ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 58247

Texte de la question

M. Daniel Goldberg interroge M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur les suites que le Gouvernement entend donner aux recommandations émises par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) dans la lutte contre la contamination des chaînes alimentaires animale et humaine par les mycotoxines. L'Agence le rappelle, en effet, les mycotoxines, potentiellement toxiques pour l'animal et l'homme, proviennent de moisissures pouvant se développer en champ ou en lieu de stockage et, ainsi, contaminer des denrées végétales, des céréales, des fruits, mais aussi des fourrages ou, du fait de leur propriété thermostatique qui ne permet pas de les détruire par cuisson ou stérilisation, des aliments manufacturés, dont le lait et les abats au travers de l'alimentation animale. Ce sont les raisons pour lesquelles, dans son rapport final sur ce sujet, l'AFSSA préconise notamment d'interdire l'utilisation de poussières et de déchets de céréales dans l'alimentation animale. Elle recommande de surcroît le recours aux moyens de prévention suivants : choix de variétés accru dans les pratiques agricoles et culturales, diminution de l'usage des traitements phytosanitaires, amélioration des conditions de récolte et de stockage, hausse du suivi longitudinal des chaînes alimentaires animale et humaine. Il lui demande donc de bien vouloir lui préciser les dispositions qu'il compte prendre en faveur de ces recommandations d'interdiction et de prévention.

Texte de la réponse

En décembre 2008, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a rendu public un rapport de synthèse sur l'ensemble de la problématique des mycotoxines dans les aliments. Dans ce contexte, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (MAAP) a été interrogé, d'une part, sur les modalités générales de prévention et maîtrise du risque lié aux mycotoxines (produits phytosanitaires, conditions de récolte et stockage...) et, d'autre part, sur les contrôles tout au long de la chaîne alimentaire, y compris la question de la réglementation des usages en alimentation animale. En vertu des protocoles de répartition des tâches entre les ministères, les missions de contrôle de la production végétale transformée (au-delà de la production primaire) relèvent de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Actuellement, le MAAP dispose des compétences de contrôle sanitaire des aliments à la production primaire. Ainsi le MAAP met en oeuvre des plans de surveillance des végétaux au champ : les moyens de maîtrise du risque sont ainsi mieux caractérisés (influence du climat, rotations culturales, espèces ou variants culturaux plus résistants, rôle de la lutte parallèle contre les insectes foreurs etc.). Cette surveillance, qui s'appuie sur le réseau d'experts et de techniciens locaux du MAAP, assure un maillage réel de terrain et permet donc l'identification des facteurs de risque, mais aussi la détection de phénomènes émergents ou peu fréquents (modification écologique des populations fongiques, lien avec le réchauffement). C'est aussi l'occasion de vérifier l'efficacité des méthodes de lutte chimique (traitements fongicides), qui restent un des outils importants de maîtrise, une fois la maladie installée mais aussi un instrument de prévention. Ces observations peuvent aboutir à la mise en place de bonnes pratiques telles que la recommandation 2006/583/CE sur la maîtrise des Fusarium des céréales. Le MAAP met également en place des plans de contrôle et de surveillance sur les denrées animales : un plan sur OTA dans les produits animaux a été développé en 2009 pour estimer la pertinence d'ajuster la

réglementation ; de plus, des contrôles sont aussi réalisés en réponse à la directive 96/23 : mise en place de contrôles officiels sur les denrées animales au prorata de la production nationale. En 2008, derniers résultats traités, 94 prélèvements ont été réalisés pour la recherche de l'aflatoxine Ml dans le lait. Enfin, un plan de contrôle annuel portant sur les aliments pour animaux est mis en place par le MAAP (direction générale de l'alimentation). 693 contrôles ont été effectués en 2008. Les mycotoxines principalement visées sont - l'aflatoxine B1 pour sa capacité de transfert sous forme métabolisée en aflatoxine M1 vers le lait ; d'autres aflatoxines d'intérêt (notamment du fait d'un transfert potentiel ou à bas bruit ou d'effets néfastes sur la santé animale et de perte de performances zootechniques en cas de contamination anormale des aliments des animaux). Ainsi sont recherchées, l'aflatoxine B1 mais aussi l'ochratoxine A, les trichothécènes des groupes A et B (en multidétection), la zéaralénone et les fumonisines : en 2008, 462 analyses ont été réalisées sur les aliments d'origine nationale, sur les matières premières et 217 sur les aliments transformés. 14 analyses supplémentaires ont été réalisées sur les produits d'importation. L'usage de certaines fractions végétales (qui ne sont pas des déchets) telles que par exemple les enveloppes externes des grains de céréales, qui en cas de contamination concentrent davantage les toxines de Fusarium que l'intérieur du grain, doit être de ce fait assorti de précautions. Au titre des règlements (CE) n°s 183/2005 et 178/2002, les opérateurs du secteur de l'alimentation animale sont responsables de la qualité sanitaire des aliments qu'ils mettent sur le marché, ce qui comprend obligatoirement l'intégration aux procédés de l'entreprise d'une méthode d'identification et de maîtrise des risques (méthode HACCP : hasard analysis for critical control points ou étude des risques et points critiques pour leur maîtrise) et la réalisation d'autocontrôles, les aliments devant à la fois se conformer à l'arrêté du 12 janvier 2001 et aux recommandations communautaires (recommandation 2006/576 du 17 août 2006 concernant la présence de déoxynivalénol, de zéaralénone, d'ochratoxine A, des toxines T-2 et HT-2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale). Ces dernières, si elles sont facultatives, sont néanmoins des lignes directrices pour les services de contrôles et définissent les bonnes pratiques du secteur en matière d'autocontrôle des mycotoxines. Les contrôles et les échanges avec le SNIA (syndicat national de l'alimentation animale) montrent que cela est un point de vigilance des opérateurs.

Données clés

Auteur : M. Daniel Goldberg
Circonscription : Seine-Saint-Denis (3e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 58247
Rubrique : Consommation
Ministère interrogé : Alimentation, agriculture et pêche
Ministère attributaire : Alimentation, agriculture et pêche

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 15 septembre 2009, page 8666
Réponse publiée le : 17 novembre 2009, page 10827