



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

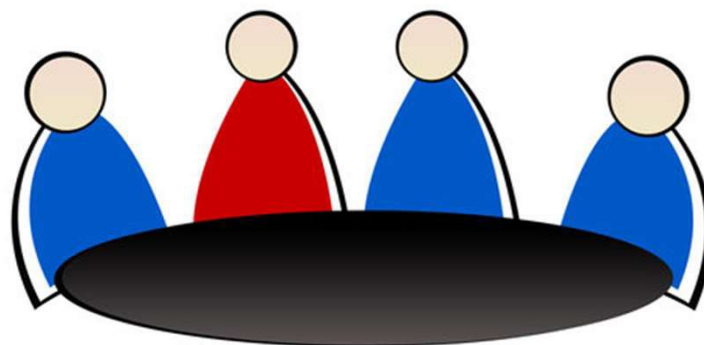
BILANS DES INSPECTIONS 2024 DENRÉES VÉGÉTALES OU D'ORIGINE VÉGÉTALE EN ATELIERS AGRO-ALIMENTAIRES

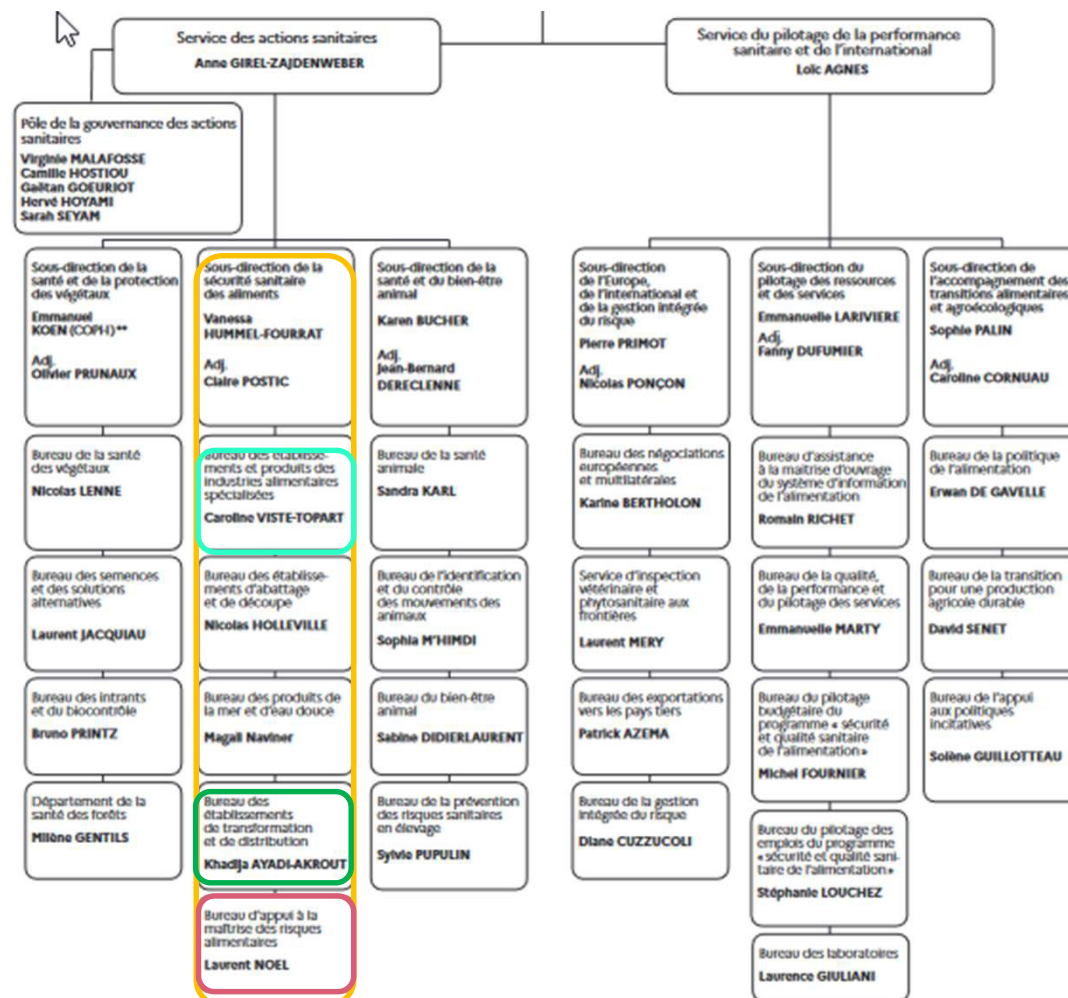


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Avant de commencer : présentation / tour de table





* CVO : chef des services vétérinaires - ** COPH : chef des services phytosanitaires

MISE À JOUR : 9 DÉCEMBRE 2025

Le réseau DVOV (Denrées végétales ou d'origine végétale)

- 2 chargées de missions (2 ETP) :
 - Manuella Kady – DGAL 75
 - Nathalie Robin – DGAL 75
- 1 référent national (1 ETP) :
 - Serge Beraud – DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes 63 (Lempdes)
- 4 personnes ressources (0,8 ETP) :
 - Valérie Boyer – DRAAF Bourgogne-Franche-Comté 21 (Dijon)
 - Stéphanie Giudicelli – DDETSP 04 (Digne-les-Bains)
 - Charles Halouze – DDPP 29 (Quimper)
 - Marco Roux – DDPP 33 (Bordeaux)

Sommaire

- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle, définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse

- 6 – Les alertes

- 7 – Les tendances année 2025

Sommaire

- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle, définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse

- 6 – Les alertes

- 7 – Les tendances année 2025

Programmation des contrôles en 2024

1 – Programmation des contrôles

Priorisation des contrôles pour les secteurs d'activités suivants :

- Aliments destinés aux enfants de moins de 3 ans
- Céréales / dérivés et produits composés de céréales (pains, pâtes alimentaires...)
- Transformation des végétaux (jus, conserves...)
- Huiles et graisses végétales
- Chocolats/cacao et dérivés
- Produits traiteurs et plats préparés à base de végétaux
- Compléments et améliorants alimentaires
- Denrées ionisées

Programmation des contrôles

1 – Programmation des contrôles

Secteurs d'activités non prioritaires :

- Boissons fermentées, alcoolisées
- DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)
- Épices/condiments et sauces froides (ketchup, vinaigres, moutardes)
- Végétaux bruts
- Thé, café, substituts de café
- Produits intermédiaires (pré-mélanges, malt d'orge pour brasserie...)
- Produits amylacés
- Produits de confiserie

Sommaire

- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle, définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse
- 6 – Les alertes
- 7 – Les tendances année 2025

Méthodologie de contrôle en 2024 :

- ✓ Adaptation ou modulation du caractère inopiné des contrôles, surtout la 1ère année, sauf si alerte ou signalement le nécessitant
- ✓ Échanges préalables recommandés avec l'exploitant (tel + courriel) avant contrôle
 - => demande du PMS ou tout document permettant d'apprécier la maîtrise des dangers
- ✓ Contrôle exhaustif => process complet
- ✓ Vademecum général SSA (accessible internet) et utilisation de la grille générale

Présentation de la grille de contrôle en lien avec le vademecum général (*)

Chapitre	A	Identification de l'établissement
Chapitre	B	Locaux et équipements
Item	B01	Conception de l'établissement
Item	B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport
Item	B03	Lutte contre les nuisibles
Item	B04	Maintenance des locaux et équipements
Item	B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements
Chapitre	C	Maîtrise de l'atelier de production
Item	C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers
Item	C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise
Item	C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières
Item	C04	Mesures de maîtrise de la production
Sous-Item	C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires
Sous-Item	C0402	Gestion des conditionnements et emballages
Sous-Item	C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)
Item	C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable
Item	C06	Conformité des produits finis
Item	C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis
Chapitre	D	Traçabilité et gestion des non-conformités
Item	D01	Système de traçabilité et archivage des documents
Item	D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle
Chapitre	E	Gestion des effluents et des sous-produits
Item	E01	Gestion des déchets et des eaux résiduelles
Chapitre	F	Gestion du personnel
Item	F01	Équipements mis à disposition du personnel
Item	F02	Formation et instructions à disposition du personnel

(*) vademecum et grille accessibles sur le site du MAASA : <https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

Notation / évaluation grille

L'évaluation globale, traduisant le niveau de confiance accordé à l'atelier de production dépend de deux aspects :

- 1 - L'évaluation des chapitres, au vu de l'évaluation des items
- 2 - Le jugement de l'inspecteur qui apprécie les risques pour la santé publique par la mise sur le marché des produits issus de l'atelier.

Note globale	Traduction	Suites
A	Maîtrise des risques satisfaisante	Simple transmission du rapport d'inspection
B	Maîtrise des risques acceptable	Avertissement
C	Maîtrise des risques insuffisante	Lettre avant injonction et PV de constatation d'infractions
D	Perte de maîtrise des risques (urgence)	Suspension de mise sur le marché / Fermeture / Arrêt d'activité

Définitions

- **contrôle** = inspection
- **re-contrôle** : fait suite à un contrôle pour lequel une évaluation globale est C (D correspondant à la fermeture d'un établissement)
- **inspection ciblée** : qui fait l'objet d'une vérification ou enquête particulière
- **suites** : procédures, administratives ou judiciaires, mises en œuvre après un contrôle ayant mis en évidence un manquement ou une non conformité à la réglementation.

Concerne les évaluations globales C / D.

Constituent des suites : mises en demeure, suspensions de mise sur le marché,...

Ne constituent pas des suites : rapports d'inspection (= formalisation), avertissements

Définitions

- mise en demeure

- . décision de police administrative qui impose des mesures correctives à réaliser dans un délai déterminé ; préalable possible à l'édition de mesures plus contraignantes (autres suites administratives / pénales).
- . principe du contradictoire => 2 étapes
- . courrier ou arrêté ordonnant la mise en œuvre d'actions visant à la régularisation des manquements constatés / mise en conformité (travaux, équipements, ND, formation ...) dans un délai imparti.

- injonction

terme équivalent à « mise en demeure »

étape préalable pour la mise en œuvre du principe du contradictoire =

pré-injonction ou intention

Précisions sur les « suites »

POLICE ADMINISTRATIVE

Décision administrative pour faire cesser la non- conformité => **régularisation**

Sous l'autorité du préfet ou des agents

- . injonction/ mise en demeure
- . fermeture de tout ou partie d'un établissement
- . arrêt d'une ou plusieurs activités d'un établissement
- . publicité par affichage extérieur des mesures précédentes
- . suspension de mise sur le marché, retrait, rappel, destruction de produits non conformes / susceptibles de présenter un danger pour le consommateur
- . prise en charge des frais par les opérateurs
- . injonction de mise en conformité de produits
- . injonction de faire procéder à des contrôles tiers
- . injonction de compléter les informations accompagnant un produit
- . suspension de mise sur le marché et retrait jusqu'à mise en conformité
- . en cas de danger grave et immédiat : suspension de fabrication, importation, exportation, mise sur le marché et retrait

Précisions sur les « suites »

POLICE JUDICIAIRE

Relevé factuel d'infraction (procès-verbal) transmis à la justice => sanction

Sous le contrôle du procureur de la République

Exemples de pouvoirs

- . **consignation de produits suspectés** non conformes
- . **saisie de produits reconnus non conformes** sans autorisation judiciaire
- . **destruction, stérilisation ou dénaturation de produits saisis**
- . **réalisation de prélèvements pour expertise**

Exemples de contraventions

- . **exploitation de denrées d'origine non animale sans analyse des risques et maîtrise**
- . **utilisation de local mal entretenu par exploitant de denrées d'origine non animale ; utilisation de local ne permettant pas la mise en œuvre de BPH par exploitant de denrées d'origine non animale**
- . **préparation, transformation de denrées d'orig. non anim. dans un local sans dispositif adéquat de N-D**
- . **personnel à la manutention de denrées d'origine non animale sans formation hygiène alimentaire**

Précisions sur les « suites »

POLICE JUDICIAIRE

Exemples de délits

- . exposition ou vente de denrée, boisson ou produit agricole falsifié corrompu ou toxique
- . exportation hors UE de denrées non d'origine animale préjudiciables à la santé
- . inexécution de retrait/rappel de denrée non d'origine animale préjudiciable à la santé

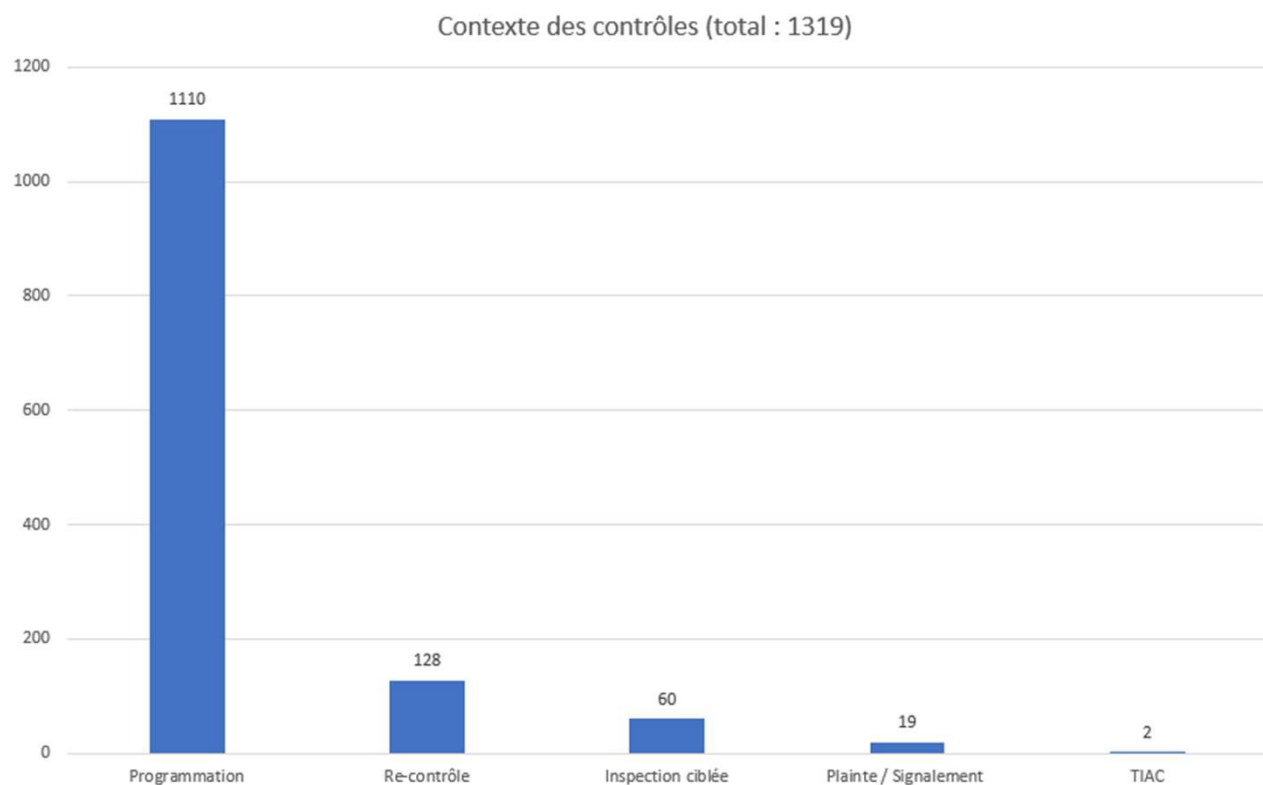
Sommaire

- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle, définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse 2024
- 6 – Les alertes
- 7 – Les tendances année 2025

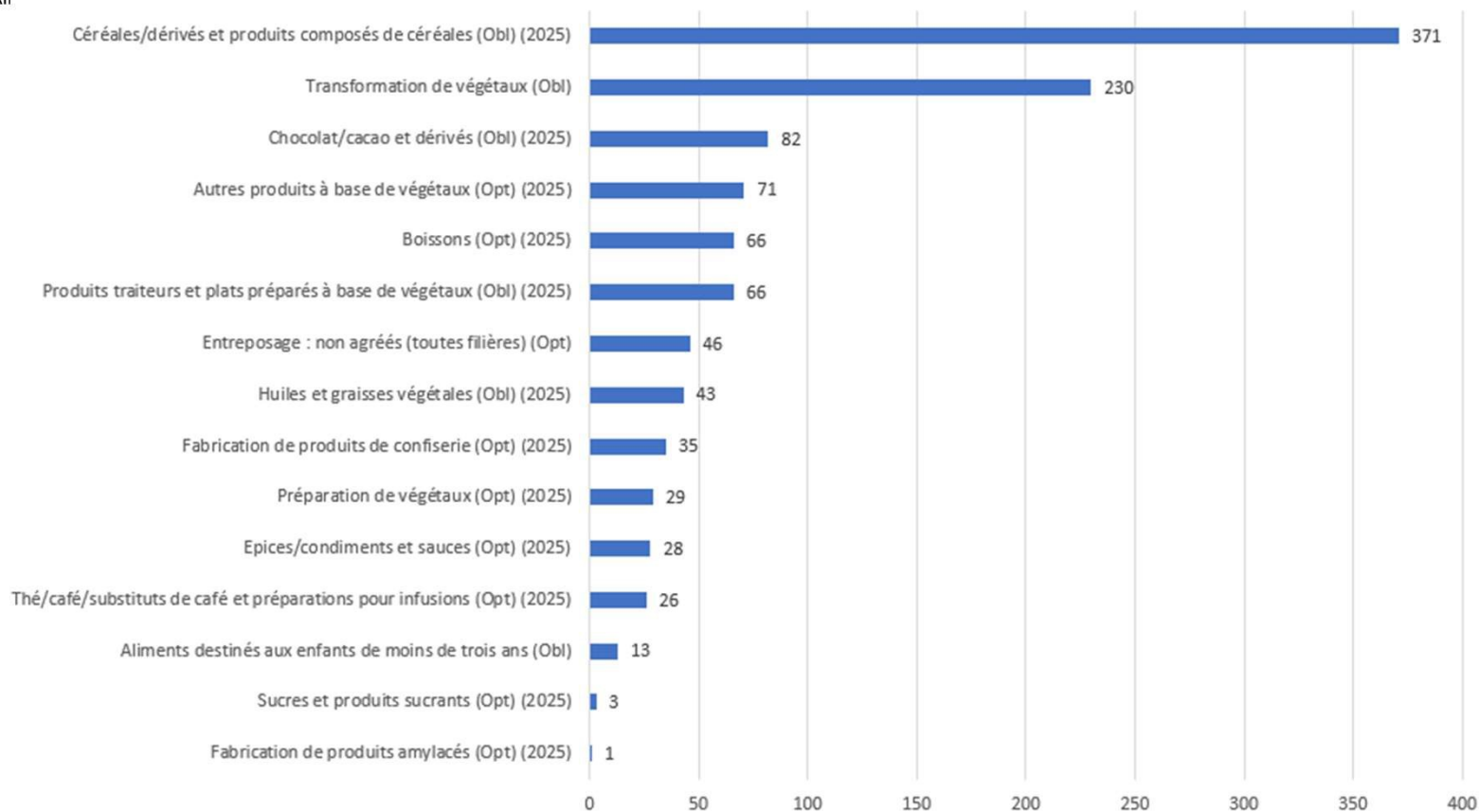
Répartition des contrôles 2024

3 – Bilan quantitatif

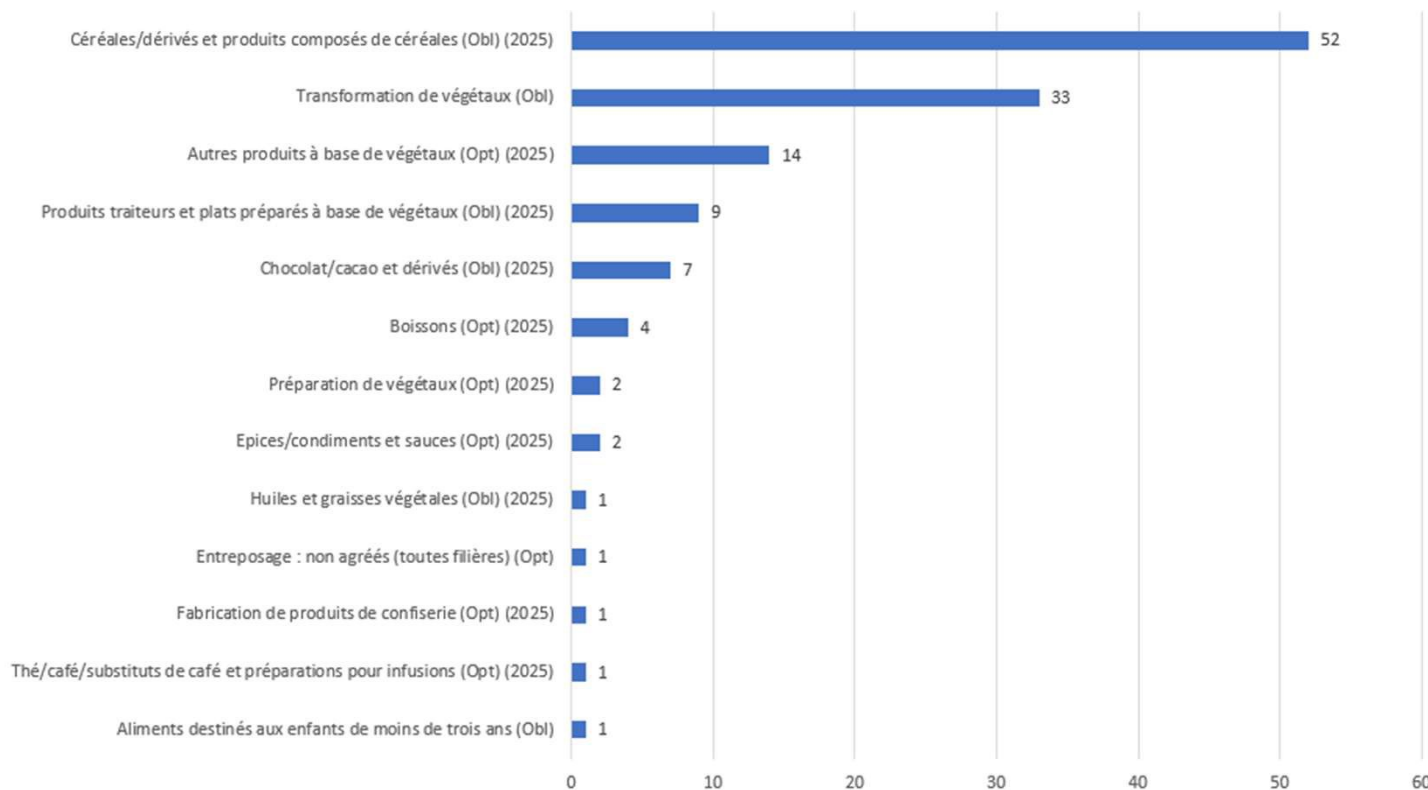
Nombre total de contrôles 2024 : 1319



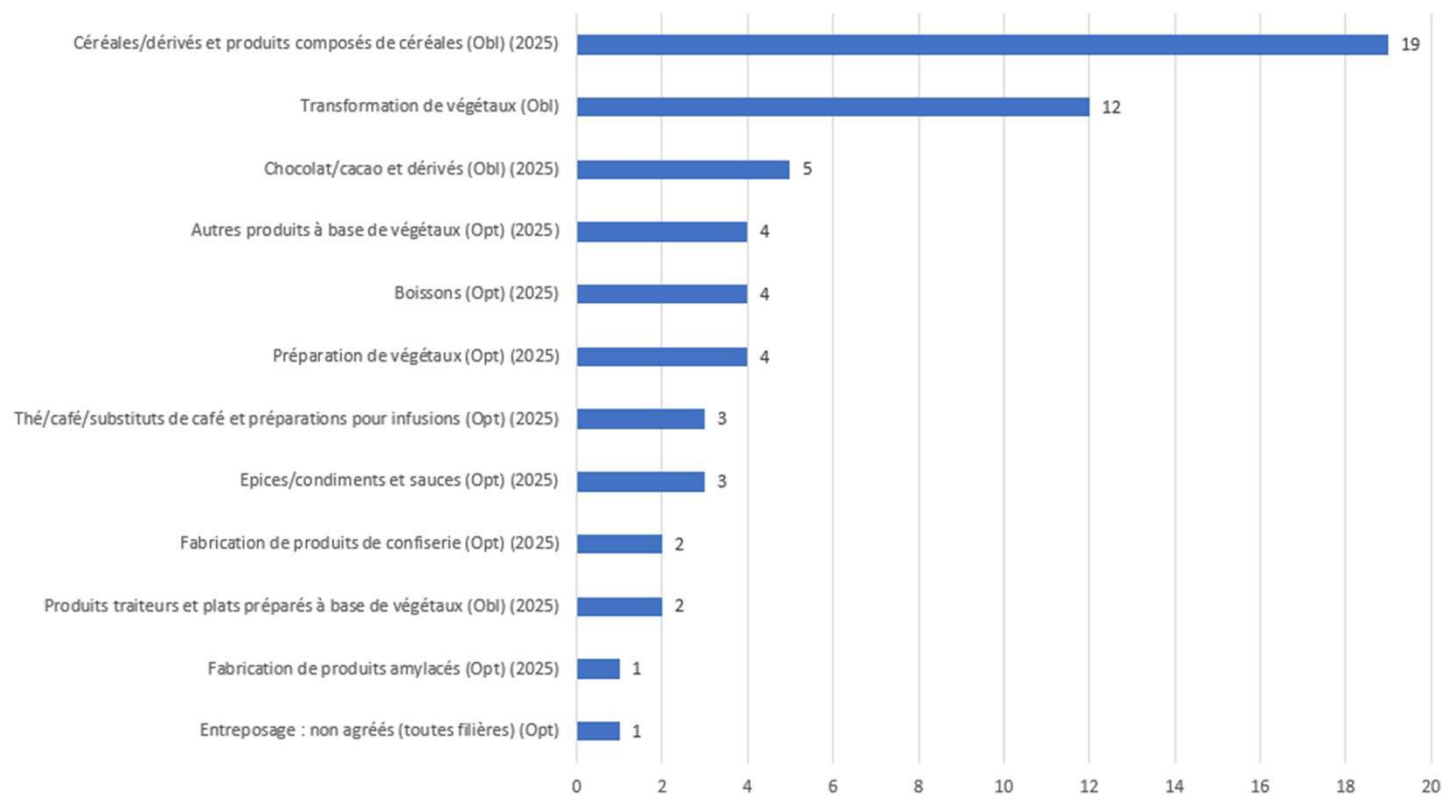
Répartition des contrôles : programmation (1110)



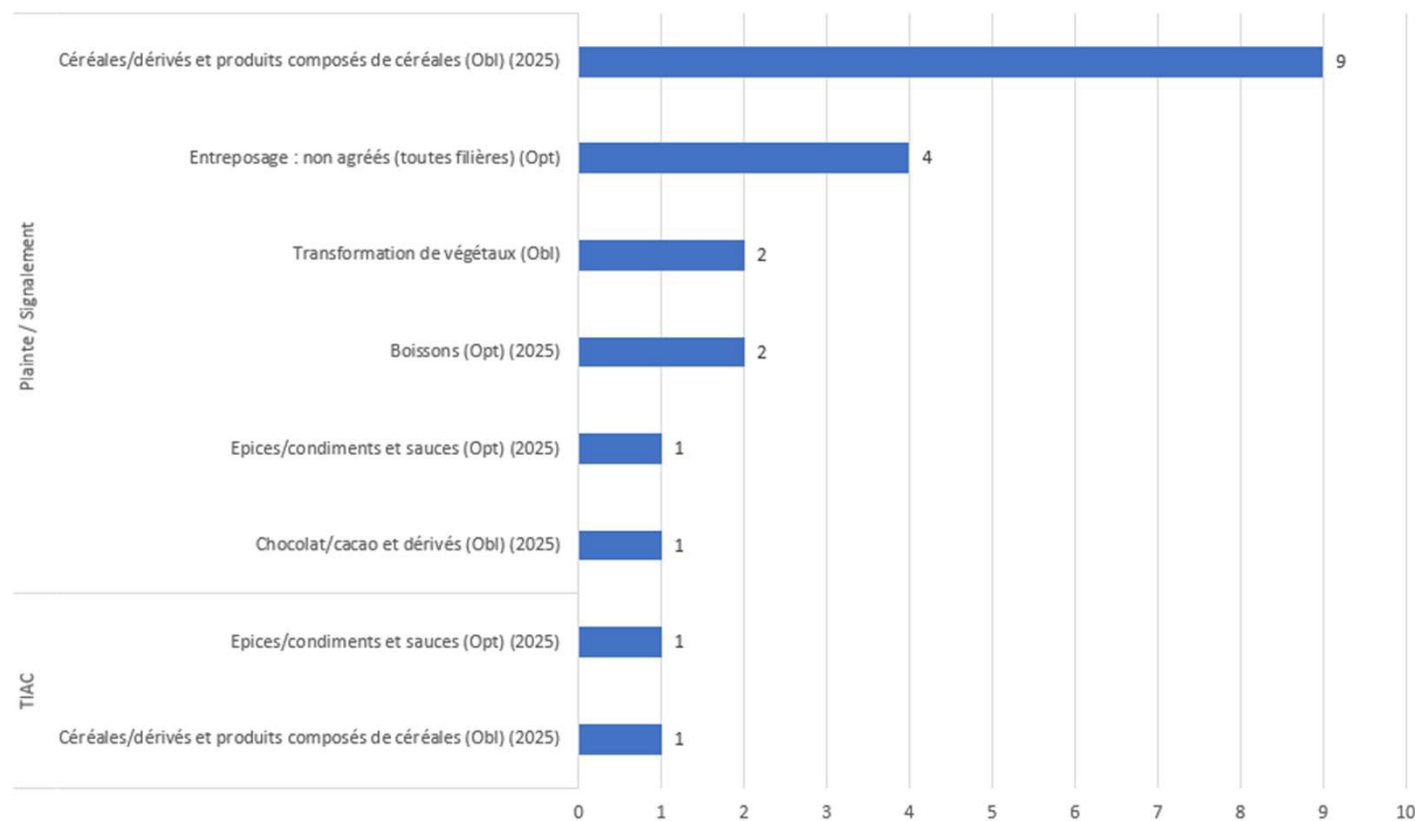
Répartition des contrôles : re-contrôles (128)



Répartition des contrôles : contrôles ciblés (60)



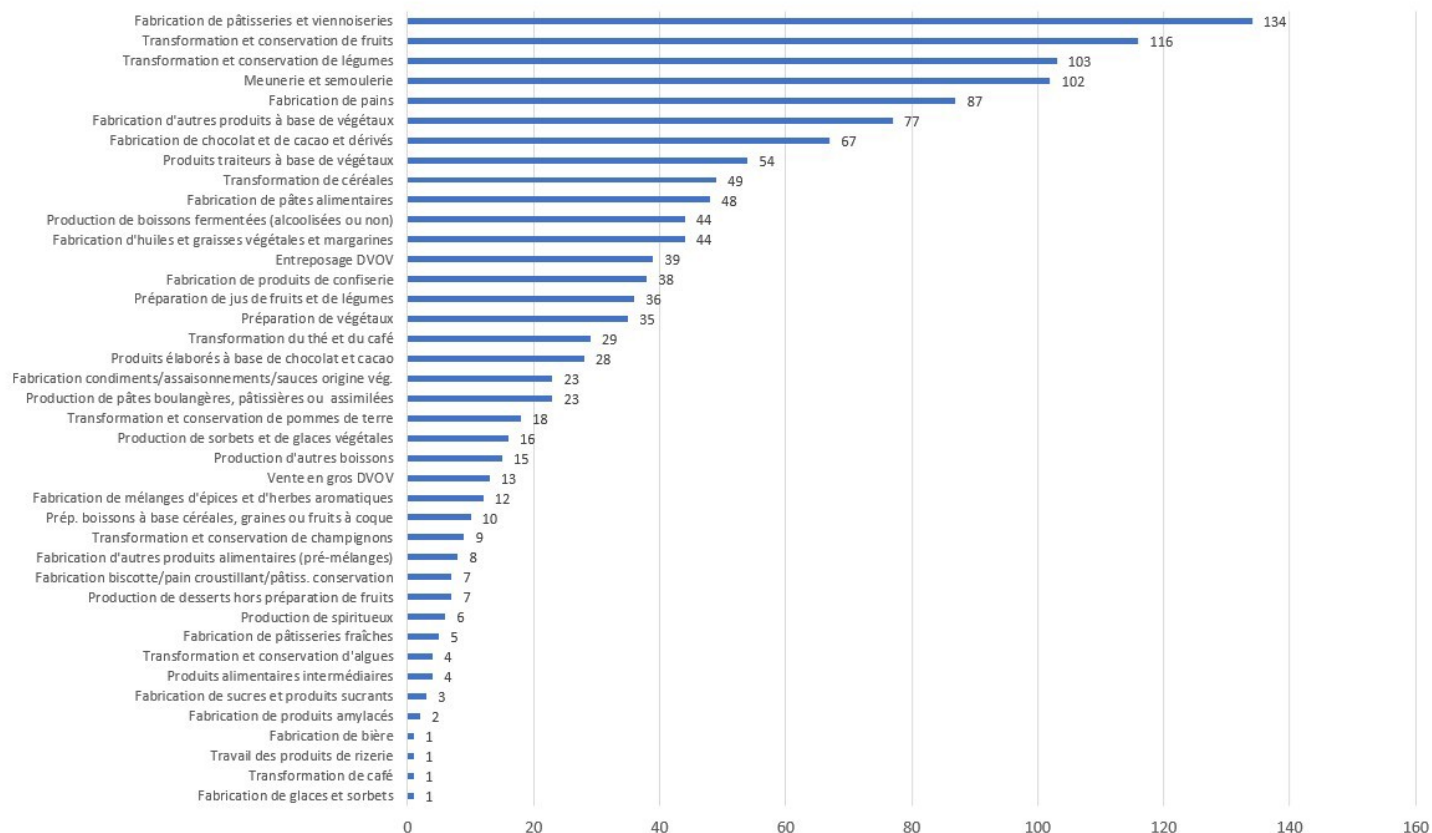
Répartition des contrôles : Plaintes/signalements (19) et TIAC (2)



Répartition des 1319 contrôles

3 – Bilan quantitatif

Répartition des 1319 contrôles en 2024 par type d'activité

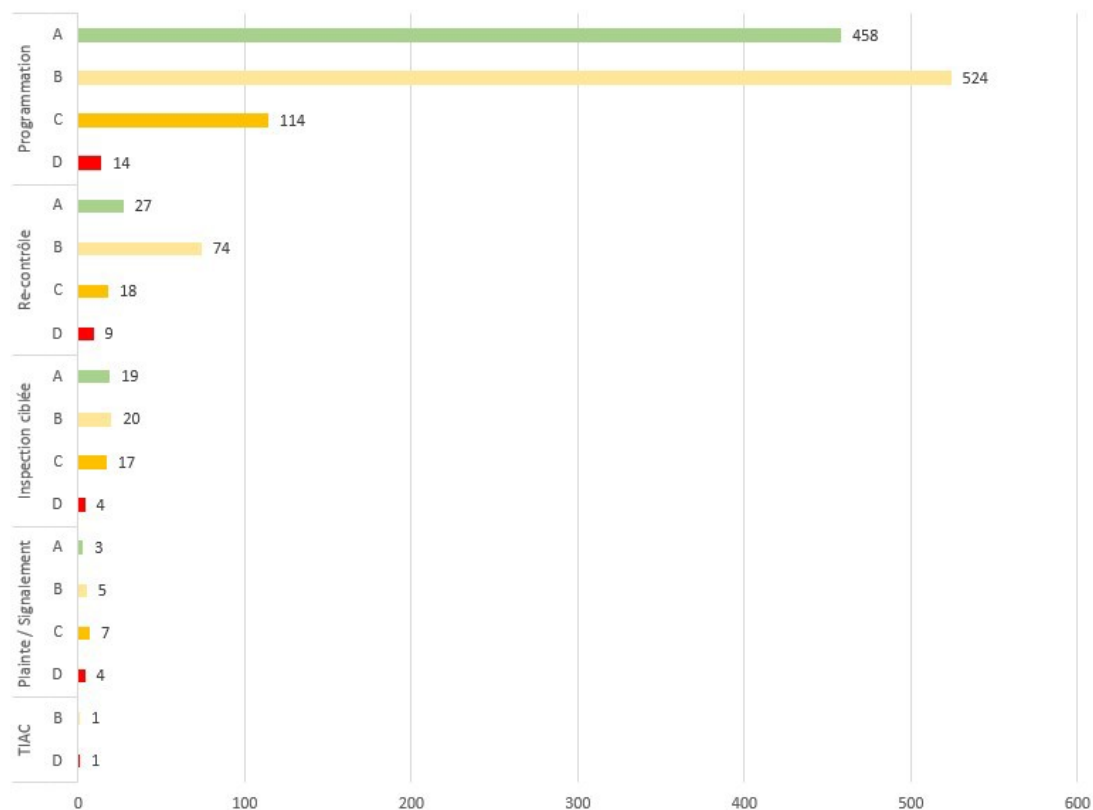


Sommaire

- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle, définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse
- 6 – Les alertes
- 7 – Les tendances année 2025

Les évaluations globales des rapports d'inspections

Evaluations globales par type d'inspection



≈ 86 % conformes
 ≈ 14 % non-conformes

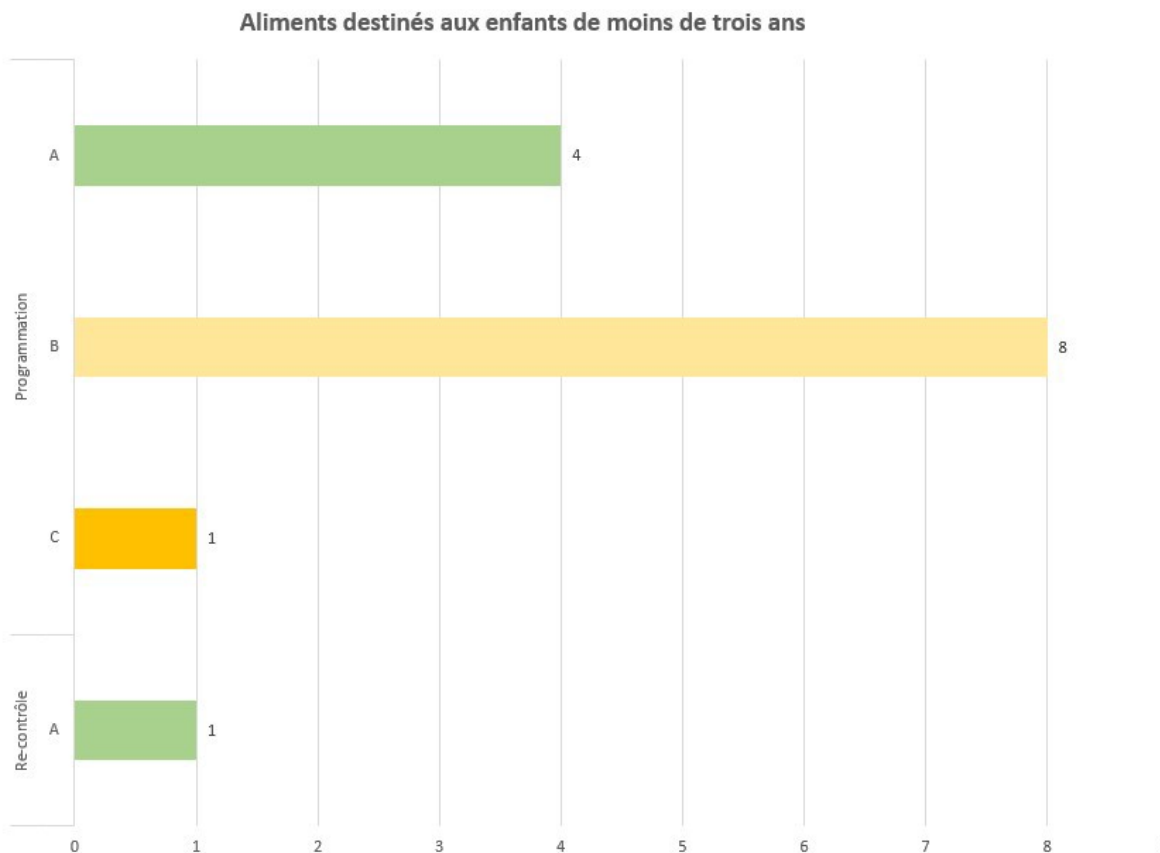
Maîtrise des risques :

A : satisfaisante (38%)
 B : acceptable (47 %)
 C : insuffisante (12 %)
 D : perte de maîtrise
 (urgence) (2%)

Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

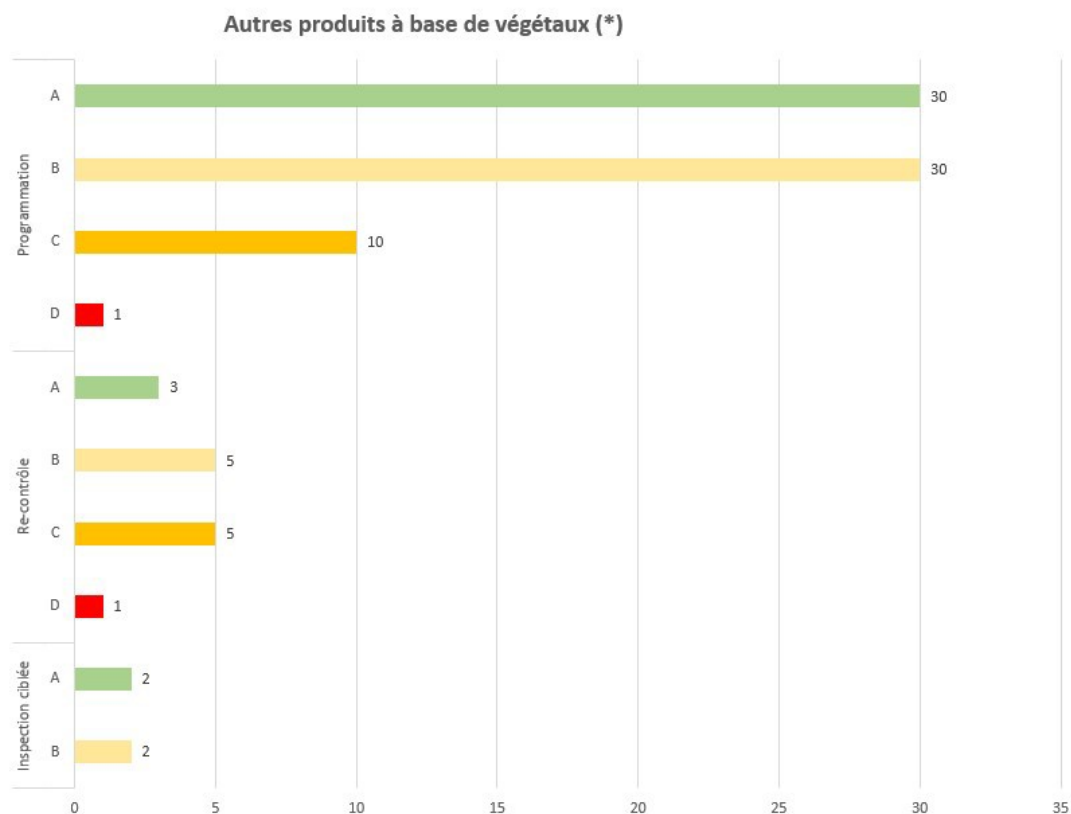
* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

* Sous-axes = familles de produits (filières)

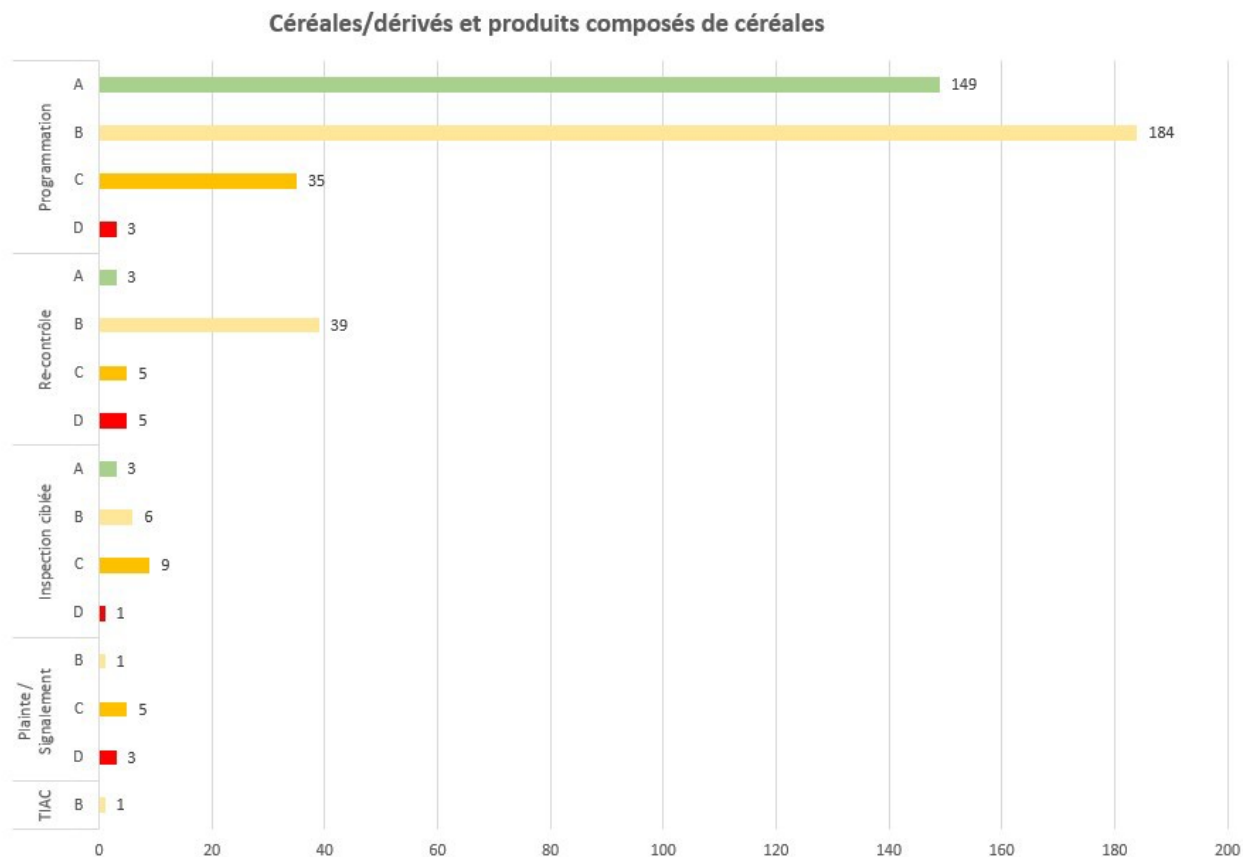


(*) Toute denrée alimentaire végétale, destinée à une consommation en l'état (inclut un éventuel réchauffage) et non catégorisable par ailleurs.

Répartition des contrôles par sous-axe *

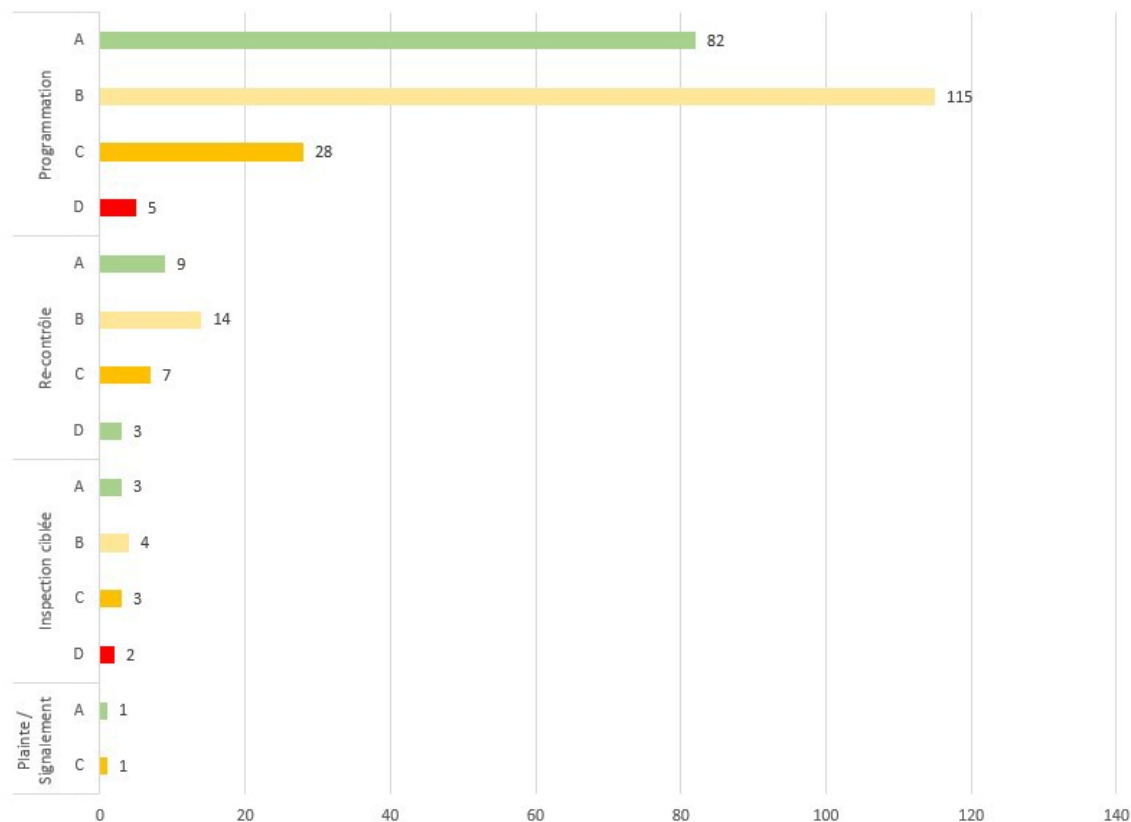
4 – Bilan qualitatif

* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

Transformation de végétaux (*)



* Sous-axes = familles de produits (filières)

4 – Bilan qualitatif

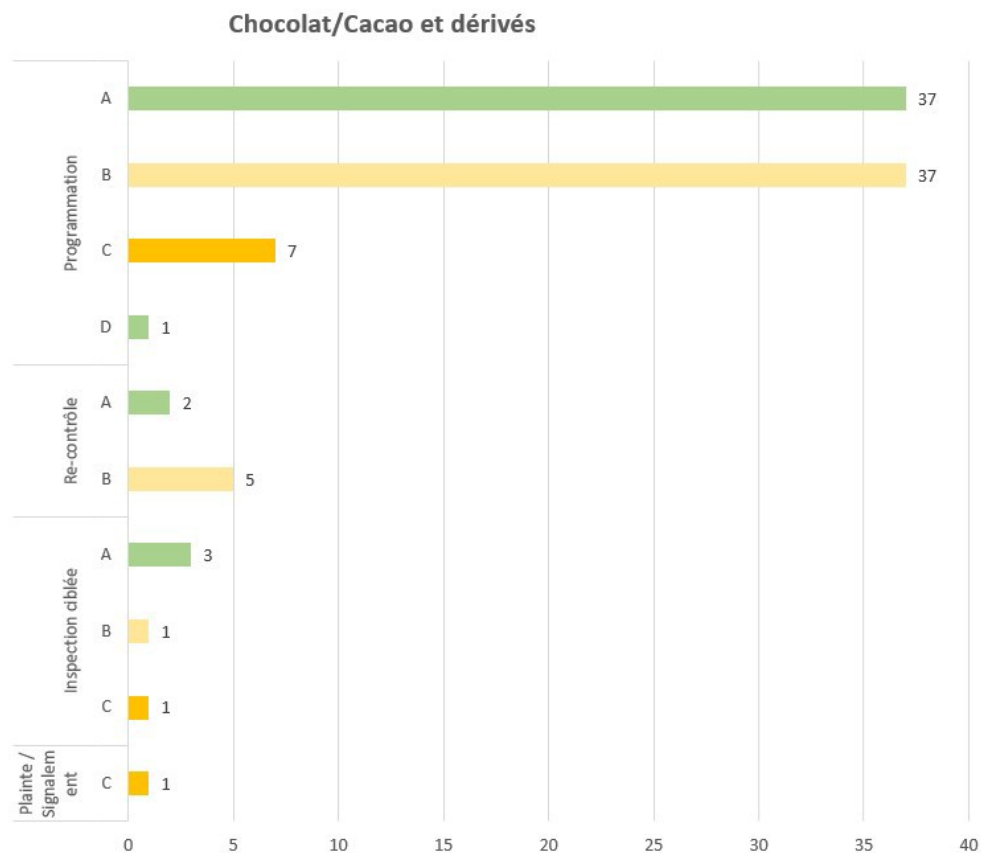
(*)

- Préparation de jus de fruits, de légumes et de nectar
- Transformation et conservation de légumes, de fruits, de pommes de terre, d'algues et de champignons

Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

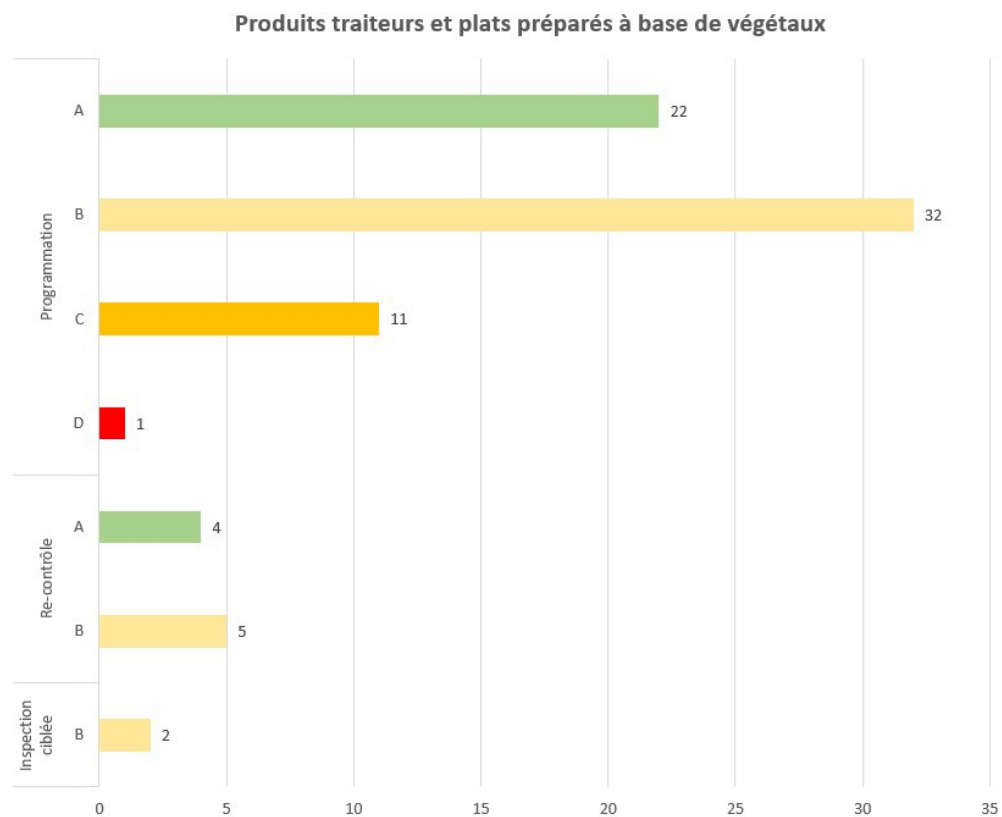
* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

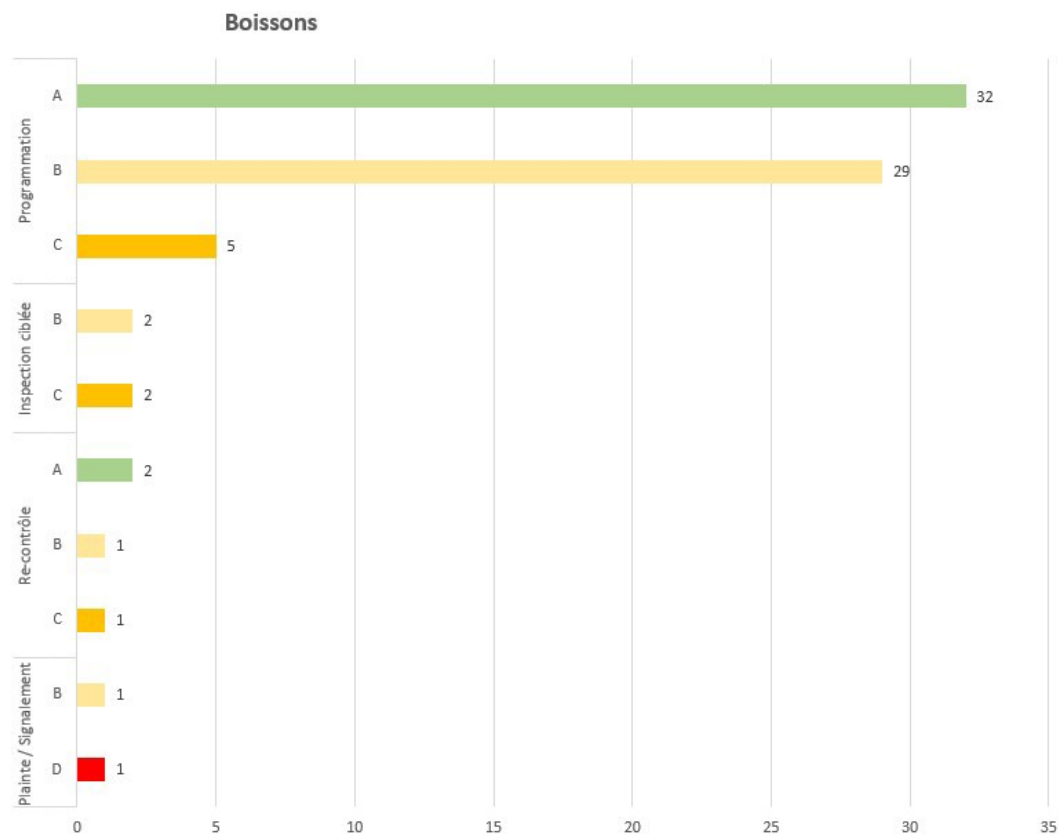
* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

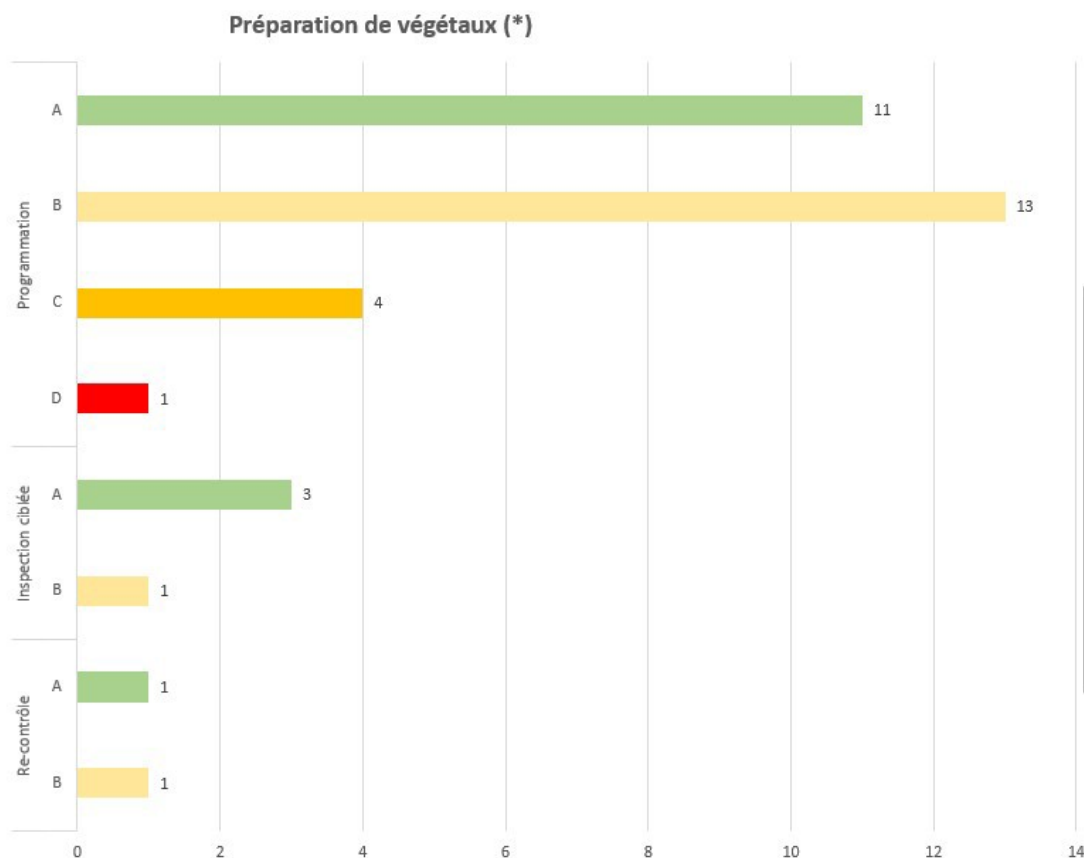
* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

* Sous-axes = familles de produits (filières)



(*)

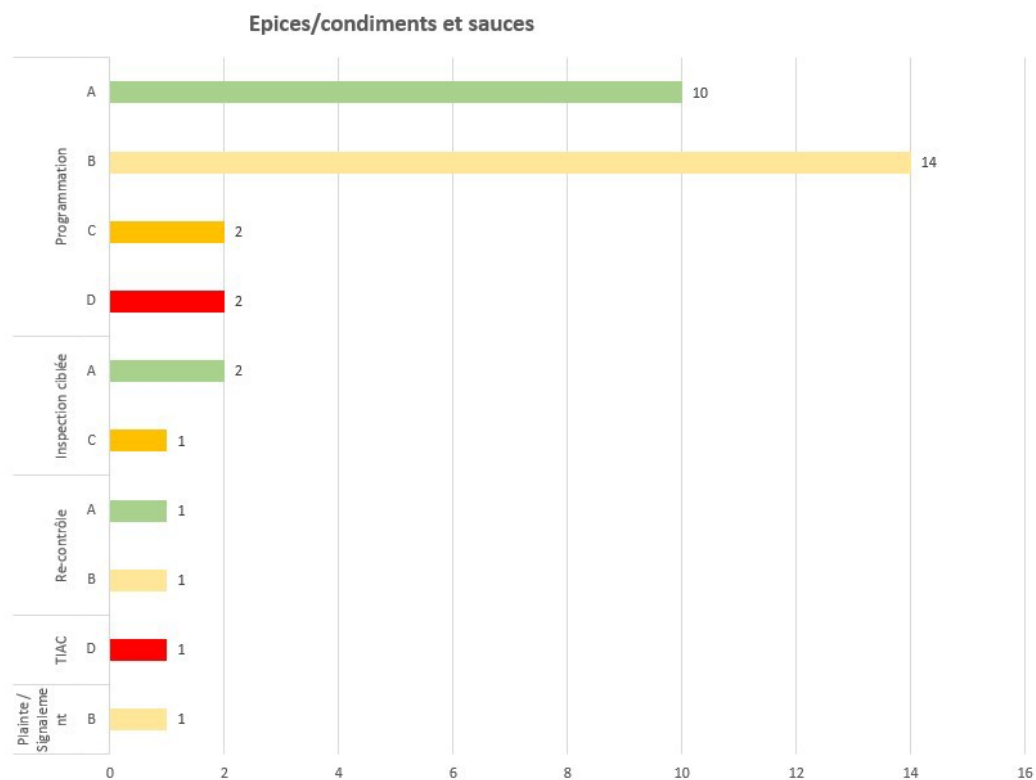
Végétaux n'ayant pas été transformés.
Vendus soit bruts soit préparés,
conditionnés ou non.

Exemples : fraises en barquette, carottes
brossées (retrait du sable), lavées, parées,
découpées, racines de gingembre ;
champignons (en vrac ou en barquette à
température ambiante), algues fraîches,
tranches de pastèques, radis nettoyés,
blancs de poireaux ; végétaux 4ème gamme

Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

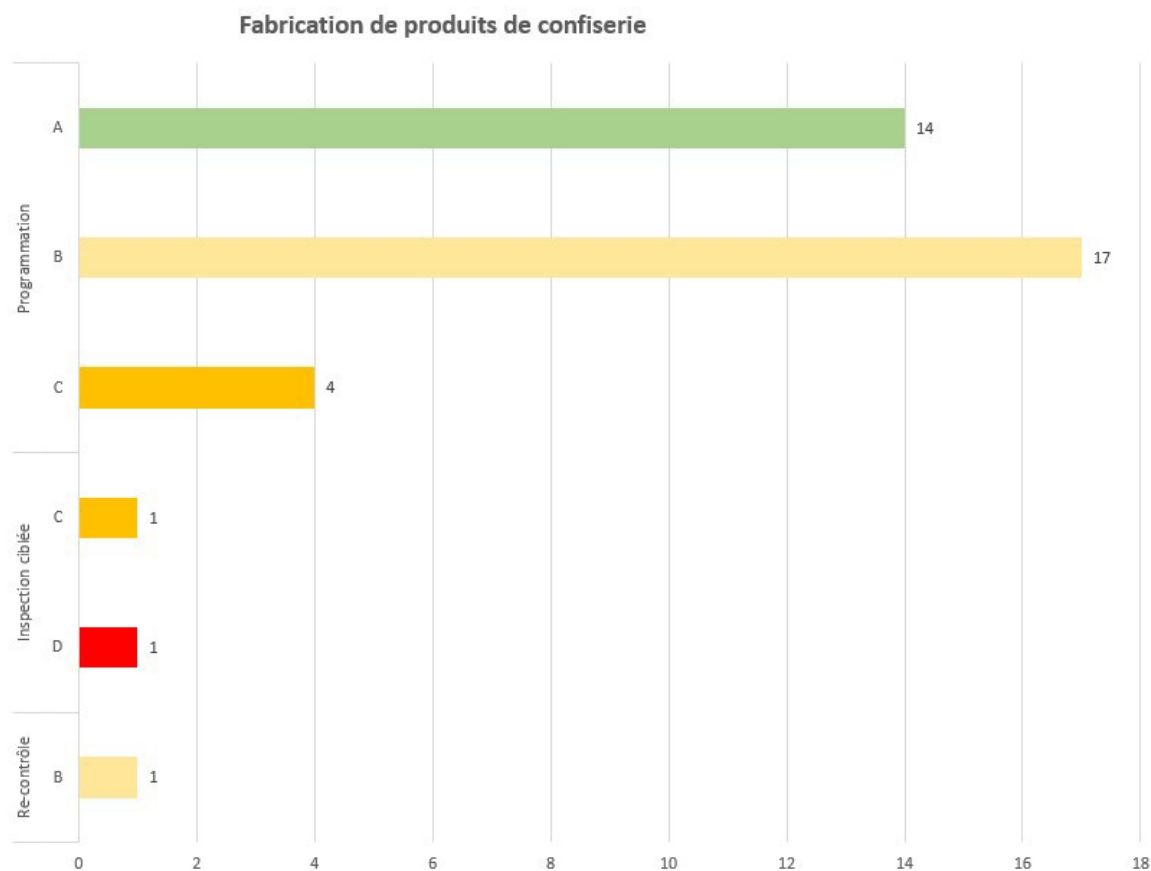
* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

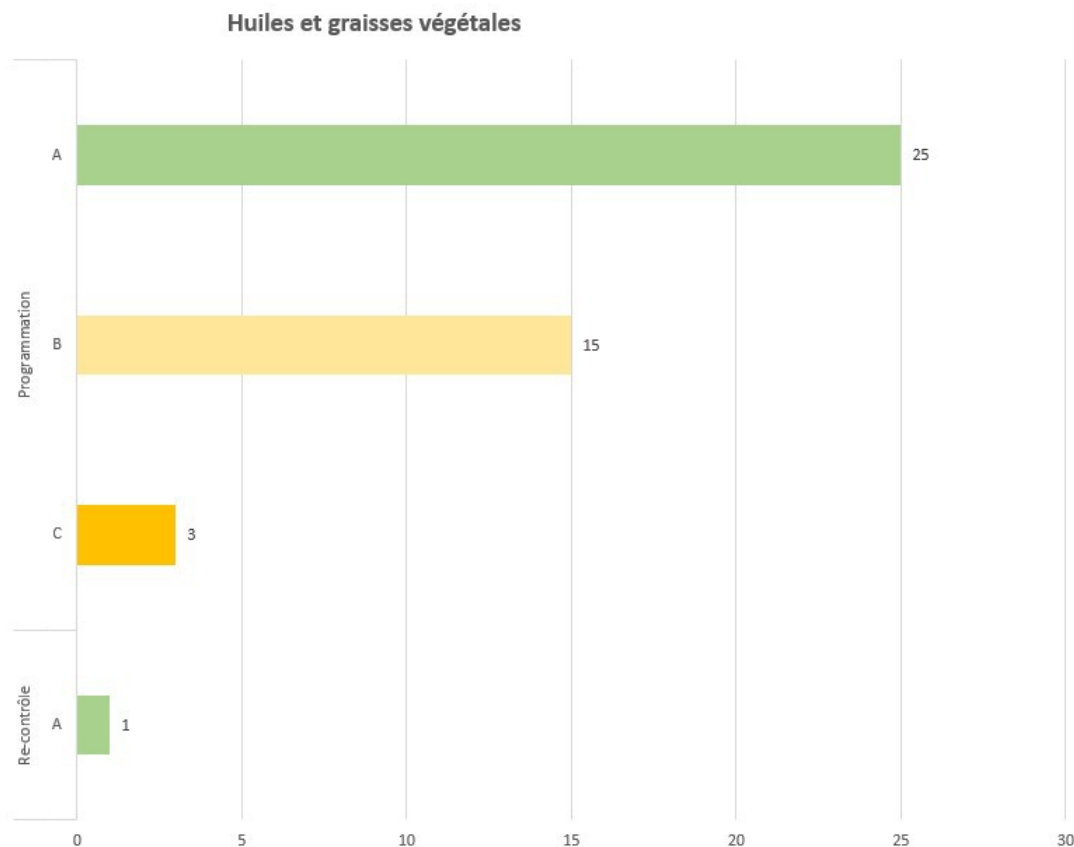
* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

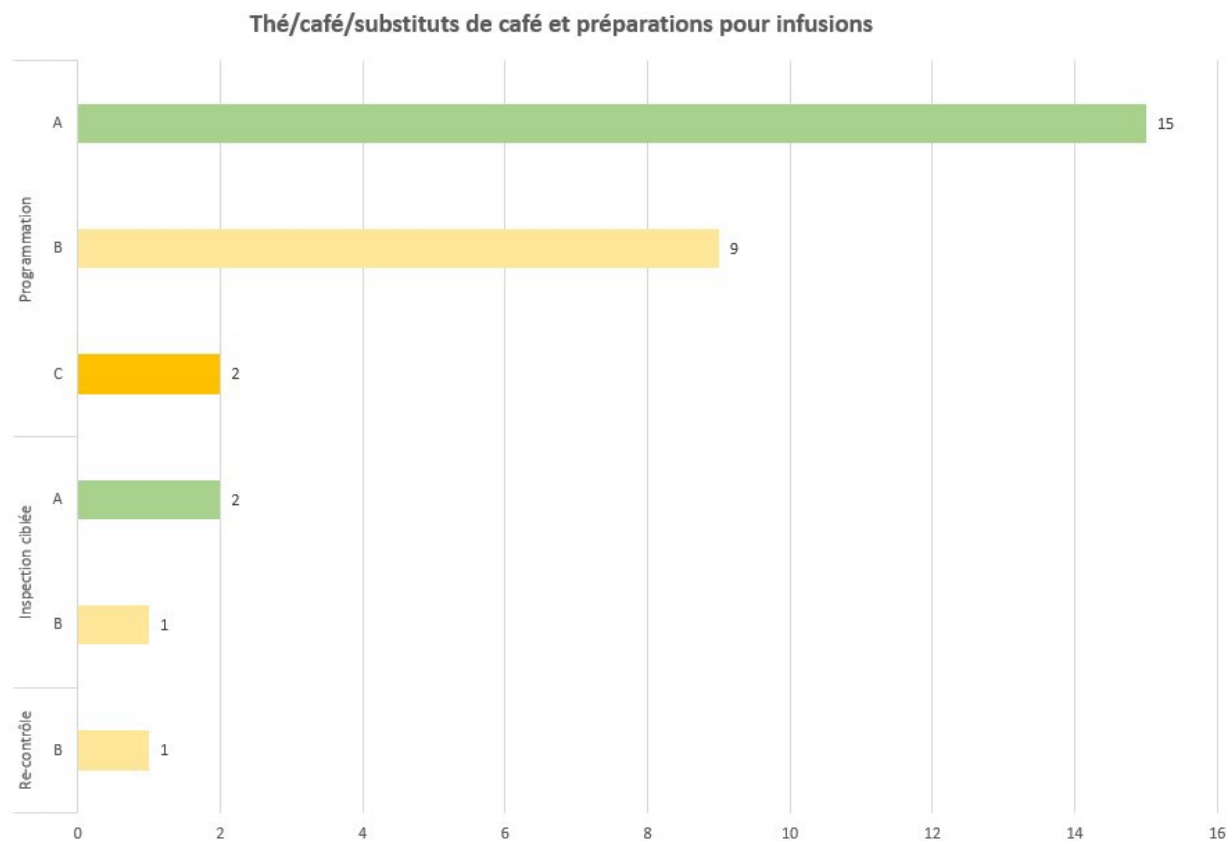
* Sous-axes = familles de produits (filières)



Répartition des contrôles par sous-axe *

4 – Bilan qualitatif

* Sous-axes = familles de produits (filières)



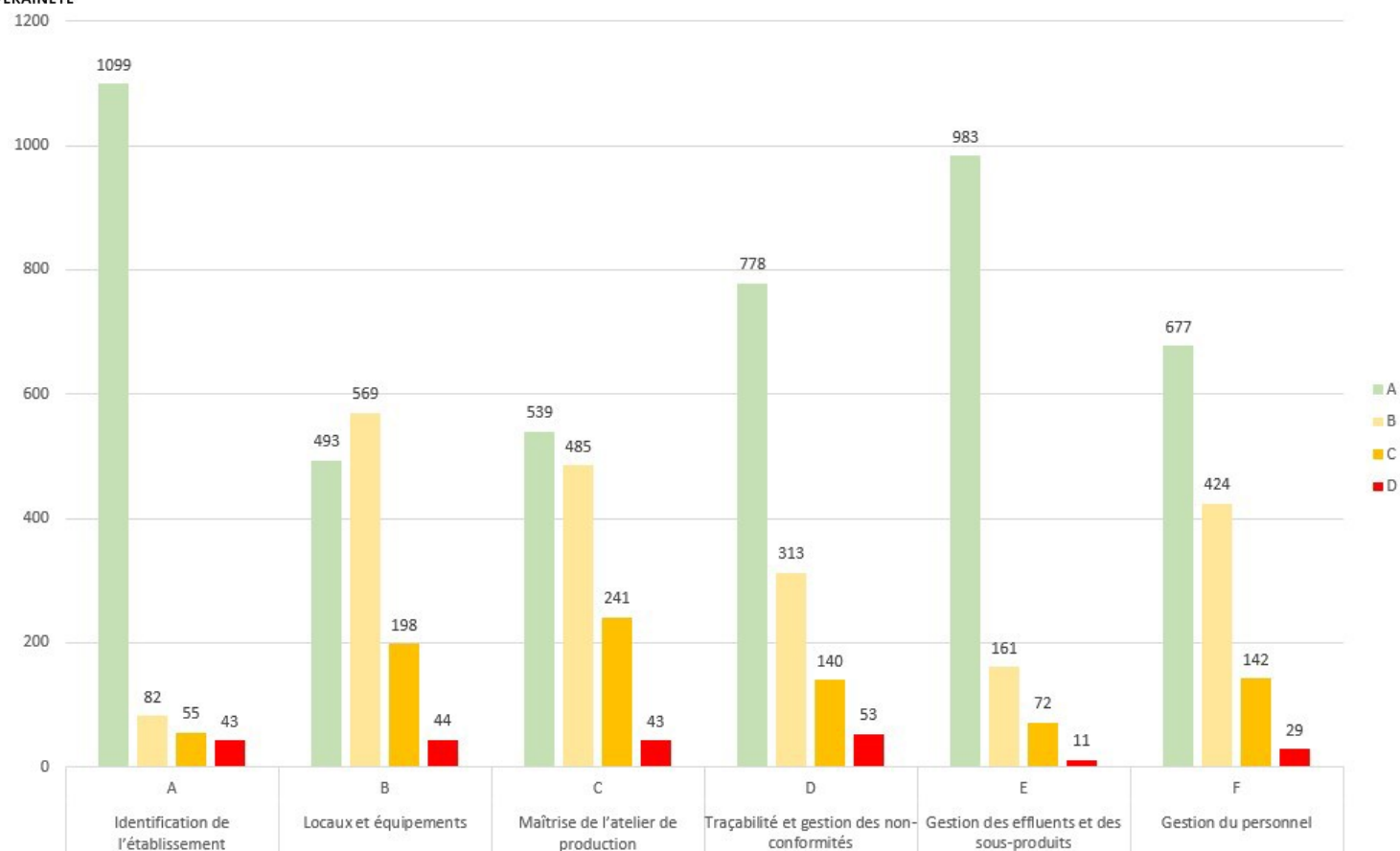
Les chapitres de la grille d'inspection (rappel)

4 – Bilan qualitatif

Chapitre	A	Identification de l'établissement
Chapitre	B	Locaux et équipements
Chapitre	C	Maîtrise de l'atelier de production
Chapitre	D	Traçabilité et gestion des non-conformités
Chapitre	E	Gestion des effluents et des sous-produits
Chapitre	F	Gestion du personnel

Les évaluations par chapitre (1319 rapports)

4 – Bilan qualitatif



Les non-conformités relevées concernant le chapitre A

Identification de l'établissement : Absence de déclaration d'activité.

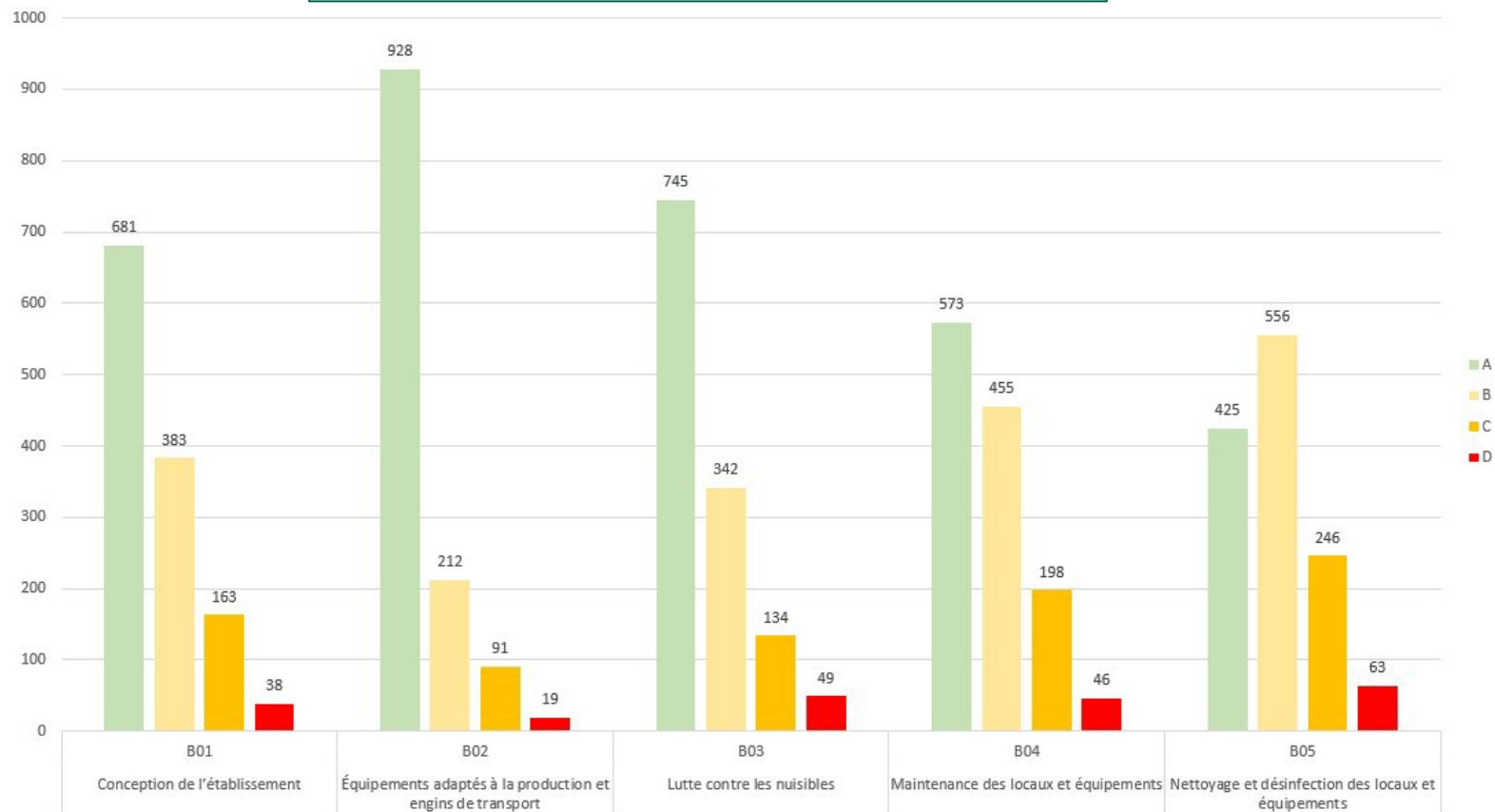
Pourparlers en cours au sein de la DGAL pour créer, maintenir ou non la déclaration d'activité (cerfa n°13984-6 non spécifique DVOV)

Rq : A noter que l'activité des établissements DVOV n'était pas déclarée par le biais d'un cerfa spécifique, lorsque la DGCCRF était en charge du volet sanitaire.

Chapitre B : Locaux et équipements

Détail des items par chapitre

4 – Bilan qualitatif



Les non-conformités relevées du chapitre B : Locaux et équipements

Item B01 - Conception de l'établissement :

- *Principes de la marche en avant non respectés.*
- *Risques de contaminations croisées.*
- *Matériaux non adaptés.*
- *Évacuation des eaux au sol absente ou inefficace.*
- *Superficie non adaptée (sous dimensionnée).*
- *Aération des locaux insuffisantes (condensation).*

Item B02 - Équipements adaptés à la production et engins de transport :

- *Équipements non étalonnés ou non vérifiés (ex : autoclaves, pH-mètre, vacuomètre etc.).*
- *Équipements non destinés au contact alimentaire ou dégradés.*

Item B03 - Lutte contre les nuisibles :

- *Absence de plan de lutte.*
- *Locaux permettant le passage de nuisibles. - Fabrication réalisée portes et/ou fenêtres ouvertes.*
- *Présence de déjections de rongeurs, d'insectes morts.*

Item B04 - Maintenance des locaux et équipements :

- *Absence de plan de maintenance des locaux et des équipements (lors de mauvais état d'entretien).*
- *Locaux vétustes.*
- *Absence d'étalonnage ou de vérification des équipements (ex : autoclave, pH-mètre, sonde de l'autoclave).*
- *Vestiaires du personnel dégradés.*

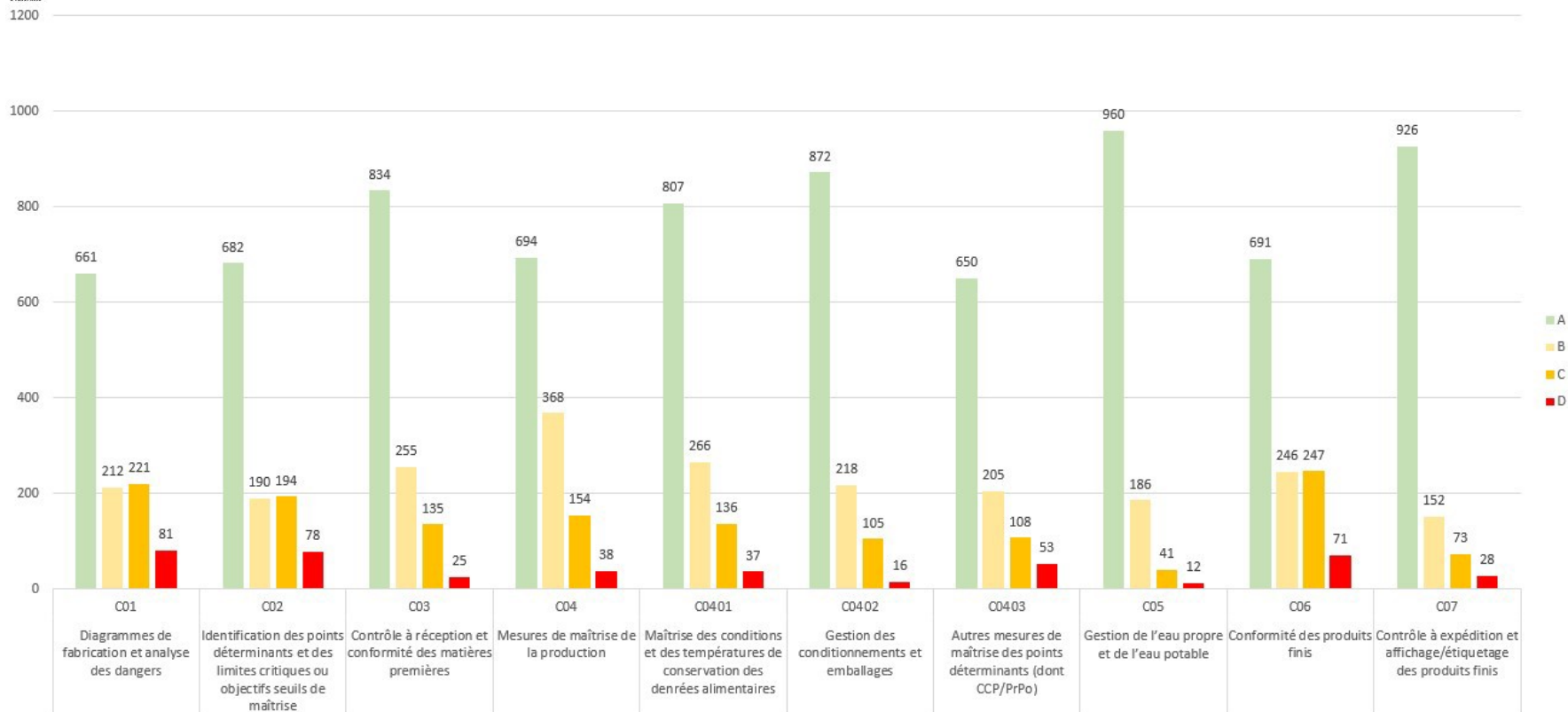
Item B05 - Nettoyage et désinfection des locaux et équipements :

- *Nettoyage des locaux et équipements insuffisants.*
- *Absence de plan de nettoyage. Non-respect des procédures de N&D.*
- *Non-vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection.*
- *Absence de recherche de Listeria dans l'environnement (denrées PAM).*

Chapitre C : Maîtrise de l'atelier de production

Détail des items par chapitre

4 – Bilan qualitatif



Les non-conformités relevées du chapitre C : Maîtrise de l'atelier de production (1/3)

Item C01 - Diagrammes de fabrication et analyse des dangers :

- Absence de diagramme de fabrication.
- Absence de description des produits finis (utilisation attendue).
- Méconnaissance du GBPH de la filière.
- Certains dangers ne sont pas pris en compte (chimiques notamment).

Item C02 - Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise :

- Lié à l'item C01, absence de points déterminants du fait de l'absence d'analyse des dangers.
- Dangers identifiés mais pas de mesure de surveillance.
- Stérilisation non identifiée comme CCP.

Item C03 - Contrôle à réception et conformité des matières premières :

- Absence de procédure formalisée.
- Contrôles insuffisants ou inexistants (visuels, températures, microbiologiques, chimiques...).
- Traçabilité et documentation déficientes.

Les non-conformités relevées du chapitre C : Maîtrise de l'atelier de production (2/3)

Item C04 - Mesures de maîtrise de la production :

- Absence de procédures formalisées et enregistrements.
- Défauts de maîtrise des traitements thermiques.
- Défauts de validation des process et contrôle des points de vigilance (CCP, PRPo)

Item C0401 - Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires :

- Absence d'enregistrements des températures.
- Thermomètres hors service. Équipements défectueux.
- Process de décongélation non établi/non respecté.

Item C0402 - Gestion des conditionnements et emballages :

- Stockage inadéquat (locaux).
- Pas d'aptitude au contact alimentaire.
- Protection des emballages et conditionnements insuffisante.

Item C0403 - Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PRPo) :

- Plan HACCP incomplet ou absent.
- Dangers non identifiés (notamment dangers chimiques).
- Absence de barèmes thermiques établis (stérilisation ou pasteurisation).
- Absence de vérification du pH des produits acides avant pasteurisation.

Les non-conformités relevées du chapitre C : Maîtrise de l'atelier de production (3/3)

Item C05 - Gestion de l'eau propre et de l'eau potable :

- Absence d'autorisation préfectorale pour l'utilisation d'eau privée (forage/puits/source).
- Absence ou insuffisance d'analyses d'eau.
- Utilisation d'eau non potable ou non traitée.

Item C06 - Conformité des produits finis :

- Absence de plans d'autocontrôles microbiologiques et chimiques.
- Absence d'analyses microbiologiques sur les produits finis.
- Absence de validation ou validation n'entrant pas dans le protocole des durées de vie des denrées (DLC/DDM).
- Non-respect des critères réglementaires (Règlements UE 2073/2005 et 2023/915)
- Défauts de traçabilité et gestion des non-conformités.
- Actions correctives rares ou inefficaces.

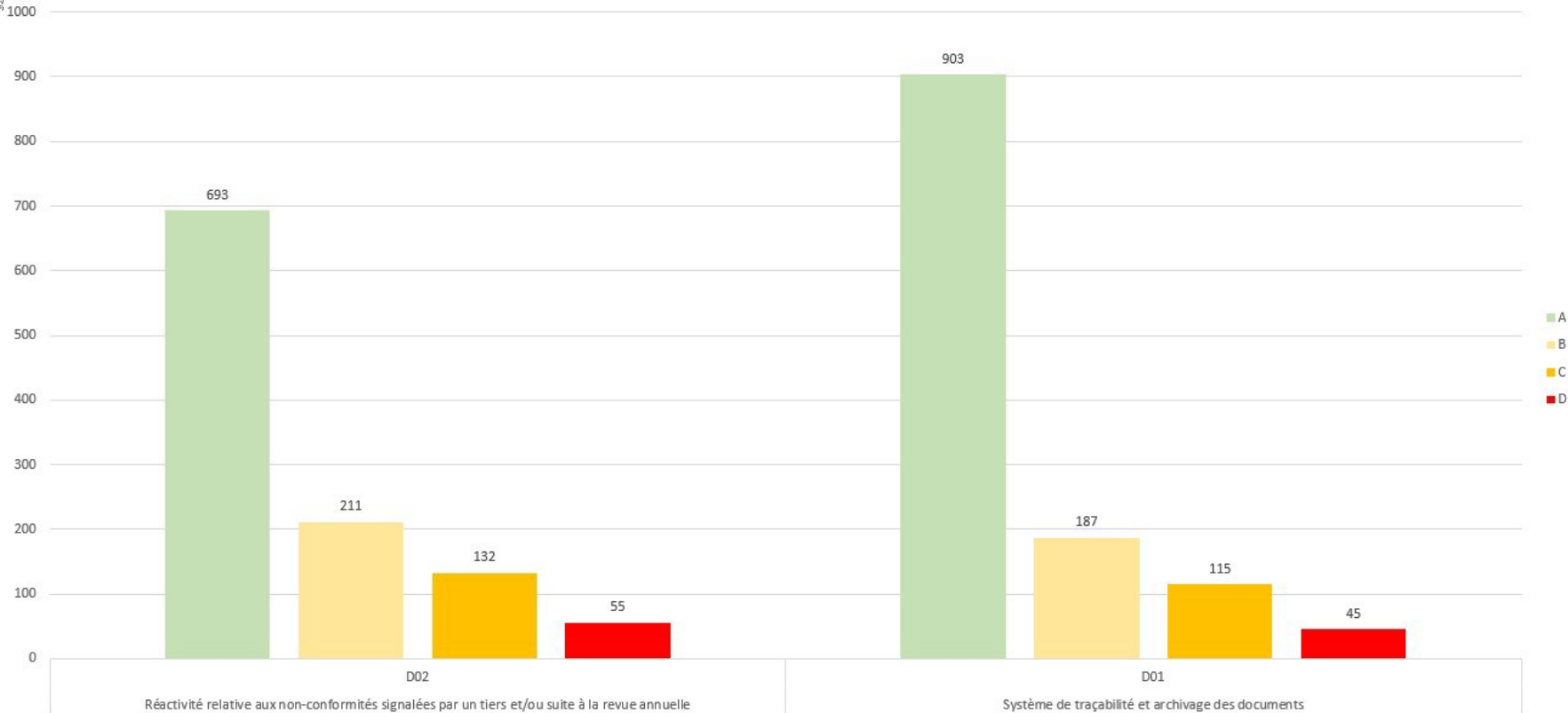
Item C07 - Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis :

- Étiquetage non conforme : absence/incomplétude des allergènes.
- Absence de contrôle à expédition.
- Non-respect des températures (stockage/transport).

Chapitre D : Traçabilité et gestion des non-conformités

Détail des items par chapitre

4 – Bilan qualitatif



Les non-conformités relevées du chapitre D : Traçabilité et gestion des non-conformités

Item D01 - Système de traçabilité et archivage des documents :

- *Absence de conservation des étiquettes/numéros de lot des matières premières.*
- *Lien difficile voire impossible entre matières premières et produits finis.*
- *Liste des fournisseurs incomplète ou manquante.*
- *Absence de procédures formalisées.*

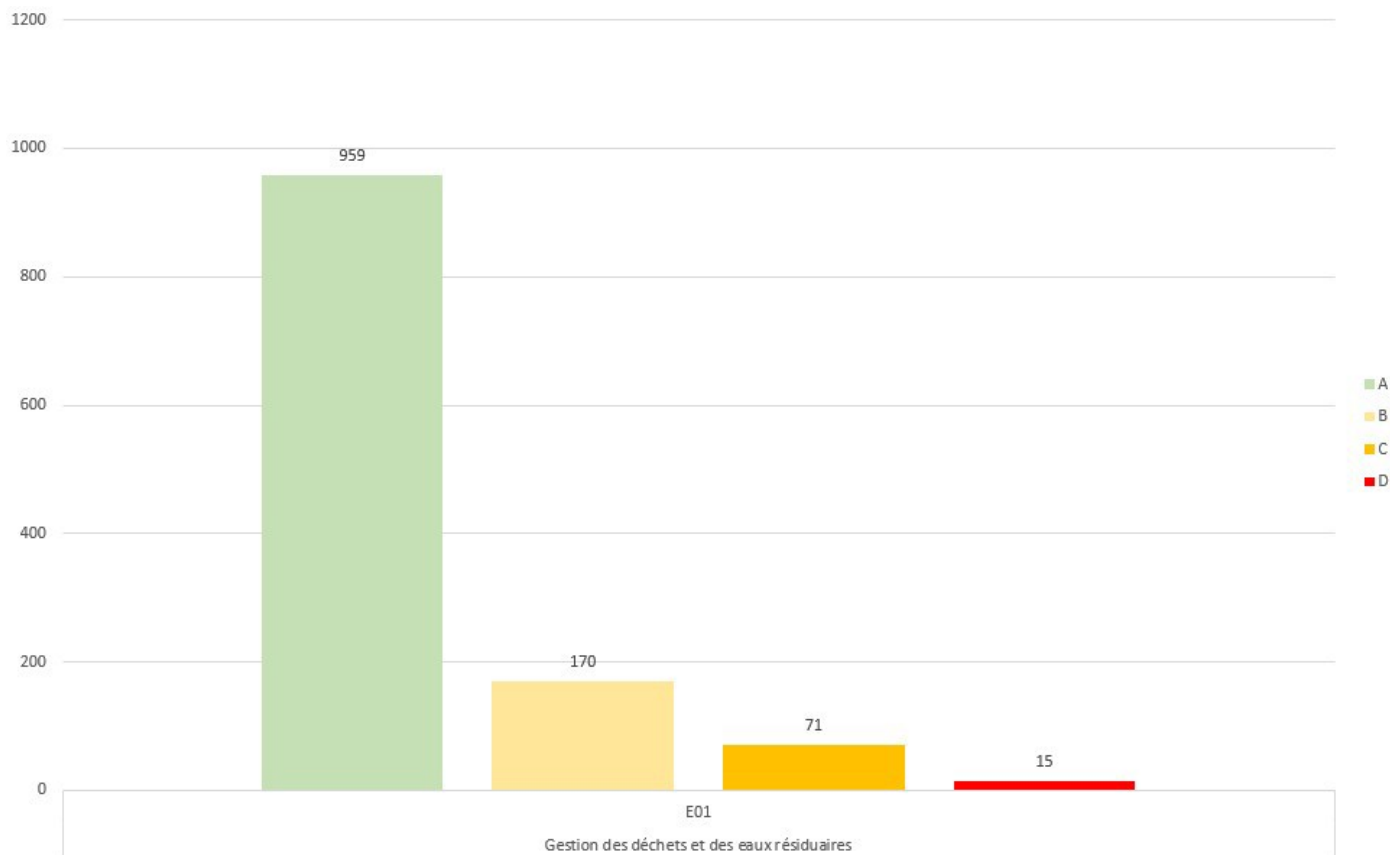
Item D02 - Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle :

- *Absence de procédure de retrait/rappel.*
- *Méconnaissance du guide de gestion des alertes.*
- *Et défaillance dans la gestion des alertes.*
- *Manque de réactivité concernant les actions correctives à mener suite à non-conformités relevées.*

Chapitre E : Gestion des effluents et des sous-produits

Détail des items par chapitre

4 – Bilan qualitatif



Les non-conformités relevées du chapitre E : Gestion des effluents et des sous-produits

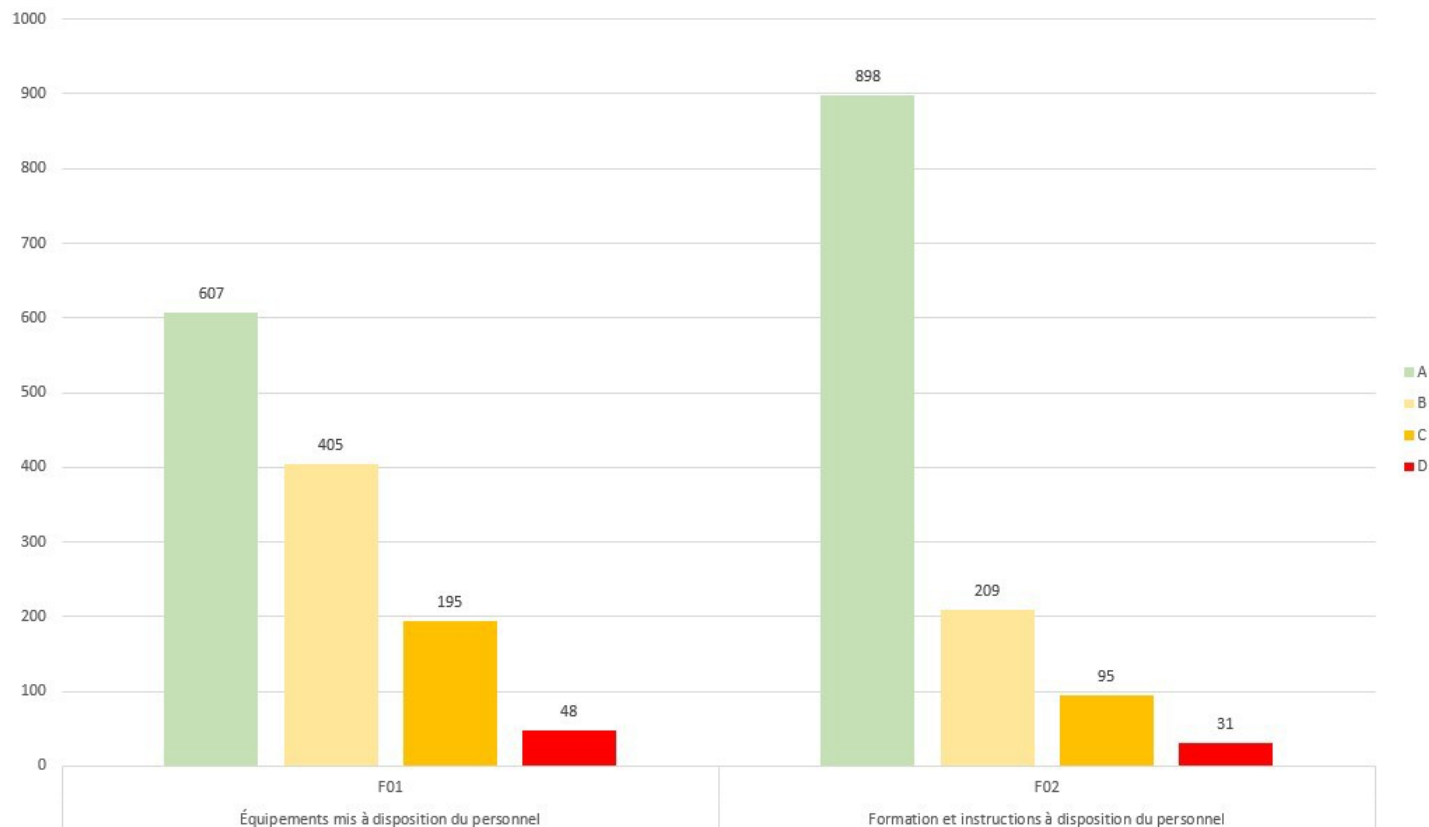
Item E01 - Gestion des déchets et des eaux résiduaires :

- *Poubelles non hygiéniques.*
- *Évacuation irrégulière des déchets.*
- *Absence de local dédié aux déchets.*
- *Contaminations croisées (déchets avec produits en cours de fabrication).*
- *Absence de procédure écrite de gestion des déchets dans le PMS.*

Chapitre F : Gestion du personnel

Détail des items par chapitre

4 – Bilan qualitatif



Les non-conformités relevées du chapitre F : Gestion du personnel

Item F01 - Équipements mis à disposition du personnel :

- *Lave-mains non conformes (lave-mains encombrés, sales, ou inaccessibles, eau froide ou température inadéquate) - Absence de commande non manuelle.*
- *Absence de vestiaires ou locaux encombrés/sales.*
- *Mélange des tenues de ville et de travail.*
- *Tenues sales ou portées en continu.*
- *Port de bijoux.*
- *Hygiène des sanitaires (absence de sas hygiénique entre vestiaires et production).*
- *Denrées personnelles dans les zones de production.*
- *Absence de procédures/affichage.*
- *Locaux vétustes.*

Item F02, Formation et instructions à disposition du personnel :

- *Absence de formation à l'hygiène du personnel, de l'HACCP.*
- *Absence d'instructions ou affichages à destination du personnel.*
- *Non-application des bonnes pratiques d'hygiène (tenue, nettoyage et désinfection...).*

Sommaire

- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle , définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse
- 6 – Les alertes
- 7 – Les tendances année 2025

Bilan 2024

➤ Nombre d'inspections : **1319**

- Nombre de conformes : **507**
 - Nombre d'avertissements : **624**
- } **1131 (86 %)**

➤ Nombre de suites administratives et pénales : **188 (14%)**

- Nombre de mises en demeure (ou injonctions) : **156 (14 %)**
- Nombre de suites police pénale : **3 (0,2 % locaux mal entretenus)**
- Nombre de procédures contradictoires : **22 (2 %)**
- Nombre de décisions : **32 (3 %)** dont **22** fermetures administratives

Sommaire

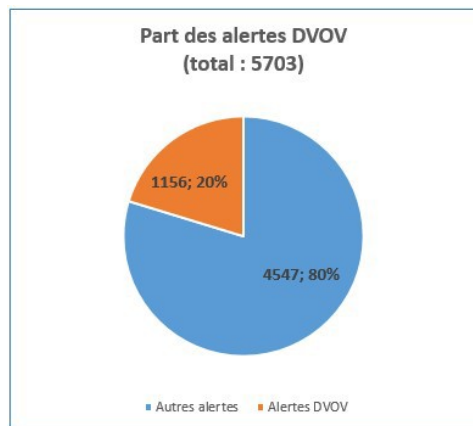
- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle , définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse

- 6 – Les alertes

- 7 – Les tendances année 2025

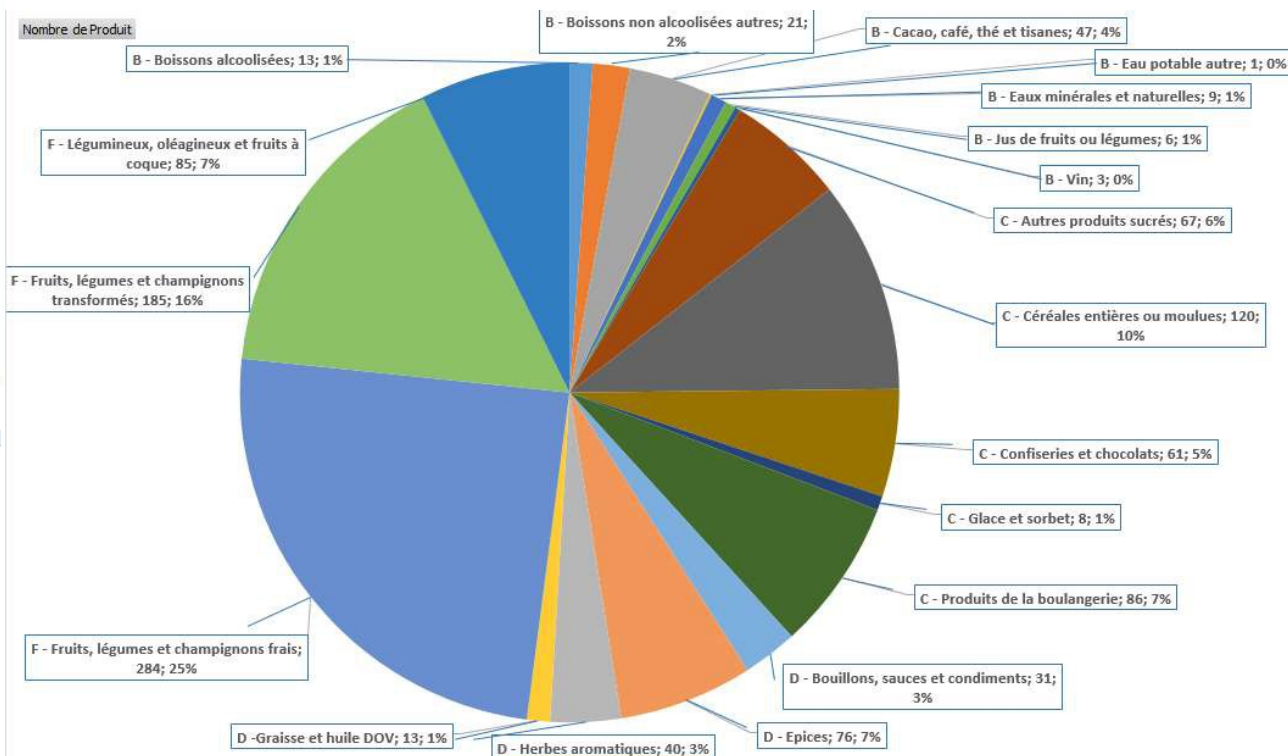
Les alertes végétales en 2024

Extraction outil interne SORA alertes (janvier à décembre 2024)



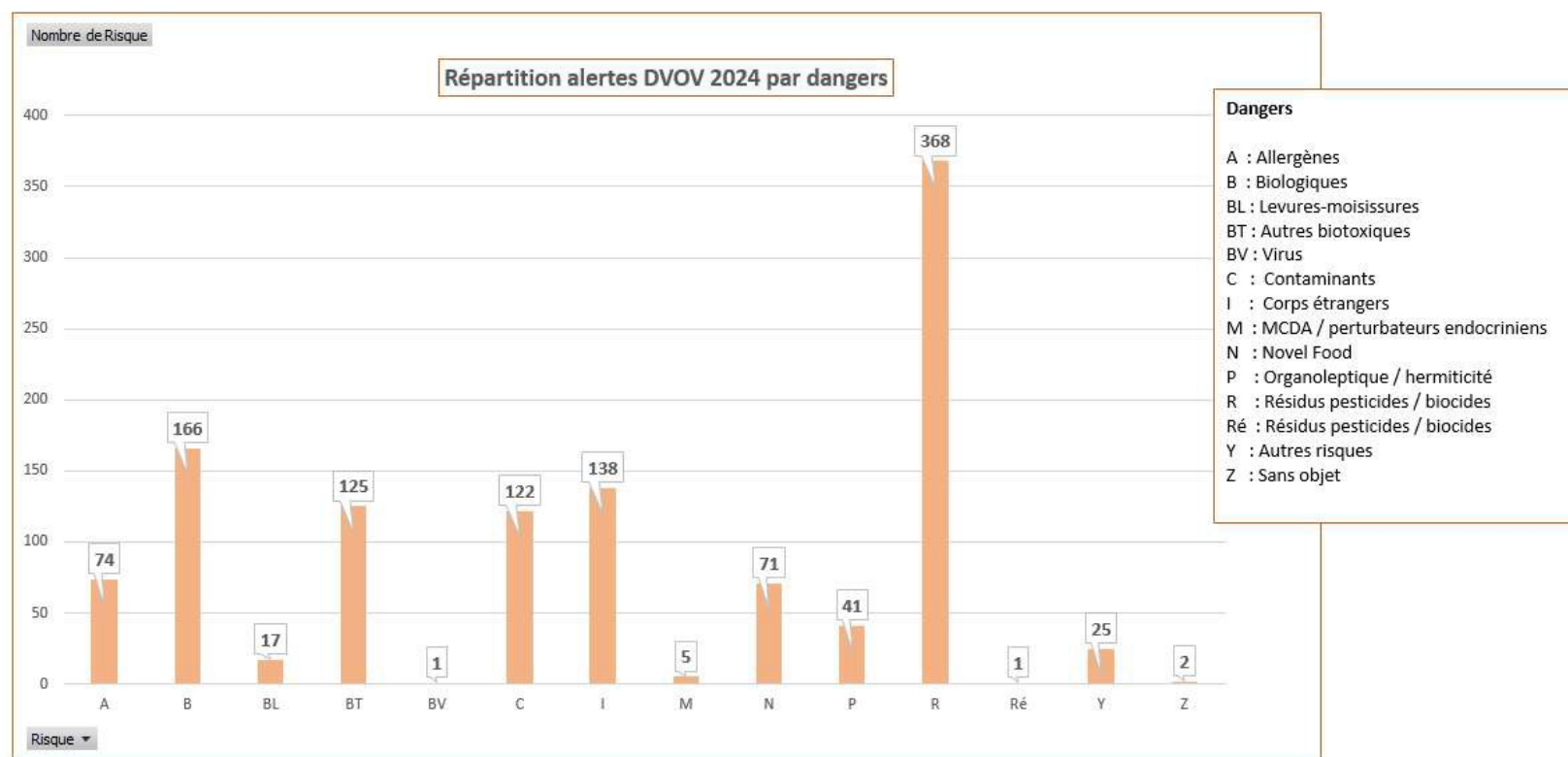
Total des alertes DVOV : 1156

Étiquettes de lignes	Nombre de Produit
B - Boissons alcoolisées	13
B - Boissons non alcoolisées autres	21
B - Cacao, café, thé et tisanes	47
B - Eau potable autre	1
B - Eaux minérales et naturelles	9
B - Jus de fruits ou légumes	6
B - Vin	3
C - Autres produits sucrés	67
C - Céréales entières ou moulues	120
C - Confiseries et chocolats	61
C - Glace et sorbet	8
C - Produits de la boulangerie	86
D - Bouillons, sauces et condiments	31
D - Epices	76
D - Herbes aromatiques	40
D - Graisse et huile DOV	13
F - Fruits, légumes et champignons frais	284
F - Fruits, légumes et champignons transformés	185
F - Légumineux, oléagineux et fruits à coque	85
Total général	1156



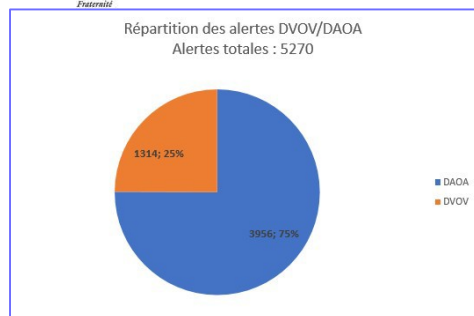
Les alertes végétales en 2024

Extraction outil interne SORA alerte (janvier à décembre 2024)



Les alertes végétales en 2025

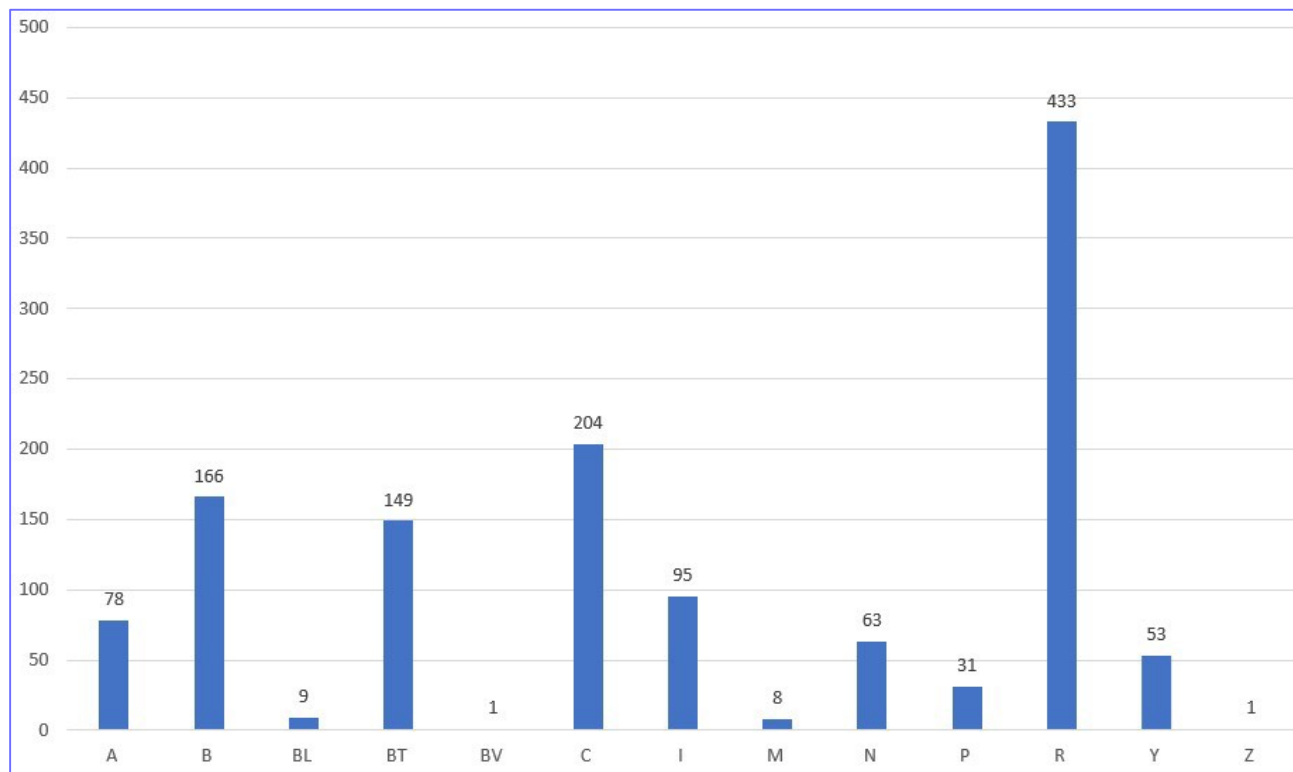
Extraction outil interne SORA alerte (janvier à décembre 2025)



Total des alertes DVOV : 1314

Dangers

A : Allergènes
 B : Biologiques
 BL : Levures-moisissures
 BT : Autres biotoxiques
 BV : Virus
 C : Contaminants
 I : Corps étrangers
 M : MCDA / perturbateurs endocriniens
 N : Novel Food
 P : Organoleptique / hermiticité
 R : Résidus pesticides / biocides
 Ré : Résidus pesticides / biocides
 Y : Autres risques
 Z : Sans objet



Sommaire

- 1 – Programmation des contrôles
- 2 – Méthodologie de contrôle, définitions
- 3 – Bilan quantitatif
- 4 – Bilan qualitatif
- 5 – Synthèse
- 6 – Les alertes
- 7 – Les tendances année 2025

Les tendances pour l'année 2025

		Évaluations globales (Maîtrise des risques)			
	Nbre total de contrôles	A : satisfaisant	B : acceptable	C : insuffisante	D : perte de maîtrise
2025 =>	1379	531 (38,5%)	621 (45%)	208 (15,1%)	19 (1,4%)
2024 =>	1319	507 (38,4%)	624 (47,3%)	156 (11,8%)	32 (2,4%)

	Mises en demeure (injonctions)	Procès verbaux	Fermetures administratives	Procédures contradictoires	Total
2025 =>	168	4	17	13	202
2024 =>	156	3	22	22	203



Merci de votre attention