



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 112831

Texte de la question

M. Francis Saint-Léger appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche au sujet de la sécurité sanitaire de l'alimentation dans notre pays. Il désire connaître ses intentions afin d'améliorer cette sécurité sanitaire.

Texte de la réponse

Ces dix dernières années, des crises sanitaires majeures (encéphalopathie spongiforme bovine, dioxine, listériose) ont troublé la confiance des consommateurs dans leur alimentation. Pourtant, l'Europe, et plus particulièrement la France, est l'une des régions au monde où le risque de troubles, voire de mortalité lié à l'alimentation, est le plus faible. Depuis cinquante ans, le nombre de toxi-infections d'origine alimentaire a diminué sous l'effet conjugué de l'amélioration des pratiques tout au long de la chaîne alimentaire et d'une surveillance renforcée et efficace des principaux agents infectieux. Ainsi, le nombre de cas de salmonellose, intoxication la plus fréquemment rencontrée en France, a été réduit de plus d'un tiers depuis 1997. L'incidence de la listériose n'excède pas 3 cas pour 1 million d'habitants. Pour que le consommateur puisse acheter en toute confiance les produits agricoles et agroalimentaires, l'Union européenne s'est dotée d'un corpus législatif important afin d'assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments. Cet ensemble de textes a été refondu pour former ce que l'on appelle le paquet hygiène, composé de six règlements mis en oeuvre depuis le 1er janvier 2006. Quatre de ces règlements sont applicables aux professionnels, les deux autres concernent les services officiels de contrôle. Avec le paquet hygiène, la professionnalisation des acteurs économiques est renforcée. Ils deviennent les premiers responsables de la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché, quelles que soient la taille de l'entreprise et sa place dans la chaîne alimentaire, depuis la production d'aliments pour animaux à la distribution en magasin. Le professionnel doit élaborer et mettre sur le marché un produit sain et sûr. Pour y parvenir, chacun à son niveau, agriculteur, entreprise de transformation ou de distribution, doit s'organiser pour mettre en place les systèmes de traçabilité et de contrôle interne qui assurent la sécurité sanitaire des denrées remises au consommateur. Les professionnels mettent en oeuvre un plan de maîtrise sanitaire en déterminant eux-mêmes, en fonction des dangers inhérents à leur production, les moyens de les maîtriser. Pour ce faire, ils sont encouragés à élaborer ou à utiliser des guides de bonnes pratiques d'hygiène, évalués par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et validés par les administrations compétentes. Le paquet hygiène autorise une certaine souplesse dans l'application de ces règles pour des productions de type traditionnel auxquelles les consommateurs français, amateurs de produits du terroir, sont attachés. Les services de contrôle sont également soumis à des obligations de résultats. L'inspection doit permettre de déterminer si le professionnel a pris toutes les précautions nécessaires. Elle doit en outre garantir des pratiques loyales. La programmation des contrôles est proportionnée aux risques, les procédures et les rapports d'inspection sont harmonisés et formalisés, ce qui garantit une équité de traitement des administrés et une transparence qui facilite les relations entre les acteurs économiques et les inspecteurs. Cette harmonisation et cette simplification s'inscrivent dans le cadre d'une démarche qualité initiée dans les services de contrôles sanitaires et phytosanitaires depuis 1996. En France, pour ce qui concerne le ministère de l'agriculture et de la

pêche, les contrôles relèvent de la direction générale de l'alimentation (DGAL). Ils sont assurés par les agents des cent directions départementales des services vétérinaires (DDSV) et les vingt-six services régionaux de la protection des végétaux (SRPV). Ces derniers contrôlent l'utilisation et la mise sur le marché des intrants agricoles (produits phytosanitaires et matières fertilisantes). En 2005, les agents des SRPV ont ainsi réalisé plus de 5 000 contrôles de ce type, auxquels s'ajoutent 1 200 analyses réalisées dans le cadre du plan de surveillance relatif aux résidus de pesticides et les analyses relatives à la surveillance des mycotoxines. De leur côté, les 5 000 agents des DDSV, aidés pour certaines missions par 8 600 vétérinaires praticiens titulaires du mandat sanitaire, ont en charge deux types de contrôles : la santé et la protection animale (lieux de détention, conditions de transport, visites d'élevage, identification, traçabilité, indication d'origine, alimentation animale, pharmacie vétérinaire ...) et la sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre des contrôles sanitaires menés par les DDSV, 56 000 prélèvements ont été réalisés en 2005 sur des denrées d'origine animale (lait, oeufs, viande, produits de la pêche ...) et les aliments pour animaux. Toujours pour 2005, 41 000 contrôles ont été organisés dans le cadre des opérations « alimentation vacances » et « fêtes de fin d'année » et 30 000 inspections dans les établissements de restauration collective. Enfin, près de 65 000 lots de produits d'origine animale ont été contrôlés à l'importation et plus de 262 000 certificats sanitaires ont été délivrés pour l'exportation vers des pays tiers.

Données clés

Auteur : [M. Francis Saint-Léger](#)

Circonscription : Lozère (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 112831

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 12 décembre 2006, page 12833

Réponse publiée le : 20 mars 2007, page 2859