



# La sécurité alimentaire en France

## Risques naturels

## Risques organisés

Olivier SIRE

OPEDUCA Day @ Lycée Lesage - Jeudi 22 mai 2014

# Plan

- Introduction
- Quels organismes sont concernés?
- Quel est le cadre réglementaire?
- Quels rôles pour l'ANSES?
- Quels risques majeurs ont été identifiés?
- Les dérives du système

# Introduction

- La sécurité alimentaire tient dans notre société actuelle une place importante.
- Leitmotiv des médias, des politiques, des sociétés et même des familles, l'alimentation est surveillée de très près par différents organismes...

# Quels organismes sont concernés?

- DGAL (Direction Générale de l'Alimentation)

- Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
- DDSV (Directions Départementales des Services Vétérinaires) / SRPV (services Régionaux de la protection des végétaux)
- Missions

# ○ EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments)

- Collaboration avec les autorités nationales
- Évaluation des risques existants et émergents / communications
- Avis scientifique indépendant

# ○ DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes)



- Dépend du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.
- Contrôle l'ensemble des produits alimentaires et bilan
- Élaboration de textes en matière de nutrition



## ○ HACCP groupe (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Mise à disposition de professionnels de l'agroalimentaire pour conseils et analyses des aliments

## ○ EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group)

- Conception hygiénique des équipements et des installations de l'industrie alimentaire

## ○ Institut de veille sanitaire

- Rattaché au ministère de la santé
- Surveillance, information et prévention en cas de risques sanitaires

Quel est le cadre  
réglementaire?



# Réglementation dans la chaîne alimentaire



## ○ Agriculture et transport

○ Paquet Hygiène (Règlement (CE) n° [853/2004](#) )

○ Normes ISO

○ Codex alimentarius



# ○ Industrie agroalimentaire

○ Règlement n° 852/2004 et Directive 93/43 CEE (article 5)

○ Élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène axé sur la sécurité des aliments

➤ Développer le système HACCP

– Règlement n° 2023/2006

○ Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets en contact avec les aliments

– programme REACH

*Registration Evaluation Autorisation of Chemicals*



# ○ Importation et exportation



# ○ Consommation

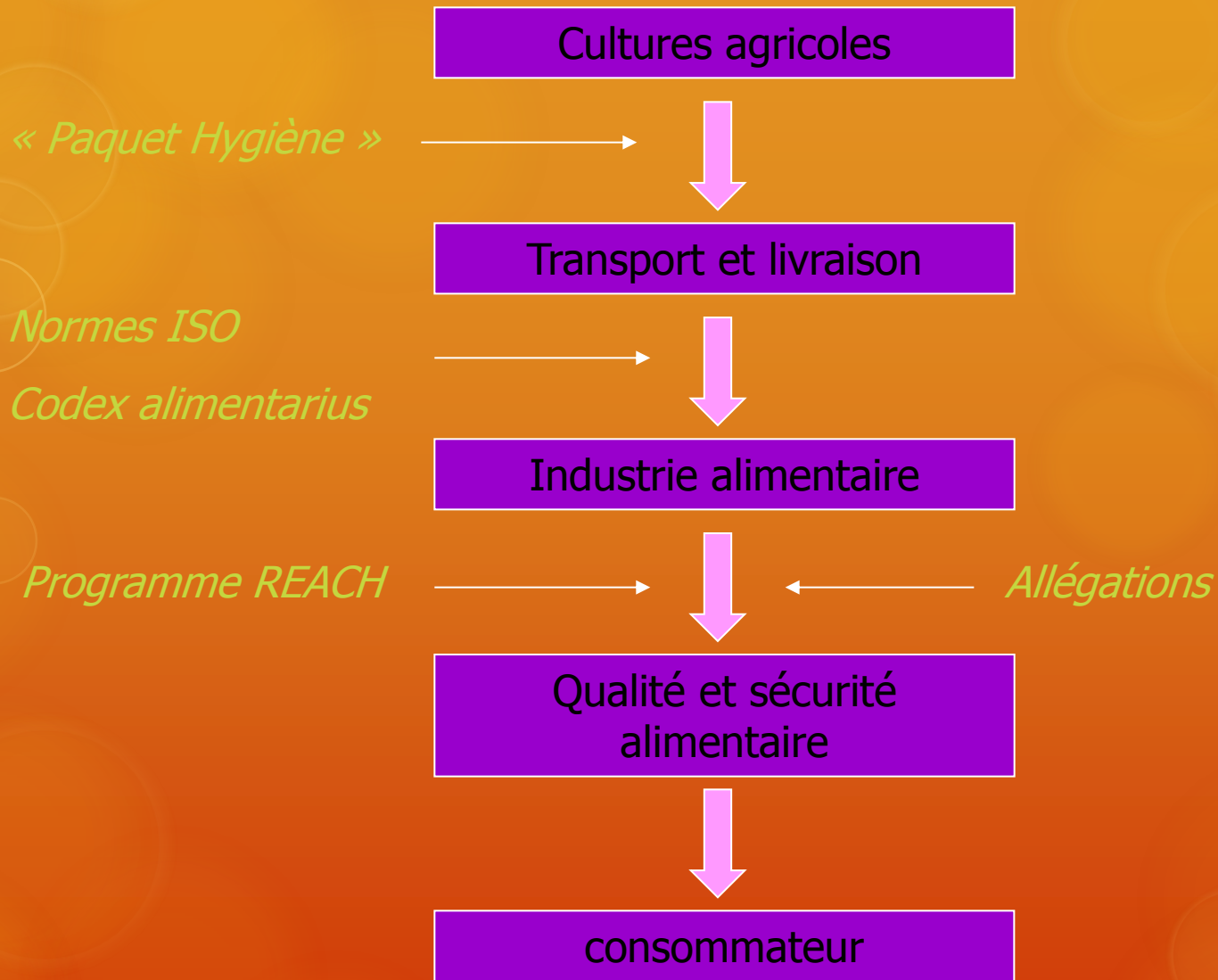




# Étiquetage et allégations

- **Loi de janvier 2007:**
  - Allégations de santé
  - Allégations nutritionnelles
  - Allégations relatives à la réduction des risques de maladie





# Quels rôles pour l'



- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
- L'ANSES = établissement public
  
- Domaines de compétences
  - Sécurité pour l'Homme
  - Sécurité vétérinaire
  - Sécurité sanitaire liée aux végétaux
  - Sécurité liée à l'environnement

## ○ Rôles fondamentaux

- Surveillance et alerte des risques
- Évaluation des risques et bénéfices sanitaires et nutritionnels
- Réglementation de l'utilisation des médicaments vétérinaires et produits phytopharmaceutiques
- Actions de formation et d'information

## ○ Aide scientifique

- Politique de recherche
- Appuis scientifiques et techniques fiables



Ministère de l'agriculture, de la  
consommation et de la santé

Missions

Budget

**ANSES**

Centre intégrateur

Experts  
scientifiques

Diffusion de l'information

Consommateurs - Producteurs

# Quels risques ont été identifiés?

- Risque d'intoxication:
  - Biologique
  - Chimique
- Risque d'empoisonnement:
  - Production agricole
  - Transformation
  - Moléculaire
  - Industriel
  - Naturel

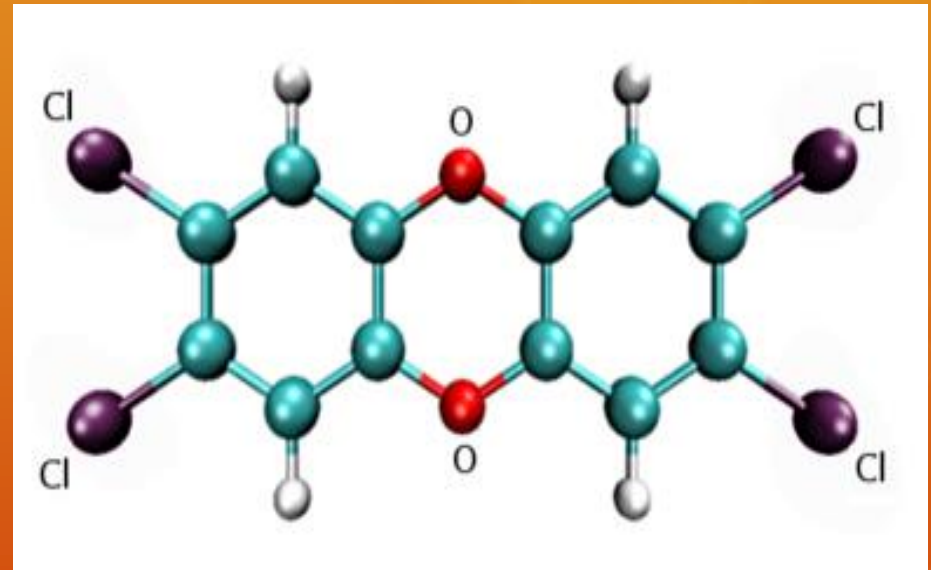


# Les empoisonnements alimentaires

- Marée noire
- Utilisation intensive d'engrais
- Pesticides
- Désherbant
- Epandage
- Antibiotique (sur les animaux)

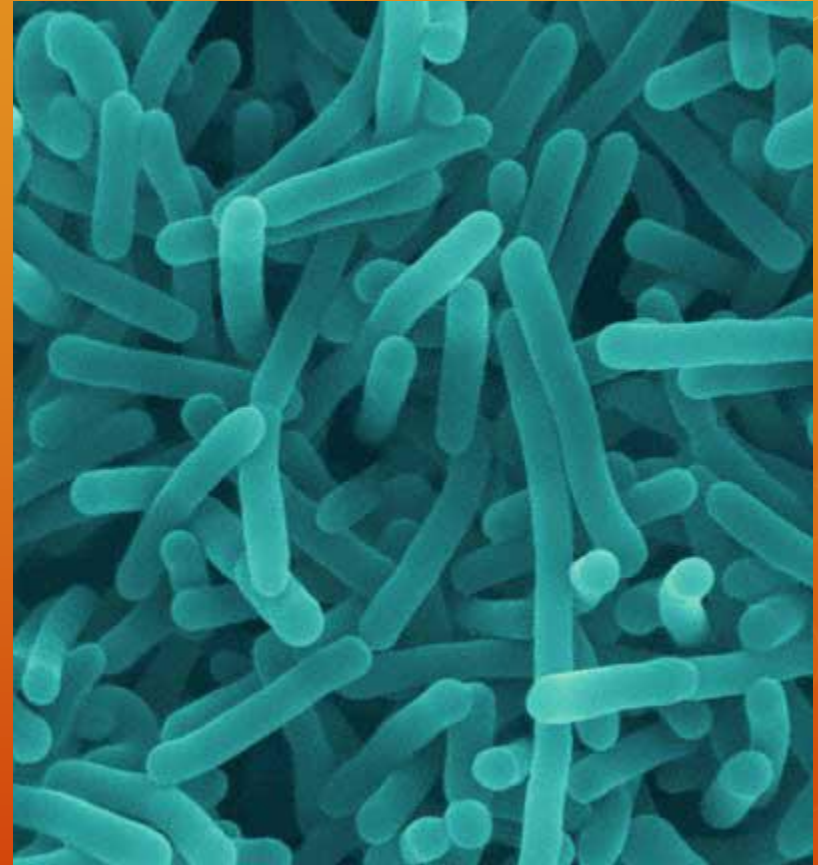
# Empoisonnement: La dioxine

- Molécule
- Dans l'eau, le lait et ses dérivés, la viande bovine et les produits de la mer
- Effets cancérogènes sur la reproduction, l'immunité, le système nerveux, signes de fatigue, maux de tête,



# Intoxication: La Listéria

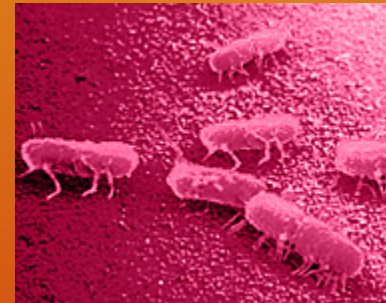
- Bactérie
- Dans les légumes et graines, lait, viande, charcuteries, rillettes, pâté, fruit de mer, fromage, poisson cru
- Favorisée par les méthode de production et transformation: stérilisation, chaîne du froid, voie alimentaire
- Fièvre, dangereux chez femmes enceintes, vieux





# Intoxication: La Salmonelle

- Germe
- Dans la viande, produits laitiers et les œufs
- Bien cuire la viande et ne pas rompre la chaîne du froid
- Diarrhées (sanglante), crampe abdominale, fièvre élevée, maux de tête



# Intoxication: L'aluminium

- Métal lourd
- Eau, additif alimentaire
- Maladie d'Alzheimer, psoriasis, anémie, ostéomalacie





# Le Risque organisé: histoire d'un scandale

- Scandale dans un plat de lasagne
- La traçabilité en question ?



# Le Risque organisé: histoire d'un scandale

- La traçabilité en question ?



LA SÉLECTION

**Notre Boeuf**

FICHE SIGNALÉTIQUE DE TRAÇABILITÉ DES ARTISANS BOUCHERS BRETONS N°0033523

N° Abattoir: 56.260.065... Catégorie: Jeunesse.....

Origine: FRANCE Race: Limousine...

N° d'ordre: 389... VIANDE CROISÉE MIXTE:

N° boucle: F2 0.k.h.16.H.H... Élevage: S.S.E.B... O.P... Coency...

Date d'abattage: 04.04.16... Destinataire: Jean. M...com...

PROCELI ON DU BOVIN

N° DE TRACAL: 6474 CODE PAYS: FR 72 0441 6474 SEXE: F TITRE RACIAL: Limousine DATE DE NAISSANCE: 30.10.2011 N° 10824\*02

FR 72 096 332 FR 72 096 332 34 34 8.11.11 FR 72 0441 6016

ATTESTATION SANITAIRE

6474 FR7204416474 F 34 30.10.2011 6474

34 1-34 56037204 FR7204416016

05 04 16

Présent d'un troupeau d'engraissement dérogatoire, et est destiné exclusivement à l'abattoir ou à un autre troupeau d'engraissement dérogatoire.

Exploitation: FR 72096332 Date entrée (cause): 30/10/2011 (N) Date sortie: 06/05/2013 Exploitation: FR 56037204 Date entrée (cause): 16/05/2013 (A) Date sortie: 05/04/16

389

0064

# Le Risque organisé: histoire d'un scandale

- La traçabilité en question ?

Service Viande ABATTOIR

USAGER : 001      DATE ABATTAGE : 31/03/2014 08:29      56-260-045

COPEVA

CATEGORIE : **VEAU**

No NATIONAL : 5350201425

ORIGINE : FRANCE

No TUERIE : **237**

CHEPTEL NAISSEUR : 5312 310

CHEPTEL DETENEUR : 56144230

DATE NAISSANCE : 10/10/2013

CLASSIFICATEUR : NOXA

POIDS FROID : **113,80 kg**

CLASSEMENT : **3R2**

TYPE : **VIANDE**

RACE PERE : 25 BLANC BLEU

RACE MERE : 56 NORMANDE

ABATTOIR BERNARD      LE : 30/04/14      PAGE : 1      (PDP236)

EXPEDITION DU 30/04/14      TRACABILITE PORCS

COMMANDE N° 78630      CLIENT N° 25103

JAN BERTRAND BOUCHERIE

BOURG

56890 MEUCON

Porc Eleveur  
11068 EARL DE KERLATOUS      29140 TOURC H  
ABATTU LE : 30/04/2014



# Le Risque organisé: histoire d'un scandale

## Plats Findus : le circuit de fabrication

**Usine de production** **3**  
Filiale de COMIGEL

**FRANCE**

**Findus**  
Trajet des produits de Findus

**SPANGHERO** **4**  
Sous-traitant de COMIGEL, achète la viande par le biais d'un trader à Chypre.

**6**  
**PAYS-BAS**

**LUXEMBOURG**

Metz

Castelnaudary

**COMIGEL** **2**  
Producteur et distributeur de plats dans 16 pays dont la Grande-Bretagne.

Un nouveau trader passe un ordre d'achat de viande en Roumanie.

**ROUMANIE**

**7**  
Société d'abattage roumaine (bœuf et cheval).

Un autre trader passe un ordre d'achat de viande aux Pays-Bas.

**Findus** **1**  
Distributeur de plats surgelés, commande ses plats à la société COMIGEL.

**CHYPRE** **5**

Tout ça pour...


1% sur la valeur du produit ?

Comment en est-on arrivé là ?

Pour être critique, il faut ?

Etre Informé



Etre ormé

# S'Informer



Pour aller plus loin...

**PIERRE WEILL**

AVANT-PROPOS DU PR. GÉRARD OSTERMANN

**MANGEZ,  
ON S'OCCUPE  
DU RESTE**

**POUR EN FINIR  
AVEC LES SCANDALES  
ALIMENTAIRES**

actualité  
**PLON**