Ordre de méthode

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/2019-73** **29/01/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 6

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 2019.

Destinataires d'exécution
DAAF 971 DAAF 972

Résumé : La présente instruction technique vise à préciser aux services locaux les modalités de la mise en œuvre de la campagne de prélèvements 2019 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 25 janvier 2019 modifiant l'arrêté du 30 juin 2018 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/N2018-913 du 18 décembre 2018 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2019 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
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

Les produits à base de chlordécone (CLD) ont été utilisés pour lutter contre le charançon du bananier dans les Antilles françaises de 1972 à 1993. Malgré l'interdiction de son utilisation depuis plus de 20 ans, la CLD se retrouve toujours dans les sols et dans les eaux du fait de sa forte stabilité.
Face à ce constat et en réponse aux fortes préoccupations exprimées par la population concernant les effets de la pollution par la CLD qui constitue, par son ampleur et sa persistance dans le temps, un enjeu sanitaire, environnemental, agricole, économique et social important en Martinique et en Guadeloupe, l'État a mis en place des plans nationaux d'actions (PNAC) successifs : le premier de 2008 à 2010, le second de 2011 à 2013 et le troisième en cours depuis 2014 et jusqu'en 2020.

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 ». Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation met ainsi en œuvre chaque année des plans de surveillance et des plans de contrôle sur les denrées issues d'animaux d'élevage, sur les produits de la pêche et sur les productions végétales primaires destinées à la consommation humaine et à l'alimentation animale, dont le but est, d'une part, d'évaluer la prévalence de la chlordécone dans ces denrées et, d'autre part, de détecter les non conformités et les fraudes.

Il s'agit de surveiller et de contrôler leur conformité à la limite maximale de résidus (LMR) fixée pour la chlordécone dans le règlement (CE) n°396/2005[1]. Les prélèvements sur animaux de boucherie sont réalisés sur la graisse péri-rénale et la chlordécone est dosée dans cette matrice conformément aux dispositions de la directive 2002/63/CE[2]. Par ailleurs, pour les produits de la mer et d'eau douce, une LMR a été établie au niveau national dans l'arrêté du 25 janvier 2019 modifiant l'arrêté du 30 juin 2008[3]. De plus une LMR a été établie au niveau national pour les bovins par ce même arrêté du 25 janvier 2019.

En effet, l'Anses a conduit en 2016 une étude « Triplet » sur la corrélation entre les teneurs en chlordécone dans la graisse, le foie et le muscle de 200 bovins, dont les résultats ont été remis le 27 juin 2017. Cette étude montre que la concentration en chlordécone dans le muscle est environ moitié moins élevée que la concentration dans la graisse, alors que celle dans le foie est trois à quatre fois plus élevée que dans la concentration dans la graisse.

Sur la base des corrélations entre concentrations dans le muscle, dans le foie et dans la graisse de bovins, établies dans le cadre de l'étude « Triplet », l'Anses conclut dans sa note d'appui scientifique et technique du 14 septembre 2018, en réponse à la saisine n°2018-SA-0202 du 10 septembre 2018 relative à la fixation d'une LMR de Chlordécone dans la graisse des produits carnés permettant de ne pas dépasser 0,020 mg/kg poids frais dans le muscle, que la concentration maximale en chlordécone dans la graisse de bovin permettant d'atteindre dans 97,5 % des cas des concentrations dans le muscle de bovin inférieures ou égales à 0,020 mg/kg de poids frais est de 0,027 mg/kg. Cette valeur sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses de bovins.

Pour renforcer les mesures de précaution sur les foies, les mesures de gestion viseront à écarter de la consommation humaine les foies de bovin entrant dans le cadre du plan de contrôle.

1 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

2 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

3 Arrêté 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.

Cette instruction, valable jusqu'au 31 décembre 2019 pour ce qui concerne la réalisation des contrôles et la mise en œuvre des mesures de gestion, prend en compte les échanges récents intervenus entre les autorités françaises et la Commission européenne.

Volet 1 : denrées issues d'animaux d'élevage

Il s'agit de surveiller, dans le cadre du plan de surveillance (PS), et de contrôler, dans le cadre du plan de contrôle (PC), la conformité des denrées animales et d'origine animale produites en Martinique et en Guadeloupe.

I. Précision sur les valeurs seuils retenues pour les denrées animales

Conformément à la directive 2002/63/CE, les prélèvements sur animaux de boucherie sont réalisés dans la graisse péri-rénale et la chlordécone est dosée dans cette matrice.
La limite maximale de résidus (LMR) pour la chlordécone est fixée par le règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 modifié :

- pour les espèces ovine, caprine et porcine, elle est de 0,100 mg/kg pour la graisse
- pour la volaille, elle est de 0,200 mg/kg pour la graisse ;
- pour les œufs de poule, elle est de 0,020 mg/kg.

Concernant l'espèce bovine, il a été pris un arrêté national fixant une LMR plus stricte à 0,020 mg/kg dans les produits frais[4].

Compte tenu des facteurs de corrélation montrés par l'étude « Triplet » et des conclusions de la note d'appui scientifique et technique de l'Anses du 14 septembre 2018 en réponse à la saisine n°2018-SA-0202 du 10 septembre 2018 relative à la fixation d'une LMR de Chlordécone dans la graisse des produits carnés permettant de ne pas dépasser 0,020 mg/kg poids frais dans le muscle, la concentration maximale en chlordécone dans la graisse de bovin permettant d'atteindre dans 97,5 % des cas des concentrations dans le muscle de bovin inférieures ou égales à 0,020 mg/kg de poids frais est fixée à 0,027 mg/kg. Cette valeur sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses de bovins. Ainsi, dès que la teneur mesurée dans la graisse sera supérieure à 0,027 mg/kg, compte tenu de l'incertitude, la carcasse ne sera pas mise sur le marché.

Concernant les foies de bovins, ces derniers seront écartés de la consommation sur l'ensemble des animaux issus de cheptels entrant dans le cadre des plans de contrôle « renforcé » et « allégé ».

Pour les autres espèces, dès que la valeur de la teneur mesurée réduite de l'incertitude est supérieure ou égale à la LMR (teneur prise en compte = teneur mesurée - incertitude), la denrée est non conforme.

4 Arrêté ministériel du 25 janvier 2019 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

II. Plan d'échantillonnage

2.1. 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. Ils ont été fixés compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente.

N°SIGAL	FILIÈRE	LIEU	Sous FILIÈRE	MATRICE	CONTAMINANT	Nombre national prescrit	PS / PC	971	972
NAT – 44 péri-rénale	bovin	abattoir		graisse périrénale	chlordécone	1570	PC	400*	470*
							PS	300	400
NAT - 446	équin	abattoir		graisse péri-rénale	chlordécone	5	PC	5*	-
NAT - 441	porcin**	abattoir		graisse péri-rénale	chlordécone	120	PC	40*	-
							PS	40	40
NAT - 442	ovin/caprin	abattoir		graisse perirénale	chlordécone	130	PC	10*	-
							PS	30	90
NAT - 443	ovoproduits	distribution		œuf poule	chlordécone	160	PC	15	-
							PS	15	130
NAT - 444	volaille	abattoir ou distribution	poulet chair**	graisse***	chlordécone	150	PC	10	-
							PS	10	130
NAT - 445	poisson / crustacés	élevage	poisson parc mer crustacés	chair	chlordécone	13	PS	3	10
					TOTAL	**2148**	**PC**	**480**	**470**
							PS	**398**	**800**

** Le nombre d'animaux concernés étant non prévisible, le nombre indiqué pour la partie PC est uniquement indicatif.*
*** En présence de lots d'animaux homogènes, le prélèvement pourra être réalisé sur 3 carcasses de volaille issues du même lot.*
**** En cas d'insuffisance de la graisse à prélever, la peau pourra être prélevée compte tenu de sa teneur en graisse.*

2.2. Stratégie d'échantillonnage

2.2.1 Animaux de boucherie

Pour les animaux de boucherie, **les prélèvements à l'abattoir sont effectués sur la graisse péri-rénale**, 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.

Pour les bovins, la stratégie de surveillance et de contrôle est présentée en annexe I et est détaillée ci-après, ainsi que le passage d'un élevage d'un niveau de contrôle ou de surveillance à l'autre.

a) Plan de surveillance

Le plan de surveillance sert à estimer la contamination globale en chlordécone de la viande 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 des productions locales ne provenant pas d'élevages identifiés comme à risque ou sortis de la liste des élevages du plan de contrôle, **sans**

consigne de la carcasse.

b) Plans de contrôle

Les plans de contrôle (renforcé et allégé) sont destinés 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 :

Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir ou le service de l'alimentation (SALIM) procède à des **prélèvements ciblés** de graisse péri-rénale sur les carcasses des animaux abattus des productions locales provenant d'élevages identifiés comme à risque, à savoir **:**

- sur les animaux provenant :
  - d'élevages ayant présenté à l'abattoir des animaux avec des résultats d'analyses quantifiés en chlordécone les années précédentes,
  - des élevages dont les animaux peuvent avoir pâturé sur des terres susceptibles d'être contaminées par la chlordécone (pâtures ayant fait l'objet d'analyses de terre ou de fourrage dont le résultat est positif, terres préalablement destinées à la culture de bananes, terres à proximité de sources ou cours d'eau contaminés à la chlordécone) et n'ayant jamais présenté d'animaux à l'abattoir,
  - des élevages pour lesquels il existe des 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.

b-1) Plan de 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 « allégé » (de manière ciblée).

Dès qu'un animal est confirmé avec une teneur en chlordécone dans la graisse supérieure à 0,027 mg/kg après un prélèvement à l'abattoir, le cheptel dont il est issu avant abattage est placé en contrôle renforcé.

Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir ou le SALIM procédera à un prélèvement systématique de la graisse péri-rénale de **tous les animaux** du cheptel abattus pour recherche de chlordécone **avec consigne de la carcasse entière** dans l'attente du résultat d'analyse. **Le foie sera systématiquement retiré de la consommation.**

En fonction des résultats d'analyse, le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir procédera à la saisie (retrait de la consommation) de la carcasse entière, dès lors que [Graisse] > 0,027 mg/kg, compte tenu de l'incertitude (valeur prise en compte = valeur mesurée - incertitude).

b-2) Plan de contrôle allégé

Dès qu'un animal est confirmé avec une teneur en chlordécone dans la graisse supérieure à la limite de quantification après un prélèvement à l'abattoir, mais inférieure ou égale à 0,027 mg/kg, le cheptel dont il est issu avant abattage est placé en contrôle allégé.

Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir ou le SALIM procédera à un prélèvement sur a minima 20 % des animaux du cheptel (au moins 50 % pour les petits élevages amenant moins de 10 animaux / an à l'abattoir) lors de l'abattage pour recherche de chlordécone **sans consigne de la carcasse**. **Le foie sera systématiquement retiré de la consommation pour la totalité des animaux abattus.**

c) Gestion des élevages soumis au plan de contrôle

La liste des élevages soumis aux plans de contrôle renforcé et allégé est régulièrement mise à jour en retirant les élevages pour lesquels l'analyse des données réalisées par le service de l'alimentation (SALIM) montre qu'ils ne présentent pas ou plus de risque.

Pour sortir du plan de contrôle renforcé, l'élevage doit pouvoir, d'une part, apporter la preuve qu'il peut assurer la décontamination de ses animaux sur le parcellaire qu'il utilise et, d'autre part, il doit être constaté que tous les animaux abattus sur une période de trois ans (et au minimum trois animaux) présentent une teneur en chlordécone inférieure ou égale à 0,027 mg/kg. Un élevage qui sort du plan de contrôle renforcé intègre le plan de contrôle allégé.

Pour sortir du plan de contrôle allégé, il est nécessaire que l'ensemble des résultats d'analyse portant sur un nombre d'animaux représentant un quart des animaux de l'élevage présente une teneur en chlordécone inférieure ou égale à la limite de quantification. Un élevage qui sort du plan de contrôle allégé intègre le plan de surveillance.

Dans tous les cas, l'élevage devra disposer soit d'un parcellaire utilisé pour le pâturage non pollué par la chlordécone, soit d'un itinéraire technique permettant la décontamination des animaux avant envoi à l'abattoir (confirmé par les résultats d'analyses).

d) Contrôles en boucherie

Des contrôles de traçabilité seront réalisés en boucherie afin de déceler des éventuels approvisionnements par abattages clandestins. 30 contrôles seront réalisés en Martinique et 5 en Guadeloupe.

2.2.2 Les ovoproduits

Pour les producteurs d'œufs, les prélèvements sont effectués auprès des petits producteurs de plein air et dans les élevages professionnels hors sol.
Le plan de contrôle ciblera les producteurs situés dans les zones connues comme potentiellement contaminées.
Les prélèvements d'œufs sont effectués à la distribution (vente sur les marchés) ou en exploitation agricole.

2.2.3 Les produits de l'aquaculture

Les prélèvements de poissons d'aquaculture et de crustacés se feront à la fois dans des fermes aquacoles en eau douce et en mer. Le niveau de contamination des eaux superficielles et souterraines environnantes peut également être utilisé comme critère de ciblage.

Les prélèvements seront réalisés de manière régulière **jusqu'au 31 décembre 2019.**

III. Gestion des prélèvements

3.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les quantités à prélever et les modalités de conservation des prélèvements figurent sur le document intitulé « 2018-PSPC annexe 4 – Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice », consultable sur le site Internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.

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.

3.2. Identification, recueil des commémoratifs d'échantillons, conservation et envoi des

prélèvements

L'identification et le recueil des commémoratifs se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2018-913 du 18 décembre 2018 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2019 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 II. En effet, ces informations sont indispensables pour l'évaluation des données générées par ce plan.

3.3. Conservation et envoi des prélèvements

La conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2018-913 du 18 décembre 2018 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2019 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

3.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Les laboratoires agréés pour la recherche de la chlordécone dans les denrées issues d'animaux d'élevage sont indiqués par matrice dans le document intitulé « 2018-PSPC annexe 4 – Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice », consultable sur le site Internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.
Les coordonnées de ces laboratoires sont précisées dans le document nommé « Coordonnées des laboratoires (annexe 3) », consultable sur Internet à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.

IV. Gestion des échantillons

4.1. Méthodes officielles

La méthode d'analyse à mettre en œuvre est précisée dans le document intitulé « Chlordécone DOA – liste des méthodes officielles », consultable sur Internet à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.

4.2. Expression et confirmation des résultats

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/11813/2017 de la Commission européenne du 22 novembre 2017 (qui remplace le document guide SANTE/11945/2015 à partir du 01 janvier 2018), le résultat final permettant de statuer sur un dépassement de LMR ou de la valeur de gestion (graisse péri-rénale de bovin) 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.

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 de la coordination en matière de contaminants chimiques et physique (B3CP)) conformément à l'annexe 6 de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N2017-1019 du 20 décembre 2017 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2019 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

En cas de non-conformité sur un résultat issu du plan de surveillance, 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 : 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 de 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 2019, 1100 prélèvements sont programmés, compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente. Ils se répartissent selon le tableau ci-dessous :

	Guadeloupe (971)	**Martinique (972)**	**Total**
Contrôle sur le lieu de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction totale	**30**	**50**	**80**
Surveillance import	**20**	**65**	**85**
Surveillance départementale	**250**	**585**	**835**
Suivi des espèces sentinelles	**100**	**-**	**100**
Total	**400**	**700**	**1100**

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 ;

- **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, faisant l'objet d'un arrêté de fermeture ou de restriction et pour lesquelles des résultats non conformes ont déjà été obtenus.
  - suspectés de vendre des produits issus des zones de pêche identifiées comme **contaminées** en chlordécone, faisant l'objet d'un arrêté de fermeture ou de restriction.

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 2019**.

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/N2018-913 du 18 décembre 2018 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2019 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.

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/N2018-913 du 18 décembre 2018 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2019 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

Les laboratoires agréés pour la recherche de la chlordécone dans les produits de la pêche sont indiqués par matrice dans le document intitulé « 2018-PSPC annexe 4 – Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice », consultable sur le site Internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.
Les coordonnées de ces laboratoires sont précisées dans le document nommé « Coordonnées des laboratoires (annexe 3) », consultable sur Internet à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.

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 précisée dans le document intitulé « Chlordécone DOA – liste des méthodes officielles », consultable sur Internet à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.
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 précisée dans le document intitulé « Chlordécone DOA – liste des méthodes officielles », consultable sur Internet à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation.

3.2. Expression et transmission des résultats

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. 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[5].

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/N2017-1019 précitée.

V. Dispositions financières

5 Arrêté ministériel du 30 juin 2008 modifié 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

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

Volet 3 : denrées végétales

I. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons et répartition des prélèvements

L'échantillonnage sera réalisé selon le tableau ci-dessous. Il a été fixé compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente :

	Matrice	**Guadeloupe**	**Martinique**	**Total**
Plan de contrôle Parcelles contaminées	Végétal	50	105	155
Plan de surveillance Parcelles dont le niveau de contamination est inconnu	Végétal	100 * (si présence de cultures sensibles sur les parcelles maraîchères)	170 - 30 cultures pour l'alimentation humaine -140 cultures pour l'alimentation animale	270
	Sol	200 : - 100 prairies - 100 parcelles maraîchères	170	370
Total		350	445	795

- Le **plan de contrôle 2019** prévoit **105 prélèvements en Martinique et 50 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 exploitations agricoles où sont effectuées les prélèvements sont sélectionnés sur la base d'une analyse des risques conduite par les DAAF-SALIM en prenant pour critère les 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 ou dont le statut de contamination n'est pas connu.**
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 sensibles, il procède à la réalisation des prélèvements en trois exemplaires.

- Le **plan de surveillance 2019** :
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.
Il prévoit :
- 170 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 ;
- 140 de cultures locales (graminées fourragères) utilisées pour l'alimentation animale.

- 200 prélèvements de sols en Guadeloupe :
- 100 prélèvements de sols de parcelles utilisées pour l'alimentation animale (prairies) ;
- 100 prélèvements de sols de parcelles utilisées pour la production maraîchère ou vivrière et 100 prélèvements de végétaux, s'il est constaté la présence sur ces parcelles de productions

végétales dites "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).

Si lors de la réalisation d'une inspection au titre du plan de surveillance, il n'est pas constaté la présence sur les parcelles de l'exploitation sélectionnée de produits végétaux à risque en cours de culture, 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).

1.2. Nature des couples analyte/matrice recherchés

- Le plan de contrôle 2019 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 (analyse de risque, visites terrains, enquêtes de voisinage, plaintes, etc). Le plan de contrôle des productions végétales ne s'applique pas aux jardins potagers des particuliers.

Les **productions végétales dites « à risque »** sont listées dans les tableaux 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	105
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	

Guadeloupe :

Nature des matrices pour analyses	**Nombre**
salades	50
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 de leur analyse de risque et des situations rencontrées sur le terrain.

- **Pour le plan de surveillance 2019,** les espèces végétales retenues appartiennent essentiellement **pour la Martinique** à des espèces végétales réputées peu ou non sensibles à la contamination par

la chlordécone (par exemple: chou, haricots verts, ananas, barbadine, gombo, céleri branches, etc.) mais cultivées dans des zones contaminées non encore explorées.

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.

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 de leur analyse de risque et des situations rencontrées sur le terrain.

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 <u>en aucun cas</u> 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.

<u>2.2. Conservation et envoi des prélèvements</u>

- **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 et de sol sont à expédier à l'un des laboratoires agréés pour la recherche de chlordécone dans les produits d'origine végétale, dont la liste est consultable sur Internet dans le document nommé « Chlordécone dans les produits d'origine végétale – Listes des laboratoires agréés » à l'adresse http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-en-sante-des-vegetaux. Les coordonnées de ces laboratoires figurent dans le document nommé « Coordonnées des laboratoires (annexe 3) », consultable à la même adresse Internet.

- **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 décrit dans la note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 2 septembre 2013 relative à la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

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 agréés précités, 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

Les laboratoires agréés pour la recherche de la chlordécone dans les produits d'origine végétale, sont listés dans le document nommé « Chlordécone dans les produits d'origine végétale – Listes des laboratoires agréés », consultable sur Internet à l'adresse http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-en-sante-des-vegetaux. Les coordonnées de ces laboratoires figurent dans le document nommé « Coordonnées des laboratoires (annexe 3) », consultable à la même adresse Internet.

III. Analyse des échantillons

3.1. Méthodes officielles

Les analyses seront réalisées selon la méthode officielle précisée dans le document intitulé « Chlordécone PAOV – Liste des méthodes officielles » publiée sur Internet à l'adresse http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-en-sante-des-vegetaux.

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. 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.
Les résultats non conformes seront transmis sur la boîte institutionnelle du bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques (b3cp.sdpal.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).
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.

V. Dispositions financières

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

Volet 4 : transmission des résultats et bilan du plan de surveillance et de contrôle

I. <u>Les denrées issues d'animaux d'élevage</u>

Pour les plans de contrôle avec analyses libératoires, un délai de 7 jours maximum à réception des échantillons de graisse péri-rénale a été fixé 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 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 maximale et pourront être raccourcis par des contrats ou marchés conclus entre les DAAF et les laboratoires.

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.

II. <u>Les produits de la pêche</u>

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.

III. <u>Les denrées végétales</u>

Les inspecteurs devront enregistrer régulièrement, et dans un délai maximum de 30 jours après réception des résultats d'analyses, 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 telles que décrites dans l'annexe VII.

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

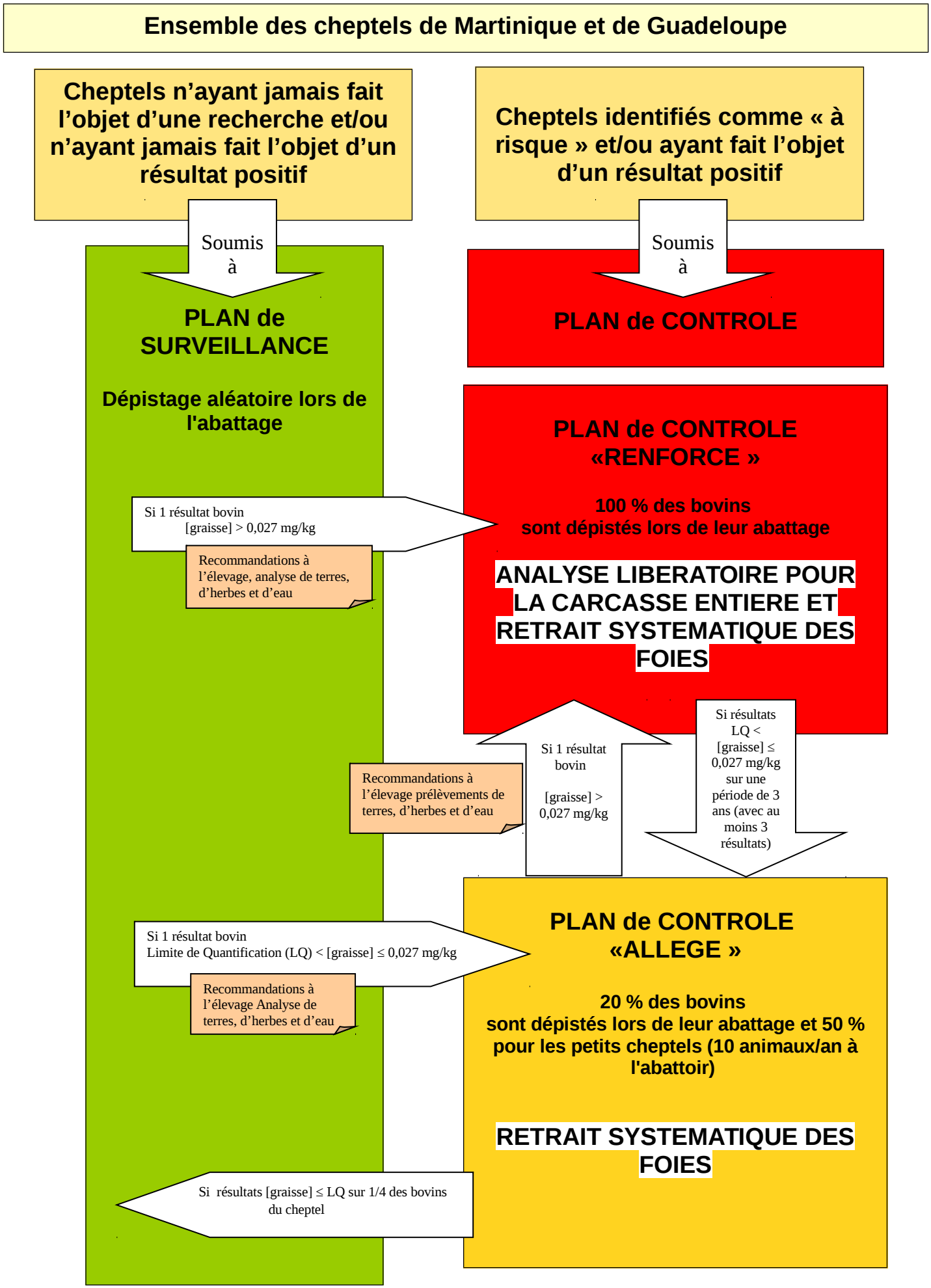
<u>IV. Bilan</u>

Tous les résultats de ces plans seront transmis à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques – B3CP) *via* SIGAL avant le 1er février 2020, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un <u>rapport écrit contenant un bilan</u> (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe III.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

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



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.

ANNEXE II

-

Commémoratifs « intervention » BOVINS-PORCINS-OVINS/CAPRINS-EQUINS

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
'Échantillonnage'	LCU	‘*aléatoire’* ‘ciblé (orienté)’	**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
'Établissement ou atelier d'origine',	LCU-LA+ ALPHA		N° SIRET ou EDE Ajouter l'adresse de l'établissement **Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.**
'Échantillonnage'	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)'	**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 III

Synthèse des résultats obtenus sur les denrées issues d'animaux d'élevage

				Programmation		Réalisation					
FILIÈRE	**LIEU**	**MATRICE**		**971**	**972**	**971**	**972**	**971 - Taux de réalisation (%)**	**972 - Taux de réalisation (%)**	**971 - Nombre de NC**	**972 - Nombre de NC**
Bovin	abattoir	graisse perirénale	PC	(400)	(470)						
			PS	300	400						
Équin	abattoir	graisse perirénale	PC	(5)	-						
Porcin	abattoir	graisse perirénale	PC	(40)	-						
			PS	40	40						
Ovin/caprin	abattoir	graisse perirénale	PC	(10)	-						
			PS	30	90						
Ovo produits	distribution	œuf poule	PC	15	-						
			PS	15	130						
Volaille	Abattoir ou distribution	graisse	PC	10	-						
			PS	10	130						
poisson	élevage	chair+peau	PS	3	10						
		TOTAL	**PC**	480	470						
			PS	398	800						

Synthèse des résultats obtenus sur les denrées issues de produits de la pêche

			Programmation		Réalisation					
LIEU	**MATRICE**		**971**	**972**	**971**	**972**	**971 - Taux de réalisation (%)**	**972 - Taux de réalisation (%)**	**971 - Nombre de NC**	**972 - Nombre de NC**
Point de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction totale	chair et peau (poissons), chair blanche (crustacés), chair (mollusques), gonades (échinodermes)	PC	30	50						
Import		PS	20	65						
Surveillance départementale		PS	250	585						
Suivi des espèces sentinelles		PC	100	-						
	TOTAL	**PC**	130	50						
		PS	270	650						

Synthèse des résultats obtenus sur les denrées issues de végétaux

			Programmation		Réalisation					
LIEU	**MATRICE**		**971**	**972**	**971**	**972**	**971 - Taux de réalisation (%)**	**972 - Taux de réalisation (%)**	**971 - Nombre de NC**	**972 - Nombre de NC**
Parcelles contaminées	végétal	PC	50	105						
Parcelles dont le niveau de contamination est inconnu	végétal	PS	100	30 (alimentation humaine)						
				140 (alimentation animale)						
	sol	PS	200	170						
	TOTAL	**PC**	50	105						
		PS	300	340						

Ensemble des données brutes des analyses de laboratoire

Filière	**Matrice**	**Type de plan PS PC**	**Provenance**	**Date de réception des échantillons**	**Date de début d'analyse**	**Concentration en chlordécone (µg/kg)**	**Limite de quantification (µg/kg)**

ANNEXE IV

Répartition indicatrice des prélèvements par espèce de produits de la pêche

		Guadeloupe	Martinique	Total
Plan de contrôle	Poissons - petits pélagiques côtiers	2	10	**12**
	Poissons - espèces benthiques et démersales	10	10	**20**
	Oursins	2	-	**2**
	Poissons - grands pélagiques	10	10	**20**
	Crustacés	5	10	**15**
	Mollusques et céphalopodes	1	10	**11**
Surveillance import	Toutes espèces	20	65	**85**
Surveillance départementale	Produits issus de l'aquaculture	15	20	**35**
	Poissons - petits pélagiques côtiers	15	100	**115**
	Poissons - espèces benthiques et démersales	130	270	**400**
	Poissons - grands pélagiques	20	120	**140**
	Crustacés	60	60	**120**
	Mollusques et céphalopodes	10	15	**25**
Suivi des espèces sentinelles	Poissons-lions	100	0	**100**
Total		**400**	**700**	**1100**

ANNEXE V

Liste non exhaustive des espèces de produits de la pêche 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

ANNEXE VII

Modalités d'enregistrement des données relatives aux plans de surveillance et de contrôle dans GEUDI et RESYTAL

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 ».