



Paris, le 29 juin 2010

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EMISSION « PIÈCES A CONVICTION » SUR LA SECURITE SANITAIRE

Suite à la diffusion de l'émission « pièces à conviction » lundi 28 juin 2010, Bruno LE MAIRE, Ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, tient à réaffirmer l'engagement du gouvernement et des autorités sanitaires en France pour garantir au consommateur une sécurité sanitaire optimale. Les moyens mis en œuvre et les procédures rigoureuses tant sur le territoire qu'aux frontières européennes assurent aujourd'hui la sécurité des aliments et ont considérablement réduit les risques liés à leur consommation quotidienne. Grâce à ces dispositifs, les intoxications alimentaires en France sont parmi les moins nombreuses en Europe, et sont aujourd'hui trente fois moins fréquentes qu'aux Etats-Unis. Le souci de la qualité de notre alimentation est au cœur de la politique publique de l'alimentation que défend Bruno LE MAIRE dans le projet de loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche en cours d'examen au Parlement.

A cette fin, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) joue un rôle essentiel. Créée en avril 1999, suite à la crise de l'ESB, cette agence scientifique indépendante fournit toutes les bases scientifiques pour éclairer la décision des acteurs publics et privés. Avec 11 laboratoires et près de 600 experts, elle s'assure d'une approche globale et intégrée des risques et des bénéfices sur les questions alimentaires. Toutes ses interventions et ses recommandations sont rendues publiques sur son site internet.

L'Etat assure également un contrôle approfondi des denrées tout au long de la chaîne alimentaire grâce à l'action coordonnée par la Direction Générale de l'Alimentation de plus de 5 000 agents des services vétérinaires, des douanes et de la répression des fraudes. Ils disposent par ailleurs de l'appui de 24 laboratoires nationaux de référence et plus d'une centaine de laboratoires d'analyses spécialisés. Plus de 20 000 inspections d'établissements de transformation et ateliers d'entreposage, 17 000 inspections d'établissements de restauration commerciale, 19 000 inspections d'établissements de restauration collective sont effectuées chaque année. Pour surveiller la qualité de l'alimentation, plus de 59 000 prélèvements sont analysés chaque année dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle des denrées alimentaires. Le renforcement des contrôles aux frontières extérieures a par ailleurs été décidé en 2008 durant la présidence française de l'Union européenne. Sur 430 000 tonnes de denrées d'origine animale contrôlées en France, 0,5% ont été refusés à l'importation.

Sur les sujets abordés dans l'émission :

1/ Concernant la production de saumon en Norvège, Bruno LE MAIRE a saisi son homologue norvégienne dès qu'il a pris connaissance du reportage pour qu'elle lui apporte les garanties sur la production du saumon. En réponse à sa demande, Lisbeth BERG-HANSEN, Ministre norvégienne de la pêche et des affaires côtières, assure que les aquaculteurs norvégiens ont recours à un médicament vétérinaire bénéficiant d'une autorisation nationale de mise sur le marché accordée à l'issue d'une évaluation scientifique et réunissant l'ensemble des conditions de sécurité. L'utilisation de ce médicament, qui contient du diflubenzuron, répond aux conditions prévues par la réglementation communautaire¹. Son usage est strictement encadré et l'élimination du produit de la chair du poisson est assurée par le respect d'un délai d'attente, avant la commercialisation, de 100 jours après administration.

2/ Les polychlorobiphényles (PCB) ont été utilisés par l'industrie pour leurs propriétés isolantes (transformateurs électriques) ainsi que leur stabilité chimique et physique (encres, peintures). Leur production et leur utilisation ont été interdites en 1987. Stables chimiquement et peu biodégradables, ces molécules sont classées parmi les polluants organiques persistants qui se sont accumulés dans l'environnement, en particulier dans certains réservoirs comme les sédiments marins ou de rivière.

Des teneurs maximales en PCB ont été fixées pour chacun des aliments suivants : viandes de bovins, ovins, volailles, porcs, foies de ces animaux, chair des poissons et produits de la pêche, chair des anguilles, lait et produits laitiers, œufs et produits dérivés, graisses de bovins, ovins, volailles et porcs

¹Règlement 37/2010 de la commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmaco logiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale.

et graisses animales mélangées, huiles et graisses végétales, huiles de poisson. Si ces seuils sont dépassés, les aliments sont considérés comme impropres à la consommation et leur vente interdite. La Direction Générale de l'Alimentation met en œuvre des plans de contrôle annuels. Sur les 1 800 analyses réalisées en 2008 seules quatre non-conformités ont été relevées et ont fait l'objet d'une enquête épidémiologique sur l'origine de la pollution. En 2009, 2 415 analyses ont été réalisées au stade de la commercialisation ; un seul prélèvement s'est avéré non-conforme.

Pour gérer les contaminations des fleuves, rivières et zones estuariennes, un plan national d'actions « PCB » est conduit depuis 2008 par les trois Ministères chargés de l'Ecologie, de la Santé et de l'Agriculture. Ce plan comprend un programme de réduction des sources de pollution, un inventaire de l'état des cours d'eau et de la contamination des poissons. Il se traduit par différentes mesures : arrêtés préfectoraux d'interdiction de pêche en vue de la consommation et de la commercialisation, aides aux pêcheurs professionnels, augmentation des contrôles des zones. La fermeture de la pêche de certaines espèces dans les zones d'estuaire (baie de Seine, estuaire de la Gironde) a été ordonnée. Malgré l'impact économique pour les professionnels, le gouvernement a systématiquement mis en œuvre les avis et recommandations scientifiques émis par l'Afssa. La dernière expertise scientifique rendue le 23 novembre 2009 sur la situation en baie de Seine, intégrant les données de l'IFREMER, concluait qu'en raison du faible effectif d'analyses disponibles pour certaines espèces (dont le bar), il convient de réaliser des analyses complémentaires pour conclure. Une nouvelle campagne de pêche demandée à l'IFREMER est en cours. L'Afssa et l'INVS suivent enfin régulièrement² le niveau d'exposition de la population, en constante amélioration.

3/ Concernant le recours au bromure de méthyle, la France respecte ses engagements (règlement CE n°2037/2000 et du protocole de Montréal) et a arrêté définitivement l'utilisation de ce produit. Les dérogations qui ont été accordées pour certains pays ont expiré le 18 mars 2010.

L'Union européenne a renforcé les règles d'utilisation des produits phytosanitaires et engagé la réduction de leur usage. Sous l'impulsion de la Présidence française de l'Union européenne, une nouvelle réglementation communautaire³ a été adoptée en novembre 2009. En France, le plan Ecophyto 2018 prévoit ainsi de réduire en France l'usage des phytosanitaires de 50% d'ici 2018 si possible. Enfin, depuis 1993, les phytosanitaires font l'objet d'une réévaluation scientifique communautaire pour garantir la sécurité des applicateurs, des denrées alimentaires et de l'environnement. Le durcissement des exigences a conduit à l'abandon de plus de 500 molécules et au renforcement de la sécurité du consommateur. Chaque année, les services de contrôle réalisent environ 7 000 prélèvements pour vérifier l'absence de dépassement des limites maximales de résidus.

4/ Concernant le recours aux antibiotiques dans l'alimentation animale, les vétérinaires ne peuvent prescrire des médicaments qu'aux animaux dont les soins et la surveillance sanitaire leur sont régulièrement confiés. Les vétérinaires ne sont pas tenus de réaliser une visite systématique de l'élevage avant la prescription de médicaments, mais doivent en avoir une parfaite connaissance. Ils réalisent en particulier chaque année un bilan sanitaire de l'élevage et décrivent un protocole de soins pour les pathologies prioritaires. Ainsi, une prescription peut être réalisée par la suite sans nouvelle visite des animaux. Toutefois, la délivrance d'antibiotiques est obligatoirement subordonnée à la rédaction d'une ordonnance par un vétérinaire.

L'utilisation des antibiotiques en élevage dans les conditions de sécurité prévues par la réglementation garantit qu'il n'existe pas de risque pour le consommateur de dépassement des limites de résidus dans la chair des animaux livrés à la consommation. L'apparition de résistances de certains germes aux antibiotiques constitue une préoccupation. Pour cette raison, l'utilisation systématique d'antibiotiques dans l'alimentation des animaux pour activer leur croissance est totalement interdite depuis plusieurs années en Europe. Les organisations professionnelles vétérinaires se mobilisent depuis 2008 pour adapter les protocoles de soins et les bonnes pratiques agricoles. La Commission européenne travaille en ce moment à la coordination du suivi des consommations d'antibiotiques en médecine vétérinaire au niveau européen. Le non-respect de la rédaction de l'ordonnance et l'utilisation d'antibiotiques dans l'alimentation des animaux pour activer leur croissance sont pénalement répréhensibles, comme l'est le défaut de soins des animaux.

² Avis du 5 mars 2010 relatif à l'interprétation sanitaire des niveaux d'imprégnation de la population française en PCB.

³ Directive 2009/128/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 instaurant un cadre d'action communautaire pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable et Règlement (CE) no 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil.

Contacts presse

Service de presse de Bruno Le Maire - Tel : 01 49 55 59 74 ; Fax: 01 49 55 40 39 ; cab-presse.agripeche@agriculture.gouv.fr
Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11