

# ROLES DE L'AFSSA ET DU LCHA AUX NIVEAUX NATIONAL COMMUNAUTAIRE ET INTERNATIONAL

*(résumé de l'intervention de M LALOUX de L'AFSSA lors de  
l'Assemblée générale de CECALAIT en juin 1999)*

**D**epuis mars 1999, le CNEVA fait partie intégrante de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), créée en juillet 1998. Les missions principales de cette nouvelle structure sont d'évaluer les risques sanitaires et nutritionnels des aliments de l'homme ou de l'animal, et, de fournir un appui scientifique et technique par rapport à aux mesures prises en santé animale ou en sécurité des aliments. Au sein de l'AFSSA, le LCHA est notamment compétent pour tout ce qui concerne la qualité physico-chimique, hygiénique et organoleptique des produits laitiers. Laboratoire communautaire de référence, il participe à la normalisation nationale, communautaire et internationale, contribue à la mise au point de nouvelles méthodes analytiques et a également mission d'information et d'appui technique.

**E**n juillet 1998, la loi n°98-535, relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme créait trois établissements publics :

- l'Institut de Veille Sanitaire (IVS)
- l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé (AFSSAPS)
- l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA).

Placés sous la tutelle des ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation, ces trois établissements se réunissent, avec des représentants des différentes directions ministérielles et éventuellement d'autres organismes, au sein du Comité National de Sécurité Sanitaire (CNSS). Cette instance interministérielle, réunie trimestriellement, doit permettre de développer les échanges d'informations entre les différents acteurs de la sécurité sanitaire, d'améliorer leur analyse commune et de renforcer la coordination de leurs actions.

Concernant l'AFSSA, la loi lui assigne la tâche majeure de rationaliser le système national d'expertise en Sécurité Sanitaire des aliments. L'agence intervient donc dans le domaine de l'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels des aliments et dans le domaine de la santé animale et emploie environ 700 personnes. En termes de structures, il était notamment prévu d'intégrer le CNEVA au sein de l'AFSSA, ce qui a été fait par le décret du 26 mars 1999. Ainsi, comme les autres laboratoires du CNEVA, le Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire (LCHA) fait désormais partie de la nouvelle Agence. Il est compétent pour tout type d'aliment, et pour les produits laitiers, il s'intéresse, en particulier, à leur qualité physico-chimique, organoleptique et hygiénique.

## LES MISSIONS ET L'ORGANISATION DE L'AFSSA

Ses missions se scindent en trois axes :

- Evaluer les risques sanitaires et nutritionnels des aliments destinés à l'homme et aux animaux, qu'ils proviennent :
  - ★ de leurs procédés de production, de transformation, de conservation, de stockage ou de distribution,
  - ★ des maladies animales ou de l'utilisation de

médicaments vétérinaires,

★ de l'utilisation de produits phytosanitaires, d'OGM...

- Réaliser un appui technique et scientifique auprès du ministère de l'Agriculture et d'autres ministères intéressés, pour l'élaboration, l'application et l'évaluation des mesures prises dans les domaines de la santé et du bien-être animal, des médicaments vétérinaires. Cet appui intervient également pour l'évaluation des conséquences de ces mesures sur la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine ou animale.

- Délivrer les autorisations de mise sur le marché des médicaments vétérinaires

Pour ce faire, l'Agence s'appuie sur les compétences de cinq comités associés, dont notamment le CNERNA et le CHSPF, et se partage en quatre Directions :

- Agence nationale du médicament vétérinaire, compétente pour les autorisations citées ci-dessus,
- Santé animale et bien-être des animaux,
- Evaluation des risques nutritionnels et sanitaires,
- Hygiène des aliments.

L'activité du LCHA, et de ses laboratoires laitiers, qui comptent une cinquantaine de personnes, se rattache à ces deux dernières Directions.

## LES ACTIVITES DU LCHA

Elles se séparent en trois secteurs connexes : la recherche, le développement et l'appui technique et concernent tous les produits alimentaires. Pour les produits laitiers, les domaines couverts sont :

- la mesure de la qualité physico-chimique et organoleptique des denrées à base de lait,
- l'évaluation et le suivi des contaminants de l'environnement (pesticides, polluants industriels, métaux lourds, radionucléides)
- les dénombrements intervenant en hygiène des produits laitiers.
- les contaminants d'origine microbienne (toxines).

Dans ce cadre, le LCHA est amené à collaborer avec toutes les instances nationales impliquées dans la filière laitière (ONILAIT, ARILAIT, CNIEL, ALF...), ou l'hygiène alimentaire (DGAL) ou la normalisation (AFNOR).

En outre, il joue un rôle central pour tous les laboratoires officiels intervenant en hygiène alimentaire au niveau local (LDA). Au niveau européen, il est le laboratoire communautaire de référence pour l'hygiène alimentaire. Il joue de ce fait, le rôle de passerelle entre ces laboratoires nationaux de référence (15, un par pays) et les différents laboratoires officiels locaux. Toujours au niveau de la Communauté Européenne, c'est également un des interlocuteurs habituels :

- de la DG VI, en tant qu'expert chimiste pour le lait,
- de la DG XII, pour des programmes de recherche centrés sur la qualité des produits laitiers : mesure des rapports entre protéines sériques et caséine, évaluation sensorielle des beurres, aflatoxines...
- du Comité Européen de Normalisation (CEN).

Cette activité de normalisation se poursuit d'ailleurs au niveau international par une collaboration aux Comités Laitiers du Codex, ainsi qu'à la FIL, l'ISO et l'AOAC.

## SECTEUR RECHERCHE

Les activités du LCHA se rapportant à ce secteur se répartissent en travaux de mises au point, d'enquêtes, de normalisation et de réglementation.

## NORMALISATION

Dans le détail, au niveau national, le LCHA fait partie de 4 commissions de l'AFNOR : Lait et produits laitiers, Corps gras, Analyse sensorielle et Méthodes Rapides. A la frontière de la normalisation et de la réglementation, il est également un interlocuteur régulier des Pouvoirs Publics : DGAL, DGCCRF... ou occasionnel de la CG d'UMA.

Au niveau communautaire, il participe aux comités techniques CEN consacrés aux « lait et produits laitiers » ainsi qu'aux groupes de travail sur les « nitrates », les « pesticides » et les « mycotoxines ».

Au niveau international enfin, il participe aux :

- Comités Codex mondiaux sur
  - ★ le lait et les produits laitiers,
  - ★ l'hygiène alimentaire,
  - ★ les méthodes d'analyse
  - ★ les contaminants,
  - ★ l'étiquetage alimentaire,
- Commissions FIL/ISO/AOAC, D, E et F, consacrées respectivement à la législation, aux méthodes d'analyse et à la nutrition.

## MISE AU POINT

Outre le programme avec la DG XII, mentionné ci-dessus, le LCHA travaille à la mise au point d'un ensemble de nouvelles méthodes analytiques, devant permettre, en fait, un meilleur

contrôle des échanges internationaux de denrées laitières. Il s'agit notamment de :

- l'évaluation des traitements thermiques
- la détermination du point de congélation,
- la mesure de l'activité de la phosphatase,
- la mesure de la tartinabilité,
- le dépistage de matières grasses étrangères.

## SECTEUR DEVELOPPEMENT

Ce secteur comporte des missions d'information, de formation et d'organisation de réunions. Il s'agit, en fait, d'organiser le transfert du savoir et des connaissances vers les LDA, les syndicats professionnels, les industriels, ou aussi d'autres ministères. Dans ce cadre, le LCHA est intervenu notamment par rapport à des règlements communautaires concernant l'adultération des poudres de lait par du lactosérum ou du babeurre, mais aussi pour une vérification d'un cahier des charges concernant les qualités organoleptiques des poudres de lait.

## SECTEUR APPUI TECHNIQUE

Il s'agit de réaliser des analyses pour des contrôles de composition pour l'exportation ou dans le cadre d'opérations de soutien de marché (aides au report, au retrait ou à la transformation). En termes de volume, plus d'une centaine d'analyses mensuelles se rattachent à ce secteur.

**En définitive**, les activités du LCHA se rattachent autant au contrôle des échanges internationaux qu'à l'hygiène alimentaire, mais son rôle de laboratoire de référence est incontestable. Quelques évolutions dans les activités, quelques ajustements sont encore possibles : l'AFSSA, quoiqu'ayant déjà eu à gérer des crises depuis sa création, reste en effet une structure neuve, qui s'affermi progressivement en privilégiant sa mission d'analyse du risque.

## BIBLIOGRAPHIE

- loi n°98-535 du 17/7/1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme, JO France du 27/7/1998
- décret n° 99-942 du 26 mars 1999 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et modifiant le code de la santé publique. J.O. France du 28/3/1999
- Forum Mercure de l'AFNOR. Message ENJEUX du 22/10/1999
- L'AFSSA : une agence de veille, d'alerte et d'expertise. RIA, 1999, n° 591, p. 38-39.

### Liste des abréviations

AFNOR : Association Française de Normalisation  
AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments  
AFSSAPS : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé  
ALF : Association Laitière Française  
AOAC : Association of Official Analytical Chemists  
ARILAIT : Association pour le Développement de la Recherche dans l'Industrie Laitière  
CEN : Comité Européen de Normalisation  
CG d'UMA : Commission Générale d'Harmonisation des Méthodes d'Analyse  
CHSPF : Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France

CNERNA : Centre National d'Etudes et de Recommandations pour la Nutrition et l'Alimentation

CNEVA : Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

CNSS : Comité National de Sécurité Sanitaire.

DG VI : Direction Générale, compétente pour l'agriculture, de la Communauté Européenne

DG XII : Direction Générale, compétente pour la recherche, de la Communauté Européenne

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

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

FIL : Fédération Internationale de Laiterie

ISO : International Standardization Organization

IVS : Institut de Veille Sanitaire

LCHA : Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire

LDA : laboratoire départemental d'analyses

ONILAIT : Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers

