spécifiques sont faites pour vérifier l'absence de protéines de ruminants dans la filière de production destinée à l'aquaculture. Le cas échéant en cas de nouvelles autorisations d'utilisation de protéines animales dans l'alimentation, des programmes spécifiques de contrôle seront mis en place.

La recherche de GTH est également réalisée dans les aliments pour animaux de compagnie (carnivores domestiques).

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

Les contrôles à l'importation en poste frontalier sont présentés au point 2.11.2.

Laboratoires

Les analyses sont effectuées par le SCL pour la DGCCRF, les laboratoires agréés de la DGAL et les LNR concernés. Treize laboratoires sont intervenus en 2019. Les laboratoires du SCL de Paris, Rennes et Strasbourg participent directement aux analyses.

2.4 – SANTÉ ET IDENTIFICATION ANIMALES

Autorités compétentes, délégués et vétérinaires praticiens

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.

En matière d'identification animale, les contrôles sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. L'Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE) a délégué en matière d'identification des équidés et des camélidés. L'Agence de services et de paiement (ASP) – établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle de l'État – qui a en charge d'assurer la gestion administrative et financière d'aides publiques contribue, dans le cadre des aides financières liées à la conditionnalité, au contrôle du respect des engagements pris par les bénéficiaires.

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

Les vétérinaires praticiens interviennent dans le dispositif selon deux statuts :

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

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

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

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

Enjeux et priorités

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

Les priorités d'action reposent sur une classification des dangers qui permet de hiérarchiser les maladies en fonction de catégories de dangers sanitaires. Les moyens et ressources mobilisées par l'État ou par les organisations professionnelles sont décidées au regard de la gravité du risque correspondant.

Le système de catégorisation des maladies déjà existant en France est adapté aux nouvelles dispositions européennes en santé animale à compter d'avril 2021.

Le principe est maintenu d'une gradation entre :

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

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

Certaines maladies font l'objet de plan d'urgence en cas d'apparition d'un cas ou d'un foyer (cf. première partie point 4-5). C'est le cas par exemple de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique ou africaine, de l'influenza aviaire hautement pathogène et faiblement pathogène, la maladie de Newcastle chez les volailles et la fièvre catarrhale ovine.

Programmation du contrôle des actions sanitaires en élevage

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

Programmation de la surveillance

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

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

Exemples de suivi de maladies animales

La tuberculose bovine, maladie transmissible à l'homme. Depuis 2001, la France est considérée comme « officiellement indemne de tuberculose bovine » par l'Union européenne, malgré la persistance chaque année d'une centaine de foyers en élevage. Le plan national de lutte contre la tuberculose bovine 2017-2022 conforte l'objectif à terme d'éradication, en renforçant et en adaptant aux différents contextes régionaux les mesures de surveillance, de biosécurité, de lutte et de pilotage et concerne également la faune sauvage, source de réapparition de cas de tuberculose dans les élevages.

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

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

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

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

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

Champ spécifique des enceintes militaires

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

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

Le protocole de coopération DGAL-DCSSA prévoit qu'en dehors des situations planifiées (plans d'urgence), les vétérinaires des armées contribuent à l'exécution d'opérations ou de mesures de santé publique vétérinaire mises en œuvre ponctuellement en situation de crise selon des modalités établies conjointement par la DGAL et la DCSSA.

Laboratoires

Pour les différentes maladies animales encadrées par la réglementation, les réseaux de laboratoires sont régulièrement adaptés aux besoins de diagnostic et au nombre annuel d'analyses liées aux programmes de surveillance et à la situation épidémiologique nationale. On compte ainsi plus de 60 laboratoires intervenant dans le diagnostic de la fièvre catarrhale ovine et plus d'une dizaine en matière de peste porcine. Un laboratoire national de référence (LNR) existe pour chaque maladie ou groupe de maladies. Ces LNR interviennent particulièrement dans les confirmations de diagnostic et pour un diagnostic en urgence pour les maladies absentes du territoire national comme la fièvre aphteuse.

2.4.2 – Identification des animaux

Enjeux et priorités

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

Enregistrement des élevages et de l'identification des animaux

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

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

Programmation des contrôles et réalisation

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

Pour les ovins et les caprins, la réglementation sanitaire européenne impose le contrôle d'au moins 3 % des détenteurs et 5 % des animaux. Pour les porcins, la fréquence minimale des visites dans les exploitations n'est pas définie. Les contrôles reposent sur une analyse des risques et sont effectués dans le cadre du programme pour la santé animale.

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

En ce qui concerne les animaux vivants la certification aux échanges intra-UE s'inscrit dans le cadre harmonisé fixé par la réglementation européenne. Pour les animaux vivants, elle est opérée par des vétérinaires officiels, placés auprès des directions départementales en charge de la protection des populations ou fait intervenir des vétérinaires libéraux titulaires d'un mandat sanitaire (vétérinaires mandatés) pour la réalisation des inspections physiques préalables à l'acte de certification.

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

En 2019, plus de 52 000 certificats ont été émis concernant 1 570 000 bovins partant vers d'autres pays de l'Union européenne dont plus de 82 % ont bénéficié de la procédure de certification par un vétérinaire mandaté.

2.5 - SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Enjeux et priorités

Toutes les matières animales ou d'origine animale (terrestres ou aquatiques), dès lors qu'elles ne sont pas ou plus destinées à l'alimentation humaine, sont par définition concernées par la réglementation sur les sous-produits animaux. Les enjeux portent sur la protection de la santé animale et le respect de l'interdiction de 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.

Autorités compétentes

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

Enregistrement et agrément des établissements

En 2019, 1 300 établissements en France sont agréés pour une activité relative aux sous-produits animaux et près de 5 000 sont autorisés/enregistrés. En effet, certaines activités de traitement des sous-produits animaux, présentent des risques particuliers et les établissements qui les réalisent doivent disposer d'un agrément délivré par le préfet après inspection et évaluation de sa demande d'agrément. Des approbations spécifiques ont été mises en place pour les producteurs de sous-produits animaux de non ruminants et des usines qui les transforment en vue de les destiner à l'alimentation des animaux d'aquaculture.

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

Programmation des contrôles

La programmation nationale est basée sur une analyse des risques qui fixe la fréquence de contrôle dans les établissements agréés et les établissements enregistrés. Les établissements sont classés dans des catégories de risques liés à la nature des sous-produits qu'ils traitent et transforment : les catégories C1 et C2 qui présentent

les risques les plus élevés pour la santé publique et la catégorie C3 qui correspond aux produits qui peuvent être utilisés en alimentation animale. Un risque particulier est lié aux restrictions de l'utilisation des protéines animales dans l'alimentation animale au titre des encéphalopathies spongiformes transmissibles (ESB, Tremblante chez les petits ruminants). Suite à ce calcul, les établissements sont répartis dans 4 classes de risque qui imposent chacune des fréquences d'inspections des sites allant de 1 à 4 ans. Ces contrôles des établissements qui traitent des sous-produits animaux portent en particulier sur l'efficacité des traitements assainissants appliqués et sur la traçabilité. Les transporteurs et les négociants sont prioritaires au titre du suivi des établissements enregistrés. Les transporteurs de sous-produits animaux sont contrôlés notamment sur l'absence de contaminations croisées liés à des transports successifs de produits différents.

Plus de 500 inspections sont effectuées chaque année, à la fois dans le cadre de la programmation et pour des inspections préalables à l'agrément de nouvelles catégories d'établissements.

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

En ce qui concerne les sous-produits animaux, la certification aux échanges intra-UE s'inscrit dans le cadre harmonisé fixé par la réglementation européenne. En 2019, plus de 10 500 certificats ont été émis pour des lots de sous-produits animaux partant vers d'autres pays de l'Union européenne.

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

En amont des établissements de traitement, la mise en œuvre de la collecte des animaux trouvés morts dans les exploitations agricoles (service d'équarrissage privé) ou des animaux collectés dans le cadre du service public de l'équarrissage (ainsi que la traçabilité de ces matériels) est assurée respectivement par FranceAgriMer ou par l'État.

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

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

- la séparation des sous-produits animaux dans les abattoirs en différentes catégories (C1, C2, C3) dont notamment la séparation des matériaux à risque spécifiés pour les encéphalopathies spongiformes en C1 ;
- la gestion des déchets dans les établissements de production alimentaire (transformation, distribution) ;
- l'utilisation des protéines animales dans l'alimentation animale dont l'interdiction d'utilisation de protéines de ruminants.

Un exemple de contrôles liés à la production et l'utilisation de sous-produits animaux à différentes étapes : l'autorisation d'utilisation de protéines animales issues de non ruminants destinés à l'aquaculture.

Des approbations spécifiques ont été mises en place pour les producteurs de sous-produits animaux de non ruminants et des usines qui les transforment en vue de les destiner à l'alimentation des animaux d'aquaculture. Les contrôles du respect de cette interdiction sont réalisés dans les établissements du secteur alimentaire fournisseurs de sous-produits animaux de non-ruminants destinés à l'aquaculture, dans les établissements du secteur des sous-produits animaux auprès des producteurs d'aliments pour animaux et dans les exploitations agricoles.

Laboratoires

Le laboratoire du SCL de Rennes est le LNR responsable de la détection de protéines animales transformées (PAT) dans les matières premières issues des établissements traitant des sous-produits animaux ainsi que dans les aliments pour animaux.

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

2.6 – BIEN-ÊTRE ANIMAL

Enjeux et priorités

L'intensification des productions animales, les mutations des territoires, l'évolution des connaissances scientifiques expliquent notamment les raisons pour lesquelles les citoyens demandent à ce que la sensibilité de l'animal soit mieux prise en compte. Le bien-être des animaux d'élevage, de compagnie, de loisirs est l'objet d'une politique d'envergure et constitue un enjeu de société. La stratégie bien-être animal 2016-2020, qui rassemble l'ensemble des acteurs concernés et s'inscrit dans les principes d'une agriculture durable a donné un cap aux diverses actions menées pour une meilleure prise en compte du bien-être animal. Alors que ce premier plan d'actions pour les années 2016 à 2020 touche à sa fin, le Ministère en charge de l'agriculture 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.

Autorités compétentes

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

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

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

Programmation des contrôles et réalisation (hors abattoir)

Des priorités nationales d'inspection sont définies annuellement, et sont réalisées, notamment en élevage et lors des transports des animaux¹². Des contrôles sont également réalisés hors programmation, à la suite d'un signalement ou une plainte déposée par un tiers (particulier, association). La Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) de la DGAL peut venir en appui des services départementaux dans des enquêtes judiciaires initiées à la suite de plaintes.

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

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

Près de 5 000 inspections sont réalisées en élevage dont la majeure partie en lien avec la conditionnalité des aides. La pression d'inspection annuelle (inspections programmées et inspections sur plainte) est constante avec 1 % des élevages contrôlés à ce titre.

Un peu plus de 2 000 contrôles portent sur les conditions de transport des animaux, lors d'opérations de contrôles en cours de transport routiers, mais également à l'arrivée (ou au départ, selon les cas) dans les abattoirs, sur les marchés, centres de rassemblement, élevages, postes de contrôle, ports et aéroports.

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

Mise en œuvre des contrôles en abattoir

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

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

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

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

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

¹² Les contrôles concernant la protection animale en abattoir sont dans le chapitre relatif à la sécurité des denrées alimentaires.

Champ spécifique des enceintes militaires

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

2.7 – SANTÉ DES VÉGÉTAUX

Enjeux et priorités

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

Autorités compétentes et délégataires

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

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

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

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

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

Programmation des contrôles et ordre de grandeur de la réalisation

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

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

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

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

Contrôle des emballages en bois : entre 700 et 800 contrôles annuels portent sur les emballages en bois (exemple les palettes de transport) qui constituent des filières d'introduction et de dissémination d'organismes nuisibles, comme par exemple le nématode du pin ou le capricorne asiatique. Les emballages en bois utilisés pour le commerce entre l'Union européenne et les pays tiers doivent présenter une marque spécifique (marque NIMP 15) attestant de leur traitement assainissant thermique ou chimique.

Surveillance biologique du territoire

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 spécifique des organismes nuisibles réglementés**, près de 15 000 inspections officielles sont 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).

En cas de **détection d'un organisme nuisible de quarantaine**, les services de l'État sont alertés et après confirmation officielle, la détection est notifiée par l'ONPV (DGAL) auprès de la Commission Européenne et des autorités internationales (OEPP, CIPV). Lorsqu'un organisme nuisible considéré comme particulièrement dangereux est détecté, des mesures de lutte obligatoires sont ordonnées par l'État afin de garantir l'éradication ou l'enrayement. Pour les organismes les plus préoccupants, des plans d'urgence sont élaborés (cf. Première partie point 4-5). L'exécution des mesures de lutte obligatoire est de la responsabilité du propriétaire du végétal et est contrôlée par les services de l'État, en l'occurrence la DGAL.

Laboratoires

Le laboratoire de la santé des végétaux de l'Anses, qui comprend six sites, dont le principal se trouve à Angers, dispose de 6 mandats de LNR. Outre la validation des méthodes d'analyse, il fournit des services de diagnostic, des avis d'experts et, dans certains domaines, une formation aux inspecteurs compétents des SRAL. Le réseau de laboratoires agréés par la DGAL, compte 19 laboratoires.

Les inspecteurs peuvent effectuer des tests de routine (généralement l'identification entomologique) aux points d'entrée. Cependant, les échantillons sont toujours envoyés pour confirmation au laboratoire national de référence ou aux laboratoires agréés en matière de protection des végétaux.

2.8 – PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

Enjeux et priorités : l'utilisation des produits phytopharmaceutiques présente un enjeu majeur tant sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments que de l'environnement. Les contrôles et les politiques incitatives de réduction de leur utilisation constituent un des volets d'une politique plus globale qui du fait notamment des impacts sur la biodiversité illustre le concept « *One health* – une seule santé ». L'évolution des pratiques constitue un point important de la stratégie « *de la ferme à la table* » de la Commission européenne. Les autorisations de mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques constituent le point de départ de l'utilisation. Les priorités des contrôles portent ensuite sur la commercialisation et l'usage des produits phytopharmaceutiques et contribuent au dispositif général d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments, y compris via les productions végétales destinées à l'alimentation animale.

Autorités compétentes

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

La DGCCRF ainsi que ponctuellement l'Anses interviennent pour les contrôles chez les fabricants et conditionneurs.

Les contrôles à la distribution (que l'acheteur soit professionnel ou non) sont réalisés par la DGCCRF, par la DGAL et ponctuellement par l'Anses. Le contrôle de la commercialisation en ligne relève exclusivement de la compétence de la DGCCRF.

Les contrôles de l'utilisation des PPP est réalisé par la DGAL et comprend également des recherches de résidus sur les cultures en exploitation.

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

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

Autorisation de mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques

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

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

Contrôle des produits phytopharmaceutiques mis sur le marché

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

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

L'Anses et les différents corps d'inspection et de contrôle relevant de la DGAL et de la DGCCRF travaillent de manière coordonnée, avec des échanges d'information sur les plans annuels et leurs bilans, mais également sur les établissements visités, en lien avec les Services régionaux de l'alimentation des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et les directions départementales de protection des populations, afin d'éviter les contrôles successifs de plusieurs corps d'inspection

La croissance constante des ventes de PPP par internet conduit à une augmentation des cas de fraudes, par la vente de produits ne disposant d'autorisation en France.

La Brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire (BNEVP) de la DGAL est spécifiquement en charge de la lutte contre les fraudes sur la commercialisation des PPP. Ces actions peuvent être nationales et associer le cas échéant les services d'inspection en région, ou européennes. Elle est le point contact de l'EUROPOL sur les questions de contrefaçon. La BNEVP participe avec la DGDDI aux opérations coordonnées organisées par l'EUROPOL comme l'opération SILVER AXE sur les pesticides non autorisés ou contrefaits.

D'autres fraudes relèvent de compétence partagée DGAL et DGCCRF.

Contrôle de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Ces contrôles réalisés par les inspecteurs des Service Régionaux de l'Alimentation (SRAL) sont sous la responsabilité et le pilotage de la DGAL. Les inspections visent à contrôler le respect des conditions de détention, d'utilisation et d'enregistrement des produits phytopharmaceutiques, selon des dispositions qui visent à la fois à

la sécurité des productions végétales et à la protection de l'environnement (utilisation durable des produits phytopharmaceutiques). Cela comprend également le contrôle du traitement des semences.

Les contrôles chez les [exploitants agricoles](#) représentaient près de 80 % des contrôles « intrants » réalisés en 2020 (5 000 sur un total de 6 500). Les prélèvements sur des productions végétales primaires afin d'analyser les résidus de produits phytosanitaires (contaminations) font l'objet d'analyses « multi résidus ». Les cultures sont ciblées en fonction du risque de présence de produits phytosanitaires et de l'importance de la production. Environ 1 200 prélèvements sont réalisés chaque année

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

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

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

Laboratoires

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

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

La [réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques](#) constitue une attente citoyenne forte et une nécessité pour préserver notre santé et la biodiversité. Le plan Écophyto II+ matérialise les engagements pris par le Gouvernement et apporte une nouvelle impulsion pour atteindre l'objectif de réduire les usages de produits phytopharmaceutiques de 50% d'ici 2025 et de sortir du glyphosate au plus tard d'ici 2022 pour l'ensemble des usages, si possible.

Le plan Écophyto II+ vient renforcer le plan précédent (plan Ecophyto II), en intégrant les actions prévues par le plan d'actions du 25 avril 2018 sur « les produits phytopharmaceutiques et une agriculture moins dépendante aux pesticides » d'une part, et celles du « plan de sortie du glyphosate » annoncé le 22 juin 2018 d'autre part.

La mise en place d'un dispositif de [phytopharmacovigilance](#) a été confiée à l'Anses. Ce dispositif de vigilance des produits phytopharmaceutiques couvre la contamination des milieux, l'exposition et les impacts sur les organismes vivants, dont la santé humaine, et les écosystèmes dans leur ensemble, ainsi que les phénomènes d'apparition de résistances. L'objectif de la phytopharmacovigilance est de détecter au plus tôt les signaux et alertes qui peuvent amener à prendre des mesures de prévention ou de limitation à un niveau résiduel et acceptable des risques liés aux produits phytopharmaceutiques. Avec ce dispositif, l'Agence se dote de moyens d'anticiper, détecter, analyser et prévenir les effets indésirables des produits phytopharmaceutiques.

2.9 – AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La production en agriculture biologique doit répondre à des exigences prévues dans la réglementation européenne et, pour certains points et filières spécifiques, dans la réglementation française. Fin 2019, plus de 70 000 opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs) dont plus de 47 000 exploitations agricoles (soit plus de 10 % des exploitations) sont engagés dans cette démarche en France.

Enjeux et priorités

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

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

Autorités compétentes

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

Rôle de l'Agence Bio : l'Agence Bio, constituée sous forme de Groupement d'Intérêt Public (GIP), est chargée du développement et de la promotion de l'agriculture biologique. Elle assure un rôle de concertation entre les administrations, les organisations professionnelles et interprofessionnelles, ainsi que différents autres organismes pour les actions favorisant la structuration et le développement de l'agriculture biologique française. Ces actions s'articulent autour de 3 axes :

- collecter, analyser et produire de la donnée sur le secteur biologique en tant qu'observatoire national de l'agriculture biologique, en s'appuyant sur la gestion des notifications des opérateurs de la bio ;
- informer et promouvoir la production biologique auprès du grand public et de l'ensemble des acteurs agro-alimentaires ;
- contribuer à la structuration des filières biologiques françaises via la gestion du Fonds Avenir bio.

Rôle de la DGPE dans le processus réglementaire : la DGPE assure, en lien avec l'INAO et l'ensemble des directions du ministère de l'agriculture et des autres ministères concernés, l'élaboration des positions françaises en matière de réglementation européenne sur la production biologique. Elle représente la France et défend les positions françaises qui auront été validées au préalable entre tous les services ministériels concernés lors du comité sur la production biologique (COP) et du groupe d'experts sur la production biologique (GREX), tous deux organisés par la Commission européenne.

Programmation et réalisation des contrôles

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

L'INAO agréé les organismes de contrôle pour différentes catégories et activités, sur la base de leur expertise et de leur qualification. 11 OC sont agréés début 2021 ; le développement de l'agriculture biologique a amené à la désignation de 3 nouveaux OC en 2019 mais surtout au développement des OC déjà agréés.

Les contrôles sont effectués sur la base du plan de contrôle de l'OC tel qu'approuvé par l'INAO, incluant les modalités de l'analyse de risque conduite par l'OC. En 2022, ce principe va évoluer avec la mise en place de dispositions de contrôle communes définies par l'INAO et applicables par tous les OC. Les manquements relevés par l'OC à l'occasion des contrôles sont traités selon les dispositions du catalogue national des mesures à appliquer en cas d'irrégularité ou d'infraction, établi par l'INAO et complété des dispositions propres à chaque OC pour ce qui concerne les filières couvertes par les cahiers des charges français de l'agriculture biologique.

Le plan de contrôle de chaque OC prévoit au moins une inspection physique par an et par opérateur, conformément aux exigences européennes. En complément, les OC mettent en œuvre une analyse de risque selon trois critères de base (les résultats des contrôles précédents, la quantité de produits concernés, et le risque d'échanges de produits) pour orienter la sélection des opérateurs devant faire l'objet de visites de contrôle par sondage supplémentaires, d'inspection et de visites non annoncées et chez qui des échantillons doivent être prélevés (hors cas de suspicion de fraude). D'autres critères, tels que la mixité (produits biologiques/non biologiques) des activités de l'opérateur ou encore un engagement récent dans la production peuvent être appliqués. En 2022, avec l'entrée en application du règlement (UE) 2018/848 sur l'agriculture biologique, les critères de l'analyse de risques vont évoluer.

En 2019, le nombre total de visites de contrôles réalisées sous l'autorité de l'INAO (contrôles physiques, par échantillonnage, supplémentaires) est de 69 221 chez les producteurs, 155 dans les unités de production d'animaux d'aquaculture, 23 919 chez les transformateurs auxquels s'ajoutent 12 898 contrôles chez les distributeurs et 937 contrôles chez les importateurs. Le nombre de contrôles devrait augmenter en lien avec l'augmentation de la production nationale.

La supervision des organismes de contrôle est assurée par l'INAO qui vérifie notamment l'efficacité de leurs contrôles et leur gestion des manquements relevés. Cette supervision s'effectue notamment par des évaluations techniques des organismes selon un guide. La préparation de ces évaluations prend en compte, l'historique des évaluations précédentes, la connaissance des points forts et des points faibles de l'organisme, le nombre d'année d'expérience et les signalements éventuels d'un dysfonctionnement. Chaque organisme de contrôle est évalué une fois par an.

- **Les contrôles des produits mis sur le marché :** La DGCCRF contrôle la loyauté des informations sur les produits commercialisés de toute origine (française ou étrangère) portant des allégations se référant à la production biologique. Toutes enquêtes confondues (nationales, régionales, locales), un millier d'opérateurs sont contrôlés chaque année à tous les stades des filières (production, transformation, distribution, restauration, internet, importation). Un plan national annuel de contrôle cible plus particulièrement les opérateurs dispensés de certification, les opérateurs qui ont fait l'objet d'un retrait de certification par leur organisme certificateur, la recherche de fraudes et les secteurs à risque identifiés lors des enquêtes précédentes. Les contrôles visent le respect de l'obligation de certification et des règles de production (pour les produits français) ainsi que la conformité des mentions d'étiquetage. Parallèlement, la DGCCRF réalise un plan de contrôle des résidus de pesticides sur les produits biologiques ; dans ce cadre, les produits sont ciblés en fonction des non-conformités relevées les années précédentes et des informations sur les risques de fraudes identifiés sur les matrices pays/produit.

- **Les contrôles à l'importation** sont présentés au point 2.11 ci-après.

Laboratoires

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

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

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

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

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

Fin 2020, 148 IGP concernant les produits agroalimentaires sont enregistrées en France, 51 AOP le sont pour des produits laitiers (principalement des fromages) et 56 AOP pour d'autres produits agroalimentaires (fruits, légumes, huile d'olive, etc.) ainsi que 53 IG relatives à des boissons spiritueuses. 2 STG sont enregistrées en 2020, les moules de Bouchot et le Berthoud.

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

Enjeux et priorités

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

Autorités compétentes

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

Programmation et réalisation des contrôles

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

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

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

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

En 2019, pour ces signes de qualité et d'origine, plus de 49 000 contrôles ont été réalisés.

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

- Les contrôles des produits mis sur le marché : La DGCCRF contrôle la loyauté des informations sur les produits commercialisés de toute origine (française ou étrangère) portant des allégations se référant à une AOP/IGP/STG (y compris les produits utilisant des ingrédients AOP/IGP/STG). Toutes enquêtes confondues (nationales, régionales, locales), un millier d'opérateurs sont contrôlés chaque année à tous les stades des filières (production, transformation, distribution, restauration, internet, importation), en veillant à ne pas interférer avec les contrôles de l'INAO. Un plan national annuel de contrôle cible plus particulièrement les opérateurs non contrôlés par l'INAO ou qui ont fait l'objet d'un retrait de certification par leur organisme certificateur, la recherche de fraudes et les secteurs à risque identifiés lors des enquêtes précédentes. L'analyse de risque prend également en compte les résultats des contrôles antérieurs, la connaissance du tissu économique régional ainsi que les signalements transmis par l'INAO, la Commission européenne et les autorités compétentes étrangères. Les contrôles portent sur le respect de l'obligation de certification, l'étiquetage, la composition des produits et leur traçabilité, le respect des protections nationales transitoires et des périodes transitoires. Sont recherchées également les usurpations ou les détournements de notoriété des AOP/IGP/STG, les présentations trompeuses et les fraudes. La DGCCRF veille également à la bonne articulation avec les règles d'origine fixées dans les autres textes européens (règlement relatif à l'information des consommateurs et règlements relatifs à l'organisation commune des marchés).

Laboratoires

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

2.11 – IMPORTATION ET EXPORTATION (PAYS TIERS)

2.11.1 – Contrôles à l'importation

Enjeux et priorités

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

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

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

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

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

Autorités compétentes et autorités douanières

La DGAL, la DGCCRF et la DGDDI interviennent selon la nature des importations présentées ci-dessous, en préalable aux opérations de dédouanement.

La DGDDI assure par ailleurs les missions douanières qui sont hors champ du PNCOPA. Ces différentes opérations sont menées en étroite collaboration.

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

Mise en œuvre des contrôles

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

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

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

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 systématiques. Ils sont réalisés par le SIVEP, service de la DGAL à compétence nationale, chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières. S'agissant des animaux vivants, le contrôle physique est systématique et comprend notamment le contrôle du bien-être des animaux transportés. Pour les produits d'origine animale, le contrôle physique est réalisé selon une fréquence variable déterminée par les exigences réglementaires européennes et le niveau de risque sanitaire de chaque type de produit. Ainsi, des plans de prélèvements et d'analyses, pour partie harmonisés au niveau européen, sont réalisés chaque année, par exemple sur les résidus de médicaments vétérinaires et substances interdites dans les denrées animales.

Les lots d'**aliments pour animaux d'origine non animale** sont contrôlés par le SIVEP de la DGAL.

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

Une partie de ces contrôles décrits ci-dessus sont désormais effectués – pour le moment à Calais, Dunkerque, Marseille et Le Havre – par la DGDDI.

Les contrôles pour vérifier l'**absence d'OGM non autorisés dans les semences** importées de pays tiers et, lorsque des OGM autorisés sont présents, la conformité de l'étiquetage sont réalisés par le SIVEP. Ces contrôles portent principalement sur des lots de semences de maïs et de colza provenant de pays tiers dans lesquels les cultures de maïs génétiquement modifiés sont développées, en raison du risque d'introduction d'OGM non autorisés en Europe.

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

La DGCCRF (pour les denrées d'origine végétales) et la DGAL (pour les denrées d'origine animale et les aliments pour animaux) sont chargées du contrôle à l'importation des **produits « agriculture biologique »** et de la validation du certificat électronique d'inspection de produits biologiques (COI) à l'importation qui accompagne obligatoirement tout produit « agriculture biologique » entrant sur le territoire de l'Union européenne. La DGDDI est chargé du contrôle à l'importation des denrées d'origine végétales pour les postes de contrôle frontaliers de Dunkerque, Calais, Marseille et le Havre.

La DGDDI contrôle la présence et la validité du COI au moment de la mise en libre pratique.

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

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

Chaque année (hors produits en provenance du Royaume-Uni), le SIVEP (DGAL) contrôle environ 3 800 lots d'animaux vivants (poissons d'aquarium, poussins d'un jour, équidés, animaux de zoo, etc.). De même chaque année, plus de 38 000 lots de produits d'origine animale en provenance de pays tiers sont contrôlés par le SIVEP (70 % de produits de la pêche). Concernant les aliments pour animaux d'origine non animale, près de 2 900 lots sont contrôlés chaque année (additifs, tourteaux, vitamines et minéraux, etc.). Enfin, 66 000 lots de végétaux et produits végétaux sont contrôlés chaque année sur des aspects phytosanitaires (fruits et légumes, bois, emballages bois, semences, plantes, fleurs et boutures) et près de 70 prélèvements ont été effectués sur des lots de semences pour la recherche d'OGM. La DGCCRF contrôle plus de 24 000 lots de denrées alimentaires d'origine non animale en poste de contrôle frontalier et effectue environ 1 900 contrôles complémentaires sur des produits importés ou introduits en France.

Contrôles liés au BREXIT

Depuis le 1^{er} janvier 2021, avec la sortie effective du Royaume-Uni de l'Union européenne, les contrôles sanitaires et phytosanitaires sur les animaux et les produits importés du Royaume-Uni sont mis en place. Cinq postes de contrôle frontaliers ont été créés et trois autres ont vu leurs capacités renforcées, dont certains avec des équipes présentes 7 jours sur 7 et 24 h sur 24. Les effectifs du SIVEP ont été renforcés afin d'assurer un volume de contrôles de l'ordre de 4 fois supérieur à ce qui est réalisé pour les autres pays tiers. Ainsi, 340 ETP sont venus renforcer les effectifs du SIVEP, les portant à 420 ETP fin 2020.

Le contrôle sanitaire des denrées végétales et le contrôle des produits biologiques sont réalisés par les services de la DGDDI dans certains postes frontaliers (Calais, Dunkerque, Marseille et Le Havre).

Des procédures dématérialisées avec transmission des documents d'accompagnement au moment du départ sont mises en place pour assurer un déroulement optimal de ces contrôles.

NB : L'accord entre l'Union européenne et le Royaume-Uni de fin décembre 2020 prévoit l'ensemble des formalités de contrôle sanitaire et phytosanitaire ainsi que de mise en libre pratique douanière même en l'absence de versement de droits de douane.

2.11.2 – Certification à l'exportation

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

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

Enjeux et priorités

L'exportation (y compris les échanges vers les autres pays de l'Union européenne) de l'agriculture et des produits agroalimentaires représente un chiffre d'affaire de 61 milliards d'euros avec une balance excédentaire de 7,8 milliards d'euros (données 2019). L'exportation vers les pays tiers pour lesquels une certification spécifique « export » est susceptible d'être nécessaire en représente un peu plus d'un tiers (infographie France Diplomatie – février 2020). Les négociations pour l'ouverture des marchés à l'exportation sont présentées dans la partie « Actions européennes et internationales ».

Autorités compétentes

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

Réalisation des contrôles

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

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

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

Chaque année (hors export vers le Royaume-Uni), environ 300 000 certificats sanitaires, 70 000 certificats phytosanitaires et 50 000 attestations à l'exportation sont émis par les services déconcentrés (DD(ETS)PP, DREETS et DRAAF/SRAL). À noter que, dans le courant de l'année 2020, la DGCCRF a mis en place une procédure dématérialisée des attestations à l'exportation délivrées par ses services.

La sortie effective du Royaume-Uni de l'Union européenne au 1^{er} janvier 2021 va amener la mise en place de conditions spécifiques de pré-enregistrement et de certification pour l'exportation selon un calendrier s'échelonnant de 2021 à 2022.

Exp@don et Expadon 2 : des outils d'aide pour les formalités sanitaires à l'exportation. La DGAL, associée à FranceAgriMer, a développé des applications dédiées à l'exportation, qui permettent aux exportateurs français de consulter les informations sur les exigences sanitaires ou phytosanitaires à l'importation des pays destinataires et pour Expadon 2 d'effectuer une demande en ligne de certificat sanitaire ou phytosanitaire d'exportation, effective pour les produits laitiers depuis février 2020.

ANNEXES

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

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

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

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

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

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

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

FranceAgriMer
12 rue Henri Rol Tanguy – TSA 20002 – 93555 Montreuil Cedex
Site internet : <https://www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Bois-et-plants-de-vigne/>

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

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

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

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

Textes transversaux

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

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

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

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation : DGAL, INAO, FranceAgriMer, SEMAE et CTIFL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ministère de l'Économie et des finances :

DGCCRF

Code de la Consommation

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

Arrêté du 21 juin 2011 portant organisation de l'administration centrale de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Arrêté du 14 mars 2006 portant création d'un service à compétence nationale dénommé « service commun des laboratoires du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie »

Arrêté du 3 février 2014 fixant la compétence des laboratoires du service commun des laboratoires à procéder à l'analyse et aux essais en application de l'article R. 512-31 du code de la consommation

Décret n° 2020-1545 du 9 décembre 2020 relatif à l'organisation et aux missions des directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités, des directions départementales de l'emploi, du travail et des solidarités et des directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations

DGDDI

Décret n° 2007-1664 du 26 novembre 2007 relatif à la direction générale des douanes et droits indirects

Arrêté du 19 décembre 2019 portant organisation de l'administration centrale de la direction générale des douanes et droits indirects

Décret n° 2007-1665 du 26 novembre 2007 relatif à l'organisation des services déconcentrés de la direction générale des douanes et droits indirects

Les contrôles sanitaires et biologiques effectués par les agents de la DGDDI sont réalisés sur la base du code de la consommation.

Ministère des solidarités et de la santé : DGS

Code de la Santé publique – Livre III (Protection de la santé et environnement) et Livre IV (Administration générale de la santé)

Loi n°2009-879 du 21 juillet 2009 modifiée portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires / Administrations déconcentrées de l'Etat

Décret n° 2000-685 du 21 juillet 2000 modifié relatif à l'organisation de l'administration centrale du ministère de l'emploi et de la solidarité et aux attributions de certains de ses services

Arrêté du 6 avril 2016 modifié portant organisation de la direction générale de la santé

Décret n° 2010-336 du 31 mars 2010 portant création des agences régionales de santé

Décret n° 2010-786 du 8 juillet 2010 relatif au pilotage national des agences régionales de santé

Décret n° 2010-338 du 31 mars 2010 relatif aux relations entre les représentants de l'Etat dans le département, dans la zone de défense et dans la région et l'agence régionale de santé pour l'application des articles L. 1435-1, L. 1435-2 et L. 1435-7 du code de la santé publique

Décret n° 2010-344 du 31 mars 2010 modifié tirant les conséquences, au niveau réglementaire, de l'intervention de la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires

Ministère de la défense : DCSSA

Code rural et de la pêche maritime – livre II (alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux), titre III et titre II (mandat sanitaire)

Code de la défense (articles R.3233-1 à R.3233-4)

Décret n° 2008-933 du 12 septembre 2008 portant statut particulier des praticiens des armées

Arrêté du 11 juillet 2018 portant organisation du service de santé des armées

Instruction ministérielle n° 149/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 janvier 2011 relative à l'organisation et au fonctionnement des services vétérinaires des armées ainsi que du soutien vétérinaire hors métropole

Instruction n° 3228/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 novembre 2005 relative à l'organisation et au fonctionnement de la cellule qualité pour l'exercice des compétences vétérinaires rattachées au service de santé des armées

Anses :

Code de la santé publique articles L1331-1 à 11

**Annexe 2 - Pilotage de la performance : objectifs et indicateurs
relatifs au contrôle de la chaîne alimentaire**

Mission	Programme budgétaire	Autorité compétence	Objectifs stratégiques inclus dans le champ du PNCOPA	Indicateurs inclus dans le champ du PNCOPA
Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales	Programme 206 – Qualité et sécurité sanitaires de l'alimentation	Direction générale de l'alimentation (Ministère en charge de l'agriculture)	Objectif 1 Favoriser le changement de pratiques afin de préserver la santé publique et l'environnement.	Indicateur 1.1 – Maîtrise de l'utilisation des pesticides et des antibiotiques
			Objectif 2 Evaluer, prévenir et réduire les risques sanitaires à tous les stades de la production	Indicateur 2.1 - Suivi de l'activité de l'ANSES Indicateur 2.2 – Suivi des non-conformités constatées lors des inspections
			Objectif 3 S'assurer de la réactivité et de l'efficacité du système de contrôle sanitaire	Indicateur 3.1 – Préparation à la gestion de risques sanitaires Indicateur 3.2 – Efficacité des services de contrôle sanitaire
	Programme 149 - Compétitivité et durabilité de l'agriculture, de la forêt, de la pêche et de l'aquaculture	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (opérateur rattaché au ministère en charge de l'agriculture)	Objectif 1 Combiner la performance économique et environnementale des exploitations agricoles, des filières agroalimentaires et forestières Dont l'indicateur « Part des superficies cultivées en agriculture biologique dans la superficie agricole utilisée (S.A.U.) »	Pas d'indicateurs directement liés aux contrôles officiels
Économie	Programme 134 – Développement des entreprises et régulations	Direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Ministère chargé de l'économie et des finances)	Objectif 3 Assurer le fonctionnement loyal et sécurisé des marchés	Indicateur 3.2 – Taux de mise en conformité des opérateurs suite à une demande de l'administration
Santé	Programme 204 – Prévention, sécurité sanitaire et offre de soins	Direction générale de la santé (Ministère en charge de la santé)	Objectif 2 Prévenir et maîtriser les risques sanitaires	Indicateur 2.2 – Pourcentage de signalement traité en 1h / Nombre total de signaux
Défense	Programme 178 - Préparation et emploi des forces	Service de santé des armées (Ministère de la Défense)	Objectif 6 Renforcer l'efficacité du soutien	Pas d'indicateur spécifique
Gestion des finances publiques et des ressources humaines	Programme 302 - Facilitation et sécurisation des échanges	Direction générale des douanes et droits indirects (Ministère chargé de l'Économie et des finances)	Pas d'objectif spécifique dans le champ du PNCOPA	-

Annexe 3 - Principales bases légales relatives aux habilitations des agents ainsi qu'aux infractions et sanctions

Base légale	Code rural et de la pêche maritime	Code de la consommation	Code de la santé publique
À exercer les contrôles	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L 205-1 à L 205-9 L 212-13 et L 214-20 L 221-5 et L 231-1 et 2 L 236-5 L 250-2, 3 et 5 L 251-18 et L 253-14 D 250-1-1 Livre VI : Production et marchés L 642-3, L 642-27 et L 642-34 L 663-3 R 250-1	Livre V : Pouvoirs d'enquête et suites données L 511-1 à L 511-18	Première partie : Livre III : Protection de la santé et environnement L 1312-1 L 1321-5 Livre IV : Administration générale de la santé L 1421-1 L 1435-7
À pénétrer dans les établissements	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L 205-5 et L 205-6 L 206-1 L 212-14 et L 214-23 L 221-8 et L 231-2-1 L 250-5, L 251-2 et L 251-7 L 253-15 Livre VI : Production et marchés L 642-3, L 642-27 et L 642-34	Livre V : Pouvoirs d'enquête et suites données L 512-5 à L 512-7	Livre III : Protection de la santé et environnement L 1321-5 Livre IV : Administration générale de la santé L 1421-1 L 1421-2 L 1421-2-1 L 1435-7
À obtenir des informations et/ou à réaliser des prélèvements	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L 205-7 L 214-23 L 221-8 et L 231-2-1 L 250-5 et L 250-6 L 253-15 et L 257-5 Livre VI : Production et marchés L 642-3, L 642-27 et L 642-34 L 663-3	Livre V : Pouvoirs d'enquête et suites données L 512-8 à L 512-16 (recueil de renseignements et de documents) L 512-17 (recours à une personne qualifiée) L 512-18 à L 512-22 (échange et diffusion d'informations) L 512-23 à L 512-38, L 512-51 et suivants (prélèvements-consignation-saisie)	Livre III : Protection de la santé et environnement L 1321-5 L 1322-13 Livre IV : Administration générale de la santé L 1421-1 L 1421-3 L 1435-7
Principales infractions et sanctions – mesures administratives <i>* sanctions administratives</i>	Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux L 205-10 (transaction pénale) et L 205-11 (opposition à fonctions) L 211-29 (mesures conservatoires) L 215-1 à L 215-13 (détention et circulation animaux) L 228-1 à L 228-8 (dangers zoo-sanitaires) L 237-1 à L 237-4 (qualité et sécurité sanitaire des aliments) L 250-7 à L 250-9*, L 251-14*, L 251-20, L 251-21 et L 257-12 (protection des végétaux) L 254-8* et L 254-9*, L 254-12*, L 253-13* - L 253-14 à L 253-18 (produits phytopharmaceutiques) L 257-8* et L 257-12 (production primaire végétale) L 258-2 (introduction macroorganismes non indigène) Livre VI : Production et marchés L 663-3* à L 663-5 *, L 671-14 à L 671-16 (OGM) L 671-5 et L 671-7 (SIQO) L 661-7-1, R 661-33 (bois et plants de vigne)	L 531-1 et L 531-2 (opposition à fonction) Pratiques commerciales trompeuses (L 121-1 à 5 ; L 132-1 à 9) Tromperie, falsification, infractions aux règlements européens... (livre IV)	Livre III : Protection de la santé et environnement L 1312-2 (sanctions pour l'obstacle à l'accomplissement des fonctions) L 1324-3 (sanctions pénales) Livre IV : Administration générale de la santé L 1427-1 (sanctions pour obstacle aux fonctions des agents)

Annexe 4 - Partage des missions entre les autorités compétentes

Domaine de contrôle/activité	Autorité compétente centrale	Délégation de certaines tâches ou missions (le cas échéant)
Denrées alimentaires (hors signes de qualité)		
<i>Production primaire</i>		
Santé publique en production primaire végétale (dont utilisation des produits phytosanitaires) et animale (dont utilisation des médicaments vétérinaires)	DGAL	-
<i>Denrées alimentaires mises sur le marché ou détenues en vue de la vente à tous les stades des filières (production, fabrication, gros, distribution)</i>		
Sécurité sanitaire des denrées alimentaires (dont inspection des viandes, résidus et contaminants).	DGAL (filières animales), DGCCRF (filières végétales), DGS (production d'eaux conditionnées), SSA (secteur de la défense)	-
Matériaux au contact des denrées alimentaires, qualité et loyauté des produits OGM : Sécurité, qualité et loyauté Additifs et arômes : Sécurité, qualité et loyauté Ionisation : Sécurité, qualité et loyauté Nouveaux aliments, compléments alimentaires et denrées enrichies, denrées destinées à des groupes spécifiques : Sécurité, qualité et loyauté Information du consommateur (règles générales d'étiquetage, caractéristiques nutritionnelles, allégations encadrées par les pouvoirs publics et volontaires...).	DGCCRF	-
Biotechnologies : contrôle des semences et des cultures (OGM)		
Culture et essais en champ	DGAL	-
Semences commercialisées	DGCCRF	-
Alimentation animale		
En élevage	DGAL	-
Sécurité de l'alimentation animale (fabrication, transport, OGM)	DGAL / DGCCRF	-
Loyauté de l'alimentation animale dont OGM	DGCCRF	-
Santé animale et identification animale		
Production primaire Contrôles aux échanges au sein de l'Union européenne	DGAL SSA (secteur de la défense)	Organismes à vocation sanitaires et vétérinaires mandatés Contributions des vétérinaires sanitaires
Sous-produits animaux		
Filière sous-produits animaux Contrôles aux échanges au sein de l'Union européenne	DGAL	-
Bien-être animal		
Élevage, transport, abattage Contrôles aux échanges au sein de l'Union européenne	DGAL SSA (secteur de la défense)	Vétérinaires mandatés
Santé des végétaux		
Surveillance et lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux	DGAL	Organismes à vocation sanitaire
Contrôle et autorisation de délivrance des passeports phytosanitaires	DGAL FranceAgriMer (bois et plants de vignes), SEMAE (semences d'espèces agricoles et potagères, plants de pomme de terre, plants d'espèces potagères et plants de fraisiers) CTIFL (matériels de multiplication fruitier des espèces de l'annexe 1 de la directive 2008/90/CE, certifiés ou CAC, hors plants de fraisiers, détenus par des opérateurs professionnels agréés à la certification fruitière)	Organismes à vocation sanitaire Organismes à vocation sanitaire FN3PT (plants de pommes de terre)

Produits phytopharmaceutiques		
Autorisations de mise sur le marché	Anses	-
Commercialisation	DGAL DGCCRF Anses	-
Utilisation durable (utilisateurs agricoles et non agricoles)	DGAL	-
Agriculture biologique		
Contrôle et certification des producteurs et opérateurs de la filière AB (avant mise sur le marché)	INAO	L'INAO délègue ses contrôles à des « organismes de contrôle »
Contrôles après mise sur le marché	DGCCRF	-
Utilisation et étiquetage des AOP, IGP, STG		
Contrôle et certification des producteurs et opérateurs de ces filières (avant mise sur le marché)	INAO	L'INAO délègue ses contrôles à des « organismes de contrôle »
Contrôles après mise sur le marché	DGCCRF	-
Importation et exportation (pays tiers) :		
Importation (provenance pays tiers)	DGAL(SIVEP) (santé des végétaux, santé animale et bien-être animal, sécurité des denrées animales, semences OGM, alimentation animale, denrées animales AB) DGCCRF et DGDDI (sécurité des denrées végétales, matériaux au contact des aliments, denrées végétales AB, contrôles de qualité biologiques et normes de commercialisation)	-
Certification à l'exportation vers les pays tiers	DGAL (santé des végétaux, santé animale, sécurité des denrées animales, alimentation animale, sous-produits animaux) DGCCRF (sécurité des denrées végétales)	Déléataires de la DGAL : Organismes à vocation sanitaire, vétérinaires mandatés, Direction de la qualité et du contrôle officiel des semences et plants (SEMAE)

Annexe 5 - Effectifs

	Services concernés	Effectifs (Équivalents temps plein, données 2020/2021)
Niveau national	DGAL	215
	DGCCRF	129
	DGS	1,5
	SSA	104 (71 vétérinaires + 32 techniciens)
	INAO	8
	<i>Contrôles réalisés par les OC</i>	<i>Non déterminé</i>
	Anses	173 (172 AMM + 1 contrôles)
	FranceAgriMer	6
	SEMAE	6
	DGDDI	4
	CTIFL	5
Niveau régional	DRAAF – SRAL	890 dont 420 à l'import
	DIRM	4 (temps partiel)
	DREETS – pôle C	35
	ARS	10 (estimation 2019 pour les eaux conditionnées uniquement)
	INAO (délégations territoriales)	25
	SSA	Cf. niveau national
	FranceAgriMer	30
	SEMAE	44
	DGDDI	Non disponible
Niveau départemental/local	DDPP/DDETSPP	3 902 (moyens apportés par le programme 206 - DGAL)
	DAAF (outre-mer)	430 (moyens apportés par le programme 134 – DGCCRF)
	DEETS (outre-mer)	+ 6 200 vétérinaires habilités pouvant être mandatés (temps partiel)
	DDTM	31 (temps partiel)
	SSA	Cf. niveau national
	Douanes - DGDDI	26
Laboratoires d'analyse	Service Commun des laboratoires	140 (temps partiel)
	Laboratoires désignés par le ministère de l'agriculture, l'INAO et le ministère de la santé	<i>Non déterminé</i>
Contribution à l'évaluation du risque et à l'expertise (hors PNCOPA)	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail	1 400 agents

Annexe 6 – Glossaire (principaux sigles utilisés)

ANMV	Agence nationale du médicament vétérinaire (<i>Anses</i>)
Anses	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
ANSP	Agence nationale de santé publique - Santé publique France
AOP	Appellation d'origine protégée
ARS	Agence régionale de santé
BNEVP	Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (<i>DGAL</i>)
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CMA	Centre médical des armées
CNAVA	Coordonnateur national des activités vétérinaires dans les armées (<i>DCSSA</i>)
CTIFL	Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes
COFRAC	Comité français d'accréditation
DCSSA	Direction centrale du service de santé des armées (<i>ministère de la défense</i>)
DETSPP	Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations
DDPP	Direction départementale de la protection des populations
DDT(M)	Direction départementale du territoire (et de la mer)
DGAL	Direction générale de l'alimentation (<i>ministère de l'agriculture</i>)
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (<i>ministère de l'économie</i>)
DGDDI	Direction générale des douanes et des droits indirects (<i>ministère de l'économie</i>)
DGPE	Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (<i>ministère de l'agriculture</i>)
DGS	Direction générale de la santé (<i>ministère de la santé</i>)
DIASS	Direction interarmées du service de santé
DMF	Direction de la médecine des forces
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
DREETS	Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités
DROM	Départements et régions d'outre-mer
ENCCRF	École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (<i>DGCCRF</i>)
ETP	Équivalent temps plein
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
FVI	France Vétérinaire International
GV	Groupe vétérinaire
IFREMER	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
IGP	Indication géographique protégée
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
LNR	Laboratoires nationaux de référence
LRUE	Laboratoires de référence européens
OEPP	Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONPV	Organisation nationale de la protection des végétaux
PAP	Projet annuel de performance
PCF	Poste de contrôle frontalier
PNCOPA	Plan national de contrôles officiels pluriannuel
PP	Passeport phytosanitaire
PS/PC	Plans de surveillance / plans de contrôles (<i>DGAL</i>)
NRBC	Nucléaires, Radiologiques, Biologiques, Chimiques
RAP	Rapport annuel de performance
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (<i>Système d'alerte rapide européen pour l'alimentation – Commission européenne</i>)
SIQO	Signes de qualité et d'origine (Agriculture biologique, AOP, IGP, STG)
SCL	Service commun des laboratoires (<i>DGCCRF</i>)
SEMAE	Interprofession des semences et des plants, en son sein la Direction de la qualité et du contrôle officiel
SIVEP	Service à compétence nationale chargé de l'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (<i>DGAL</i>)
SSA	Service de santé des armées (<i>ministère de la Défense</i>)
SNE	Service national des enquêtes (<i>DGCCRF</i>)
SpF	Santé publique France
SRAL	Service régional de l'alimentation (<i>DRAAF</i>)
STG	Spécialité traditionnelle garantie
UE	Union européenne

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr

