

Sécurité sanitaire des aliments : une police unique pour protéger les consommateurs.

*Lors du mandat de Julien de Normandie au ministère de l'Agriculture (2017-2020), il a été souhaité de mettre en place un pilotage unique pour la sécurité sanitaire des aliments, nommé « **police unique sanitaire** ». Cette création a été officialisée le 2 juin 2022 par [le décret n° 2022-840](#). Il s'agit d'une fusion entre la gestion des contrôles de la direction générale de l'alimentation (**DGAL**) et celle de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (**DGCCRF**).*

*Autrement dit, cette police sanitaire unique sera dorénavant sous le contrôle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Ce transfert se fera en **2023 par étapes** pour une mise en application **le 1^{er} janvier 2024**.*

Le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire explique les raisons et modalités de ce changement sur son [site internet](#).

- Pourquoi une réforme maintenant ?

Dans la plupart des pays européens la sécurité sanitaire des aliments est pilotée par un seul organisme. Jusqu'ici, le schéma d'organisation français faisait exception avec l'intervention de plusieurs acteurs pour le contrôle des activités professionnelles du secteur alimentaire : la DGAL, rattachée au ministère en charge de l'agriculture, la DGCCRF, rattachée au ministère en charge de l'économie, et la Direction générale de la Santé (DGS), rattachée au ministère de la santé et de la prévention.

Cette organisation a été questionnée à plusieurs reprises, les principaux constats font état d'une organisation complexe dans la répartition des tâches entre la DGAL et la DGCCRF avec des chevauchements partiels dans certains champs d'intervention, sujets à la critique lors de crises sanitaires alimentaires.

- Quel est le bénéfice attendu ?

Est attendue une chaîne de commandement unique entre le ministre en charge de la SSA et les préfets, et d'autre part, le regroupement des agents exerçant les contrôles sanitaires des aliments sous une même tutelle ministérielle. Cette nouvelle organisation doit faciliter la gestion de crises sanitaires et doit également permettre le renforcement, quantitatif et qualitatif, des contrôles au travers d'un dispositif de programmation, d'une méthodologie de contrôle et d'un processus de gestion des suites des contrôles uniformisés.

- Quand la réforme sera-t-elle effective ?

La création de la police sanitaire unique a été officialisée le 2 juin 2022 par le décret n° 2022-840 relatif aux attributions du ministre de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. Sa mise en œuvre effective s'effectuera **par étapes** pendant l'année 2023 selon des modalités de transfert des domaines de compétences qui sont en cours de définition entre les deux ministères.

Au **1^{er} septembre 2023**, la DGCCRF se retirera définitivement du champ de la sécurité sanitaire des aliments, à l'exception des missions de contrôles visant à vérifier le respect des exigences d'hygiène dans des établissements de remise directe (restaurants, commerces de bouche.). Pour

ce type d'établissement, les contrôles se poursuivront conjointement avec la DGAL, en maintien de la pression de contrôle actuelle, jusqu'au 31 décembre 2023.

La police unique de la sécurité sanitaire pour l'ensemble du champ de l'alimentation humaine et animale et ce pour l'ensemble des risques, sera pleinement assurée par la DGAL et les agents du MASA en services déconcentrés, **au 1^{er} janvier 2024**.

- **Quel sera le nouveau périmètre d'action de la DGAL ?**

La réforme confie à la DGAL l'ensemble des missions relatives à la sécurité sanitaire des aliments, en particulier :

- **Le contrôle des filières de production de denrées animales ou d'origine animale ;**
- **Le contrôle des filières de production de denrées végétales ou d'origine végétale ;**
- **Le contrôle des établissements du secteur de la remise directe** qui inclut la distribution (commerces de détail, moyenne et grande distribution...), la restauration commerciale (restaurants...) et la restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprise...).

La DGAL assure également le suivi et l'application des réglementations relatives à la sécurité sanitaire des **produits spécifiques** tels que les OGM, les compléments alimentaires, les denrées alimentaires enrichies, les améliorants (additifs, arômes, enzymes...), les nouveaux aliments, les allergènes ainsi que le suivi et l'application des réglementations relatives aux **aliments pour animaux**.

La DGCCRF reste pour sa part en charge des contrôles sur la qualité et la loyauté des produits alimentaires à l'égard des consommateurs et des professionnels : respect des règles d'étiquetage, de composition et de dénomination des marchandises, lutte contre les pratiques trompeuses sur l'origine, la qualité, les allégations relatives aux produits. Elle reste par ailleurs compétente pour les contrôles des matériaux en contact avec les aliments.

- **Concrètement, pour les producteurs fermiers cela change quoi ?**

Dans l'immédiat, tant que la réforme n'est pas pleinement opérationnelle, il n'y a pas de changement visible pour les producteurs. Mais à terme, cela devrait permettre aux producteurs une meilleure identification de son interlocuteur pour les contrôles et selon le ministère de l'agriculture, une harmonisation des procédures.

Nous vous tiendrons informés de l'application effective de cette réforme.

Pour toute remontée d'information ou question à ce sujet contactez Louise Fournier lfournier@fnec.fr – 01 49 70 74 33.