

A S S E M B L É E      N A T I O N A L E

X V <sup>e</sup>      L É G I S L A T U R E

# Compte rendu

**Commission d'enquête  
sur l'alimentation industrielle :  
qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de  
pathologies chroniques, impact social et  
environnemental de sa provenance**

– Audition, ouverte à la presse, de M. Patrick Dehaumont, directeur général de l'alimentation et de Mme Laurence Delva, cheffe du service de l'alimentation du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt.

Mardi

10 juillet 2018

Séance de 11 heures 15

Compte rendu n° 30

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

**Présidence**

**de**

**M. Loïc Prud'homme,**  
*Président*



*L'audition débute à onze heures vingt.*

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous accueillons, ce matin, M. Patrick Dehaumont, directeur général de l'alimentation, et Mme Laurence Delva, cheffe du service de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt. M. Dehaumont est à la tête de la direction générale de l'alimentation (DGAL) depuis 2012. Tous deux sont inspecteurs généraux de santé publique vétérinaire.

Le service de Mme Delva est chargé de la mise en œuvre de la politique nationale de l'alimentation et de la sécurité sanitaire des productions animales. On rappellera que la DGAL a été créée en 1987 pour succéder à l'ancienne direction de la qualité dont l'appellation semblait plutôt opportune.

Ma première question sera : comment définiriez-vous la politique nationale de l'alimentation – s'il y en a une ?

Madame, monsieur, votre audition intervient juste après celle des responsables de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) la semaine passée. Nous sommes intéressés par les liens fonctionnels, voire les coopérations que vous entretenez avec les services de la DGCCRF.

Le rapport public 2014 de la Cour des comptes avait émis certaines critiques à l'encontre de la DGAL. La Cour pointait notamment une insuffisance des contrôles sanitaires des végétaux, une absence de contrôle des contaminants avant et pendant les récoltes, de même qu'un encadrement insuffisant des autocontrôles des professionnels. Selon vous, ces critiques étaient-elles fondées et, le cas échéant, quelles rectifications leur ont été apportées en réponse ?

Plus généralement, la difficulté ne réside-t-elle pas dans la double mission impartie à la DGAL ? Votre direction serait en quelque sorte la structure administrative de tutelle des industries agroalimentaires, en tout cas leur interlocutrice au quotidien, qui, dans le même temps, assure une mission permanente de contrôle sur les productions de milliers d'entreprises du secteur.

Monsieur le directeur général, madame, nous allons, dans un premier temps, vous écouter pour un exposé liminaire de vingt minutes au maximum. Puis, je reviendrai vers vous pour une série d'échanges. Dans ce cadre, Mme la rapporteure Michèle Crouzet vous posera des questions.

Conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958, je vais vous demander de prêter serment.

*(M. Patrick Dehaumont et Mme Laurence Delva prêtent serment.)*

**M. Patrick Dehaumont, directeur général de l'alimentation.** Monsieur le président, madame la rapporteure, mesdames, messieurs, je commencerai par préciser le champ de la direction générale de l'alimentation, ce qui me permettra de répondre à l'une de vos questions.

La DGAL est une direction du ministère de l'agriculture, une direction très régaliennne, en charge de la conception de dispositions applicables aux professionnels de l'agroalimentaire

et, au-delà, à des professionnels du secteur de la production végétale, de la production animale ou à des professionnels de sujets aussi variés que le bien-être animal.

Cette direction régaliennne est en charge de l'élaboration des dispositions réglementaires et de missions de contrôle. Je précise que la DGAL n'a pas la double mission de tutelle des industries agroalimentaires et de contrôles officiels. Elle est très centrée sur le contrôle officiel. Je tiens à le réaffirmer haut et fort.

Lorsque la DGAL a été créée, il y a un certain nombre d'années, la direction des industries agricoles et alimentaires (DIAA) en était l'une des sections. Mais, pour des raisons évidentes de conflit d'intérêts, cette partie a été transférée à ce qui est aujourd'hui la direction générale des entreprises (DGE). Ainsi, notre ADN est-il véritablement resté centré sur l'inspection sanitaire.

Cette dimension sanitaire couvre un champ assez large. La DGAL est soucieuse de mettre à disposition des citoyens une alimentation saine, sûre et durable, et les contrôles sanitaires dont elle a la charge portent sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, ce qui recouvre des sujets aussi variés que la production végétale, la production animale – y compris le bien-être animal –, la sécurité sanitaire des aliments et de nombreuses interactions avec les aspects de durabilité et environnementaux, par exemple. Elle s'occupe notamment des produits phytosanitaires et de leurs impacts.

Elle est également amenée à travailler très fréquemment dans un cadre interministériel avec la direction générale de la santé, ce que les crises récentes ont mis en évidence, et avec la DGCCRF, sachant qu'il existe des zones de recouvrement de compétences et des zones de compétences spécifiques, la DGAL étant fortement centrée sur la dimension sanitaire.

Autour de ces missions de contrôle sanitaire, nous sommes amenés à piloter des politiques incitatives, qui ne sont pas pour autant des politiques de soutien direct aux filières ou aux industries communautaires. Je citerai le programme « Écophyto » limitant l'usage des produits phytosanitaires, le programme « ÉcoAntibio » limitant l'usage des antibiotiques en médecine animale, ou encore le Programme national pour l'alimentation (PNA).

Pour accomplir ces missions, nous disposons de moyens d'administration centrale et des services déconcentrés. Au niveau central, nous travaillons avec les acteurs internationaux et européens.

Par essence, les dispositions françaises dans le domaine de la sécurité sanitaire procèdent essentiellement du niveau européen. Des dispositions conçues aux niveaux européen et international sont validées par le Gouvernement pour être applicables en droit français. Ensuite, la direction centrale interagit sur le terrain avec ses services de contrôle, les directions départementales de la protection des populations (DDPP) et une partie des directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) qui interviennent en régions – plutôt dans le domaine végétal.

Pour effectuer ce travail, la direction centrale dispose de 200 à 220 personnes et les services déconcentrés de 4 600 agents, répartis entre des missions de gestion administrative et, principalement, des missions d'inspection et de contrôle, puisque nous contrôlons des secteurs aussi variés que la production végétale – un secteur dont nous partageons la responsabilité avec la DGCCRF qui contrôle la distribution – ou le domaine sanitaire animal, que nous

contrôlons de l'amont à l'aval, de l'abattoir jusqu'à la remise directe. Tel est le schéma en place. Nous pourrions vous fournir des éléments chiffrés détaillés si vous le souhaitez.

J'insiste fortement sur cette notion de missions régaliennes et de missions d'inspection sur lesquelles portait l'une des remarques de la Cour des comptes dans son rapport de 2012, sachant qu'une mission de la Cour des comptes est en cours, dont le rapport final sera publié en septembre-octobre. Il dressera le bilan de la situation actuelle, notamment du suivi du rapport de la Cour, dont la question centrale portait sur la suite donnée aux inspections. Nous nous référerons à l'avis de la Cour des comptes à la rentrée, de la même façon que, depuis 2012, nous avons mis en place un ensemble de procédures et mobilisé nos équipes pour qu'elles portent la plus grande attention possible aux suites des inspections. La gradation des décisions est fonction de l'écart entre, d'une part, les faits et les situations constatées et, d'autre part, les exigences sanitaires réglementaires. L'écart peut donner lieu à diverses décisions allant de la simple remarque jusqu'à la fermeture d'un établissement, en passant par l'avertissement et le procès-verbal.

Les suites données aux inspections s'opèrent donc selon une gradation des décisions. Ce sont là des indicateurs que nous suivons avec précision auprès de nos services et en fonction de notre système d'information pour nous assurer qu'il est donné suite, comme il se doit, aux inspections dans des conditions prédéfinies à l'échelon national. Nous pourrions vous fournir, si vous le souhaitez, des éléments précis et chiffrés sur ce sujet.

Nous nous appuyons sur des équipes présentes sur le terrain, car tel est le rôle fondamental de l'État dans le domaine sanitaire, et compétentes techniquement. Nous sommes organisés selon une chaîne de commandement qui part du niveau central jusqu'à l'acteur de terrain, en passant par les préfets dont le rôle est essentiel.

Voilà, brossée en quelques mots, l'organisation du dispositif.

En termes de méthodologie, la responsabilité de la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché passe par l'application par les professionnels des dispositions préétablies, un concept de base au niveau européen, qui est martelé très régulièrement. Il est édicté dans le paquet « Hygiène », le paquet de règlements encadrant le dispositif de sécurité sanitaire. Il revient à l'État d'assurer sa mission régalienne de contrôle pour s'assurer que les dispositions préétablies aux niveaux législatif et réglementaire sont bien appliquées par les professionnels et que les actions correctrices sont menées si, par malheur, ces dispositions préétablies ne sont pas respectées. Une responsabilité forte revient aux professionnels et à l'État au titre de cette mission régalienne, qui me paraît devoir rester ancrée au niveau de l'État. Je crois utile de le préciser alors que l'on entend parfois parler de délégation du service public du contrôle sanitaire.

L'État doit rester très fort en la matière, et ce pour deux raisons : la sécurité sanitaire, à mon sens, ne se négocie pas. L'État doit être en capacité de l'assurer, d'offrir aux citoyens, aux consommateurs, ce qu'ils attendent, c'est-à-dire une alimentation saine et sûre.

Un second volet ne doit pas être négligé. Notre action est scrutée à l'international où nous exportons une partie de notre production. La capacité à exporter des animaux, des végétaux ou des denrées alimentaires repose, bien sûr, sur la capacité de nos industriels ou de nos professionnels à ouvrir des marchés, à commercer avec l'étranger, mais elle répond aussi à un préalable, à savoir la reconnaissance, par les autorités sanitaires des États de destination, de notre système sanitaire et de la qualité de notre certification ; c'est, en effet, l'État qui

certifie les produits, les denrées ou les animaux. Cela est important. En effet, en apposant leur signature, nos agents de l'inspection et de la certification sur le terrain engagent l'État sur la qualité sanitaire des produits qui sont expédiés dans différents pays. Il existe une attente citoyenne mais également une attente forte des entreprises. Se pose ainsi la question de la loyauté du fonctionnement entre les entreprises et leur capacité à exporter.

Je laisse la parole à Laurence Delva pour qu'elle vous dise quelques mots de la politique de l'alimentation, de sa structuration et du Conseil national de l'alimentation (CNA). Nous interviendrons ensuite sur les aliments ultratransformés, un sujet qui peu à peu s'inscrit au centre des débats.

**Mme Laurence Delva, cheffe du service de l'alimentation du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt.** L'élément phare de cette politique de l'alimentation réside dans le Programme national pour l'alimentation (PNA), qui définit une politique incitative dont l'objectif, à l'instar des autres politiques incitatives du ministère, consiste à accompagner l'évolution, le changement des pratiques, en l'occurrence alimentaires. Il ne s'agit pas d'une politique régaliennne, mais d'une politique incitative, qui s'appuie pour ce qui concerne le programme national pour l'alimentation sur quatre axes fondateurs qui ont été rappelés dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 : l'éducation alimentaire de la jeunesse ; l'ancrage territorial ; la justice sociale et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

À ce titre, le PNA est en interaction forte pour tout ce qui concerne l'éducation alimentaire, par exemple, la justice sociale avec le Programme national nutrition santé (PNNS). L'articulation entre ces deux plans a fait l'objet de travaux au cours des États généraux de l'alimentation (EGA) et figure dans la liste des actions de la feuille de route 2018-2022.

Plus concrètement, sur ces quatre axes en matière d'éducation alimentaire de la jeunesse, un certain nombre d'actions sont encouragées à l'échelon régional par les relais administratifs. En effet, dans chaque région, un correspondant régional « alimentation » est chargé d'animer et d'accompagner les actions en faveur du PNA, cet accompagnement allant jusqu'à un soutien financier dans le cadre d'appels à projets régionaux.

Le Programme national pour l'alimentation est également illustré depuis cinq ans maintenant par un appel à projets national qui encourage les projets innovants, directement transposables et susceptibles d'être essaimés sur le territoire national. L'appel à projets a été doté de 1,5 million euros en 2017. Aujourd'hui, cette action revêt une dimension interministérielle puisque, depuis deux ans, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) contribue à la dotation ainsi que la direction générale de la cohésion sociale (DGCS).

En matière d'éducation alimentaire, vous avez sans doute entendu parler des actions telles que les « classes du goût », qui ciblent les jeunes populations, c'est-à-dire les futurs consommateurs, pour leur inculquer de bonnes pratiques alimentaires et une diversification de leurs sources alimentaires.

Le ministère lutte contre le gaspillage alimentaire au moyen d'un pacte qu'il anime avec l'ensemble des parties prenantes, qu'il s'agisse des organisations non gouvernementales, notamment des associations de dons alimentaires, des représentants des industriels, ou des organisations non gouvernementales environnementales. Ce pacte se décline dans sa seconde

version par un certain nombre d'actions, dont les plus concrètes concernent notamment le don alimentaire, en application de la loi du 11 janvier 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite « loi Garot ».

L'ancrage territorial concerne les projets alimentaires territoriaux (PAT). Son objectif affiché est le rapprochement des producteurs, des consommateurs et des distributeurs. L'objectif s'adosse à une dynamique locale émanant du terrain ; les projets remontent ensuite vers les autorités, qu'elles soient régionales ou nationales. Ces projets alimentaires territoriaux ont été particulièrement ciblés dans le cadre des deux derniers appels à projets nationaux.

La justice sociale rejoint la lutte contre le gaspillage alimentaire, associée aux notions de dons alimentaires et de lutte contre la précarité alimentaire. Ces actions, en effet, vont au-delà du simple don alimentaire. Les amendements au projet de loi issu des États généraux de l'alimentation, en cours de discussion, l'ont montré.

Tel est, à grands traits, le panorama de l'activité du service de l'alimentation du ministère de l'agriculture, en interaction forte avec le PNNS dans son volet nutritionnel. Sans doute est-ce l'un des éléments sur lesquels votre commission d'enquête souhaitera nous entendre. Le ministère de l'agriculture a soutenu, aux côtés de la direction générale de la santé (DGS), la mise en œuvre, certes à titre volontaire, de l'étiquetage nutritionnel simplifié par le système Nutri-Score.

Je dirai maintenant un mot du Conseil national de l'alimentation (CNA), instance dont nous souhaitons faire un véritable « Parlement de l'alimentation » car il réunit, par le biais de collègues, l'ensemble des parties prenantes. IL a vocation, par ses avis exclusivement consultatifs, à éclairer le gestionnaire de risques qu'est la DGAL, y compris dans ses politiques régaliennes. Il doit inciter le gestionnaire de risques que nous sommes à prendre en compte les attentes sociétales lorsqu'elles s'expriment au sein de ce conseil.

La DGAL s'appuie sur cette instance dans plusieurs domaines, dont l'un me paraît particulièrement important : un groupe de concertation pérenne du CNA constitue aujourd'hui le comité national d'éthique des abattoirs. La proposition de loi présentée par votre collègue Olivier Falorni, qui demandait sa création, n'est pas allée au terme de son examen, mais il a été créé sans attendre, compte tenu du contexte et des attentes sociétales en matière de bien-être animal. Présidé par Jean-Luc Angot, il a pour vocation de réunir toutes les parties prenantes, y compris les représentants des associations culturelles.

Sans évoquer l'ensemble des travaux du CNA, je soulignerai simplement qu'ils s'inscrivent dans le prolongement des États généraux de l'alimentation, et dépassent le domaine purement nutritionnel, et même celui de la sécurité sanitaire, pour évoquer une problématique plus large d'alimentation-santé.

**M. Patrick Dehaumont.** Nous nous plaçons dans la logique du concept international « *Une seule santé* ». Nous avons une vision très intégrative de la santé humaine et de la santé animale.

À l'origine, la vision qui prévalait était binaire ; dorénavant, une vision commune de la santé végétale et de la santé environnementale prend le pas. C'est un tout auquel il faut faire face.

Monsieur le président, vous avez évoqué les remarques formulées par la Cour des comptes en 2012 sur l'insuffisance des contrôles. À partir de 2013, les effectifs d'inspection ont cessé de baisser, voire ont enregistré une légère augmentation. En trois ans, ils ont progressé de 180 équivalents temps plein (ETP), ce qui, en ces périodes budgétaires difficiles, mérite d'être souligné. La question peut se poser de savoir s'il en faut davantage.

Aujourd'hui, nous disposons d'une enveloppe de moyens humains et techniques, nous bâtissons une analyse de risques et nous organisons nos contrôles sanitaires sur la base de cette analyse de risques. C'est ainsi que chaque carcasse d'un abattoir de boucherie est inspectée. Pour des raisons évidentes de santé publique, une obligation communautaire est faite aux États membres en ce sens. À l'autre bout de la chaîne, le contrôle est bien moindre sur ce qui est vendu directement aux consommateurs – les restaurants, les épiceries, les boucheries, etc. En effet, un restaurant peut n'être contrôlé qu'une fois tous les dix ans, voire davantage.

Récemment, le ministre a évoqué devant l'Assemblée nationale la question des moyens consacrés aux inspections sanitaires. Un *benchmarking* de différents pays a été réalisé par un cabinet indépendant. Les données chiffrées, aujourd'hui disponibles, montrent une gradation des investissements en la matière. C'est la raison pour laquelle j'ai insisté au début de mon propos sur la nécessité pour l'État de rester fortement présent sur ces questions. C'est le cas, nous restons présents et, sur la base d'une analyse de risques scientifiques, nous allouons des moyens aux sujets les plus sensibles.

Un autre point me paraît important : il s'agit de jouer la transparence la plus totale. Il est normal d'expliquer aux citoyens ce qui est fait, la façon dont les inspections sont réalisées et leurs résultats. C'est pourquoi nous avons développé, depuis un peu plus d'un an maintenant, sur la base d'une disposition de la loi de 2014, le système « *Alim'confiance* » qui consiste à mettre en ligne les résultats des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité alimentaire. On trouve ainsi sur le site les résultats des inspections de l'ensemble des établissements inspectés – les établissements agréés, qui sont inspectés selon une fréquence très précise, et les établissements de remise directe, inspectés moins souvent –, leur géolocalisation et des pictogrammes faisant état du niveau sanitaire de l'établissement.

En matière d'inspection, j'ai évoqué nos services déconcentrés, dans les départements et dans les régions. Je précise que nous sommes confrontés de plus en plus souvent à une délinquance organisée. Certes, elle est très faible à l'aune de la production globale, mais le nombre de dossiers n'est pas anecdotique. Pour les traiter, nous disposons d'une brigade nationale d'enquête qui nous permet d'investiguer, souvent sous couvert judiciaire. Les fraudeurs ne sont pas nombreux en pourcentage, mais ils existent, et il convient d'utiliser l'intelligence économique pour identifier les points touchés par une dérive. Nous avons eu à connaître quelques affaires qui ont fait la une de la presse : les lasagnes à la viande de cheval ou quelques autres dossiers assez emblématiques de situations auxquelles nous pouvons être confrontés, et qui nécessitent d'investir dans la lutte contre la délinquance organisée, dans un cadre international car elle ne se limite pas à nos frontières ; il s'agit souvent de réseaux qui agissent dans différents pays. On le remarque aussi dans le cas des produits phytosanitaires, par exemple.

Quelques mots sur les aliments ultra-transformés, que je ne sais pas définir.

Lorsque l'on parle d'aliments ultra-transformés, on pense à des produits qui ont subi des mélanges et des traitements susceptibles de faire intervenir des additifs, des auxiliaires,

des produits néo-formés. Tout cela mérite d'être approfondi. Une étude, publiée le 15 février 2018, évoque une augmentation potentielle du risque de cancers suite à la consommation de produits ultra-transformés. Cela dit, un certain nombre de paramètres méritent d'être vérifiés quant à la qualité nutritionnelle de ces produits. Le phénomène de transformation génère-t-il à lui seul un risque de cancer supplémentaire ? Je n'ai pas la réponse. Il revient aux scientifiques de nous éclairer, mais un travail doit être entrepris à ce titre.

Je voudrais procéder à une comparaison, toutes choses égales par ailleurs, avec les produits phytosanitaires. Dans le secteur agricole, la production végétale s'est développée en quantité et en qualité sous des angles divers, grâce à l'usage de ces produits. N'oublions pas qu'ils ont permis et permettent de lutter contre des organismes nuisibles pour la plante, mais parfois également pour l'homme. Certaines productions n'ayant pas été traitées, nous avons eu à connaître un cas récent d'une intoxication par l'ergot de seigle.

Grâce aux produits phytosanitaires, la production a connu un progrès considérable de la quantité et de la qualité sanitaire. Aujourd'hui, on déchanté dans la mesure où d'autres signaux d'alerte sont liés aux faibles doses, aux « effets cocktail », aux combinatoires et aux effets biologiques ainsi que le révèle l'étude de L'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM) parue récemment. Il convient donc de changer de référentiel pour revenir sur les modèles agronomiques. Je ne suis pas là pour parler des produits phytosanitaires, mais je voulais faire cette comparaison, vous allez comprendre pourquoi.

Il convient de tenir compte de ces effets nouveaux sur le plan des risques sanitaires, car nous allons nous retrouver dans la même logique pour les aliments ultra-transformés. En effet, nos concepts de sécurité sanitaire permettent, sur la base de la toxicologie classique, de sécuriser les produits de toxicités aiguës ou de certaines toxicités chroniques, mais l'on peut s'interroger sur la multiplication des auxiliaires, des additifs, des composants néo-formés, de certains effets perturbateurs endocriniens. Je ne peux vous dire par quels voies et moyens, mais il me semble nécessaire de nous préoccuper de ces questions, sans pour autant baisser la garde sur la qualité sanitaire. Bien souvent, il est plus facile pour des structures de type « industriel » de sécuriser sur le plan sanitaire – au sens du risque sanitaire classique, microbiologique ou chimique – que ce ne l'est pour de petits producteurs, moins souvent en mesure de faire appel aux technologies et aux formations permettant de sécuriser les produits. Nous découvrons un champ d'investigations sur lequel il faut que nous nous penchions sérieusement si nous ne voulons pas connaître des lendemains qui déchantent.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Merci beaucoup. Je constate que vous connaissez fort bien les aliments ultra-transformés. Vous avez porté un regard lucide sur la sécurité des aliments que vous venez de décrire, et souligné la nécessité de s'assurer de leur innocuité. Le regard, en effet, doit changer ; en tout cas, c'est ce que nous percevons de plus en plus au fil de nos auditions. S'attacher uniquement à la sécurité sanitaire immédiate sans prendre en compte l'innocuité à long terme est quelque peu réducteur.

Je voudrais en premier lieu faire suite aux propos de Mme Delva relatifs à la politique de l'alimentation. S'agissant des quatre axes fondateurs, mes questions seront précises.

Madame, vous évoquez l'ancrage territorial. En lien avec les programmes alimentaires territoriaux (PAT), vous avez parlé d'appels à projets nationaux. À quelle hauteur ces PAT sont-ils supportés par la DGAL ?

Autre axe fondateur, vous avez parlé de l'éducation alimentaire. Comment se répartit ce travail d'éducation alimentaire entre votre direction, votre service et l'Éducation nationale ? Concrètement, en termes de moyens, quel est le rôle de chacun dans la mise en place des programmes d'éducation alimentaire qui nous semblent être un levier important.

Quelle est l'articulation concrète du plan national pour l'alimentation avec le PNNS ? Qui élabore quoi au titre de ces deux programmes qui sont imbriqués ou, en tout cas, connectés ?

**Mme Laurence Delva.** S'agissant de l'appui et du soutien financiers des projets alimentaires territoriaux, il n'existe pas à ce jour de financements propres de l'État aux PAT. Néanmoins, l'appel à projets, doté de 1,5 million d'euros, permet de récompenser globalement une quarantaine de lauréats – entre 30 000 à 40 000 euros par projet. Depuis deux ans, un focus particulier est porté sur ces projets alimentaires territoriaux, autrement dit plus de la moitié des lauréats propose des projets alimentaires territoriaux.

Au-delà de cet appel national, des projets alimentaires régionaux sont pilotés par les DRAAF. Les budgets qui s'y attachent relèvent du programme 206 « *Sécurité, qualité sanitaire de l'alimentation* » mais, en tant que telle, la reconnaissance officielle d'un projet alimentaire territorial ne donne pas de droit à un soutien financier particulier. Peut-être, d'ailleurs, est-ce l'un des freins qui limite l'essor du nombre de projets alimentaires territoriaux : en cas de reconnaissance, le financement n'est pas systématique.

En matière d'éducation alimentaire, l'articulation avec l'Éducation nationale est essentielle. Le premier axe repose sur la conception par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation des boîtes à outils, autrement dit des *kits* de communication, des *kits* d'animation pour les classes du goût, pour des animations dans les établissements scolaires à destination de toutes les classes d'âge. Ces boîtes à outils sont conçues pour les enseignants en concertation avec le ministère de l'éducation nationale.

Autre action emblématique qui rejoint votre troisième question sur l'articulation entre le PNA et le PNNS : dans le cadre de la Stratégie nationale de santé (SNS) et à l'issue donc des EGA, nous sommes convenus avec le ministère de l'éducation nationale que les enseignants dispensent à l'ensemble des classes d'âge dans le cadre du parcours national citoyen un volet sur la connaissance de l'alimentation, vue sous l'angle de la production et de la transformation des aliments. Conjointes aux deux ministères, les travaux devraient débiter dès la rentrée.

S'agissant de votre dernière question sur l'articulation entre le PNNS et le PNA, qui fait partie de la feuille de route issue des États généraux de l'alimentation, nous sommes en train d'identifier les points de convergence. Les points d'articulation portent sur : l'aspect nutritionnel ; la diversification des aliments ; la justice sociale ; la notion d'alimentation saine, sûre, durable, accessible à tous. La construction du PNA et du PNNS rénové devrait aboutir à la fin de l'année 2018. Les points de convergence seront identifiés et traités conjointement dans une instance unique, qui pourrait être le Comité interministériel à la santé (CIS) ou bien une instance informelle où acteurs du PNA et du PNNS se retrouveraient.

Beaucoup de voix se sont élevées pour faire fusionner PNA et PNNS ; cette solution n'a finalement pas été retenue, car le PNA ne se limite pas à un volet « alimentation-santé ». La lutte contre le gaspillage alimentaire, par exemple, revêt une dimension en termes de développement durable qui ne figure pas dans le PNNS, non plus que l'ancrage territorial et la

préservation du patrimoine alimentaire français en France et à l'étranger. Inversement, le PNNS comporte de nombreuses dimensions n'ayant pas trait à l'alimentation.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Merci pour ces réponses complètes et concrètes.

Je reprends maintenant une perspective bien plus large qui touche les résidus contaminants de l'alimentation ; ils figurent parmi nos sujets de préoccupation et les accords internationaux, comme le *Comprehensive Economic and Trade Agreement* (CETA), dont on parle beaucoup. De quelles garanties bénéficie le consommateur quant à l'innocuité des denrées importées de pays comme les États-Unis ou le Canada, qui autorisent des produits comme les anabolisants, interdits en Europe ? Est-il possible de s'assurer de la traçabilité de ces produits ? Quels sont les contrôles frontaliers mis en œuvre, notamment par vos services ? Vous semblent-ils suffisants ? Des sanctions sont-elles prévues en cas de manquement à notre réglementation européenne ? Comment abordez-vous ces accords internationaux et le flux de denrées qui arrivent en France ?

**M. Patrick Dehaumont.** En matière de contaminants, le dispositif en place est très cadré au plan communautaire. Avant d'évoquer le flux en provenance des pays tiers, il convient de relever que des dispositifs de surveillance et de contrôle des contaminants sont mis en place dans les États membres pour ce qui relève des productions nationales.

Ces plans de contrôle et de surveillance permettent de rechercher des contaminants divers et variés et d'intervenir systématiquement en cas de dépassement de valeurs susceptibles de mettre en cause la santé. Ils prennent concrètement la forme d'enquêtes et d'investigations pour comprendre ce qu'il s'est passé. Il convient également de savoir que les plans de surveillance et de contrôle nationaux comportent un volet sur les denrées animales et un volet sur les denrées végétales. Le volet sur les denrées animales est bien plus important que celui sur les denrées végétales en raison de l'histoire communautaire.

Sans compter les inspections réalisées au quotidien pour ce qui concerne nos productions, nous réalisons au titre du plan de surveillance et du plan de contrôle environ 60 000 prélèvements annuels dans le domaine de la production animale, soit la recherche d'environ 800 000 contaminants, sachant que tout prélèvement fait souvent l'objet d'une recherche de plusieurs contaminants.

Dans la mesure où nous opérons ainsi tous les ans depuis la fin des années 1990, nous accumulons des données sur une longue période. Dans le domaine animal, les résultats affichent un niveau de conformité très élevé ; dans le domaine végétal, les prélèvements sont bien plus bas et le niveau de conformité moins élevé. Nous pourrions vous fournir les données chiffrées.

Pour ce qui concerne les pays tiers, des limites définies à l'échelon communautaire doivent également être respectées. Vous avez cité le cas des anabolisants. Les pays qui en utilisent doivent, pour exporter en France, avoir instauré des filières dédiées. C'est ainsi que des filières dédiées font l'objet d'inspections dans un cadre communautaire par l'organisme d'inspection de la Commission afin de s'assurer que la filière est en place. Au surplus, des contrôles à l'entrée sont effectués qui, jusqu'à présent, ne nous ont pas permis de mettre en évidence des fraudes. J'ai tendance à penser que la règle est plutôt respectée. Nous parlons là du cas particulier d'un produit interdit. Mais pour l'ensemble des autres contaminants, un certain nombre de seuils sont définis. Tous les lots sont dédouanés mais les contrôles analytiques sont réalisés par sondages et lorsque des anomalies sont trouvées, en fonction du

niveau d'anomalies, il peut y avoir saisie et retrait des produits. Des plans de contrôle renforcés sont mis en place vis-à-vis de tels pays pour tel type de production en cas d'anomalie identifiée.

Si le dédouanement est systématique, le contrôle analytique ne l'est pas. Cela dit, un dispositif permet d'opérer des vérifications régulières. Il ne concerne pas uniquement la France puisque le point d'entrée dans l'Union européenne peut être un autre pays de l'Union européenne.

À Bruxelles, la Commission évoque régulièrement avec les autres États membres ce dispositif harmonisé, pour s'assurer du respect des normes sanitaires européennes. Nous ne rencontrons pas de difficultés particulières sur un plan technique, d'autant qu'en cas d'anomalies, nous disposons des moyens de procéder à un contrôle renforcé, de bloquer ou de prendre éventuellement une clause de sauvegarde contre un État membre. La pratique n'est pas courante, mais l'Europe peut prendre une clause de sauvegarde à l'encontre d'un produit en provenance de tel ou tel pays. En outre, si un pays veut procéder ainsi, il peut en faire la demande à la Commission européenne et aux États membres. Si jamais la Commission européenne ne donnait pas suite, l'État membre a la possibilité de prendre une clause de sauvegarde. Par exemple, il y a trois ans, la France a interdit l'usage du diméthoate sur les cerises fraîches ; un sujet qui fait encore couler beaucoup d'encre. L'interdiction du diméthoate est liée à un risque sanitaire avéré pour les jeunes enfants ; sa nocivité a été identifiée par une étude sur le modèle de consommation alimentaire, réalisée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement (ANSES).

C'est intéressant en termes de politique de l'alimentation, car le modèle alimentaire français a révélé que les enfants consommant une certaine quantité de cerises absorbaient des doses de diméthoate les exposant à un risque aigu et donc à une intoxication immédiate. Le diméthoate est, en effet, un organophosphoré assez toxique. La France l'a interdit et demandé une clause de sauvegarde qui lui a été refusée par la Commission. Le Gouvernement l'a donc prise au niveau national, et son successeur l'a renouvelé pour cette année. La France dispose donc de l'outil approprié pour protéger ses populations si elle identifie un risque sanitaire particulier, qui peut aller jusqu'à cette clause de sauvegarde interdisant l'utilisation d'un produit sur son territoire. La France a d'ailleurs convaincu un certain nombre des autres États membres et la plupart des pays européens ont cessé d'utiliser le diméthoate. Les outils existent donc mais la pression de contrôle n'est pas exhaustive, on n'est jamais à l'abri d'identifier des anomalies, qu'elles portent sur des productions de pays tiers ou des productions françaises.

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Merci de votre exposé. Je vais vous poser des questions auxquelles vous répondrez en bloc à votre convenance entre vous.

Le rapport de la Cour des comptes de 2014 pointait une insuffisance des contrôles du ministère de l'agriculture sur la période 2009-2012 et relevait qu'en cas de non-conformité, les sanctions étaient rares. J'aimerais que vous approfondissiez cet aspect. Vous l'avez évoqué pour les produits que l'on importe mais quel est votre avis sur la question ? Selon vous, conviendrait-il de renforcer les effectifs ou les moyens pour remédier au manque de sanction, car il nous semble compliqué de parvenir à des résultats ? L'architecture interministérielle du dispositif présente-t-elle des défaillances, et doit-elle être revue ?

Je reviens à la politique publique de l'alimentation, qui concerne l'alimentation de nos jeunes. Vous avez expliqué la façon dont elle se déclinait et précisé la constitution de kits

d'animation, de boîtes à outils, mais j'aimerais aller un peu plus loin : concrètement, avez-vous des retours d'expériences quant à leur efficacité ? Les enseignants les mettent-ils bien en application ? Pour avoir fréquenté les écoles de mes enfants, je n'ai pas souvenir de telles actions. J'aimerais connaître le retour sur le plan éducatif. Nous mettons des actions en place, et puis plus rien !

S'agissant du gaspillage ou d'autres sujets, la situation évoluera grâce à l'éducation de nos enfants. Des générations d'adultes sont perverties par nos actes. C'est par l'éducation de nos enfants que nous parviendrons à des résultats sur le long terme. Il ne faut pas être pressé, tant il est vrai que nous traitons du monde du vivant. Il s'agit d'un axe essentiel à étudier.

J'en viens maintenant aux additifs, question ô combien complexe ! Les cancers sont avérés. Je pose la question du curseur. Sans toucher à la qualité sanitaire, nombre d'additifs ne soulèvent pas une question sanitaire, il s'agit de tout autre chose. Une pizza peut en comporter jusqu'à une trentaine ! Dès lors, faut-il encore se polariser sur les contrôles sanitaires et les denrées de conservation ou penser autrement l'innocuité du produit, en particulier en prenant en compte la toxicité chronique des contaminants ?

L'association *Foodwatch* que nous avons auditionnée a publié un rapport en 2015 qui pointait la présence d'huile minérale dans les emballages alimentaires. Elle montrait que les fabricants en Allemagne et aux Pays-Bas avaient pris des précautions. J'aimerais que vous vous exprimiez sur ce sujet car, contrairement à d'autres pays, nous n'avons pas encore pris de mesures.

Certains pays ont supprimé les nitrites. Le jambon n'a pas la même couleur, mais il est bien meilleur à consommer. De tels exemples montrent que beaucoup peut être fait. Je parle de la qualité nutritionnelle des produits. Par ailleurs, je pense au sucre et au sel. Traiter l'obésité passe aussi par là. Nous n'avons pas échangé à ce sujet.

**M. Patrick Dehaumont.** S'agissant du contrôle de la Cour des comptes, nous nous sommes efforcés, depuis 2012, de systématiser les suites à donner aux inspections. En cas de fraudes importantes, d'erreurs graves, on pense souvent procès-verbal et sanction judiciaire. Certes, le nombre de sanctions judiciaires n'est pas très élevé, mais nombre de mesures administratives sont mises en place. À chaque anomalie, des produits sont retirés, des établissements sont fermés. Dans le document que je vous ai remis, des éléments vous informent sur le nombre de suites qui ont été données. Je demande systématiquement aux équipes, en fonction de la gravité des faits, de dresser un procès-verbal et de mettre en place les mesures administratives qui s'imposent.

Nous avons évoqué les contaminants, l'utilisation de produits phytosanitaires et les suites judiciaires qui sont engagées en cas d'utilisation de produits interdits. Il convient d'être vigilant afin que des suites soient systématiquement données, d'autant qu'il ne faut pas perdre de vue que les mesures ont aussi valeur d'exemple. Cela se sait. Il ne s'agit pas simplement de constater et d'informer, il faut s'assurer que les correctifs sont mis en place et que des mesures, éventuellement des sanctions, sont déployées.

Vous avez interrogé sur la nécessité de renforcer les effectifs. Un directeur répondra toujours que plus d'effectifs et de moyens sont nécessaires ! Au cours des dernières années, nous avons pu infléchir la courbe et augmenter légèrement les effectifs. Par ailleurs, nous avons affiné notre analyse de risques pour prioriser les inspections sur les sujets les plus sensibles et ceux qui présentaient les plus forts risques.

Indépendamment des personnels, nous disposons de moyens de fonctionnement en augmentation significative puisque la loi de finances pour 2018 nous a octroyé une augmentation de 12 % de nos crédits, hors rémunérations, pour intensifier les mesures de veille, de prévention et de surveillance, et ce de manière pérenne. Ainsi, dans le domaine alimentaire, nous avons créé une plateforme d'épidémiosurveillance en matière de sécurité alimentaire, ce qui nous permet de suivre un certain nombre de sujets et d'améliorer la situation. Il n'en reste pas moins que, travaillant sur la base d'une analyse de risques avec les moyens dont nous disposons, il est nécessaire de prioriser nos actions. Un choix politique doit être fait : inspecter un restaurant tous les dix ans ou une usine de produits de lait infantile tous les deux ans est-il suffisant ? C'est une question que je laisse à la réflexion de la représentation parlementaire.

Un équilibre s'impose, difficile à trouver, même si à l'échelle européenne, il existe des outils qui nous permettraient de progresser, tel que le Règlement 2017/625 du Parlement européen et du Conseil sur les contrôles officiels, qui fait suite à un règlement un peu plus ancien. Il prévoit la possibilité pour les États membres de prélever des redevances ou des taxes. Redevances ou taxes, cela dépend du statut du texte, mais, dans le texte européen, il s'agit de redevances destinées à assurer le financement des contrôles officiels auprès des professionnels. Ce point me paraît présenter un intérêt certain.

Vous avez ensuite abordé la question de l'architecture interministérielle. Les services communiquant entre eux, nous pouvons imaginer nombre de schémas d'organisation, qui sont variables d'un pays à l'autre. Nous œuvrons très étroitement avec la DGS et la DGCCRF en particulier, et avec l'évaluateur de risques qu'est l'ANSES, dont le rôle est essentiel. L'affaire Lactalis récente a bien mis en évidence le partage du travail entre la DGCCRF et la DGAL, qui remonte à un protocole de 2006 sur la répartition des compétences. Il y a nécessité, selon moi, de revoir régulièrement nos procédures, ce à quoi nous nous employons. Cet après-midi même, un groupe de travail se réunit sur ce thème. C'est ainsi qu'en bonne intelligence avec nos collègues des autres ministères, nous allons moderniser le système.

J'estime donc nécessaire de revoir en permanence le dispositif pour l'améliorer. Dans le même temps, nous ne devons pas avoir honte du travail réalisé en France. Au reste, notre système est souvent envié par bien des pays. Ce n'est pas moi qui le dis, mais des organismes dont l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le niveau de sécurité sanitaire est très élevé, comme l'a indiqué la directrice générale de l'OMS, il y a deux ou trois ans, grâce à des services réactifs dotés de la compétence technique. Il convient d'améliorer le système, mais il n'y a pas lieu, selon moi, de considérer que son efficacité soit actuellement insuffisante.

Où convient-il de placer le curseur, s'agissant des additifs ? Par exemple, faut-il supprimer les nitrites ? Je n'ai pas la réponse, j'appelle toutefois à la prudence. Une entreprise industrielle, très organisée, dotée de responsables qualité, de technologues affûtés, sera probablement capable de fabriquer un jambon sans nitrites qui restera sûr. *A contrario*, je ne suis pas certain qu'un petit producteur isolé qui utilisera du sel sans nitrites et qui n'aura pas la maîtrise technologique n'exposera pas le consommateur à un risque de botulisme. N'oublions pas qu'à l'origine l'utilisation du sel nitrité était motivée par une raison sanitaire. Il convient donc de faire très attention aux évolutions à opérer en la matière. Pour autant, cela ne signifie pas qu'il ne faut rien faire, mais l'exemple du botulisme est un bon exemple. Aujourd'hui, les accidents de botulisme humain d'origine alimentaire sont le fait de petits producteurs qui ne maîtrisent pas le processus d'appertisation, c'est-à-dire de stérilisation des conserves. Cela dit, je vous rejoins lorsque vous demandez où mettre le curseur. Avons-nous besoin que les produits soient d'une blancheur immaculée ? Je n'en suis pas certain. Il

convient de caractériser l'intérêt sanitaire et l'intérêt technologique des ajouts, être en mesure d'évaluer le risque sanitaire que l'on est susceptible de faire courir aux consommateurs. Certains sujets méritent, en effet, d'être abordés.

Les huiles minérales sont un sujet relatif aux emballages que nous ne suivons pas. C'est ma collègue de la DGCCRF qui en est en charge.

**Mme Laurence Delva.** Vous vous interrogez sur l'efficacité des mesures liées à l'éducation alimentaire.

La « fenêtre de tir », s'agissant de l'âge des enfants sensibles aux mesures et aux actions que l'on peut conduire en matière d'éducation alimentaire des consommateurs de demain, est extrêmement réduite. À partir de dix ou douze ans, il devient extrêmement difficile d'inculquer de bonnes pratiques alimentaires au regard de l'offre alimentaire proposée aux jeunes adolescents. Il s'agit d'un constat : la fenêtre de tir est assez étroite.

Deuxième élément, les programmes d'éducation alimentaire sont sous la responsabilité des enseignants ; il faut donc que les enseignants et les responsables d'établissement, qui sont souverains en matière d'éducation, soient motivés, éprouvent cette envie, se donnent le temps et les moyens de mettre en œuvre ces mesures. Sans doute cela explique-t-il que les résultats ne sont pas toujours à la hauteur de nos ambitions. C'est la raison pour laquelle, à la suite des états généraux de l'alimentation, le renforcement de la dimension éducative a été plébiscité dans la feuille de route. Aussi travaillons-nous conjointement avec l'Éducation nationale pour ancrer ces valeurs éducatives dans le parcours citoyen.

Nous avons également le projet d'élaborer un *vademecum* à l'usage des enseignants afin qu'ils mettent en pratique ces dispositions du parcours national citoyen. Mais nous butons sur une difficulté lorsque nous en débattons avec ma collègue de l'Éducation nationale. Elle constate que les programmes ne cessent de gonfler, qu'on leur demande d'en faire toujours plus et que les emplois du temps sont toujours contraints. Nous sommes confrontés à la nécessité de nous intégrer dans les programmes existants et tributaires, encore une fois, des moyens et de la bonne volonté des enseignants et des directeurs d'établissement, sachant que l'idéal serait que cette éducation alimentaire ne constitue pas un module autonome, mais une information qui perferait à travers les enseignements d'histoire, de sciences de la vie et de la terre (SVT) ou du français. L'éducation à l'alimentation revêt un caractère transversal. C'est pourquoi, dans le cadre de la feuille de route élaborée en concertation étroite avec l'Éducation nationale, nous voulons développer le volet alimentaire du parcours citoyen et l'introduire dans l'ensemble des programmes.

Je voudrais faire une remarque qui est vraie pour l'ensemble des politiques incitatives. J'ai indiqué au début de mon propos que l'objectif visait à faire évoluer les pratiques, qu'il s'agisse des pratiques alimentaires, des pratiques d'usage des produits phytopharmaceutiques ou d'utilisation des antibiotiques. L'ensemble de ces mesures incitatives ont un point commun : l'évolution des pratiques demande un pas de temps de plusieurs années. De la même façon, nous constaterons les effets des classes du goût ou des animations de type « *Plaisir à la cantine* » lorsque ces jeunes enfants seront devenus des consommateurs avertis, voire de jeunes parents. Un pas de temps est nécessaire à l'évaluation de l'efficacité des mesures, les résultats ne sont pas immédiatement visibles.

Pour résumer, je m'inscris dans le sens de votre propos : l'efficacité n'est pas suffisamment avérée, les dispositifs sont insuffisamment déployés. Aussi, dans le cadre de la

feuille de route, nous devons nous employer à augmenter l'impact de ces mesures. Un petit bémol toutefois : n'oublions pas que l'évolution des pratiques est un objectif au long cours dont on ne peut évaluer les résultats qu'au terme de plusieurs années.

**M. Patrick Dehaumont.** Complémentaire, l'outil Nutri-Score destiné aux adultes sera le moyen de passer des messages.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Dans la mesure où vous êtes en charge de l'élaboration des dispositions réglementaires, une question me brûle les lèvres, que j'aimerais vous poser avant le terme de cette audition.

Nous venons d'évoquer des politiques incitatives. Or, on constate que les engagements volontaires sont un échec. Sans doute les actions éducatives réclament-elles un peu de temps pour dévoiler leurs effets, mais sur des sujets tels que la réduction des intrants, l'usage de produits, l'usage d'additifs, l'usage de sel ou de sucre, les politiques incitatives ne fonctionnent pas, quels que soient les pas de temps : moyennement long, long ou très long. Nous constatons une inertie, les professionnels se conforment à la réglementation sans aller au-delà de ce qui pourrait les contraindre. J'aimerais connaître votre avis puisque vous semblez y croire. Y croyez-vous sincèrement ?

**M. Patrick Dehaumont.** Cela dépend des secteurs. Par exemple, la politique incitative « ÉcoAntibio » dans le domaine vétérinaire a été un succès, qui fixait un objectif de moins 25 % d'antibiotiques en cinq ans et de moins 20 % d'antibiotiques critiques en trois ans. Grâce à des mesures incitatives, à quelques mesures réglementaires et à l'engagement de l'ensemble des acteurs, nous avons obtenu une baisse de 35 %.

**M. le président Loïc Prud'homme.** C'est le contre-exemple !

**M. Patrick Dehaumont.** Nous avons assisté à un engagement des acteurs, il a fallu pousser quelques éléments législatifs et réglementaires, mais, globalement, les acteurs ont joué le jeu pour arriver à une baisse du taux de 80 % d'antibiotiques critiques.

En écophyto, par exemple, ...

**M. le président Loïc Prud'homme.** C'est l'échec absolu !

**M. Patrick Dehaumont.** Non, on ne peut pas dire cela.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Les objectifs n'ont pas été atteints.

**M. Patrick Dehaumont.** Un des objectifs n'a pas été atteint : la baisse du nombre de doses unités.

Si je prends l'exemple des fermes Dephy, l'instauration du bulletin de santé végétale ou la protection des agriculteurs par la mise en œuvre du « certi-phyto » sont de francs succès.

Au-delà de l'indicateur de suivi « Nombre de doses unités » (NODU) qui, effectivement, est un échec au regard de l'objectif que nous nous étions fixé, la Commission européenne vient d'auditer le plan « Écophyto » français. Il en résulte que la France figure parmi les premiers de la classe au regard des actions qui ont été mises en place.

Nous disposons de deux leviers. Le plan « Écophyto » contient un levier à caractère punitif qui prend la forme de la redevance pour pollution diffuse (RPD), une taxe permettant d'élever le prix des produits phytosanitaires.

Les accords collectifs dans le domaine alimentaire ne sont pas un succès, en raison d'un aspect lié à la compétitivité. Que va acheter le consommateur ? Le consommateur est habitué, par exemple, à un taux de sel donné dans tel produit. Si un industriel isolé l'abaisse, le consommateur achètera le produit le plus salé. L'accord collectif ne nous a pas permis de franchir le pas. Étant un peu régalien par nature, je pense que la réglementation est un bon outil d'accompagnement. Pour autant, dans la mesure où le système fonctionne pour certains sujets, il convient d'essayer. Dans une certaine mesure, la baisse du sel de 2 ou 3 grammes dans le pain a été un succès.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous restons néanmoins au-dessus des recommandations.

**M. Patrick Dehaumont.** Nous en sommes d'accord. Je pense qu'il faut jouer sur tous les leviers pour avancer, même si nous ne ferons pas l'économie d'une intervention de la puissance publique réglementaire, me semble-t-il.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous serons d'accord sur cette conclusion : on ne fera pas l'économie de cette intervention réglementaire et législative.

Je vous propose de conclure cette audition si vous souhaitez évoquer d'un mot un sujet que nous n'aurions pas eu le temps d'aborder.

**M. Patrick Dehaumont.** Nous vous avons dit tout ce que nous avons à vous dire. Nous croyons beaucoup à cette mission de l'État qui consiste à apporter des garanties sanitaires à nos concitoyens, et ce dans la plus grande transparence. J'insiste sur ce dernier terme car j'y suis très attaché. La confiance s'acquiert par l'action que l'on mène, mais aussi par la transparence que l'on instaure.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Madame Delva, monsieur Dehaumont, merci beaucoup.

*La séance est levée à midi vingt.*

**Membres présents ou excusés**

**Commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance**

Réunion du mardi 10 juillet 2018 à 11 h 15

Présents. - Mme Michèle Crouzet, M. Loïc Prud'homme

Excusés. - M. Christophe Bouillon, Mme Sandrine Josso, Mme Bérengère Poletti