

Le service protection de l'environnement

Cheffe de service : Laurence Danjou-Galière
Adjointes : Anabelle Bizière et Anne Jammes

Les missions :

- évaluer l'impact des élevages et des industries agroalimentaires sur les milieux naturels
- assurer les procédures nécessaires pour limiter l'impact environnemental des projets d'installations classées
- protéger la faune sauvage captive
- assurer le secrétariat du CODERST (Conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques)
- assurer les procédures nécessaires aux dossiers de géothermie

Chiffres clés : 450 ICPE soumises à autorisation dont 44 « SEVESO » (30 seuil haut et 14 seuil bas) et 101 à fortes émissions industrielles « IED » dont 26 élevages

La DDPP assure les fonctions de guichet unique pour les installations classées pour l'environnement et gère le secrétariat du CODERST.

Elle exerce le contrôle des ICPE en matière d'élevages et d'industries agroalimentaires.



Elle est responsable de la mise en œuvre administrative des procédures de géothermie

Elle assure l'inspection des établissements détenteurs de faune sauvage captive et gère les dossiers d'autorisation d'ouverture et de certificats de capacité des détenteurs d'animaux.

Les fonctions support

Les démarches qualité, la gestion et la logistique concernant les budgets opérationnels métiers, la mission Contentieux, la communication interne et externe et la prévention sécurité et santé au travail restent du ressort de la DDPP.

Responsables Contentieux : Camille Hautcoeur, Héléne Brocheton

Responsable Qualité : Jean-Michel Seullerot

Les fonctions support plus transversales sont assurées par le Secrétariat Général Commun Départemental du Rhône.

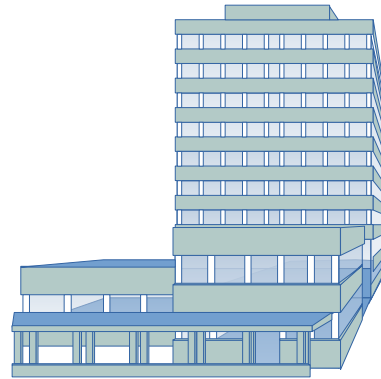
Les missions :

- ✓ gérer les ressources humaines
- ✓ organiser l'accueil
- ✓ gérer la comptabilité
- ✓ assurer le soutien logistique
- ✓ gérer les systèmes informatiques et de communication

DDPP
245 rue Garibaldi
69422 Lyon cedex 03

Directrice : Valérie Le Bourg
Directeur adjoint : Mathias Tinchant

Courriel : ddpp@rhone.gouv.fr
Téléphone : 04 72 61 37 00 - Télécopie : 04 72 61 37 24



Accès

- **Vélo en libre**  **service station n°3034**
Garibaldi/Pensionnat

- **Métro** : ligne D station Garibaldi

- **Bus** : ligne C25 arrêt Rancy

- **Stationnement** véhicule personne à mobilité réduite : rue Pensionnat

Horaires d'ouverture des bureaux

du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et 13h30 à 16h
ou par téléphone, les mêmes jours aux mêmes heures
au 04 72 61 37 00



Liens utiles :

- ICPE : www.aida.ineris.fr
- Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes : www.economie.gouv.fr/dgccrf
- Direction générale de l'alimentation : www.agriculture.gouv.fr


**PRÉFÈTE
DU RHÔNE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction départementale de la protection des populations du Rhône



La DDPP est chargée, par ses actions de contrôle, d'inspection et d'enquête, d'assurer la protection économique, la sécurité du consommateur ainsi que la qualité de son alimentation à tous les stades de la filière.

Elle participe à la régulation des marchés et des relations commerciales, à la protection de l'environnement, au bon état sanitaire des élevages du département ainsi qu'au respect de la protection animale.

Elle gère les alertes relatives à la sécurité des produits de consommation, des services, des produits alimentaires et des maladies animales.

La DDPP contribue par ailleurs au développement économique des entreprises et des élevages à l'international en délivrant des attestations et des certificats export relatifs à la conformité de produits alimentaires et non alimentaires commercialisés hors de France ainsi qu'aux mouvements d'animaux vivants.

Elle est organisée en 6 services techniques.

Le service protection économique des consommateurs

Chef de service : Vincent Pérouse
Adjoint : Lauric Bonazzi

Les missions :

- ✓ assurer une information claire et loyale sur les prix des produits et des services
- ✓ veiller à la loyauté des pratiques commerciales à l'égard des consommateurs
- ✓ assurer l'exercice loyal de la concurrence en luttant notamment contre l'économie souterraine et les contrefaçons.

La DDPP contrôle le respect des règles particulières de protection du consommateur dans certaines situations (démarchage, vente à distance, crédit à la consommation, crédit immobilier, vente sur internet...) et vérifie la qualité de l'information commerciale qui lui est délivrée.

Elle met ainsi en évidence tromperies et pratiques commerciales trompeuses (publicité mensongère), telles que définies dans le Code de la Consommation et de nombreux autres textes.



Elle assure aussi le contrôle du respect des règles relatives aux opérations de vente en soldes et liquidation, et participe à des actions conjointes avec d'autres services d'enquêtes dans le cadre de la lutte contre l'économie souterraine et le travail illégal et la contrefaçon.

Le service sécurité sanitaire des aliments

Chef de service : Régis Chenal
Adjoint : Jean-Marc Debernardi

Les missions :

- ✓ assurer le contrôle des établissements agroalimentaires, des entrepôts alimentaires, des producteurs fermiers, des métiers de bouche, des producteurs de fruits et légumes, des GMS, de la restauration commerciale et collective
- ✓ assurer le suivi sanitaire des productions industrielles et fermières, des commerces alimentaires et des restaurants
- ✓ prévenir les risques de contamination des aliments, notamment lors de leur première mise sur le marché
- ✓ délivrer les certificats à l'exportation de produits alimentaires

Chiffres clés : 90 établissements industriels agroalimentaires et 80 entrepôts disposant d'un agrément communautaire, 500 producteurs fermiers dont 50 agréés, environ 12 000 établissements en remise directe au consommateur : 2 000 en restauration collective sociale dont 70 disposent d'un agrément sanitaire et 10 000 points de vente (restaurants, grandes et moyennes surfaces, métiers de bouche, marchés...).

Des inspections inopinées sur tous les secteurs de la chaîne alimentaire sont programmées sur la base d'une analyse de risques permettant la présence des agents là où c'est le plus nécessaire. Les établissements jugés les plus à risques sont contrôlés au moins deux fois par an. Des fréquences plus élevées sont possibles en fonction de l'historique des contrôles et des observations effectuées.

La DDPP effectue des prélèvements pour analyses de laboratoire lors de la gestion des alertes et des TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).



La DDPP effectue aussi des prélèvements contribuant à la réalisation de plans nationaux de surveillance et de contrôle de la contamination des aliments mis sur le marché en amont des filières et délègue pour l'aval.

La DDPP prend les mesures administratives d'urgence lors de la détection, en remise directe par les délégataires, d'anomalies majeures.

Le service loyauté des aliments

Chef de service : Philippe Sauze
Adjointe : Laura Landrieux

La DDPP au titre du code de la consommation et du code du commerce réalise des contrôles afin de vérifier la loyauté des transactions, la protection et l'information du consommateur au stade de la distribution.

Elle vérifie le respect des signes de qualité.



Les missions :

- ✓ contrôler les pratiques commerciales de la grande distribution, des opérateurs des métiers de bouche et de la restauration
- ✓ assurer une information complète du consommateur sur les caractéristiques et les prix des produits alimentaires et des prestations de restauration

Le service sécurité des produits industriels / Commande publique

Cheffe de service : Séverine Dubus
Adjoint : Bertrand Vogrig

La DDPP veille au respect de la concurrence, notamment liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats et transparence des procédures, et vérifie que les dispositions encadrant l'achat public sont respectées. Les contrôles permettent ainsi d'assurer l'efficacité de la commande publique et la meilleure utilisation des fonds publics.

Les missions :

- ✓ éviter la mise sur le marché de produits, y compris à l'importation, ou services dangereux
- ✓ assurer l'égalité d'accès des entreprises à la commande publique
- ✓ contrôler les produits industriels et les entreprises responsables de leur 1^{ère} mise sur le marché, ainsi que toute la chaîne de vente.



Le service protection et santé animales

Chef de service : Eric Coulibaly
Adjointe : Valérie Chevrie

Les missions :

- ✓ contrôler l'état sanitaire des animaux, la pharmacie vétérinaire, l'alimentation animale, les entreprises de sous-produits animaux
- ✓ lutter contre les maladies animales réglementées
- ✓ certifier et contrôler les exportations d'animaux vivants et de produits techniques d'origine animale
- ✓ contrôler le bien-être animal
- ✓ contrôler les abattoirs et la salubrité des viandes

Chiffres clés : environ 1800 cheptels bovins, 900 cheptels ovins et caprins, 80 cheptels porcins ; 300 élevages de volailles ; plus de 1000 établissements d'animaux de loisir et de compagnie ; environ 370 vétérinaires habilités dont 40 en activité "rural"

La DDPP conduit les actions de lutte et de prévention contre les maladies animales dangereuses pour la santé publique (tuberculose, brucellose, salmonellose, rage...) ou à impact économique (fièvre aphteuse, grippe aviaire, peste porcine...).

Elle vérifie également le respect de la réglementation relative à la protection animale dans les élevages et les établissements détenant des animaux de rente ou de compagnie.



Elle assure une présence permanente dans deux établissements industriels d'abattage pour garantir la mise sur le marché de viandes propres à la consommation dans le respect de la protection des animaux.