

Le dispositif des plans de surveillance et de contrôle de la Direction générale de l'alimentation : enjeux et objectifs

Marion Bordier

Direction générale de l'alimentation – Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt – 251 rue de Vaugirard – 75015 Paris

mèl : marion.bordier@agriculture.gouv.fr

Résumé

Dans le cadre des contrôles officiels mis en œuvre par les autorités françaises pour s'assurer de la sécurité sanitaire des aliments, la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) assure la surveillance de la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux, qu'elle met en œuvre à travers la réalisation de plans de surveillance et de contrôle (PSPC). Les contaminants recherchés peuvent être de nature chimique (résidus d'anabolisants ou de médicaments vétérinaires, polluants environnementaux, etc), biologiques (bactéries, virus, parasites), ou physiques (radionucléides).

Chaque année, environ 60 000 prélèvements sont effectués dans le cadre du dispositif des PSPC, répartis sur tout le territoire national et aux postes frontaliers, et couvrant l'ensemble des filières de production. Ils donnent lieu à environ 800 000 résultats d'analyses, effectuées par des laboratoires de référence et des laboratoires agréés.

Au sein de ce dispositif, sont déployés des plans de surveillance, des plans de contrôle et des plans exploratoires, qui permettent d'évaluer les niveaux de contamination par un analyte donné dans une production spécifique, avec des objectifs différents.

Le plan de surveillance (PS) est un protocole qui permet d'obtenir une estimation de la contamination dans une production définie (population cible) et donc d'évaluer le niveau d'exposition du consommateur à ce danger. L'échantillonnage est représentatif de la population cible et les prélèvements sont réalisés de façon aléatoire au sein de cette population. Un plan de contrôle (PC) est un protocole qui permet la recherche d'anomalies, de non-conformités, voire de fraudes. L'échantillonnage est orienté et les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage, afin d'augmenter la probabilité de détection de la contamination dans la population cible.

Parallèlement, des plans exploratoires (ou expérimentaux) peuvent être conduits lorsqu'un besoin d'approfondir les connaissances sur un danger spécifique a été identifié.

Les PSPC sont des contrôles officiels qui font partie du dispositif général d'évaluation et de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Ils contribuent à la vérification de la conformité des denrées animales et végétales, des produits d'origine animale ou des produits destinés à l'alimentation animale, par rapport à la réglementation en vigueur. Ils participent au recueil des données en vue de l'évaluation de l'exposition du consommateur aux dangers d'origine alimentaire. Ils permettent de proposer des mesures pour la maîtrise des risques et d'évaluer leur efficacité. De plus, ils apportent des garanties sanitaires des produits, à l'importation et à l'exportation. Enfin, certains plans sont mis en œuvre pour répondre à la réglementation européenne et participent donc à l'harmonisation du statut sanitaire de tous les États Membres, dans le contexte du marché unique et de la libre-circulation des marchandises.

Mots clés : surveillance, contaminants, chaîne alimentaire, contrôles officiels

