



PRÉFÈTE DU LOIRET

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Direction départementale de la protection des populations du Loiret

La protection des populations : un enjeu sanitaire, économique et environnemental

La DDPP du Loiret s'appuie sur une équipe de 60 agents mettant en œuvre les politiques publiques de 3 ministères différents : Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Ministère de l'Économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, Ministère de la Transition écologique et de la cohésion des territoires.

Elle est chargée de mettre en œuvre les politiques relatives notamment à **la protection et à la sécurité des consommateurs, à la protection de la santé et du bien-être animal, au suivi des installations classées pour la protection de l'environnement du domaine agricole et au suivi administratif de toutes les Installations classées au titre de l'environnement (ICPE),**

en veillant notamment :

- à la conformité, à la qualité et à la sécurité des produits et prestations ;
- à l'hygiène et à la sécurité des produits alimentaires ;
- à la santé, la traçabilité des animaux et des produits animaux dont elle assure la certification ;
- à la protection des animaux domestiques et de la faune sauvage captive,
- aux conditions sanitaires d'élimination des cadavres d'animaux ;
- au respect des prescriptions au regard du Code de l'environnement des ICPE agricoles et agro-alimentaires ;
- au suivi des procédures administratives ICPE.

Pour mener à bien ses missions, la DDPP s'appuie sur des missions supports et transversales que sont la mission « qualité » et la mission « contentieux ». Les missions RH et budget notamment sont assurées en lien avec le Secrétariat Général Commun Départemental (SGCD), lequel a désormais la charge des fonctions support depuis le 1^{er} janvier 2021.

Quelques chiffres pour 2022 :

- ✓ Plus de 1000 contrôles de professionnels dont environ 200 contrôles de sites internet
- ✓ 590 réponses aux réclamations et demandes de renseignements
- ✓ 530 certifications export d'animaux vivants
- ✓ 162 inspections d'établissements d'animaux, dont élevages
- ✓ 50 inspections en restauration collective.

Sécurité de l'Environnement Industriel (SEI)

Composé de 7 agents, le service sécurité de l'environnement industriel assure le suivi des procédures administratives des établissements présentant un risque industriel ou agricole sur l'environnement (installations classées pour la protection de l'environnement, sociétés de transport et de négoce de déchets).

Il est également chargé du secrétariat du conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques (CODERST), de la sous-commission Carrière de la commission départementale de la nature, des paysages et des sites (CDNPS) et des commissions de suivi des sites déchets de l'arrondissement d'Orléans et de l'ensemble des sites Seveso seuil haut du département.

Toute activité présentant un risque de nuisance pour l'environnement (milieu naturel et population humaine) est en effet soumise au respect de règles qui selon l'importance et la nature des risques, relèvent soit du Règlement Sanitaire Départemental, soit de la législation relative aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).

La nomenclature dite des ICPE définit les types d'activité (élevage, transformation de produits, combustion...) ou de produits (ammoniac, gaz...) qui, lorsqu'ils sont mis en œuvre ou présents au delà d'un certain seuil, peuvent entraîner des dangers, nuisances ou inconvénients pour l'environnement.

Au regard de ce classement, les établissements qui exercent les activités les moins dangereuses et les moins polluantes font l'objet d'une simple déclaration auprès du SEI.

Depuis 2017, les déclarations sont traitées de façon dématérialisée.

Les plus gros établissements sont soumis soit à la procédure d'enregistrement, soit d'autorisation. La procédure de l'enregistrement veut que le dossier, une fois jugé complet et régulier par l'inspection des installations classées, soit soumis à consultation du public sur le site informatique des services de l'État, pendant un mois, avant que préfet ne prenne un arrêté de refus ou d'enregistrement avec ou sans prescription-s particulière-s. La consultation du public comprend aussi le dépôt d'un dossier en mairie avec un registre pour recueillir les observations

Pour les installations présentant des risques ou des pollutions plus importants, l'exploitant doit déposer un dossier de demande d'autorisation unique au titre de l'environnement, avant toute mise en service ou suite à des modifications substantielles de l'installation, démontrant l'acceptabilité du risque. Le dossier présente entre autre une étude d'impact ou une étude d'incidence et une étude des dangers. L'inspection des installations classées (UD DREAL ou DDPP) s'enquière de la recevabilité du dossier. De nombreuses autres administrations ou partenaires sont consultés pour avis. Ce dossier est également soumis à l'avis de l'autorité environnementale avant d'être soumis à enquête publique. Le projet d'arrêté est le plus souvent présenté aux membres du CODERST avant que le Préfet ne refuse ou autorise, avec ou sans prescription-s particulière-s par arrêté motivé, la demande d'autorisation d'exploiter.

Le service SEI rédige l'ensemble des actes administratifs liés aux ICPE, que celles-ci relèvent des inspecteurs du SPAE dans le domaine des risques agro-industriels ou de ceux de l'unité départementale de la DREAL pour les autres domaines.

Ces derniers procèdent à des inspections programmées ou inopinées des ICPE et peuvent le cas échéant, proposer au SEI de prendre des sanctions administratives (mise en demeure, consignation, suspension ou fermeture d'une ICPE...) et, dans le cadre de leur pouvoir de police judiciaire, rédiger des procès-verbaux à l'encontre des exploitants ne respectant pas leurs obligations.

Santé, protection animales et environnement (SPAÉ)

Le service SPAÉ est composé de 8 agents issus des services vétérinaires relevant du ministère en charge de l'agriculture (Direction Générale de l'Alimentation).

Il est chargé de la protection de la santé et du bien être des animaux de toute nature (animaux de rente, animaux domestiques, animaux de compagnie et animaux d'espèces de la faune sauvage). Il assure la protection des animaux domestiques (identification, santé, bien être, usage des médicaments vétérinaires et des aliments pour animaux, certification à l'export), la protection de la faune sauvage captive, la salubrité de l'élimination des cadavres d'animaux, la lutte contre les maladies animales contagieuses et la gestion des crises épizootiques.

Il apporte un appui pour l'application de la législation sur les chiens dangereux.

Il est en outre chargé de la sous-commission «faune sauvage» de la CDNPS.

Il est chargé du suivi des sites considérés comme des installations classées pour la protection de l'environnement et plus particulièrement des élevages, industries agro-alimentaires, méthaniseurs agricoles.

La protection de la santé des animaux et de leur bien être :

- L'organisation de la lutte contre les maladies animales qui présentent un risque pour la santé publique (maladies transmissibles à l'homme par voie directe ou par le biais de l'alimentation) ou qui ont des conséquences économiques importantes au niveau national ou international. En collaboration avec le groupement de défense sanitaire (GDS) du Loiret, il organise notamment la mise en œuvre des prophylaxies collectives des maladies animales réglementées par l'État (brucellose des ruminants, leucose bovine enzootique, maladie d'Aujeszky, etc...), dont la réalisation sur le terrain est confiée aux vétérinaires praticiens bénéficiant d'un mandat sanitaire de l'État ;
- Le contrôle des conditions d'élevage, de détention et de transport des animaux sur le plan de leur bien-être ;
- La délivrance des autorisations, des certificats et des agréments nécessaires au transport, à la détention, à l'élevage des animaux de rente et des animaux de compagnie (carnivores domestiques, Nouveaux Animaux de Compagnie (NAC)...), aux activités relatives aux sous-produits animaux ;
- La vérification de l'application de la réglementation en matière d'identification et de traçabilité des animaux vivants ;
- Le contrôle de l'application des réglementations en matière de pharmacie vétérinaire, dans le souci notamment d'éviter la présence de résidus de médicaments dans les viandes et autres denrées d'origine animale préparées à partir des animaux traités et de prévenir les risques d'antibiorésistance.



La protection de la faune sauvage captive, notamment en vue de la sauvegarde des espèces animales protégées



Le Service SPAE assure une mission de protection de la nature au travers des actions en faveur des espèces de la faune sauvage gardée en captivité. Cette mission comprend notamment l'instruction des dossiers d'attribution des certificats de capacité nécessaires aux personnes qui souhaitent détenir en captivité certaines espèces animales de la faune sauvage, que ce soit à titre privé ou au sein d'établissements de vente ou de présentation d'animaux au public (animaleries, cirques, etc...).

Cette mission comprend également l'instruction des demandes d'autorisations d'ouverture des établissements détenant des animaux sauvages ainsi que l'inspection de ces établissements, afin de vérifier le respect des règles de détention des animaux sauvages, tant sur le plan de la législation sur les espèces protégées qu'en matière de bien-être animal.

Le contrôle des Installées classées au titre de l'environnement (ICPE)

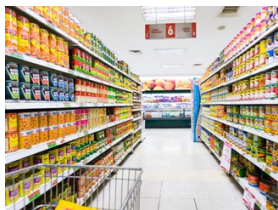
Qu'est-ce qu'une ICPE ? : Il s'agit de toute exploitation industrielle ou agricole susceptible de générer des risques ou de provoquer des pollutions ou nuisances de part l'activité du site, notamment pour la sécurité et la santé des riverains.

Deux agents du service sont spécifiquement commissionnés pour assurer l'inspection des élevages et des industries agroalimentaires¹ en matière environnementale (ICPE) et instruire les demandes d'autorisation d'exploiter relevant des régimes de l'enregistrement ou de l'autorisation ou les demandes de dérogation pour les établissements du Loiret. Ils assurent la gestion des plaintes et le suivi des suites mises en œuvre.

Les inspections réalisées par le SPAE relèvent d'un arsenal législatif et réglementaire accordant aux agents des services vétérinaires des pouvoirs de police administrative et judiciaire. À ce titre, en cas d'irrégularités ou d'infractions aux textes réglementaires, les vétérinaires inspecteurs, techniciens vétérinaires qui composent le service peuvent, entre autres mesures, dresser des procès-verbaux, limiter voire interdire les déplacements d'animaux, faire abattre des animaux atteints de maladies réputées contagieuses, ou proposer au Préfet la suspension du fonctionnement voire la fermeture de certains établissements commercialisant des animaux.

¹ NB : c'est la DREAL qui est compétente pour le suivi des ICPE industrielles. La DDPP est compétente uniquement pour les installations relatives aux élevages agricoles ou animaliers.

Sécurité Sanitaire de l'Alimentation (SSA)



Le service SSA est composé de 19 agents relevant du ministère en charge de l'agriculture (Direction Générale de l'Alimentation), répartis sur 2 sites : un service d'inspection permanente à l'abattoir de Fleury-les-Aubrais et un service d'inspection dans les locaux de la DDPP à la cité Coligny.



Il est chargé du contrôle des denrées alimentaires, des boissons non alcoolisées, et de l'inspection sanitaire, en abattoir, des animaux destinés à la consommation.

Son domaine de compétence s'étend tout le long des filières agro-alimentaires, depuis la production et la transformation des denrées jusqu'à l'assiette du consommateur.

Le contrôle sanitaire des établissements du secteur de l'alimentation

Les agents du service SSA interviennent régulièrement, de manière inopinée, selon une programmation basée sur une analyse de risques ou suite à un signalement (plainte, Toxi infection Alimentaire Collective - TIAC, alertes sanitaires, etc.) pour contrôler les établissements où sont préparées, entreposées ou mises en vente des denrées ou des boissons (industries agro-alimentaires, entrepôts, magasins de vente, restaurants commerciaux, établissements de restauration collective et sociale, engins de transport, abattoirs).

Le contrôle en abattoir :

- **L'inspection ante-mortem (IAM) des animaux :** Dans les 24 heures suivant l'arrivée des animaux à l'abattoir et précédemment à leur abattage, tous les animaux doivent faire l'objet d'une inspection ante-mortem. Les agents s'assurent du respect des règles en matière d'identification et de bien-être des animaux. Les animaux considérés impropres à la consommation humaine sont euthanasiés.
- **Le contrôle du respect de la protection animale lors de l'abattage :** Les services de contrôle vérifient que la surveillance des opérations d'abattage est bien mise en œuvre par le professionnel : son organisation interne doit en effet épargner aux animaux toute douleur, détresse ou souffrance évitable.
- **L'inspection post-mortem (IPM) des viandes :** La carcasse et les abats des animaux abattus sont soumis à un examen visuel, auxquels peuvent s'ajouter des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses en laboratoire. A la suite de l'inspection post-mortem, une marque de salubrité est apposée à l'encre sur les viandes propres à la consommation.



La délivrance des agréments sanitaires communautaires

L'agrément sanitaire pèse sur les établissements exerçant certaines activités sur certains produits alimentaires pour la mise en marché des denrées alimentaires. Il est matérialisé par une marque d'identification apposée sur les denrées ou leur emballage qui contribue à la traçabilité des produits. Cet agrément est délivré lorsque toutes les règles sanitaires et d'hygiène sont respectées et il fait l'objet de vérifications régulières.

La certification à l'export

Le service délivre des certificats pour l'exportation des denrées vers les pays tiers.

Pour leur permettre d'assumer leurs missions, les agents disposent de pouvoirs de police administrative importants, tels que :

- ✓ **Pénétrer dans les entreprises et les établissements manipulant des denrées, de jour comme de nuit, pendant la production.**
- ✓ **Consigner et saisir des denrées suspectées d'être ou reconnues comme dangereuses.**
- ✓ **Demander des actions correctives.**
- ✓ **Proposer au Préfet de procéder à la fermeture d'établissements.**
- ✓ **Proposer au Préfet de suspendre ou de retirer les agréments sanitaires.**

Ils disposent aussi de pouvoirs de police judiciaire : relevés d'infractions par procès-verbal transmis au Procureur de la République avec, dans certains cas, la possibilité de proposer à celui-ci une transaction ; consignation et saisie de produits impropres à la consommation sous contrôle du Procureur de la République.

Les PSPC : une compétence commune de SPAE et SSA

Les plans de surveillance et de contrôle (PSPC) visent à surveiller la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale. A travers ces plans de contrôle, la DGAL assure ainsi la surveillance de :

- la contamination des productions primaires animales et denrées alimentaires d'origine animale, nationales ou importées, à tous les stades de la chaîne alimentaire ;
- la contamination des productions primaires végétales (exploitations agricoles) ;
- la contamination des aliments pour animaux, nationaux ou importés.

Les PSPC relèvent de stratégies différentes mais complémentaires :

- Sur la base de prélèvements aléatoires représentatifs de la production ou de la consommation, **les plans de surveillance (PS) permettent d'évaluer l'exposition du consommateur** à un risque particulier et ainsi d'identifier les mesures de gestion pour le maîtriser.
- **Les plans de contrôle (PC)**, quant à eux, portent sur des denrées ciblées qui représentent un risque accru de contamination et vont permettre notamment d'évaluer l'efficacité des mesures de gestion précédemment mises en œuvre.
- **Des plans exploratoires (PE)** peuvent être également programmés afin d'acquérir des connaissances sur un couple contaminant/matrice, la réalisation d'enquêtes ponctuelles ou la validation de méthode analytique.

Sont recherchés :

- **les contaminants chimiques**, résidus de médicaments vétérinaires (tels que les *antibiotiques*), substances interdites (telles que le *chloramphénicol*), pesticides (tels que les organochlorés), éléments traces métalliques (tels que le *plomb*), polluants organiques (tels que les *dioxines*).
- **les contaminants biologiques**, bactéries (telles que les *Salmonelles*), virus (tels que le virus de l'Hépatite E), toxines (telles que les *phycotoxines*), parasites tels que les *Anisakidae*.
- **les contaminants physiques** (*radionucléides*).

Ces contaminants ont un effet néfaste avéré ou suspecté, pour la santé des consommateurs, avec des conséquences à court terme (ex: toxi-infection alimentaire à *Salmonella*) ou à long terme (toxicité chronique pouvant entraîner des cancers ou des troubles endocriniens).

Quelles suites en cas de non-conformités ? Des mesures adaptées et proportionnées telles que :

- un rappel à la réglementation (ex : germes indicateurs d'hygiène) ;
- le retrait et/ou rappel et destruction de lots (ex : *Listeria*) ;
- la mise sous séquestre de cheptels et de leur production (ex : contamination dioxine, métaux lourds), abattage (substances interdites), destruction de récolte (résidus de produits phytosanitaires dans les végétaux) ;
- une enquête pour identification de l'origine de la non-conformité, avec des mesures coercitives et intervention potentielle de la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (ex: substances interdites) ; la mise en place de réglementations particulières (fixation de limites maximales de résidus, arrêtés préfectoraux) ou de recommandations pour le consommateur (ex: recommandation de l'Anses relative au risque de contamination des poissons par le mercure) ;
- des contrôles renforcés et la mise en place d'une clause de sauvegarde en cas de non-conformité détectée sur des produits importés.

Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes (CCRF)

Le service CCRF comprend 17 agents relevant du ministère en charge de l'économie (Direction Générale Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes). Il a une mission générale de protection des consommateurs, économique et physique (pour les prestations de service et produits non alimentaires).

Il informe et protège au quotidien les consommateurs contre les pratiques commerciales abusives

Les consommateurs doivent être informés de manière rigoureuse et loyale sur les produits et les services offerts afin de pouvoir choisir en toute connaissance de cause et faire jouer la concurrence.



La DDPP vérifie en particulier :

- la bonne application des règles relatives à l'information sur les prix des produits et des services fournis par l'ensemble des secteurs professionnels relevant du Code de la consommation, quel que soit le lieu ou le support de vente ;
- la remise de notes détaillées dans le secteur des services ;
- la conformité des contrats (clauses abusives) ou la légalité des pratiques commerciales réglementées (démarchage, vente à distance, promotions, soldes, liquidations, crédits, immobilier, voyages à forfait...);
- la véracité des publicités qui ne doivent pas être faussées par des artifices déroutant l'acheteur ou par des informations fausses ou ambiguës.

La loyauté signifie aussi la loyauté entre les professionnels : il ne doit pas y avoir de distorsion de concurrence au profit de professionnels qui seraient moins scrupuleux.

La DDPP informe et protège au quotidien les consommateurs contre les produits non alimentaires et les prestations de services, dangereux

La sécurité des consommateurs



L'objectif est de préserver la sécurité physique et la santé des consommateurs. Les actions sont renforcées dans les domaines à risque comme les jouets et articles de puériculture, les activités sportives et de loisirs, afin de lutter contre les accidents de la vie courante.

Dans le cadre de sa mission de surveillance du marché, la DDPP peut constater des anomalies présentées par certains produits et susceptibles de mettre en danger la sécurité des consommateurs. Selon les cas et l'urgence, la DDPP peut prendre des mesures pour protéger la sécurité et la santé des consommateurs (saisies, consignations, retraits et rappels² de produits dangereux, arrêtés de suspension de commercialisation ou de l'activité en cause).



La DGCCRF assure également la gestion des alertes relatives à des produits dangereux, ayant fait l'objet d'une notification, placée sur le [réseau d'alerte européen](https://ec.europa.eu/safety-gate-alerts) (<https://ec.europa.eu/safety-gate-alerts>), par les autorités de surveillance des autres États membres de l'Union européenne.

La loyauté de l'information au consommateur

La DDPP contrôle aussi la bonne application des règles d'étiquetage, de composition et de dénomination des produits de toute nature. Elle lutte contre les falsifications et tromperies (ex : origine et/ou composition des produits, allégations thérapeutiques, etc...).

Certaines actions en matière de sécurité s'appuient sur l'expertise de laboratoires. En cas de danger grave, le service dispose de différents moyens pour assurer le retrait des produits, en interdire la commercialisation, suspendre l'activité dans le cas de prestations de services ou imposer aux professionnels des modifications de fabrication ou des compléments d'information. Les enquêteurs peuvent également procéder à la consignation et/ou à la saisie de produits non conformes et dangereux sous contrôle du Procureur de la République. En cas d'infraction avérée, la DDPP transmet au Procureur de la République des procès-verbaux d'infraction, avec dans certains cas, la possibilité de lui proposer une transaction pénale.

2 www.rappel.conso.gouv.fr

GLOSSAIRE :

CDNPS : Commission départementale de la nature, des paysages et des sites

CODERST : conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques

CSS : Commission de suivi de site

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

DGCCRF : Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (**UD** : Unité départementale)

GDS : Groupement de défense sanitaire

ICPE : Inspection des installations classées pour l'environnement

PSPC : Plan de Surveillance Plan de Contrôle

RH : ressources humaines

SSA : Sécurité sanitaire des aliments

SGCD : Secrétariat général commun départemental

TIAC : Toxi infection alimentaire collective