

Du champ à l'assiette



DGAL

Direction générale de l'alimentation
Rapport d'activité 2009-2010



Maintenir le niveau de sécurité sanitaire des aliments, tel est le défi permanent de la DGAL. Un défi qui ne peut être relevé que par une mobilisation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire. La sécurité sanitaire est une œuvre collective qui ne souffre d'aucun maillon faible et se construit les uns avec les autres.

Adaptation permanente de la veille et de la vigilance sanitaires pour toujours mieux capter les signaux d'alerte, convocation de l'évaluation rigoureuse des risques pour s'assurer de la pertinence et de la proportionnalité des mesures de gestion, pilotage des contrôles et inspections, font partie des leviers d'action de la DGAL pour la protection du consommateur.

Dans le même temps, la sécurité sanitaire contribue à la viabilité économique des filières qui en bénéficient, tant au niveau national par la confiance du consommateur qu'au niveau international par la reconnaissance d'un contexte sanitaire consolidé de leur production.

L'attention portée au principe de réciprocité des exigences sanitaires pour les produits importés et à l'harmonisation des modalités de mise en œuvre des réglementations au niveau européen est une composante indispensable du double objectif de protection des consommateurs et de viabilité durable de nos filières.

Bien sûr, des progrès restent à faire mais surtout il faut être en permanence attentif au volet sanitaire d'évolutions récentes : les modes de consommation laissant par exemple une place croissante aux produits crus, les modes de production pour assurer durablement des rendements suffisants, ou les circuits de distribution laissant une plus large place à la proximité. Il s'agit pour nos équipes d'interroger les évolutions pour en sécuriser le développement.

Ce rapport d'activité se propose de vous décrire la diversité de nos métiers et le vaste périmètre de nos actions, du champ à l'assiette du consommateur. Vous y trouverez aussi les quatre grands chantiers qui constituent le fer de lance de la Direction générale de l'alimentation : Programme national pour l'alimentation, États Généraux du sanitaire, réforme des abattoirs et Écophyto 2018.

Bonne lecture

Pascale Briand, Directrice générale de l'Alimentation





SOMMAIRE

- La DGAL en bref, 8
- Nos principales missions, 10
- Les grands chantiers structurants, 20

1 Une alimentation sûre et de qualité pour tous, 24

- La qualité de notre alimentation, 32
 - L'accessibilité de tous aux produits de qualité, une priorité, 32
 - Information, expertise scientifique et études, 34
- La sécurité sanitaire des aliments, 39
 - Les plans de surveillance et de contrôle, des outils de gestion des risques, 40
 - Le contrôle des contaminants chimiques dans les aliments, 41
 - Les contrôles dans les établissements, 44
 - Les contrôles dans la restauration, 46
 - Les contrôles dans les élevages de volailles, 47

2 Santé et protection des végétaux, 48

- Biovigilance, biotechnologies et qualité des végétaux, 54
- Préserver la santé des forêts, 57
- Une politique des semences pour une agriculture durable, 60
- Garantir la santé des végétaux face aux organismes de quarantaine, 62
- La mise sur le marché et l'utilisation des intrants : une sécurité accrue, 64
- L'évaluation des risques sanitaires : la réforme du Laboratoire national de la protection des végétaux (LNPV), 66

3 Santé et protection animales, 68

- Renforcer la protection des animaux, 74
- Prévenir les morsures, 75
- Traçabilité : améliorer l'identification des animaux de rente, 75
- Intrants et santé publique liée à l'élevage, 77
- Surveillance épidémiologique et lutte contre les maladies animales, 81

4 Actions et échanges internationaux, 86

- Les négociations européennes et internationales dans le domaine sanitaire, 88
- La sécurité des échanges internationaux, 92

5 Gestion des crises et de la délinquance sanitaires, 98

- La lutte contre la délinquance sanitaire organisée, 100
- La gestion des alertes et des urgences sanitaires, 104

6 Des hommes et des moyens au service du sanitaire, 112

- Les moyens humains, 115
- Le budget, 117
- Des outils et des méthodes de pilotage et de modernisation, 118

7 Un cœur de métier de qualité, 122

- Des services d'inspection accrédités, 126
- Un réseau national pour la démarche qualité, 127
- Les résultats, 127

La DGAL en bref

Sécurité des aliments, qualité des aliments, santé et protection des animaux, santé et protection des végétaux, contrôles, inspections, réglementation, vétérinaires, exportations et importations, commerce international, élevage, pêche, semences, forêts...

LA DGAL VEILLE À LA SÉCURITÉ ET À LA QUALITÉ DES ALIMENTS À TOUS LES NIVEAUX DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, AINSI QU'À LA SANTÉ ET À LA PROTECTION DES ANIMAUX ET DES VÉGÉTAUX, EN COORDINATION AVEC LES SERVICES ADMINISTRATIFS DÉCONCENTRÉS ET AVEC LES DIFFÉRENTS ACTEURS CONCERNÉS : PROFESSIONNELS DU MONDE AGRICOLE, ASSOCIATIONS...

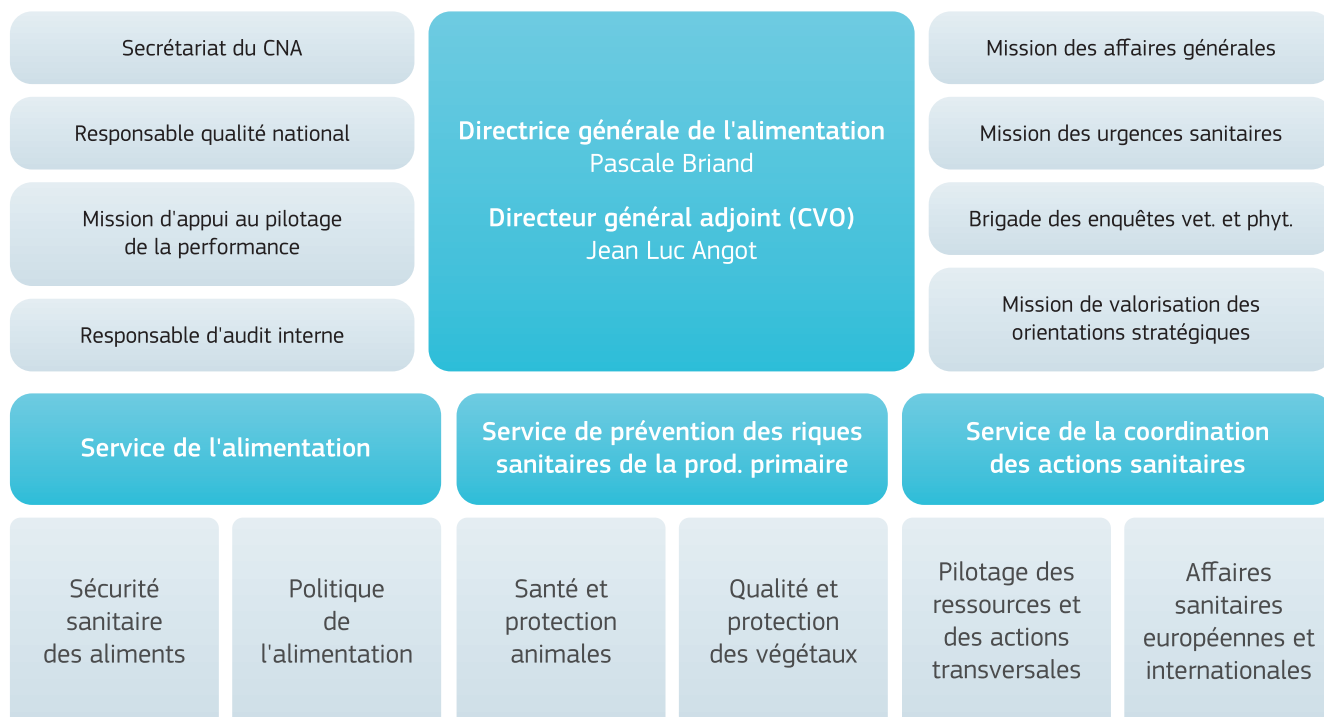
Au niveau international, elle assure la promotion des modèles alimentaire, sanitaire et phytosanitaire français. Elle élabore le dispositif juridique correspondant à ses missions et en contrôle l'application avec l'appui des services déconcentrés.

La DGAL regroupe **5 000** agents auxquels s'ajoutent **7 200 vétérinaires** titulaires du mandat sanitaire exerçant auprès des animaux de rente et **24 laboratoires** nationaux de référence. Chaque année c'est plus de **300 000 contrôles en élevage**, près de **90 000 inspections** en restauration et commerce de bouche et **des dizaines de milliers de lots** inspectés à l'importation qui sont notamment effectués.

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire



Direction générale de l'alimentation



NOS PRINCIPALES MISSIONS

Sécurité des aliments, surveillance, échanges, réglementation, gestion des alertes, certification, santé publique...



**COMMENT S'EFFECTUE
LA PROTECTION DU
CONSOMMATEUR ?**

Rendez-vous à la page 19





La DGAL veille sur la qualité et la sécurité des aliments à chacun des maillons de la chaîne alimentaire, des matières premières nécessaires à la culture des végétaux et l'élevage des animaux jusqu'à la remise des aliments aux consommateurs.

Ces missions s'effectuent dans le cadre d'une approche globale qui nécessite d'anticiper les risques, de les évaluer et de prévoir leur évolution. C'est pourquoi les dispositifs de surveillance pilotés par la DGAL et permettant d'agir à titre préventif sont particulièrement utiles. Assurer la sécurité sanitaire des aliments requiert d'adapter en permanence l'organisation des dispositifs en place et leur fonctionnement, au niveau national et international. Cela passe par de fréquentes concertations avec les autres administrations responsables de cette mission.

L'accroissement important des échanges mondiaux, l'émergence de nouveaux organismes nuisibles et les changements climatiques rendent obligatoire l'adoption d'une vision plus internationale des risques sanitaires liés à l'alimentation.

Afin de faire face à la complexité des problèmes soulevés, une gestion transversale, mobilisant différentes compétences techniques, scientifiques, organisationnelles est absolument indispensable.



Un champ d'activité élargi

L'ORGANISATION ET LES ATTRIBUTIONS DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION SONT FIXÉES PAR L'ARRÊTÉ DU 30/06/2008.

Pour les animaux et leurs produits et pour les végétaux, ses missions englobent :

- la santé et la protection des animaux et des végétaux ;
- l'élaboration de la réglementation et son contrôle ;
- la surveillance du territoire ;
- la gestion des alertes ;
- la certification pour l'exportation ;
- la promotion de pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la santé publique ;
- les contrôles à l'importation.

Ces activités essentielles s'exercent à deux niveaux. Au niveau national, la DGAL élabore le dispositif juridique correspondant à ses missions ; elle participe à l'élaboration de la réglementation de l'Union européenne et est responsable de sa transposition en droit national. Elle dispose de services centraux et de services déconcentrés du ministère chargé de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du





territoire (MAAPRAT) pour en contrôler l'application. Au niveau international, elle assure la promotion des modèles alimentaire, sanitaire et phytosanitaire français.

La Révision Générale des Politiques Publiques (RGPP) a entraîné récemment l'ajout pour la DGAL des missions suivantes :

- Santé des coquillages (initialement à la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture, DPMA) ;
- Génétique des carnivores (initialement à la Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires (DGPAAT)) ;
- Équarrissage (initialement à la DGPAAT) ;
- Programme européen d'aide aux plus démunis (initialement à la DGPAAT) ;
- Santé des forêts (initialement à la DGFAR) ;
- Politique de sélection et de contrôle des semences végétales.

Depuis sa réorganisation liée à la RGPP, la DGAL pilote le programme budgétaire 206 «Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation», qui centralise les moyens alloués aux activités sanitaires vétérinaires et phytosanitaires dans les régions et dans les départements. Près de 5000 personnes sont mobilisées par la réalisation des actions de ce programme : elles assurent le contrôle de plus de 400.000 établissements où sont manipulées des denrées alimentaires (distribution, restauration) et de plus de 500.000 exploitations agricoles. Elles sont appuyées par 24 laboratoires nationaux de référence et plus d'une centaine de laboratoires d'analyse spécialisés, avec le soutien des autres services de l'État.

Le pilotage d'une politique publique ambitieuse : le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

LA DGAL PILOTE, EN LIEN AVEC L'ENSEMBLE DES MINISTÈRES CONCERNÉS, LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA) QUI DÉVELOPPE LA POLITIQUE PUBLIQUE DE L'ALIMENTATION QUE LE GOUVERNEMENT A SOUHAITÉ ENGAGER.

Outre cette importante mission de pilotage d'ensemble du Programme national pour l'alimentation, la DGAL porte directement certaines des actions dont celles relatives à la qualité et l'accessibilité de l'offre alimentaire pour tous qui comprend la diversité des aliments, leur conformité aux règles d'hygiène et de nutrition, la disponibilité de l'alimentation pour chacun et l'information sur l'alimentation.

Cette politique lancée en septembre 2010 s'exerce en mobili-



L'épicerie solidaire SOL'épi à Chevilly-Larue dans le Val-de-Marne.

Chiffres Clés

Près de 5 000

personnes sont mobilisées et contrôlent

- **400 000** établissements
- **500 000** exploitations



Dans le plan d'actions du PNA : former les jeunes consommateurs de demain

Nos principales missions

sant un grand nombre d'acteurs. Plusieurs ministères sont partenaires de projets dans le domaine de l'alimentation : santé, solidarité, consommation, éducation, recherche ... Mais aussi plusieurs associations de consommateurs, d'aide aux plus démunis, les professionnels de la production agricole, de l'agroalimentaire, de la distribution, des métiers de bouche et de la restauration collective. Les collectivités territoriales sont aussi fortement mobilisées autour du PNA, par l'intermédiaire de leurs services sociaux et de la restauration en milieu scolaire.

Une organisation simplifiée

La DGAL comprend trois services qui pilotent les fonctions techniques :

1. Le premier de ces services est dédié à la production primaire, à la santé et à la protection des animaux, à la santé des végétaux y compris la forêt et aux intrants utilisés en agriculture (médicaments vétérinaires, pesticides, semences, OGM, alimentation animale) : il s'agit du «Service de la Prévention des Risques Sanitaires de la Production Primaire» (SPRSPP) ;
2. Le second service s'occupe des denrées alimentaires d'ori-

gine animale : c'est le «Service de l'Alimentation» (SA) qui est chargé également de la politique nationale de l'alimentation ;

3. Enfin le dernier service est chargé de l'importation et de l'exportation d'animaux, de végétaux, de denrées alimentaires d'origine animale et d'alimentation animale et coordonne des activités transversales utiles aux autres fonctions techniques (budget, ressources humaines, fonctionnement des laboratoires, organisation de l'ensemble des systèmes d'information...) : c'est le «Service de la Coordination des Actions Sanitaires» (SCAS).

D'autres missions transversales sont également assurées par la DGAL et concernent :

- la gestion de l'ensemble des urgences sanitaires au plan national ou à l'import/export (foyers de maladies, non-conformité sur des denrées alimentaires d'origine animale, alimentation animale) ;
- la lutte contre la fraude organisée grâce à une brigade d'enquête ;
- la mise sous assurance qualité de l'organisme d'inspection que représentent la DGAL et tous ses sites déconcentrés sur le terrain ;
- l'optimisation de la performance du budget confié aux services déconcentrés.

...



Une autorité fonctionnelle sur les services déconcentrés

POUR EXERCER SES MISSIONS, LA DGAL S'APPUIE SUR LES SERVICES TECHNIQUES DÉCONCENTRÉS, QUI ONT ÉTÉ RÉORGANISÉS EN JANVIER 2010 DANS LE CADRE DE LA RGPP. LA DGAL A UNE AUTORITÉ FONCTIONNELLE SUR CES SERVICES ET LEUR TRANSMET RÉGULIÈREMENT DES INSTRUCTIONS.

Qui sont donc les principaux interlocuteurs de la DGAL dans les régions et dans les départements ?

À l'échelon régional, ce sont les Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) qui sont les «correspondantes» de la DGAL et tout particulièrement, le Service Régional de l'Alimentation (SRAL). Ce service est en charge, sous l'autorité du DRAAF, des politiques et des moyens financiers du programme budgétaire 206 «sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation» dans la région.

À l'échelon départemental, ce sont les directions interministérielles, les 42 DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) ou les 46 DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) suivant les départements, qui constituent les interlocuteurs privilégiés de la DGAL puisqu'elles sont chargées de la sécurité sanitaire. Leurs missions techniques restent inchangées avec la réorganisation de 2010 :

- Protéger la santé publique : la DDPP contrôle l'application des réglementations permettant de lutter contre les maladies d'origine animale transmissibles à l'homme. Elle veille à la salubrité et à la maîtrise de l'hygiène des denrées et mène des actions de prévention des risques de contamination des aliments. Elle procède à des inspections et au suivi des auto-contrôles des entreprises et réalise chaque année les plans de surveillance et de contrôle de la contamination des denrées alimentaires ;
- Protéger la santé animale : la DDPP exerce une surveillance constante des grandes maladies animales. Toute suspicion ou déclaration de ces maladies animales déclenche un dispositif opérationnel préétabli de lutte.

L'inspection sanitaire et qualitative des produits de la mer et le contrôle du respect des règles sanitaires dans les établissements (abattoirs, transformation, distribution) restent dans les champs de compétences des DDPP.

Elles exercent également un certain nombre de missions dans le domaine de la santé des végétaux.

Contrôle vétérinaire et sanitaire sur le marché de Rungis



Un cadre législatif complexe

LES MISSIONS DE LA DGAL S'EXERCENT DANS UN ENVIRONNEMENT LÉGISLATIF NATIONAL, EUROPÉEN ET INTERNATIONAL.

Le corpus législatif et réglementaire national comprend le Code rural et de la pêche maritime, le Code de la santé publique, le Code de l'environnement et le Code de la consommation, dont les dispositions sont en grande partie issues de textes communautaires et internationaux. Ils s'inspirent notamment de la Convention internationale pour la protection des végétaux, du Codex alimentarius, des réglementations de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), textes à l'évolution desquels la DGAL contribue activement. Certaines actions relèvent d'une programmation à l'échelle européenne et bénéficient d'un cofinancement de l'Union européenne : les opérations relevant de la lutte contre l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et la tremblante notamment.



Une collaboration inter-ministérielle et européenne pour une alimentation de qualité

• LES CONTRÔLES SANITAIRES

LES MISSIONS D'INSPECTION SANITAIRE SONT EFFECTUÉES EN COLLABORATION AVEC DIFFÉRENTS SERVICES CENTRAUX ET DÉCENTRÉS DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ÉCONOMIE (RÉPRESSION DES FRAUDES) ET DU MINISTÈRE CHARGÉ DE LA SANTÉ.

Chaque année, la DGAL met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale et de l'alimentation animale. Ils constituent un indicateur essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français exportés.

Cette politique de contrôles est harmonisée au niveau européen afin d'assurer un niveau élevé de sécurité sanitaire au sein du marché unique.

Les compétences techniques pour la préparation de ces plans (connaissance des contaminants et/ou des produits pouvant faire l'objet de contaminations) se trouvent réparties dans les différentes sous-directions de la DGAL. La coordination de l'ensemble de ces plans de surveillance et plans de contrôle est réalisée, dès leur conception, avec les autres ministères intervenant en sécurité sanitaire des aliments (DGCCRF, DGS) et avec les instances d'évaluation du risque (ANSES - Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail et InVS - Institut de Veille Sanitaire).





• COORDINATION DU PLAN INTERMINISTÉRIEL ÉCOPHYTO 2018

LE PLAN ÉCOPHYTO 2018, QUI VISE À RÉDUIRE LA DÉPENDANCE DES EXPLOITATIONS AGRICOLES À L'ÉGARD DES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES, EST ISSU DU GRENELLE DE L'ENVIRONNEMENT.

Ce plan, lancé en 2008, est piloté par le ministre chargé de l'Agriculture qui est concerné par l'ensemble du plan. Ses différents volets sont mis en œuvre par plusieurs ministères, en fonction des compétences requises et des responsabilités engagées : écologie, économie, santé, outre-mer, recherche. Sont également associés les instituts de recherche, les acteurs professionnels et leurs instituts techniques et les associations de protection de l'environnement. La DGAL met en œuvre les actions prévues sur les axes du plan dont elle a la responsabilité ; elle coordonne également l'action des différents ministères et directions sur les autres axes.

Certaines actions de la DGAL sont articulées avec d'autres politiques publiques, par exemple celles concernant l'enseignement supérieur et la recherche agricoles.



Germe de blé dans un champ



Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire

Répartition des compétences pour l'organisation des contrôles et la gestion des alertes

Trois ministères sont en charge des contrôles sur les denrées alimentaires :

- DGAL (Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire) : produits animaux ou d'origine animale et denrées en contenant, plantes avant leur récolte, résidus de médicaments vétérinaires dans tous les produits ;
- DGCCRF (Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie) : produits d'origine végétale ; aliments diététiques ; additifs, OGM, allergènes, substances non autorisées (ex : mélanine), matériaux au contact des aliments concernant tous les produits (animal ou végétal) ;
- DGS (Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé) : tous produits lorsque des personnes sont affectées («cas humains») ou qu'un risque important existe.

COMMENT S'EFFECTUE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR?

Une prévention essentielle en amont

LA PRÉVENTION EST ORGANISÉE AUTOUR DES AUTOCONTRÔLES DES PRODUCTEURS, RESPONSABLES DE LA QUALITÉ SANITAIRE DE LEURS PRODUITS, ET DES CONTRÔLES OFFICIELS RÉALISÉS LORS D'INSPECTIONS OU AU TITRE DE PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE.

Cette vigilance sanitaire s'exerce dès la production primaire avec les exploitants et le soutien technique des vétérinaires sanitaires et organismes à compétence sanitaire. Elle se poursuit dans les industries agroalimentaires pour les produits d'origine animale et les denrées en contenant.

Les autocontrôles

ILS SONT RÉALISÉS PAR LES PROFESSIONNELS : LES PRODUCTEURS ET LES FABRICANTS, LES DISTRIBUTEURS.

En cas de non-conformité d'un produit, ils s'engagent à le retirer de la vente et à informer les consommateurs par voie d'affiche ou de communiqué. Les résultats de ces auto-contrôles pourraient être intégrés aux données qui seraient regroupées par l'Observatoire de l'alimentation, en cours de création, dans le cadre du Programme national pour l'alimentation.

Les contrôles officiels

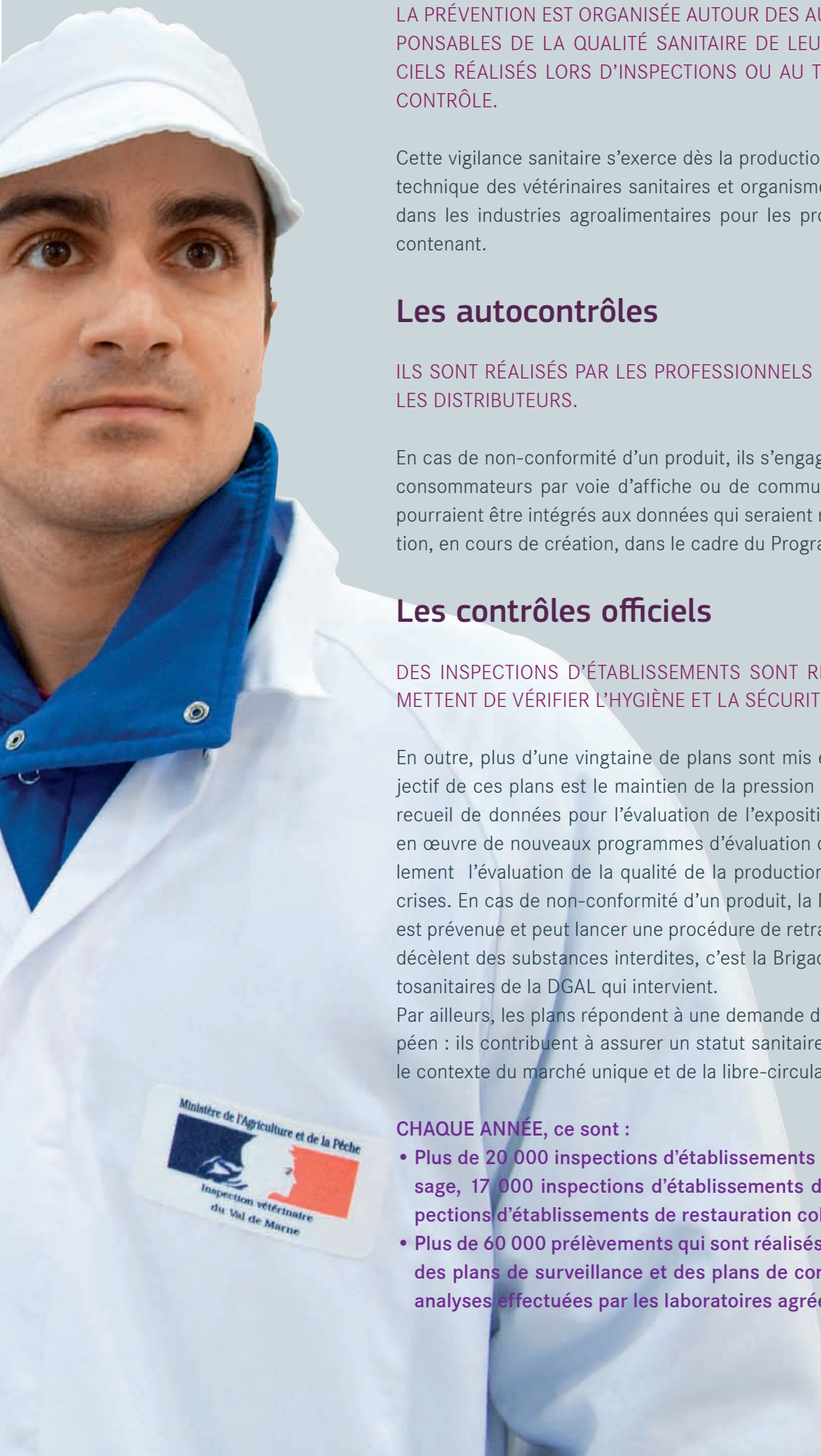
DES INSPECTIONS D'ÉTABLISSEMENTS SONT RÉGULIÈREMENT ORGANISÉES; ELLES PERMETTENT DE VÉRIFIER L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES SITES.

En outre, plus d'une vingtaine de plans sont mis en œuvre en moyenne chaque année. L'objectif de ces plans est le maintien de la pression de contrôle sur des produits «sensibles», le recueil de données pour l'évaluation de l'exposition du consommateur aux risques ; la mise en œuvre de nouveaux programmes d'évaluation de la situation sanitaire. Ils permettent également l'évaluation de la qualité de la production nationale, comme outil de prévention des crises. En cas de non-conformité d'un produit, la Mission des urgences sanitaires de la DGAL est prévenue et peut lancer une procédure de retrait ou rappel de ces produits. Si les analyses décèlent des substances interdites, c'est la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires de la DGAL qui intervient.

Par ailleurs, les plans répondent à une demande de contrôles harmonisés dans l'espace européen : ils contribuent à assurer un statut sanitaire uniforme de tous les États membres, dans le contexte du marché unique et de la libre-circulation des marchandises.

CHAQUE ANNÉE, ce sont :

- Plus de 20 000 inspections d'établissements de transformation et d'ateliers d'entreposage, 17 000 inspections d'établissements de restauration commerciale, 19 000 inspections d'établissements de restauration collective qui sont effectuées.
- Plus de 60 000 prélèvements qui sont réalisés par les services de la DGAL dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle. Ils donnent lieu à plus de 100 000 analyses effectuées par les laboratoires agréés présents sur tout le territoire.



A low-angle, upward-looking photograph of a dense forest. The image shows the trunks and branches of many tall trees reaching towards a bright, sun-dappled sky. The leaves are a vibrant green, creating a thick canopy. A semi-transparent teal rectangular box with rounded corners is positioned on the left side of the image, containing the title text in white.

LES GRANDS CHANTIERS STRUCTURANTS

écophyto2018

AU LENDEMAIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE, ALORS QUE LE RATIONNEMENT ÉTAIT DE RIGUEUR, LA SOCIÉTÉ A DEMANDÉ AUX AGRICULTEURS DE PRODUIRE PLUS POUR GARANTIR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE L'EUROPE.

Grâce à la mécanisation et à l'utilisation d'intrants chimiques, les agriculteurs ont pu augmenter les rendements des plantes et lutter plus facilement contre les mauvaises herbes, les bio-agresseurs ou les parasites.

Les agriculteurs ont rempli la mission qui leur avait alors été confiée. La situation est tout autre aujourd'hui. Le défi est double : diminuer l'usage des pesticides est devenu indispensable notamment pour préserver l'eau, les sols et la biodiversité, pour garantir la santé des consommateurs et des agriculteurs eux-mêmes... tout en produisant en quantité suffisante.

C'est l'objectif du plan «Écophyto 2018» lancé en 2008 : réduire de 50 % les usages de pesticides en 10 ans, si possible.

Les premiers résultats du groupe de recherche Écophyto R&D sont encourageants. Nous savons que nous avons d'ores et déjà les capacités de réduire de 20 à 30 % l'utilisation des pesticides, sans perte de revenu pour l'exploitant. Il faut donc diffuser les pratiques économes auprès des utilisateurs, qu'ils soient agriculteurs, employés municipaux ou jardiniers amateurs. À cet effet, le nombre de fermes de démonstration Écophyto est passée à 1000 en fin d'année 2010. Elles vont accompagner de plus en plus d'agriculteurs dans la maîtrise des innovations, pour chaque filière et dans chaque territoire. Pour aller plus loin et atteindre l'objectif de 50 % de réduction, nous devons non seulement démontrer et diffuser, mais aussi mobiliser la recherche et l'expérimentation.

Pour concilier rentabilité économique d'un secteur vital et respect de l'environnement de l'Homme, la mobilisation de tous est indispensable. Le plan Écophyto 2018 est ainsi mis en œuvre avec les ministères en charge de l'écologie, de l'économie, de la santé, de l'outre-mer et de la recherche, en association avec les instituts de recherche, les acteurs professionnels et leurs instituts techniques, et aussi les autres acteurs de la société représentés par les associations de protection de l'environnement (voir p.52).

“ NOUS SAVONS que nous avons d'ores et déjà les capacités de réduire de 20 à 30% l'emploi des pesticides. ”





Bien manger c'est l'affaire de tous!

Programme National pour l'Alimentation

LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION VISE À DONNER À CHACUN LES MOYENS DE CONNAÎTRE, ACCÉDER ET APPRÉCIER LA RICHESSE DE L'ALIMENTATION EN FRANCE EN FAISANT REDÉCOUVRIR LE PLAISIR DU BIEN-MANGER, EN RENFORÇANT LES LIENS SOCIAUX, EN PRENANT EN COMPTE LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LES MODES DE PRODUCTION, EN PRÉSERVANT LA CULTURE ET LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE FRANÇAIS ET EN SOUTENANT L'ÉCONOMIE DE CE SECTEUR.

Cet outil fédérateur et moderne dans sa conception, prend en compte les besoins et les attentes des consommateurs pour une alimentation saine, diversifiée, équilibrée. Nous savons que l'information du consommateur est également indispensable pour donner à voir et à comprendre qu'il n'y a pas d'alimentation sans agriculture et qu'il est temps de resserrer un lien distendu en redonnant à l'alimentation une place de choix dans nos priorités. Il faut créer les conditions qui permettent d'améliorer les produits tout en renforçant les filières économiques concernées.

Les dernières décennies ont profondément modifié les rythmes de vie et les habitudes alimentaires. Ainsi, si le modèle alimentaire français, qui repose sur le rythme des repas et la convivialité, « résiste bien » comme les nombreuses enquêtes conduites à ce sujet en attestent, plus que jamais, il doit être conforté. Pourquoi ? Parce que nous prenons moins de temps pour faire les courses, préparer les repas et nous consacrons aussi une part moins importante de notre budget à l'alimentation. La perte du lien à la terre et aux savoir-faire ancestraux qui y étaient liés ont également transformé le rapport aux produits, à la cuisine et au repas.

Cette politique interministérielle qui développe des convergences d'intérêts, est déclinée sur le plan régional et mise en œuvre par les SRAL. Un travail sur la mise au point d'indicateurs d'impact sera lancé en 2011.



MODERNISER L'INSPECTION EN ABATTOIR



L'abattage des animaux représente une activité économique importante en France.

NOTRE PAYS COMPTE ACTUELLEMENT 285 ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE.

L'inspection en abattoir constitue un élément majeur du dispositif permettant de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Elle est assurée, en conformité avec la réglementation européenne, par 1374 agents (vétérinaires et techniciens).

Pour tenir compte des progrès sanitaires importants réalisés ces dernières années dans les élevages ainsi que de l'évolution des risques sanitaires, la DGAL a engagé une démarche de réflexion sur la modernisation de l'inspection en abattoir, afin d'adapter ses modalités aux enjeux actuels de sécurité sanitaire. Il s'agit d'améliorer l'efficacité de notre inspection à partir d'une évaluation scientifique des risques et de conserver la compétence reconnue des agents concernés. Le vétérinaire officiel est responsable de l'inspection sanitaire en abattoir : cela est clairement mentionné dans le règlement européen 854/2004 et constitue une constante de l'inspection sanitaire reconnue au niveau international.

La DGAL a mis en place en 2010 un groupe de travail avec tous les acteurs concernés, sur la base des conclusions des États généraux du sanitaire. Une étude ministérielle a été lancée qui doit proposer en 2011 une analyse comparative des schémas organisationnels des contrôles officiels avec leurs coûts respectifs. Ces schémas doivent identifier les leviers pertinents d'évolution, à la fois économiques et sanitaires, de l'inspection en abattoir, en tenant compte des impératifs européens de santé publique, de santé animale et de protection des animaux, ainsi que de la nécessité de préserver les capacités d'abattage et d'exportation de la France. Il s'agit d'un chantier prioritaire de la DGAL pour l'année 2011.

ÉTATS GÉNÉRAUX DU SANITAIRE : cap sur la rénovation

LA SÉCURITÉ SANITAIRE EST STRATÉGIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA SOCIÉTÉ. FACE À LA MONDIALISATION DES ÉCHANGES ET À L'APPARITION RÉGULIÈRE SUR NOTRE TERRITOIRE DE MALADIES OU DE RAVAGEURS EXOTIQUES, LE MINISTRE A LANCÉ LE 19 JANVIER 2010 DES ÉTATS GÉNÉRAUX DU SANITAIRE POUR RENDRE PLUS PERFORMANTE NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ SANITAIRE.

Conçu avec le souci de préserver qualité, sécurité et compétitivité de l'agriculture française, ce dispositif développe 40 actions, fruit du travail collégial de l'ensemble des parties prenantes, 40 actions qui renouvellent notre organisation et l'adaptent aux nouveaux enjeux dans les domaines de l'élevage et des végétaux.

L'adoption, en juillet 2010, de la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche a permis de poser les bases du nouveau dispositif sur quatre points d'importance majeure que sont l'acte vétérinaire - reconnaissance des compétences et responsabilités des non vétérinaires-, le mandat sanitaire -mieux encadrer les conditions dans lesquelles certaines tâches peuvent être déléguées à des tiers -, la rénovation des structures de gouvernance - pour en faire des outils de partenariat avec les professionnels - la création de fonds de mutualisation - 53 millions d'euros par an sont prévus à cet effet.

Les bénéfices d'une telle adaptation doivent être partagés par l'ensemble des acteurs et jusqu'au client final qu'est le consommateur. Pour l'éleveur, l'agriculteur : une reconnaissance de compétences donc une valorisation. Un cadre de dialogue rénové, un accès aux données de l'épidémiosurveillance. Pour le vétérinaire : une consolidation du statut de vétérinaire public et privé. Une revalorisation de sa place dans le dispositif, une meilleure reconnaissance de sa plus value sanitaire. Pour les partenaires publics (administrations, Union Européenne) : l'État réévalue son pilotage et élargit ses modalités d'action. Un déplacement des centres de gravité pour une meilleure efficacité et une sécurité du dispositif accrue, l'État conservant son rôle central en matière de zoonoses et de maladies graves.

Pour les partenaires économiques de la France: un schéma plus lisible, un contexte juridique consolidé. In fine, pour le citoyen : une meilleure protection car meilleure anticipation et coordination des acteurs.

Ce travail collectif original place la France dans de bonnes conditions pour aborder la révision des politiques sanitaires européennes animale et végétale, prévue en 2012 (voir p.53).