

## Le système de surveillance des contaminants dans la chaîne alimentaire piloté par la DGAL : bilan des campagnes 2017 à 2019 des plans de surveillance et de contrôle

Patrice Chasset

Auteur correspondant : [patrice.chasset@agriculture.gouv.fr](mailto:patrice.chasset@agriculture.gouv.fr)

Direction générale de l'alimentation, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Paris, France

### Résumé

La direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pilote un système de surveillance de la contamination des productions alimentaires. Son objectif principal est de vérifier la conformité sanitaire des productions et de suivre les niveaux de contamination dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Le taux de réalisation des prélèvements prévisionnels s'échelonne entre 80 et 100 % et est fréquemment supérieur à 95 %. De 2017 à 2019, environ 60 000 à 70 000 prélèvements annuels ont été effectués dans toutes les filières, aux différentes étapes de la chaîne alimentaire et plus d'un million de résultats d'analyses ont été produits.

Les résultats de ces trois années de campagne marquent une relative stabilité de la situation sanitaire française. Les taux de contamination (généralement < 1 %) et les taux de non-conformités observés vis-à-vis des seuils réglementaires s'inscrivent dans la continuité des années précédentes. Cependant, certains couples contaminant/matrice prélevés présentaient des taux de non-conformités plus élevés, tels que certains contaminants biologiques dans les produits de la pêche, les coquillages et les viandes de volaille, des métaux lourds dans les viandes de gibiers sauvages, abats d'équins, produits de la pêche et des produits phytopharmaceutiques dans les végétaux.

En partenariat avec l'Anses, la DGAL déploie depuis 2018 une application informatique, dénommée Qualiplan, pour améliorer la qualité des données collectées dans le cadre de ces plans. La pleine utilisation de cet outil est attendue à compter de 2020 pour les plans qui y sont intégrés.

### Mots-clés

Surveillance, chaîne alimentaire, contaminant, plan de surveillance, plan de contrôle

### Abstract

**The monitoring system for contaminants in the food chain managed by DGAL: assessment of the 2017 to 2019 campaigns of the monitoring and control plans** The Directorate General for Food (DGAL) of the Ministry of Agriculture and Food is coordinating a system for monitoring the contamination of food production. Its main objective is to verify the health compliance of products and to monitor the levels of contamination detected in foodstuffs.

The rate of achievement of provisional samples ranged from 80 to 100% and frequently exceeded 95%. From 2017 to 2019, approximately 60,000 to 70,000 samples were taken annually in all sectors and at the various stages of the food chain and more than one million analytical results were produced.

The results of these three years of the campaign show a relative stability of the French situation. The contamination levels (generally <1%) and rates of non-compliance assessed against low regulatory thresholds are a continuation of the previous years. However, some contaminant/matrix pairs sampled had higher non-compliance rates, such as some biological contaminants in fisheries products, sea-shells and poultry meat, heavy metals in wild game meat, equine offal, fishery products and plant phytopharmaceutical products.

In partnership with ANSES, a computer application called Qualiplan was made available in 2018 in order to improve the quality of the data. Its full use was effective from 2020 onwards.

### Keywords

Surveillance, Food chain, Contaminant, Targeted surveillance, Random surveillance

## Objectifs des plans de surveillance et de contrôle (PSPC)

Le règlement (UE) n° 2017/625<sup>1</sup> prévoit que chaque État membre élabore un plan national de contrôles officiels pluriannuel (PNCOPA)<sup>2</sup> en lien avec la législation relative aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux ainsi qu'à la santé des végétaux. Le champ du 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. Cinq autorités compétentes et une autorité coopérante interviennent dans le champ du PNCOPA et se répartissent ces missions de contrôle :

- La direction générale de l'alimentation (DGAL) ;
- La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ;
- La direction générale de la santé (DGS) ;
- Le service de santé des armées (SSA) ;
- L'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ;
- La direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI).

Chaque année, plus de 150 000 contrôles sont réalisés dans le champ de la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire, avec pour objectif de :

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

Ces contrôles sont très majoritairement assurés par la DGAL et la DGCCRF, la DGAL étant chargée du contrôle de toutes les productions d'origine

animale aux stades de la production primaire et de la transformation, ainsi que des productions végétales au stade de la production primaire. La DGCCRF est chargée du contrôle des aliments d'origine végétale aux stades de la transformation et de la distribution. Ces deux directions se partagent le contrôle des productions d'origine animale au stade de la distribution. Enfin le contrôle des productions d'aliments pour animaux est assuré par la DGAL dans les exploitations et par la DGCCRF dans les usines de fabrication.

Pour assurer la sécurité des aliments aux citoyens, tout au long de la chaîne alimentaire, deux types d'actions sont mises en œuvre :

- L'inspection des établissements producteurs et distributeurs de denrées, pour s'assurer que leur fonctionnement est conforme à la réglementation (bonnes pratiques d'hygiène, autocontrôles des produits, etc.) ;
- Des campagnes de prélèvements des denrées destinées à l'Homme et des aliments pour animaux, appelés « plans de surveillance et plans de contrôle » (PSPC).

Ces PSPC relèvent de deux stratégies complémentaires, qui diffèrent par leur stratégie d'échantillonnage (Bordier, 2015). Sur la base de prélèvements représentatifs de la production ou de la consommation, les plans de surveillance évaluent l'exposition du consommateur ; régulièrement reconduits, ils permettent le suivi des tendances évolutives. Les plans exploratoires sont des plans de surveillance ponctuels, dont l'objectif est de recueillir des données préliminaires, généralement sur demande des évaluateurs de risques. Les plans de contrôle, quant à eux, ciblent des denrées qui représentent un risque accru de contamination, pour s'assurer du respect de la réglementation et évaluer l'efficacité des mesures de maîtrise mises en œuvre.

Les contaminants ciblés sont de nature chimique, biologique ou physique. Ils peuvent avoir un effet néfaste avéré ou suspecté, pour la santé des consommateurs, avec des conséquences immédiates (par exemple, toxi-infection alimentaire à *Salmonella*) ou à plus long terme (toxicité chronique pouvant entraîner des cancers ou des troubles endocriniens).

Sur la base des textes réglementaires, des appels à données européens, des travaux d'évaluation des

<sup>1</sup> Règlement (UE) 2017/625 du parlement européen et du conseil du 15 mars 2017, concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux [...], JO L 95 du 7.4.2017, p. 1-142.

<sup>2</sup> <https://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-le-plan-national-de-controles-officiels-pluriannuel-2016-2020-pncopa>

risques et des capacités analytiques disponibles, la DGAL programme chaque année les plans de l'année suivante. Cette programmation est mise en place en concertation avec les autres gestionnaires de systèmes ou dispositifs de surveillance et l'appui de Santé publique France, de l'Anses et des laboratoires nationaux de référence (LNR). Les couples contaminant/matrice à surveiller sont définis, les plans d'échantillonnage sont élaborés et la définition des cas précisés (échantillons conformes, suspects et non-conformes). Des prélèvements sont aussi programmés aux frontières de l'Europe, aux postes de contrôle frontaliers, pour vérifier la conformité des denrées importées aux exigences européennes. Ils ciblent les produits d'origine animale et les aliments pour animaux d'origine non animale.

Le budget annuel consacré par la DGAL pour les frais de prélèvements, d'analyses et de logistique (hors coût de personnel et de fonctionnement) est relativement constant au regard des 60 000 à 70 000 prélèvements réalisés par campagne et s'élève à environ treize millions d'euros. Le nombre d'inspecteurs est également stable (113 équivalents temps plein, répartis sur 1 600 agents).

L'article dresse le bilan des campagnes 2017-2019, dans la continuité du bilan 2015-2016 (Chasset, 2019). Cette valorisation régulière des données collectées fait partie intégrante des activités de la surveillance sanitaire et ne doit pas être négligée. Seules les données des plans élaborés et mis en œuvre par la DGAL sont présentés et discutés dans cet article.

## Qualité des données

La création de la plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire en 2018 s'inscrit dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014. Elle a pour but d'apporter un appui méthodologique et opérationnel aux gestionnaires des dispositifs de surveillance, dont la DGAL pour la collecte et l'interprétation des données (Amar, 2019). Cette plateforme constitue un espace de concertation multi-partenarial et pluridisciplinaire.

Un projet nommé Qualiplan, porté par la plateforme SCA a été développé afin d'améliorer la qualité des données collectées par les PSPC. Une application informatique du même nom, a été développée et utilisée en phase pilote à partir de 2018, dans le cadre du suivi de plan de surveillance de contaminants chimiques. Cet outil a vocation à être déployé progressivement à l'ensemble des plans. Les développements informatiques nécessaires et l'appropriation de l'application par

les utilisateurs ont permis une pleine utilisation à partir de 2020 sur un certain nombre de plans. L'évolution qualitative des données pourra être présentée et discutée dans les prochains bilans.

## Résultats des campagnes des plans 2017 à 2019

### Les plans programmés

Chaque année, près d'une vingtaine de plans ont été mis en œuvre dans le champ de compétences de la DGAL et concernaient toutes les filières et étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la mise sur le marché (tableau 1).

### Les prélèvements et analyses réalisés

Au total, 60 000 à 70 000 prélèvements et plus d'un million de résultats d'analyses ont été réalisés par an. Chaque prélèvement a conduit, selon les plans, à un ou plusieurs résultats d'analyses.

Les contaminants recherchés ont été majoritairement de nature chimique (> 80% des prélèvements annuels) (Tableau 2, Figure 1). Les promoteurs de croissance, les substances interdites ou indésirables, tels que le chloramphénicol et les hormones, étaient la cible de 32 à 36 % des prélèvements selon l'année, tandis que les résidus de médicaments vétérinaires (antibiotiques, anti-inflammatoires) représentaient 26 à 28 %. La recherche des polluants organiques et des éléments traces métalliques (plomb, cadmium et mercure notamment) représentaient respectivement 8 à 9 % et 4 à 5 % des prélèvements annuels. La recherche des pesticides en production animale et des résidus de produits phytopharmaceutiques représentaient chacune 2 % des prélèvements, auxquelles s'ajoutait la recherche de la chlordécone dans les productions animale et végétale pour 4 à 7 % d'entre eux. Hors recherche de la chlordécone, le nombre de prélèvements est relativement constant pour la recherche des contaminants chimiques, le cadre réglementaire européen fixant des objectifs en proportion des volumes d'abattage des animaux, des niveaux de production ou de consommation.

Tableau 1. Les plans de surveillance et de contrôle des campagnes 2017 à 2019

Années	2017	2018	2019
<b>Surveillance de contaminants chimiques et physiques</b>			
Plan de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	x	x	x
Plan de surveillance des résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	x	x	x
Plans de contrôle des résidus chimiques (promoteurs de croissance, substances interdites, médicaments vétérinaires, pesticides, PCB, dioxines, ETM) chez les animaux de boucherie, les volailles, les lapins, les gibiers, et dans les poissons d'élevage, le lait, les œufs, le miel	x	x	x
Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche (ETM, dioxines, PCB, HAP)	x	x	x
Plan de surveillance et de contrôle de la contamination des denrées végétales destinées à l'alimentation humaine ou animale et dans les denrées animales destinées à l'alimentation humaine par la chlordécone en Martinique et en Guadeloupe	x	x	x
Plan de surveillance de la contamination des denrées alimentaires animales par les radionucléides sur le territoire français	x	x	x
Plan de surveillance des substances ou des produits indésirables dans les matières premières et les aliments composés destinés à l'alimentation animale	x	x	x
Plan expérimental de la contamination des mollusques bivalves par le nickel et l'arsenic à la distribution	x		
Plans de contrôle exploratoire à la distribution des ETM dans les denrées alimentaires issues de l'espèce équine d'origine non nationale			x
Plan de surveillance de la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines au stade de la distribution	x	x	x
Plan de surveillance de la contamination du thon (et du maquereau, en 2018, ou des Clupeidae, en 2019) par l'histamine (et cinq amines biogènes en 2019) au stade de la distribution	x	x	x
<b>Surveillance de contaminants biologiques</b>			
Plan de surveillance de la contamination des coquillages (2017) ou mollusques bivalves (2019) par <i>Escherichia coli</i> au stade de la distribution	x		x
Plan exploratoire relatif à la surveillance de la contamination des produits de la pêche et des coquillages par <i>Vibrio</i> au stade de la distribution			x
Plan de surveillance de la contamination des viandes hachées de bœuf surgelées (et réfrigérées pour 2028 et 2019) par <i>Escherichia coli</i> productrices de shigatoxines (STEC) au stade de la production (2017 et 2019) ou à la distribution (2018)	x	x	x
Plan de surveillance de la contamination des poissons par Anisakidae au stade de la distribution	x		
Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de volaille par <i>Campylobacter</i> au stade de la distribution (2017) ou à l'abattoir (2018)	x	x	

Années	2017	2018	2019
Plan exploratoire relatif à la surveillance de la contamination des viandes et foies de veau par <i>Campylobacter spp.</i> au stade de la distribution			x
Plan de surveillance de la contamination des produits à base de viande de porc cuits tranchés par <i>Listeria monocytogenes</i> au stade de la distribution	x		
Plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella spp.</i> et <i>Escherichia coli</i> productrices de shigatoxines (STEC) au stade de la production		x	
Plans de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les <u>bovins et porcins</u>			
✓ Plan de surveillance de la contamination des contenus caecaux des porcs d'engraissement et des bovins de moins d'un an à l'abattoir par <i>Escherichia coli</i> commensales indicatrices ( <i>E. coli</i> ) et <i>E. coli</i> productrices de $\beta$ -lactamase à spectre étendu (BLSE), de céphalosporinase (AmpC) ou de carbapénémase (Carba) et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées	x		x
✓ Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de bœuf à la distribution par <i>Escherichia coli</i> productrices de $\beta$ -lactamase à spectre étendu (BLSE), de céphalosporinase (AmpC) ou de carbapénémase (Carba) et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées	x		x
✓ Plan de surveillance de la contamination des carcasses de porcs d'engraissement et de bovins de moins d'un an à l'abattoir par <i>Salmonella spp.</i> et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées	x		x
Plans de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les <u>poulets de chair et dindes de chair</u>			
✓ Plan de surveillance de la contamination des volailles à l'abattoir et à la distribution par <i>Escherichia coli</i> commensales indicatrices ( <i>E. coli</i> ) et <i>E. coli</i> productrices de $\beta$ -lactamase à spectre étendu (BLSE), de céphalosporinase (AmpC) ou de carbapénémase (Carba) et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées		x	
✓ Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de poulet à la distribution par <i>Escherichia coli</i> productrices de $\beta$ -lactamase à spectre étendu (BLSE), de céphalosporinase (AmpC) ou de carbapénémase (Carba) et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées		x	
✓ Plan de surveillance de la contamination des carcasses de volaille à l'abattoir par <i>Salmonella spp.</i> et de la résistance aux antibiotiques des souches isolées		x	
<b>Surveillance de contaminants chimiques et biologiques</b>			
Plan de surveillance des produits d'origine animale importés des pays tiers présentés en poste de contrôle frontalier	x	x	x
Plan de surveillance de la contamination des aliments pour animaux d'origine non animale en provenance des pays tiers présentés en poste de contrôle frontalier	x	x	x

La recherche des contaminants biologiques et toxines représentait 4 à 5 % des prélèvements. En complément, la part des prélèvements réalisés dans le cadre des plans de suivi de l'antibiorésistance variait selon l'année et les filières animales concernés : 7 % des prélèvements pour les années paires (filières avicoles) et 10 à 14 % des prélèvements pour les années impaires (filières bovine et porcine) (décision 2013/652/UE<sup>3</sup>). Le nombre de prélèvements relatifs aux contaminants biologiques, hors alimentation animale est variable chaque année. Cette variation dépend de la programmation de plans ponctuels et spécifiques, argumentée par une démarche d'évaluation des risques et/ou l'évolution d'une situation sanitaire particulière. Aussi, en 2017, les Anisakidae ont été recherchés dans les poissons au stade de la distribution, *Campylobacter* dans les viandes fraîches de volaille et *Listeria monocytogenes* dans les produits à base de viande de porc cuits tranchés. En 2018, un nouveau plan avait pour objectif de rechercher la contamination des fromages au lait cru par *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* et *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) au stade de la production. La programmation de 2019 a permis d'estimer la contamination des produits de la pêche par *Vibrio*, au stade de la distribution.

La recherche des contaminants physiques (radionucléides) justifiait, quant à elle, 0,5 % des prélèvements réalisés chaque année. Les prélèvements réalisés en abattoir ou en production primaire étaient largement majoritaires (environ 90 % des prélèvements réalisés), comparés à ceux réalisés aux stades de la transformation ou de la distribution ou en alimentation animale (environ 10 %). La majorité des prélèvements réalisés a été effectuée en filière « boucherie » (60 à 70%) et dans une moindre mesure en filière « volaille » (13 à 20 %). Les principales filières en termes de volumes de production étaient concernées (Figure 2).

En production végétale, les 1 400 à 1 600 prélèvements annuels réalisés entre 2017 et 2019 avaient pour objectif la recherche de résidus de substances phytopharmaceutiques. Plus spécifiquement, 300 à 500 prélèvements ont été réalisés selon l'année en Martinique et Guadeloupe pour rechercher la chlordécone sur des fruits et légumes, au stade de la production primaire, à la récolte. Conformément à l'avis de l'Anses relatif à l'analyse des PSPC sur les substances indésirables en alimentation animale, une nouvelle recherche a concerné en 2019 les impuretés botaniques (Anses, 2016).

La répartition des prélèvements et des non-conformités associées sont détaillés pour chacune des années (2017 à 2019) dans les tableaux 3a et 3b.

**Tableau 2.** Répartition des prélèvements réalisés entre 2017 à 2019, selon le type de contaminant recherché

	2017	2018	2019
Contaminants chimiques dont :	83,4 %	87,2 %	80,4 %
Médicaments vétérinaires	27,6 %	28,1 %	25,9 %
Substances interdites, promoteurs de croissance	34,8 %	36,0 %	32,4 %
Pesticides et antiparasitaires (PA)	2,3 %	2,4 %	2,3 %
Produits phytopharmaceutiques (PV)	1,9 %	1,9 %	1,7 %
Chlordécone	4,0 %	5,5 %	6,6 %
Polluants organiques (hors pesticides)	8,5 %	8,7 %	7,5 %
Éléments traces métalliques	4,4 %	4,6 %	4,0 %
Contaminants biologiques et physiques dont :	16,1 %	12,2 %	19,1 %
Contaminants biologiques	4,3 %	4,3 %	3,7 %
Antibiorésistance	10,3 %	6,5 %	14,4 %
Mycotoxines et phycotoxines	1,5 %	1,5 %	1,0 %
Radionucléides	0,5 %	0,6 %	0,5 %
<b>TOTAL</b>	<b>100,0 %</b>	<b>100,0 %</b>	<b>100,0 %</b>

<sup>3</sup> Décision d'exécution 2013/652/UE de la Commission du 12 novembre 2013, concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux

antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales. JO L 303 du 14.11.2013, p. 26–39.

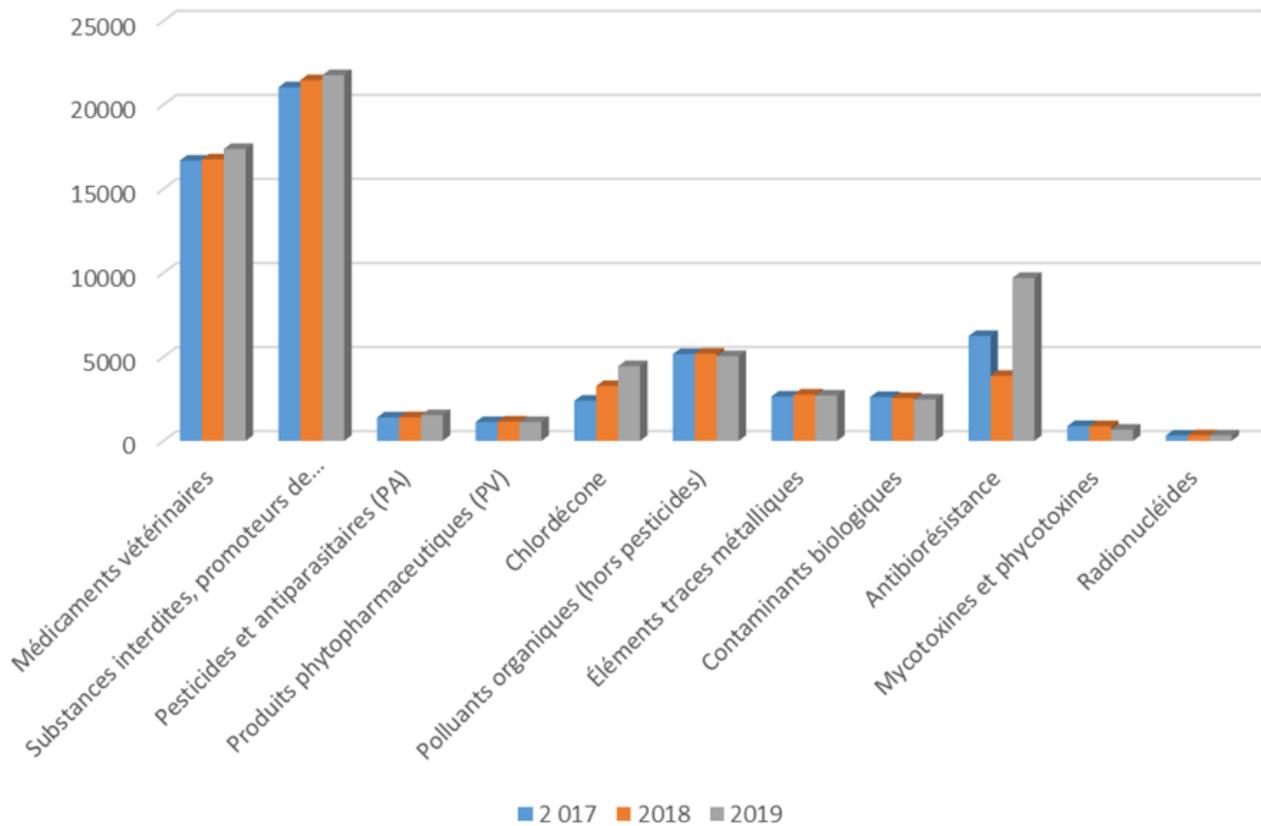


Figure 1. Nombre de prélèvements réalisés entre 2017 à 2019, selon les familles de contaminants recherchés dans le cadre des PSPC

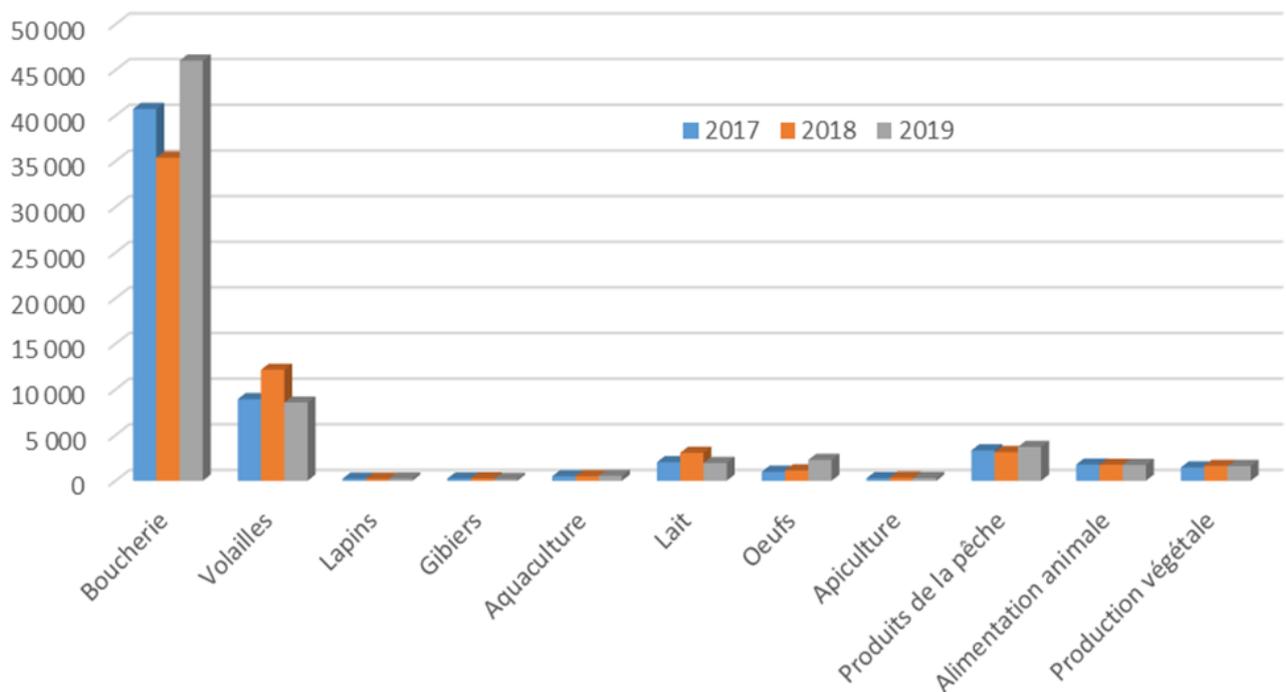


Figure 2. Nombre de prélèvement réalisés entre 2017 et 2019, selon les filières de production ciblées par les PSPC

**Tableau 3a.** Taux de non-conformité constatés en production primaire, selon le type de contamination chimique recherchée dans le cadre des PSPC, entre 2017 et 2019 [N : nombre de prélèvements réalisés, TnC : taux de non-conformités, S = plan de surveillance ; C = plan de contrôle ; IC<sub>95</sub> = intervalle de confiance calculé avec le logiciel Openepi<sup>4</sup>]

Intitulé du plan	S/C	Contaminants	Production cible	2017		2018		2019	
				N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie	C	Promoteurs de croissance, substances interdites, médicaments vétérinaires	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	28 154	0,18 % (0,13-0,23)	28 787	0,17 % (0,13 - 0,23)	28 332	0,18 % (0,17 - 0,24)
Résidus chimiques dans les volailles	C		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	7 178	0,06 % (0,02 - 0,14)	6 922	0,10 % (0,04 - 0,21)	7 431	0,22 % (0,13 - 0,35)
Résidus chimiques dans les lapins	C		Lapins de chair	211	0,00 % (0,00 - 1,79)	200	0,00 % (0,00 - 1,88)	212	0,00 % (0,00 - 1,78)
Résidus chimiques dans le gibier	C		Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	77	0,00 % (0,00 - 4,75)	84	0,00 % (0,00 - 4,37)	44	0,00 % (0,00 - 8,03)
Résidus chimiques dans le lait	C		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	1 320	0,15 % (0,04 - 0,55)	1 346	0,07 % (0,01 - 0,42)	1 253	0,00 % (0,00 - 0,31)
Résidus chimiques dans les œufs	C		Œufs de poule, œufs de caille	783	0,38 % (0,13 - 1,12)	824	0,49 % (0,19 - 1,24)	2 023	0,05 % (0,01 - 0,28)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)	C		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	352	0,28 % (0,05 - 1,59)	358	1,12 % (0,43 - 2,84)	389	0,77 % (0,26 - 2,24)
Résidus chimiques dans le miel	C		Miel de producteur	193	0,00 % (0,00 - 1,89)	265	0,75 % (0,21 - 2,71)	239	0,00 % (0,00 - 1,58)
Résidus chimiques dans les animaux de boucherie	C	Contaminants environnementaux : Dioxines, PCB DL, PCB NDL, HAP, Cadmium, Plomb, Mercure	Bovins, ovins/caprins, porcins, équins	3 909	0,77 % (0,54 - 1,09)	4 140	6,55 % (5,83 - 7,34)	3 901	2,87 % (2,39 - 3,44)
Résidus chimiques dans les volailles	C		Poules de réforme/coqs, poulets de chair/coquelets, dindes, autres volailles	1 079	0,19 % (0,05 - 0,67)	918	0,11 % (0,02 - 0,61)	984	0,00 % (0,00 - 0,39)
Résidus chimiques dans les lapins	C		Lapins de chair	20	0,00 % (0,00 - 16,11)	24	0,00 % (0,00 - 13,80)	21	0,00 % (0,00 - 15,46)

<sup>4</sup> <http://www.openepi.com/Proportion/Proportion.htm>

Intitulé du plan	S/C	Contaminants	Production cible	2017		2018		2019	
				N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )
Résidus chimiques dans le gibier	C	Contaminants environnementaux : Dioxines, PCB DL, PCB NDL, HAP, Cadmium, Plomb, Mercure	Petits gibiers à plumes, gros gibiers à poils d'élevage	147	7,48 % (4,23 - 12,90)	148	14,86 % (10,03 - 21,48)	131	8,40 % (4,75 - 14,41)
Résidus chimiques dans le lait	C		Lait cru entier de vache, de brebis, de chèvre	459	0,00 % (0,00 - 0,83)	464	0,22 % (0,04 - 1,21)	430	0,00 % (0,00 - 0,89)
Résidus chimiques dans les œufs	C		Œufs de poule, œufs de caille	167	1,20 % (0,33 - 4,26)	213	0,00 % (0,00 - 1,77)	152	0,00 % (0,00 - 2,47)
Résidus chimiques dans les poissons d'élevage (aquaculture)	C		Poissons d'eau douce (étang, bassin) et d'eau de mer	121	0,00 % (0,00 - 3,08)	128	0,00 % (0,00 - 2,91)	128	0,00 % (0,00 - 2,91)
Résidus chimiques dans le miel	C		Miel de producteur	67	0,00 % (0,00 - 5,42)	66	0,00 % (0,00 - 5,50)	44	0,00 % (0,00 - 8,03)
Radionucléides dans les denrées alimentaires animales et d'origine animale	S	Césiums 134 et 137 et autres radionucléides	Denrées alimentaires animales et d'origine animale	319	SO	335	SO	328	SO
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	C	Produits phytopharmaceutiques	Fruits et légumes au champ	785	3,82 % (2,69 - 5,40)	842	4,39 % (3,21 - 5,60)	840	6,79 % (5,27 - 8,69)
Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	S	Produits phytopharmaceutiques	Fruits à pépins, légumes feuilles et cresson de fontaine à la récolte	339	13,57 % (10,33 - 17,63)	306	8,50 % (5,86 - 12,16)	282	11,70 % (8,46 - 15,98)

**Tableau 3b.** Taux de non-conformité constatés selon le type de contamination chimique recherchée dans le cadre des PSPC entre 2017 à 2019, hors résidus chimiques en production primaire [N : nombre de prélèvements réalisés, TnC : taux de non-conformités, S = plan de surveillance ; C = plan de contrôle ; E = plan exploratoire ; IC<sub>95</sub> = intervalle de confiance calculé avec le logiciel Openepi<sup>2</sup>]

Intitulé du plan	S/C/ E	Contaminants	Production cible	2017		2018		2019	
				N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )
Aliments pour animaux	C	COA	Aliments pour animaux d'origine animale et végétale	1 774	0,15 % (0,03 - 0,84)	1 753	0,15 % (0,03 - 0,86)	1 744	0,32 % (0,09 - 1,16)
	S	Contaminants chimiques et microbiologiques (hors COA)			0,00 % (0,00 - 0,35)		0,27 % (0,09 - 0,80)		0,27 % (0,09 - 0,79)
Histamine dans le thon et du maquereau ou des Clupeidae	S	Histamine (+ 3 amines biogènes)	Thon (et du maquereau, en 2018, ou des Clupeidae, en 2019) à la distribution	327	1,87 % (0,86 - 4,02)	333	3,05 % (1,66 - 5,52)	484	0,84 % (0,33 - 2,13)
Phycotoxines dans les mollusques bivalves	S	Toxines lipophiles, PSP et ASP	Mollusques bivalves à la distribution	663	0,00 % (0,00 - 0,59)	654	0,15 % (0,03 - 0,87)	442	0,23 % (0,04 - 1,30)
<i>Escherichia coli</i> dans les coquillages ou mollusques bivalves	S	<i>Escherichia coli</i>	Coquillages (2017) ou mollusques bivalves (2019) au stade de la distribution	221	6,22 % (3,67 - 10,35)			226	6,94 % (4,01 - 11,73)
<i>Vibrio</i> dans les produits de la pêche et les coquillages	E	<i>Vibrio</i>	Produits de la pêche et coquillages à la distribution					212	33,15 % (26,81 - 40,18)
Parasites dans les poissons	S	Anisakidae	Poissons au stade de la distribution	208	42,93 % (36,34 - 49,77)				
<i>Campylobacter</i> dans les viandes fraîches de volaille	S	<i>Campylobacter</i>	Viandes fraîches de volaille au stade de la distribution (2017) ou à l'abattoir (2018)	663	47,71 % (43,90 - 51,54)	363	SO		
<i>Escherichia coli</i> STEC dans les viandes hachées de bœuf	S	<i>E. coli</i> STEC	Viandes de bœuf hachées au stade de la production (2017 et 2019) ou à la distribution (2018)	596	0,00 % (0,00 - 0,64)	604	0,75 % (0,17 - 1,46)	584	0,17 % (0,03 - 0,97)

Intitulé du plan	S/C/E	Contaminants	Production cible	2017		2018		2019	
				N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )
<b>Listeria Monocytogenes</b> dans les produits à base de viande de porc cuits tranchés	S	<i>Listeria monocytogenes</i>	Produits à base de viande porc cuits tranchés au stade de la distribution	336	0,00 % (0,00 - 1,18)				
<b>Escherichia coli STEC, Listeria Monocytogenes et Salmonella</b> dans les fromages au lait cru	S	<i>E. coli</i> STEC	Fromages au lait cru (vache, brebis et chèvre) au stade de la production			990	0,82 % (0,32 - 2,08)		
		<i>Listeria monocytogenes</i>					0,65 % (0,22 - 1,88)		
		<i>Salmonella</i>					0,65 % (0,22 - 1,88)		
<b>Polluants organiques persistants</b> dans les produits de la pêche	S	Dioxines, PCB DL, PCB NDL, HAP	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	918	1,09 % (0,59 - 1,99)	955	0,21 % (0,06 - 0,76)	978	0,10 % (0,02 - 0,58)
<b>Éléments traces métalliques</b> dans les produits de la pêche	S	Cadmium, Plomb, Mercure	Produits de la pêche de toutes origines à la distribution	423	4,49 % (2,89 - 6,91)	436	3,90 % (2,45 - 6,16)	442	4,98 % (3,31 - 7,42)
<b>Éléments traces métalliques</b> dans les denrées issues d'équins d'origine non nationale	E	Cadmium, Plomb	Denrées issues d'équins d'origine non nationale à la distribution					330	25,37 % (16,49 - 36,93)
<b>Recherche de nickel et arsenic</b> dans les mollusques bivalves	E	Nickel, Arsenic	Mollusques bivalves à la distribution	54	SO				
<b>Chlordécone</b> dans les denrées végétales et animales en Martinique et Guadeloupe	C	Chlordécone	Productions animales	722	3,32 % (2,24 - 4,90)	1 201	4,25 % (3,24 - 5,54)	2 186	2,56 % (1,98 - 3,31)
			Produits de la pêche	10	20,00 % (5,67 - 50,98)	37	2,70 % (0,48 - 13,82)	222	18,47 % (13,92 - 24,09)
			Productions végétales	80	0,00 % (0,00 - 4,58)	100	1,00 % (0,18 - 5,45)	122	0,82 % (0,14 - 4,50)

Intitulé du plan	S/C/ E	Contaminants	Production cible	2017		2018		2019	
				N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )	N	TnC (IC <sub>95</sub> )
<b>Chlordécone dans les denrées végétales et animales en Martinique et Guadeloupe</b>	S	Chlordécone	Productions animales	847	0,83 % (0,40 - 1,70)	845	1,54 % (0,90 - 2,61)	867	2,42 % (1,59 - 3,67)
			Produits de la pêche	476	15,13 % (12,19-18,62)	703	16,64 % (14,07 – 19,58)	676	3,11 % (2,04 – 4,70)
			Productions végétales	262	0,38 % (0,07 - 2,13)	383	0,26 % (0,05 - 1,46)	370	0,27 % (0,05 - 1,52)
<b>Produits d'origine animale présentés en poste de contrôle frontalier</b>	S	Contaminants chimiques et biologiques	Produits d'origine animale (alimentation humaine et animale)	1 106	1,27 % (0,76 - 2,11)	985	0,71 % (0,34 - 1,46)	1 316	0,61 % (0,31 - 1,20)
<b>Aliments pour animaux d'origine non animale, présentés en poste de contrôle frontalier</b>	S	Contaminants chimiques et biologiques	Végétaux, minéraux, additifs, prémélanges	83	3,61 % (1,24 - 10,10)	73	0,00 % (0,00 - 5,00)	88	2,27 % (0,63 - 7,91)

## Synthèse des non-conformités (NC)

Pour les années 2017 à 2019, comme pour les années précédentes, les niveaux de contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux observés étaient globalement inférieurs à 2 %, à quelques exceptions précisées ci-après. Ce constat traduit une situation sanitaire relativement stable, au regard du nombre de plans reconduits chaque année.

Le taux de non-conformités observé en 2018, suite à la détection de chlordécone dans des produits de la mer, était étonnamment (au regard de la stratégie d'échantillonnage) plus élevé pour le plan de surveillance (17 %) que pour le plan de contrôle (2 %). Le faible effectif des prélèvements ciblés par ce plan de contrôle, associé au manque de données issues de la Guadeloupe en 2018, pourraient expliquer cette différence.

Le taux de NC plus élevé en 2018 (7 %), comparativement aux deux autres années (respectivement 1 et 3 % en 2017 et 2019), s'expliquait par un nombre particulièrement important de contaminations non-conformes détectées dans les foies d'équins.

Les NC observées en 2017, 2018 et 2019 étaient respectivement au nombre de 753, 698 et 515. Les NC détaillées ci-dessous par ordre décroissant d'importance relative, année par année, concernent uniquement les couples « contaminant/matrice » pour lesquels un taux de NC supérieur à 2 % a été détecté.

A noter que les dénombrements de *Campylobacter* dans les volailles de chair ont été comptabilisés comme non-conformités uniquement pour l'année 2017. En effet, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018 et conformément au Règlement (UE) 2017/1495, un critère d'hygiène des procédés relatif à *Campylobacter* est défini pour les poulets de chair à l'abattoir.

### • Pour l'année 2017 :

- *Campylobacter* & les viandes fraîches de volailles (312 NC soit 48 %) ;
- Chlordécone en Martinique et Guadeloupe, majoritairement dans les produits de la pêche (106 NC soit 4 %) ;
- Anisakidae & poissons (88 NC soit 43 %) ;
- Produits phytopharmaceutiques & végétaux (76 NC soit 11 %) ;
- Éléments traces métalliques (cadmium) & foies de chevaux (26 NC soit 43 %) ;
- Éléments traces métalliques & produits de la pêche, notamment le mercure chez les espèces de poissons prédateurs (19 NC soit 4 %) ;
- Éléments traces métalliques & viandes et abats de gibier (7 NC soit 15 %) ;

- Aliments pour animaux d'origine non animale, à l'import (2 NC soit 4 %).

### • Pour l'année 2018 :

- Chlordécone en Martinique et Guadeloupe (184 NC), en majorité dans les produits de la pêche (16 %) et en boucherie (3 %) ;
- Éléments traces métalliques (cadmium) & foies et reins de chevaux (158 NC soit 99 %) ;
- Produits phytopharmaceutiques & végétaux (63 NC soit 5 %) ;
- Éléments traces métalliques & viandes et abats de gibier (17 NC soit 23 %) ;
- Éléments traces métalliques & produits de la pêche, notamment le mercure chez les espèces de poissons prédateurs (17 NC soit 4 %) ;
- Histamine & maquereau et thon (10 NC soit 3 %).

### • Pour l'année 2019 :

- Chlordécone en Martinique et Guadeloupe (141 NC), en majorité sur les produits de la pêche (soit 7 %) et en boucherie (soit 3 %) ;
- Produits phytopharmaceutiques & végétaux (90 NC soit 8 %) ;
- Éléments traces métalliques (cadmium) & foies et reins de chevaux à l'abattoir (55 NC soit 98 %) et à la distribution pour des chevaux d'origine non-nationale (17 NC soit 85 %) ;
- *Vibrio* & mollusques bivalves vivants (62 NC soit 67 %) ;
- Éléments traces métalliques & produits de la pêche, notamment le mercure chez les espèces de poissons prédateurs (22 soit 5 %) ;
- *Escherichia coli* & mollusques bivalves (12 NC soit 7 %) ;
- Éléments traces métalliques & viandes et abats de gibier (11 NC soit 8 %).

## Non-conformités liées à la présence de contaminants biologiques

En 2017, les échantillons de viande fraîche de volaille, prélevés au stade de la distribution et détectés contaminés par *Campylobacter*, ont été comptabilisés au titre des non-conformités (49,5 % en filière poulets ; 45,9 % en filière dindes). Pour autant, en l'absence de critère réglementaire pour ce plan, spécifiquement pour 2017, les termes taux de contamination sont plus appropriés que taux de non-conformités. Comme précisé plus haut, un critère d'hygiène des procédés relatif à *Campylobacter* sur les carcasses de poulet de chair à l'abattoir est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2018, dont la DGAL pourra mesurer l'impact par la réalisation d'un plan de surveillance.

En 2018, le plan de surveillance de la contamination des carcasses de volailles par *Campylobacter* à

l'abattoir révélait un niveau de contamination inférieur à 1 000 UFC/g pour, respectivement, 64,2 % et 74,3 % des carcasses de poulets et de dindes après ressuage. Un niveau de contamination supérieur à 10 000 UFC/g a été détecté pour 11,5 % des carcasses de poulets et 9,5 % des carcasses de dindes.

En 2019, les dénombrements de *Campylobacter* dans les viandes et foies de veaux n'ont pas été comptabilisés comme non-conformités, pour les mêmes raisons que celles avancées en 2018 pour la filière avicole. Pour 2021, un plan exploratoire sur les foies de bovins adultes est conduit afin d'évaluer la persistance de *Campylobacter* dans le foie des veaux jusqu'à l'âge adulte.

Il est mis en évidence un risque d'exposition du consommateur aux Anisakidae à travers la consommation des espèces de poisson étudiées dans le plan de surveillance de 2017. Des statistiques internationales récentes indiquent que selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons sauvages de mer sont parasités par les larves d'Anisakidae, parfois présentes en très grande quantité. Les zones touchées par ce type de parasites sont essentiellement les mers tempérées et froides de l'hémisphère nord. Si les cas humains d'anisakiase recensés en France sont assez rares (environ dix cas par an), ils peuvent être cependant sévères. Ces résultats interrogent directement les pratiques de la filière qui doit, à travers des mesures d'éviscération précoce après capture (pour limiter la migration des larves dans la chair), de tri et de parage, garantir la mise sur le marché de produits non parasités. Un travail visant l'amélioration de la prise en compte du risque parasitaire (Anisakidae) par chacun des maillons de la filière, et sa déclinaison au niveau du contrôle officiel a été engagé pour répondre à ces enjeux.

Le seuil réglementaire concernant la présence de *E. coli* dans les coquillages, fixé par le Règlement (CE) 2073/2005<sup>5</sup>, a été respecté à plus de 93 %. Les mesures de gestion mises en œuvre sur les zones de production lors d'alertes de contamination, ainsi que les pratiques professionnelles de purification, ont été de nature à garantir la protection des consommateurs.

*Vibrio spp.* a été détecté dans 6 % des produits de la pêche (coquillages et crustacés) prélevés au stade de la distribution, lors d'un plan réalisé en 2019. Aucun *Vibrio* potentiellement entéropathogène n'a été détecté dans les produits cuits prélevés, quel que soit le conditionnement. Par contre, ce plan

exploratoire a permis de montrer que les coquillages (huîtres et moules) étaient fréquemment contaminés par des *Vibrio* potentiellement entéropathogènes (à 64 %), au stade de la distribution. Malgré ce constat, le nombre de vibrioses recensé en France demeure très faible. Il apparaît donc important de maintenir la surveillance de ces pathogènes dans cette filière afin de mieux estimer le risque pour le consommateur.

Les résultats de la surveillance de l'antibiorésistance ne peuvent être résumés ici. Ils sont très nuancés selon les souches (*E. coli*, *Salmonella spp.*) et les matrices; les volailles étant surveillées les années paires, les bovins de moins d'un an et porcins les années impaires, conformément à la décision 2013/652/UE. Ces données ont vocation à être compilées au niveau européen et font l'objet de publications spécifiques (EFSA, 2020).

### **Non-conformités liées à la présence de contaminants chimiques**

Le nombre de dépassements de valeurs « seuils d'alerte » de contaminants chimiques et environnementaux pour le gibier restait élevé, notamment pour le plomb et le cadmium, quelles que soient les années de surveillance. A ce sujet, il convient de rappeler qu'à la suite de discussions au niveau européen, il a été décidé de ne pas fixer de teneur maximale. En effet, la mesure de gestion la plus adaptée porte sur des recommandations de consommation.

En raison d'un niveau important de contamination des abats d'équins par des éléments traces métalliques (ETM), des mesures de retrait des abats de chevaux de plus de deux ans à l'abattoir ont été imposées à compter de 2014. En accord avec l'Anses sur la nécessité de disposer de données, l'objectif a été de collecter des résultats sur les chevaux de moins de deux ans. En 2017 et 2018, les très nombreuses non-conformités liées à la présence de cadmium (de 60 % à 99 % selon la matrice rein ou foie ou l'année) ont éclairé la décision d'extension de la mesure de gestion précitée aux jeunes équins, qui a été entérinée en juin 2019.

Cette décision ne concernant pas les abats d'équins provenant de pays-tiers, le plan de recherche de ces ETM effectué en 2019 à la distribution a donc eu pour objet de comparer les résultats non-nationaux (européens et pays-tiers), aux résultats nationaux habituellement collectés. Sur les foies et les reins,

<sup>5</sup> Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, JO L 338 du 22.12.2005, p. 1-26.

un très haut pourcentage de non-conformités a été retrouvé également sur les équins des non-nationaux. Mais au regard des difficultés rencontrées pour trouver des foies et des reins d'équin d'origine non-nationale à la distribution, voire à l'abattoir, il conviendrait de rechercher les filières de commercialisation précises de ces matrices en provenance de l'import ou d'échanges intra-communautaire afin de réorienter en conséquence le stade et le nombre de prélèvements affecté à ce plan exploratoire.

Pour les années 2017 à 2019, les niveaux de contamination des produits de la mer et d'eau douce par les éléments traces métalliques plomb et cadmium restaient inférieurs à 2 % et plus élevés pour le mercure (3 à 4 %). Les concentrations en mercure étaient toutefois dépendantes des espèces prélevées chaque année. L'espadon est l'une des espèces présentant le plus de non-conformités. Mais à la date de publication de cet article (décembre 2021), les discussions au sein du comité d'experts européen sur les contaminants environnementaux ne permettent pas de proposer une révision des teneurs maximales pour le mercure dans les produits de la pêche figurant au règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006<sup>6</sup>.

La recherche multi-résidus des produits phytopharmaceutiques a engendré des taux de non-conformités non négligeables par matrice analysée. En production primaire végétale, le nombre d'unités non conformes s'élevait, hors contamination environnementale, entre 4 et 7 % pour les plans de contrôle et entre 8 à 12 % pour les plans de surveillance. Ces non-conformités étaient dues à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques retirés du marché après le délai de grâce accordé pour l'utilisation des stocks, de mauvaises pratiques agricoles ou à la possibilité d'une contamination de voisinage par dérive aérienne ou rémanence dans le sol. Toutes ces situations ont fait l'objet d'enquêtes qui ont pu conduire à des sanctions administratives, voire pénales. Dans tous les cas, des limites maximales de résidus (LMR) sont établies de façon à rester en deçà des seuils toxicologiques, afin de s'assurer que les quantités de résidus qu'un individu est susceptible de retrouver quotidiennement dans son

alimentation ne soient susceptibles d'avoir des effets sur la santé, à court et à long termes. Toutefois, la question de l'usage des pesticides dépasse largement la problématique du suivi des non-conformités. Le gouvernement a décidé de poursuivre le plan Ecophyto en engageant le plan Ecophyto II (plan d'actions du gouvernement sur les produits phytopharmaceutiques et une agriculture moins dépendante aux pesticides, publié le 25 avril 2018)<sup>7</sup>. En application de l'ordonnance publiée le 24 avril 2019<sup>8</sup> issue de la loi « Égalim » du 30 octobre 2018<sup>9</sup>, la vente de produits phytopharmaceutiques et le conseil sur leur utilisation seront séparés à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021. Les députés ont également adopté un élargissement de l'interdiction des néonicotinoïdes à l'ensemble des substances phytopharmaceutiques ayant des modes d'action identiques.

Concernant les résidus de chlordécone recherchés dans les productions animales, végétales et les produits de la pêche en Martinique et en Guadeloupe, les non-conformités étaient essentiellement relevées dans les produits de la pêche, à raison de 3 % à 18 % de non-conformités selon les années et le type de plan. Dans ce cadre, les non conformités concernaient principalement les communes bordant les zones d'interdiction de pêche. Il semble que les espèces les plus fréquemment non conformes soient des crustacés, notamment la langouste. A l'inverse, les grands poissons pélagiques (marlin, thon à nageoires jaunes, daurade coryphène, etc.), pêchés au large sont indemnes de contamination par la chlordécone. L'Anses indique que la consommation de denrées produites en zone contaminée « peut entraîner des surexpositions pour les populations ne respectant pas les recommandations actuelles de consommation, à savoir de ne pas consommer plus de quatre fois par semaine des produits de la pêche et ne pas consommer de produits de pêche en eau douce (Anses, 2017) ».

Au-delà des produits de la mer, les matrices bovines (graisse péri-rénale et foie), porcines (graisse péri-rénale) et les œufs étaient celles pour lesquelles la teneur en chlordécone était la plus fréquemment supérieure au seuil réglementaire. De nombreuses non-conformités ont concerné la matrice foie de

<sup>6</sup> Règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, JO L 364 du 20.12.2006, p. 5–24.

<sup>7</sup> <https://agriculture.gouv.fr/le-plan-ecophyto-quest-ce-que-cest>

<sup>8</sup> Ordonnance n° 2019-361 du 24 avril 2019 relative à l'indépendance des activités de conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et au dispositif de

certificats d'économie de produits phytopharmaceutiques, NOR AGRG1902844R, JORF n° 0097 du 25.04.2019, texte n°35

<sup>9</sup> Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, NOR AGRX1736303L, JORF n° 0253 du 01.11.2018

bovin, les limites maximales de résidus ayant été abaissées en 2019 pour les matrices bovine, ovine, caprine, porcine et les volailles. Pour cette raison, des mesures de gestion ont depuis lors été mises en place, consistant en un retrait systématique des foies de bovin à l'abattoir.

## Conclusion et perspectives

Pour les campagnes 2017 à 2019, 60 000 à 70 000 prélèvements relatifs aux PSC ont été réalisés, dans un cadre défini par les obligations réglementaires et méthodologiques, selon des procédures harmonisées et partagées par les différents acteurs. Si l'objectif principal du dispositif est la surveillance des dangers sanitaires d'origine alimentaire pour l'Homme, il établit également un cadre organisationnel et fonctionnel pour la recherche de contaminants dans l'alimentation animale. Comme les années précédentes, les taux de réalisation des prélèvements s'échelonnent entre 80 et 100 %, avec fréquemment des taux supérieurs à 95 %.

Les ressources allouées témoignent de l'importance que revêt cette mission pour la DGAL et ses services déconcentrés. Les données, exploitées à différents niveaux, sont utilisées par les autorités locales pour mettre en place des mesures de gestion immédiates, en cas de résultats non conformes. Les bilans sont communiqués aux représentants des opérateurs de la chaîne agro-alimentaire, pour adapter leurs mesures de maîtrise. Les informations ainsi produites sont largement publiées pour valoriser les productions nationales et le dispositif de contrôle associé, y compris auprès des partenaires commerciaux étrangers. Enfin, les prélèvements réalisés peuvent également constituer un patrimoine biologique exploité à des fins de recherche et de développement par les laboratoires nationaux de référence.

Toutes les données générées (résultats analytiques et métadonnées associées), quel que soit le résultat de conformité du prélèvement, sont transmises aux agences d'évaluation des risques (nationale et européenne). Elles permettent d'estimer l'exposition du consommateur aux différents dangers, en vue d'accompagner les pouvoirs publics et les filières dans la mise en œuvre de mesures de gestion et/ou d'actions préventives pour maîtriser les contaminations.

Cependant, l'élaboration et la mise en œuvre des plans sont encadrées par des dispositions réglementaires. Elles peuvent se révéler plus ou

moins contraignantes en fonction des dispositifs, et peuvent manquer d'harmonisation d'une filière et d'une famille de contaminant à l'autre et ne pas toujours répondre aux préoccupations nationales (obligation de surveillance de certains couples contaminant/produit à caractère non prioritaire en France). L'adoption du règlement (UE) n°2017/625 relatif aux contrôles officiels va entraîner l'abrogation de certains textes (dont la directive 96/23/CE<sup>10</sup> qui encadre 75 % des prélèvements réalisés annuellement dans le domaine animal pour la recherche des contaminants chimiques) et leur remplacement par de nouveaux actes secondaires pour mettre en application ou préciser les articles du nouveau règlement. Il est attendu que ces actes laissent plus de subsidiarité aux États-membres que les textes actuels, pour réaliser leur programmation, en fonction d'une analyse des risques nationale. Cette révision réglementaire est l'occasion pour la DGAL d'améliorer la qualité des protocoles de surveillance par une plus grande pertinence du choix des couples contaminant/produit et du stade de production surveillée. Elle le fera en lien avec les résultats des saisines du Comité interministériel pour la modernisation de l'action publique (CIMAP) et avec les évaluations de risque qui vont s'inscrire dans ce cadre. Ces recommandations pourront largement s'appuyer sur les trois avis de l'Anses faisant suite au rapport de la mission CIMAP sur la politique de sécurité sanitaire des aliments (Anses, 2020). Enfin, l'évolution de la qualité des données des plans de surveillance pourra être analysée dans le cadre des prochains bilans suite à l'utilisation de l'outil Qualiplan, par les services déconcentrés du Ministère en charge de l'agriculture (partie « prélèvements ») et les laboratoires nationaux de référence (partie « analyses »).

## Références bibliographiques

Amar H., De Couesboc S., Dervilly G., Lailler R., 2019. « La plate-forme SCA : un outil au service de la surveillance de la chaîne alimentaire. » Bull. Epid. Santé Anim. Alim. 88 (2), 1-5.

Anses, 2016, [Avis de l'Anses du 4 août 2015](#), relatif à l'analyse des plans de surveillance et de contrôle sur les substances indésirables en alimentation animale (saisine n° 2015-SA-0076).

Anses, 2017, « Avis de l'Anses du 6 décembre 2017, relatif à l'actualisation des données d'exposition par voie alimentaire afin d'évaluer les risques des populations antillaises et émettre des recommandations de consommation dans le cadre du projet Kannari « Santé, nutrition et exposition à

<sup>10</sup> Directive n° 96/23/CE du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de

certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leur produits, JO L 125 du 23.05.96, p. 10-32.

la chlordécone aux Antilles » et aux limites maximales de résidus (LMR) pour la chlordécone » saisines n°2014-SA-0109 et 2017-SA-0029.

Anses, 2018, « [Avis de l'Anses du 16 novembre 2018](#), relatif à l'attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire, partie 2 : analyse des données épidémiologiques » saisine n° 2015-SA-0162.

Anses, 2019, « [Avis de l'Anses du 12 décembre 2019](#), relatif à l'optimisation de la surveillance de la contamination chimique des aliments » saisine n° 2015-SA-018

Anses, 2020, « [Avis de l'Anses du 11 mai 2020](#), relatif à la méthodologie de hiérarchisation des dangers biologiques et chimiques dans les aliments » saisine n° 2016-SA-0153.

Bordier, M. 2015. « Les plans de surveillance et les plans de contrôle au service de la vigilance sanitaire des aliments. » Bull. Epid. Santé Anim. Alim. 68,

Chasset P., 2019. « [Le système de surveillance des contaminants dans la chaîne alimentaire piloté par la DGAL : bilan de la campagne des plans de surveillance et de contrôle en 2015 et 2016](#). Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation, spécial surveillance sanitaire des aliments » 89 (1), 1-8.

EFSA, 2020. The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2017/2018. EFSA Journal, mars 2020, 18 (3) :6007, 166p. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6007>

#### Pour citer cet article :

Chasset P. 2021. « Le système de surveillance des contaminants dans la chaîne alimentaire piloté par la DGAL : bilan des campagnes 2017 à 2019 » Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation 93 (5) : 1-17.

Le Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation est une publication conjointe de la Direction générale de l'alimentation et de l'Anses.

**Directeur de publication :** Roger Genet

**Directeur associé :** Bruno Ferreira

**Directrice de rédaction :** Emilie Gay

**Rédacteur en chef :** Julien Cauchard

**Rédacteurs adjoints :** Hélène Amar, Jean-Philippe Amat, Céline Dupuy, Viviane Hénaux, Renaud Lailier, Yves Lambert

**Comité de rédaction :** Anne Brisabois, Benoit

Durand, Françoise Gauchard, Guillaume

Gerbier, Pauline Kooch, Marion Laurent, Sophie

Le Bouquin Leneveu, Elisabeth Repérant,

Céline Richomme, Jackie Tapprest, Sylvain

Traynard

**Secrétaire de rédaction :** Isabelle Stubljar

**Responsable d'édition :**

Fabrice Coutureau Vicaire

**Anses -** [www.anses.fr](http://www.anses.fr)

14 rue Pierre et Marie Curie

94701 Maisons-Alfort Cedex

**Courriel :** [bulletin.epidemiologie@anses.fr](mailto:bulletin.epidemiologie@anses.fr)

**Dépôt légal :** parution/ISSN 1769-7166