

N° 368

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2020-2021

Enregistré à la Présidence du Sénat le 17 février 2021

RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la commission des affaires économiques (1) sur les retraits et les rappels de produits à base de graines de sésame importées d'Inde ne respectant pas les normes minimales requises dans l'Union européenne,

Par M. Laurent DUPLOMB,

Sénateur

(1) Cette commission est composée de : Mme Sophie Primas, *présidente* ; M. Alain Chatillon, Mme Dominique Estrosi Sassone, M. Patrick Chaize, Mme Viviane Artigalas, M. Franck Montaugé, Mme Anne-Catherine Loisier, MM. Jean-Pierre Moga, Bernard Buis, Fabien Gay, Henri Cabanel, Franck Menonville, Joël Labbé, *vice-présidents* ; MM. Laurent Duplomb, Daniel Laurent, Mme Sylviane Noël, MM. Rémi Cardon, Pierre Louault, *secrétaires* ; M. Serge Babary, Mme Martine Berthet, M. Jean-Baptiste Blanc, Mme Florence Blatrix Contat, MM. Michel Bonnus, Denis Bouad, Yves Bouloux, Jean-Marc Boyer, Alain Cadec, Mme Anne Chain-Larché, M. Patrick Chauvet, Mme Marie-Christine Chauvin, M. Pierre Cuypers, Mmes Marie Evrard, Françoise Férat, Catherine Fournier, M. Daniel Gremillet, Mme Micheline Jacques, M. Jean-Marie Janssens, Mmes Valérie Létard, Marie-Noëlle Lienemann, MM. Claude Malhuret, Serge Mérillou, Jean-Jacques Michau, Mme Guylène Pantel, MM. Sébastien Pla, Christian Redon-Sarrazy, Mme Évelyne Renaud-Garabedian, MM. Olivier Rietmann, Daniel Salmon, Mme Patricia Schillinger, MM. Laurent Somon, Jean-Claude Tissot.

SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
GRAINES DE SÉSAME : NOUVEL EXEMPLE DE LA NAÏVETÉ DES AUTORITÉS AU SUJET DES IMPORTATIONS DE DENRÉES ALIMENTAIRES.....	5
I. UNE ALERTE D'UNE AMPLEUR INÉDITE PORTANT SUR DES GRAINES DE SÉSAME IMPORTÉES NE RESPECTANT PAS LES NORMES MINIMALES REQUISES EN MATIÈRE DE RÉSIDUS DE PESTICIDES.....	7
A. LES FAITS : UNE ALERTE SUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES D'UNE AMPLEUR INÉDITE.....	7
1. <i>Depuis le mois de septembre, de nombreux lots de graines de sésame importées d'Inde ont fait l'objet de notification en raison de la détection de résidus de pesticides supérieurs à la limite maximale imposée en Europe</i>	<i>7</i>
2. <i>Pour faire face à la crise, des mesures restrictives ont été décidées aux niveaux européen et français.....</i>	<i>10</i>
3. <i>L'alerte sanitaire a induit un nombre très important de produits retirés et rappelés.....</i>	<i>12</i>
B. UNE ENQUÊTE EN COURS QUI RÉVÈLE DES PREMIÈRES CONCLUSIONS PRÉOCCUPANTES.....	13
II. CETTE ALERTE DOIT SERVIR DE LEÇON, ET NOTAMMENT FAIRE SORTIR LES AUTORITÉS DE LEUR NAÏVETÉ AU SUJET DES CONTRÔLES SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES IMPORTÉES	15
A. DES CONTRÔLES DES DENRÉES ALIMENTAIRES IMPORTÉES DÉFAILLANTS ...	16
1. <i>Les contrôles européens sur les denrées végétales, reposant presque exclusivement sur une analyse de risques, sont insuffisants.....</i>	<i>16</i>
2. <i>Les plans de contrôles européens et nationaux ne permettent pas de réaliser suffisamment de tests aléatoires pour identifier un maximum de risques</i>	<i>17</i>
3. <i>Près de deux tiers des substances interdites au niveau européen ne sont pas contrôlées par les laboratoires officiels</i>	<i>18</i>
4. <i>Des moyens insuffisants dédiés au contrôle : un arbitrage budgétaire au détriment de la sécurité sanitaire et alimentaire du continent.....</i>	<i>19</i>
5. <i>Avec la croissance du volume des denrées importées, des risques sanitaires, économiques et agricoles accrus.....</i>	<i>20</i>
6. <i>Un renforcement des contrôles à l'échelle européenne est impératif.....</i>	<i>21</i>
7. <i>Au-delà des mesures européennes, les autorités nationales doivent aussi jouer leur rôle en acceptant d'augmenter l'ampleur de leurs plans de contrôles nationaux.....</i>	<i>22</i>
B. UNE INSUFFISANCE DES AUTOCONTRÔLES DE LA PART DES IMPORTATEURS	24
C. UNE PROCÉDURE DE RETRAITS ET DE RAPPELS GLOBALEMENT EFFICACE, MALGRÉ UNE LISIBILITÉ À ACCROÎTRE.....	25
D. DES TRANSFORMATEURS TRÈS PÉNALISÉS PAR L'ALERTE SUR CES DENRÉES IMPORTÉES	27
CONCLUSION	29
LISTE DES RECOMMANDATIONS.....	31

EXAMEN EN COMMISSION.....33

LISTE DES PERSONNES ENTENDUES45

GRAINES DE SÉSAME : NOUVEL EXEMPLE DE LA NAÏVETÉ DES AUTORITÉS AU SUJET DES IMPORTATIONS DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Comme le révélait un précédent rapport de la commission des affaires économiques du Sénat¹, « les importations couvrent une part de plus en plus importante de l'alimentation des Français ». Plusieurs chiffres le démontrent :

- près d'un fruit et légume sur deux consommés en France est aujourd'hui importé ;
- les importations représentent 34 % de la consommation intérieure de volailles en 2017 alors qu'elle ne comptait que pour 13 % en 2000 ;
- les importations de produits laitiers ont doublé depuis 2000 malgré les solides positions françaises dans cette filière ;
- la France importe entre 70 et 80 % de ses besoins de miel pour répondre à la demande des consommateurs selon les données de FranceAgrimer² et près de la moitié de sa consommation de viande ovine³ ;
- elle dépend à près de 60 % de fournisseurs étrangers pour les protéines consommées dans les élevages avicoles selon l'Inrae⁴ et 63 % des protéines consommées issues d'oléagineux⁵ selon FranceAgrimer.

Le phénomène, déjà à l'œuvre, pourrait s'accélérer dans les prochaines années à mesure que l'Union européenne engage la France dans des accords de libre-échange avec d'autres partenaires.

Cette dépendance accrue aux importations alimentaires pose naturellement de légitimes interrogations sur la souveraineté de notre pays. Elle revêt des enjeux sanitaires de toute première importance, tout comme elle interpelle les agriculteurs qui subissent ces importations accrues et les considèrent comme une concurrence déloyale et injuste. À l'heure où la transition écologique, entamée depuis longtemps dans nos campagnes, s'accélère pour les producteurs français, il est incohérent de

¹ « La France, un champion agricole mondial : pour combien de temps encore ? » - Rapport d'information n° 528 (2018-2019) de M. Laurent Duplomb fait au nom de la commission des affaires économiques par le groupe d'études « Agriculture et alimentation », sur la place de l'agriculture française sur les marchés mondiaux, déposé le 28 mai 2019.

² FranceAgrimer, fiche filière apiculture, janvier 2020.

³ Agreste conjoncture (2019) n° 2019-035.

⁴ Inrae, L'autonomie protéique : état des lieux et voies d'amélioration (2016).

⁵ FranceAgrimer, groupe de travail sur la réduction de la dépendance de la France en protéines végétales à destination de l'élevage.

faire comme si il n’existait pas d’importations alimentaires ne respectant pas les normes minimales requises dans l’Union européenne.

Le Sénat s’est fortement mobilisé, de manière unanime, sur ce sujet. Lors des débats sur la loi Egalim¹, il a été à l’origine de l’insertion de l’article 44, créant un nouvel article L. 236-1 A au sein du code rural et de la pêche maritime lequel « *interdit de proposer à la vente [...] des denrées alimentaires ou produits agricoles pour lesquels il a été fait usage de produits phytopharmaceutiques ou vétérinaires ou d’aliments pour animaux non autorisés par la réglementation européenne ou ne respectant pas les exigences d’identification et de traçabilité imposées par cette même réglementation.* »

Il a, en octobre dernier lors des débats sur la loi dite « néonicotinoïdes »², à l’initiative de Sophie Primas, présidente de la commission des affaires économiques, enrichi cet article, d’un nouvel alinéa prévoyant que : « *les ministres chargés de l’agriculture et de la consommation peuvent [...] prendre des mesures conservatoires afin de suspendre ou de fixer des conditions particulières à l’introduction, l’importation et la mise sur le marché en France de denrées alimentaires ou produits agricoles mentionnés au premier alinéa du présent article* », dans le respect du droit européen.

Ce sont trois avancées majeures armant juridiquement le Gouvernement dans ses contrôles des denrées alimentaires importées.

Toutefois, en pratique, ces instruments ne peuvent avoir toute leur portée s’ils ne sont pas accompagnés de contrôles à l’importation suffisants. L’Union européenne et les États membres, qui ont la responsabilité de mener des contrôles suffisants pour permettre aux opérateurs de la chaîne alimentaire, responsables de la sécurité de leurs approvisionnements, d’opérer dans un environnement économique et sanitaire satisfaisant, doivent pleinement ériger la souveraineté alimentaire et la sécurité sanitaire de notre continent au rang de priorité publique. À défaut, la production agricole européenne reculera et les scandales sanitaires sur les denrées importées pourraient se multiplier.

C’est avec tous ces éléments à l’esprit que la commission des affaires économiques a voulu assurer un **suivi de l’alerte lancée sur les graines de sésame en provenance d’Inde depuis le mois de septembre 2020.**

Elle a souhaité, dans un format « *mission flash* », construire une démarche de contrôle d’une politique publique en partant de la réalité d’une alerte sanitaire sur des denrées alimentaires importées. Son objectif a été de contrôler que les allégations des autorités françaises et européennes, affirmant que les produits alimentaires importés font bien l’objet de contrôles suffisants, soient conformes à la réalité. L’analyse de l’alerte a

¹ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

² Loi n° 2020-1578 du 14 décembre 2020 relative aux conditions de mise sur le marché de certains produits phytopharmaceutiques en cas de danger sanitaire pour les betteraves sucrières.

permis, en outre, de dégager les points forts de la procédure de retraits et de rappels des produits, mais aussi les dysfonctionnements afin d'en tirer des conclusions et de tout mettre en œuvre pour que les risques de telles anomalies soient réduits à l'avenir.

Si des denrées alimentaires importées à base de sésame peuvent franchir les frontières européennes sans respecter les normes minimales requises, il est très probable que cela soit le cas pour de nombreuses autres denrées agricoles et alimentaires. D'où l'importance de comprendre comment ces graines de sésame ont pu passer entre les mailles du filet et de proposer les mesures correctives nécessaires. Si la production européenne de sésame est quasi nulle, les importations concurrencent certaines graines issues des terroirs européens, comme par exemple le lin doré.

Laurent Duplomb a présenté ses conclusions le 17 février 2021. Son rapport a été adopté par la commission.

I. UNE ALERTE D'UNE AMPLEUR INÉDITE PORTANT SUR DES GRAINES DE SÉSAME IMPORTÉES NE RESPECTANT PAS LES NORMES MINIMALES REQUISES EN MATIÈRE DE RÉSIDUS DE PESTICIDES

A. LES FAITS : UNE ALERTE SUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES D'UNE AMPLEUR INÉDITE

1. Depuis le mois de septembre, de nombreux lots de graines de sésame importées d'Inde ont fait l'objet de notification en raison de la détection de résidus de pesticides supérieurs à la limite maximale imposée en Europe

Le 9 septembre 2020, un opérateur détecte, lors de ses autocontrôles, que des graines de sésame importées en Belgique, distribuées par un opérateur néerlandais, comportent des résidus d'oxyde d'éthylène, une substance active interdite pour les usages alimentaires dans l'Union européenne depuis 1991 comme pesticide et depuis 2011 comme biocide¹, à une teneur très largement supérieure à la limite maximale de résidus (LMR) autorisée au niveau européen : le seuil atteint près de 30,1 mg/kg, soit 602 fois la norme maximale autorisée au niveau européen, qui est de 0,05 mg/kg pour les produits issus de l'agriculture conventionnelle (et de 0,01 mg/kg pour les produits issus de l'agriculture biologique). *A posteriori*, d'autres analyses réalisées sur les lots visés par cette première alerte ont abouti à la détection de résidus allant jusqu'à 186 mg/kg, soit 3 700 fois plus que la LMR maximale. Des cas, contrôlés en France, font état de prélèvements constatant des résidus pour 50 mg/kg, soit près

¹ Il demeure autorisé pour la désinfection de matériel médical.

de 1 000 fois la LMR autorisée et 5 000 fois la LMR maximale pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Une alerte sur le Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) est déposée le même jour. En France, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) produit une première fiche alerte le 15 septembre 2020, entamant une identification des produits contaminés par le biais de la traçabilité et adresse, le 25 septembre 2020, une demande d'intervention à ses directions départementales portant sur les différents produits et lots concernés.

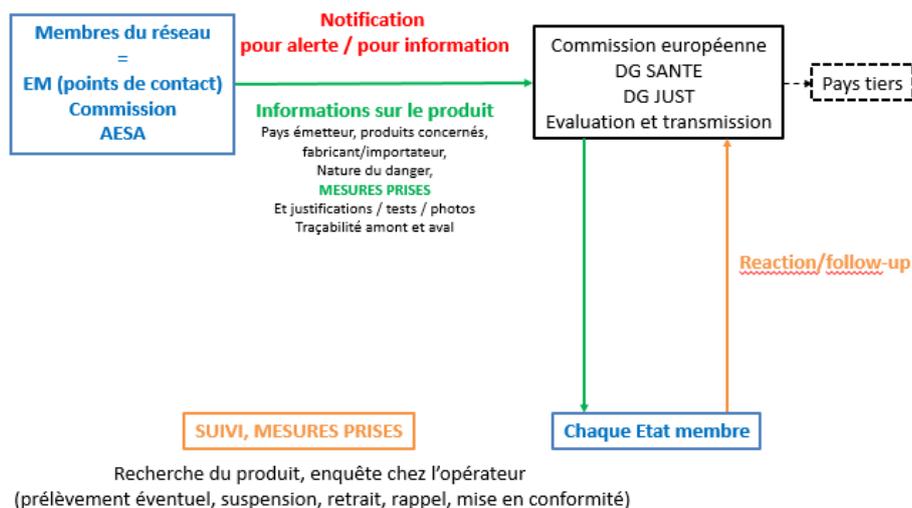
Le Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

L'Unité d'Alerte de la DGCCRF est le point de contact français du réseau d'alerte européen Rapid Alert System for Feed and Food (RASFF, Réseau d'Alerte Rapide pour les Denrées Alimentaires et les Aliments pour Animaux).

Créé en 1979, le RASFF permet l'échange rapide d'informations concernant les aliments dangereux via une plateforme internet. Chaque État membre a la possibilité de proposer des notifications à la Commission européenne, qui vérifie les informations fournies et diffuse les alertes sur le site internet dédié.

Les États membres identifiés dans la notification doivent alors réaliser un suivi (dénommé « *Follow-up* » (FUP)) afin d'indiquer les actions entreprises sur leur marché. En cas de nouvelles informations concernant la distribution du produit incriminé dans un autre État membre, le FUP précise le pays concerné par l'alerte et adjoint la traçabilité correspondante. Cela permet à ce dernier de continuer l'enquête à son niveau et de compléter, à son tour, la base de données.

Fonctionnement du réseau



L'alerte a très vite pris une ampleur inédite en raison de plusieurs facteurs :

- **le sésame est un ingrédient recherché par les consommateurs qui se retrouve dans de nombreuses denrées alimentaires**, non seulement dans les produits de grande consommation, qu'il soit utilisé comme composant essentiel (comme dans les houmous ou l'huile de sésame par exemple) ou en petite quantité à des fins gustatives et décoratives (comme sur les burgers), mais aussi dans les produits des boulangeries et pâtisseries ;

- **l'Inde, pays où l'anomalie a été pour la première fois détectée, est le principal fournisseur de sésame pour le continent européen**, puisqu'il couvre près de 60 % des importations françaises par exemple, devant le Mali, le Burkina Faso et le Guatemala qui se partagent le reste du marché. Dès lors, la majorité des graines de sésame importées se sont retrouvées, du jour au lendemain, sous surveillance ;

- l'oxyde d'éthylène, la substance retrouvée dans les graines de sésame, est classé comme **cancérogène, mutagène et toxique pour la reproduction** (CMR)¹, ce qui a justifié l'adoption par l'Union européenne d'une position précautionneuse en matière de limite maximale de résidus (LMR), dont le seuil a été fixé à 0,05 mg/kg² pour les graines, soit, en pratique, la limite à partir de laquelle les laboratoires sont capables de détecter la présence de résidus. Toutefois, de nombreux laboratoires sont équipés de telle façon qu'ils peuvent abaisser la sensibilité du dosage à 0,01 mg/kg³. Cette norme est d'ailleurs réduite pour les produits issus de l'agriculture biologique à 0,01 mg/kg. La mesure des résidus s'applique à l'oxyde d'éthylène, qui est une molécule très volatile, et à son métabolite⁴, le 2-chloro-éthanol, dont la valeur est ensuite exprimée en quantité d'oxyde d'éthylène. Il faut rappeler que ces limites sont bien supérieures dans d'autres pays, comme au Canada où elle est fixée à 7 mg/kg pour l'oxyde

1 Aux termes du règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006. Pour reprendre la terminologie européenne, par «cancérogène», on entend une substance ou un mélange de substances chimiques qui induisent des cancers ou en augmentent l'incidence ; par «mutation», on entend un changement permanent affectant la quantité ou la structure du matériel génétique d'une cellule ; La «toxicité pour la reproduction» se traduit par des effets néfastes sur la fonction sexuelle et la fertilité des hommes et des femmes adultes, ainsi que par des effets indésirables sur le développement de leurs descendants.

2 LMR établie selon le règlement CE n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil. La limite maximale de résidus inclut les résidus de l'oxyde d'éthylène et de son métabolite, le 2-chloro-éthanol exprimé en oxyde d'éthylène. Cette limite est située entre 0,02 mg/kg pour la majorité des produits et 0,1 mg/kg pour certains.

3 Source : DGCRRF, réponse au questionnaire.

4 Composé organique produit lors du métabolisme d'une substance.

d'éthylène et à 940 mg/kg pour le 2-chloroéthanol¹. À cet égard, il est étonnant de constater de telles divergences d'appréciation de la dangerosité de ce métabolite de l'oxyde d'éthylène entre pays, les niveaux étant bien peu comparables. La DGCCRF a indiqué au rapporteur que « l'oxyde d'éthylène ayant été utilisé bien avant l'entrée en vigueur de la réglementation établissant le système d'approbation des substances actives et cette substance n'ayant jamais fait l'objet d'une demande d'approbation par la suite, la LMR qui lui est appliquée d'office est la LMR par défaut² ». Il est urgent de diligenter une étude scientifique, confiée à l'Anses, afin de mesurer les risques liés à ces molécules, et de mieux identifier l'origine des contaminations constatées.

Recommandation n° 1 : demander à l'Anses de rendre un avis sur l'oxyde d'éthylène et son métabolite pour mieux comprendre les risques, évaluer les seuils pertinents et mieux identifier l'origine des contaminations constatées.

À la suite de cette première alerte, qui a eu des répercussions chez de nombreux transformateurs et fournisseurs ayant utilisé du sésame appartenant aux lots déclarés non conformes, la multiplication des autocontrôles par les opérateurs de la chaîne alimentaire a révélé de nombreux autres lots de sésame indiens présentant des anomalies.

Très rapidement, 19 lots ont été identifiés puis, compte tenu du volume d'informations échangées sur la notification initiale, d'autres notifications RASFF ont été créées. Il en existe près de 500 à ce jour. De nombreux États membres de l'Union européenne sont touchés ainsi que plus d'une centaine de pays dans le monde. Pour le responsable de la cellule d'alerte européenne, « en matière de notifications, la crise actuelle va bien au-delà de la crise du fipronil de 2017³ »⁴. Aujourd'hui, 21 exportateurs indiens et plus de 220 lots ont été identifiés. Cette alerte se distingue par son ampleur mondiale ainsi que le nombre d'investigations à réaliser, qui induit un volume d'actions à mener par les autorités sanitaires très important.

2. Pour faire face à la crise, des mesures restrictives ont été décidées aux niveaux européen et français

Cette situation a justifié l'adoption de mesures d'urgence tant au niveau européen que français.

¹ Recommandation du 30 septembre 2019 de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire Santé Canada - Un spécialiste a par ailleurs indiqué au rapporteur que ces taux seraient identiques aux États-Unis. Il convient de rappeler que l'utilisation de ces produits est autorisée dans ces pays.

² Source : DGCCRF, réponse au questionnaire.

³ Crise sanitaire sur des œufs contaminés au fipronil, substance active ayant des propriétés insecticides et acaricides.

⁴ Propos tenu lors de son audition par le rapporteur.

Au niveau européen, le réseau des coordonnateurs de crise s'est réuni le 9 octobre 2020 et a proposé deux mesures exceptionnelles par leur envergure :

- une obligation de retrait et rappel des produits des graines de sésame non conformes et des produits transformés en contenant, quel que soit le taux d'incorporation des graines. Cela visait à harmoniser les pratiques en matière de retraits et rappels entre pays européens qui pouvaient différer en début d'alerte ;
- l'adoption de mesures d'urgence, prévues par le droit européen, permettant d'accroître la pression des contrôles sur les graines de sésame importées d'Inde. Le règlement d'exécution (UE) n° 2020/1540 du 26 octobre 2020 contraint les opérateurs à fournir, lors de l'importation de ces denrées, une analyse de résidus de pesticides sur les graines de sésame, ce document étant exigé lors du contrôle documentaire rendu obligatoire. En outre, 50 % des lots importés feront l'objet de prélèvements à des fins de recherche de résidus de pesticides, y compris d'oxyde d'éthylène¹, soit le taux de contrôle le plus élevé prévu par la réglementation européenne.

Le réseau des coordonnateurs de crise

Ce réseau est composé de représentants de l'agence européenne de sécurité des aliments (EFSA), de la Commission et des gestionnaires de crises des États membres. Il se réunit lorsqu'un incident détecté sur la chaîne alimentaire affecte plusieurs États membres de manière importante. Son action vise à garantir un échange efficace d'informations et une prise de décision efficiente et harmonisée à l'échelle de l'Union européenne.

Au niveau français, des mesures complémentaires ont été prises en parallèle. La DGCCRF a par exemple décidé, dès le 23 octobre, d'aller au-delà de ces dispositions en contrôlant par analyse 100 % des lots notifiés à l'import, aux points de contrôle frontaliers (PCF) français. Elle mène, en outre, une enquête entraînant des prélèvements chez les principaux opérateurs, y compris sur d'autres produits.

Les autorités indiennes ont informé la Commission européenne qu'elles suspendaient les exportations de graines de sésame tant qu'elles n'avaient pas identifié l'origine des anomalies liées à l'usage de l'oxyde d'éthylène. Elles ont également indiqué qu'à l'avenir la recherche d'oxyde d'éthylène serait réalisée de façon systématique pour tout lot de graines de sésame exporté vers l'Union européenne. En pratique, la réduction des importations de graines de sésame indiennes était effective antérieurement à

¹ Au titre du règlement (UE) 2020/1540, un maximum de 50 % des lots doit faire l'objet d'une recherche de résidus de pesticides avant mise en libre pratique. Dans ces conditions, les lots supplémentaires font l'objet d'une analyse juste après la mise en libre pratique, auprès de l'importateur ou de son/ses client(s).

cette annonce¹, les opérateurs s'étant orientés logiquement vers d'autres pays d'approvisionnement.

En parallèle, une cellule de coordination a été constituée entre la DGCCRF, la direction générale de la Santé (DGS) et l'Anses, afin s'assurer au niveau national, en lien avec les autres autorités sanitaires, de l'absence d'intoxications de consommateurs à l'oxyde d'éthylène en lien avec la consommation de produits concernés par l'alerte.

D'après les retours du réseau des centres antipoison (CAPTV), il a été indiqué au rapporteur qu' « à ce stade, la DGCCRF n'a pas connaissance de cas d'intoxication patent directement lié à la consommation de sésame présentant une teneur élevée en oxyde d'éthylène depuis le début de l'alerte. »

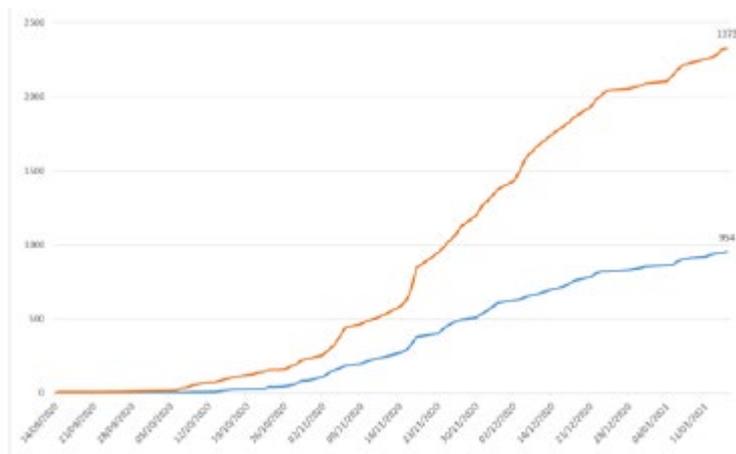
3. L'alerte sanitaire a induit un nombre très important de produits retirés et rappelés

La multiplication des lots problématiques a engendré une croissance exponentielle des produits concernés par des procédures de retraits et de rappels, évolution non interrompue à la date de rédaction de ce rapport.

À fin janvier, 1 007 références ont été rappelées pour les produits « grand public » (catégorisées, dans un document mis en ligne par la DGCCRF, par plus de 3 600 produits) auxquels il faut ajouter **près de 1 501 références dans les produits professionnels ou des matières premières.**

Au total, ce sont plus de 5 000 produits qui ont fait l'objet de l'alerte à ce stade.

Nombre de références rappelées



(graphique en date du 18 janvier 2021)

¹ Sauf pour quelques lots en transit.

Les produits sont très divers, allant des produits panifiés ou du rayon biscuiterie aux houmous, huiles de sésame et graines en vrac. Bien entendu, les graines de sésame en vrac présentent sans doute plus de risques pour le consommateur. Les alertes concernent, également, de nombreux produits étiquetés « agriculture biologique », ce qui signifie que les certificats liés aux graines de sésame étaient mensongers.

Dès le début de l'alerte, une mise à jour régulière du site internet de la DGCCRF a été faite sur les rappels liés à la présence d'oxyde d'éthylène dans les produits concernés. Cette information a été complétée par un communiqué de presse en date du lundi 23 novembre.

Pour accompagner le bon déroulement de la procédure, a été communiqué auprès des professionnels de la chaîne alimentaire un document de questions-réponses mis à jour régulièrement. En parallèle, des réunions entre la DGCCRF et les organisations professionnelles concernées ont été tenues en novembre et décembre pour coordonner la réponse française à cette alerte sanitaire.

B. UNE ENQUÊTE EN COURS QUI RÉVÈLE DES PREMIÈRES CONCLUSIONS PRÉOCCUPANTES

Dès le mois de décembre 2020, la DGCCRF a lancé une enquête destinée à déterminer les causes des dysfonctionnements rencontrés, notamment afin de mieux dater l'origine temporelle d'une éventuelle contamination avant la découverte de l'anomalie en septembre 2020.

Si l'enquête est toujours en cours, il est d'ores et déjà établi que **des contaminations sont anciennes, et datent au moins de 2018**. Des références, produites ou consommées avant l'alerte de septembre 2020, contenant des graines de sésame indiennes, présentaient des anomalies. Certains lots de 2018 ont été déclarés non conformes au cours de l'enquête. Par exemple, une notification concerne des graines de sésame issues de l'agriculture biologique en provenance d'Inde alors que leur certificat d'inspection pour l'importation a été émis le 27 novembre 2018.

Un facteur explicatif, susceptible de circonscrire dans le temps ces pratiques contraires aux normes exigées à l'entrée de l'Union européenne, pourrait résider dans le renforcement, en 2014, des contrôles à l'importation sur les graines de sésame indiennes en raison d'un autre risque, les salmonelles. Les graines de sésame en provenance d'Inde sont en effet ciblées par une mesure d'urgence pour le risque salmonelle. Le règlement d'exécution (UE) 2019/1793 prévoit un contrôle documentaire systématique pour l'ensemble des lots de graines de sésame d'Inde entrant sur le territoire de l'Union européenne et la réalisation de prélèvements libératoires à l'import à hauteur de 20 % des lots. Or l'oxyde d'éthylène est le plus souvent utilisé, par fumigation, dans le but de lutter contre les insectes, les bactéries, les champignons présents sur des denrées alimentaires. Dès lors, une

hypothèse, émise par de nombreuses personnes entendues, serait qu'il ait été utilisé comme traitement désinfectant afin de réduire la présence de micro-organismes comme les salmonelles dans les graines de sésame destinées à être exportées vers l'Union européenne, facilitant ainsi les conformités sur ce point lors des contrôles aux importations.

D'autres hypothèses ont été émises lors des auditions, comme l'utilisation de l'oxyde d'éthylène comme désinfectant pour le stockage ou le transport, le recours à l'oxyde d'éthylène comme produit phytopharmaceutique ou d'autres facteurs qui pourraient, pour certains, expliquer de légers dépassements par rapport à la LMR comme la désinfection des sacs en toile contenant ces graines, le lavage du produit frais dans de l'eau chlorée entraînant une réaction ou le développement naturel de certaines plantes.

Il n'appartient pas au rapporteur de trancher ces débats : seule une enquête détaillée permettra de le faire.

Toutefois, il est à craindre que ces pratiques soient plus anciennes. Plusieurs sites internet indiens proposent encore aujourd'hui la commercialisation de stérilisateur à l'oxyde d'éthylène pour plusieurs applications sur des « oignons », « de l'ail », « tout type d'épices ou de graines »¹, laissant craindre que ces pratiques soient fréquentes et peu contrôlées.

Les résultats des prélèvements menés par la DGCCRF sur des lots importés à la date du 1^{er} février permettent d'apporter, en outre, une conclusion supplémentaire : **les pratiques non conformes aux normes exigées en Europe étaient fréquentes mais non systématiques.** Sur les lots contrôlés aux frontières de la France depuis le début de la crise, 48 % présentaient des anomalies, allant de 0,19 mg/kg (soit près de 4 fois la LMR) à 9,1 mg/kg (soit 182 fois la LMR).

Faute de données européennes, une extrapolation sur les importations françaises peut déjà être éclairante : compte tenu des données disponibles à la date de rédaction du rapport, en retenant un taux d'anomalie à 48 % sur les lots importés d'Inde rien qu'en France, entre 1 500 et 2 000 tonnes de graines de sésame ayant des résidus supérieurs à la LMR auraient passé les frontières nationales en 2020.

Le phénomène n'est, d'ailleurs, par circonscrit à l'Inde. Des lots de graines de sésame en provenance du Vietnam, de Chine ou de Jordanie ont révélé des teneurs en oxyde d'éthylène supérieures à la LMR. Des graines de sésame du Burkina Faso ont également fait l'objet, début décembre, d'une alerte RASFF pour détection d'oxyde d'éthylène à une teneur de 2,7 mg/kg, soit 54 fois la LMR. Des alertes notifiées sur la RASFF concernent également, sans doute, des produits à base de graines de sésame ayant des résidus

¹ Par exemple : <http://etosterilizerindia.com/sesame-seed-eto-sterilizer.html>, site en anglais.

anormaux d'oxyde d'éthylène en provenance d'Éthiopie, de Bolivie ou du Paraguay.

Il n'est pas non plus circonscrit aux seules graines de sésame : la base RASFF fait état d'alertes relatives à des dépassements de la LMR en oxyde d'éthylène pour de l'amarante issue de l'agriculture biologique (avec des taux entre 5 et 7 fois supérieurs à la LMR applicable aux produits issus de l'agriculture biologique), des mélanges d'épices indiens (avec des taux supérieurs à 18 fois la LMR) ou du psyllium biologique (à hauteur de 240 fois la LMR). Il en va de même pour des échalotes séchées indiennes. Au regard des contrôles en cours, il ne faut pas exclure que cette alerte s'étende dans les semaines à venir.

II. CETTE ALERTE DOIT SERVIR DE LEÇON, ET NOTAMMENT FAIRE SORTIR LES AUTORITÉS DE LEUR NAÏVETÉ AU SUJET DES CONTRÔLES SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES IMPORTÉES

En préambule, trois éléments doivent être rappelés :

- Dans le domaine alimentaire, il convient de rester conscient que, quand bien même des mesures strictes seraient adoptées par les acteurs, elles ne seraient pas à même de garantir un « risque zéro » en matière sanitaire. Un ensemble de mesures ont été mises en œuvre dans tous les pays européens dans le but de **garantir un niveau maximal de protection, sans toutefois garantir l'absence de risques**. À cet égard, la France dispose, à bien des égards, d'un des systèmes alimentaires les plus sûrs du monde.

- **Cette alerte sanitaire, dont l'ampleur est en tout point exceptionnelle, n'a pas eu, à ce stade, à la connaissance du rapporteur, de répercussions constatées par les centres anti-poisons.**

Toutefois, les dysfonctionnements constatés ne doivent plus se reproduire afin que soient évitées des situations de même nature pouvant entraîner des conséquences sanitaires potentiellement plus graves.

- Le déclenchement de l'alerte par la détection de l'anomalie par des opérateurs de la chaîne alimentaire démontre, paradoxalement, que la chaîne de protection mise en œuvre au niveau européen fonctionne. En quelques semaines, grâce à la traçabilité des produits, des milliers de produits ont été retirés du marché et les importations de graines de sésame ont pu être stoppées par le biais de contrôles renforcés et par une réorientation des approvisionnements des professionnels vers d'autres pays.

Toutefois, afin de mieux se préparer à la prochaine alerte, **plusieurs propositions concrètes permettraient, aux yeux du rapporteur, de consolider la procédure sur quelques points.**

A. DES CONTRÔLES DES DENRÉES ALIMENTAIRES IMPORTÉES DÉFAILLANTS

La crise provient, avant tout, de la libre circulation de graines de sésame non conformes aux normes européennes faute de contrôles à l'importation suffisants.

Est en cause la philosophie du système européen qui repose sur une confiance candide dans ses partenaires commerciaux. Les actions ne sont engagées, par le biais de contrôles renforcés, qu'en cas de défaillance avérée. Or la confiance n'induit pas forcément la naïveté. Au contraire, le système serait plus robuste avec des contrôles largement accrus.

1. Les contrôles européens sur les denrées végétales, reposant presque exclusivement sur une analyse de risques, sont insuffisants

Aujourd'hui le principe des contrôles s'explique simplement : il n'y a pas de contrôles requis sur les denrées végétales, alors que les contrôles sont plus systématiques sur les denrées animales. En revanche, sont contrôlées des denrées alimentaires d'origine végétale présentant des risques préalablement identifiés dans une matrice croisant la nature de la denrée, son origine et un risque identifié.

La liste des denrées identifiées, publique, est déterminée au niveau européen¹. Pour chaque trio « denrée/origine/risque » sont pratiqués des **contrôles temporairement renforcés**, consistant en un contrôle documentaire systématique visant à vérifier la cohérence des documents d'accompagnement de la marchandise (factures, certificats, bons de transport, etc.) et, selon une fréquence déterminée par les textes – au maximum de 50 % en pratique – un contrôle d'identité destiné à vérifier que la marchandise déclarée corresponde effectivement à la marchandise importée, suivi, si le contrôle d'identité est conforme, d'un contrôle physique pour vérifier la conformité de la marchandise par des prélèvements et analyses. Ces contrôles sont effectués par des agents qualifiés dans les postes de contrôle frontaliers.

Bien entendu, des mesures d'urgence plus contraignantes peuvent être prises afin d'imposer que chaque lot soit accompagné d'un certificat sanitaire et fasse l'objet d'une analyse avant son exportation vers l'Union européenne. Ces mesures sont complétées, en général, de contrôles documentaires systématiques ainsi que des contrôles d'identité et des contrôles physiques renforcés et plus fréquents à l'entrée de l'Union européenne.

¹ Règlement d'exécution (UE) 2019/1793 de la Commission du 22 octobre 2019 relatif au renforcement temporaire des contrôles officiels et aux mesures d'urgence régissant l'entrée dans l'Union de certains biens provenant de certains pays tiers.

Ce système, certes économe en ressources, a deux faiblesses majeures :

- il repose sur un **faible nombre de contrôles en quantité**, s'attaquant aux produits ayant en pratique déjà fait l'objet d'alertes ;
- il priorise des contrôles documentaires à des contrôles physiques avec prélèvements : il s'appuie donc sur une entière confiance en des tiers certificateurs ;
- il permet **des contournements potentiels en ciblant, explicitement, les risques sur certains produits**. En l'espèce, l'utilisation d'oxyde d'éthylène pourrait avoir été une réponse pour contourner les contrôles accrus sur les graines de sésame indiennes sur les salmonelles par exemple.

Le risque de présence d'oxyde d'éthylène sur les graines de sésame indiennes n'étant pas anticipé, aucun contrôle n'a eu lieu au regard des mesures renforcées européennes avant la crise.

2. Les plans de contrôles européens et nationaux ne permettent pas de réaliser suffisamment de tests aléatoires pour identifier un maximum de risques

Ces contrôles requis par les autorités européennes sont complétés, en partie, par des plans de contrôle nationaux¹, qui s'appliquent généralement à l'ensemble des produits sans distinction d'origine, ce qui inclut dès lors les produits alimentaires français².

Pour les résidus de pesticides, les États membres doivent respecter un programme européen de contrôle qui définit une liste de fruits, légumes, céréales et produits transformés faisant l'objet d'une recherche de molécules ciblées, ce règlement fixant les molécules à contrôler ainsi que le nombre d'échantillons minimum à prélever³. Ils peuvent aller plus loin par des volets du plan de contrôle annuel ou par la mise en œuvre de plans nationaux de surveillance spécifiques, ce qui est mis en œuvre par la DGCCRF chaque année en France pour les produits d'origine végétale commercialisés en France (environ 6 000 prélèvements). Il s'agit, dans ce cas précis, de

¹ Régis par le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

² Les chiffres de résultats des prélèvements étant globalisés, il n'a pas été possible au rapporteur de les exploiter pour en tirer des conclusions sur les denrées importées.

³ Règlement d'exécution (UE) 2020/585 de la commission du 27 avril 2020 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2021, 2022 et 2023, destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus.

prélèvements aléatoires réalisés sur des produits d'origine végétale représentant une part significative du marché ou ayant une importance particulière dans l'apport potentiel en résidus par l'alimentation.

Toutefois, ces plans de contrôles ne sont pas suffisants en volume et leur articulation avec les mesures renforcées prises au niveau européen sont à améliorer.

Si aucune graine de sésame n'a par exemple été contrôlée, au titre du plan de contrôle européen, sur des résidus de pesticides, **des résidus de pesticides avaient déjà été décelés dans des graines de sésame dans le cadre des plans nationaux** : de 2008 au début de l'alerte en cours, 56 prélèvements pour recherche de résidus de pesticides ont été analysés pour des graines de sésame et des produits en contenant par le Service Commun de Laboratoires (SCL) de la DGCCRF et des douanes, dont 40 portaient sur des graines de sésame (la moitié étant originaires d'Inde). Elles ont conduit à un taux de non-conformité d'environ 9 %. **Ils auraient pu donner lieu à des contrôles supplémentaires sur ces denrées pour lesquels les risques étaient avérés.**

3. Près de deux tiers des substances interdites au niveau européen ne sont pas contrôlées par les laboratoires officiels

Il est très surprenant de constater que, faute d'une fréquence suffisante de contrôles sur l'oxyde d'éthylène, **le Service Commun de Laboratoires, pourtant en charge des contrôles aux importations sur les denrées végétales en France, ne disposait plus, au début de la crise, des capacités pour repérer de l'oxyde d'éthylène.** Tout se passe comme s'il était impossible que cette substance soit utilisée à l'étranger dès lors qu'elle a été interdite dans l'Union européenne depuis quelques années... Faute de méthodologie, aucun contrôle sur l'oxyde d'éthylène n'a donc pu avoir lieu aux importations.

Et ce problème n'est sans doute pas isolé puisqu'aujourd'hui, certaines substances interdites ne sont plus contrôlées fréquemment. L'Union européenne recense 1 498 substances actives et en interdit 907. Or le plan de contrôle européen, décliné par les États membres, ne prévoit que 176 substances à analyser. La France va plus loin puisque le service commun des laboratoires analyse, dans ses contrôles de résidus de pesticides prévus dans les plans de surveillance et de contrôle, 568 substances (ce qui recouvre, approximativement, les substances analysées dans le lot « multirésidus » proposé par les laboratoires aux transformateurs). **Au regard des 1 498 substances à contrôler, cela signifie que plus de 900 substances actives ne sont presque jamais contrôlées par les autorités sanitaires aujourd'hui.** Cette donnée, bien connue des opérateurs étrangers, est évidemment source de contournements potentiels.

Pourtant, pour les contrôles sur les résidus de pesticides pour les produits issus de l'agriculture biologique, dont la certification doit garantir l'absence, les contrôles effectués pratiquent la même analyse multi-résidus, laissant dès lors de côté plus de 900 substances actives.

Certes, il est évidemment impossible de contrôler, un à un, tous les produits importés sur toutes les substances actives réglementées. Toutefois, l'analyse des risques, en se concentrant sur des produits ayant fait l'objet d'alertes précédentes, ne suffit pas. Les contrôles aléatoires sur un maximum de substances sont impératifs pour repérer les anomalies plus facilement et lancer, le cas échéant, des contrôles renforcés en cas de difficulté constatée.

Or quand ces contrôles sont effectués, ils permettent de repérer des dysfonctionnements : pour ne reprendre qu'un exemple, en 2018, sur les 61 denrées indiennes contrôlées dans les plans de contrôles aléatoires sur les résidus de pesticides en France, 12 denrées ont donné lieu à des non-conformités pour teneurs excessives, soit un taux de non-conformité de près de 20 %¹.

4. Des moyens insuffisants dédiés au contrôle : un arbitrage budgétaire au détriment de la sécurité sanitaire et alimentaire du continent

Toute la difficulté réside, finalement, dans un arbitrage budgétaire, décidé à la fois par l'Union européenne et dans les États membres, réduisant les contrôles officiels aux importations à la portion congrue, en défaveur de la sécurité alimentaire du continent.

Rien que pour la France, 37 équivalents temps plein travaillé sont dédiés aux contrôles des denrées alimentaires végétales importées pour environ 3 millions d'euros². Les effectifs sont bien supérieurs pour les denrées alimentaires animales dans la mesure où les contrôles sont systématiques : les effectifs des services d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP) étaient estimés à 6 millions d'euros pour 2019³ et ont été considérablement augmentés depuis afin de faire face au Brexit, l'objectif étant d'atteindre un niveau de 270 équivalents temps plein travaillé.

Parallèlement à cette augmentation budgétaire ciblée, qui n'entend pas renforcer la fréquence des contrôles mais entend faire face aux flux induits par le Brexit tout en permettant de réaliser des certificats d'exportation, les moyens alloués à la DGCCRF pour les contrôles des denrées végétales n'ont pas évolué. Au contraire, les moyens du service

¹ Compte tenu du faible nombre de tests, et d'un caractère représentatif variable en fonction de la nature des contrôles renforcés ou des lots sélectionnés, les taux sont variables selon les années : cette donnée était de 10 % par exemple pour les denrées indiennes en 2019.

² Source : DGCCRF, réponse au questionnaire.

³ Source : DGAL, réponse au questionnaire budgétaire pour 2021.

commun des laboratoires ont été réduits, ce qui a abouti à sept suppressions d'emplois et, partant, à une priorisation des contrôles.

Au total, sur les 56 milliards d'euros de denrées alimentaires que la France importe chaque année, dont 19 milliards depuis des pays tiers (hors UE), la France dédie un budget compris entre 25 millions et 30 millions d'euros aux contrôles aux importations sur les denrées alimentaires. **Cela représente un ratio de seulement 50 centimes d'euro de contrôles pour 1 000 euros de denrées importées.**

C'est pourtant la sécurité sanitaire du continent qui est en jeu, alors qu'elle est de plus en plus à risque compte tenu des importations accrues.

5. Avec la croissance du volume des denrées importées, des risques sanitaires, économiques et agricoles accrus

Concernant les denrées végétales, les nouvelles tendances de consommation conduisent, bien entendu, à l'utilisation croissante de denrées (soja et sésame par exemple) dont la production est inexistante ou insuffisante au sein de l'Union européenne. En parallèle, la multiplication de la signature des accords de libre-échange par l'Union européenne entraînera, mécaniquement, un accroissement supplémentaire des flux. Or **faute de contrôles suffisants, c'est autant de risques supplémentaires pour les consommateurs.**

L'Union européenne n'étant déjà pas capable de garantir que les végétaux entrant sur son territoire ne contiennent pas des résidus de pesticides interdits, elle est loin de pouvoir s'assurer que les denrées alimentaires, d'origine animale ou végétale, aient été produites avec les mêmes normes de production requises au niveau européen. Sans contrôles, les garanties obtenues lors de la signature d'accords de libre-échange sont dès lors ineffectives.

Doit également entrer en ligne de compte la compétitivité des exploitations agricoles européennes et françaises.

Faute de contrôles suffisants, il est impossible aujourd'hui de garantir que les produits importés respectent les normes minimales requises en Europe. Le cas des graines de sésame indiennes vient de le rappeler. Si les exploitations agricoles européennes modifient leurs pratiques culturales pour se conformer à de nouvelles réglementations, elles attendent en échange que des contrôles accrus soient réalisés sur les denrées importées afin de s'assurer que ces mêmes réglementations soient respectées. **Augmenter la pression normative sur les exploitations européennes sans accroître la pression des contrôles sur les denrées alimentaires importées, c'est saper la compétitivité de l'agriculture européenne tout en promouvant un modèle de production étranger qui ne respecte pas les normes interdites en Europe.**

Dans ce contexte, à défaut de contrôles douaniers suffisants, la signature d'accords de libre-échange supplémentaires enclenche un cercle vicieux : la réglementation européenne transférant la charge des contrôles sur les opérateurs de la chaîne alimentaire, plus il y a d'accords de libre-échange et de substances interdites en Europe, plus les opérateurs auront la charge de les contrôler via des autocontrôles et plus ils devront assumer le risque de faire face à une alerte sanitaire. Cela accentue leur déficit de compétitivité et accroît, mécaniquement, la fragilité du tissu agroalimentaire européen et, partant, la sécurité alimentaire du continent.

6. Un renforcement des contrôles à l'échelle européenne est impératif

Dès lors, il est essentiel de faire du renforcement des contrôles des denrées alimentaires une priorité européenne.

C'est, au reste, l'échelle la plus adaptée : un renforcement annoncé des contrôles en France entraînera un report des produits importés à l'entrée *via* d'autres États membres, ce qui nuirait à son efficacité.

Surtout, une meilleure coordination des services de contrôle sur le continent permettra d'accroître leur efficacité, tout en développant des laboratoires spécialisés dans certaines méthodes d'analyse permettant de couvrir plus de substances dans les contrôles aléatoires.

L'Union européenne pourrait se doter, à court terme, d'une **DGCRRF européenne** sur les fraudes alimentaires, dotée de pouvoirs d'investigation et de contrôle dans la surveillance des produits importés. Pilotée par une autorité politique en charge de coordonner l'action des États membres et de lutter plus efficacement contre ces fraudes, elle pourrait garantir une harmonisation des contrôles menés sur tout le territoire européen, spécialiser des laboratoires d'analyse pour couvrir un maximum de substances actives et permettre ainsi aux États membres de remonter plus efficacement les résultats de leurs plans d'action, dans le but de mener des enquêtes européennes de manière plus réactive. En outre, elle permettrait de garantir une harmonisation des pratiques de contrôle et de retrait et rappel en cas d'alerte dans les pays européens, certains transformateurs constatant que les enquêtes en cours, très avancées en France contrairement à d'autres pays, aboutissent, *in fine*, à accroître encore la concurrence déloyale au sein de l'Union européenne.

Recommandation n° 2 : faire du renforcement des contrôles aux importations une priorité européenne et proposer la constitution d'une *task force* européenne sur la sécurité alimentaire pour des interventions harmonisées au niveau européen.

L'efficacité des contrôles passe par une plus grande profondeur d'analyse, tant en matière de substances actives contrôlées dans les plans de contrôle européens, que de nombre de denrées contrôlées par le biais de tests aléatoires.

Recommandation n° 3 : accroître la liste des résidus de pesticides couverts dans la réglementation européenne pour les contrôles annuels.

Recommandation n° 4 : renforcer considérablement le nombre de contrôles aléatoires sur les résidus de pesticides.

Pour éviter les contournements potentiels lorsqu'une mesure renforcée est prise pour lutter contre un risque spécifique, la Commission européenne devrait préalablement produire une étude d'impact permettant d'identifier les pratiques substitutives possiblement mises en œuvre par les acteurs, et, le cas échéant, renforcer les contrôles sur les substances de substitution concernées.

Recommandation n° 5 : proposer une enquête lors de l'établissement d'un contrôle renforcé afin d'anticiper les risques de contournement.

Même avec des contrôles physiques avec prélèvements renforcés, le système reposera toujours sur la confiance dans des organismes certificateurs étrangers, dont les certifications seront contrôlées lors de contrôles documentaires. Des contrôles réguliers et stricts de ces organismes doivent permettre de consolider la fiabilité du système européen de contrôle des denrées alimentaires.

Recommandation n° 6 : renforcer les contrôles des organismes certificateurs dans les pays tiers.

7. Au-delà des mesures européennes, les autorités nationales doivent aussi jouer leur rôle en acceptant d'augmenter l'ampleur de leurs plans de contrôles nationaux

Si l'Union européenne doit jouer pleinement son rôle, les États membres doivent aussi accepter d'augmenter leurs moyens dédiés à ces contrôles et à enrichir leurs analyses de risque. Libres d'enrichir leurs plans de contrôles nationaux, ils doivent pleinement mobiliser cet outil pour accroître la sécurité sanitaire du continent en renforçant les contrôles. Cela induit une hausse nécessaire du nombre de contrôles avec prélèvements, mais aussi des tests sur une échelle plus large de résidus de pesticides.

Recommandation n° 7 : prévoir des prélèvements aléatoires dans les plans de contrôles nationaux sur des denrées alimentaires importées, en particulier sur le risque de résidus de pesticides.

Recommandation n° 8 : accroître la liste des résidus de pesticides testés dans le plan de contrôle national pour assurer une couverture maximale des risques.

Pour ce faire, il convient d'augmenter significativement les moyens dédiés aux contrôles, notamment sur les denrées alimentaires végétales importées.

Recommandation n° 9 : augmenter les moyens de la DGCCRF afin d'accroître les effectifs dédiés aux contrôles, d'en augmenter le nombre tout en consolidant les dépenses de fonctionnement pour conserver des capacités d'analyse efficaces.

Pour les denrées issues de l'agriculture biologique, concernées comme les autres produits par cette alerte alors qu'elles sont censées garantir l'absence de résidus de pesticides, il convient d'agir avec force. Ce type d'alerte est de nature à remettre en cause la confiance des consommateurs en ce label.

Toutes les denrées issues de cette filière étant déjà soumises à un contrôle documentaire systématique à l'importation, une augmentation du nombre de contrôles physiques avec prélèvements à court terme doit être envisagée afin d'éviter une concurrence déloyale sur ces produits.

Recommandation n° 10 : renforcer le nombre de contrôles physiques aléatoires avec prélèvements pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Enfin, le meilleur moyen de limiter ces alertes liées à des produits importés serait que des productions européennes reconquièrent des parts de marché. Les graines de lin doré, produites en France, pourraient, à bien des égards, remplacer les graines de sésame à des fins décoratives : cela réduirait les risques sanitaires, tout en valorisant l'impact environnemental de la denrée.

Recommandation n° 11 : privilégier des approvisionnements de matières premières européennes quand cela est possible.

B. UNE INSUFFISANCE DES AUTOCONTRÔLES DE LA PART DES IMPORTATEURS

Les opérateurs de la chaîne alimentaire sont, tous, responsables à leur niveau de la sécurité alimentaire de leurs approvisionnements¹. Ils n'ont pas, selon toute vraisemblance, et à la suite des auditions menées par le rapport, constaté de résidus d'oxyde d'éthylène dans leurs autocontrôles².

Deux raisons principales ont été avancées :

- compte tenu de l'ancienneté de cette interdiction et de l'absence de détection anormale indiquant l'utilisation d'oxyde d'éthylène sur les denrées alimentaires commercialisées dans l'Union européenne, cette substance n'était pas incluse dans les plans de contrôle et de surveillance, que ce soit au niveau communautaire ou national, et n'était donc pas systématiquement recherchée, en contrôles officiels ou en autocontrôles. Faute de demandes, les laboratoires avaient progressivement retiré ce contrôle de leur catalogue : au début de l'alerte, seuls sept laboratoires étaient en mesure d'analyser cette substance pour tout le territoire de l'Union européenne ;

- en l'état des connaissances scientifiques, certaines substances ne peuvent être détectées qu'avec une analyse spécifique, par construction, onéreuse, et non grâce à une analyse multi-résidus, qui permet en un seul test de repérer la présence de résidus de plusieurs centaines de pesticides. En pratique, l'utilisation de soude pour repérer de l'oxyde d'éthylène altère considérablement la denrée alimentaire, qui devient inutilisable pour d'autres tests. En croisant le risque d'utilisation de ces produits au coût du test, d'autant plus onéreux qu'il n'était pas régulièrement demandé par les opérateurs de la chaîne alimentaire, ces autocontrôles spécifiques au repérage de cette substance n'ont, sans doute, pas été réalisés ces dernières années, d'autant qu'ils n'étaient que trop rarement recommandés par les laboratoires eux-mêmes à leurs clients.

Ils ont toutefois pu l'être sporadiquement, comme le montre le cas de l'autocontrôle positif de l'opérateur italien à l'origine de l'alerte en cours.

¹ Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

² L'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime dispose que « tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux soumis aux prescriptions prévues à l'article L. 231-1 informe immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale ».

Recommandation n° 12 : renforcer les analyses de risques préalables en établissant et en actualisant régulièrement, au niveau européen ou à défaut, au niveau national, un recensement des risques principaux par famille de denrées alimentaires, établie entre les opérateurs de la chaîne alimentaire, les laboratoires, les services de la DGCCRF, de la DGAL et des douanes.

C. UNE PROCÉDURE DE RETRAITS ET DE RAPPELS GLOBALEMENT EFFICACE, MALGRÉ UNE LISIBILITÉ À ACCROÎTRE

Les services de la DGCCRF estiment que : *« les procédures de retrait-rappel ont été globalement bien suivies par les professionnels, même si des erreurs ou manquements très ponctuels peuvent être relevés ».*

Sur plus de 12 000 actions de contrôles des retraits/rappels effectués par les services de la DGCCRF, 98 % ne présentaient pas d'anomalie, 2,8 % présentant des anomalies légères comme des retraits effectués sans affichage du rappel et 0,2 % des anomalies problématiques, ayant donné lieu, le cas échéant, à des procès-verbaux.

L'association UFC-Que Choisir a toutefois constaté des retraits tardifs dans certains magasins et une différence notable d'affichage des produits rappelés en magasin : *« il nous a suffi d'une simple visite dans quatre enseignes différentes d'un même quartier parisien, choisies parfaitement au hasard, pour constater les nombreux manquements à cette obligation. Seules deux (un Picard et un Monop') affichaient clairement, en rayon, une liste des produits au rappel. Cette liste demeurant, dans le supermarché Carrefour voisin, cachée sous une pile de documents consultables uniquement sur demande »*¹.

En droit, les opérateurs sont tenus d'informer leurs clients, mais aucun formalisme n'est exigé, ce qui nuit à la bonne communication à destination des consommateurs. Or, comme le rappelle le Credoc, *« dans le cas d'une crise sanitaire, les personnes interrogées préféreraient majoritairement être informées sur le lieu d'achat des produits, par des affichettes (69% des réponses) plutôt qu'aux caisses (30% des réponses) »*².

¹

<https://www.quechoisir.org/actualite-aliments-au-sesame-contamines-des-rappels-non-suivis-d-effet-n85819/>

² Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié - version révisée du 02/07/2009.

Recommandation n° 13 : renforcer la transparence de l'information sur les procédures de retrait et de rappel des produits sur tous les canaux en

- rendant obligatoire un affichage normalisé des rappels de produits en magasin ainsi que sur les sites de vente à distance des metteurs en marché,

- promouvant une communication multicanale proportionnée aux risques induits par l'alerte (réseaux sociaux, presse, catalogues...).

En outre, l'association Foodwatch regrette qu'il n'y ait « aucune information concernant la santé à disposition des citoyens sur le site de la DGCCRF »¹. Une communication pédagogique, appuyée sur des analyses scientifiques, permettrait de répondre aux inquiétudes des consommateurs en cas d'alerte sanitaire, voire, le cas échéant, à les rassurer quand les risques sont limités.

Recommandation n° 14 : renforcer la pédagogie autour des risques sanitaires en cas d'alerte.

Enfin, si le site de la DGCCRF a permis de recenser, dans un tableur actualisé régulièrement, l'ensemble des lots retirés ou rappelés, ce document était en pratique peu lisible et exploitable par les consommateurs. L'absence d'outil de recherche rapide est par exemple à regretter.

Recommandation n° 15 : s'assurer de la bonne lisibilité par le consommateur des informations sur les produits rappelés, sur un site internet et une application mobile centralisant l'ensemble des alertes.

Près de deux ans après son annonce, **un site unique dédié aux rappels de produits devrait enfin voir le jour en avril 2021**. Il favorisera la concentration des informations sur un site lisible et clair pour les consommateurs, avec des modules de recherches appropriés.

L'arrêté du 20 janvier 2021 relatif à la déclaration dématérialisée sur un site internet public par les professionnels de rappels de produits, de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux prévoit la création d'un traitement de données dénommé « RappelConso » composé de trois modules :

- un site pour les professionnels permettant d'effectuer une déclaration dématérialisée d'un rappel de produits ;
- un site pour le public permettant d'informer les consommateurs des produits rappelés ;

¹ Contribution écrite.

- un site pour les autorités de contrôle afin de publier des rappels de leur initiative.

La libre accessibilité des données permettra à des applications de reprendre et démultiplier cette information.

En parallèle, le guide de gestion des alertes alimentaires de 2009 est en cours de révision et devrait être publié au premier trimestre 2021, répondant ainsi à une des dernières recommandations non mises en œuvre aujourd'hui du rapport sénatorial sur l'affaire Lactalis de 2018¹.

Pour aller plus loin dans la gestion des alertes, **les nouvelles technologies doivent être mobilisées**. Par exemple, un scannage du produit suspect devrait pouvoir permettre aux consommateurs de savoir si oui ou non le produit fait l'objet d'une alerte. À cet égard, une évolution de la structure du code-barres EAN (*European Article Numbering*) ou de tout autre élément d'identification, afin d'y inclure le numéro de lot du produit, doit être envisagée.

Recommandation n° 16 : promouvoir des outils novateurs répondant aux attentes des consommateurs en cas d'alerte, comme des applications mobiles incluant la possibilité de s'assurer de la conformité du produit par simple photographie du code-barres.

D. DES TRANSFORMATEURS TRÈS PÉNALISÉS PAR L'ALERTE SUR CES DENRÉES IMPORTÉES

La crise sanitaire, due à des anomalies sur les matières premières importées, qui auraient pu être contrôlées par les importateurs ou les contrôleurs douaniers, a des impacts économiques importants pour de nombreuses entreprises agroalimentaires.

Par-delà le coût d'image d'une telle crise pour une marque, les surcoûts immédiats sont nombreux : perte de chiffre d'affaires alors que les charges ont été engagées pour la production de la denrée, frais de rappel, coûts de réapprovisionnement, coûts des destructions de produits... Dans le contexte actuel, cette difficulté supplémentaire pourrait conduire certaines à disparaître.

Ces entreprises sont, en outre, confrontées à deux difficultés aggravantes.

¹ Rapport d'information n° 403 (2017-2018) de Mme Sophie PRIMAS et M. Alain MILON, fait au nom de la commission des affaires économiques et de la commission des affaires sociales, déposé le 5 avril 2018, sur les procédures de retrait et de rappel des produits alimentaires présentant un risque sanitaire, intitulé : « Après l'affaire Lactalis : mieux contrôler, informer et sanctionner ».

D'une part, elles subissent des pénalités logistiques accrues de la part de leurs distributeurs, pouvant relever, sans doute, dans certains cas, du déséquilibre significatif au sens de l'article L. 442-1 du code de commerce.

Certains éléments échappant au contrôle du transformateur, comme par exemple une crise sanitaire ne relevant pas de son fait, devraient relever d'un cas de quasi force majeure justifiant une exonération des pénalités logistiques, ce qui est d'ailleurs le sens de la recommandation n° 19-1 de la commission d'examen des pratiques commerciales relative à un guide des bonnes pratiques en matière de pénalités logistiques.

Recommandation n° 17 : mieux contrôler la non-application de pénalités logistiques qualifiables de déséquilibre significatif par les distributeurs en cas de crise sanitaire, en ayant recours, le cas échéant, à un pouvoir d'injonction sous astreinte.

D'autre part, les entreprises ayant souscrit un contrat d'assurance leur garantissant une couverture en cas de crise sanitaire font état de difficultés à être indemnisées.

Recommandation n° 18 : établir, par un travail commun des assurances et des entreprises de l'agroalimentaire, un protocole relatif aux indemnisations des entreprises en cas de crise sanitaire.

CONCLUSION

L'alerte sur les produits à base de sésame doit servir de leçon : aujourd'hui, les défaillances des contrôles officiels sur les denrées alimentaires importées sont trop importantes.

Compte tenu des manquements constatés sur les graines de sésame, rien ne garantit que des problèmes similaires ne sont pas rencontrés sur d'autres denrées végétales.

Si les autorités ne parviennent même pas à lutter efficacement contre l'usage des substances interdites au niveau européen, il est par conséquent matériellement quasi impossible d'assurer le respect des interdictions strictement françaises. Cela interroge sur leur portée.

Avec les moyens actuels, il apparaît encore plus illusoire de contrôler que les denrées animales importées de pays tiers respectent les normes de production exigées au niveau européen. Comment en effet contrôler efficacement la non-utilisation d'OGM, d'hormones de croissance ou de farines animales tout au long de la vie de l'animal élevé à l'étranger ?

Aux termes de l'article L. 236-1 A du code rural et de la pêche maritime, l'autorité administrative « *prend toutes mesures de nature à faire respecter l'interdiction* ». Nous constatons avec cette affaire sur les graines de sésame que cette obligation, l'État ne la remplit pas.

La commission appelle, par conséquent, à sortir de la naïveté et à une plus grande vigilance européenne et française sur les denrées alimentaires importées.

Au-delà du cas d'espèce, qui concerne des graines qui ne sont pas produites dans l'Union européenne, les défaillances constatées amènent deux réflexions prospectives.

D'une part, la multiplication des interdictions des substances actives au niveau français, dans un délai très bref, souvent sans étudier l'existence de mesures alternatives réalistes, s'apparente, dans ces conditions, le plus souvent à une double peine : pour les producteurs qui ne peuvent plus utiliser du jour au lendemain certains produits et courent, dans la compétition internationale, avec un boulet aux pieds ; pour les consommateurs, qui pensent être à l'abri de la consommation de ces substances, sans savoir qu'ils en consomment dans les denrées importées qui se substituent aux denrées produites sur le continent européen.

Au regard de ce bilan très mitigé, y compris pour l'environnement compte tenu des importations induites, il semblerait plus sage de préférer, à ce *sprint* médiatique de l'interdiction imposée à court terme, une course de demi-fond privilégiant un accompagnement global des producteurs agricoles en faveur d'évolutions rapides et réalistes, appuyées sur des expertises

agronomiques, scientifiques et techniques. Les agriculteurs européens sont eux-mêmes les principaux promoteurs de ces évolutions rapides, compte tenu du coût important des intrants dans leur bilan d'exploitation. Il convient de ne pas l'oublier. En parallèle, des négociations internationales offensives sur les secteurs agricoles et des contrôles renforcés aux importations doivent permettre d'atteindre un juste équilibre.

D'autre part, multiplier, surtout en France¹, des décisions d'affichage politique sans en assurer, en même temps, la pleine applicabilité par des contrôles renforcés sur les denrées importées, qui plus est en multipliant la signature d'accords de libre-échange renforçant le poids de la concurrence déloyale pour les agriculteurs européens, n'est pas acceptable. Aujourd'hui, les autorités ne sont pas au rendez-vous du défi des importations alimentaires. Si les événements poursuivent inexorablement leur cours, c'est l'avenir de l'agriculture française et européenne qui est en jeu. Compte tenu des enjeux sanitaires, économiques et de souveraineté que cette question pose, il est urgent de se ressaisir.

¹ *La France est la championne des surtranspositions, alors que la seule échelle acceptable pour que ces mesures soient effectives, si les contrôles aux importations sont renforcés, est bien entendu l'échelle européenne.*

LISTE DES RECOMMANDATIONS

Recommandation n° 1 : demander à l'Anses de rendre un avis sur l'oxyde d'éthylène et son métabolite pour mieux comprendre les risques, évaluer les seuils pertinents et mieux identifier l'origine des contaminations constatées.

Recommandation n° 2 : faire du renforcement des contrôles aux importations une priorité européenne et proposer la constitution d'une *task force* européenne sur la sécurité alimentaire pour des interventions harmonisées au niveau européen.

Recommandation n° 3 : accroître la liste des résidus de pesticides couverts dans la réglementation européenne pour les contrôles annuels.

Recommandation n° 4 : renforcer considérablement le nombre de contrôles aléatoires sur les résidus de pesticides.

Recommandation n° 5 : proposer une enquête lors de l'établissement d'un contrôle renforcé afin d'anticiper les risques de contournement.

Recommandation n° 6 : renforcer les contrôles des organismes certificateurs dans les pays tiers.

Recommandation n° 7 : prévoir des prélèvements aléatoires dans les plans de contrôles nationaux sur des denrées alimentaires importées, en particulier sur le risque de résidus de pesticides.

Recommandation n° 8 : accroître la liste des résidus de pesticides testés dans le plan de contrôle national pour assurer une couverture maximale des risques.

Recommandation n° 9 : augmenter les moyens de la DGCCRF afin d'accroître les effectifs dédiés aux contrôles, d'en augmenter le nombre tout en consolidant les dépenses de fonctionnement pour conserver des capacités d'analyse efficaces.

Recommandation n° 10 : renforcer le nombre de contrôles physiques aléatoires avec prélèvements pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Recommandation n° 11 : privilégier des approvisionnements de matières premières européennes quand cela est possible.

Recommandation n° 12 : renforcer les analyses de risques préalables en établissant et en actualisant régulièrement, au niveau européen, ou à défaut au niveau national, un recensement des risques principaux par famille de denrées alimentaires, établie entre les opérateurs de la chaîne alimentaire, les laboratoires, les services de la DGCCRF, la DGAL et des douanes.

Recommandation n° 13 : renforcer la transparence de l'information sur les procédures de retrait et de rappel des produits sur tous les canaux en

- rendant obligatoire un affichage normalisé des rappels de produits en magasin ainsi que sur les sites de vente à distance des metteurs en marché ;

- promouvant une communication multicanale proportionnée aux risques induits par l'alerte (réseaux sociaux, presse, catalogues...).

Recommandation n° 14 : renforcer la pédagogie autour des risques sanitaires en cas d'alerte.

Recommandation n° 15 : s'assurer de la bonne lisibilité par le consommateur des informations sur les produits rappelés, sur un site internet et une application mobile centralisant l'ensemble des alertes.

Recommandation n° 16 : promouvoir des outils novateurs répondant aux attentes des consommateurs en cas d'alerte, comme des applications mobiles incluant la possibilité de s'assurer de la conformité du produit par simple photographie du code-barres.

Recommandation n° 17 : mieux contrôler la non-application de pénalités logistiques qualifiables de déséquilibre significatif par les distributeurs en cas de crise sanitaire, en ayant recours, le cas échéant, à un pouvoir d'injonction sous astreinte.

Recommandation n° 18 : établir, par un travail commun des assurances et des entreprises de l'agroalimentaire, un protocole relatif aux indemnisations des entreprises en cas de crise sanitaire.

EXAMEN EN COMMISSION

Réunie le mercredi 17 février 2021, la commission a examiné le rapport de M. Laurent Duplomb sur les retraits et les rappels de produits à base de graines de sésame importées d'Inde ne respectant pas les normes minimales requises dans l'Union européenne.

Mme Sophie Primas, présidente. – La commission commence ses travaux par la présentation du rapport de M. Laurent Duplomb sur les anomalies rencontrées sur les graines de sésame importées. Ce rapport s'inscrit dans le cadre d'une mission flash dont les travaux sont plus courts et plus condensés et font l'objet d'un rapport.

M. Laurent Duplomb, rapporteur. – Le Sénat suit de manière intensive depuis 2018 le sujet des importations alimentaires. Comment ne pas le faire quand on sait que la France a développé une dépendance aux importations pour nourrir ses citoyens ?

Le rapport, adopté par notre commission en juin 2019, en rappelait les principaux chiffres, tout en constatant que cette tendance allait s'accroître compte tenu de la signature d'accords de libre-échange sans clauses suffisamment protectrices pour les denrées agricoles. C'est pour agir que le Sénat a, à l'unanimité, introduit l'article 44 de la loi Egalim, récemment enrichi sur la proposition de la présidente lors de la loi sur les néonicotinoïdes pour doter les ministres de l'agriculture et de la consommation d'un pouvoir d'interdiction des importations ne respectant pas nos normes.

Quand nous avons pris connaissance de cette alerte sur le sésame en décembre dernier, nous avons voulu démontrer par l'exemple ce que tout le monde sait : que les autorités ne parviennent pas à garantir que les denrées importées respectent nos normes faute de contrôles, malgré ce qu'elles affirment lorsqu'elles signent des accords de libre-échange.

Cela revenait finalement à une séance de « travaux pratiques » dans le but de repérer où sont les dysfonctionnements et proposer des mesures correctives.

Deux préalables doivent être rappelés :

Il n'y a pas et il n'y aura jamais de risque zéro dans l'alimentaire ! La France est dotée de l'un des systèmes de sécurité sanitaire les plus sûrs au monde. Paradoxalement, si une alerte a lieu, cela prouve que le système d'alerte fonctionne plutôt bien : en l'espèce, des milliers de produits ont été rappelés du marché en raison d'anomalies. Cela est protecteur.

À ce stade, heureusement, il n'y a pas d'alerte dans les centres anti-poisons à ma connaissance. Cela peut s'expliquer par l'utilisation des

graines de sésame en toute petite quantité dans la majorité des produits, sauf lorsqu'ils sont consommés en vrac et qu'ils n'ont pas été cuits ce qui semble bien entendu plus risqué.

Toutefois, ce qui est vrai avec le sésame pourrait être vrai avec du blé ukrainien, du blé dur américain ou des tomates marocaines, avec des conséquences sans doute plus importantes. Il faut donc comprendre les dysfonctionnements pour agir !

Pour résumer l'affaire sur le sésame indien, il faut le dire clairement : c'est une alerte mondiale d'une ampleur inédite, passée sous silence en raison de la crise de la covid-19. Plus de 100 pays dans le monde sont concernés dont 20 pays de l'Union européenne.

Ce que l'on sait, à ce stade, est que le 9 septembre 2020, un opérateur italien a signalé que ses autocontrôles révélaient un taux de 30,1 mg/kg d'oxyde d'éthylène dans ses graines de sésame importées d'Inde, soit 602 fois la limite maximale de résidus (LMR). Des analyses complémentaires sur des graines des lots concernés font état de résultats à 186 mg/kg, soit 3 700 fois la LMR.

Une alerte européenne est alors lancée sur le réseau RASFF, multipliant des enquêtes internes aux entreprises et des investigations officielles dans de nombreux États membres. Cela était nécessaire compte tenu de trois raisons : il y a du sésame dans de nombreux produits ; l'Inde est le principal fournisseur de sésame en Europe (60 % des approvisionnements français) ; l'oxyde d'éthylène est un produit cancérigène, mutagène et reprotoxique (CMR).

Et évidemment, plus on cherche plus on trouve : aujourd'hui 220 lots à problème ont été détectés, qui concernent 21 exportateurs indiens concernés. Cela représente plus de 500 notifications RASFF.

En France, des contrôles révèlent que des lots reçus en France sont anormaux, faisant état de de prélèvements constatant de résidus allant jusqu'à 50 mg/kg soit près de 1 000 fois la LMR en agriculture conventionnelle et ses graines ayant été utilisées dans des produits issus de l'agriculture biologique, cela représente plus de 5 000 fois la LMR bio.

Deux mesures européennes ont été prises pour juguler la crise.

D'une part, des mesures d'urgence avec des contrôles aux importations automatiques avec prélèvements sur 50 % des graines de sésame importées d'Inde sur le risque d'oxyde d'éthylène. La France pratique un taux de 100 %. En revanche, cela ne concerne pas les graines de sésame d'autres pays ou d'autres denrées indiennes.

D'autre part, des retraits et rappels automatiques des produits contenant du sésame indien ayant des résidus quel que soit le taux d'incorporation.

Cela entraîne des retraits et rappels très nombreux : au total près de 5 000 produits : des références grand public mais aussi des références professionnelles notamment dans les boulangeries et pâtisseries. Même les produits bio sont très concernés malgré les certifications requises.

Nous avons travaillé avec la DGCCRF, les laboratoires et les industriels pour avoir des éléments de l'enquête. Les premiers retours sont préoccupants, l'alerte risquant de se poursuivre encore durant de longues semaines. Quatre éléments peuvent être retenus.

Premièrement, les contaminations sont anciennes. En remontant les dates limites de consommation et la traçabilité des produits, des lots datant de 2018 ont été concernés par l'alerte. Il est à craindre que ces pratiques soient plus anciennes mais non repérées. Des sites internet indiens proposent encore aujourd'hui la commercialisation de stérilisateurs à l'oxyde d'éthylène pour plusieurs applications sur des « oignons », « de l'ail », « tout type d'épices ou de graines », laissant craindre que ces pratiques sont fréquentes et peu contrôlées. Il faut rappeler d'ailleurs que les résultats des contrôles officiels avec prélèvements des dernières années sur l'Inde ou les graines de sésame étaient inquiétants et n'ont pas, pour autant, déclenché de procédures renforcées ! De 2008 à 2020 avant l'alerte, près de 10 % des graines de sésame testées étaient non-conformes. Rien qu'en 2018, sur les 60 denrées indiennes contrôlées par prélèvement aléatoire (toutes les denrées et pas uniquement les graines de sésame), 20 % étaient non conformes.

Deuxièmement, les contaminations étaient fréquentes mais non systématiques : les résultats des laboratoires ne font pas état d'anomalies systématiques pour l'Inde, mais plutôt d'un taux de non-conformité proche de 50 % sur les lots indiens.

Troisièmement, le phénomène ne provient pas que de l'Inde : des lots de graines de sésame en provenance du Vietnam, de Chine ou de Jordanie ont révélé des teneurs en oxyde d'éthylène supérieures à la norme LMR. La base d'alerte européenne fait état de notifications sur des graines de sésame d'autres pays, notamment le Burkina Faso, de l'Éthiopie, de Bolivie et du Paraguay.

Quatrièmement, le problème n'est pas circonscrit aux seules graines de sésame : des résidus d'oxyde d'éthylène ont été retrouvés dans de l'amarante issue de l'agriculture biologique, des mélanges d'épices indiens (avec des taux supérieurs à 18 fois la LMR) ou du psyllium biologique (à hauteur de 240 fois la LMR). Des échalotes séchées indiennes sont également concernées, laissant craindre des alertes à venir sur d'autres produits. Alors, au regard de ces éléments, quelles conclusions en tirer et quelles propositions faire ?

Il est incontestable de constater que les contrôles officiels des denrées alimentaires importées ont été défaillants.

Les contrôles aux importations au niveau européen et au niveau national sont fondés principalement sur une analyse de risques (une denrée, une origine et un risque), analyse proportionnée à des moyens budgétaires limités. Un règlement européen liste les denrées soumises à contrôles renforcés en cas de risques : contrôle documentaire systématique, reposant bien entendu sur une entière confiance des certificateurs, accompagné, rarement, par un taux de prélèvements physiques.

En parallèle, les États membres doivent suivre des programmes de contrôle, comprenant, selon les plans, des prélèvements aléatoires. Mais ces programmes sont évidemment très contraints par les ressources budgétaires allouées, l'Union européenne ne les exigeant pas et les États membres considérant que ces programmes ont leurs limites, dans la mesure où faute d'harmonisation ils peuvent être contournés.

Dans ce système, pourquoi aucun test sur les graines de sésame n'a été réalisé sur l'oxyde d'éthylène ? Trois raisons peuvent expliquer cette défaillance.

Tout d'abord car les contrôles renforcés ne visaient pas le risque d'oxyde d'éthylène pour les graines de sésame indiennes. La liste des contrôles renforcés est publique, ce qui permet sans doute des contournements. Or il n'est pas à exclure que l'oxyde d'éthylène ait été utilisé pour limiter le risque de salmonelles contrôlé à l'importation.

En outre, les contrôles aléatoires étaient trop peu nombreux et surtout, ne contrôlaient pas la substance d'oxyde d'éthylène. Le laboratoire de la DGCCRF ne savait même plus contrôler en début de crise l'oxyde d'éthylène ! Il considérait que la substance était interdite depuis trop longtemps dans l'Union européenne, 1991 en usage pesticide et 2011 en usage biocide. Surtout, en pratique, deux tiers des substances actives ne sont pas contrôlées dans les contrôles multirésidus réalisés par le laboratoire officiel : 1 498 substances actives sont référencées en Europe, dont 907 interdites. En pratique, lors des contrôles aléatoires, la DGCCRF n'en contrôle que 568. Cela signifie que près de 900 substances ne sont jamais contrôlées. Et c'est déjà une surtransposition car l'Union européenne ne demande qu'à en contrôler au minimum 176 !

Enfin, tous ces contrôles *a minima* proviennent d'arbitrages budgétaires. On estime en France qu'on dédie un ratio de 50 centimes d'euro pour 1 000 euros de denrées alimentaires importées avec une forte concentration sur les denrées animales où les contrôles documentaires sont automatiques. Sur les denrées végétales importées, cela serait, selon les informations transmises par la DGCCRF, 37 équivalents temps plein (ETP) pour 3 millions d'euros !

Tout se passe comme si l'Union européenne estimait que, si la substance active est interdite en Europe, c'est qu'elle n'est pas utilisée à l'étranger pour les denrées exportées.

Pour le dire autrement : la philosophie du système européen repose sur une confiance candide et naïve en ses partenaires commerciaux. Or la confiance n'induit pas forcément la naïveté. Au contraire, le système serait plus robuste avec des contrôles aux importations largement accrus.

Je crois que cela démontre ce que nous défendons unanimement depuis des années.

Sur le volet procédure de retraits et rappels, que notre commission a suivi encore récemment, la procédure a été globalement satisfaisante puisque 98 % des contrôles menés par la DGCCRF chez les opérateurs ont été conformes.

Toutefois, dans quelques cas, ont été constatés un manque de lisibilité des produits retirés et rappelés, un manque de pédagogie sur les risques induits par la crise suscitant une inquiétude des consommateurs, des affichages différents des produits rappelés selon les distributeurs.

Dès lors, après avoir dressé ce constat je vous propose 5 axes d'amélioration, rassemblant 18 propositions.

Premier axe : durcir les contrôles européens pour diminuer le risque. Il s'agit de créer une DGCCRF européenne pour contrôler plus efficacement et de manière harmonisée, partout en Europe, les denrées alimentaires importées – cela évitera les contournements à l'entrée et permettra de mutualiser des recherches de résidus de pesticides dans les laboratoires. Cela passe, en outre, par un renforcement du nombre de contrôles aléatoires et du volume des résidus contrôlés dans les plans de contrôles européens et nationaux et par un nécessaire durcissement des contrôles des organismes certificateurs des pays tiers.

Deuxième axe : renforcer les contrôles nationaux en démultipliant dans les plans de contrôle nationaux les contrôles aléatoires avec prélèvement sur les résidus de pesticides et en augmentant, corrélativement, les moyens de la DGCCRF. Je rappelle que le nombre d'ETP des laboratoires de contrôles a été réduit ces dernières années...

Troisième axe : privilégier des approvisionnements européens quand cela est possible. En l'espèce, pourquoi ne pas utiliser des graines de lin doré quand le sésame est utilisé à des fins décoratives ?

Quatrième axe : renforcer la transparence et l'efficacité des procédures de retraits et de rappels des produits. L'objectif serait de promouvoir urgemment des outils novateurs répondant aux attentes des consommateurs en cas d'alerte, comme des applications mobiles incluant la possibilité de s'assurer de la conformité du produit par simple photographie du code-barres et renforcer la transparence des informations en cas de crise (affichage obligatoire en rayons). En parallèle, il s'agit de s'assurer de la bonne lisibilité des informations sur les produits rappelés par le consommateur sur un site internet et une application mobile centralisant

l'ensemble des alertes. À cet égard, il serait pertinent de rendre obligatoire un affichage normalisé des rappels de produits en magasin ainsi que sur les sites de vente à distance des metteurs en marché.

Cinquième et dernier axe : préserver notre tissu agroalimentaire, menacé par ces crises sanitaires à répétition sur des denrées alimentaires importées.

Les transformateurs ne peuvent pas tout contrôler, ils doivent faire confiance à leurs fournisseurs importateurs, surtout s'ils sont certifiés. Mais en cas de crise ils demeurent responsables, même si ce n'est pas de leur fait. C'est le cas, en l'espèce, des importateurs certifiant que leur sésame était bio alors qu'il comportait des résidus de pesticides.

Nos transformateurs sont fragilisés en cas de crise par des difficultés à être indemnisés par leur assurance en cas de contamination et les distributeurs peuvent leur appliquer des pénalités logistiques abusives.

Le rapport propose de mieux encadrer ces deux dispositifs en diligentant des contrôles de la DGCCRF sur ces pratiques de la distribution et en établissant un protocole sur les assurances. En outre, pour cibler au mieux les contrôles appropriés à mener sur les substances actives par denrée, une analyse de risque par denrée alimentaire devrait établir les principaux risques à cibler en s'appuyant sur l'expertise des laboratoires, de l'Anses et de la DGCCRF.

En conclusion, l'alerte sur les produits à base de sésame doit servir de leçon : aujourd'hui, les défaillances des contrôles officiels sur les denrées alimentaires importées sont trop importantes.

Compte tenu des manquements constatés sur les graines de sésame, rien ne garantit que des problèmes similaires ne soient pas rencontrés sur d'autres denrées végétales.

Si les autorités ne parviennent même pas à lutter efficacement contre l'usage des substances interdites au niveau européen, il est par conséquent matériellement quasi impossible d'assurer le respect des interdictions strictement françaises. Cela interroge sur leur portée.

Avec les moyens actuels, il apparaît encore plus illusoire de contrôler que les denrées animales importées de pays tiers respectent les normes de production exigées au niveau européen. Comment en effet contrôler efficacement la non-utilisation d'OGM, d'hormones de croissance ou de farines animales tout au long de la vie de l'animal élevé à l'étranger ?

Aux termes de l'article L. 236-1 A du code rural et de la pêche maritime, l'autorité administrative « prend toutes mesures de nature à faire respecter l'interdiction ». Nous constatons avec cette affaire sur les graines de sésame que cette obligation, l'État ne la remplit pas.

La commission appelle, par conséquent, à sortir de la naïveté et à une plus grande vigilance européenne et française sur les denrées alimentaires importées.

Au-delà du cas d'espèce, qui concerne des graines qui ne sont pas produites dans l'Union européenne, les défaillances constatées amènent deux réflexions prospectives.

D'une part, la multiplication des interdictions des substances actives au niveau français, dans un délai très bref, souvent sans étudier l'existence de mesures alternatives réalistes, s'apparente, dans ces conditions, le plus souvent à une double peine : pour les producteurs qui ne peuvent plus utiliser du jour au lendemain certains produits et courent, dans la compétition internationale, avec un boulet aux pieds ; pour les consommateurs, qui pensent être à l'abri de la consommation de ces substances, sans savoir qu'ils en consomment dans les denrées importées qui se substituent aux denrées produites sur le continent européen.

Au regard de ce bilan très mitigé, y compris pour l'environnement compte tenu des importations induites, il semblerait plus sage de préférer, à ce sprint médiatique de l'interdiction imposée à court terme, une course de demi-fond privilégiant un accompagnement global des producteurs agricoles en faveur d'évolutions rapides et réalistes, appuyées sur des expertises agronomiques, scientifiques et techniques. Les agriculteurs européens sont eux-mêmes les principaux promoteurs de ces évolutions rapides, compte tenu du coût important des intrants dans leur bilan d'exploitation. Il convient de ne pas l'oublier. En parallèle, des négociations internationales offensives sur les secteurs agricoles et des contrôles renforcés aux importations doivent permettre d'atteindre un juste équilibre.

D'autre part, multiplier, surtout en France, des décisions d'affichage politique sans en assurer, en même temps, leur pleine applicabilité par des contrôles renforcés sur les denrées importées, qui plus est en multipliant la signature d'accords de libre-échange renforçant le poids de la concurrence déloyale pour les agriculteurs européens, n'est pas acceptable. Aujourd'hui, les autorités ne sont pas au rendez-vous du défi des importations alimentaires. Si les événements poursuivent inexorablement leur cours, c'est l'avenir de l'agriculture française et européenne qui est en jeu. Compte tenu des enjeux sanitaires, économiques et de souveraineté que cette question pose, il est urgent de se ressaisir.

Mme Sophie Primas, présidente. – Merci Monsieur le rapporteur. Je me permets une première remarque car vos conclusions font écho à l'audition de Michel Barnier qui s'est tenue hier soir. En effet, ce dernier a insisté sur la nécessité d'effectuer des contrôles renforcés entre le Royaume-Uni et la France et a appelé à ne pas faire preuve de naïveté sur cette question.

Je souhaiterais également vous poser une première question concernant les limites de résidus d'oxyde d'éthylène qui sont fixées en France à un niveau très faible par rapport aux autres pays concernés.

M. Alain Chatillon. – Pour moi, il y a trois sujets. Le premier sujet concerne l'importation de produits en provenance de pays tiers. Il est nécessaire de faire en sorte qu'avec le réchauffement climatique, la formation des nouveaux agriculteurs soit adaptée à la culture de nouveaux produits. Avec un ou deux degrés supplémentaires, le sésame pourrait être produit en France d'ici une quinzaine d'années. Il faut faire comprendre cet enjeu de formation aux chambres d'agriculture et aux acteurs du système de formation. Je me permets de rappeler qu'il y a 350 000 agriculteurs en France aujourd'hui dont plus d'un tiers sont âgés d'au moins 52 ans, d'où l'importance de former les jeunes.

Le deuxième sujet concerne la nécessité d'approfondir la réflexion sur l'affichage des produits, notamment sur la labellisation. Je pense qu'il faudrait normaliser l'approche des contrôles effectués par les laboratoires pour obtenir ces labels afin qu'ils adoptent les mêmes procédures. Il existe un différentiel très important. Je peux vous l'assurer pour avoir travaillé dans le domaine. Il est important que nous puissions imposer une norme commune.

Enfin, une attention particulière doit être portée à l'importation de produits bruts non transformés. Il est évident que lorsqu'un produit passe à 300 degrés dans un four, 98 % des problèmes graves sont éliminés. Le problème concerne les produits frais importés de pays tiers, qui ne sont pas contrôlés, de plus en plus présents dans les magasins de la grande distribution, et qui sont dangereux.

M. Franck Montaugé. – Merci Monsieur le rapporteur d'avoir traité un sujet aussi important et complexe. Ma première remarque concerne le quatrième axe de proposition qui évoque la possibilité de mettre en œuvre des applications mobiles. Je pense qu'il faut aller plus loin concernant l'importation de produits alimentaires en provenance de pays tiers. Le problème se pose à l'échelle mondiale. Il faudrait progressivement mettre en œuvre des procédures de type *blockchain* sur ces denrées. Ce type de techniques permet de prendre en compte toutes les étapes et les composantes d'un processus de production. En l'espèce, cela permettrait d'améliorer la traçabilité des composants chimiques utilisés pour le traitement des produits alimentaires importés. Idéalement, le développement de ces techniques en matière alimentaire pourrait être rendu obligatoire à l'échelle mondiale, mais nous n'en sommes pas encore là.

Ma deuxième remarque concerne l'utilisation du *Codex Alimentarius*, dont la gestion dépend de la FAO, de l'ONU et de l'OMS. Il s'agit d'un registre qui fixe des normes minimales en matière de qualité alimentaire et de respect des contraintes sanitaires. Je suis convaincu que l'importation de

graines de sésame en provenance de pays tiers ne respecte pas les normes minimales du *Codex Alimentarius*. Il y a une dimension nationale, européenne et mondiale sur ce sujet. Je ne vois pas comment, dans le cadre d'importations en provenance de pays tiers, il serait possible de contraindre des exportateurs au respect de normes sanitaires, plus contraignantes que celles qu'ils appliquent, sans action à l'échelle mondiale, ce qui pourrait passer par un plus grand usage du *Codex Alimentarius*. Lors d'une précédente intervention au Sénat, le précédent ministre de l'agriculture, Didier Guillaume, m'avait indiqué que le ministère avait engagé des discussions relatives au *Codex Alimentarius*. Madame la présidente, il pourrait être intéressant pour la commission de travailler sur ce sujet, de formuler des propositions et de comprendre comment le Sénat pourrait se saisir de ce registre.

M. Daniel Gremillet. – Merci Monsieur le rapporteur pour votre travail. Votre présentation montre l'ampleur des défis pour apporter des garanties alimentaires aux consommateurs français et européens et pour établir des liens entre notre travail législatif, - et je rappelle notre mobilisation unanime sur l'article 44 de la loi Egalim -, et ses conséquences directes sur la réalité de l'alimentation de nos concitoyens. Je souhaiterais souligner deux points.

Par rapport à l'intervention de Michel Barnier, la question du retrait du Royaume-Uni de l'Union européenne a été évoquée. Ce divorce, en mobilisant toutes les énergies, a fait perdre du temps sur les autres sujets. En effet, pendant ce temps-là, la question des relations entre l'Union européenne et les pays tiers n'a pas été suffisamment évoquée. Il est nécessaire de s'intéresser à l'avenir, à l'ambition européenne et au partage au niveau communautaire, c'est-pourquoi je considère que la proposition visant à renforcer les contrôles au niveau européen a du sens. En effet, c'est l'Union européenne qui négocie les accords commerciaux, comme le CETA, ce qui justifie qu'elle dispose des capacités de contrôle nécessaires afin de faire respecter les dispositions négociées au sein des accords commerciaux. Toutefois, cette proposition doit être bien articulée avec les contrôles aléatoires opérés au niveau national par chaque État membre. Il ne s'agit pas de réaliser les mêmes contrôles que ceux opérés au niveau communautaire.

Je souhaiterais également évoquer un autre point, celui du bien-être animal. Comment contrôler le respect des dispositions européennes en matière de bien-être animal ? En France, dans l'Union européenne, à chaque fois qu'un animal naît, il est identifié par un numéro et une boucle jusqu'à la fin de sa vie afin de répondre à des exigences de traçabilité. Sans cette méthode d'identification, les animaux sont retirés des circuits commerciaux et envoyés à l'équarrissage. Dans d'autres pays à travers le monde, l'identification par boucle se fait seulement au moment de l'abattage, ce qui limite la traçabilité des animaux abattus puis consommés.

Enfin, concernant l'étiquetage alimentaire, s'il faut rassurer, il ne faut pas semer la peur parmi les consommateurs. Le travail mené doit rassurer les consommateurs et montrer qu'un produit qui n'est pas identifiable est retiré du marché. Nous avons la chance au sein de l'Union européenne et en France de proposer aux consommateurs des produits de très haute qualité.

M. Fabien Gay. – Je partage une grande partie des constats et des propositions du rapport. Premièrement, vous avez raison de rappeler que le risque zéro n'existe pas.

Deuxièmement, il ne s'agit pas de restreindre les échanges commerciaux. Toutefois, la question posée est extrêmement politique en raison de l'importance des accords commerciaux aujourd'hui. Au sein même de l'Union européenne, il y a des difficultés à faire respecter les exigences de traçabilité, les normes sociales et environnementales, ce qui conduit les agriculteurs européens à être en concurrence les uns avec les autres, au risque de conduire à une course au moins-disant social et environnemental. Malgré nos désaccords, nous effectuons le même constat : nous mettons nous-mêmes en difficulté nos agriculteurs au sein de l'Union européenne. Je ne suis pas favorable à une diminution des exigences de traçabilité et je suis favorable à davantage de coopération au niveau européen et à moins de compétition.

Enfin, le rapport sur les anomalies des graines de sésame importées d'Inde met en évidence la faiblesse des moyens de contrôle, au niveau européen et au niveau national. Des rapports précédents mettent en évidence la faiblesse des moyens de la DGCCRF. Ces constats interviennent au moment où une quinzaine d'accords de libre-échange sont en discussion au niveau européen, dont l'accord commercial avec le MERCOSUR. À cet égard, je remarque que vous citez tous M. Barnier à la suite de son audition d'hier, mais je rappelle que quand il était commissaire au marché intérieur il s'est montré plus silencieux sur ces sujets. Au-delà du constat partagé, il y a une question politique qui se pose concernant la nécessité de remettre en cause les accords de libre-échange. Je voterai ce rapport avec plaisir.

M. Olivier Rietmann. – Je rejoins en assez grande partie les propos de M. Fabien Gay, à l'exception de la nécessité de renforcer les contrôles administratifs en France. La France est la championne du monde des contrôles et des normes. D'après ce que j'ai compris de ce rapport très complet, la présence d'oxyde d'éthylène dans les graines de sésame a été mise en évidence grâce au contrôle effectué par un opérateur privé en Italie. De plus, le problème a été mis en évidence dès 2019.

Deux questions se posent : est-ce qu'il y a des contrôles ? Pourquoi la France ne parvient pas à imposer un certain nombre de contrôles au niveau européen ? Est-ce que les enjeux financiers des accords commerciaux compromettent la volonté d'imposer au niveau européen des contrôles que

la France est capable d'effectuer ? À chaque fois, la variable d'ajustement des accords commerciaux est le contrôle de l'importation des produits agricoles. Or les niveaux de normes et de contrôle diffèrent aux niveaux français et européen, ce qui conduit à un manque de contrôle des produits agricoles importés de pays tiers. Comment la France peut-elle imposer sa manière de faire ? Est-ce que c'est possible ?

M. Bernard Buis. – Au total, plus de 1 000 références à destination grand public (biscuits, pains, mousses, huiles, etc.) et plus de 1500 produits à destination des professionnels ont été rappelés selon le recensement réalisé par la DGCCRF. Ces produits sont contaminés à l'oxyde d'éthylène en raison d'une fraude des exportateurs indiens alors qu'ils sont présents dans la grande distribution, et nourrissent le climat d'angoisse touchant les consommateurs dans le contexte sanitaire que nous connaissons.

Le système actuel fonctionne trop à rebours. Il nous paraît pertinent que le Sénat puisse se saisir de ce rapport d'information et c'est pourquoi je voterai en faveur de ce rapport. Il est souhaitable de renforcer les contrôles en accélérant les contrôles physiques aléatoires. La création d'une DGCCRF européenne me paraît être une idée intéressante et pertinente. Je partage pleinement les cinq axes de propositions détaillés dans le rapport.

M. Joël Labbé. – Je suis également favorable à l'adoption de ce rapport et à ses préconisations. De manière complémentaire, je partage le point de vue de M. Fabien Gay sur les accords de libre-échange.

Concernant les contrôles, s'il est nécessaire de les améliorer et de les renforcer, il n'est pas possible de tout contrôler. Il est nécessaire de mettre en cause la responsabilité des importateurs frauduleux au regard du manque de respect des exigences de traçabilité.

Concernant les normes françaises et européennes, je pense qu'il est nécessaire de les renforcer et non de les diminuer en matière alimentaire.

Enfin, j'aurais souhaité que les recommandations s'intéressent davantage à l'autonomie alimentaire.

M. Jean-Claude Tissot. – Je me permettrai juste d'insister sur deux points. D'une part, la nécessité de développer la traçabilité en matière alimentaire par le développement de techniques de type *blockchain*. Je partage l'avis de M. Franck Montaugé sur cette question.

D'autre part, la nécessité de renforcer les contrôles. Les contrôles peuvent sauver l'agriculture française, notamment concernant l'importation de produits alimentaires en provenance de pays tiers.

M. Laurent Duplomb, rapporteur. – Premièrement, concernant l'exigence d'autonomie alimentaire, la meilleure façon de ne pas importer des produits qui ne respectent pas nos niveaux de normes, c'est de les produire chez nous, conformément à nos normes. Cette exigence a déjà été mise en évidence par le rapport de la commission des affaires économiques

de 2019 qui souligne l'importance des importations alimentaires françaises en provenance de pays tiers et d'autres pays de l'Union européenne. De plus, la crise économique rappelle la nécessité d'assurer une alimentation de qualité pour tous, notamment des personnes les plus précaires, ce qui interroge notre capacité à conserver une production agricole de qualité compétitive sur le territoire national et au niveau européen. Enfin, l'autonomie alimentaire signifie également la possibilité de s'interroger sur les nouvelles productions et les substitutions à ces productions. Par exemple, les graines de sésame importées pourraient être remplacées par l'utilisation de graines de lin doré produites en France.

Deuxièmement, concernant le niveau des contrôles, le rapport insiste sur la nécessité d'établir un état des lieux objectif, ce qui ne signifie pas qu'il faille baisser les contrôles. Par exemple, en France, concernant l'oxyde d'éthylène, la limite est fixée à 0,05 milligrammes par kilo contre 7 milligrammes par kilo au Canada, ce qui interroge sur la pertinence de ce seuil et le niveau d'exigence normative des contrôles effectués.

Troisièmement, concernant le *Codex Alimentarius*, aucune norme minimale n'est prévue à ce stade concernant l'oxyde d'éthylène, ce qui démontre les fragilités d'une approche internationale.

M. Franck Montaugé. – Dans une acception plus optimiste, cela démontre qu'il y a un défi à relever et encore des marges de progression.

Mme Sophie Primas, présidente. – Depuis quelques années, la commission des affaires économiques a adopté trois rapports sur ce thème : le premier rapport relatif à la traçabilité dans le cadre de l'affaire Lactalis ; le second sur les contrôles intra-européens des steaks hachés ; le troisième relatif aux importations des graines de sésame. À chaque fois, les conclusions des rapports convergent. Je souhaiterais que nous soutenions ces conclusions, malgré nos différentes sensibilités politiques.

Le rapport est adopté à l'unanimité.

LISTE DES PERSONNES ENTENDUES

Mardi 12 janvier 2021

- *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* : **Mme Virginie BEAUMEUNIER**, directrice générale, **M. Romain ROUSSEL**, directeur de cabinet, **Mme Séverine GAGNE**, **M. Rémi SLOVE**, directeur de cabinet adjoint.

- *Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Belgique)* : **M. Jean-François SCHMIT**, direction protection des végétaux et sécurité de la production végétale.

- *Commission européenne - Direction Générale Santé et Sécurité Alimentaire* : **M. Eric THEVENARD**, chef d'unité, **Mme Almut BITTERHOF**, **MM. Tim GUMBEL**, **Martial PLANTADY**.

- *Table ronde ANIA- Alliance 7*

Association nationale des industries alimentaires (ANIA) : **Mme Sandrine BLANCHEMANCHE**, directrice alimentation saine, sûre et durable, **Mme Victoire PERRIN**, Responsable des affaires publiques ;

Alliance 7 : **Mme Julie AVRILLIER RAMBOURG**, responsable réglementation et nutrition spécialisée.

- *APROLAB* : **M. Jérôme GINET**, *business unit manager contaminants*, Eurofins.

- *Foodwatch France* : **Mme Ingrid KRAGL**, directrice de l'information.