



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE
ET DES FINANCES

MINISTÈRE
DES AFFAIRES SOCIALES
ET DE LA SANTÉ

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

2^{ème} Conseil d'Orientation Technique de l'Observatoire de l'alimentation 10 décembre 2013



Prototypage de la section sanitaire



Plan

- I. Rappels des objectifs
- II. Méthodologie
- III. Principaux résultats
- IV. Perspectives et Valorisation

Objectifs de la section sanitaire [Décret 2011-778 du 28/6/2011]

L'Observatoire de l'alimentation a pour mission :

- ***d'éclairer les acteurs économiques et les pouvoirs publics sur les évolutions de l'offre alimentaire***

=> accéder à des données représentatives et robustes de la chaîne alimentaire

- ***d'analyser les données utiles (nutrition, sécurité sanitaire, aspects socio-économiques)***

=> sélectionner les données (utiles) et en connaître l'incertitude, avant toute interprétation

- ***d'assister le Gouvernement dans la définition des objectifs de la politique publique de l'alimentation et l'évaluation de ses effets.***

=> construire des indicateurs de suivi

Les enjeux

- *Suivre la qualité sanitaire des aliments **en dehors de situation de crise**, en assurant la confidentialité des données des entreprises individuelles*
- *Construire une base de données de référence nationale, par **mutualisation des données privées et publiques**, en toute transparence*
- *Mobiliser les partenaires dans une **démarche volontaire et représentative**, pour construire une vision partagée des niveaux de sécurité sanitaire*
- *Etablir des **échanges pluridisciplinaires et plurisectoriels** sur la surveillance des aliments (origine animale ou végétale; contaminants chimiques ou microbiologiques; production primaire/transformation/distribution) qui optimise collectivement la surveillance de la chaîne alimentaire*

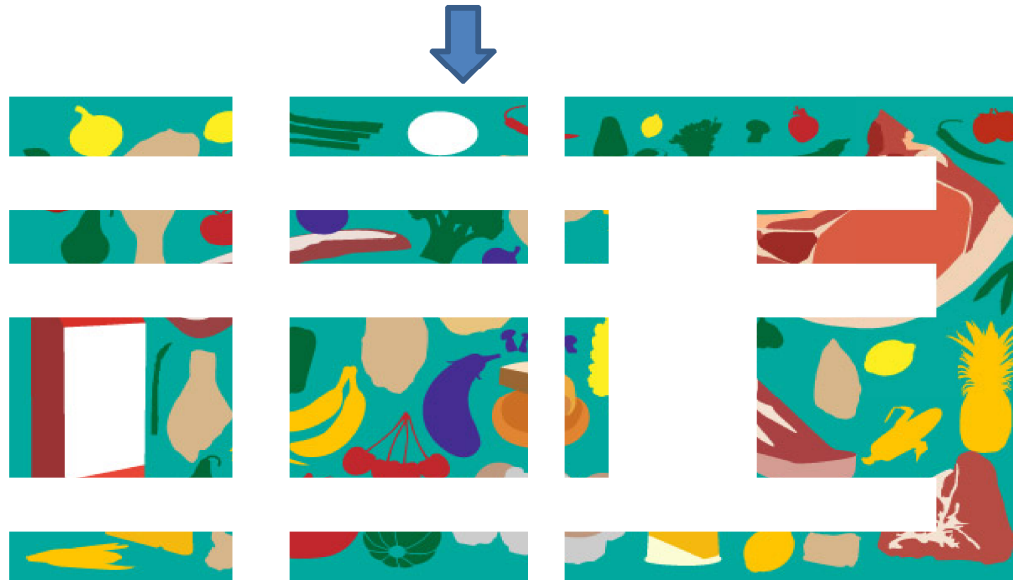
➤

➤

- Modalité de communication/transmission de l'information (selon cible)
- Confidentialité des données
- Utilisation des données (hors contexte)
- Outil distinct d'un outil de gestion des alertes
- Prise en compte des dispositifs existants
- Faisabilité pratique

Place de la section sanitaire

Autocontrôles + Contrôles officiels + enquêtes représentatives



**Base de données de référence nationale
+ indicateurs objectifs de suivi de la qualité sanitaire des aliments**

FILIERES ET OPERATEURS /AUTORITES DE CONTRÔLE/ANSES/CONSOMMATEURS

- PILOTER : Hiérarchiser les activités de surveillance des filières et des autorités de contrôle
- EVALUER : Nourrir les travaux d'évaluation des risques par des données objectives
- DECIDER : Eclairer les acteurs pour définir des mesures de gestion proportionnées
- COMMUNIQUER sur le niveau de qualité des aliments en France et son évolution

Plan

- I. Rappels des objectifs
- II. **Méthodologie**
- III. Principaux résultats
- IV. Perspectives et Valorisation

Plan

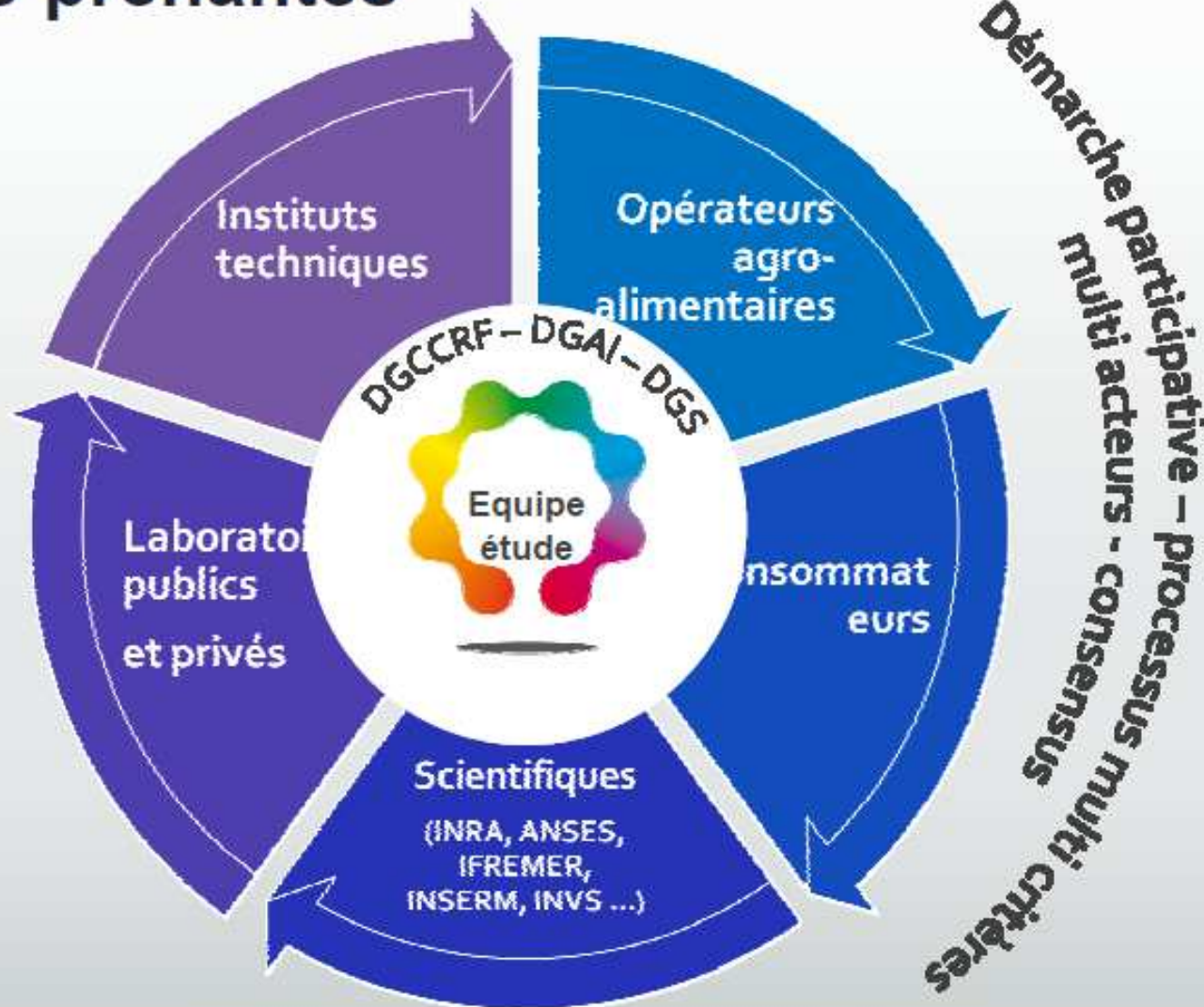
- I. Rappels des objectifs
- II. Méthodologie
 - I. Organisation de l'étude
 - II. Méthodes de priorisation
(chimie/microbiologie)
 - III. Etudes de cas
- III. Principaux résultats
- IV. Perspectives et Valorisation

Organisation de l'étude : les étapes 2011-2014

- Phase 1. Etude de prototypage/Nov.2011-Déc. 2013
(*convention DGAL-ANSES*)
- Phase 2. Etude de communication/Janv.-Déc. 2014
(*étude du ministère en charge de l'agroalimentaire*)
- Phase 3. Validation sur cas concrets/Janv.-Déc. 2014
(*convention DGAL-ANSES*)

Organisation de l'étude : approche pluridisciplinaire innovante

Parties prenantes

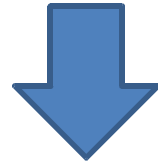


De la nécessité de hiérarchiser....

57 contaminants
biologiques
(bactéries, virus, parasites)

3016 denrées
alimentaires
(19 catégories d'aliments/Foodex2)

225 contaminants
chimiques
(19 classes)

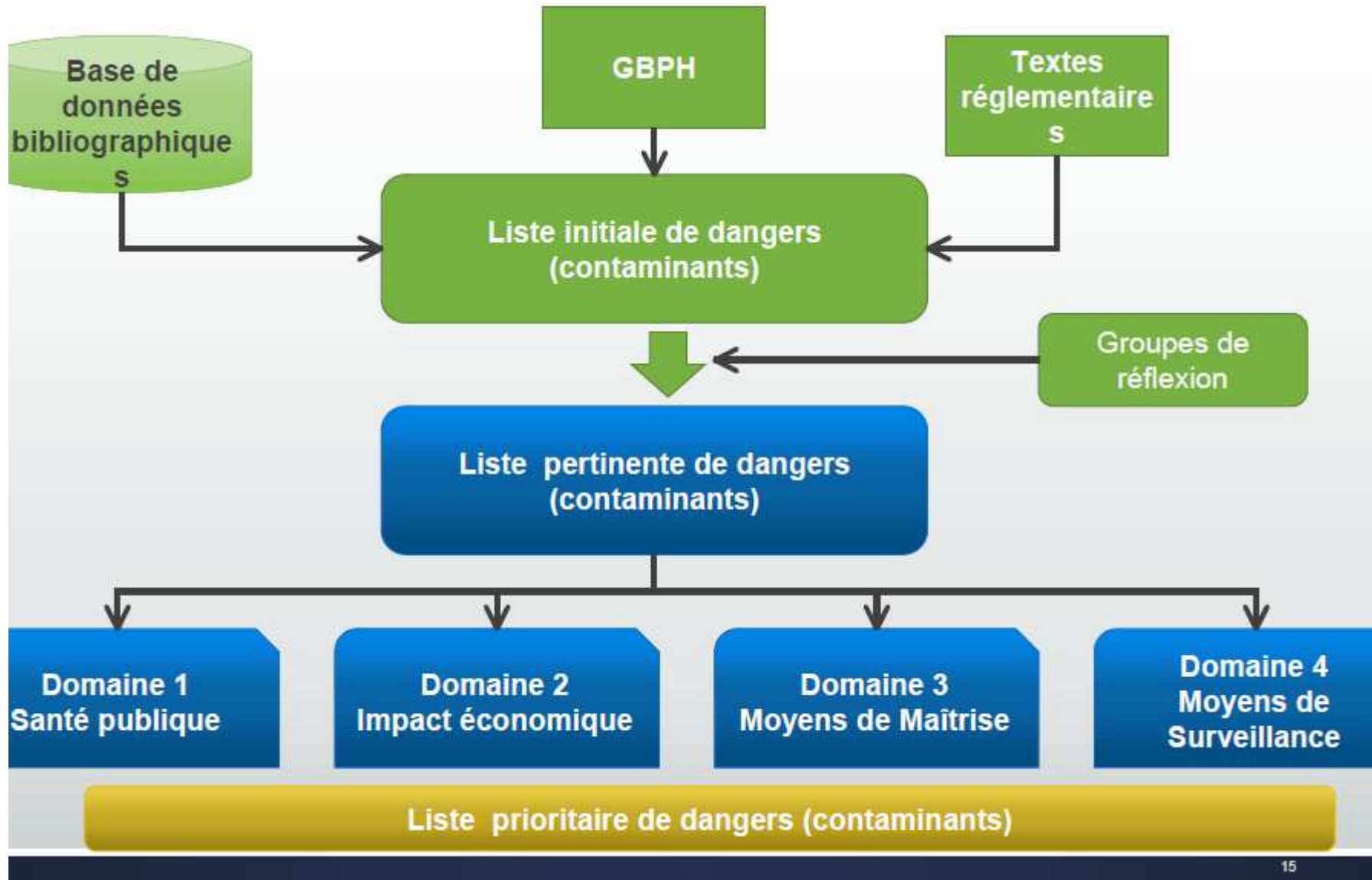


Hiérarchisation nécessaire
des contaminants chimiques
et des couples « denrée/contaminant biologique »

Contaminant = substance non intentionnellement ajoutée dans l'aliment, provenant de l'environnement ou des traitements subis sur les aliments.

Autorisation de mise sur le marché d'aliments contenant une quantité acceptable de ces contaminants, au regard des pratiques et de l'analyse de risque.

Méthode de priorisation : Approche générale



Priorisation des contaminants chimiques

Priorisation des contaminants chimiques

Contamination
accidentelle (Datura)

Non autorisés

Additifs

Phyto-oestrogène

↳ Exposition aiguë

Contaminants spécifiques
à la santé animale

↳ Données de la section
nutritionnelle (Oqali)

Hors champ de la SSA

Dans le champ de la SSA

Métaux lourds

Poly-chlorés

Retardateurs Bromés

HAP

Néoformés

MCDA

Myco-toxines

Alkyl Perfluorés

R. vétérinaires

R. Phyto- sanitaires

Radio nucléides

↳ Dangers physiques

Biocides

Trihalo-
méthanes

Ions divers

R. Phyto-
sanitaires

R. Médicaments
Humains

EDCH...

Toxines
marines

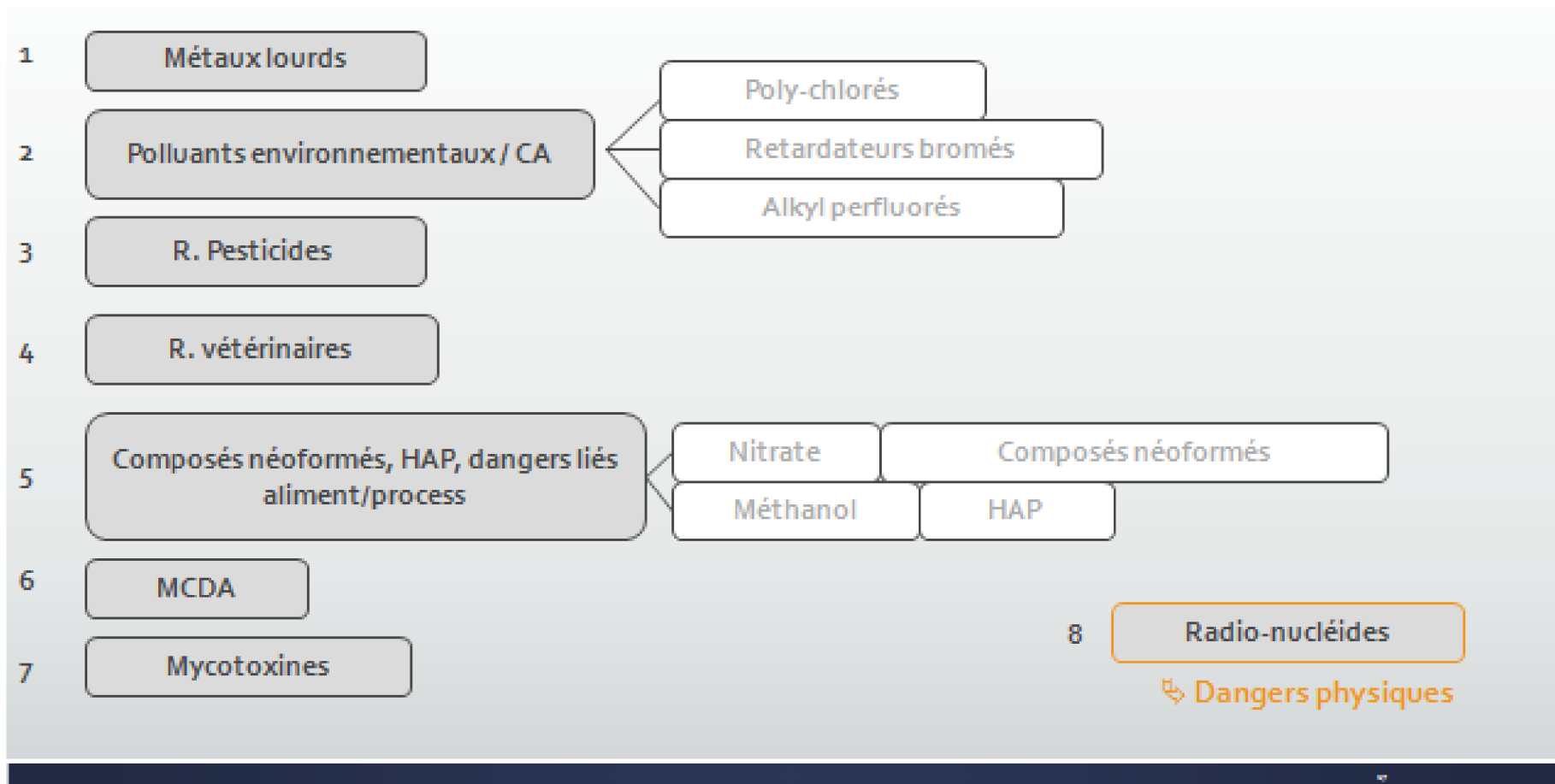
Toxines
microbiennes

↳ Dangers biologiques
(& exposition aiguë)

↳ Importants, à prioriser ultérieurement

Priorisation des contaminants chimiques

Regroupement en 8 grandes familles



Priorisation des contaminants chimiques

Démarche de Priorisation sur le risque sur 8 classes

Centralisation des données

- ✓ Exposition alimentaire
- ✓ Toxicologie (VTR...)
- ✓ Contributeurs alimentaires

Etude,
Avis EFSA,
Bibliographie,
...

Critère global de classement : Ratio de Risque

Comparaison de l'exposition alimentaire des Français *versus* la Valeur Toxicologique de Référence

Priorisation des contaminants chimiques

Application de la méthode

1 Métaux lourds

2 Polluants environnementaux / CA

3 R. Pesticides

4 R. vétérinaires

5 Composés néoformés, HAP, dangers liés aliment/process

6 MCDA

7 Mycotoxines



Approche appliquée
à 5 classes



Sélection argumentée

8

Radio-nucléides

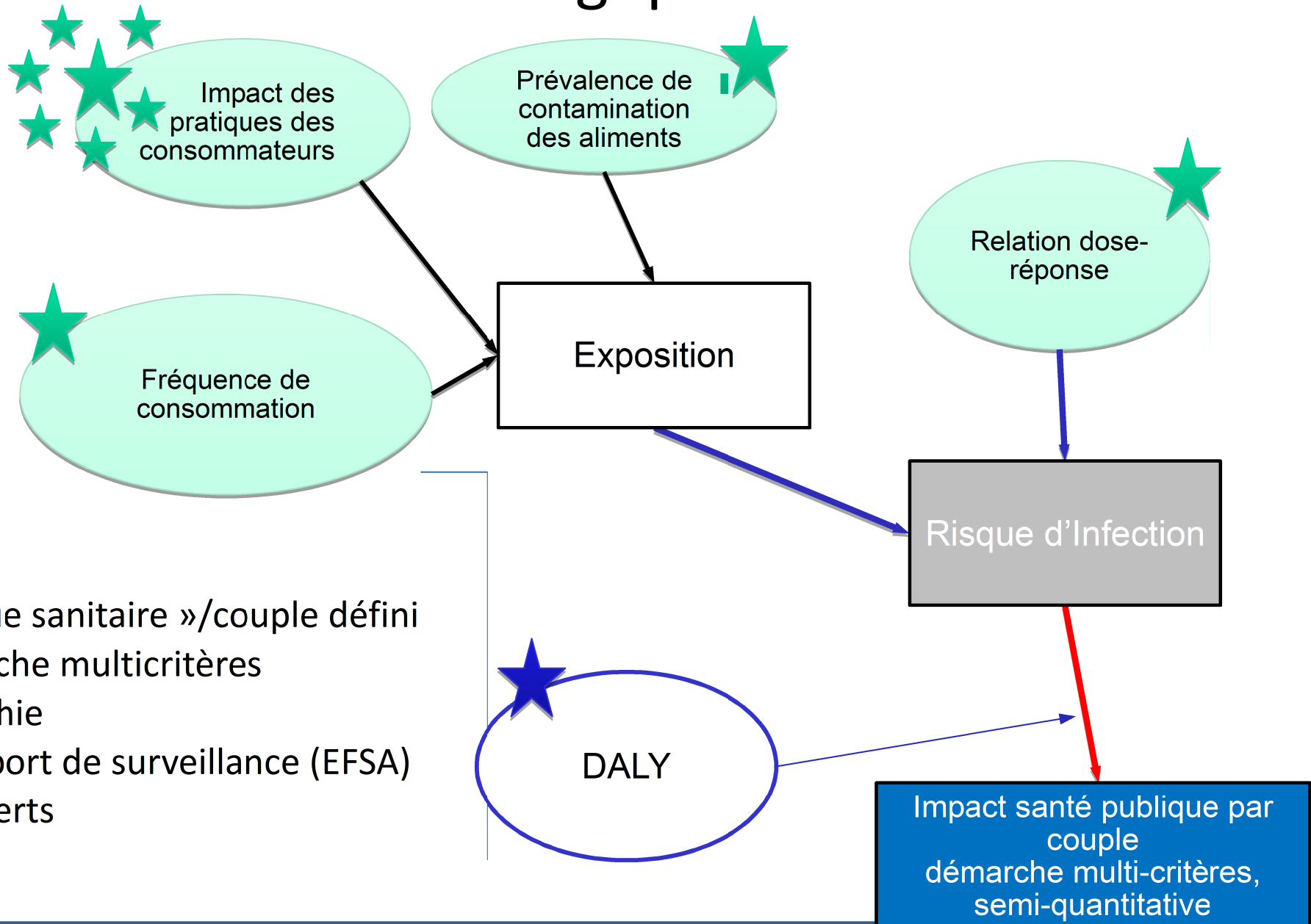


Non priorisé

Priorisation des couples

« Denrée/contaminants microbiologiques »

Priorisation des contaminants microbiologiques



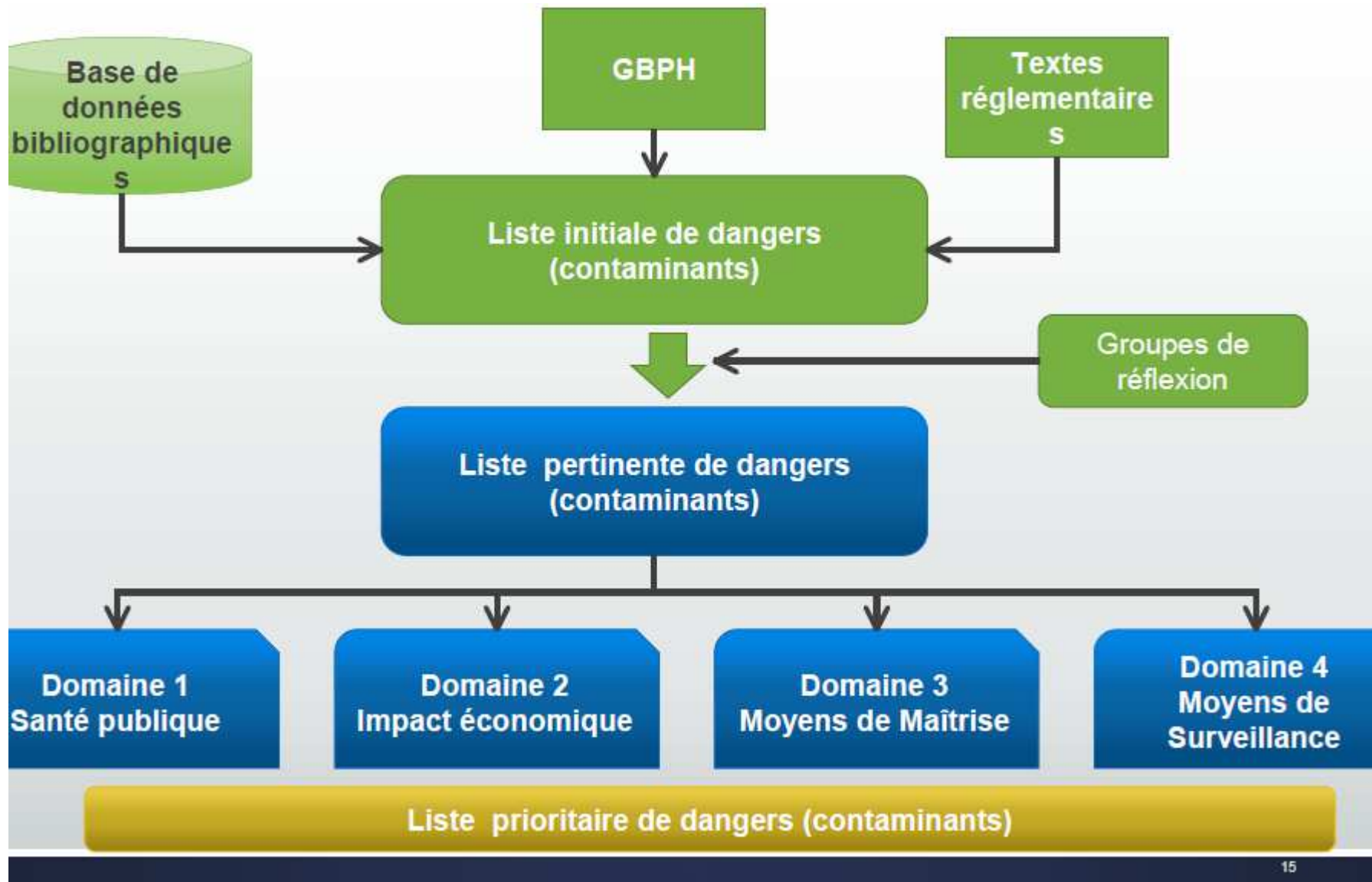
Score « Risque sanitaire »/couple défini

par Approche multicritères

- Bibliographie
- PSPC, rapport de surveillance (EFSA)
- Dire d'experts

Impact santé publique par couple
démarche multi-critères,
semi-quantitative

Méthodologie générale



Priorisation « des outils de surveillance » (méthodes analytiques)

Priorisation des outils de surveillance

Etat des lieux des méthodes et de leurs caractéristiques

- ✓ Identification des méthodes analytiques utilisées (classification SSD2)
- ✓ Degré de confiance sur la fiabilité de la méthode

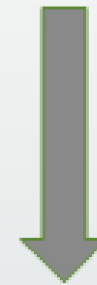
Méthode fiable/ adaptée, normalisée ou équivalente (et/ou laboratoire accrédité sur la méthode)

Méthode fiable/ adaptée

Méthode ne répondant pas à tous les besoins

Pas de méthode disponible

Score 4



Score 1

Attribution des scores sur la
fiabilité analytique

Consultation LNR : 13 laboratoires ANSES et 4 laboratoires non ANSES (SCL, Laberca, Ifremer, ENVL) Bilan des réponses : 16 retours (dont certains incomplets)

Situation très contrastée en terme de disponibilité de méthode, ce qui peut avoir des incidences sur la hiérarchisation

Priorisation des autres domaines

Priorisation des autres domaines

« Impact économique » : scores [1 à 4]

- Consultation des filières => réponse trop limitée pour être utilisée
- > approche simplifiée fondée sur volumes de production (FranceAgriMer)

« Disponibilité des outils de maîtrise » : scores [1 à 4] (Moyens)

- 1: absence de plan d'action
- 2: plan de maîtrise ponctuel
- 3: plan de maîtrise par filière et/ou couverture recommandée au niveau national
- 4: maîtrise imposée par réglementation

Etude de cas

Etudes de cas

5 secteurs contactés à travers leur syndicat/fédération

- SNIV
- FNICGV
- STF
- FIAC
- OQUALIM
- IRTAC

CITPPM

Abattage, découpe
transformation
Viandes

Fumage et conserves
de Poissons

Alimentation Animale

Céréales et
Alimentation Animale

MATRICES
ANIMALES

MATRICES
VEGETALES

Denrées alimentaires
(matières premières
& produits finis)

Denrées alimentaires
(produits finis)

Alimentation animale

Denrées alimentaires
(matières premières ,
produits finis) &
Alimentation animale

DGAL + DGCCRF: collecte ensemble des résultats PSPC 2009-2011

Perspectives sur la collecte des données

- Intérêt de la formalisation des échanges pour
 - optimiser les flux et la qualité des données collectées
 - définir les niveaux d'anonymisation, de vérification de la qualité, de propriété de l'information, des droits d'utilisation
- Métadonnées existent => travail minutieux de sélection à prévoir pour la construction des indicateurs
- Nécessité de faire évoluer les systèmes d'information pour optimiser les échanges (/référentiel européen notamment) tout en assurant le pragmatisme essentiel à la pérennisation du dispositif
- Evolution de fond à prévoir à tous les stades, y compris auprès des fournisseurs des données brutes (laboratoires)

Indicateurs

Indicateurs

Indicateurs de **résultats** fondés sur l'observation de la contamination

- Évolution du taux ou niveau de contamination à un stade ou plusieurs stades de la chaîne
- Évolution du taux de conformité
- Indicateur d'exposition ou de risque (non retenu car difficile à interpréter)...

Indicateurs de **moyens** fondés sur les outils de maîtrise

- nombre d'analyses
- taux d'application des GBPH dans une filière
- Taux des suites données après NC...

Indicateurs sur le **fonctionnement** de la section

Plan

- I. Rappels des objectifs
- II. Méthodologie
- III. **Principaux résultats**
- IV. Perspectives et Valorisation

La méthodologie proposée apporte :

- une démarche argumentée permettant la sélection *in fine* des couples contaminant/matrice à inclure dans la section sanitaire
- une liste de couples « contaminant/matrice » **prioritaires** sur le domaine « risque sanitaire »
- un **modèle générique** d'acquisition de données (formats internationaux)
- une identification de domaines pour lesquels manquent des données nationales

L'organisation mise en place permet :

- l'identification des **facteurs d'adhésion** des filières
- un **accompagnement** concret au filière dans la mise en place d'un système de mutualisation des données

Les résultats obtenus permettent d'identifier

- les premières pistes de réflexions sur le **pilotage** de la surveillance
 - Surveillance des aliments contributeurs/contaminant prioritaire en termes de risque
 - étude de sensibilité/domaine « risque/microbiologique,
 - complémentarité privé/public

- les points de **vigilance** incontournables
 - la communication
 - la confidentialité
 - Le pragmatisme

Plan

- I. Rappels des objectifs
- II. Méthodologie
- III. Principaux résultats
- IV. **Perspectives et Valorisation**

➤ Phase 1. Etude de prototypage/Nov.2011-Déc. 2013

- ✓ Publication de la synthèse du travail sur le site du ministère, bulletin épidémiologique
- ✓ Diffusion du rapport validé, limitée aux membres des groupes de réflexion

➤ Phase 2. Etude de communication/Janv.-Déc. 2014

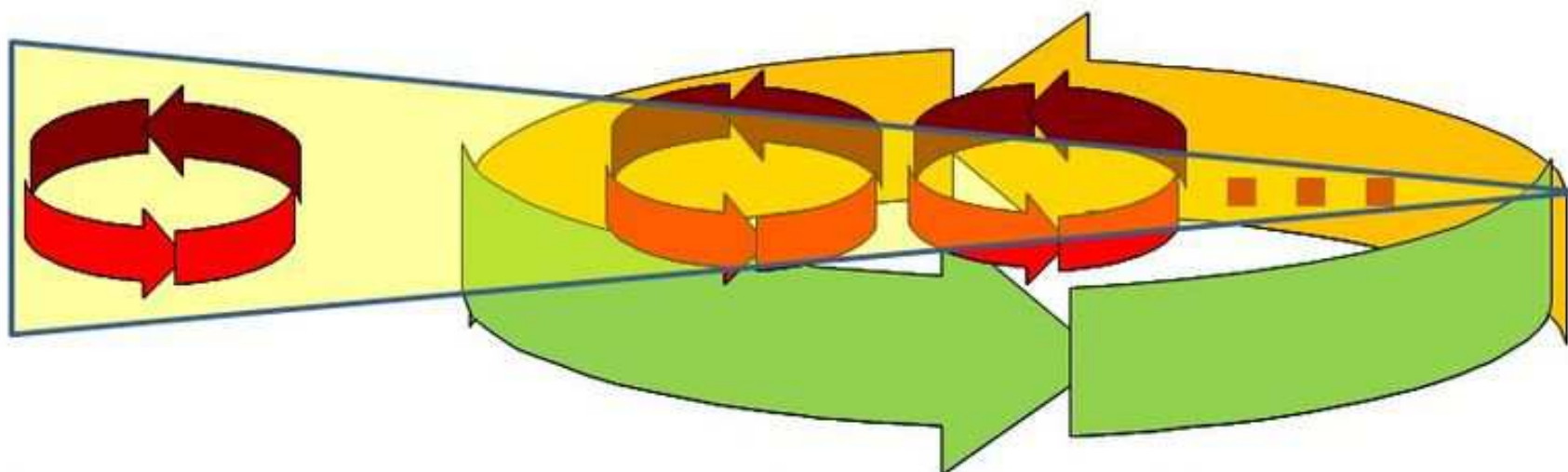
Enquêtes d'opinion (auprès de représentants des consommateurs, filières agro-alimentaires, administrations, et média) sur :

- les indicateurs relatifs à la qualité sanitaire des aliments (à froid)
- le dispositif en tant que tel

Phase 3. Validation sur cas concrets/Janv.-Déc. 2014

= démonstration de la valeur ajoutée

- Un appel à candidature sera organisé pour identifier 3 filières volontaires ayant un objectif à courts termes, à valoriser dans un tel dispositif
- Prise en compte des observations pour l'optimisation des données publiques



Exploration besoin et solution

Construction et Validation

Merci de votre attention

<http://agriculture.gouv.fr/La-section-sanitaire-de-l>