

Sécurité sanitaire des aliments : mise en place de la police sanitaire unique

*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** » en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA). 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](#).

1. 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**, les agents du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire en services déconcentrés (DRAAF, DAAF, DD(ETS)PP) reprendront les contrôles au niveau de l'inspection « sanitaire » des établissements de remise directe au consommateur final

(distribution, restauration, marchés) et de transformation « toute filière » (produits végétaux, ingrédients spécialisés comme les arômes ou les enzymes par exemple...).

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**.

La DGCCRF conserve ses prérogatives dans le domaine alimentaire concernant la loyauté des pratiques et les relations commerciales.

2. Quel sera le nouveau périmètre d'action de la DGAL ?

La réforme met en place une reprise des missions « sanitaires » de la DGCCRF par les services la DGAL et les services déconcentrés : DRAAF et DD(ETS)PP à savoir :

- **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, sauf les boissons.**
- **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.

3. Concrètement, comment cela se met en place ?

Tout d'abord, afin de préserver et acquérir les compétences requises, les nouveaux agents recrutés sont actuellement en formation dans le but de reprendre l'activité de contrôle réalisée auparavant par la DGCCRF. Cela signifie des ouvertures de postes sur trois ans, représentant 150 ETP, dans toute la France.

Certaines activités seront déléguées à des organismes tiers qui feront de la sous-traitance, à partir de janvier 2024. Deux procédures de consultations/appel d'offres viennent donc d'être lancées et ont pour périmètre :

- La réalisation annuelle de 75 000 inspections dans des établissements de remise directe (60 000 « inspections complètes » et 15 000 de suivi pour les établissements ayant obtenu une note initiale de C).
- La vérification de la mise en œuvre effective des procédures de retrait/rappel toujours au sein des établissements de remise directe (entre 5 000 et 20 000 contrôles/an)
- La réalisation de prélèvement d'échantillons et de leur acheminement vers les laboratoires dans le cadre des Plan de Surveillance et Plan de Contrôle (PSPC) : 18 000 échantillons/an à collecter dans les établissements de transformation ou de distribution.

Sachant que le vadémécum et les grilles d'inspections sont fournies par la DGAL, cela signifie que les délégataires devront appliquer les méthodes de la DGAL et seront supervisés.

En revanche, si les délégataires remarquent des non-conformités, comme ils ne sont pas habilités à établir des sanctions administratives, ces non-conformités devront être remontées à la DDPP.

Les agents de l'Etat continueront d'effectuer les prélèvements au niveau de la production primaire (élevage) et des abattoirs.

Il est important de préciser que le coût de cette délégation sera pris en charge par l'Etat (coût estimé entre 35 000 et 50 000€).

4. 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 laitiers fermiers. **Il nous a été précisé par la DGAL que les DDPP gardent donc les inspections sanitaires pour la filière laitière fermière, dans la mesure où c'est un secteur particulier.** En revanche, les inspections sanitaires pourraient être sous-traitées en 2024 pour les AMAP (en fonction du statut juridique) et les crémiers fromagers.

En résumé, notre secteur PLF ne sera pas dans le périmètre de la délégation en 2024.

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.