

Systèmes de surveillance des microorganismes dans la chaîne alimentaire : finalités, base réglementaire et organisation en France

Bertrand Lombard (bertrand.lombard@anses.fr)¹, Corinne Danan², Anselme Agbessi³, Laurent Laloux¹

1/ Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), Laboratoire de sécurité des aliments, Maisons-Alfort, France

2/ Direction générale de l'alimentation (DGAL), Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Paris, France

3/ Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), Ministère de l'Économie, des finances et de l'industrie, Paris, France

Résumé / Abstract

La surveillance des microorganismes à différents stades de la chaîne alimentaire est un outil important de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Les deux systèmes principaux, les contrôles officiels (notamment plans de surveillance et plans de contrôle) mis en œuvre par les pouvoirs publics, et les autocontrôles effectués par les opérateurs de la chaîne alimentaire, sont présentés tels qu'ils sont établis au niveau français. Les évolutions sont ensuite envisagées, avec le lancement de l'Observatoire de l'alimentation.

Surveillance systems of microorganisms in the food chain: objectives, regulatory basis and organization in France

The surveillance of microorganisms, at different steps of the food chain, is an important tool to control food safety. The two main systems, official controls (in particular monitoring and control plans), implemented by public authorities, and own checks performed by food business operators, are presented, as settled in France. Trends are then envisaged, with the launching of the Food surveillance board.

Mot clefs / Keywords

Surveillance, aliments, microorganismes / Surveillance, food, microorganisms

Introduction

La surveillance des microorganismes à différents stades de la chaîne alimentaire humaine et animale (principalement en production primaire, à la transformation et distribution des aliments) représente un outil essentiel pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, en vue de protéger la santé des consommateurs. Au niveau national, cette surveillance permet en effet d'estimer la contamination (fréquence et niveau) des aliments par des microorganismes pathogènes pour l'Homme (bactéries, virus et parasites), les sources de cette contamination et les produits les plus contaminés. Pour une entreprise de la chaîne alimentaire, la surveillance est un moyen de maîtrise de la sécurité de son processus de fabrication ou de commercialisation.

Deux systèmes principaux de surveillance existent : les contrôles officiels, comprenant en particulier les plans de surveillance et de contrôle gérés par les pouvoirs publics, et les autocontrôles effectués par les opérateurs de la chaîne alimentaire. Nous présenterons dans cet article ces deux systèmes tels qu'ils sont mis en œuvre en France, avant d'envisager comme évolution la mise en place de l'Observatoire de l'alimentation.

Contrôles officiels

Cadre réglementaire

Le socle réglementaire des contrôles officiels en microbiologie des aliments est constitué par trois textes fondamentaux. Ce socle s'intègre pour partie dans le Paquet Hygiène, ensemble de textes réglementaires européens publiés dans leur version initiale en 2004 et entrés en vigueur en janvier 2006, qui ont visé à refondre la législation européenne en matière de sécurité sanitaire des aliments en y apportant plus de cohérence et une relative simplification.

Le règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels

Les contrôles officiels sont définis dans le règlement (CE) n°882/2004 [1] comme « toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente ou par la Communauté pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires, ainsi que les dispositions concernant la santé animale et le bien-être des animaux ».

Ce règlement a réorganisé les contrôles officiels de manière à intégrer les contrôles à toutes les étapes de la production et dans tous les secteurs cités ci-dessus, grâce à une approche européenne harmonisée en matière de conception et de mise en œuvre des systèmes nationaux de contrôle. De plus, le règlement (CE) n°854/2004 [2] définit des règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Des contrôles officiels sont notamment organisés à l'abattoir en vue de détecter des zoonoses et les maladies sur la liste A, ou le cas échéant la liste B, listées par l'Office international des épizooties (OIE) (en particulier, dépistage des cysticercoses bovines

et des trichinelloses). Des recherches de trichine sont par ailleurs organisées à l'abattoir sur les porcs (contrôle systématique sur les porcs élevés en plein air et les animaux de réforme, contrôle par sondage pour les porcs charcutiers hors sol) [3] et font l'objet d'une restitution annuelle vers l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

Le Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Le règlement (CE) n°2073/2005 [4] établit les critères microbiologiques relatifs aux aliments pour certains microorganismes et les règles d'application que les exploitants doivent observer lorsqu'ils mettent en place les mesures d'hygiène visées par la réglementation. L'autorité compétente nationale vérifie le respect de ces règles et critères, conformément au règlement (CE) n°882/2004. Sur cette base, l'autorité compétente peut entreprendre d'autres échantillonnages et analyses, dans le cadre soit d'une vérification de procédé, soit d'une analyse de risque.

La Directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques

La Directive 2003/99/CE [5] souligne la responsabilité qu'ont les États-membres de collecter des données de surveillance des zoonoses, des agents zoonotiques et de la résistance antimicrobienne associée.

Des exigences minimales ont ainsi été définies afin de renforcer les systèmes de surveillance nationaux. De plus, afin d'obtenir des données représentatives et comparables, des schémas harmonisés pour les plans de surveillance sont établis par l'EFSA pour certains agents zoonotiques, qui doivent être établis et appliqués par l'ensemble des pays européens pour pouvoir conclure sur d'éventuelles tendances observées. Sont concernées en priorité les zoonoses majeures, dont des zoonoses d'origine alimentaire, liées à *Campylobacter*, *Echinococcus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Trichinella*, *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines. Selon la situation épidémiologique, les systèmes peuvent être élargis à d'autres dangers, tels que le virus de l'hépatite A, les parasites (*Cryptosporidium*, *Toxoplasma*...).

Cette surveillance épidémiologique des zoonoses est essentielle pour suivre la dynamique de ces infections et agir, en prévention, sur les facteurs de risques et leur survenue. Pour certaines d'entre elles, la surveillance est à la fois humaine, animale et alimentaire (par exemple : *Salmonella*).

Plans de surveillance et de contrôle de la DGAL

La Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire élabore et met en œuvre chaque année un ensemble de plans de surveillance (PS) et de plans de contrôles (PC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine animale et/ou végétale et des produits destinés à l'alimentation animale.

Définitions

Les termes « plans de surveillance » et « plans de contrôles » sont à considérer ici selon les définitions suivantes (d'après [6]) :

- plan de surveillance (PS) : un plan de surveillance a pour objectif principal l'évaluation globale de l'exposition du consommateur à un risque. Il est toujours fondé sur un échantillonnage réalisé de manière aléatoire au sein d'une population ou d'une sous-population identifiée. Ainsi, du fait de leur représentativité, les résultats de plans de surveillance constituent des valeurs de référence, utiles pour une analyse des risques sanitaires menée à une échelle nationale ;
- plan de contrôle (PC) : un plan de contrôle a pour objectif principal la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il est normalement fondé sur un échantillonnage ciblé ou suspect, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage prédéterminés.

Objectifs

Les objectifs de ces plans sont :

- d'assurer une pression de contrôle sur les productions nationales ou en provenance de pays-tiers ;
- de constituer un outil de veille sur la fréquence et les niveaux de contamination de certaines catégories d'aliments ;
- de répondre à des obligations au niveau de l'Union européenne ;
- d'aider à la détermination de critères réglementaires (dans un contexte communautaire, les plans répondent à une demande de contrôles harmonisés et contribuent à assurer un statut sanitaire uniforme de tous les États-membres) ;
- de récolter des données pour l'analyse de risques, au niveau national (PS) ou de manière plus ciblée (PC) ;
- et d'apporter des garanties à l'exportation et à l'importation.

Au total, ces plans contribuent à la prévention des risques infectieux alimentaires humains en apportant des données quantifiées et objectivées sur la contamination des aliments. Ils constituent un outil d'aide à la décision et à la gestion des risques en permettant d'identifier les combinaisons (agent pathogène, aliment) nécessitant la mise en place de contrôles officiels ou d'autocontrôles, par le biais notamment de critères microbiologiques.

Planification – réalisation – communication

L'organisation des PS/PC en microbiologie des aliments est pilotée, au niveau central, par le Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires de la Sous-direction de la sécurité des aliments à la DGAL.

Les PS/PC sont planifiés chaque année en étroite concertation avec les autres services de l'État en charge de la sécurité sanitaire des aliments (Direction générale de la santé - DGS, Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes - DGCCRF), de la surveillance des maladies humaines (Institut de veille sanitaire - InVS) et de l'évaluation des risques (Anses), ainsi qu'avec l'appui des Laboratoires nationaux de référence (LNR) concernés. L'Anses peut par ailleurs apporter son appui scientifique et technique pour l'élaboration des protocoles et la définition des plans d'échantillonnage, par le biais de saisines de ses tutelles. Cette concertation a lieu dès la conception des plans et permet d'identifier un nombre limité de couples « matrice/danger microbiologique » à surveiller selon les priorités identifiées, pour une enveloppe budgétaire annuelle de l'ordre de 400 000 euros.

Le protocole de chaque PS/PC, une fois défini au niveau national, est communiqué sous forme d'une Note de service aux Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf), pour une mise en œuvre effective dans les départements. Les Draaf sont chargées de la répartition des prélèvements au niveau régional pour une mise en œuvre conforme à l'objectif de chaque plan.

Les prélèvements sont analysés par des laboratoires agréés par le ministère chargé de l'Agriculture selon des conditions définies¹. Dans certains cas, les LNR prennent en charge tout ou partie des analyses, lorsque les laboratoires agréés ne sont pas en mesure d'effectuer les analyses selon les méthodes officielles référencées par la DGAL. Les LNR peuvent également assurer la confirmation de certains résultats obtenus par les laboratoires agréés (c'est le cas par exemple pour *Escherichia coli* producteur de

shigatoxines, STEC), ou caractériser les souches isolées (exemple : sérotypage de *Salmonella*, typage moléculaire de *Listeria monocytogenes*, étude de la sensibilité aux antibiotiques des souches bactériennes).

Les laboratoires sont tenus de communiquer les résultats non conformes au service préleveur, qui en informe la Mission des urgences sanitaires de la DGAL. Les mesures de gestion sont mises en place de manière harmonisée au niveau du territoire et proportionnée au risque pour les consommateurs.

Les résultats analytiques et épidémiologiques sont centralisés à la DGAL pour la réalisation d'un bilan annuel, faisant l'objet d'une communication publique accessible sur le site Internet du ministère. Pour les PS/PC microbiologiques, la qualification encore partielle des laboratoires pour transmettre leurs résultats *via* le système d'information SIGAL est un point critique dans l'exploitation des résultats.

Exploitation

Les PS/PC comprennent des plans d'échantillonnage permettant d'estimer le niveau de prévalence d'un danger dans une matrice donnée. Les plans d'échantillonnage caractérisent soit le niveau d'exposition du consommateur (plan à la distribution), soit la contamination des denrées mises sur le marché (plan à la production).

Lorsque les PS/PC sont répétés à l'identique à une fréquence définie (annuelle ou avec un pas de temps de 2 à 3 ans), leurs résultats peuvent être comparés pour évaluer la tendance d'une fréquence et/ou niveau de contamination ou l'impact de mesures de gestion.

L'ensemble des données biologiques et épidémiologiques constituent des informations précieuses pour mener des appréciations quantitatives du risque, voire identifier la contribution relative des différentes sources à la survenue des cas humains. Les résultats des PS/PC sont ainsi communiqués aux agences d'évaluation des risques :

- L'Anses au niveau national ;
- l'EFSA au niveau européen, en vue d'une compilation avec les données des autres États-membres de l'Union européenne.

Plans de surveillance et de contrôle de la DGCCRF

Planification

Les Tâches nationales (TN), ou PS/PC, de la DGCCRF sont organisées annuellement à partir d'une « Directive nationale d'orientation » (DNO). Cette DNO, élaborée au moyen d'une large concertation au plan national, tient compte des attentes du marché et de ses acteurs économiques. Elle a pour objectif d'établir des orientations claires, précises et prédéfinies pour les actions de la DGCCRF au cours de l'année.

L'orientation de la DNO correspondant aux TN dans le domaine de la microbiologie des aliments a pour ambition de répondre aux obligations communautaires de mise en œuvre de plans de contrôle officiels de surveillance des marchés. Ces exigences communautaires découlent de l'application du Règlement 882/2004 [1].

Ces TN² sont pilotées et suivies par le Bureau 4B « Qualité et Valorisation des denrées alimentaires » de la DGCCRF.

Outre un plan de nature générale, visant à détecter les manquements aux dispositions législatives et réglementaires en matière d'hygiène alimentaire, reconduit annuellement, les TN ont porté en 2010 et 2011 sur :

- *Listeria monocytogenes* à la distribution (grandes et moyennes surfaces), ainsi que dans le cadre d'un plan mené au niveau européen pour estimer la prévalence de cette bactérie dans certaines catégories d'aliments ;
- *Salmonella* dans les produits à base de porc à la distribution et dans les végétaux consommés crus au stade de la première mise sur le marché ;
- la qualité microbiologique (notamment vis-à-vis d'*E. coli* STEC) des graines germées crues ou à germer ;
- STEC dans les végétaux, compte-tenu de l'épidémie due à *E. coli* O104 en 2011.

¹ Voir liste à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation>

² N'étant pas destinés à la recherche et à la constatation d'infractions, les TN sont établies sur la base de l'article R. 218-1 du Code de la consommation.

L'organisation des services déconcentrés de la DGCCRF a été modifiée profondément en 2006, en faisant de la direction régionale (DIRECCTE) l'échelon de référence. Les directions départementales (DDecPP) sont ainsi placées sous l'autorité des directions régionales.

Cette réforme confère aux directions régionales, à qui sont adressées les TN, des pouvoirs d'impulsion, de pilotage et de gestion, les unités départementales se concentrant sur les missions opérationnelles de réalisation des prélèvements.

Pour contrôler la conformité et la sécurité des produits, la DGCCRF fait appel au Service commun des laboratoires (SCL), placé sous tutelle commune de la DGCCRF et de la Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI).

Les analyses microbiologiques des échantillons prélevés par les DDecPP sont effectuées par les laboratoires SCL installés dans les départements suivants : 33, 34, 35, 67, 69, 91.

Les analyses des prélèvements opérés par les Directions des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIECCTE), installées dans les DOM, sont effectuées comme suit :

- Réunion, Mayotte et Martinique par les LDA locaux ;
- Guadeloupe et Guyane par les Instituts Pasteur locaux.

Les résultats des analyses sont communiqués au niveau national à l'Anses et à l'EFSA au niveau européen.

Autocontrôles effectués par les exploitants du secteur alimentaire

Les professionnels mettent en place des analyses microbiologiques dans le cadre des autocontrôles pour valider leurs mesures de maîtrise de l'hygiène et suivre les tendances vis-à-vis de certains indicateurs.

Le Paquet Hygiène a repris le principe introduit par l'ex-Directive 93/43/CE de réalisation d'autocontrôles dans le cadre de procédures fondées sur la méthodologie de l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Il a de plus renforcé la place du système HACCP en rendant obligatoire sa mise en œuvre à tous les maillons de la chaîne agro-alimentaire (production, transformation, distribution des denrées alimentaires - consommation humaine et alimentation animale), à l'exception de la production primaire. Le système HACCP doit être considéré comme un outil privilégié de maîtrise de la qualité sanitaire mais il n'est pas une fin en soi. Le Paquet Hygiène donne ainsi une place prépondérante aux autocontrôles pour démontrer l'efficacité du dispositif mis en place par les exploitants du secteur alimentaire, par rapport aux contrôles officiels, qui ont pour mission d'évaluer de façon globale les plans de maîtrise sanitaire (PMS) mis en œuvre dans les établissements.

Le PMS décrit les mesures prises par l'exploitant pour assurer la salubrité et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Le PMS comprend la mise en place :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis ;
- de procédures fondées sur les principes de l'HACCP ;
- de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

Le système HACCP intègre un certain nombre d'exigences afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise concourt à la maîtrise de la sécurité des aliments :

- identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- identification des points critiques au niveau desquels une surveillance est indispensable ;
- mise en place de limites critiques au-delà desquelles une action corrective est nécessaire ;
- établissement de procédures d'autocontrôle pour vérifier l'efficacité des mesures prises ;
- établissement d'enregistrements destinés à prouver l'application effective de ces mesures et à faciliter les contrôles officiels par l'autorité compétente.

Les analyses d'autocontrôles sont des outils à disposition de l'exploitant pour effectuer la validation, la surveillance et la vérification des mesures de maîtrise des dangers qu'il a définies, associées au PMS.

En ce qui concerne les analyses microbiologiques des aliments, les professionnels doivent *a minima* intégrer dans leur plan d'autocontrôles les

microorganismes qui font l'objet de critères définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 [4], tant du point de vue de la sécurité sanitaire des produits que de la maîtrise d'hygiène des procédés. Cependant, du fait des limites d'efficacité des plans d'échantillonnage, si la conformité à des critères de sécurité visant des produits mis sur le marché offre l'assurance que certains pathogènes ne sont pas présents à des niveaux élevés de contamination, elle ne permet pas pour autant de garantir l'absence de ces pathogènes.

Il faut insister sur le fait que le plan d'autocontrôles défini par un exploitant doit s'intégrer dans une démarche préventive de la maîtrise de la sécurité sanitaire et de la salubrité de ses fabrications. Il ne doit pas se limiter à des contrôles *a posteriori* sur les produits finis pour s'assurer du respect des critères microbiologiques réglementaires. Des critères complémentaires pour d'autres micro-organismes, ou des limites de CCP définies par l'exploitant, sont souvent nécessaires pour prendre en compte tous les facteurs permettant la maîtrise de l'hygiène des aliments aux différentes étapes de la chaîne alimentaire. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, élaborés par les fédérations professionnelles et prévus par le règlement (CE) n°852/2004 [7], incluent des données qui peuvent être utilisées par les exploitants du secteur concerné [8].

Les professionnels peuvent choisir le laboratoire qui réalise leurs analyses d'autocontrôles, à l'exception des analyses de dépistage de *Salmonella* en élevage de volaille, pour lesquelles une liste de laboratoires reconnus a été déterminée par la DGAL dans la mesure où il s'agit d'autocontrôles obligatoires.

Le règlement (CE) n°2073/2005 définit les exigences relatives aux analyses microbiologiques des denrées alimentaires, notamment en matière de méthodes d'analyses, introduisant une certaine flexibilité (article 5, point 5). Avec une déclinaison nationale de ces règles, les méthodes ci-dessous peuvent ainsi être utilisées :

- méthodes normalisées par l'Afnor, reprenant à l'identique les normes du CEN et/ou de l'ISO (citées comme méthodes de référence dans les critères microbiologiques du règlement (CE) n°2073/2005), ou à défaut des méthodes uniquement normalisées par l'Afnor au niveau national ;
- méthodes commerciales (kits commerciaux), à condition d'être validées par l'Afnor Certification selon le protocole de la norme NF EN ISO 16140 ; il convient d'être vigilant sur les restrictions d'emploi éventuelles précisées sur l'attestation de validation Afnor ;
- méthodes internes, à condition qu'elles aient fait l'objet d'une validation appropriée, en se référant notamment aux protocoles de validation définis dans la norme NF EN ISO 16140.

L'absence ou l'inefficacité des autocontrôles peuvent entraîner des sanctions administratives importantes, allant de la saisie des denrées produites jusqu'à la fermeture de l'établissement, correspondant à des mesures de type préventif. Des mesures de rappel peuvent être envisagées lorsque des non-conformités sont détectées au stade de la mise sur le marché.

Enfin, le distributeur d'un produit agro-alimentaire ou le consommateur peuvent mener des actions civiles lorsque le produit ne présente pas les caractéristiques attendues, notamment en termes de sécurité alimentaire. Le producteur sera considéré comme responsable si les autocontrôles prévus n'ont pas été mis en place.

Mise en place de l'Observatoire de l'alimentation

L'Observatoire de l'alimentation a été créé par la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, adoptée en juillet 2010. Il est constitué de trois volets : nutritionnel, sanitaire et socio-économique. Le décret n°2011-778 du 28 juin 2011 [9] précise le fonctionnement et la composition de l'Observatoire de l'alimentation placé auprès des ministres chargés de la consommation, de la santé et de l'alimentation.

Le volet sanitaire de l'Observatoire de l'alimentation se met en place progressivement, dans le cadre d'une démarche ouverte à la discussion avec les différents partenaires. L'objectif principal, ambitieux, est d'objectiver le niveau sanitaire de l'offre alimentaire sur le marché national, en dehors de situations de crise. Il s'agit de construire un dispositif reposant sur le volontariat et permettant de mutualiser des données de surveillance des secteurs privés et publics : recueil notamment des données des autocontrôles des professionnels, des contrôles officiels et des résultats d'études particulières, tels que ceux de l'Étude de l'alimentation totale (EAT) visant à estimer la nature et les quantités de contaminants contenues dans les aliments tels qu'ils sont consommés.

Ce volet sanitaire doit conduire à :

I. Mesurer l'évolution nationale de la qualité sanitaire des aliments aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, et dans différents secteurs. Des indicateurs doivent être définis selon les attentes de chaque partenaire ; les données rétrospectives disponibles seront intégrées pour rendre compte rapidement d'une évolution de la qualité sanitaire.

II. Valoriser les activités de surveillance des différents acteurs (professionnels et pouvoirs publics) par la mutualisation de données validées et vérifiables et la constitution d'une plateforme de centralisation et d'échanges de résultats de contrôles officiels, d'autocontrôles et d'enquêtes particulières.

Cette valorisation conduira à établir des passerelles entre les dispositifs de surveillance existants, publics ou privés (Observatoire de la qualité des aliments, Observatoire des résidus de pesticides, Plateforme d'épidémiosurveillance...) afin d'avoir une vue aussi exhaustive que possible sur la qualité sanitaire microbiologique et physico-chimique des différents maillons de la chaîne alimentaire.

III. Éclairer les interventions des autorités et des professionnels en vue d'une évolution des stratégies d'amélioration de la qualité sanitaire des aliments. Les indicateurs obtenus seront des outils d'aide à la détermination des niveaux de protection de la santé publique (ALOP). Au regard des risques et des objectifs de santé publique, des mesures de gestion seront définies, telles que des objectifs de sécurité des aliments (FSO), soit une fréquence ou une concentration maximale d'un danger dans un aliment. Cette réflexion doit être menée par secteur (lait, viande...).

IV. Renforcer le partenariat entre pouvoirs publics et filières agro-alimentaires pour la définition d'objectifs de santé publique, en relation avec les organismes en charge de la santé humaine. Les liens ainsi créés entre les différents acteurs (professionnels, distributeurs, scientifiques, consommateurs et pouvoirs publics) s'intégreront naturellement dans un processus d'amélioration continue de la qualité sanitaire, par le partage d'objectifs communs formalisés et des échanges de connaissance technique, scientifique et réglementaire.

V. Communiquer vers les consommateurs sur le niveau de qualité global de l'alimentation. Une communication objective sera de nature à mettre en valeur les produits alimentaires et (re)gagner la confiance des consommateurs si nécessaire. Cette communication sera dirigée :

- vers les autorités européennes pour appuyer les discussions d'harmonisation de la réglementation en matière d'hygiène ou de sécurité des aliments ;
- vers les professionnels, qui pourront se situer par rapport à un niveau de qualité globale (*benchmarking*).

Une première phase (octobre 2011-juin 2013), pilotée par la DGAL en étroite collaboration avec l'Anses, est destinée à la réalisation d'un prototype en collaboration avec un nombre limité de secteurs professionnels volontaires ; une deuxième phase consistera à élargir le dispositif au regard des premiers résultats obtenus.

Conclusion

Différents systèmes de surveillance ont été mis en place en France et ont fait preuve de leur efficacité pour assurer la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Ces systèmes relèvent soit des pouvoirs publics (contrôles

officiels, PS/PC), soit des opérateurs privés de la chaîne alimentaire (auto-contrôles) et présentent une bonne complémentarité entre eux. Ainsi en matière de PS/PC, la DGAL met en œuvre prioritairement des plans au niveau de la transformation des aliments et sur les denrées d'origine animale, alors que les plans de la DGCCRF portent surtout sur la distribution des aliments et les aliments d'origine végétale, avec de toute façon une coordination entre les deux administrations pour la planification annuelle de ces plans. Les mesures de gestion ou de maîtrise qui en découlent ont permis de réduire les taux de prévalence et les niveaux de contamination des aliments à risque, donc de diminuer le nombre de toxi-infections alimentaires affectant la population française.

Cependant, la masse des données générées par les organisations publiques ou privées sont encore l'objet d'un manque d'exploitation raisonnée et globale. Les outils de collecte et de traitement des données doivent être améliorés tant pour les données des PS/PC que pour les données d'autocontrôle qui restent la plupart du temps au sein des structures privées. La création de l'Observatoire de l'alimentation offre une réelle opportunité pour, d'une part, renforcer la cohérence de ces différents éléments et, d'autre part, mieux exploiter et valoriser les données collectées. Cette nouvelle structuration devrait ainsi permettre d'optimiser les mesures de maîtrise de la qualité sanitaire des aliments par l'ensemble des partenaires, tant publics que privés.

Références

- [1] Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux. JOCE L 165 du 30/04/2004, 1-141.
- [2] Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. JOCE L 139 du 30/04/2004, 206-319.
- [3] Règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes. JOCE L 338 du 22/12/2005, 60-82.
- [4] Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. JOCE L 338 du 22/12/2005, 1-26.
- [5] Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil. JOCE L 325 du 12/12/2003, 31-40.
- [6] Note de Service DGAL/SDPPST/N2010-8291 Dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale, et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2011, 27/10/2010.
- [7] Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. JOCE L 139 du 30/04/2004, 1-54.
- [8] Note de Service DGAL/SDSSA/N2008-8009 Précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats, 14/01/2008.
- [9] Décret n° 2011-778 du 28 juin 2011 relatif au fonctionnement et à la composition de l'Observatoire de l'alimentation mentionné à l'article L. 230-3 du code rural et de la pêche maritime. JORF du 30/06/2011.