Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la politique de l'alimentation** **Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDPAL/2017-780** **27/09/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Plans de surveillance et de contrôle de la chlordécone dans les denrées végétales destinées à l'alimentation humaine ou animale et dans les denrées animales destinées à l'alimentation humaine en Martinique et Guadeloupe pour 2017

Destinataires d'exécution
DDPP/DDCSPP DAAF : 971 et 972 DRAAF DDTM SIVEP

Résumé : La présente instruction technique vise à préciser aux services locaux les modalités de la mise en œuvre de la campagne de prélèvement 2017 de denrées alimentaires d'origine animale et végétale en Guadeloupe et en Martinique afin de surveiller et de contrôler leur conformité à la limite maximale de résidus (LMR) fixée pour la chlordécone.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation

sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
- 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
- Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE
- Guidance document on “Method Validation and quality control procedures for pesticide residues analysis in food and feed : SANCO/11945/2015
- Arrêté ministériel du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine
- Arrêté du 12 décembre 2002 pris pour l'application du code de la consommation et fixant les méthodes de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale
- Note de service DGAL/SDPRAT/N2011-8212 du 20 septembre 2011 : liste des laboratoires agréés pour la recherche des résidus de chlordécone dans les produits d'origine végétale
- Note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 2 septembre 2013 : méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27 juin 2016 : gestion des plans de surveillance et plans de contrôle dans SIGAL-
Instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).
- Plan d'action chlordécone en Martinique et Guadeloupe 2014-2020 : fiche d'action 7 Surveillance des denrées alimentaires mises sur le marché
- Rapport de synthèse n°PBM/2017/02 du 27 juin 2017 du Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort de l'Agence nationale de sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)
- Listes officielles des cultures sensibles, moyennement et non sensibles à la contamination par la chlordécone : document DAAF Martinique – CIRAD – INRA : http://daaf.martinique.agriculture.gouv.fr/spip.php?rubrique384

Contexte

La chlordécone est une molécule organochlorée, qui a été utilisée dans le passé comme insecticide, afin de lutter, notamment, contre le charançon du bananier dans les Antilles françaises. Cette substance est très stable et se dégrade difficilement dans l'environnement. En Martinique et Guadeloupe, l'utilisation de préparations à base de chlordécone est interdite depuis 1993. Les sols identifiés comme pollués étaient à l'origine des terres de cultures bananières qui ont été rendues à la culture vivrière. Du fait de sa persistance, la chlordécone est toujours présente dans les sols et eaux des Antilles françaises, et par voie de conséquence se retrouve dans certains produits alimentaires d'origine végétale et animale.

- **Effets sur la santé**

Du fait des preuves de cancérogénicité suffisantes chez l'animal, la chlordécone a été classée 2B (cancérigène possible chez l'homme) par le Circ (Centre international de Recherche sur le Cancer).

Les effets liés aux expositions aiguës semblent être similaires chez l'homme et l'animal.

Pour les effets chroniques à plus faibles doses, il existe globalement peu de cohérence entre les résultats des expérimentations animales et les effets observés chez l'homme. Certains effets chez l'animal, comme les atteintes rénales par exemple, ne sont pas retrouvées chez l'homme. Cependant, des effets sur le foie et sur la reproduction (altération de la production des spermatozoïdes chez l'homme) ont été identifiés.

Il est important de noter que ces effets ont été observés à des doses nettement plus élevées que celles auxquelles est actuellement exposée la population antillaise.

Par ailleurs, de récentes études montrent une relation entre exposition à la chlordécone et la survenue du cancer de la prostate (Quénel, 2011). L'exposition à la chlordécone est associée à un risque augmenté de développer la maladie. Cette augmentation de risque est statistiquement significative lorsque les concentrations sanguines en chlordécone sont supérieures à 1 µg/L (Unité INSERM 625, 2010).

L'exposition prénatale à la chlordécone ou postnatale via la consommation alimentaire est associée à l'âge de 7 mois à des effets négatifs sur le développement cognitif et moteur des nourrissons. Bien que ces observations basées sur de petits effectifs ne traduisent pas de troubles graves, elles sont néanmoins à rapprocher de certaines particularités décrites dans le passé chez des adultes exposés professionnellement à la chlordécone et caractérisées par un appauvrissement de la mémoire à court terme et par la présence de tremblements d'intention (unité INSERM 1085, 2012).

L'exposition maternelle à la chlordécone est associée de manière significative à une durée raccourcie de grossesse ainsi qu'à un risque augmenté de prématurité, quel que soit le mode d'entrée au travail d'accouchement, spontané ou induit. Ces associations pourraient être expliquées par les propriétés hormonales, oestrogéniques et progestagéniques, de la chlordécone (unité INSERM 1085, 2014).

- **L'exposition à la chlordécone via la voie alimentaire**

La chlordécone n'étant plus utilisée depuis plusieurs années, la principale voie d'exposition de la population, en raison de sa persistance dans les sols, est l'alimentation. Aujourd'hui, les produits végétaux les plus fréquemment contaminés sont les légumes racines (patate douce, chou caraïbe (malanga), dachine (madère), igname, carotte etc…), par la migration directe de la chlordécone du sol vers la racine. Certains fruits et légumes appartenant à la famille des cucurbitacées (concombre, melon, pastèque, giraumon, etc…) dont les parties comestibles sont proches de leur racine ou qui sont en contact avec la terre peuvent aussi être contaminés, mais moins fréquemment et à des niveaux plus faibles que les légumes racines. Certains produits animaux, en particulier les produits de la mer et d'eau douce, sont également contaminés.

Compte-tenu des éléments indiqués ci-dessus, la fiche n°7 du plan d'action chlordécone III prévoit de « poursuivre la surveillance des denrées alimentaires produites, consommées et mises sur le marché en Martinique et en Guadeloupe ». Il s'agit de surveiller et de contrôler leur conformité à la limite maximale de résidus (LMR) fixée pour la chlordécone dans ces denrées issues de la production locale, par le Règlement 396/2005 modifié précité.

Volet 1 : Les denrées issues d'animaux d'élevage

Dans la continuité des plans de contrôle et de surveillance organisés en 2015 et en 2016, il s'agit de surveiller (PS) et de contrôler (PC) la conformité des denrées animales et d'origine animale produites en Martinique et en Guadeloupe.

I. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons et répartition des prélèvements

Le nombre de prélèvements, la nature des couples analyte/matrice, ainsi que les lieux de prélèvement sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

N°SIGAL	FILIÈRE	LIEU	Sous FILIÈRE	MATRICE	CONTAMINANT	Nombre national prescrit	PS / PC	971	972
NAT - 440	Bovin ou équin	abattoir		graisse périrénale	chlordécone	650	PC	100*	100*
							PS	300	150
		abattoir		foie	chlordécone	300	PC	-	300*
		distribution		foie	chlordécone	5	PC	5	-
NAT 446	Équin	abattoir		graisse périrénale	chlordécone	3	PC	3*	-
NAT - 441	porcin	abattoir		rein+graisse perirénale	chlordécone	45	PC	7*	15
							PS	5	15
NAT - 442	ovin/caprin	abattoir		rein+graisse perirénale	chlordécone	85	PC	10*	-
							PS	5	70
NAT - 443	ovoproduits	distribution		œuf poule	chlordécone	70	PC	10	-
							PS	10	50
NAT - 444	volaille	Abattoir ou distribution	poulet chair	muscle+peau	chlordécone	30	PC	5	-
							PS	-	25
NAT - 445	Poisson / crustacés	élevage	poisson parc mer crustacés	chair+peau	chlordécone	25	PS	5	20
					TOTAL	**1210**	**PC**	**140**	**415**
							PS	**325**	**330**

Pour la filière animaux de boucherie, les prélèvements à l'abattoir ou à la distribution sont effectués sur les graisses périrénales ou les foies, conformément aux exigences de la Directive 2002/63 de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale.

* En Guadeloupe, tous les animaux de boucherie provenant d'élevages en plein air situés dans les zones à risque chlordécone et non qualifiés en termes de maîtrise du risque, font l'objet d'une analyse libératoire quelle que soit l'espèce (bovin, ovin, caprin, porcin, équin). Le nombre d'animaux concernés étant non prévisible, le chiffre indiqué pour la partie PC est uniquement indicatif.
En Martinique, tous les bovins provenant d'élevages à risque chlordécone font l'objet d'une analyse libératoire. Le nombre d'animaux concernés étant non prévisible, le chiffre indiqué pour la partie PC est uniquement indicatif.

En ce qui concerne les produits d'eau douce, le niveau de contamination des eaux superficielles et souterraines environnantes peut également être utilisé comme critère de ciblage ; les prélèvements de poissons d'aquaculture et de crustacés se feront à la fois sur des fermes aquacoles en eau douce et en mer.

1.2. Stratégie d'échantillonnage

Les prélèvements seront réalisés de manière régulière **jusqu'au 31 décembre 2017.**

1.2.1 Guadeloupe

En Guadeloupe, une cartographie des terres susceptibles d'être contaminées par la chlordécone a été réalisée (cf. http://daaf971.agriculture.gouv.fr/Cartographie). Les zones à risque se trouvent principalement dans la zone du sud de la Basse-Terre dite du « croissant bananier » mais pas exclusivement, des parcelles contaminées étant également localisées dans d'autres régions.

En lien étroit avec la DAAF 971, la stratégie suivante a été élaborée :

- **Plans de contrôle renforcé (PCR)** : les prélèvements de graisse d'animaux de boucherie (bovin, ovin, caprin, porcin, équin) sont réalisés à l'abattoir. Les analyses sont libératoires pour l'ensemble de la carcasse et sont **ciblés :**
  - **sur les animaux provenant** :
    - d'élevages ayant présenté à l'abattoir des animaux avec des résultats d'analyses [Graisse] ≥ 0,020 mg/kg les années précédentes,
    - des élevages avec un parcellaire à risque de contamination n'ayant jamais présenté d'animaux à l'abattoir,
    - des élevages ou apporteurs à anomalies (historique de défauts de traçabilité ou de fraude...) identifiés par le service d'inspection,
  - **et sur les animaux** pour lesquels l'éleveur indique au niveau de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) un risque lié à la chlordécone.

La liste des élevages soumis à plan de contrôle renforcé (PCR) est régulièrement mise à jour en retirant les élevages pour lesquels l'analyse des données réalisée par le SALIM montre qu'ils ne présentent pas ou plus de risque. Les élevages retirés de cette liste sont ceux présentant un historique de résultats d'analyses libératoires satisfaisant (teneur faible [Graisse] < 0,020 mg/kg MG sur une période de 3 ans avec au moins 3 résultats) et disposant soit d'un parcellaire utilisé pour le pâturage non pollué par la chlordécone, soit ayant mis en place un itinéraire technique permettant la décontamination des animaux avant envoi à l'abattoir (confirmé par les résultats d'analyses).

- **Plans de contrôle orienté (PCO)** : les prélèvements de graisse d'animaux de boucherie (bovin, ovin, caprin, porcin, équin) sont réalisés à l'abattoir sans consigne des carcasses et sont **ciblés :**
  - **sur les animaux provenant** :
    - d'élevages ayant présenté à l'abattoir des animaux avec des résultats d'analyses [Graisse] compris entre 0,003 mg/kg et 0,020 mg/kg les années précédentes.

Les prélèvements réalisés sont effectués sur 100 % des animaux pour les petits cheptels et 50 % des animaux pour les cheptels présentant au moins 10 animaux par an à l'abattoir.

La liste des élevages soumis à plan de contrôle renforcé est régulièrement mise à jour en retirant les élevages pour lesquels l'analyse des données réalisée par le SALIM montre qu'ils ne présentent pas ou plus de risque. Les élevages retirés de cette liste sont ceux présentant un historique de résultats d'analyses libératoires satisfaisant (absence de chlordécone [Graisse] < 0,003 mg/kg MG sur une période de 3 ans avec au moins 3 résultats) et disposant soit d'un parcellaire utilisé pour le pâturage non pollué par la chlordécone, soit ayant mis en place un itinéraire technique permettant la décontamination des animaux avant envoi à l'abattoir (confirmé par les résultats d'analyses).

Les prélèvements de foie sont effectués à la distribution dans des boucheries et ciblent les communes de Goyave, Capesterre-Belle-Eau, Trois-Rivières, Saint-Claude, Gourbeyre, Basse-Terre et Baillif. Les foies sont libérés avant les résultats d'analyse, mais en cas de résultat non-conforme, une enquête de traçabilité approfondie est réalisée. L'objectif de ce plan de contrôle est d'identifier d'éventuels abattages clandestins.

Les prélèvements d'œufs et de muscle de volailles concernent les petits producteurs de plein air. Les prélèvements d'œufs sont effectués à la distribution (vente sur les marchés) ou en exploitation agricole. Les prélèvements de muscle de volailles issues des petits producteurs sont effectués à la production (abattoir, tuerie) ou à la distribution.

- **Plan de surveillance (PS)** : Pour les animaux de boucherie, les prélèvements sont effectués de façon **aléatoire** sur les productions locales ne provenant pas d'élevages identifiés comme à risque ou sortis de la liste des élevages du plan de surveillance orienté. Pour les producteurs d'œufs, les prélèvements sont

effectués auprès des petits producteurs de plein air situés en dehors des communes dans lesquelles était historiquement présente la culture de la banane.

Cette stratégie est explicitée en annexe I pour les bovins.

1.2.2. Martinique

En ce qui concerne les prélèvements sur les bovins, la stratégie retenue en lien étroit avec la DAAF 972 est la suivante :

- **Plans de contrôle (PC)** : Le plan de contrôle est subdivisé en quatre plans, déterminant chacun la pression de contrôle des élevages ciblés, la matrice prélevée et le caractère libératoire ou non des analyses :

- pour les élevages inscrits sur la liste du **plan de contrôle renforcé** « carcasse » (PCRc), 100 % des animaux sont contrôlés lors de l'abattage, la matrice prélevée est le foie et les analyses sont libératoires pour l'ensemble de la carcasse (avec le foie et plus généralement les abats),
- pour les élevages inscrits sur la liste du **plan de contrôle renforcé** « foie » (PCRf), 100 % des animaux sont contrôlés lors de l'abattage, la matrice prélevée est le foie et les analyses sont libératoires pour le foie,
- pour les élevages inscrits sur la liste du **plan de contrôle orienté** (PCO), 100 % des animaux sont contrôlés lors de l'abattage et les carcasses sont libérées avant résultat d'analyse,
- pour les élevages inscrits sur la liste du **plan de contrôle allégé** (PCA), 20 % des animaux sont contrôlés lors de l'abattage et les carcasses sont libérées avant résultat d'analyse.

- **Plans de surveillance (PS)** : Le plan de surveillance est réalisé de façon aléatoire sur les élevages ne figurant sur aucune des quatre listes ci-dessus : 4 % des animaux sont alors contrôlés et les carcasses sont libérées avant résultat d'analyse.

Le passage d'un élevage d'un niveau de contrôle ou de surveillance à l'autre est explicité en annexe II.

II. Gestion des prélèvements

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les quantités à prélever et les modalités de conservation des prélèvements figurent en annexe 4 de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).
Elle est consultable sur le site du ministère de l'agriculture à l'adresse :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568.

Les règles de gestion des prélèvements dans Sigal figurent dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-529 du 27 juin 2016 relative à la gestion des plans de surveillance et plans de contrôle dans SIGAL.

2.2. Identification, recueil des commémoratifs d'échantillon, conservation et envoi des prélèvements

L'identification et le recueil des commémoratifs se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).
Toutes les rubriques du pré-document d'accompagnement des prélèvements (préDAP) puis du DAP doivent être renseignées soigneusement. Les descripteurs de prélèvement sont précisés en ANNEXE III. En effet, toutes ces informations sont indispensables pour l'évaluation des données générées par ce plan.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

La conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Les laboratoires agréés pour la recherche de la chlordécone sont indiqués dans l'annexe 4 de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Les **prélèvements d'œufs** sont à envoyer **exclusivement au Laboratoire National de Référence** pour l'analyse de résidus de pesticides selon des méthodes mono-résidus (Anses - Laboratoire de sécurité des aliments - Maisons-Alfort).

III. Gestion des échantillons

3.1. Méthodes officielles

La méthode d'analyse à mettre en œuvre est la méthode « ANSES PBM Pest LSA-INS-0164 ».

3.2. Expression et transmission des résultats

La Limite Maximale de Résidus est fixée par 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.
Pour les espèces bovine, ovine et caprine, elle est de 0,100 mg/kg pour la viande, la graisse, le foie, les reins, les abats comestibles et les autres parties comestibles.
Pour l'espèce porcine, elle est de 0,100 mg/kg pour la viande, la viande dégraissée ou maigre, le foie, les reins, les abats comestibles et les autres parties comestibles.
Pour la volaille, elle est de 0,200 mg/kg pour la viande, la graisse, le foie, les reins, les abats comestibles et les autres parties comestibles.
Elle est de 0,020 mg/kg pour les œufs de poule.

Conformément à la Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE et au guide SANTE/11945/2015 de la Commission européenne du 14 Décembre 2015, le résultat final permettant de statuer sur un dépassement de LMR correspond au résultat brut, retranché de l'incertitude de mesure. Les résultats interprétés non conformes en dépistage doivent être systématiquement confirmés par une ré-extraction de l'échantillon.

IV. Transmission des résultats

Pour les plans de contrôle renforcé avec analyses libératoires, un délai de 7 jours MAXIMUM à réception des échantillons de graisse péri-rénale et un délai de 4 jours MAXIMUM à réception des échantillons de foie ont été fixés pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyse, afin que les mesures de gestion appropriées puissent être mises en œuvre.
Pour les plans de contrôle orienté et allégé, le délai pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyse passe à 14 jours MAXIMUM (hors confirmation).
Pour les plans de surveillance, ce délai passe à 21 jours MAXIMUM (hors confirmation). Ces délais courent à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat à la DAAF. Les délais ci-dessus s'entendent en durée MAXIMUM et pourront être raccourcis par des contrats ou marchés conclus entre les DAAF et les laboratoires.
Pour les œufs, le délai de réponse du rendu des résultats sera allongé : pour des raisons pratiques, l'ensemble des prélèvements sera stocké au LNR puis analysé.

Les résultats sont transmis directement via SIGAL par les laboratoires agréés destinataires des prélèvements. Pour les œufs analysés par le LNR, les résultats seront rendus sous forme de tableau à la DGAl, et sous forme de rapports d'analyse à la DAAF. En cas de défaut de saisie sous SIGAL, les

résultats seront transmis en continu sous format papier à la DAAF, et sous la forme d'un tableur à la DGAL en fin d'année.

Les résultats seront transmis à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques – B3CP) *via* SIGAL avant le 1er février 2018.

Les résultats non conformes sont parallèlement soumis à notification immédiate (cf §V).

V. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

Tout dépassement d'un seuil de non conformité doit être signalé à la Mission des urgences sanitaires (avec copie au bureau technique) conformément à l'annexe 6 de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Pour les bovins, les mesures de gestion actuellement mises en œuvre sont les suivantes :

En 2015-2016, le Bureau de la Coordination en matière de Contaminants Chimiques et Physiques (B3CP) a mis en place un plan expérimental pour faire réaliser des analyses en triplets (muscle/graisse/foie) sur 200 bovins en complément des PS/PC 2015, afin d'objectiver le caractère lipophile ou non de la chlordécone. Les prélèvements en triplets ont été confiés au laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort de l'ANSES pour analyses et étude. Dans le rapport d'étude n°PBM/2017/02 remis le 27 juin 2017, il est démontré une forte corrélation entre les teneurs en chlordécone dans la graisse, le foie et le muscle des bovins, avec les facteurs de corrélation suivants :

- [Foie] = 3,3618 × [Graisse]
- [Muscle] = 0,5214 X [Graisse]
- [Muscle] = 0,1513 X [Foie]

L'incertitude de la méthode d'analyse utilisée dans l'étude est de 20 %.

Les facteurs de corrélation peuvent donc être utilisés pour estimer :

- la concentration en chlordécone dans le muscle et dans le foie d'un bovin à partir des concentrations mesurées dans la graisse (et réciproquement),
- la concentration dans le muscle d'un bovin à partir de celle obtenue dans le foie (et réciproquement).

Ainsi dans les PSPC :

- pour les prélèvements se faisant sur la graisse de bovin, il sera considéré que la non-conformité du foie est atteinte dès lors que [Graisse] ≥ 0,036 mg/kg,
  Pour mémoire : 0,036 x 3,3618 > 0,100 mg/kg + incertitude.
- pour les prélèvement se faisant sur le foie de bovin, il sera considéré que la non conformité de la graisse est atteinte dès lors que [Foie] ≥ 0,404 mg/kg.
  Pour mémoire : 0,404 / 3,3618 > 0,100 mg/kg + incertitude.

En Guadeloupe, les analyses libératoires du plan de contrôle renforcé permettront de retirer du marché :

- les carcasses entières (avec les foies) des bovins, dès lors que [Graisse] ≥ LMR,
- les foies des bovins, dès lors que [Graisse] ≥ 0,036 mg/kg (ce qui correspond à [Foie] ≥ LMR).

En Martinique, les analyses libératoires du plan de contrôle renforcé permettront de retirer du marché :

- les carcasses entières (avec les foies) des bovins, dès lors que [Foie] ≥ 0,404 mg/kg (ce qui correspond à [Graisse] ≥ LMR),
- les foies des bovins, dès lors que [Foie] ≥ LMR (ce qui correspond par ailleurs à [Graisse] ≥ 0,036 mg/kg).

En outre, dans les cas des quatre points précédents, une enquête sera mise en œuvre au niveau du lieu de production, destinée à détecter l'étendue et l'origine de la contamination en élargissant la nature des prélèvements (eau, fourrage, aliments, etc. …), et à mettre en place des actions correctives s'il en existe. Des suites administratives et/ou pénales pourront le cas échéant être données au vu des constats effectués conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015 relative aux suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire.

VI. Dispositions financières

Tous les frais d’analyses et d’envoi sont à imputer sur le PITE chlordécone, BOP 162.

Volet 2 : Les produits de la pêche

Les exercices antérieurs de surveillance et de contrôle de la présence de chlordécone dans les produits de la pêche ont permis l'établissement d'un socle de connaissances sur cette contamination. Le plan de surveillance et de contrôle objet de la présente instruction vise à consolider ces acquis pour la Martinique et la Guadeloupe. Ce plan est donc construit en continuité de ce qui était réalisé jusqu'à présent.

La population cible de ce plan englobe les poissons de mer et d'eau douce, les crustacés et les mollusques.

I. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons et répartition des prélèvements

Pour l'année 2017, 785 prélèvements sont programmés de la façon suivante :

	Guadeloupe (971)	Martinique (972)	Total
Contrôle sur le lieu de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction totale	**20**	**40**	**60**
Surveillance import	**5**	**50**	**55**
Surveillance départementale	**150**	**470**	**620**
Suivi des espèces sentinelles	**50**	**-**	**50**
Total	**225**	**560**	**785**

1.2. Stratégie d'échantillonnage

L'échantillonnage sera réalisé de la manière suivante :

- **aléatoire**, pour le plan de **surveillance** départementale et pour la surveillance des produits d'importation ; l'échantillonnage aléatoire doit prendre en compte l'ensemble des circuits de distribution et couvrir l'ensemble du département. Les produits ciblés sont les produits de la pêche locale considérés comme à risque (petits pélagiques, espèces benthiques et démersales) et, s'agissant des produits importés, ceux en provenance de pays susceptibles d'avoir utilisé la chlordécone (notamment Amérique latine, Afrique tropicale, Europe de l'est, Asie et Australie) ;

- **ciblé**, pour le plan de **contrôle** des produits de la pêche prélevés à la débarque ou à la distribution auprès des pêcheurs basés **dans les communes bordant les zones de pêche** identifiées comme **contaminées** en chlordécone et faisant l'objet d'un arrêté de fermeture ou de restriction et pour lesquels des résultats non conformes ont déjà été obtenus ; les denrées ciblées sont les produits de la pêche considérés comme à risque (petits pélagiques, espèces benthiques et démersales) ;

Les prélèvements des espèces sentinelles (poisson-lion : *Pterois volitans* notamment) ont pour objectif d'assurer le suivi de l'évolution spatio-temporelle de la contamination aux limites des zones d'interdiction. Ces prélèvements nécessitant d'être effectués en mer avec une géolocalisation précise, ils peuvent être confiés à un bureau d'étude.

Les prélèvements seront réalisés jusqu'au **31 décembre 2017**.

1.3. Nature des couples chlordécone/matrice recherchés

Les espèces à prélever sont précisées en **ANNEXES V et VI**.

II. Gestion des prélèvements

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les matrices à analyser ainsi que la taille minimale de chaque échantillon sont précisées ci-après :

Population cible	Matrice	Quantité totale de l'échantillon à prélever
Poissons et produits d'aquaculture	Chair et peau (avec viscères si ces derniers sont consommés), prélevées si possible sur au moins 3 individus de la même espèce	500g
Crustacés (dont crustacés d'aquaculture)	Chair blanche prélevée si possible sur au moins 3 individus de la même espèce	200 g
Mollusques	Chair prélevée sur au moins 3 individus de la même espèce	200 g
Echinodermes (oursins)	Gonades de 5 individus de la même espèce	50 g

Les règles de gestion des prélèvements dans Sigal figurent dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-529 pré-citée.

2.2. Identification, recueil des commémoratifs d'échantillon

L'identification, le recueil des commémoratifs, la conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).
Toutes les rubriques du préDAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement. Les descripteurs de prélèvement sont précisés en ANNEXE VI. En effet, toutes ces informations sont indispensables pour l'évaluation des données générées par ce plan.

Rappel : un champ libre « COMMENTAIRES » a été créé pour apporter un degré de précision supplémentaire.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

La conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Les laboratoires agréés pour la recherche de la chlordécone sont indiqués dans l'annexe 4 de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2016-931 du 21 décembre 2016 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2017 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

III. Gestion des échantillons

3.1. Méthodes officielles

Le préalable à l'analyse est la préparation de l'échantillon. La totalité du prélèvement ou, le cas échéant, l'ensemble des individus constituant le prélèvement, doit être utilisé (broyé avant l'analyse de première intention). Les critères d'acceptation des prélèvements sont décrits au point II.2.1 pour les différentes matrices.

L'échantillon pour analyse est constitué de toutes les parties susceptibles d'être consommées ou présentes au cours de la cuisson/préparation des aliments. Ces parties sont décrites dans la méthode officielle « ANSES PBM Pest LSA-INS-0164 ».
Pour toutes les matrices, la prise d'essai pour analyse est réalisée sur l'échantillon broyé.

La méthode d'analyse à mettre en œuvre est la méthode « ANSES PBM Pest LSA-INS-0164 ».

3.2. Expression et transmission des résultats

La Limite Maximale de Résidus est fixée par l'arrêté ministériel du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.
Elle est **de 0,02 mg/kg de poids frais.**

La LMR est exprimée en mg/kg de poids frais contenue dans la chair et la peau (avec viscères si ces derniers sont consommés) de poissons, crustacés, mollusques et autres produits de la pêche.

Conformément à la Directive 2002/63/CE et au guide SANTE/11945/2015 du 14 Décembre 2015 précités, le résultat final permettant de statuer sur un dépassement de LMR correspond au résultat brut retranché de l'incertitude de mesure. Les résultats non conformes en dépistage doivent être systématiquement confirmés par une ré-extraction de l'échantillon.

IV. Transmission des résultats

Le délai est de 30 jours MAXIMUM (60 jours si confirmation). Ces délais courent à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat à la DAAF.
Les résultats sont transmis directement via SIGAL par les laboratoires agréés destinataires des prélèvements. En cas de défaut de saisie sous SIGAL, les résultats seront transmis en continu sous format papier à la DAAF, et sous la forme d'un tableur à la DGAL en fin d'année.

Les résultats seront transmis à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques – B3CP) *via* SIGAL avant le 1er février 2018.

V. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

La limite maximale de résidus (LMR) à ne pas dépasser pour la chlordécone dans les produits de la mer afin qu'ils soient reconnus propres à la consommation humaine est de 0,02 mg/kg (20 µg/kg) dans les produits frais.

Un résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement de la LMR donnera lieu, si les produits sont encore sur le marché, au retrait des lots non conformes. Des suites administratives et/ou pénales pourront le cas échéant être données au vu des constats effectués conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015 précitée.

De plus, en fonction des résultats obtenus, des mesures de suspension, d'interdiction ou de libération de la pêche et/ou de la commercialisation des produits pourront être proposées au préfet de région avec information de la DGAL, dans la continuité des actions mises en place depuis 2010.

Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N 2016-931 précitée.

VI. Dispositions financières

Tous les frais d’analyses et d’envoi sont à imputer sur le PITE chlordécone, BOP 162.

Volet 3 : Les denrées végétales

I. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons et répartition des prélèvements

L'échantillonnage sera réalisé de la manière suivante :

	Matrice	Guadeloupe	Martinique	Total
Plan de contrôle Parcelles contaminées	Végétal	20	80	100
Plan de surveillance Parcelles dont le niveau de contamination est inconnu	Végétal	30	130 - 30 cultures pour l'alimentation humaine -100 cultures pour l'alimentation animale	160
	Sol	30	130	160
Total		80	340	420

- Le **plan de contrôle 2017** prévoit **80 prélèvements en Martinique et 20 prélèvements en Guadeloupe** d'échantillons de produits de végétaux au stade de la récolte.

Ces prélèvements sont réalisés en supplément des contrôles à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

Les sites où sont effectués les prélèvements sont sélectionnés sur la base d'une analyse des risques conduite par les DAAF-SALIM en prenant pour critère la présence de données d'information sur le taux de contamination du sol en chlordécone (présence de chlordécone avérée). Seront privilégiées pour prélèvement **les parcelles dont le sol est le plus contaminé.**

Si lors de la réalisation d'un contrôle sur des parcelles dont le sol a déjà été analysé, il n'est pas constaté la présence sur les parcelles contaminées de produits végétaux à risque (respect des préconisations en termes de cultures sur les terres contaminées), l'inspecteur peut procéder à une inspection au titre des contrôles relatifs à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (PV 4). En cas de présence de productions végétales à risque, il procède à la réalisation des prélèvements en trois exemplaires.

- Le **plan de surveillance 2017** :

Les sites où sont effectués les prélèvements de surveillance sont sélectionnés dans les zones pour lesquelles il n'existe pas de résultat d'analyse concernant la contamination du sol sur la base d'une analyse conduite par les DAAF-SALIM. Seront privilégiées pour prélèvement les parcelles pour lesquelles il existe un risque de présence de chlordécone (risque très élevé, élevé ou faible).

Il prévoit :

- 130 prélèvements en Martinique d'échantillons de végétaux au stade de la récolte, issus de cultures locales à savoir :

30 de cultures locales destinées à l'alimentation humaine et préconisées actuellement dans les programmes de reconversion des terres contaminées par la chlordécone ;

100 de cultures locales (graminées fourragères) utilisées pour l'alimentation animale.

Concernant les graminées fourragères utilisées pour l'alimentation du bétail (principalement bovins et caprins), l'objectif est de permettre de faire un état des lieux des prairies contaminées et de définir les premiers éléments de préconisation sur les conditions d'alimentation du bétail en fonction des taux de contamination constatés notamment dans les fourrages et les modalités de gestion des productions

contaminées. L'analyse de risque prend en compte les résultats du plan de surveillance et de contrôle sur les denrées animales.

- 30 prélèvements en Guadeloupe d'échantillons de végétaux dits "à risque", c'est à dire des espèces dont les parties consommées sont exposées au risque de contamination par le sol et en conséquence sont susceptibles de présenter un taux de résidus supérieur à la limite maximale de résidus (LMR).

Dans le cadre du plan de surveillance, un prélèvement de sol est associé systématiquement à chaque prélèvement de végétal : un prélèvement en profondeur est réalisé en sus pour chaque prélèvement sur une culture pérenne, soit **130** pour la Martinique et **30** pour la Guadeloupe.

1.2. Nature des couples analyte/matrice recherchés

- Le plan de contrôle 2017 est ciblé sur **les productions végétales dites "à risque"**. Il concerne des espèces dont les parties consommées sont **exposées au risque de contamination par le sol et cultivées dans les zones à risque.**

Le plan de contrôle des productions végétales s'applique au stade de la production primaire. Il vise toutes les productions végétales à risque destinées à être mises sur le marché. A ce titre, au delà des vivriers professionnels, il peut concerner des productions informelles destinées à la vente identifiées du fait de la manière de procéder des producteurs (visites terrains, enquêtes de voisinage, plaintes, etc). Le plan de contrôle des productions végétales ne s'appliquent pas au jardin potager des particuliers.

Les **productions végétales dites "à risque"** sont listées dans le tableau ci-dessous. Elles appartiennent essentiellement à la catégorie des tubercules et racines, aux légumes au contact du sol, dont les salades, cives, oignons pays, poireaux et à la famille des cucurbitacées.

Martinique :

Nature des matrices pour analyses	Nombre
salades	10
cucurbitacées (toutes, surtout concombres, giraumon, courgettes, et aussi melon ,pastèque, christophine etc)	20
Autres légumes en contact avec le sol dont Tubercules et racines, cives, oignon et poireau	50

Guadeloupe :

Nature des matrices pour analyses	**Nombre**
salades	20
cucurbitacées (toutes, surtout concombres, giraumon, courgettes, et aussi melon, pastèque, christophine etc)	
Autres légumes en contact avec le sol dont tubercules et racines, cives, oignon et poireau	

La répartition du volume de prélèvement des échantillons par catégorie et espèce végétale est laissée à l'appréciation des services de l'alimentation en fonction des situations rencontrées sur le terrain.

- **Pour le plan de surveillance 2017,** les espèces végétales retenues et listées dans les tableaux ci-dessous appartiennent essentiellement **pour la Martinique** à des espèces végétales réputées peu ou non sensibles à la contamination par la chlordécone mais cultivée dans des zones contaminées non encore explorées.

Les espèces végétales à sélectionner en **Martinique** figurent dans le tableau ci-dessous :

Priorité	**Nature des productions végétales pour analyses**
1	arboriculture fruitière
1	Solanacées (piments, poivrons, aubergines.....)
1	haricots verts
1	chou pommé
1	Fourrages, bagasse
2	ananas
2	barbadine
2	gombo
2	herbes condimentaires
2	céleri branche

La répartition du volume de prélèvement des échantillons par catégorie et espèce végétale est laissée à l'appréciation des services de l'Alimentation en fonction des situations rencontrées sur le terrain.

Les espèces végétales destinées à l'alimentation humaine à sélectionner en **Guadeloupe** appartiennent à la catégorie des tubercules et racines, aux légumes au contact du sol, dont les salades, cives, oignons pays, poireaux et à la famille des cucurbitacées issues de cultures locales sélectionnées. Elles figurent dans le tableau ci-dessous :

Nature des matrices pour analyses	**Nombre**
salades	60
cucurbitacées (toutes, surtout concombres, giraumon, courgettes, et aussi melon, pastèque, christophine, etc)	
Autres légumes en contact avec le sol dont tubercules et racines, cives, oignon et poireau	

II. Gestion des prélèvements

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements, identification et recueil des commémoratifs d'échantillon

- **Pour le contrôle :**

Les prélèvements d'échantillons sont effectués en suivant les procédures de type PA3, c'est-à-dire en application des articles L.250-6 et L.257-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime et conformément aux dispositions prévues aux articles R.253-49 à R.253-54 du même code et en suivant la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146), modifiée par la note de service DGAL/SDQPV/2016-284 du 10 mars 2016).

Le protocole d'échantillonnage doit permettre d'obtenir un échantillon représentatif d'un lot à analyser afin d'établir si la limite maximale de résidus (LMR) de chlordécone est respectée.

Les prélèvements seront réalisés à la parcelle sur des légumes à maturité (stade récolte). Il convient de suivre en particulier l'annexe 3 de la Note de Service DGAL/SDQPV/ N2013-8146 du 2 septembre 2013 (Méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques).

A chacun des points distincts de prélèvement seront prélevées 3 unités. Ces 3 unités seront à répartir au fur et à mesure de la collecte dans 3 sacs ou sachets différents, de telle sorte que chacun des 3 échantillons du PA3 soit de façon certaine construit de façon identique. Les échantillons sont donc prélevés en **3 exemplaires, qui sont à assembler sur place, en présence du détenteur si ce dernier est présent lors de la réalisation du contrôle.**

A l'exception des fruits de grande dimension (giraumon ou pastèque) qui peuvent être sectionnés, les unités ne doivent être ni découpées ni brisées pour produire l'échantillon. Il convient d'enlever les racines et les résidus de terre, les collets et les tiges, ainsi que toutes les feuilles délabrées. Les échantillons seront rincés à l'eau ou brossés sur place AVANT ensachage et mise en place des scellés.

Dans l'attente des résultats d'analyse, pour les cultures à cycle suffisamment long le permettant, les agents habilités peuvent consigner la parcelle concernée en application du II de l'article L.250-6 précité. **Un code d'identification** établi suivant la procédure décrite en annexe 2 de la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146) est attribué **à chaque échantillon**.

Tout échantillon identifié est mis sous scellés et étiqueté en prenant le modèle d'étiquette disponible dans le logiciel SIPV-GEUDI. Les prélèvements d'échantillons font l'objet d'un procès-verbal (PV) de prélèvement comportant les motifs en droit et en fait ainsi que les informations suivantes :

- date, heure et lieu du prélèvement ;
- identité des végétaux ayant fait l'objet du prélèvement ;
- nature et volume des échantillons prélevés ;
- codes d'identification des prélèvements ;
- marques et étiquettes apposées sur les végétaux ayant fait l'objet du prélèvement ;
- type de prélèvement (PA3) ;
- nom, prénoms et adresse du détenteur des végétaux ;
- nom, prénoms, qualité et signature de l'agent ayant rédigé le procès-verbal.

Le détenteur des végétaux (ou son représentant) peut demander l'insertion au PV de toute observation qu'il juge utile d'y faire figurer.

Le détenteur est invité à signer le PV de prélèvement ; s'il refuse de signer ou s'il est absent, il en est fait mention dans le procès-verbal. Il est invité à garder un double de l'échantillon prélevé, sinon, il en est fait mention dans le procès-verbal, et l'échantillon est conservé par la DAAF(SALIM).

Les scellés ne doivent EN AUCUN CAS être ouverts avant envoi au laboratoire.

- **Pour la surveillance :**

Pour tous les prélèvements, se conformer à :

- la note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 02/09/2013, modifiée par la note de service DGAL/SDQPV/2016-284 du 10 mars 2016, intégrant les exigences de la Directive 2002/63/CE fixant les méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des pesticides, et les lignes directrices européennes SANCO95/7029 annexe B ;
- l'annexe I du règlement (CE) n°396/2005 précisant la partie du produit à prélever à laquelle s'applique la LMR.

Rappel : les unités de produits végétaux frais ne doivent être ni coupées ni divisées (directive 2002/63/CE). Par dérogation, les fruits de grande dimension (giraumons et pastèques) peuvent compte tenu de leur poids et de leur volume être sectionnés pour la réalisation des prélèvements.

Chacun des deux échantillons, matrice végétale et matrice terre, **est étiqueté en utilisant le code enquête** : ECALAN1/DDD/NNN/XX; DDD : 971; NNN : à numéroter de 001 à 10 ; XX : VG si matrice végétale, SL si matrice sol.

Les échantillons **végétaux** sont placés dans un **double ensachage** avec des sacs plastiques neufs.

Les échantillons de **terre** sont placés dans **un sachet** plastique neuf.

Un même code échantillon ne peut être attribué à deux échantillons différents. Si un stockage est nécessaire, les échantillons végétaux sont placés en froid positif.

Rappel : une fois ensachés, les échantillons ne doivent pas être modifiés.

2.2. Conservation et envoi des prélèvements

- **Pour la surveillance :**

Les modalités d'envoi des échantillons (date, nombre et qualité…) devront être établies dès le début de campagne avec le laboratoire puis confirmées ou infirmées le cas échéant durant la campagne par les responsables régionaux des opérations de prélèvement.

Le transport des échantillons doit permettre un acheminement rapide compatible avec leur conservation.

Il est conseillé d'effectuer l'envoi **du lundi au mercredi inclus** et de tenir compte, le cas échéant, des jours fériés, et de prévenir par fax le laboratoire au moment de l'envoi en lui précisant le nombre d'échantillons expédiés. Une confirmation de l'arrivée des échantillons par fax sera également faite.

En Guadeloupe, les prélèvements de végétaux peuvent être déposés directement au laboratoire du SCL de Jarry sur la commune de Baie-Mahault aux heures d'ouverture.

Les échantillons végétaux sont à expédier à l'un des laboratoires agréés listés dans la note de service DGAL/SDPRAT/N2011-8212, accompagnés de la fiche d'expédition.

Les échantillons de sol sont à expédier à l'un des laboratoires mentionnés ci-dessus.

- **Pour le contrôle :**

Les échantillons sont placés dans un double ensachage de sacs plastiques neufs aptes au contact alimentaire. Chacun des deux sacs plastiques est étiqueté. Le transport des échantillons doit permettre un acheminement rapide compatible avec leur conservation. Si nécessaire, les échantillons emmenés sont conservés sous **froid positif (5°c)** dans une glacière au sein du véhicule. Ces échantillons peuvent également être congelés et placés sous température négative, conformément au Mode Opératoire Prélèvement.

L'un des trois échantillons prélevés est expédié au laboratoire d'analyse agréé suivant la procédure précisée au point suivant.

Les deux échantillons complémentaires sont à conserver sous forme congelée, pour le cas où une expertise contradictoire s'avérerait nécessaire.

L'un de ces deux échantillons est conservé par le détenteur des végétaux soumis au contrôle de la conformité. Lorsque le détenteur des végétaux refuse de conserver cet échantillon, il en est fait mention dans le procès-verbal ainsi que sur l'étiquette d'identification de l'échantillon.

Le dernier échantillon, et le cas échéant l'échantillon refusé par le détenteur, est conservé par la DAAF/ SALIM de la résidence administrative de l'agent qui a procédé au prélèvement.

Les modalités précises d'envoi des échantillons destinés au laboratoire d'analyses (date, nombre et qualité, …) devront être établies dès le début de campagne avec le laboratoire puis confirmées ou infirmées le cas échéant durant la campagne par les responsables régionaux des opérations de prélèvements.

Le transport des échantillons doit permettre l'acheminement rapide et compatible avec leur conservation des échantillons vers le laboratoire d'analyses.

Il est préconisé d'effectuer les envois **du lundi au mercredi inclus** et de tenir compte, le cas échéant des jours fériés et de prévenir le laboratoire au moment de l'envoi par fax en lui précisant le nombre d'échantillons expédiés.

En Guadeloupe, les prélèvements de végétaux peuvent être déposés directement au laboratoire du SCL de Jarry sur la commune de Baie-Mahault aux heures d'ouverture.

Les échantillons végétaux doivent être expédiés à l'un des laboratoires listés dans la note de service DGAL/SDQPV/N2011-8212, accompagnés de la fiche d'expédition.

Le laboratoire accuse réception des échantillons par fax à la DAAF-SALIM d'origine.

2.3. Laboratoires destinataires des prélèvements

Pour la liste des laboratoires agréés, se référer à la Note de service DGAL/SDPRAT/N2011-8212 du 20 septembre 2011 : liste des laboratoires agréés pour la recherche des résidus de chlordécone dans les produits d'origine végétale), ainsi qu'à la liste publiée sur intranet (http://agriculture.gouv.fr/la-liste-des-laboratoires-agrees).

III. Analyse des échantillons

3.1. Méthodes officielles

Les analyses seront réalisées en GC-MS/MS ou en LC-MS/MS avec une limite de quantification maximale de 0,01 mg/kg.

3.2. Expression et transmission des résultats

Conformément à la Directive 2002/63/CE et au guide SANTE/11945/2015 du 14 Décembre 2015, le résultat final correspond au résultat brut auquel on retranche l'incertitude de mesure. Les résultats non conformes en dépistage doivent être systématiquement confirmés par une ré-extraction des échantillons.

3.3. Délai de réponse du rendu des résultats

- **Pour le contrôle**

Le délai indicatif pour l'obtention des résultats est fixé à **15 jours** pour l'analyse de dépistage, suivi, en cas de résultat non conforme, **d'une semaine supplémentaire en cas de confirmation**, à compter de la date de réception des échantillons au laboratoire.

Il convient néanmoins de prendre contact avec le laboratoire avant l'envoi des prélèvements pour préciser ces délais.

- **Pour la surveillance**

Le délai pour l'obtention des résultats, à compter de la date de réception des échantillons au laboratoire, est fixé à 30 jours.

Il convient de prendre contact avec le laboratoire avant l'envoi des échantillons pour confirmer ce délai.

Les résultats seront transmis au SALIM de la région concernée.

IV. Transmission des résultats

Les inspecteurs devront enregistrer régulièrement toutes les données relatives à ces plans dans les applications GEUDI et RESYTAL, et s'assurer que celles-ci ont été saisies correctement et en suivant les modalités spécifiques suivantes :

Pour les PC chlordécone : on enregistre dans Resytal les inspections du PC Chlordécone végétal en utilisant :
l' Axe "Utilisateurs d'Intrant",
le sous axe "Hors conditionnalité"
la grille RESYTAL "Utilisation de PPP hors conditionnalité"
qui est transférée dans GEUDI sous les types et motifs d'inspection suivants :

- Type d'inspection : Application et utilisation de PPP
- Motif d'inspection : Programme de suivi : Producteurs de végétaux (hors conditionnalité)

Puis on enregistre les résultats des prélèvements dans Geudi, avec la substance chlordécone.
Le Tableau de filtres complet Geudi pour les extractions des inspections liées au PC (et donc relatifs aux prélèvements chlordécone) est le suivant :

- Type d'inspection : Application et utilisation de PPP
- Motif d'inspection : Programme de suivi : Producteurs de végétaux (hors conditionnalité)
- Analyse : libellé substance - égal- chlordécone

Pour les PS chlordécone : Tout prélèvement lié à un plan de surveillance doit être rattaché à une inspection initiale, qui comporte un nombre de points de contrôle réduit. Pour ces inspections liées aux plans de surveillance, les inspections PS RESYTAL doivent être enregistrées avec :

- l'Axe "PS",
- le sous axe "PS",
- la grille "PS/PC utilisation des produits phytopharmaceutiques ".

Ces inspections, une fois initiées dans Resytal, sont transférées dans GEUDI sous le
« Type d'inspection : PS/PC utilisation des produits phytopharmaceutiques",
et sans aucun « motif d'inspection ».
Puis les résultats des prélèvements sont enregistrés dans Geudi, avec la substance chlordécone.
Pour réaliser les extractions de ces inspections « inspections PS chlordécone » à partir de Geudi, le tableau de filtres Geudi pour les extractions à réaliser est le suivant :

- « Type d'inspection : PS/PC utilisation des produits phytopharmaceutiques »

« Analyse : libellé substance - égal- chlordécone ».

La saisie de ces informations est importante pour distinguer et suivre les résultats d'analyses au chlordécone dans GEUDI et RESYTAL.

Les résultats non conformes seront transmis sur la boîte institutionnelle du bureau des intrants et du biocontrôle (bib.sdqspv.dgal@agriculture.gouv.fr). En cas de risque pour la santé humaine, les résultats seront également transmis à la MUS (mus.dgal@agriculture.gouv.fr).

Tous les éléments de ce plan doivent être enregistrés dans RESYTAL/SIPV-GEUDI au plus tard le 1er février 2018. Ils feront également l'objet d'un rapport écrit transmis à la DGAL (bib.sdqspv.dgal@agriculture.gouv.fr) **avant le 1er mars 2018.**

V. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

- **Pour le plan de contrôle et le plan de surveillance**

Les LMR sont fixées par le Règlement (CE) n°396/2005 modifié. La LMR à ne pas dépasser pour la chlordécone dans les denrées alimentaires végétales concernées par la présente note de service afin qu'elles soient reconnues propres à la consommation est de 0,02 mg/kg de poids frais.

Tout résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement de la limite maximale admissible donnera lieu au retrait du marché des lots non conformes.

Une enquête sera réalisée au niveau du lieu de production. Des mesures de gestion appropriées seront décidées en conséquence. Il sera notamment procédé à la réalisation d'investigations destinées à détecter l'étendue et l'origine de la contamination. Des suites administratives et/ou pénales pourront le cas échéant être données au vu des constats effectués conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015.

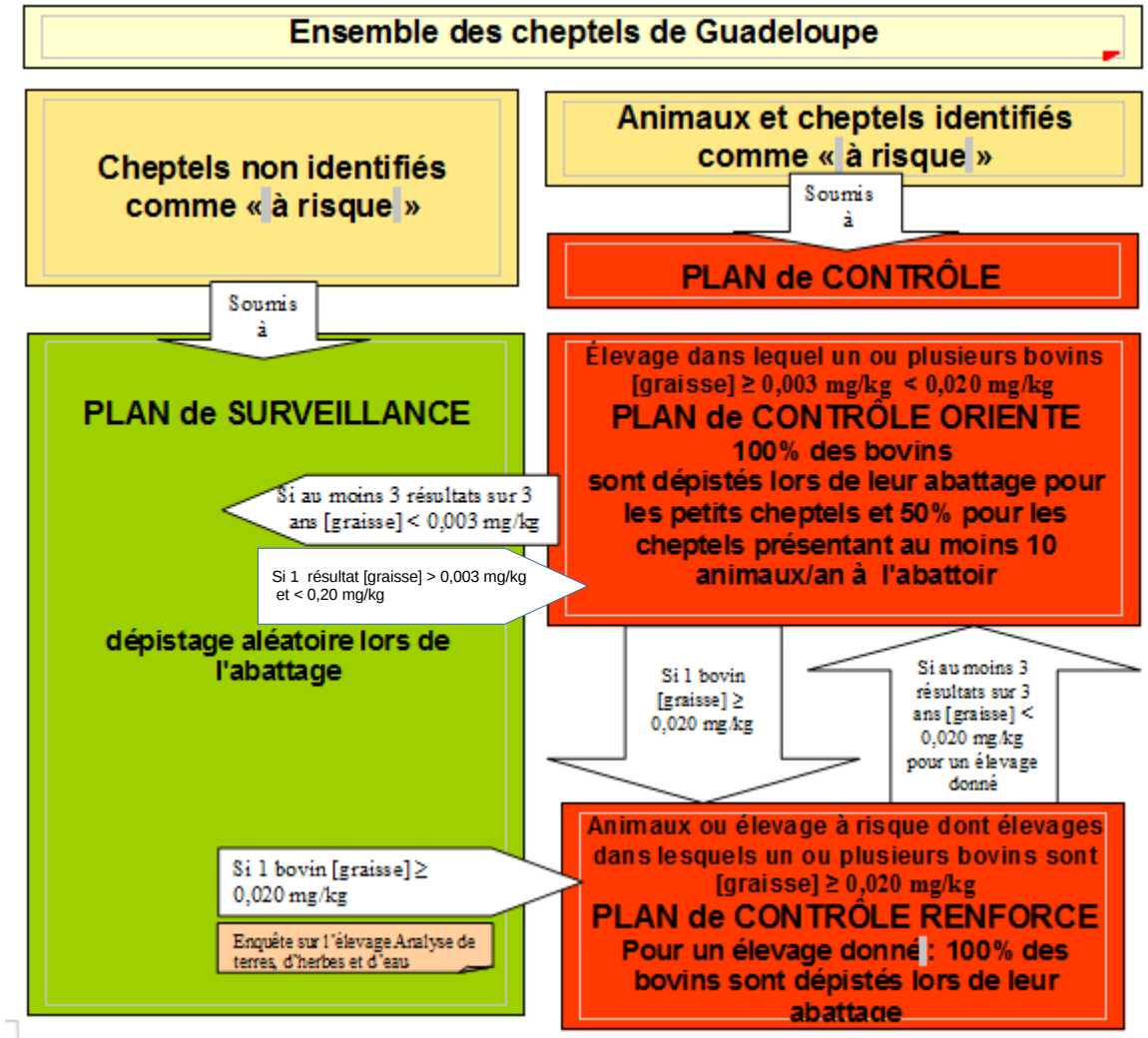
VI. Dispositions financières

Tous les frais d'analyses sont à imputer sur le PITE chlordécone, BOP 162.

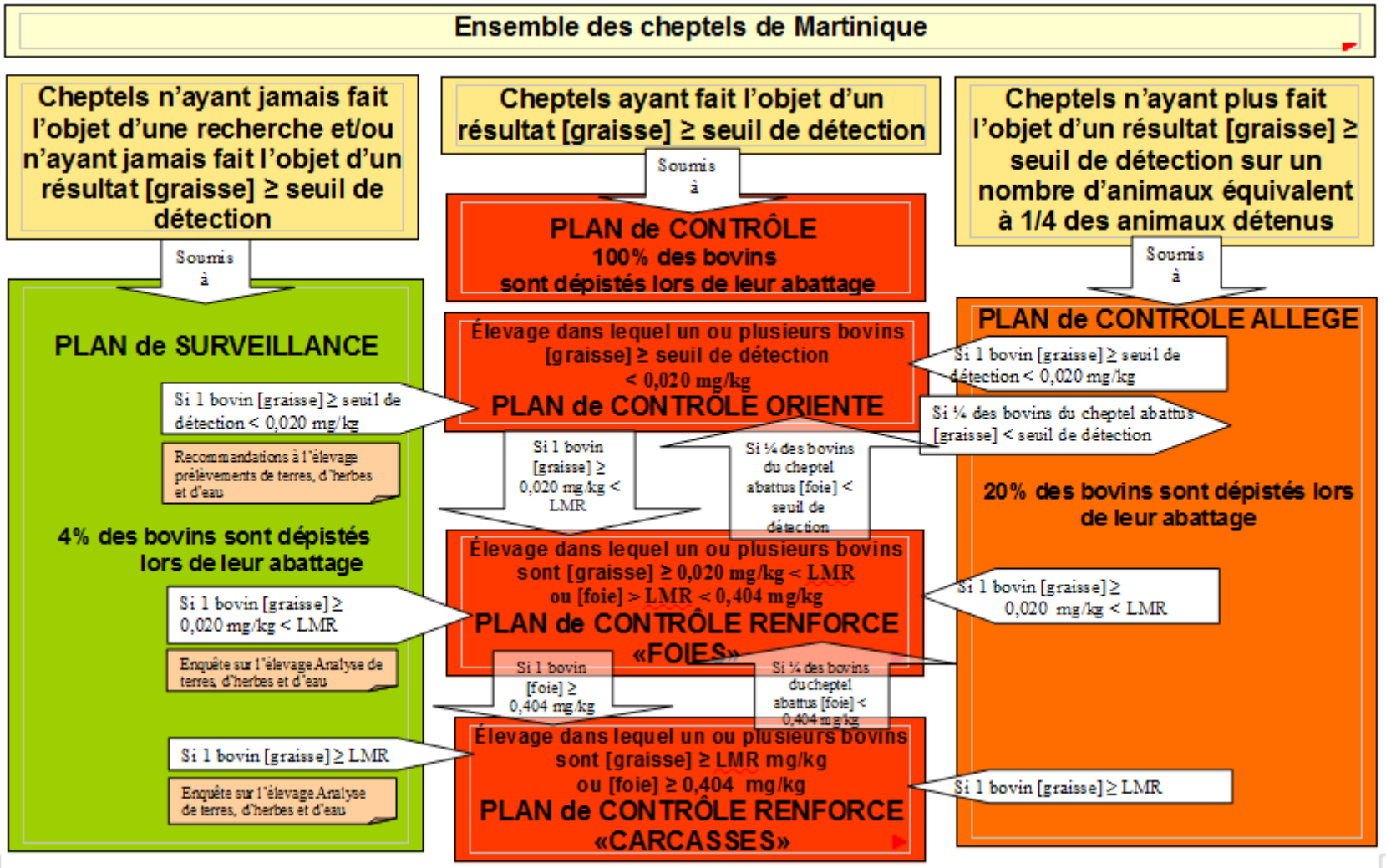
Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

Annexe I - DISPOSITIF DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE DANS LES CHEPTELS BOVINS DE GUADELOUPE



Annexe II - DISPOSITIF DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE DANS LES CHEPTELS BOVINS DE MARTINIQUE



I. Le Plan de surveillance :

Le plan de « surveillance » sert à estimer la contamination globale en chlordécone de la viande bovine locale et ainsi évaluer l'exposition du consommateur :

Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir procède à des prélèvements aléatoires de graisse péri-rénale sur les carcasses des animaux abattus pour recherche de chlordécone sans consigne de la carcasse.

II. Le Plan de contrôle orienté :

Le plan de contrôle « orienté » est destiné à repérer la contamination sur des bovins par ciblage sur la base du plan de surveillance ou de pratiques à risque selon les critères suivants :

- pâtures des bovins, issues de terres préalablement destinées à la culture de bananes ;
- élevages situés à proximité de sources ou cours d'eau contaminés à la chlordécone ;
- pâtures ayant fait l'objet d'analyses de terres et de fourrage par le service de l'alimentation dont le résultat est positif.

Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir procédera à un prélèvement systématique sur la graisse péri-rénale des animaux abattus pour recherche de chlordécone sans consigne de la carcasse.

III. Le Plan de contrôle renforcé :

Dès lors qu'un animal est confirmé supérieur à la LMR après un prélèvement à l'abattoir, le cheptel dont il est issu avant abattage est placé en contrôle renforcé.

Le plan de contrôle renforcé est destiné à confirmer ou infirmer la contamination des animaux issus de cheptels, soit repérés dans le cadre du plan de surveillance (de manière aléatoire), soit dans le cadre du plan de contrôle « orienté » (de manière ciblée). Le plan de contrôle renforcé est subdivisé en deux sous-plans :

- le plan de contrôle renforcé « carcasse » pour les cheptels présentant un risque de non conformité pour l'ensemble de la carcasse (dont le foie),
- le plan de contrôle renforcé « foie » pour les cheptels qui présentent un risque de non conformité des foies, mais pas des muscles.

Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir procédera :

1) à un prélèvement systématique sur le foie des animaux abattus pour recherche de chlordécone avec consigne :
   - de la carcasse entière (dont le foie) dans le cadre du plan de contrôle renforcé « carcasse »,
   - du foie uniquement dans le cadre du plan de contrôle renforcé « foie »,

   dans l'attente du résultat d'analyse,
2) et à la saisie (retrait de la consommation) :
   - de la carcasse entière (dont le foie), dès lors que [Foie] ≥ 0,404 mg/kg (ce qui correspond à [Graisse] ≥ LMR),
   - du foie, dès lors que [Foie] ≥ LMR (ce qui correspond par ailleurs à [Graisse] ≥ 0,036 mg/kg).

IV. Le Plan de contrôle allégé :

Dès lors qu'un cheptel en plan de contrôle orienté a un nombre de résultats inférieurs à la limite de détection significatif (25 % ou plus pour des cas spécifiques), le cheptel est placé en contrôle allégé.

Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir procédera à un prélèvement sur 20 % des animaux du cheptel (ou plus pour des cas spécifiques : petits élevages amenant peu d'animaux à l'abattoir) lors de l'abattage pour recherche de chlordécone sans consigne de la carcasse.

V. Mesures de prévention :
Afin d'éviter la contamination de nouveaux animaux, il est recommandé :

- d'analyser les eaux d'abreuvement et de distribuer de l'eau potable du réseau si le résultat est positif ;
- d'analyser les terres pâturées et les végétaux ;
- de ne pas distribuer de bagasses, rejets de bananeraies issues de zones potentiellement contaminées ;
- de ne pas faire pâturer les bovins sur des bordures de terrains susceptibles d'avoir été traités à la chlordécone ;
- de ne pas faire pâturer les bovins sur des prairies rases, des études ayant révélé que le chlordécone ne se retrouve pas au-delà du 2ème nœud d'herbe.

VI. Mesures administratives :
- Aucune indemnisation n'est prévue ;
- Vous pouvez éventuellement contacter la DAAF ;
- La vente de vos bovins est possible, mais vous avez l'obligation d'informer votre acheteur de la détection de chlordécone lors de l'abattage de vos animaux.

LMR : Limite Maximale de Résidus

ANNEXE III

-

Commémoratifs « intervention » BOVINS- PORCINS-OVINS/CAPRINS

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
'Échantillonnage'	LCU	*'aléatoire'* 'ciblé (orienté)' *'suspect (renforcé)''*	**Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Critères de ciblage'	ALPHA	Texte libre	Zone contaminée Cheptel ayant fait l'objet d'un résultat positif
'Type animal'	LCU	veau< 6m' 'bovin 6m< 24m' 'vache réforme' 'autre bovin' 'caprin > 3m' 'ovin > 3m' 'porcin' 'caprin < 3m' 'ovin < 3m'	**Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné**.
'Type de production'	LCU	'Allaitant' 'laitier' 'Inconnu'	
'Identifiant du lot'	ALPHA	Texte libre	Numéro IPG **Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Sexe',	LCU	'male' 'femelle' 'castré' 'non déterminé'	
'Age'	NUM (mois)		
Établissement ou atelier d origine	LCU-LA+ ALPHA		N° EDE ou SIRET NB : il s'agit de la dernière exploitation dans laquelle se trouvait l'animal (ou lot d'animaux) avant son transfert à l'abattoir. **Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Date de l'envoi des prélèvements	DATE		**Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.**

(1) Types de descripteurs : LCU = Liste à choix unique ; LCU-LA = LCU avec liste associée

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
’Etablissement ou atelier d'origine’,	LCU-LA+ ALPHA		N° SIRET ou EDE Ajouter l’adresse de l’établissement **Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Echantillonnage'	LCU	‘aléatoire’ ‘ciblé (orienté)’ 'suspect (renforcé)’	Tous les prélèvements attendus dans le cadre des plans prévisionnels doivent être ciblés. En cas de suspicion, vous devez créer une nouvelle intervention, la rattacher à l’acte de référence, mais en dehors de tout plan prévisionnel. **Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Critères de ciblage'	ALPHA	Texte libre	Zone contaminée
'Identifiant du lot ou de l’animal'	ALPHA	Texte libre	**Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
‘Mode d'élevage’	LCU	- 'standard au sol, - 'standard' en batterie’, - ‘plein air – Bio", - 'plein air – autres	Ne sont pas les mêmes suivant les actes
‘Date de l'envoi des prélèvements’	DATE		**Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.**

1 Types de descripteurs : LCU = Liste à choix unique ; LCU-LA = LCU avec liste associée ; ALPHA = alphanumérique

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
'Identification exploitation d'origine'	LCU-LA+ ALPHA		N° EDE ou SIRET NB : il s'agit de la dernière exploitation dans laquelle se trouvait l'animal (ou lot d'animaux) avant son transfert à l'abattoir **Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Echantillonnage'	LCU	'aléatoire' 'ciblé (orienté)' *'suspect (renforcé)'*	**Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
" critères de ciblage "	ALPHA		Zone contaminée Cheptel ayant fait l'objet d'un résultat positif
'Espèce'	LCU	'poulet de chair' 'poule de réforme' 'coq' 'dinde' 'dindon' 'canard' 'pintade' 'oie'	Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.
'Identifiant du lot'	ALPHA		**Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Age'	NUM		unité :jours
'Mode d'élevage',	LCU	'standard' 'autres signes de qualité' 'biologique'	
'Date de l'envoi des prélèvements,	DATE		**Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.**
Numéro de scellé	NUMSCELLE		

(1) Types de descripteurs : LCU = Liste à choix unique – LCU-LA = LCU avec liste associée

ANNEXE IV

Répartition indicatrice des prélèvements par espèce

		Guadeloupe	Martinique	Total
Plan de contrôle : lieux de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction ou de restriction	Poissons - petits pélagiques côtiers	2	10	**12**
	Poissons - espèces benthiques et démersales	10	10	**20**
	Oursins	2	-	**2**
	Poissons - grands pélagiques	0	10	**10**
	Crustacés	5	5	**10**
	Mollusques et céphalopodes	1	5	**6**
Surveillance import	Toutes espèces	5	50	**55**
Surveillance départementale	Produits issus de l'aquaculture	5	20	**25**
	Poissons - petits pélagiques côtiers	5	90	**95**
	Poissons - espèces benthiques et démersales	90	200	**290**
	Poissons - grands pélagiques	5	90	**95**
	Crustacés	40	60	**100**
	Mollusques et céphalopodes	5	10	**15**
Suivi des espèces sentinelles	Poissons-lions	50	0	**50**
Total		**225**	**560**	**785**

ANNEXE V

Liste des espèces à prélever

Nom scientifique	Noms communs
Acanthocybium solandri	Thazard batard ou mikelon ou rélé ou bois
Acanthostracion polygonius	Coffre
Acanthurus bahianus	Chirurgien noir Chirurgien rayé, Chirurgien blanc
Acanthurus chirurgus	Chirurgien rayé ou Docteur Chirurgien rayé, Chirurgien blanc
Acanthurus coeruleus	Chirurgien bleu ou bayolle Chirurgien bleu
Alphestes afer	Varesh ou mérou
Anisotremus virginicus	Gorette des vierges
Balistes vetula	Bourse royale Bourse royale, Baliste royal
Cadakia orbicularis	Palourde sable, Palourde blanche
Calamus bajonado	Gueule pavée, Gueule ferrée, Femme
Callinectes danae	Cirrique de mer
Callinectes exasperatus	Cirrique de mer
Callinectes larvatus	Cirrique de mer
Callinectes spp.	Cirrique de mer Cirrique, Plaplat Cirrique
Cantherhines macrocerus	Bourse cabrit Bourse cabrit
Cancer pagurus	Tourteaux
Cantherhines macrocerus	Bourse cabrit
Caranx crysox	Carangue coubali
Caranx latus	Carrangue gros yeux
Caranx spp.	Carangue
Cardisoma guanhumi	Crabe de terre Crabe blanc
Cephalopholis cruentata	Mérou couronné chat Vieille, Tanche
Cephalopholis fulva	Watalibi Tanche fine
Cherax spp.	Kribiche Kribiche
Coryphaena hippurus	Dorade
Crassostrea rhizophora	Huître creuse des Caraïbes Huître de palétuvier
Decapterus punctatus	Comete quiaquia

Engraulidae & Atherinidae	Pisquette
Epinephelus adscensionis	Mérou couronné noir
Epinephelus guttatus	Mérou couronné Grand gueule
Epinephelus nigritus	Mérou Varsovie
Etelis oculatus	Sarde grand-zié
Euthynnus alleterratus	Bonite
Haemulon album	Gorette margate ou sarde blanche
Haemulon bonariense	Gorette grise ou gorette noire
Haemulon carbonarium	Gorette charbonnée Gorette charbonnée, Gorette grise
Haemulon chrysargyreum	Gorette hors argent ou gorette petite gueule
Haemulon flavolineatum	Gorette jaune
Haemulon sciurus	Gorette catire
Haemulon striatum	Gorette rayée
Haemulon parra	Gorette marchand ou gorette grise
Haemulon plumieri	Gorette blanche Gorette blanche
Hemiramphus brasiliensis	Balaou Queue jaune
Hemiramphus spp.	Balaou Queue Bleue Demi-bec balaou, Balaou
Heteropriacanthus cruentatus	Juif Caye Soleil
Holocentrus adscensionis	Marignan Blanc Cardinal queue fine, Cardinal blanc
Holocentrus rufus	Marignan tête fé Cardinal Têt Fè
Holocentrus corucus	Marignan rayé
Lutjanus analis	Sorbe Pagre rose, Pagre vivaneau
Lutjanus apodus	Sarde jaune Pagre jaune, Pagre Dent de Chien
Lutjanus purpureus	Sarde rouge ou Poisson Rouge Vivaneau rouge, Pagre gris
Lutjanus synagris	Sarde bon dieu Paguette / Wayak
Lutjanus vivanus	Vivaneau soie ou poisson rouge Vivaneau
Lutjanus buccanella	Sarde ou vivaneau oreilles noires
Lutjanus griseus	Vivaneau sarde grise
Lutjanus jocu	Vivaneau chien
Lutjanus mahogoni	Pagre mahogani

Macrobachium Rosenberguii	Ouassou Ouassou d’ élevage
Macrobrachium carcinus	Ouassou Ouassou sauvage
Makaira nigricans	Makaire bleu ou Marlin
Malacanthus plumieri	Vive
Mithrax pilosus	Araignée Crabe araignée
Mugil curema	Mulet, Mulet blanc
Mulloidichthys martinicus	Barbarin blanc ou souris blanche
Muraena pavonina	Murènes
Myripristis jacobus	Monbin
Nicholsina usta	Perroquet émeraude
Octopus spp.	Chatrou
Ocyurus chrysurus	Sarde queue jaune Colas
Opisthonema oglinum	Caillu thazard, Cahu thazard
Oreochromis spp.	Tilapia
Panulirus Argus	Langouste blanche Langouste Royale
Panulirus guttatus	Langouste brésilienne
Parribacus antarticus	Cigale de mer Ravet de mer, Cigale
Penaeus spp.	Crevette
Pollachins virens	Lieu noir Morue
Polydactylus virginicus	Barbu
Portunus gibbesii	Cirrique Crabe, Cirrique caye
Pseudopeneus maculatus	Barbarin rouge ou souris rouge Barbarin rouge
Pterois volitans	Poisson-lion
Rachycentron canadum	Cobia Saumon noir
Rhomboplites aurorubens	Vivaneau ti-yeux ou sarde ti-zié
Sargocentron vexillarium	Marignan sombre
Sparisoma viride	Carpe ventre rouge Chat ventre rouge ou chat vert
Scarus iseri	Perroquet rayé Chat rayé, Chat à bande, Chat bandé
Scarus taeniopterus	Perroquet
Scarus vetula	Perroquet royal

Sciaenops ocellata	Ombrine Ombrine
Scomberomorus cavalla	Thazard blanc Thazard
Scomberomorus maculatus	Thazard tacheté Thazard
Scomberomorus regalis	Thazard franc Thazard
Selar crumenophthalmus	Gros coulirou Coulirou
Sparisoma aurofrenatum	Perroquet tacheté Chat à bride
Sparisoma chrysopterum	Carpe bleue, carpe rouge, Chat gris, Chat rose, Chat bleu
Sparisoma radians	Perroquet
Sparisoma rubiprinne	Perroquet basto
Sparisoma viride	Carpe ventre rouge
Sphyraena barracuda	Barracuda, Bécune
Strombus gigas	Lambi
Thunnus albacares	Thon jaune
Thunnus atlanticus	Thon noir Thon à nageoires noires
Tripneustes ventricolus	Oursin blanc, Chadron blanc
Ucides cordatus	Crabe mantou Crabe-à-barbe

- **Commémoratifs « intervention » :**

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Echanges
‘Type établissement = Type établissement (CONTA), sigle TYPETACONTA	LCU	‘Criée’ ‘Point de débarquement hors criée’ ‘Établissement de manipulation’ ‘Établissement de transformation’ ‘Marché de gros’ ‘Distribution’ ‘Autre à préciser’ 'Production' 'Remise au consommateur'		Obligatoire
'Etablissement de dernière manipulation, sigle ETAMANIP	ALPHA		(Nom, adresse, n° agr)	
'Etablissement de production d'origine' , sigle ETAPRODORI	ALPHA		(Nom, adresse, n° agr)	
'Origine', sigle ORIGM	LCU	'Origine nationale' 'Origine non nationale'		Obligatoire
'Pays d'origine', sigle PAYORIG	LCU-LA	Liste codes ISO		
Etat au moment du prélèvement = sigle ‘ETATPREL’	LCU	‘frais ‘congelé' ‘décongelé' 'réfrigéré' ‘semi-conserve‘ 'conserve' ‘fumé’ 'en décongélation'		Obligatoire
'Type de coquillages', sigle TYCOQ	LCU	'Coquillages de pêche' 'Coquillages de conchyliculture'		Obligatoire
'Espèce‘poissons/crustacés/cephalopodes, sigle ESPPCC	LCU			Obligatoire
'Espèce de coquillage', sigle ESPCOQ	LCU			Obligatoire
'Lieu de pêche' = sigle ‘LIEUPECH’	LCU	'pleine mer' 'zone côtière ' 'étang ou lac' 'estuaire' 'fleuve' 'rivière' ‘autre à préciser’		
‘zone de pêche’ = sigle ‘NOMZONPECH’	LCU	18- Mer Articque 21 - Atlantique Nord Ouest 27 - Atlantique Nord Est 31 - Atlantique Centre Ouest 34 - Atlantique Centre est 37 - Méditerranée et mer Noire 41 - Atlantique Sud-Ouest 47 - Atlantique Sud-Est 48 -Atlantique, Antarctique 51 - Océan indien, Occidental 57 - Océan indien, Oriental 58 - Océan indien, Antarctique 61 – Pacifique, Nord-ouest 67 – Pacifique Nord-Est 71 - Pacifique, Centre-ouest 77 – Pacifique, Centre-est 81 - Pacifique, Sud-ouest 87 – Pacifique, Sud-est 88 – Pacifique, Antarctique - Autre à préciser	Selon cartographie fournie	
‘coordonnées zone de pêche’ océan atlantique nord est ,sigle COORDATLNE	LCM	Sous-zone I : Mer de Barents Sous-zone II : Mer de Norvège Sous-zone III : Mer Baltique Sous-zone IV : Mer du Nord Sous-zone V : Islande et Féroé Sous-zone VI : Ouest Écosse Sous-zone VII : Manche Sous-zone VIII : Golfe de Gascogn Sous-zone IX : Ouest Portugal Sous-zone X : Açores Sous-zone XII : Nord Açores	Selon cartographie fournie	

		Sous-zone XIV : Est Groenland Sous-zone I : Ouest Méditerranée Sous-zone II : Centre Méditerranée Sous-zone III : Est Méditerranée Sous-zone IV : Mer Noire		
'Zone d'origine coquillages conchyliculture', sigle CORDZONECONC	LCU		Selon liste IFREMER, mettre le numéro + intitulé dans le libellé du descripteur	
'Zone d'origine coquillages pêche', sigle CORDZONEPECH	ALPHA			
'Identifiant du lot' ou de l'animal, sigle IDLOTAX	ALPHA			Obligatoire
'Lot prélevé homogène' = sigle LOTHOMOG	LCU	'oui' 'non'		
'Taille du lot' sigle TAILOT	NUM		unité : kg	
'Taille échantillon' sigle TAILECH	NUM		unité : kg	Obligatoire
'Poids moyens individus entiers' = sigle POIDMOYIND	NUM		unité : kg	

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Echanges
'Date pêche du lot' = sigle DATEPECH	*date*			

'Remboursement du prélèvement'=	LCU	'Oui' 'Non'		
Commentaires, sigle 'CMNT'	ALPHA		Commentaire libre (255 caractères max)	
'Date envoi échantillon' = dans sigal :'Date de l'envoi des prélèvements, sigle 'DTENVPREL'	DATE		Date à saisir par la DAAF	Obligatoire
« Date de réception des prélèvements en confirmation » = sigle DATRECPRCF	DATE		Date à saisir par le labo	SR
« Date de réception des prélèvements » = sigle DATRECPREL	DATE		Date à saisir par le labo	SR
CODBUD		923 1202		
CODAN		20609M-35		

LCU : liste à choix unique ; ALPHA : valeur alphanumérique ; NUM : valeur numérique