

15ème législature

Question N° : 16964	De Mme Marietta Karamanli (Socialistes et apparentés - Sarthe)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > animaux	Tête d'analyse > Contrôles vétérinaires sécurité sanitaire alimentaire	Analyse > Contrôles vétérinaires sécurité sanitaire alimentaire.
Question publiée au JO le : 19/02/2019 Réponse publiée au JO le : 02/07/2019 page : 6088		

Texte de la question

Mme Marietta Karamanli attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la question du nombre et de la nature des contrôles opérés par les services de la direction générale de l'alimentation (DGAL) au titre la sécurité sanitaire alimentaire et aussi du contrôle des conditions d'abattage des animaux et le respect de leur protection jusqu'au moment de leur mise à mort. Concernant les abattoirs, la diversité des types d'animaux, le nombre de structures, la variété des réglementations applicables pose la question du nombre et de la répartition des agents à même d'opérer sur place les vérifications utiles alors même que l'inspection vétérinaire doit être, par définition, permanente. S'agissant des lieux de production dans l'industriel agro-alimentaire, les auto-contrôles et contrôles par des laboratoires certifiés doivent être suivis de façon régulière et l'ensemble des mesures utiles et les retraits réalisés dans un temps optimal. Elle lui demande quelle a été l'évolution du nombre d'agents, le nombre de contrôles par grandes catégories, les nombre de poursuites initiées sur ces cinq dernières années en distinguant les lieux de productions et les abattoirs. Elle lui demande si des comparaisons européennes sont disponibles permettant de situer l'action de prévention et de dissuasion menée par les services de l'État dans une logique de partage de bonnes pratiques avec ce qui se fait ailleurs. Elle considère qu'au-delà des sanctions possibles, c'est le nombre et la qualité de détection des infractions qui permettront de dissuader efficacement les comportements et usages irréguliers et non acceptables.

Texte de la réponse

Le programme budgétaire 206 « Sécurité et Qualité sanitaires de l'alimentation » porté par la direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'agriculture et de l'alimentation porte 1 239 équivalents temps plein annuel travaillé (ETPT) affectés en abattoirs d'animaux de boucherie, 186 en abattoirs de volailles et 485 ETPT dans les autres domaines d'activité de la sécurité sanitaire des aliments. En 2017, 54 000 inspections tous secteurs confondus ont été réalisées, dont 26 000 ont été suivies de suites administratives ou judiciaires, soit une augmentation de 20 % par rapport à l'année précédente. Concernant le seul secteur de l'abattage, de la transformation et de l'entreposage, 14 000 inspections ont fait l'objet de 5 000 suites administratives ou judiciaires. Dans le secteur de la restauration collective, 11 000 inspections ont fait l'objet de 5 000 suites administratives ou judiciaires, 18 000 inspections dans le secteur de la restauration commerciale avec 11 000 suites administratives ou judiciaires et 11 000 inspections pour les commerces alimentaires avec 5 600 suites administratives ou judiciaires. Par ailleurs, la DGAL gère environ 3 000 alertes dont la moitié concernent des toxi-infections alimentaires collectives. Elle s'appuie également au niveau national sur la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et



phytosanitaires pour lutter contre la délinquance organisée et sur le service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières pour les contrôles à l'importation des produits d'origine animale et des animaux vivants. De plus, le renforcement de la politique des suites mise en œuvre par la DGAL a permis d'augmenter le nombre de suites administratives ou judiciaires devant conduire à dissuader efficacement les professionnels qui ne respectaient pas la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Enfin, le site de la Commission européenne met à disposition une description du système d'inspection de chaque État membre destinée à fournir une vue d'ensemble des dispositifs de contrôles sanitaires au niveau européen.