Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Mission des urgences sanitaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/MUS/2019-86** **01/02/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Publication du bilan et des statistiques des alertes dans le domaine alimentaire enregistrées par la mission des urgences sanitaires en 2017

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : Ce bilan annuel 2017 donne une description de l'activité des services déconcentrés et de la MUS en matière de gestion des alertes dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale

Textes de référence : Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié, version révisée du 02/07/09

Introduction

Les exploitants de la chaîne alimentaire doivent répondre à des obligations réglementaires s'agissant de la conformité des denrées qu'ils mettent sur le marché. Les plans de maîtrise sanitaire et les dispositifs d'autocontrôles qu'ils ont mis en place, les contrôles effectués par les pouvoirs publics ont renforcé au fil des ans la sécurité et la qualité sanitaire des produits. Pour autant, les acteurs professionnels et institutionnels sont parfois confrontés à des situations d'alerte pouvant mettre en jeu la santé du consommateur, d'où la nécessité d'une action rapide, concertée et efficace.
La gestion des alertes s'appuie sur une coordination opérationnelle, répondant en cela aux impératifs de sécurité et aux exigences légitimes des consommateurs, tout en préservant au mieux une filière des effets dommageables d'une alerte sanitaire.

Ce bilan a été réalisé à partir des informations collectées sur la base de données de la Mission des Urgences Sanitaires de la DGAL, informations ayant donné lieu à une alerte nationale[1]. Ne sont pas enregistrées les alertes dites « locales », c'est à dire correspondant à un produit fabriqué et distribué dans le même département (sauf si cette alerte s'accompagne d'un rappel auprès du consommateur).

Il intègre les données relatives aux non-conformités concernant :

- des denrées d'origine animale ou des produits en contenant dans les domaines relevant de la compétence de la DGAL (c'est-à-dire hors additifs, OGM, composition, étiquetage hors marque sanitaire et DLC, substances « non autorisées », alimentation infantile, matériaux au contact, qui relèvent de la compétence de la DGCCRF),
- l'alimentation animale dans les domaines relevant de la compétence de la DGAL (aliment pour animaux contenant des produits d'origine animale, aliments présents au niveau de l'élevage, aliments pour animaux de compagnie, non conformités relatives à la présence de résidus médicamenteux).

Les non-conformités communiquées à la DGAL/MUS et déclenchant des alertes ont pour origine des analyses de produits (autocontrôles, contrôles officiels planifiés ou non), des signalements de cas humains pouvant avoir un lien avec l'alimentation ou des plaintes de consommateurs.

Elles sont **détectées** :

- soit sur le territoire européen ou dans un pays tiers (et sont signalées via le réseau d'alerte rapide européen – RASFF ou en bilatéral) et seront appelées **«alertes ou non-conformités d'origine non nationale»**,
- soit sur le territoire national et seront appelées **«alertes ou non-conformités d'origine nationale»**.

Dans les deux cas, les produits peuvent être fabriqués en France ou dans d'autres pays.

Ce bilan ne constitue pas un inventaire exhaustif de toutes les non-conformités détectées sur le territoire national par les opérateurs ou par les DD(CS)PP, mais seulement celles qui ont été notifiées au niveau central, car elles concernent exclusivement :

- des produits mis sur le marché,

[1] Rappel : on désigne par alerte toute information relative à un produit ou un lot de produits dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la sécurité des consommateurs ou des animaux. Ce terme recouvre les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre des articles 19 et 20 du Règlement (CE) n°178/2002.
Une alerte est considérée nationale si elle impacte au moins deux départements ou si une information du consommateur est mise en œuvre quel que soit le périmètre de distribution.

- des produits distribués en dehors de leur département de production et/ou ayant fait l'objet d'un rappel auprès du consommateur (quel que soit le périmètre de distribution)

Les actions vis-à-vis d'un produit peuvent être les suivantes :

- **Retrait de produits :**

Il s'agit de *« toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur »*[2].

Le retrait de produits du marché est une procédure normalement utilisée, même en l'absence de risque grave, immédiat et avéré, au titre du principe de précaution respecté par les opérateurs. Il peut concerner également un produit non conforme qui ne présente pas forcément un risque pour le consommateur mais qui est considéré comme ne pouvant être remis au consommateur en l'état.

Le retrait peut concerner des matières premières ou des produits finis. Sa mise en œuvre ne préjuge pas d'un éventuel rappel (voir ci-dessous).

- **Rappel de produits :**

Il s'agit de *« toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit »*[3].

Le rappel a pour objectif de réduire l'exposition au risque des personnes qui détiendraient des produits dangereux et d'alerter les personnes ayant été exposées pour qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains symptômes pour en informer leur médecin, afin de faciliter un diagnostic et une mise en route rapide d'un traitement approprié. Ces informations sont transmises par le biais d'affichettes apposées sur les lieux de vente, voire de communiqués de presse locaux, régionaux ou nationaux ou d'une information ciblée des consommateurs (via les sites internet des professionnels par exemple).

Le rappel, comme le retrait, est de la responsabilité première de l'exploitant.

AVERTISSEMENT :

Ces données ne permettent pas de tirer des conclusions sur la qualité sanitaire des produits mis sur le marché en France, ni d'effectuer des comparaisons avec celles d'autres pays ou avec celles du RASFF.

En effet, il s'agit de chiffres bruts qui ne tiennent pas compte, notamment :

- du volume et des types de production,
- du nombre d'autocontrôles effectués par les professionnels dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire ou du nombre de contrôles effectués par les services de contrôle,

[2] Article 2, point h de la Directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits

[3] Article 2, point g de la Directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits

- de la définition d'une non-conformité donnant lieu à une alerte. Ainsi par exemple en France, une différence existe avec d'autres pays pour la gestion de certains produits avec présence de *Listeria monocytogenes* < 100 UFC/g (cf paragraphe II-2),
- de l'implication des professionnels dans la gestion des alertes,
- du volume et du type de produits échangés ou exportés,
- de l'organisation des systèmes de contrôle mis en place dans les Etats membres,

Or, ces paramètres peuvent être très différents d'une filière à l'autre et d'un pays à l'autre.

ALERTES NATIONALES: UNE RELATIVE STABILITE DEPUIS 2014

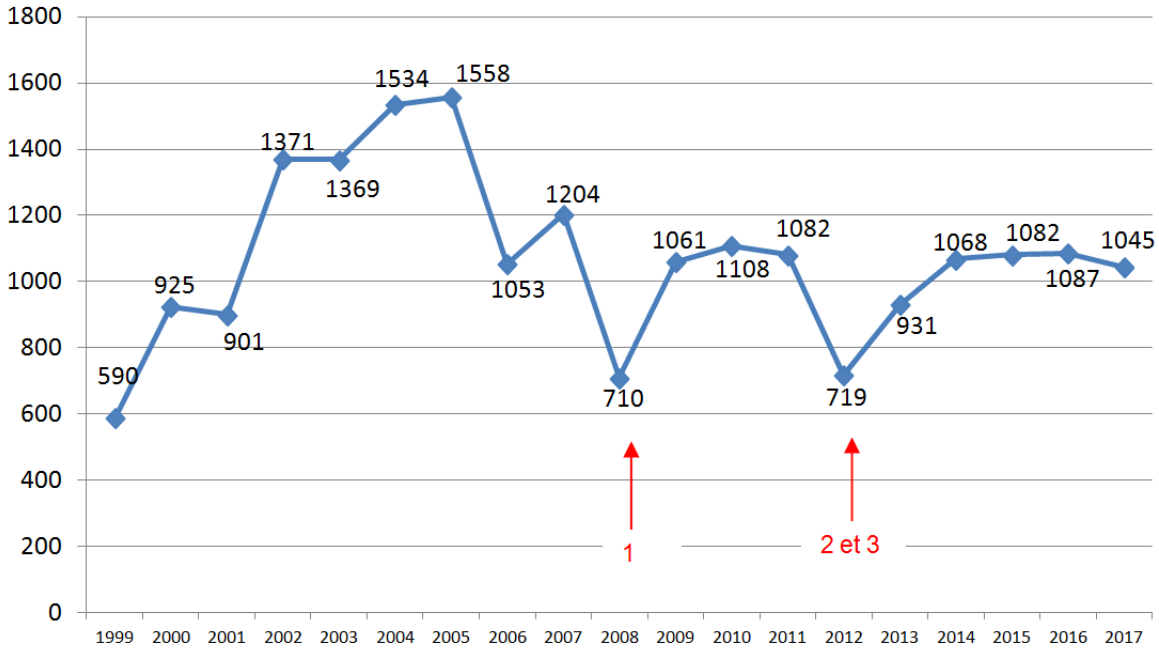


Figure 1: Evolution du nombre d'alertes enregistrées à la MUS depuis 1999

1: arrêt des enregistrements des notifications RASFF (champ DGAL) ne concernant pas la FR
2 : arrêt des enregistrements des notifications émanant du territoire national pour *Listeria monocytogenes* <100 ufc/g sur produits manipulés en GMS. Enregistrements repris en 2013
3 : arrêt des enregistrements des mises sous contrôles renforcés en PIF décidés suite à des notifications RASFF de contrôles défavorables effectués dans des PIF hors FR

Le nombre annuel d'alertes nationales est stable depuis 2014. De même, la part des alertes déclenchées hors de France est stable depuis 2014 (2014: 10%, 2015: 12%, 2016: 13%, 2017: 11%).

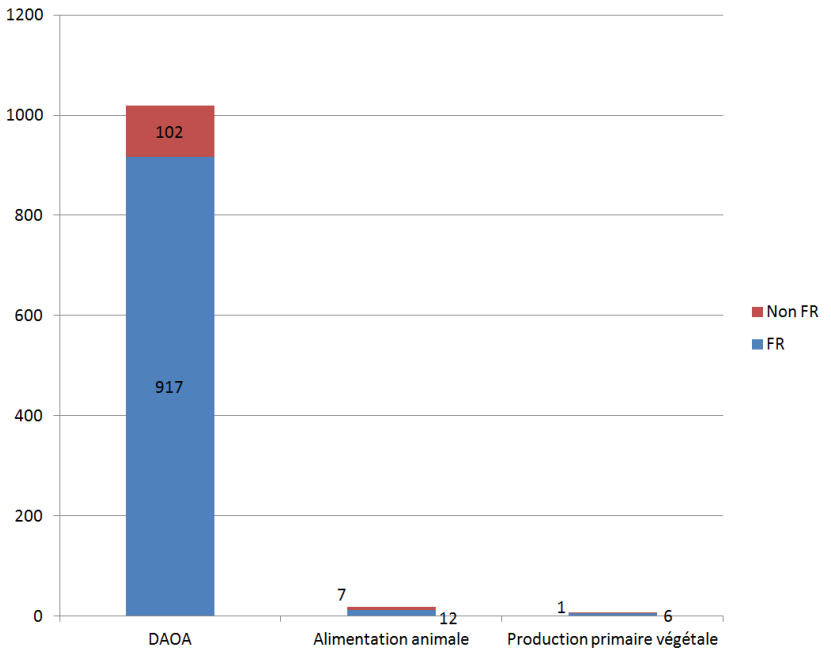


Figure 2: Répartition des alertes par domaine en 2017 (FR = alertes déclenchées en France / Non FR = alertes déclenchées par d'autres pays/états membres). DAOA = denrées alimentaires d'origine animale (N=1045)

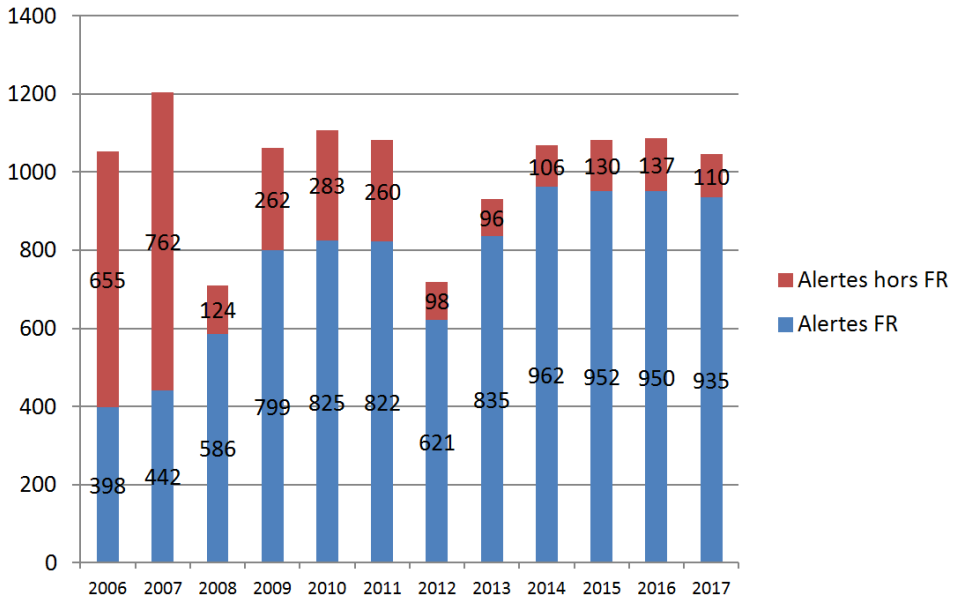


Figure 3: Evolution du nombre d'alertes enregistrées à la MUS depuis 2006 déclenchées en département (alertes FR) ou dans un autre pays/état membre (alertes hors FR)

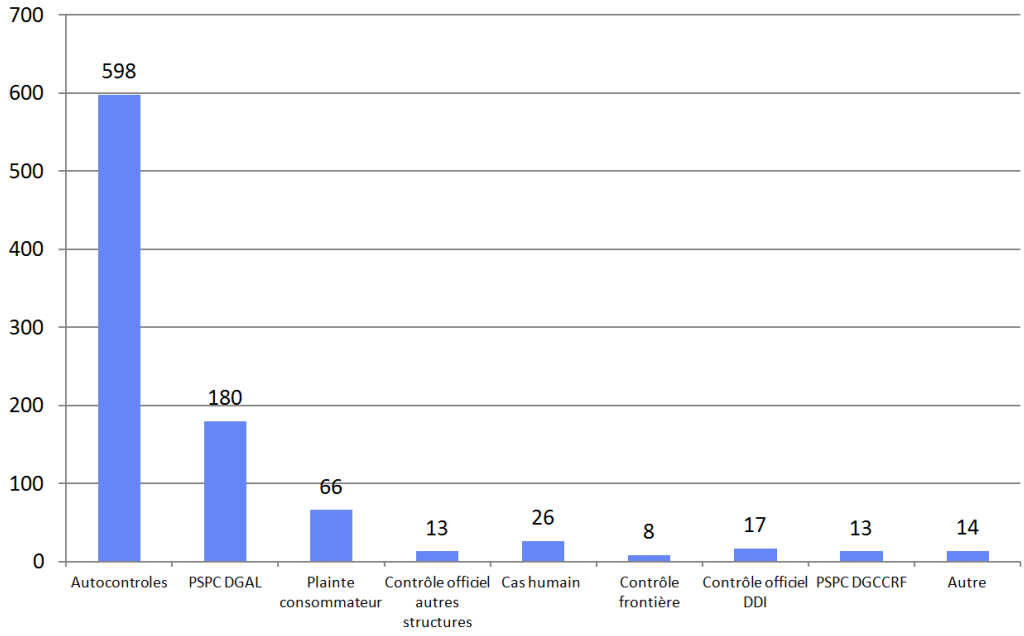


Figure 4: Contexte des alertes déclenchées en département en 2017 (N=935)

La majorité des alertes est déclenchée suite à des autocontrôles positifs (64%). Les PSPC de la DGAL sont à l'origine de 12% des alertes, DAOA et alimentation animale confondues. Pour l'alimentation animale seule, les PSPC sont à l'origine de 17% des alertes (soit 2 alertes issues de PSPC pour 12 alertes déclenchées en France).

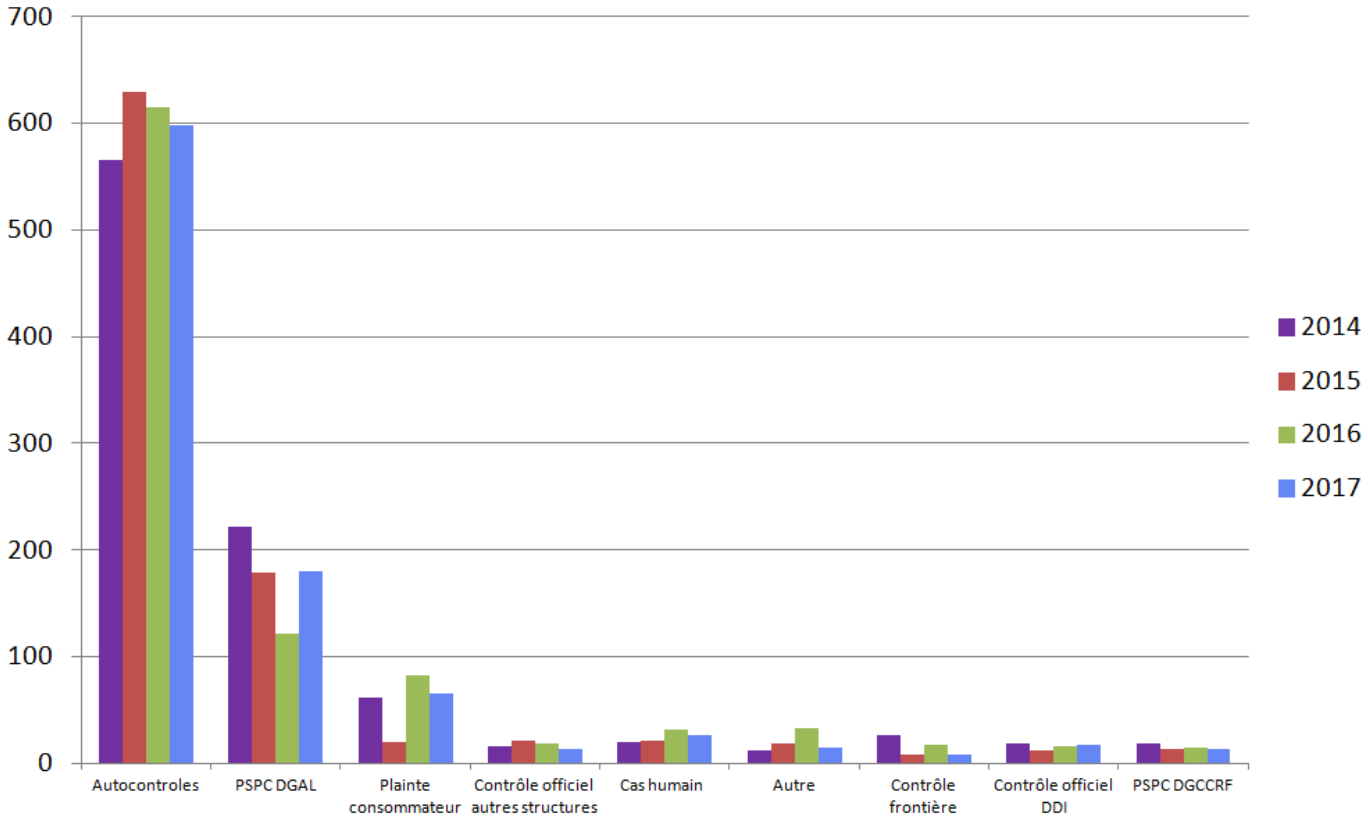


Figure 5: Evolution du contexte des alertes déclenchées en département depuis 2014

La part des alertes déclenchées suite à des autocontrôles sur l'ensemble des alertes déclenchées en département est relativement stable (59% en 2014, 68% en 2015, 65% en 2016, 64% en 2017).
Il convient de rappeler l'importance des PS/PC comme circonstances de détection de non-conformités. En conséquence, une vigilance toute particulière doit être de mise quant à la qualité des prélèvements officiels (respect de l'échantillonnage, conservation, etc.) et à la fiabilité des résultats. On notera par ailleurs qu'un plan de contrôle augmente la probabilité de détecter une non-conformité puisque c'est son objectif alors qu'un plan de surveillance vise à collecter une information représentative d'un niveau de contamination.

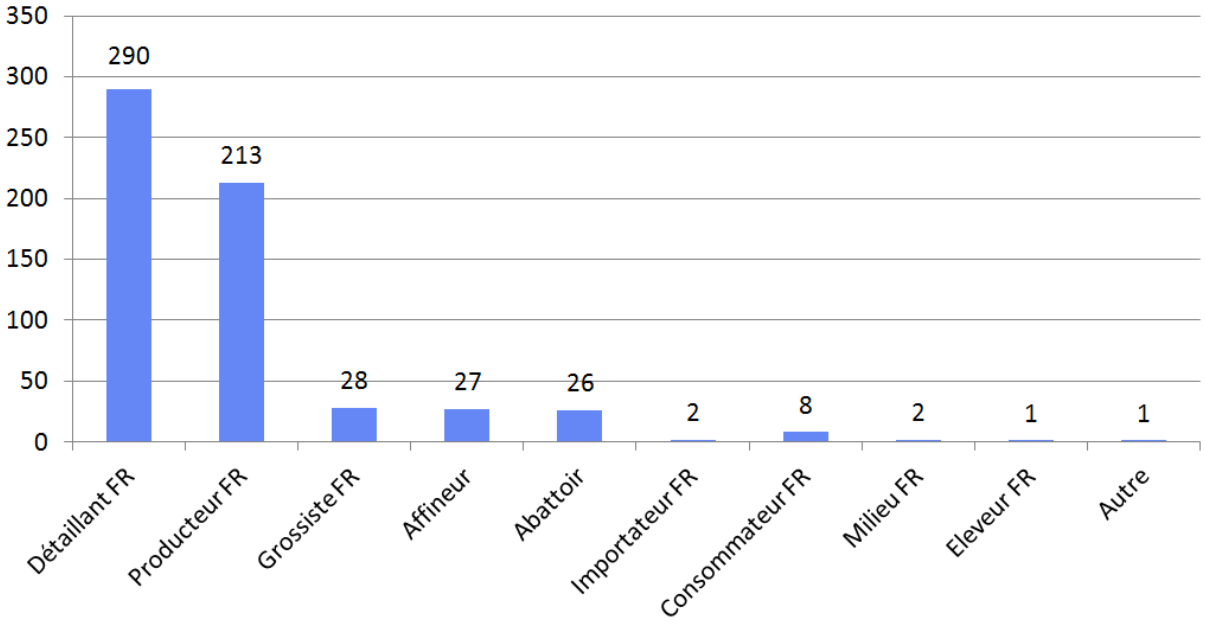


Figure 6: Lieu de prélèvement des autocontrôles à l'origine des alertes déclenchées en département en 2017 (N=598)

Parmi les alertes déclenchées suite à des autocontrôles, 48% font suite à un prélèvement au niveau du détaillant et 36% font suite à un prélèvement au niveau du producteur.

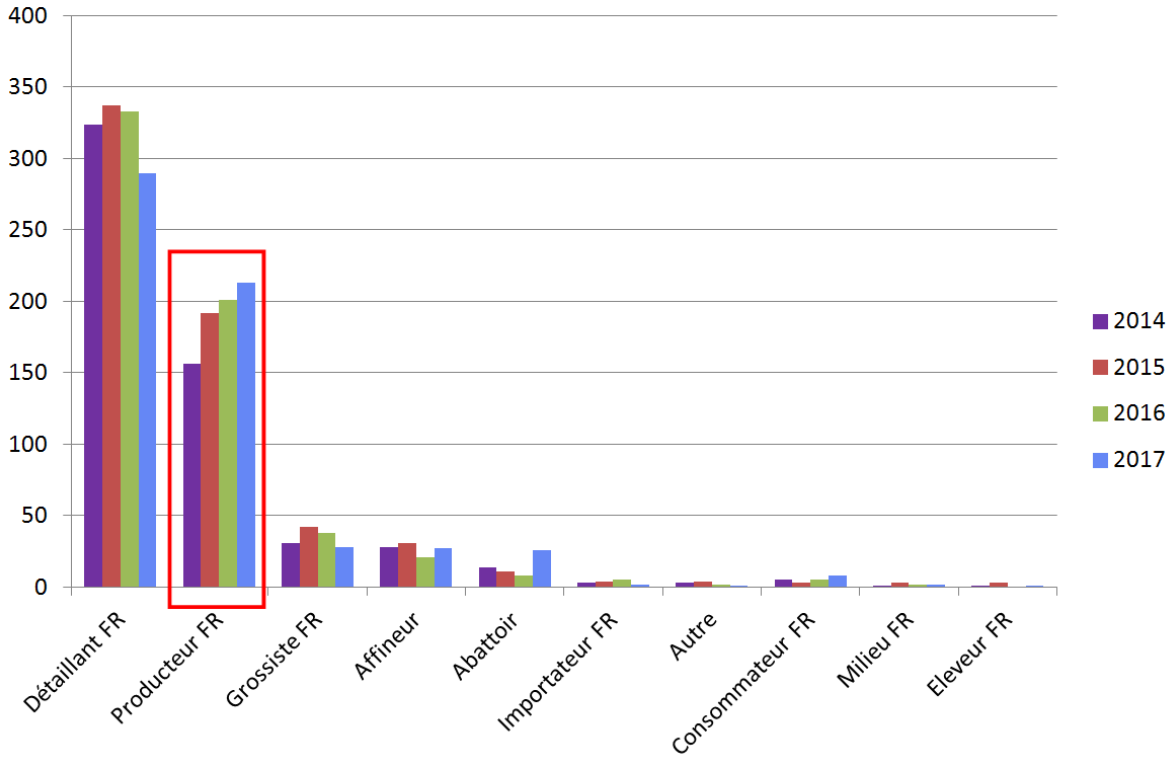


Figure 7: Evolution du lieu de prélèvement d'autocontrôle à l'origine des alertes déclenchées en département depuis 2014

Le nombre d'alertes déclenchées suite à des autocontrôles chez le producteur augmente depuis 2014 (cf encadré sur la figure précédente) : 28% en 2014, 30% en 2015, 33% en 2016, 36% en 2017.

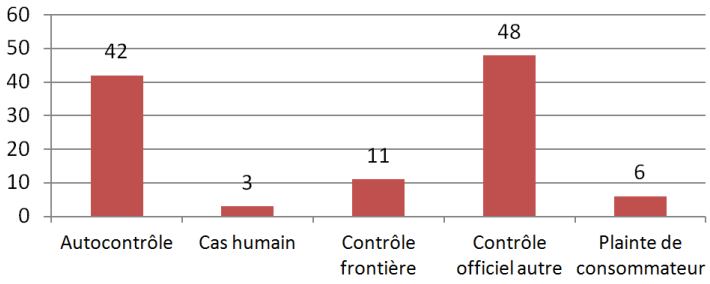


Figure 8: Origine des alertes déclenchées dans d'autres pays/états membres en 2017

En ce qui concerne les alertes déclenchées en dehors de la France, en 2017, la majorité a fait suite à un prélèvement officiel (43%), ou à un autocontrôle (38%). A noter que dans les autres Etats membres, les autorités compétentes réalisent plus de prélèvements en contrôle officiel qu'en France.

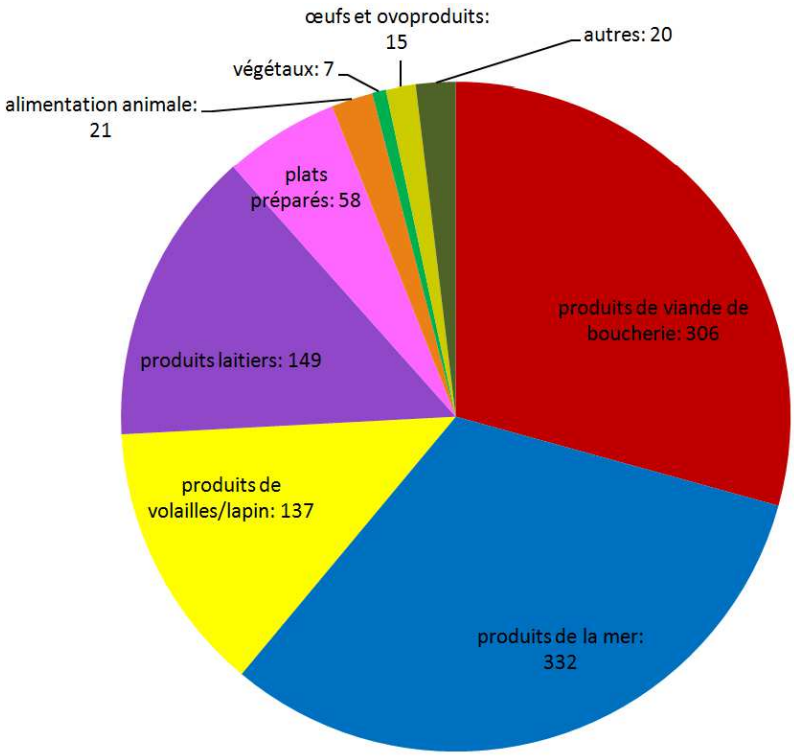


Figure 9: Catégories de produits ayant fait l'objet d'alertes nationales en 2017 (N=1045)

Les produits carnés (boucherie, charcuterie, volaille, gibier) représentent la plus grande part des alertes (44%). Viennent ensuite les produits de la mer, c'est-à-dire poissons, coquillages et crustacés (32%) et les produits laitiers (14%).

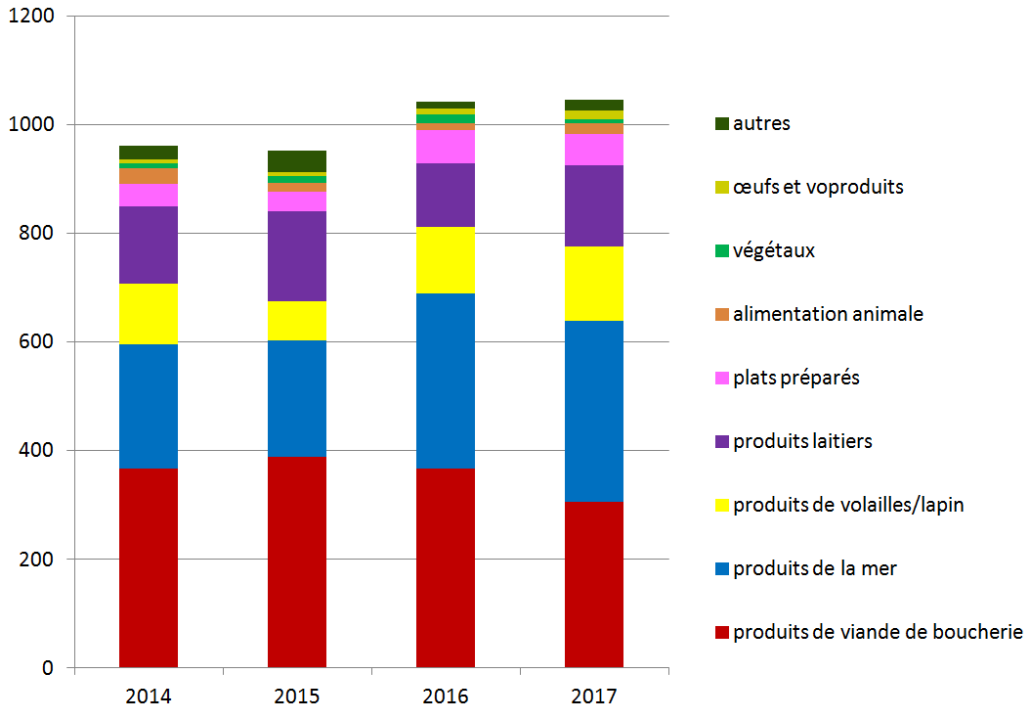


Figure 10: Evolution de la répartition des alertes nationales pour les différentes catégories de produits depuis 2014

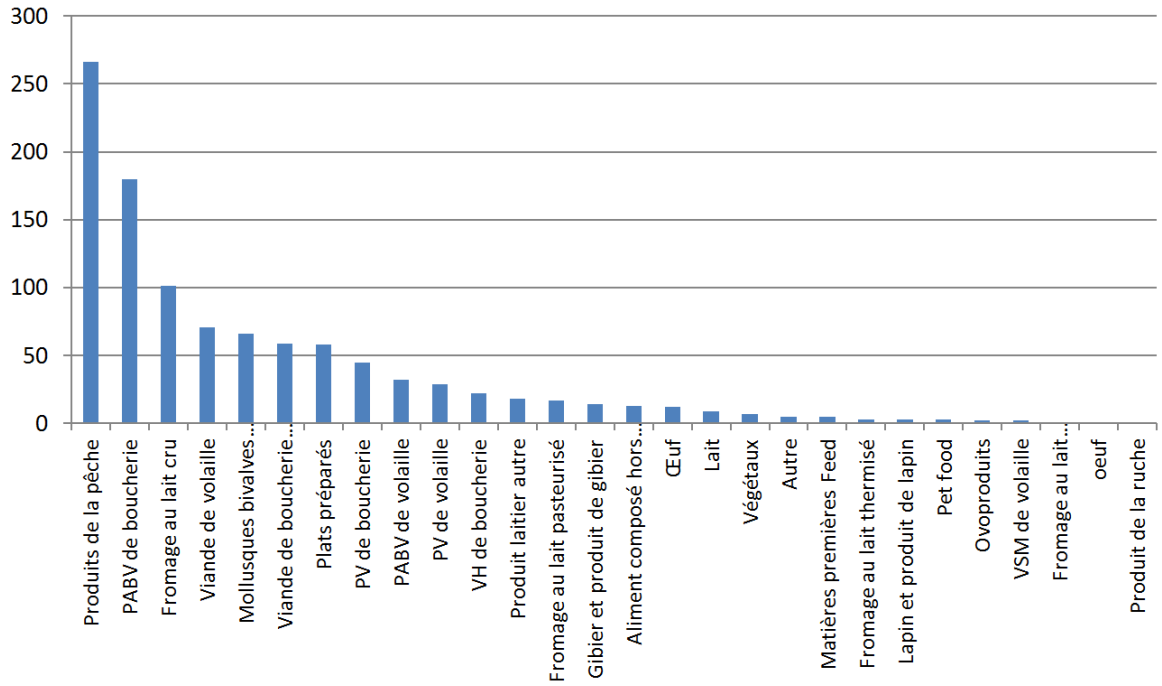


Figure 11: Catégories de produits impliqués dans les alertes enregistrées par la MUS en 2017

Les graphiques 10 et 11 montrent le nombre d'alertes par catégorie de produits telles qu'enregistrées à la MUS. Attention, certaines catégories regroupent des produits de nature parfois très variée, par exemple les produits de la pêche: toute présentation de poisson, crustacés ou céphalopode y est intégrée. Les produits carnés sont eux représentés par des catégories plus précises : produits à base de viande (PABV) de boucherie, préparation de viande (PV) de boucherie etc...

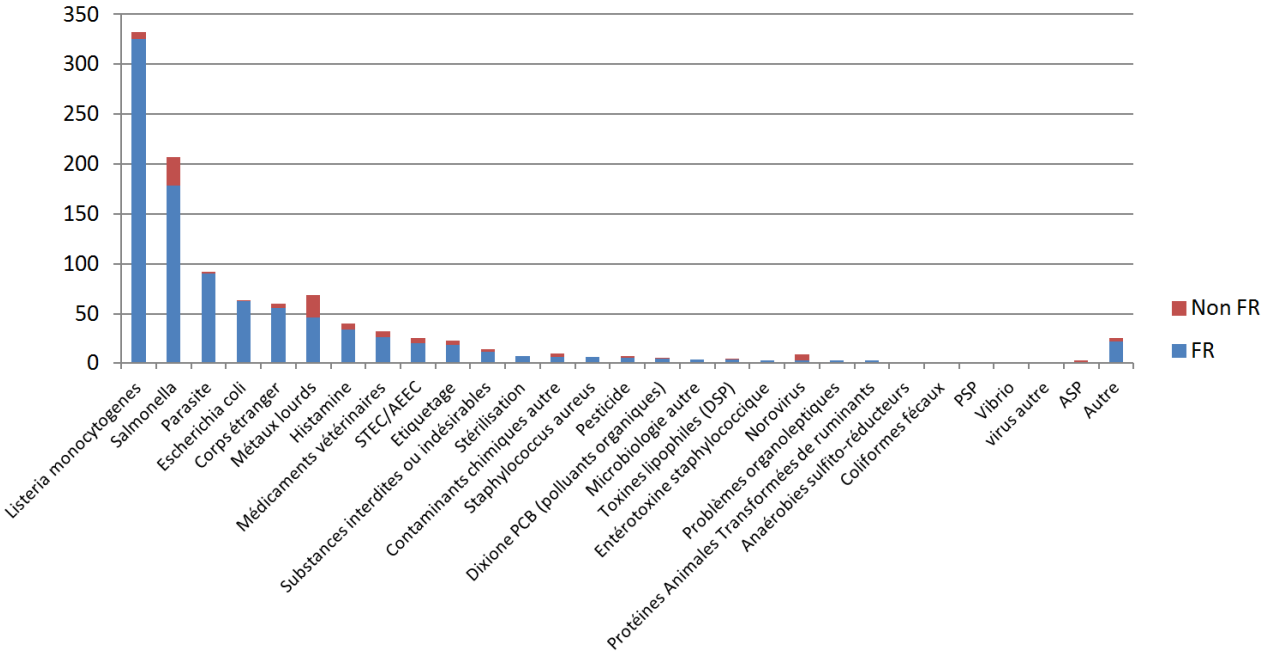


Figure 12: Contaminants impliqués dans les alertes enregistrées par la MUS en 2017

Listeria monocytogenes constitue la problématique la plus fréquente (33% des alertes), suivi par *Salmonella* (20% des alertes).

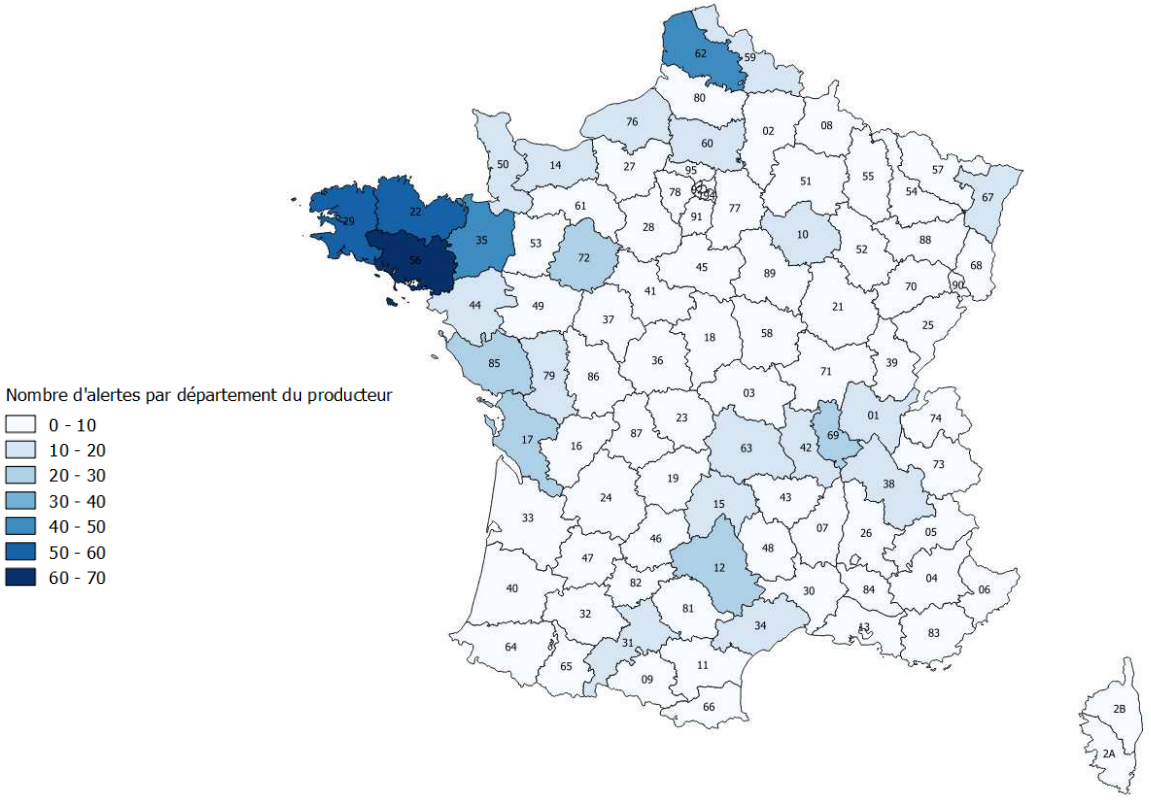


Figure 13: Nombre d'alertes par département d'implantation du producteur en 2017 (métropole)

La cartographie des établissements producteurs ayant fait l'objet d'investigation dans le cadre d'alertes en métropole correspond globalement à la cartographie d'implantation des établissements agréés.

RETRAITS RAPPELS

En 2017, 291 rappels ont été effectués. L'ensemble de ces rappels concerne les denrées (aucun rappel sur le feed). Certains rappels sont mis en place alors qu'aucun retrait n'est possible : c'est le cas lorsque le produit est à DLC dépassée par exemple. Concernant ces rappels, 52% ont une portée nationale ou internationale.

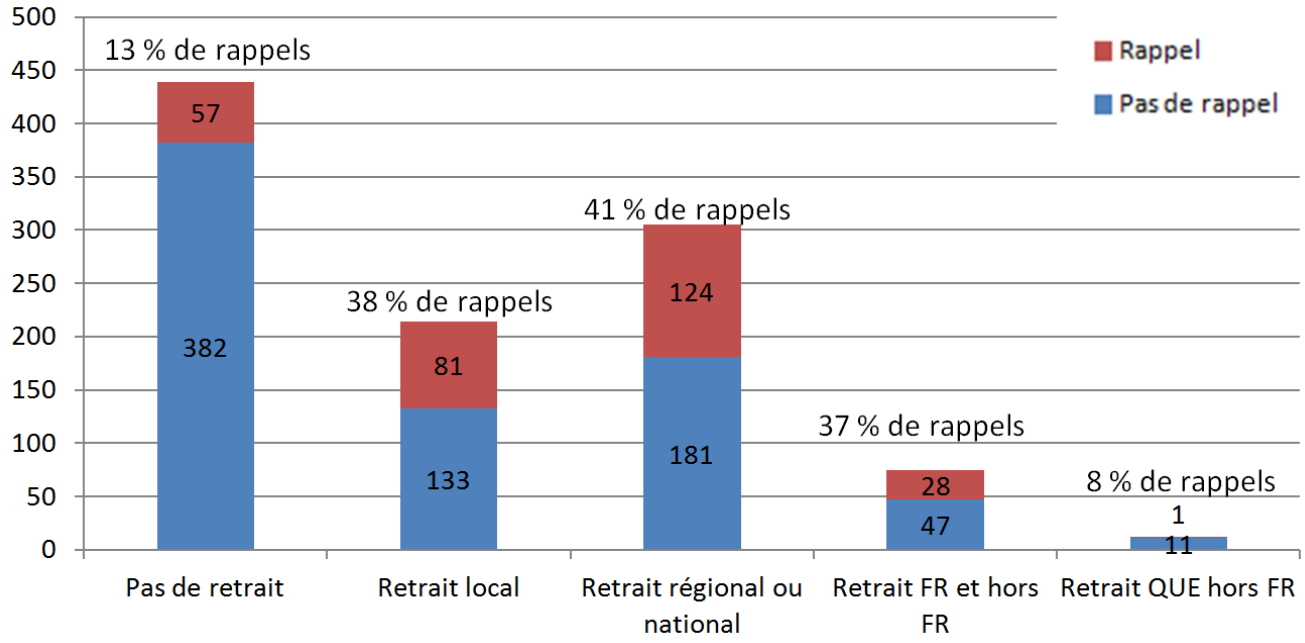


Figure 14: Part des alertes ayant nécessité un rappel en fonction du type de retrait en 2017 (N=1045)

Des communiqués de presse ont été publiés pour 18 alertes, soit 6% des alertes avec rappel. L'administration a pris en charge la publication du communiqué de presse dans 7 cas. En règle générale, le professionnel est en effet responsable de la communication. Dans certains cas, l'administration peut se substituer au professionnel (lorsque celui-ci est défaillant ou lorsque le rappel concerne plusieurs producteurs dans le cas par exemple de fermetures de zones de pêche), ou communiquer en parallèle dans un contexte de cas humains.

Les rappels concernent principalement des produits contaminés par des bactéries : 222 rappels sur 291 concernaient cette problématique en 2017. Parmi les alertes liées à des bactéries, 35% ont nécessité un rappel.
L'autre principale cause à l'origine de rappels est la présence de corps étrangers type verre (18 rappels), devant les toxines (3 rappels) et les virus (2 rappels).
Les rappels concernent principalement les viandes "rouges", ce qui inclut ici les produits de charcuterie et autres produits à base de viande/préparations de viandes. Ainsi, 40% des rappels concernent les viandes rouges, et 41% des alertes sur ces produits ont nécessité un rappel. Les rappels de produits laitiers (fromages en grande majorité) sont moins nombreux, ils représentent 21% des rappels. 43% des alertes concernant des produits laitiers ont nécessité un rappel.

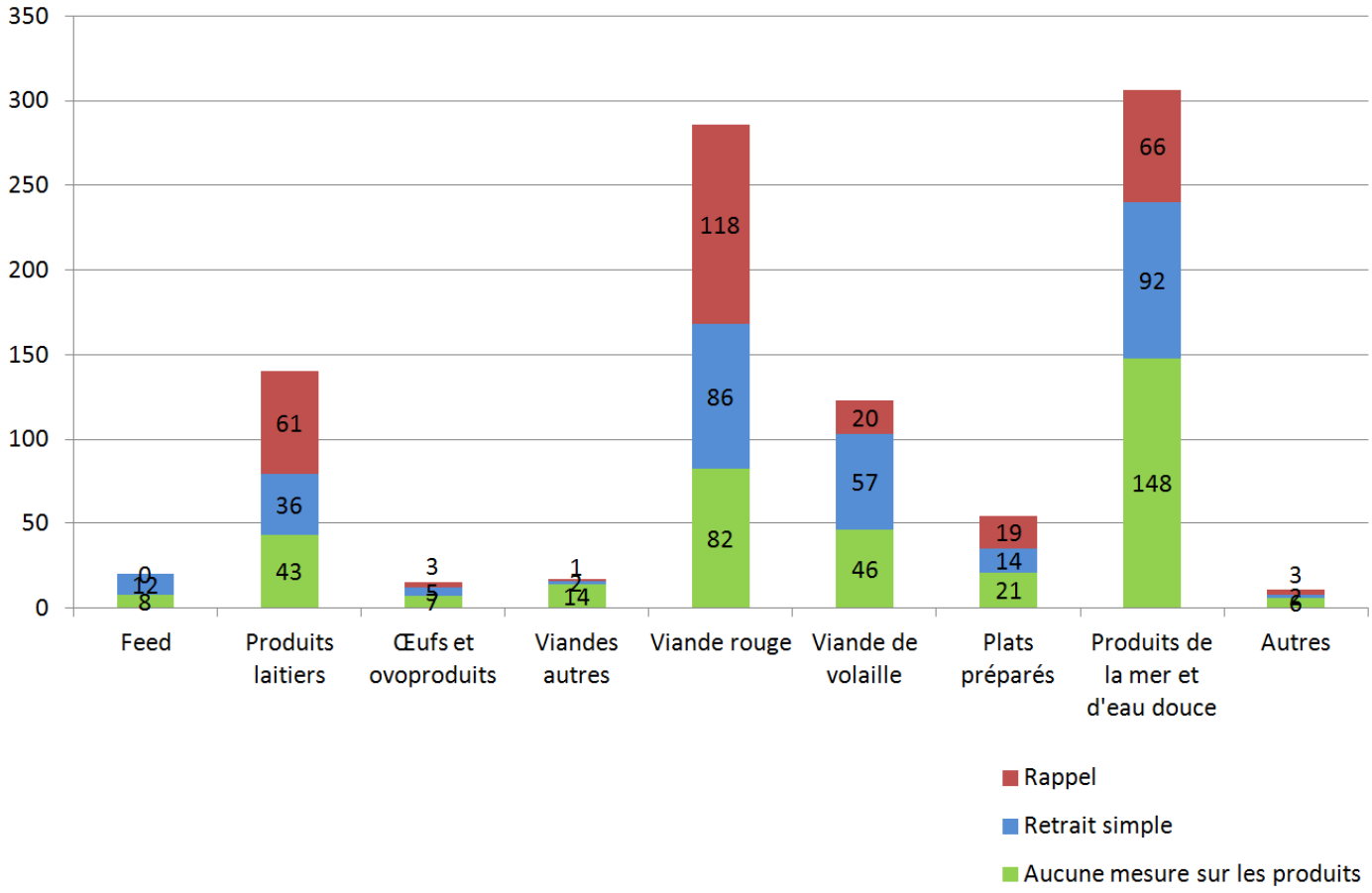


Figure 15: Part des alertes ayant nécessité un rappel en fonction du type de produit en 2017 (N=1045)

Enfin, en 2017 sur les 110 alertes déclenchées sur le RASFF, 16 ont entraîné des mesures de retrait et/ou rappel.

PRODUITS CARNES

On regroupe dans les produits carnés les viandes de boucherie (boeuf, porc...), les viandes de volailles et lagomorphes, la viande de gibier, ainsi que les produits à base de viande (PABV), les préparations de viande (PV) et les viandes séparées mécaniquement (VSM). Au total, 44% des alertes déclenchées en 2017 concernaient des produits carnés (soit 457 alertes).

Parmi ces alertes, la part la plus importante concerne les produits à base de viande (39%).

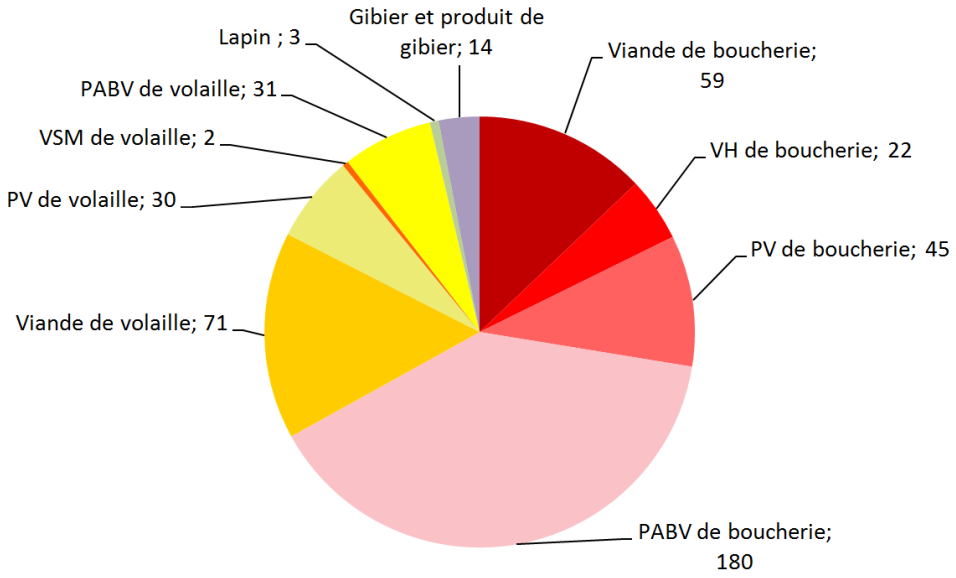


Figure 16: Répartition des alertes produits carnés 2017 en fonction de la catégorie de produit (N=457)

Les problématiques les plus fréquentes sont des contaminations bactériennes: 171 alertes Listeria monocytogenes, 160 alertes Salmonella.

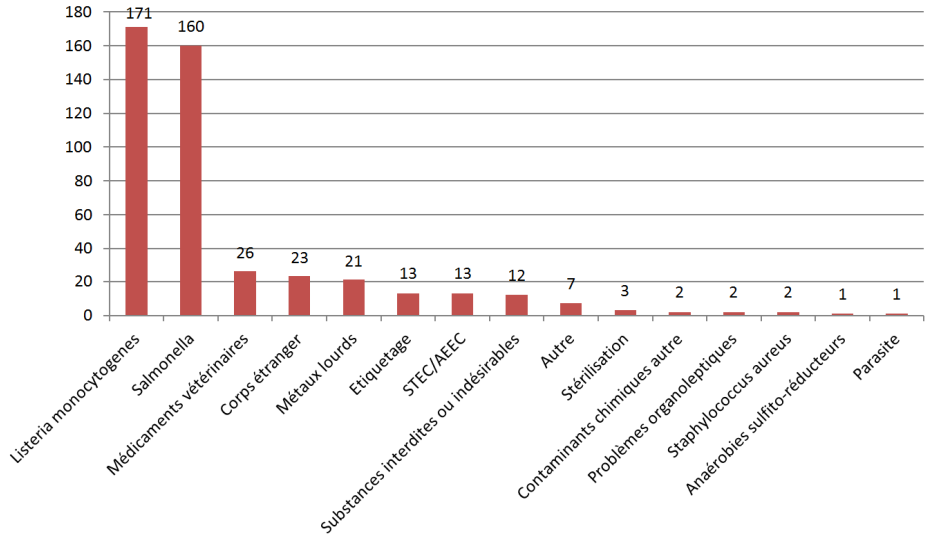


Figure 17: Problématiques à l'origine des alertes sur produits carnés en 2017 (N=457)

Comme le montre la figure ci-dessous, la majorité des alertes concerne la présence de *Listeria monocytogenes* <10 UFC/g dans les produits à base de viande (97 alertes, cf 1 sur le graphique). Les autres couples matrice/pathogène les plus fréquents sont les salmonelles dans des PABV et des PV de boucherie, et *Salmonella* Typhimurium dans des viandes de volaille (cf 2 sur le graphique). Les alertes EHEC/EPEC concernent la viande hachée de boucherie (7 alertes, cf 3 sur le graphique).

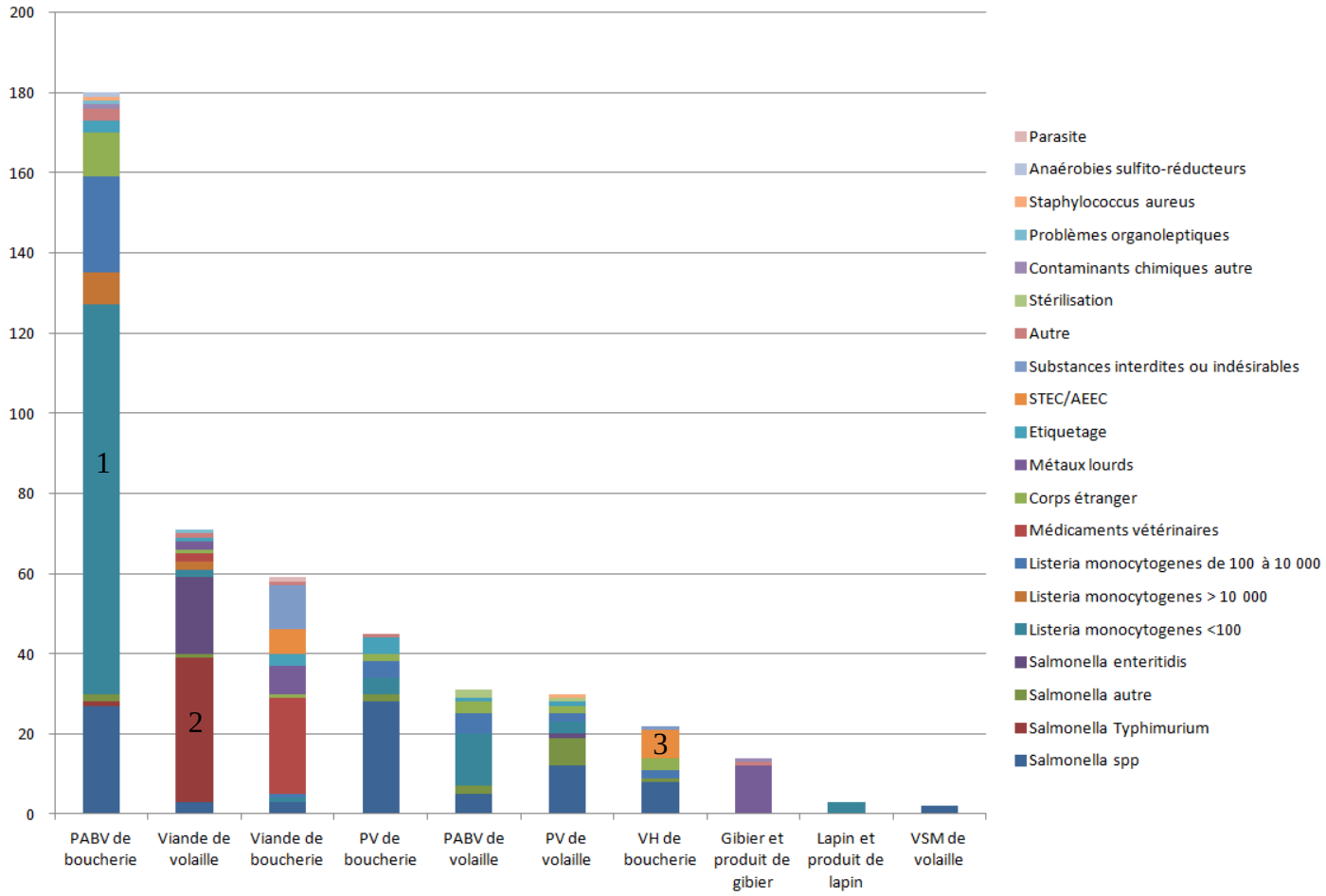


Figure 18: Répartition des problématiques en fonction des catégories de produits (N=457)

PRODUITS LAITIERS

En 2017, 140 alertes sur produits laitiers ont été enregistrées à la MUS. La grande majorité de ces alertes concerne des fromages au lait cru (101 alertes, soit 72%).

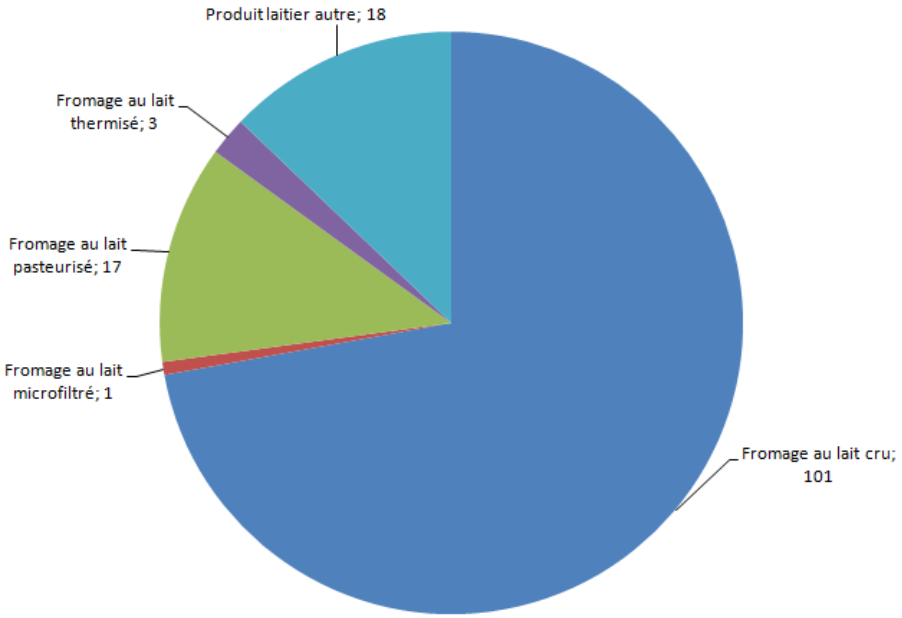


Figure 19: Répartition des alertes produits laitiers 2017 en fonction de la catégorie de produit (N=140)

Les fromages au lait cru ciblés par les alertes en 2017 étaient quasiment tous produits en France (98 sur 101 alertes). A elles seules, les alertes sur saint nectaire représentent 22% des alertes sur fromages au lait cru produits en France, et 16% l'ensemble des alertes sur produits laitiers en 2017. Au total, les fromages au lait de vache représentent 68% des alertes sur fromages au lait cru produits en France.

Les fromages au lait cru de chèvre représentent 26% des alertes sur fromage au lait cru (cf chiffres de la FNEC, les fromages au lait cru de chèvre représentent 5% du tonnage du fromage au lait cru). Les fromages au lait cru de brebis représentent 5% des alertes sur fromage au lait cru (cf chiffres de la FNEC, les fromages au lait cru de brebis représentent 10% du tonnage du fromage au lait cru).

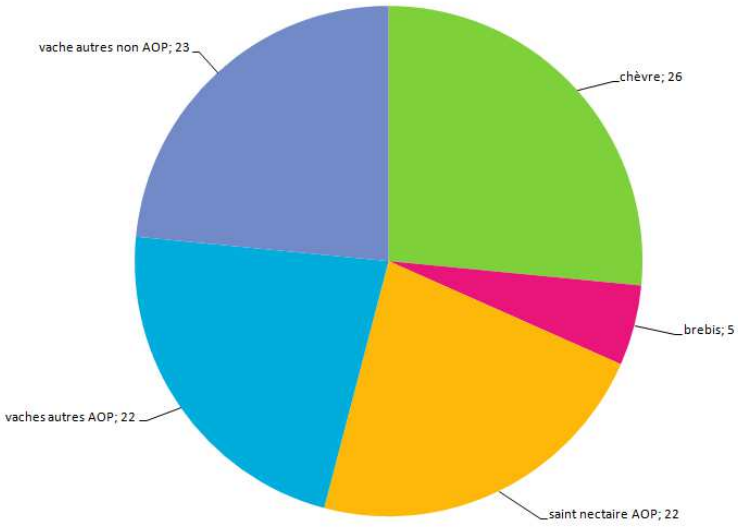


Figure 20: Répartition des alertes sur les fromages au lait cru produits en France 2017 en fonction du type de fromage (N=98)

Là encore, la problématique la plus importante est la contamination bactérienne:

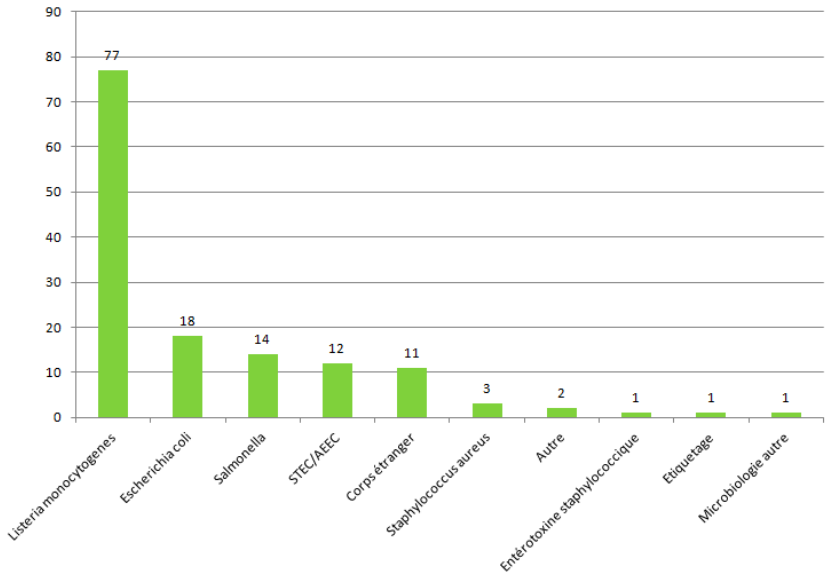


Figure 21: Non conformités à l'origine des alertes sur produits laitiers en 2017 (N=140)

Pour les fromages au lait cru en 2017 (produits en France et hors de France), 100 sur les 101 alertes étaient liés à une contamination bactérienne.

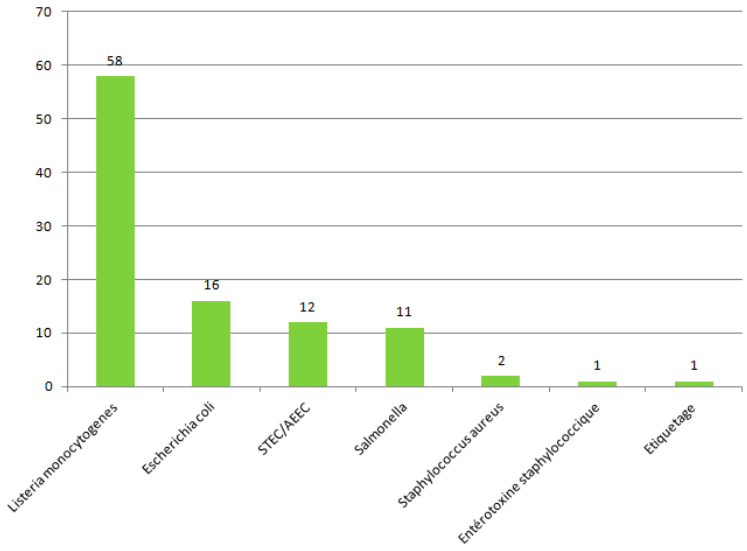


Figure 22: Non conformités à l'origine des alertes sur fromages au lait cru en 2017 (N=101)

En fromages au lait cru, 58 alertes étaient liés à la présence de Listeria monocytogenes. Sur ces 58 alertes, 55 concernaient un fromage produit en France.

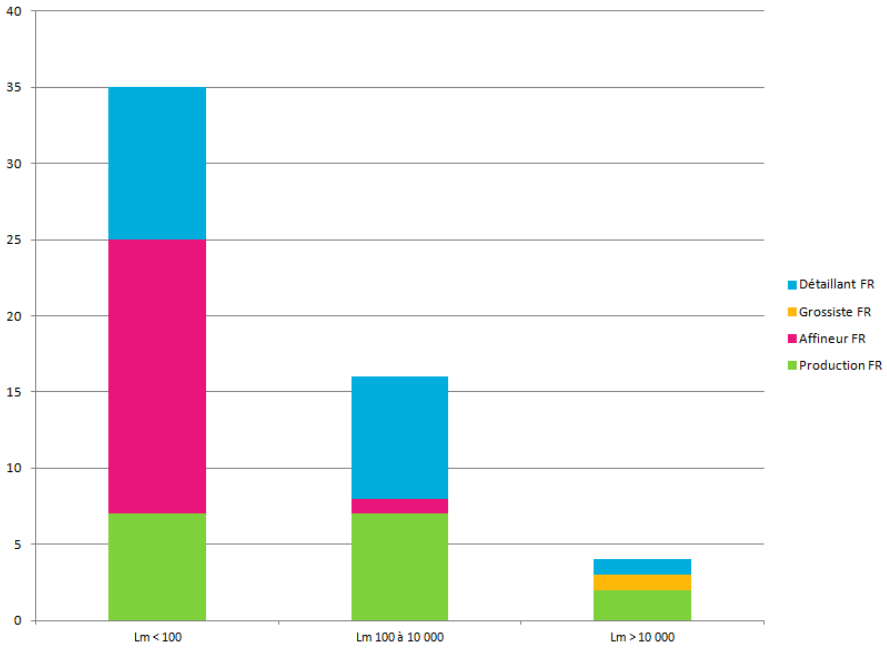


Figure 23: Origine des alertes *Listeria monocytogenes* sur les fromages au lait cru produits en France en 2017 (N=55)

Il est à noter qu'en 2017, aucune alerte listeria sur fromage au lait cru n'a été déclenchée hors de France. En 2016, sur 53 alertes similaires, 5 alertes avaient été déclenchées par un Etat membre ou un Pays Tiers. En outre, une alerte avait été déclenchée suite à un cas humain en 2016; aucun cas similaire n'a été enregistré en 2017.

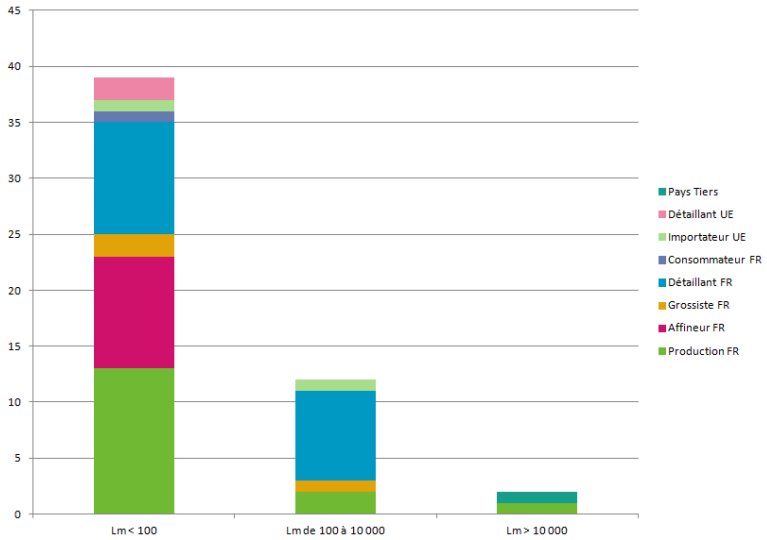


Figure 24: Origine des alertes *Listeria monocytogenes* sur les fromages au lait cru produits en France en 2016 (N=53)

Au stade détaillant, la majorité des alertes Listeria (tout produit laitier confondu) porte sur des produits manipulés.

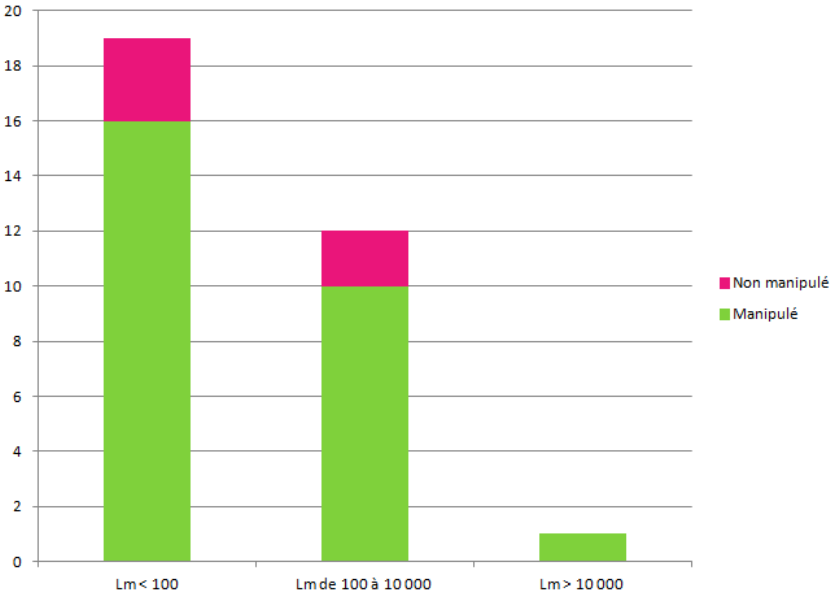


Figure 25: Alertes sur produits laitiers manipulés ou non, déclenchées au stade détaillant en France en 2017 (N=32)

PRODUITS DE LA PECHE

Les produits de la pêche regroupent les poissons, les crustacés, les gastéropodes et les céphalopodes, ainsi que les produits élaborés à partir de ceux-ci (exemple: tarama). En 2017, 260 alertes ont concerné des produits de ce type, ce qui représente 25% des alertes produits. Le nombre d'alertes sur produits de la pêche a fortement augmenté depuis 2015.

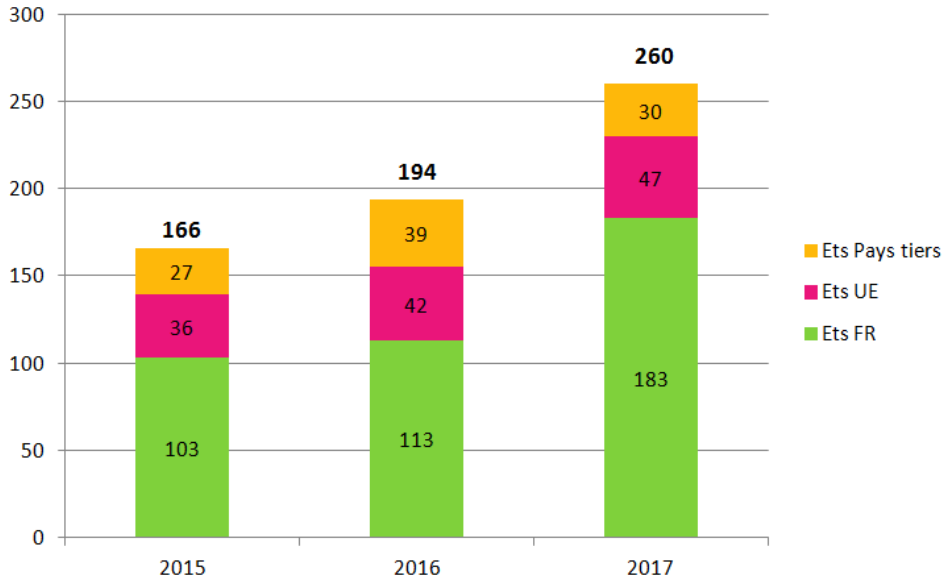


Figure 26: Alertes sur produits de la pêche depuis 2015, réparties en fonction de l'origine de l'établissement de production (production en France (Ets FR), dans un autre Etat membre de l'UE (Ets UE) ou dans un pays tiers (Ets Pays Tiers))

La part des alertes générées sur les produits élaborés en France a augmenté de 77% depuis 2015. Cette augmentation est liée à l'augmentation des alertes générées suite à des PSPC, comme l'indique la figure ci-dessous:

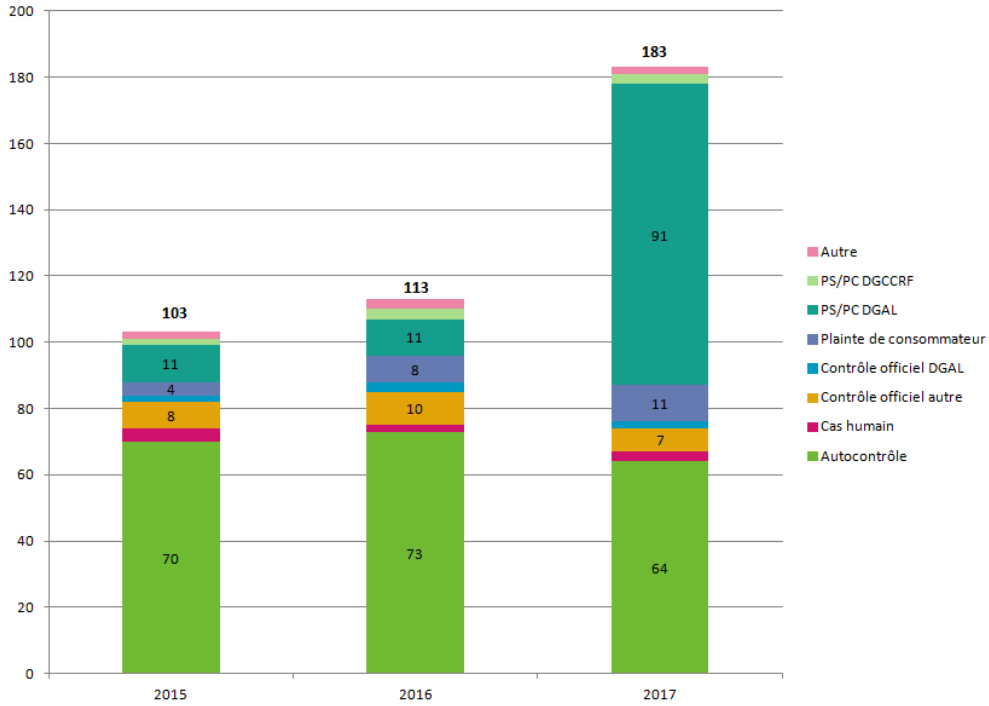


Figure 27: Alertes sur produits de la pêche élaborés en France, depuis 2015, réparties en fonction de l'origine du signalement.

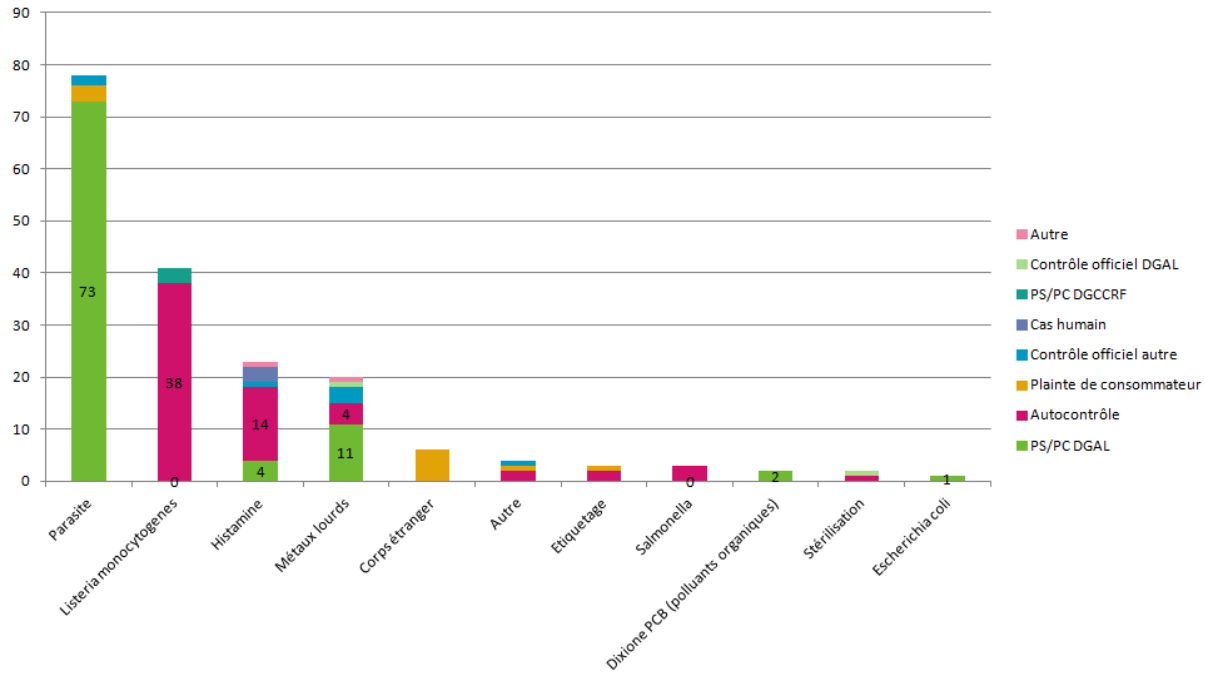


Figure 28: Alertes sur produits de la pêche élaborés en France en 2017, en fonction du contaminant et de l'origine du signalement (N=183)

En 2017, le poids important des PSPC sur les alertes produits de la pêche est liée au programme de contrôle des parasites dans les poissons. Il a été en effet démontré en 2017 que la plupart des poissons étaient parasités par anisakis.

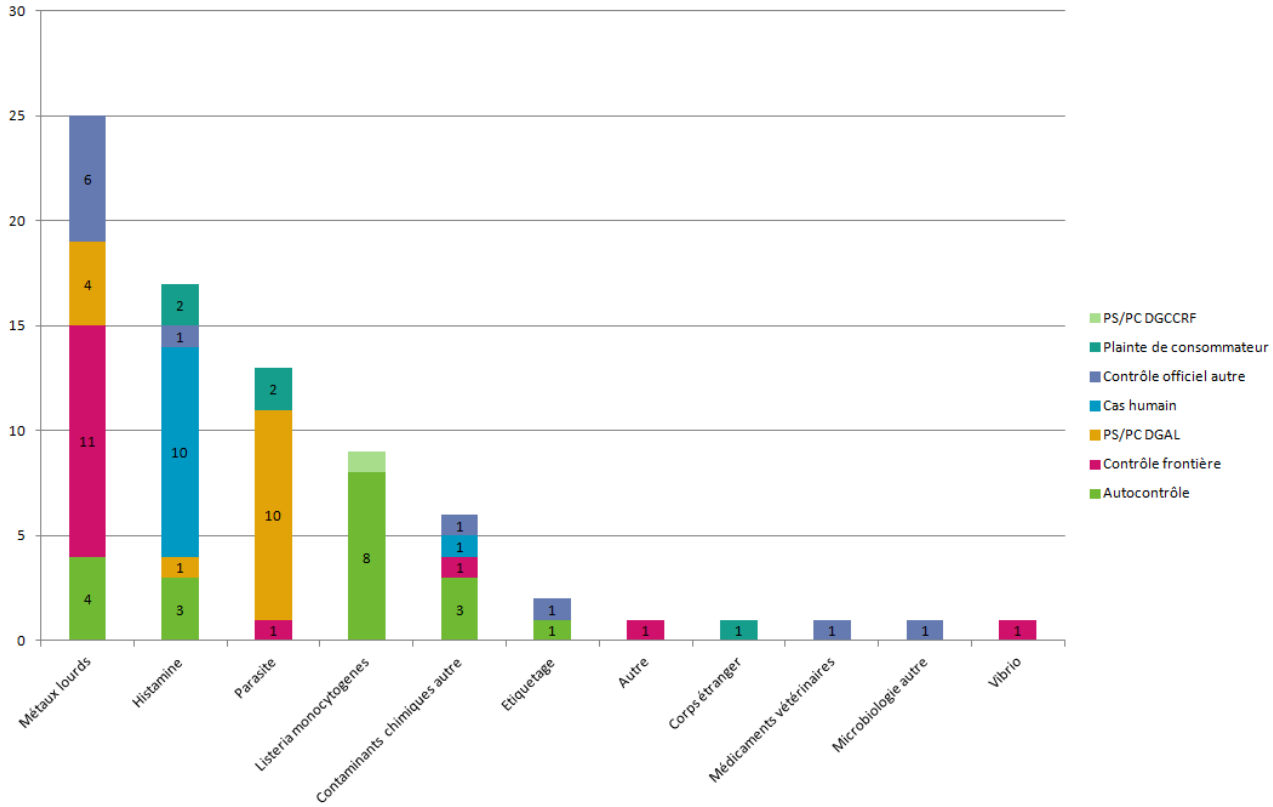


Figure 29: Alertes sur produits de la pêche élaborés hors de France en 2017, en fonction du contaminant et de l'origine du signalement (N=77)

Le profil est bien différent pour les produits élaborés hors de France (autre état membre ou pays tiers), avec une dominance nette des métaux lourd et de l'histamine.

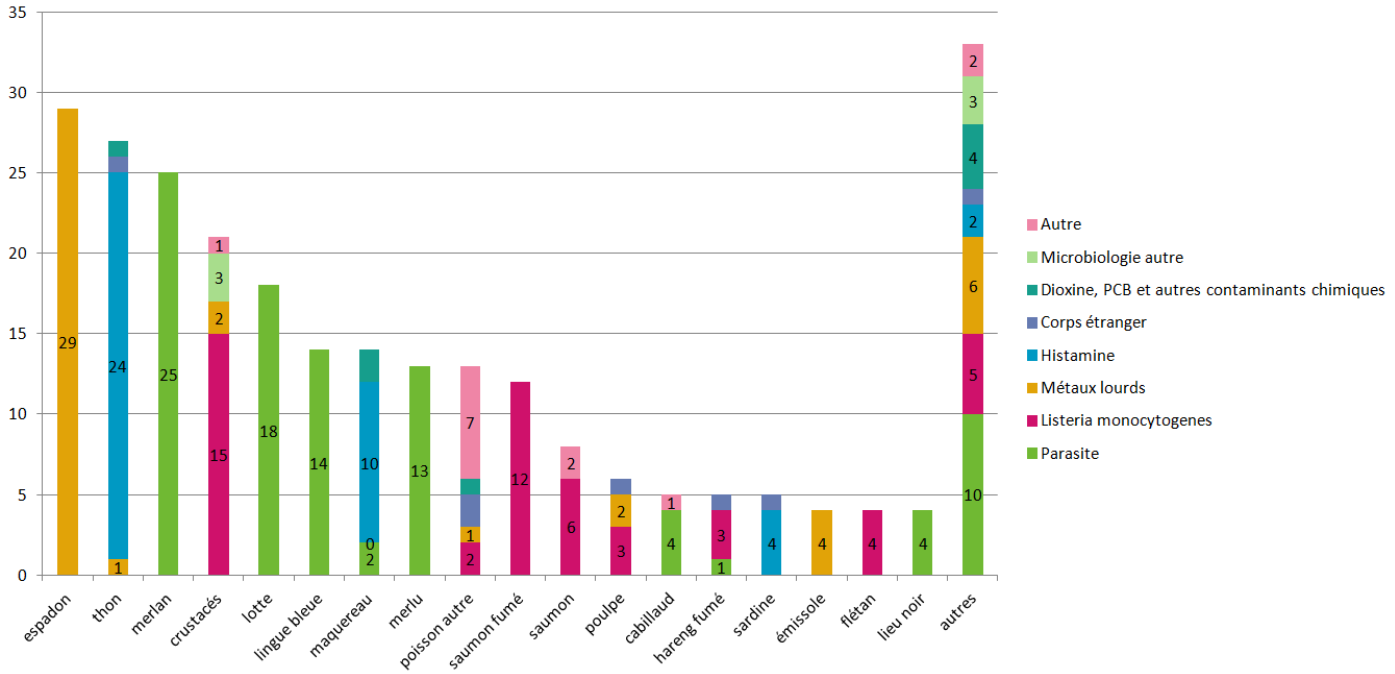


Figure 30: Non conformités constatées dans les alertes sur les produits de la pêche en fonction de l'espèce ou du groupe, toute origine confondue, en 2017 (N=260)

Certaines problématiques sont récurrentes pour une espèce de poisson donnée. Par exemple, les alertes thon concernent principalement l'histamine. Cette situation particulière pour l'année 2017 (cf bilan des TIAC 2017) a conduit l'Union européenne et la France à prendre des mesures. On retrouve également ici le poids des PSPC parasites ciblant certaines espèces (merlan, lotte, lingue bleue, merlu et cabillaud). Enfin, *Listeria monocytogenes* concerne principalement les crustacés cuits (crevettes, crabe), souvent vendus en vrac et manipulés en GMS, ainsi que le saumon fumé.

COQUILLAGES

En 2017, 66 alertes sur mollusques bivalves vivants (moules, huîtres, coques...) ont été enregistrées à la MUS. Ce nombre est stable depuis 2015 (73 alertes en 2015; 66 alertes en 2016).

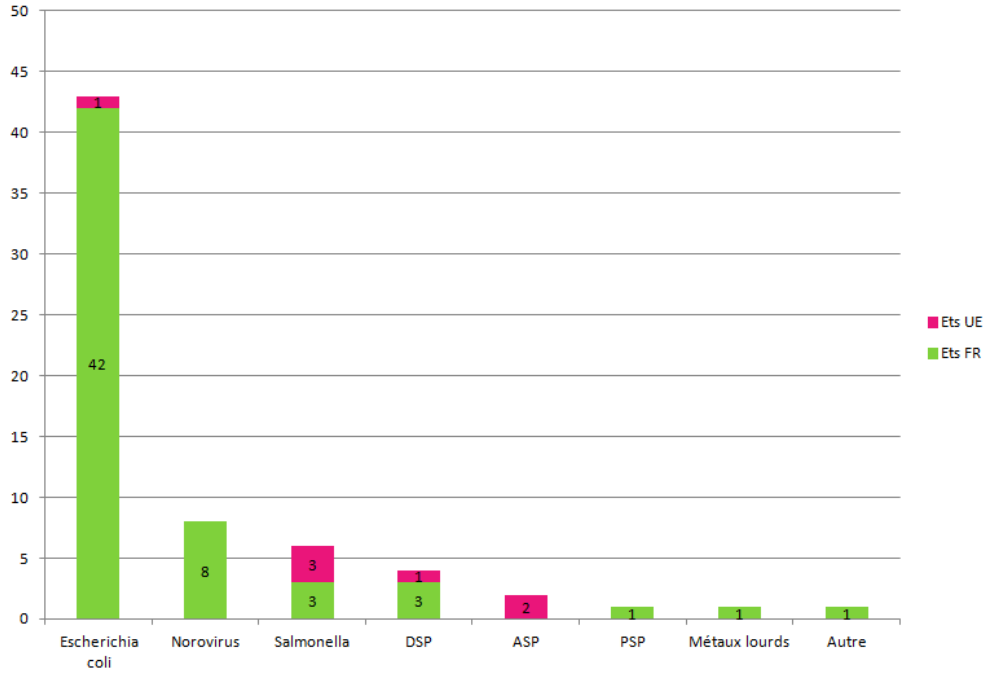


Figure 31: Non conformités constatées dans les alertes sur les mollusques bivalves vivants, toute origine confondue en 2017 (N=260)

La majorité des non conformités concerne la présence d'E. coli à un taux supérieur au seuil. Les alertes portent principalement sur des mollusques produits en France.

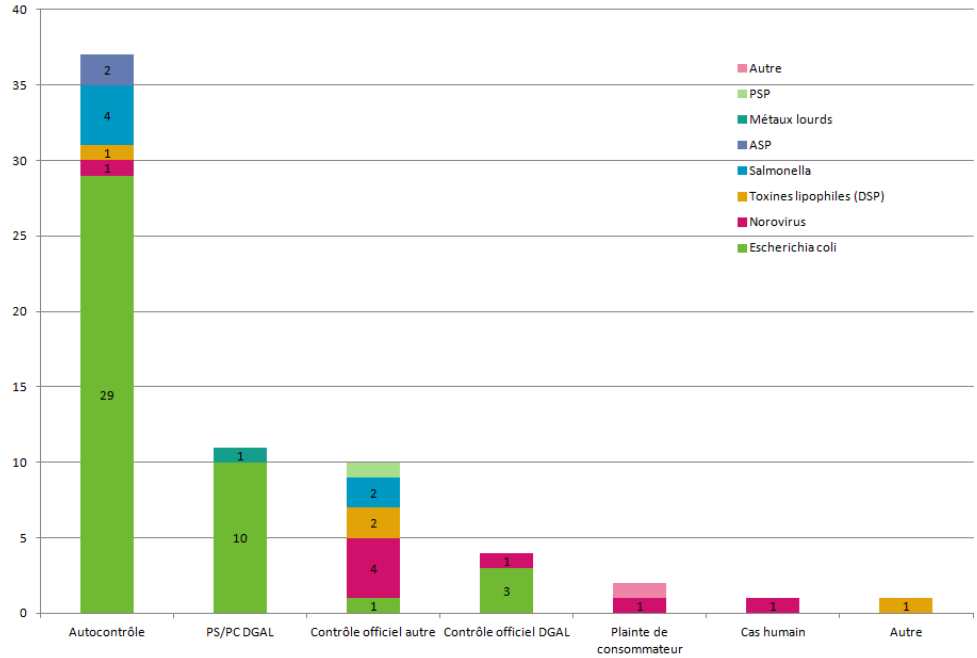


Figure 32: Origine des signalements pour les alertes sur mollusques bivalves vivants en 2017 (N=66)

Les alertes proviennent à 56% des autocontrôles des professionnels, en particulier chez les producteurs français (pour 46% des autocontrôles), dans les GMS françaises (24% des autocontrôles). Les PSPC, ciblant E. coli et les métaux lourds, sont à l'origine de 17% des alertes nationales.

Les faits marquants de l'année 2017

LA CRISE FIPRONIL

Un opérateur belge a commercialisé un produit antiparasitaire (DEGA16) destiné à lutter contre le pou rouge en élevage de volailles. Ce produit falsifié s'est révélé contenir du fipronil, un insecticide interdit pour le traitement des animaux destinés à la consommation humaine.
Les autorités belges ont alerté les pays européens de cette fraude en juillet et la France a été prévenue le 5 août qu'elle avait reçu des produits de volailles contaminés. Cette crise a été largement médiatisée en France et en Europe.

Des enquêtes ont été réalisées dans plus de 4600 élevages, spécifiquement sur l'usage de fipronil et dans plus de 1100 élevages sur l'usage de produits antiparasitaires. Aucune utilisation du produit à l'origine de la contamination des œufs belges et néerlandais n'a été constatée dans les élevages de volailles français, à l'exception d'un élevage du Pas-de-Calais qui s'était spontanément déclaré. Des mésusages de produits vétérinaires ont cependant été détectés, qu'il convient de corriger en concertation avec l'ensemble des parties prenantes.
Les enquêtes de traçabilité, tant en France qu'à l'étranger, ont permis d'identifier les établissements ayant réceptionné des œufs et des ovoproduits contaminés en provenance des Pays-Bas et de la Belgique.
Tous les produits concernés ont été immédiatement retirés de la vente, en France, par les professionnels de la chaîne alimentaire. Les niveaux de fipronil constatés dans ces produits ne présentaient toutefois pas de risque pour le consommateur selon les avis scientifiques (avis Anses du 21 août 2017).
En France, la gestion de cette crise a été marquée par un souci de transparence vis-à-vis du consommateur. La liste des produits commercialisés et dont le niveau de fipronil dépassait la "Limite maximale de résidus" (LMR) a été mise en ligne sur le site du ministère : http://agriculture.gouv.fr/fipronil-liste-des-produits-retires-de-la-vente-en-france .
Dès le 5 août, la DGAL et ses services déconcentrés se sont fortement mobilisés afin de conduire des actions en élevage et dans les établissements agroalimentaires utilisant des ovoproduits.

Ces actions ont été complétées par la mise en place :

- d'un dispositif d'autocontrôle mis en œuvre par les professionnels ayant reçu des œufs ou des ovoproduits suspects ;

- d'un plan national de surveillance et de contrôle officiel conduit par les DDecPP **représentant plus de 750 prélèvements d'œufs ou d'ovoproduits.**

- d'un plan de contrôle européen piloté par l'EFSA mis en œuvre par les DDecPP portant sur plus de **620 prélèvements** en vue de détecter une dizaine de molécules antiparasitaires.

Cet épisode, heureusement sans conséquence pour la santé humaine, a également permis de faire émerger des propositions concrètes pour l'amélioration de la prévention et de la gestion des crises sanitaires au niveau européen. Ces propositions s'articulent autour de 4 grands axes :

- des réseaux d'échanges d'informations clarifiés et interconnectés

- des mesures de gestion harmonisées avec une implication précoce et renforcée de la Commission et la désignation de Chefs de service sécurité sanitaire de l'alimentation (« Chief Food Safety officers »)

- le renforcement du rôle de l'EFSA pour une évaluation de risque harmonisée

- des plans de contrôles adaptés pour une détection plus efficace des fraudes dans la chaîne alimentaire

Au niveau national, un retour d'expérience est conduit en 2018 avec le concours du Conseil National de l'Alimentation (CNA) qui s'est vu confié de façon générale cette mission à l'issue des États Généraux de l'Alimentation (EGA).

LA PROBLEMATIQUE *SALMONELLA* EN ALIMENTATION ANIMALE

Plusieurs alertes salmonelles en lien avec un établissement de fabrication d'aliments pour animaux d'Ille-et-Vilaine ont été notifiées à la MUS en 2017. Au total, plus de quarante élevages des Côtes d'Armor, du Morbihan et de l'Ille-et-Vilaine ont été impactés par la mise en œuvre de mesures de gestion (recueil de la traçabilité, retrait des aliments, contrôle renforcé sur les produits et l'environnement et opérations de nettoyage-désinfection rigoureuses).

La détection en avril 2017 de *Salmonella* Typhimurium dans du tourteau de soja en provenance du Brésil suite à un prélèvement chez un fabricant des Deux-Sèvres a particulièrement impacté les professionnels et les services déconcentrés. De par son ampleur (la cargaison entière du bateau, plus de 60,000 tonnes, a fait l'objet de mesures de gestion), l'alerte a nécessité la mobilisation de moyens importants et a mis en évidence des points de fragilité du dispositif de gestion des alertes en alimentation animale.

Les difficultés rencontrées et la complexité de la gestion de ces alertes en alimentation animale ont été abordées lors d'un collège des chefs de service SPA en Bretagne et discutées lors de la réunion des directeurs départementaux ; le DRAAF de Bretagne a mis en œuvre un retour d'expérience sur les modalités de gestion des alertes en alimentation animale, les difficultés rencontrées et les bonnes pratiques mises en œuvre afin de proposer des axes d'amélioration. Un premier bilan a été dressé le 19 juin 2017.

Pour rappel, les deux années précédentes, 2015 et 2016, ce sont deux autres établissement qui avaient fait l'objet d'alertes suite à la détection de *Salmonella* Enteritidis au stade sélection/multiplication en filière chair et au stade production en filière pondeuse. Le coût estimé de ces deux alertes a avoisiné les 3,5 millions d'euros.

Dès 2015, l'Anses a été saisie par les autorités compétentes afin de mener une expertise sur les Salmonelles dans l'alimentation animale. Les conclusions de l'avis de l'Agence vont permettre aux parties prenantes, administrations concernées (DGAL/DGCCRF) et professionnels, de poursuivre les réflexions; elles intégreront également les recommandations faites par la DRAAF Bretagne. Ces travaux conduiront à la rédaction d'un guide d'aide à la gestion des non conformités « salmonelles » en alimentation animale.

CONCLUSIONS

Le nombre d'alertes en 2017 est relativement stable par rapport aux années précédentes. A noter que ce chiffre, nous le verrons lors du prochain bilan, est en nette augmentation en 2018 (30% d'augmentation enregistrée au mois de septembre 2018).

La majorité des alertes sont déclenchées suite à des autocontrôles professionnels avec une légère progression des contrôles à la production.

Salmonelle et listéria sont à l'origine de la majorité des alertes d'origine alimentaire et sont détectées par ordre décroissant dans les produits de la pêche, les PABV et les fromages au lait cru.

L'évolution des techniques analytiques avec le développement du séquençage génomique montre dans un certain nombre d'établissements la persistance de souches de *Listeria monocytogenes* notamment ; ce constat doit nous conduire à renforcer nos contrôles sur l'efficacité des méthodes de nettoyage et de désinfection, sur le respect des bonnes pratiques d'hygiène et sur la pertinence des plans de maîtrise sanitaire mis en œuvre par les opérateurs.

La valorisation des alertes est un maillon important du processus d'amélioration continue du dispositif de sécurité sanitaire des aliments. Ce bilan montre l'importance des retours d'expérience, qui doivent être conduits tant au niveau national qu'au niveau local pour une meilleure sensibilisation des acteurs des filières, l'amélioration de l'organisation de nos services et l'orientation des politiques publiques.

LA MUS AU QUOTIDIEN

- 1045 alertes en 2017 soit une moyenne de 4 nouvelles alertes par jour ouvré. Maximum 2017: 14 alertes sur une seule journée

- 3 agents dédiés aux alertes alimentaires + un agent dédié aux TIAC + 4 agents en renfort, mobilisés sur d'autres thématiques (santé animale, santé végétale, direction)

- en moyenne 90 mails reçus par jour sur la boîte alertes

- nos interlocuteurs en service déconcentrés : 56,63 ETPt sont dédiés à la gestion des alertes alimentaires[4]

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

[4] Source : valorisation GAO 2017 (effectifs redressés) - mission 'Alertes alim (dont TIAC)'