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 (B3CP)** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDPAL/2019-693** **08/10/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDPAL/2019-687 du 04/10/2019 : Instructions pour la mise en œuvre du plan de prélèvements en phase d'urgence à la suite de l'incendie de l'usine Lubrizol à Rouen
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Instructions pour l'ajustement du plan de prélèvements mis en œuvre dans le cadre de la phase d'urgence liée à l'incendie de l'usine Lubrizol, à la suite d'un 1er avis de l'Anses

Destinataires d'exécution
Préfets de Normandie et des Hauts-de-France DRAAF de Normandie et des Hauts-de-France Préfets de la Seine-Maritime, de l'Oise, de la Somme, de l'Aisne et du Nord DD(CS)PP de la Seine-Maritime, de l'Oise, de la Somme, de l'Aisne et du Nord DDT(M) de la Seine-Maritime, de l'Oise, de la Somme, de l'Aisne et du Nord Pour information : Préfets de régions, DRAAF, Préfets de départements, DD(CS)PP

Résumé : A la suite d'un 1er avis de l'Anses, cette note a pour but d'ajuster le plan de prélèvements mis en œuvre dans le cadre de la phase d'urgence liée à l'incendie de l'usine Lubrizol. Elle rappelle la stratégie de gestion des productions agricoles d'origine animale et végétale destinées à l'alimentation humaine ou animale produites sur la zone impactée par les retombées de suies et de fumées de l'incendie de l'usine Lubrizol, les couples analytes / matrices à prélever, les principaux critères de ciblage des exploitations, les principes du plan d'échantillonnage ainsi que le format du rendu des résultats d'analyses. Elle indique notamment quels sont les analytes complémentaires à

rechercher dans la phase d'urgence et quels sont les éléments d'information supplémentaires à collecter. Pour faciliter la lecture de cette note, la trame de l'instruction technique DGAL/SDPAL/2019-687 abrogée a été conservée et les parties complétées ou modifiées sont identifiées en gras.

Textes de référence :• Le règlement (CE) n°315/93 du conseil du 08 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ;
• Le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
• la directive n°2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux ;
• le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
• le règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 modifié établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
• le règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
• le règlement (CE) n°333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 modes de prélèvements d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain organique, en 3-MCPD et en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires ;
• le règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 589/2014 ;
• le règlement (CE) n o 152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux ;
• le code rural de la pêche maritime, notamment son livre II, Titre III et Titre V ;
• le code général des collectivités territoriales et notamment ses articles L.2212-2 et L.2215-1 ;
• l'arrêté ministériel du 12 janvier 2001 modifié fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux ;
• Etude de l' alimentation totale française 2 (EAT2) –Tome 1 – Avis de l'Anses n°2006-SA-0361 – Juin 2011

SOMMAIRE

I. Contexte

II. Stratégie de gestion
- *A. Justification de la phase 1*
- *B. Justification de la phase 2*

III. Instructions pour la mise en œuvre de la phase 1
- *A. Inventaire des productions à l'intérieur du périmètre défini*
- *B. Recommandations immédiates*
- *C. Plan de prélèvements*
  - *i. Couples analytes/matrices à prélever :*
  - *ii. Fréquence des prélèvements*
  - *iii. Critères de ciblages et programmation*
  - *iv. Gestion des prélèvements*
- *D. Rendu des résultats d'analyse*
- *E. Destinataires des documents à transmettre à la DGAl*

IV. Instructions pour la mise en œuvre de la phase 2

V. Instructions relatives à l'évaluation des pertes économiques

I. Contexte

Un incendie de grande ampleur s'est déclenché sur un site industriel classé « Seveso haut risque » en tant qu'installation classée pour la protection de l'environnement durant la nuit du 25 au 26 septembre (à 2h40). Ce site basé à Rouen (76) en zone périurbaine produit des substances chimiques industrielles pour adjonction dans des huiles diverses.

Le panache de fumée s'est élevé à forte hauteur au droit du site et a ensuite poursuivi une trajectoire Nord-Est. Ce passage du panache s'est manifesté par des retombées macroscopiques visibles de type suies (et qui en certains endroits ressemblent à un liquide noirâtre huileux de type hydrocarbures) dans les cinq départements suivants : Seine-Maritime, Oise, Nord, Somme et Aisne.

Ces retombées peuvent avoir un impact sur la qualité sanitaire des productions agricoles, dans un premier temps par les retombées directes des suies et des fumées sur les animaux et les productions, et dans un second temps par transferts dans la chaîne trophique.

C'est pourquoi, dans les cinq départements concernés, des arrêtés ont été pris pour restreindre la mise sur le marché de productions alimentaires d'origine animale et végétale produites sur la zone impactée par les retombées de suie de fumée de l'incendie. La zone sur laquelle les mesures conservatoires s'appliquent concerne 216 communes au total. Elles ont été déterminée :

- En Seine-Maritime, en croisant plusieurs données :
    - La cartographie de l' INERIS (Institut national de l'environnement industriel et des risques) ;
    - Une cartographie des cartes METEO FRANCE de suivi du panache ;
    - Des observations remontées par les gendarmes (présence visuelle de suies).
- Dans les autres départements, sur la base des observations remontées par les gendarmes (présence visuelle de suies).

La liste des communes visées par les arrêtés est susceptible d'évoluer.

II. Stratégie de gestion

La stratégie se schématise en deux phases de gestion avec des enjeux différents :

- Une phase 1 liée aux besoins de vérification en urgence pour répondre correctement aux questions de la profession et des consommateurs et surtout pour faire les vérifications sanitaires les plus rapidement accessibles ;
- Une phase 2 ultérieure, au long cours, de surveillance renforcée qui tient compte de la cinétique de bioaccumulation des polluants potentiellement présents chez les animaux dont les productions sont destinées à l'homme et chez les végétaux destinés à l'alimentation humaine.

Par ailleurs, l'Anses a été saisie afin de conduire une évaluation du risque alimentaire. La

DGAl s’appuiera sur les avis rendus successivement pour ajuster la stratégie de gestion. **Cette instruction technique fait suite à la publication du 1er avis de l’Agence.**

A. Justification de la phase 1 :

Peu de temps après les rejets de l'incendie, les animaux ont été exposés par deux voies potentielles : l'inhalation des fumées/le dépôt direct sur les muqueuses du panache et/ou la consommation d’aliments contaminés (herbe sur les pâtures ; ensilage qui aurait été peu ou mal couvert et qui pourrait avoir subi un dépôt polluant...).

Concernant les végétaux, ceux qui ont été souillés de façon visible par les retombées de suies sont impropres à la consommation et devront être détruits. Néanmoins, certains végétaux ont pu être contaminés par des particules non visibles.

La combustion incomplète du site, avec rejet d'une fumée noirâtre intense et de durée prolongée, constituée à la fois des matériaux de construction industrielle et des produits stockés permet d'orienter les premières vérifications vers les dioxines (PCDD/F), les PCB, les HAP, et des éléments-traces métalliques (plomb, cadmium et mercure). **Le 1er avis de l’Anses confirme la pertinence de ces premières vérifications et recommande de rechercher en sus d’autres éléments traces métalliques[1], les retardateurs de flamme (RF) et les phtalates (dans les denrées).**

Cette phase se doit d’être rapide afin de pouvoir, dans les meilleurs délais :

- Recentrer le plan de prélèvements sur une zone géographique plus restreinte ;
- Le cas échéant, lever les mesures après vérification de l’absence d'une possible bioaccumulation.

B. Justification de la phase 2 :

Les polluants pré-cités sont bioaccumulables et certains sont des polluants organiques persistants (POP). Les schémas de bioaccumulation et biomagnification (dans la chaîne trophique) montrent, pour les dioxines (PCDD/F), les PCB et les RF, qu'à des niveaux de contamination même parfois relativement élevés, il est nécessaire que l'exposition par voie alimentaire soit prolongée pour que les productions des animaux soient affectées. Le plan de surveillance mis en œuvre dans cette phase aura pour finalité de protéger au mieux la population, notamment celle des consommateurs de produits locaux.

III. Instructions pour la poursuite de la phase 1

1 Pour les éléments traces métalliques, l’Anses recommande l’analyse de l’arsenic, du nickel et du zinc dans les denrées alimentaires. Néanmoins, l’arsenic et le nickel ne seront pas analysés dans le cadre de la phase 1 car l’agence cite ces analytes pour des raisons de préoccupations sanitaires relatives à l’exposition de la population française à ces substances, ce qui n’est pas en lien avec l’incendie.

La DGAL demande aux services locaux de poursuivre les recherches analytiques déjà engagées en les complétant tel que précisé ci-après. Les étapes suivantes sont à conduire :

A. Inventaire des productions à l'intérieur du périmètre défini

Dans le périmètre des zones impactées par les retombées de suie défini par arrêté, il convient de réaliser un inventaire de l'ensemble des exploitations agricoles (y compris hors sol) dont les parcelles sont situées dans celui-ci. Cet inventaire comportera :

- Un inventaire des parcelles culturales, des cultures en présence, de leur destination (alimentation humaine ou animale), **du type de circuit (circuit court - marché local/vente de proximité - ou circuit industriel)** ;
- Un inventaire des élevages et leurs caractéristiques épidémiologiques (espèces, statuts des animaux, nombre d'individus, types de production), **type de circuit (circuit court - marché local/vente de proximité - ou circuit industriel)** ;
- Un inventaire des productions apicoles en précisant le **type de circuit (circuit court - marché local/vente de proximité - ou circuit industriel** ;
- Un inventaire des pisciculture en précisant le **type de circuit (circuit court - marché local/vente de proximité - ou circuit industriel)**.

Cet inventaire sera transmis à la DGAl et à la DGPE dans les meilleurs délais, par voie électronique aux adresses précisées dans les parties III.F et V, sous forme de liste (cf annexe 1) et sous forme d'une cartographie de localisation géographique.

B. Recommandations immédiates

Il doit être rappelé aux exploitants agricoles :

- De ne pas commercialiser les productions visuellement souillées qui sont impropres à la consommation au titre de l'article 14 du règlement CE 178/2002 ;
- De soustraire les animaux aux sources de contamination (air, abreuvement et alimentation) ;
- De ne pas chercher à enlever les dépôts de suie des cultures ou des stocks et attendre les prochaines consignes préfectorales qui apporteront des recommandations pour les éliminer par une filière autorisée.

C. Plan de prélèvements

i. Couples analytes/matrices à prélever :

Les couples analytes/matrices à considérer sont répertoriés dans le tableau ci-dessous :

Matrices	**Analytes**	**Références pour les matrices destinées à l'alimentation humaine**	**Références pour les matrices destinées à l'alimentation animale**
Productions végétales **à destination de l'alimentation humaine**	Pb, Cd, **Hg, Zn**	1881/2006 pour Pb, Cd, **EAT2 pour Hg, Zn**	
	dioxines, PCB	EAT2	
	HAP	EAT2 pour les légumes et prélèvements témoins pour	

		les autres cultures	
	RF	**EAT2 pour les légumes et prélèvements témoins pour les autres cultures**	
	Phtalates	**EATi pour les fruits et légumes et prélèvements témoins pour les autres cultures**	
Productions végétales **à destination de l'alimentation des animaux**	Pb, Cd, **Hg, F**		2002/32
	dioxines, PCB		2002/32
	HAP		Prélèvements témoins
Lait collecté après l'incendie	Pb, Cd, **Hg, Zn**	1881/2006 pour Pb, EAT2 pour Cd**, Hg, Zn.**	
	dioxines, PCB	1881/2006	
	HAP	EAT2	
	RF	**EAT2**	
	Phtalates	**EATi**	
Œufs d'élevages de plein air	Pb, Cd, **Hg, Zn**	EAT2	
	dioxines, PCB	1881/2006	
	HAP	EAT2	
	RF	**EAT2**	
	Phtalates	**EATi**	
Aliments pour le bétail stocké en plein air	Pb, Cd, **Hg, F**		2002/32
	dioxines, PCB		2002/32
	HAP		Prélèvements témoins
Herbe de pâtures	Pb, Cd, **Hg, F**		2002/32
	dioxines, PCB		2002/32
	HAP		Prélèvements témoins
Miel	Pb, Cd, **Hg, Zn**	1881/2006 pour Pb, **EAT2 pour Cd, Hg, Zn**	
	dioxines, PCB	Prélèvements témoins	
	HAP	Prélèvements témoins	
	RF	**Prélèvements témoins**	
	Phtalates	**Prélèvements témoins**	
Poissons d'élevage	Pb, Cd, Hg, **Zn**	1881/2006 pour Pb, Cd, Hg, EAT2 pour **Zn**	
	dioxines, PCB	1881/2006	
	HAP	EAT2	
	RF	**EAT2**	
	Phtalates	**EATi**	

Des teneurs maximales réglementaires (règlement 1881/2006 et directive 2002/32) n'existent pas pour tous les couples analytes/matrices considérés. En leur absence, il est possible de vérifier si les valeurs observées se situent dans la magnitude attendue du bruit de fond (données EAT2, **EAT infantile** ou prélèvements témoins effectués dans une zone saine).

Il est rappelé que les prélèvements témoins doivent être réalisés pour certains couples analytes/matrices, tels qu'identifiés dans le tableau ci-dessus :

- **Spécifiquement en dehors de la zone d'impact de l'incendie et du passage du panache ;**
- **Sur les matrices prélevées pour lesquelles il n'existe pas soit :**
  - **De référence réglementaire ;**
  - **De valeur de référence dans les EAT (EAT2 et/ou EATi) publiées par l'Anses (voir tableau dans l'instruction technique).**

Un prélèvement témoin par type de matrice sera réalisé au sein de chaque département. Ainsi, il ne sera pas nécessaire de multiplier les prélèvements témoins pour une même matrice dans un même département.

En cas d'impossibilité avérée de déterminer une zone hors impact de l'incendie dans un département, il sera possible de mutualiser un prélèvement témoin sur une matrice entre 2 départements voire au sein d'une même région.

Les couples analytes/matrices à rechercher en priorité dans le cadre de la phase 1 seront fixés entre la DGAl et le LABERCA, en charge de la gestion des analyses. Certains couples analytes/matrices seront analysés en phase 2 (ex : le fluor et les retardateurs de flamme) pour répondre aux recommandations de l'Anses.

Le plan de prélèvement pourra encore être ajusté, en fonction d'éventuelles nouvelles informations sur la nature des polluants, de la série de résultats obtenue et des avis de l'Anses.

ii. Fréquence des prélèvements

Compte tenu de la cinétique des molécules polluantes dans les denrées et aliments pour animaux, il sera nécessaire, pour mettre en évidence une éventuelle contamination des productions agricoles et suivre son évolution, de procéder le temps jugé nécessaire (minimum 8 à 15 jours) à des prélèvements tous les 2 jours pour le lait, les œufs, le miel et poissons d'élevage et à des prélèvements tous les 4 jours pour les productions végétales et les aliments pour animaux dans les mêmes exploitations.

iii. Critères de ciblages et programmation

Le principe du plan de prélèvement consiste à procéder par sondages et non pas par contrôle systématique. L'échantillonnage réalisé sera à la discrétion de la DDecPP ou de la DRAAF.

Il est impératif de cibler les prélèvements pour apprécier au plus vite les concentrations dans les productions les plus exposées.

Les grands critères de ciblage des exploitations sont :

- Présence de retombées de suies visibles dans l'exploitation ;
- Animaux ayant eu accès à l'extérieur depuis l'incendie ;
- Animaux ayant ingéré des aliments ou de l'eau souillés.

Pour le département de la Seine-Maritime, 40 exploitations seront ciblées, dont celles déjà ciblées les 29 et 30 septembre.
Pour les départements de la Somme et de l'Oise, 15 exploitations seront ciblées.
Pour le département de l'Aisne, 5 exploitations seront ciblées (en priorisant les matrices lait, œufs et productions végétales).
Pour le département du Nord, 2 exploitations seront ciblées (en priorisant la matrice lait).

iv. Gestion des prélèvements

Chaque prélèvement doit être réalisé en deux exemplaires, placés chacun dans un contenant différent. Les quantités par prélèvement sont :

- 2 x 500 mL pour les matrices liquides ;
- 2 x 6 œufs ;
- 2x 500 g pour les matrices solides exceptés les poissons et les végétaux qui peuvent être lavés et épluchés ;
- 2 x 300 à 400 g pour les poissons.

Concernant les végétaux qui peuvent être lavés et épluchés : afin de disposer de données de contamination adaptées permettant ultérieurement d'envisager des recommandations de consommation, des quantités suffisantes (jusqu'à 6 x 500 g) d'échantillon seront prélevées de façon à ce que des analyses différenciées soient réalisées sur les végétaux bruts, lavés et pelés en parallèle pour déterminer l'influence de ces pratiques sur les concentrations en contaminants. Un échantillon donnant lieu à la réalisation de plusieurs séries d'analyses, il sera important que le laboratoire mentionne bien dans les commémoratifs de l'analyse la référence de l'échantillon et le traitement éventuellement subi.

Les prélèvements seront acheminés au LABERCA, qui centralisera l'ensemble des échantillons, quels que soient les analytes recherchés (dioxines, PCB, HAP, **RF, Phtalates** et **éléments traces métalliques**).

Le point de contact est Monsieur Philippe Marchand, responsable de l'unité contaminants :

Philippe MARCHAND
Responsable Unité Contaminants
Laboratoire d'Etude des Résidus et Contaminants dans les Aliments (LABERCA)
Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation (Oniris)
Route de Gachet – Site de la Chantrerie – CS 50707
44307 NANTES Cedex 3 - FRANCE
Tel: +33 2 40 68 78 80 - Fax: +33 2 40 68 78 78
philippe.marchand@oniris-nantes.fr
www.laberca.org - www.saraf-educ.org

D. Rendu des résultats d'analyse

L'ensemble des prélèvements réalisés et les résultats d'analyses seront reportés dans un tableau selon le modèle fourni en annexe 2. Il devra notamment comporter, pour chaque prélèvement :

- **L'indication de l'exploitation d'appartenance ;**
- **Le type de circuit : circuit court - marché local, vente de proximité - ou circuit industriel ;**
- **Les coordonnées GPS du lieu de prélèvement ;**
- Les critères de ciblage utilisés, notamment par rapport à la nature de l'exposition,

De plus, il est demandé un document expliquant le protocole de prélèvement: nombre de prélèvements par parcelle ou élevage, schéma du prélèvement, masse de chaque prélèvement, méthode de prélèvement, etc.

Le tableau sera transmis à la DGAl au fil de l'eau, par voie électronique aux adresses précisées dans la partie III.F**. Le document expliquant le protocole de prélèvement sera transmis dans les meilleurs délais aux mêmes adresses.**

E. Destinataires des documents à transmettre à la DGAl

Les destinataires sont le bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques (B3CP) et la mission des urgences sanitaires (MUS) :

- boîte institutionnelle du bureau métier : b3cp.sdpal.dgal@agriculture.gouv.fr
- boîte institutionnelle de la MUS : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

IV. Instructions pour la mise en œuvre de la phase 2

Ces instructions seront fournies ultérieurement.

V. Instructions relatives à l'évaluation des pertes économiques

Afin d'évaluer les coûts et pertes de chacune des filières soumises aux restrictions des arrêtés préfectoraux, il convient de compléter les tableaux de l'annexe 3 et de les transmettre à la DGPE par voie électronique à l'adresse suivante :

- crises.dgpe@agriculture.gouv.fr

Le Directeur Général de l'Alimentation
Bruno FERREIRA

Annexe 1 : inventaires des elevages et des productions

Nom de l'exploitation	Identifiant	Communes		Especes	Statuts	Nombre d'individus	Types de production	Type de circuit (circuit court - marché local/vente de proximité - ou circuit industriel)
		du siege de l'eploitation	des surfaces professionnelles					

Nom de l'exploitation	Identifiant	Communes		Types de culture	Nombre de parcelles culturales	Surfaces	Destination	Type de circuit (circuit court - marché local/vente de proximité - ou circuit industriel)
		du siege de l'eploitation	des surfaces professionnelles					

Annexe 2 : Tableau de rendu des résultats d'analyses

Plan de prélèvement « incendie lubrizol » DDPP ...											Résultats							
					Établissements ciblés													
Demandeur des prélèvements	**Filière de production**	**Matrice prélévée**	**Numero d'enregistrement du prelevement de la DDPP**	**Date de prelevement**	**Établissement**	**Identifiant de l'établissement**	**Adresse (dont commune)**	**Type de circuit : circuit court - marché local, vente de proximité - ou circuit industriel**	**Critère de ciblage(1)**	**Commentaires** *Pour chaque prélèvements : description de l'environnement immédiat de la matrice (photo possible), localisation précise* ***(coordonnées GPS)***	**Laboratoire de Destination**	**Date du résultat**	**Analyte**	**Brut / lavé / pelé (concerne les végétaux)**	**Valeur brute**	**Unité**	**Incertitude**	**Valeur finale (incertitude déduite)**
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		
DGAL																		

(1)exemples de critères de ciblage : produits issus d'animaux n'ayant pas pu être rentrés lors du passage du panache
produits restés depuis le (date) en pâture
produits rentrés seulement la (date)...

Annexe 3 : Données pour l'évaluation des couts et pertes des filieres

Suites de l'incendie de Lubrizol
sur la base des arrêtés départementaux définissant les communes concernées

	Département 1	Département 2	Département 3	Département 4	**TOTAL**
nombre de communes concernées (liste des communes)					
nombre d'hectares de la zone (surface agricole PAC)					
nombre d'exploitations ayant au moins une parcelle dans la zone (données 2018)					
nombre d'exploitations ayant leur siège social dans la zone (données 2019)					

Evaluation des coûts et pertes pour l'amont												
Type de productions concernées	Lait	Œufs	Miel	Maïs	Maïs ensilage	Maraichage	Pommes de terre	Autres légumes d'industrie	Betteraves	Pommes	Poires	...
Nombre de producteurs concernés												
Surface (ha) ou cheptel concerné (par ex. tête de bétail)												
Pertes estimées du 26/09 au 2/10 en quantité												
Pertes estimées du 26/09 au 2/10 en valeur												
Pertes estimées à venir, par jour, en quantité												
Pertes estimées à venir, par jour, en valeur												
Autres coûts (€)												
Nature des autres coûts recensées (*par exemple désinfection, lavage/nettoyage, utilisation de produits, confinement/immobilisation etc.*)												

Evaluation des coûts et pertes pour l'aval												
Type de productions concernées	...											
Nombre d'entreprises concernées												
Pertes estimées du 26/09 au 2/10 en quantité												
Pertes estimées du 26/09 au 2/10 en valeur												
Pertes estimées à venir, par jour, en quantité												
Pertes estimées à venir, par jour, en valeur												
Autres coûts (€)												
Nature des autres coûts recensées (*par exemple désinfection, lavage/nettoyage, utilisation de produits, confinement/immobilisation etc.*)												