

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

17 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Non soutenu

**AMENDEMENT**

N° 1952

présenté par

Mme Benin et M. Mathiasin

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 11 QUINDECIES, insérer l'article suivant:**

Le 5° du II de l'article L. 231-1 du code rural et de la pêche maritime est complété par une phrase ainsi rédigée :

« Ce contrôle est effectué en priorité à l'aide d'un audit en matière de bonnes pratiques de fabrication, de bonnes pratiques d'hygiène, de bonnes pratiques agricoles et de la mise en place des principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Dans un contexte de remise en question de la qualité des autocontrôles réalisés par les opérateurs sur la chaîne de production, mais aussi de l'efficacité des contrôles officiels, et suite aux récents scandales filpronil et Lactalis, il faut s'interroger sur la qualité des procédures existantes.

Alors que le Ministre de l'économie a réaffirmé qu'il n'y aurait pas d'augmentation du nombre de personnel qualifié dans les services officiels effectuant les contrôles adéquats (Direction départementale de la protection des populations), il est nécessaire de cibler le travail même de ces services. En effet, alors qu'une partie importante des contrôles officiels se limite à examiner les résultats des autocontrôles présentés par les entreprises, il apparaît, notamment à la lumière de l'actualité, que ce type de contrôle ne permet pas d'assurer et de vérifier la sécurité globale du processus de fabrication. En cause, le fait que ces contrôles reposent d'une part sur la véracité et la transparence des résultats d'autocontrôles fournis par les fabricants, mais aussi la rareté de ceux-ci qui ne permet pas de détecter les véritables failles en amont de la commercialisation des produits en question.

C'est pourquoi cet amendement propose que les services de contrôle effectuent en priorité des audits en matière de bonnes pratiques de fabrication, d'hygiène et du respect des principes HACCP mis en place par le fabricant sur ses chaînes de fabrication, ses locaux, son environnement immédiat, les matières premières, et son personnel en fonction de la sensibilité du produit final aux risques pour la santé de consommateurs (contamination bactérienne, contaminants physiques ou chimiques...). La terminologie proposée reprend à la lettre celle disposée à l'article 10 du Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004.