

15ème législature

Question N° : 24167	De M. Vincent Ledoux (UDI, Agir et Indépendants - Nord)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse >Insuffisance des contrôles alimentaires en Europe	Analyse > Insuffisance des contrôles alimentaires en Europe.
Question publiée au JO le : 05/11/2019 Réponse publiée au JO le : 17/12/2019 page : 10939		

Texte de la question

M. Vincent Ledoux appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le dernier rapport du Bureau européen des unions de consommateurs (BEUC) *Keeping food in check* qui pointe l'insuffisance des contrôles alimentaires en Europe. Basé sur une étude réalisée dans 12 pays de l'Union, il montre que la réduction drastique des effectifs des services de contrôle observée dans un grand nombre d'États membres, ainsi qu'une réglementation trop laxiste sur certains points, fragilisent le dispositif censé garantir la sécurité des aliments. En France, les politiques d'économies menées dans le cadre de la Révision générale des politiques publiques (RGPP) en 2007 et de la Modernisation de l'action publique (MAP) en 2012, ont eu pour effet de faire baisser de 11 % le nombre de contrôleurs dépendant du ministère de l'agriculture et de 20 % ceux de la répression des fraudes entre 2005 et 2012. Ainsi, le nombre de contrôles réalisés chez les professionnels de l'alimentaire a baissé de 24 % entre 2011 et 2016, les restaurants ne sont plus contrôlés que tous les quinze ans en moyenne. Le dernier rapport de l'Agence européenne de sécurité des aliments sur la présence de pesticides dans les aliments montre que sur les 30 pays analysés (UE, Norvège et Islande) la France arrive en 25ème position sur le nombre de contrôles réalisés rapportés à la population. L'UFC-Que choisir déclare observer : « une dégradation de l'hygiène chez les professionnels dans tous les secteurs : entre 2013 et 2017 le taux d'anomalies relevé en France lors des contrôles est passé de 42 % à 49 %. Des entorses aux règles d'hygiène sont ainsi constatées dans 28 % des abattoirs et des ateliers de découpe, dans 38 % de cantines et même dans 57 % des petits commerces alimentaires (restaurants, pâtisseries, traiteurs). Il est vrai que les suites données aux non-conformités sont peu fréquentes et insuffisamment dissuasives ». Face à cette situation il lui demande de bien vouloir lui indiquer comment le Gouvernement envisage de renforcer le contrôle par les services officiels et accompagner le changement de pratiques des services de contrôle dans la rédaction de leurs rapports afin que les entreprises en infraction y soient clairement désignées ; s'il envisage mettre en place des sanctions réellement dissuasives pour les professionnels enfreignant les règles d'hygiène et un affichage obligatoire des résultats des contrôles sanitaires à l'entrée des commerces alimentaires. Et enfin, il lui demande s'il compte conduire une action auprès des autorités européennes en vue d'initier la réalisation d'évaluations régulières publiques des États membres sur leurs obligations en matière sanitaire et l'application de sanctions en cas de manquements à ces obligations ; et créer une police sanitaire européenne habilitée à réaliser des contrôles sur tout le territoire de l'Union.

Texte de la réponse

Afin d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs au regard des dangers sanitaires, la direction

générale de l'alimentation (DGAL) réalise des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire de la production primaire à la remise directe au consommateur. En 2018, près de 146 000 contrôles relatifs à la sécurité sanitaire des aliments ont été réalisés, dont 11 349 contrôles dans les établissements traitant des denrées animales et 73 415 contrôles dans les établissements de distribution et de restauration, soit une augmentation de 2 % par rapport à l'année 2017. Sur ces établissements, seuls 11 % présentaient une maîtrise des risques sanitaires insuffisante et 1 % une perte de maîtrise des risques. Ces contrôles ont été suivis de mesures coercitives de police administrative faisant grief à l'administré. 2 757 procès-verbaux ont été dressés. Les suites données aux inspections non-conformes sont systématiques. Les agents chargés des contrôles officiels bénéficient de formation continue et d'accompagnement pour mettre en place ces différentes suites de police administrative ou judiciaire. La DGAL s'appuie également au niveau national sur la brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire 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. La Commission européenne demande annuellement à chaque État membre de lui transmettre un bilan des contrôles réalisés l'année précédente. Ce bilan est ensuite publié sur le site de la Commission et peut être utilisé par les inspecteurs de la direction générale santé pour programmer des audits des autorités compétentes des États membres. Par ailleurs, la France a porté et continue de porter la nécessité de créer une force européenne d'investigation et de contrôle pour lutter plus efficacement au niveau européen contre les fraudes alimentaires.