



LALOUX Laurent

Directeur du laboratoire de sécurité des aliments

Le laboratoire : une aide déterminante en matière de santé publique vétérinaire, Focus sécurité alimentaire.

En matière de contrôles des denrées alimentaires, cinq autorités compétentes et une autorité coopérante se répartissent les missions de contrôle.

La Direction générale de l'alimentation (DGAL), au sein du ministère chargé de l'agriculture, définit et met en oeuvre la politique relative au contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits agricoles et alimentaires en liaison avec les ministères chargés de l'économie et de la santé.

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), au ministère chargé de l'économie, exerce une mission de protection des consommateurs et de surveillance de l'ensemble de la sécurité et de la loyauté des transactions.

La Direction générale de la santé (DGS), au ministère chargé de la santé, a une responsabilité d'ensemble en matière de santé publique et s'appuie pour la réalisation des contrôles sur les ARS aux niveaux régional et départemental.

Le Service de santé des armées (SSA), au ministère chargé de la défense, intervient dans les établissements relevant de son ministère et les autres unités militaires (gendarmerie).

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est chargé du contrôle des produits sous signe européen de qualité avant la mise sur le marché de ces produits.

La Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI), autorité douanière coopérante, collabore avec les autorités compétentes à la réalisation des contrôles officiels.

L'ensemble de ces acteurs contribuent à assurer le contrôle des denrées alimentaires sur l'ensemble de la chaîne de production et de distribution alimentaire « de la fourche à la fourchette » dans le respect des exigences fixées par les réglementations européennes pour la sécurité sanitaire des aliments, des animaux et des végétaux et pour la qualité des produits et la loyauté des transactions.

Ce dispositif s'appuie sur un grand nombre de **laboratoires officiels** (laboratoires ou centres de référence, laboratoires agréés et laboratoires reconnues sous tutelles de ces autorités compétentes). Ces laboratoires assurent différentes missions destinées à accompagner les dispositifs de contrôle. Ils exercent des activités de référence, de recherche, d'expertise ou de surveillance. Ils sont notamment en charge de la mise en oeuvre des analyses dans le cadre des contrôles officiels (inspections, audits, plan de surveillance, plan de contrôle, alertes, ...).

Ainsi ils doivent s'assurer de pouvoir disposer des moyens analytiques et des compétences pour assister les autorités compétentes dans la mise en place d'un contrôle ou d'une inspection (expertise), pour garantir la qualité et la robustesse de l'analyse réalisée (référence), pour s'assurer de la capacité à détecter un signal inhabituel (surveillance) et pour anticiper sur le besoin de connaissances et de compétences sur l'analyse d'un phénomène émergent (recherche).

Cette charge se répartie au sein de différents laboratoires, structurés en réseau et qui disposent de mandats de laboratoire national de référence (LNR) à l'image de la structuration européenne qui s'appuie sur des laboratoires de référence de l'Union Européenne (LRUE).

Ainsi en 2017, le Service Commun des Laboratoires (SCL) a rendu **320 000** résultats d'analyses pour la DGCCRF et plus de **800 000** résultats d'analyses ont été émis par le réseau de laboratoires agréés de la DGAL (source PNCOPA).

L'appui le plus sensible et médiatique des laboratoires réside dans leur intervention en cas de toxi-infection alimentaires collectives (TIAC) ou de crises sanitaires. Leur intervention est prépondérante pour identifier le plus rapidement possible la source et l'agent causal à l'origine de ces toxi-infections.

En 2016, les TIAC sont à l'origine de **13 997 malades, 634 hospitalisés et 3 décès** (source SpF). Même si elles sont relativement peu nombreuses, les crises alimentaires suscitent des attentions particulières, la contribution des laboratoires pour lever les incertitudes qui entretiennent la crise, et maintenir une pression de contrôle nécessaire pour assurer la conformité des denrées et rassurer les consommateurs est primordiale. Ce fut notamment le cas pour les dernières grandes crises sanitaires qui ont concernés les graines germées et E. coli en France et en Allemagne, les oeufs contaminés au fipronil en France et en Belgique ou les poudres de lait infantiles contaminées aux salmonelles en France.

Pour être performant sur l'anticipation de ces épisodes toxi-infectieux ou sur ces crises, les laboratoires se doivent d'être à la pointe des connaissances et des technologies analytiques qui doivent leur permettre de répondre à l'évolution des systèmes alimentaires. En effet, la modification des pratiques de production et de distribution, l'adaptation des dangers à leurs environnement, l'utilisation de nouveaux intrants ou l'évolution des modes de consommation sont autant de facteurs qui doivent être pris en compte par les laboratoires pour adapter leurs pratiques analytiques et générer l'information qui va pouvoir appuyer l'évaluateur ou le gestionnaire du risque.

Ainsi, les technologies de séquençage et d'analyse des génomes ou de spectrométrie de masse et d'analyse non ciblée sont des technologies qui vont permettre au laboratoire de générer une information de plus en plus précise et de faire face à la nécessité de couvrir des champs de dangers alimentaires inconnus ou évolutifs.

