

## Ordre de service d'action



**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/2020-160**  
**26/02/2020**

**Date de mise en application :** Immédiate  
**Diffusion :** Tout public

**Date limite de mise en œuvre :** 01/03/2021  
**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**  
**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**  
**Nombre d'annexes :** 7

**Objet :** Plans de surveillance et de contrôle de la chlordanécone 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 2020

### 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 2020 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 chlordanécone.

**Textes de référence :** Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n°

652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ;

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

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 ;

Arrêté du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté 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 ;

Instruction technique DGAL/SDPRAT/N2019-862 relatives aux dispositions générales relatives à la campagne 2019 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Les modifications par rapport à l'année précédente apparaissent en grisé.

## 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 du fait de sa forte stabilité chimique et de sa rémanence, et dans les eaux du fait de transferts vers les nappes phréatiques, les sources puis les rivières et enfin la mer.

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 relative à la surveillance des denrées alimentaires 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 la conformité de ces denrées alimentaires et aliments pour animaux à la limite maximale de résidus (LMR) fixée pour la chlordécone dans le règlement (CE) n°396/2005<sup>1</sup>. Les prélèvements sur les 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<sup>2</sup>. Par ailleurs, pour les produits de la mer et d'eau douce, une LMR a été établie au niveau national dans l'arrêté du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019<sup>3</sup>. Cet arrêté fixe également une LMR et des valeurs de gestion au niveau national pour les bovins et les autres espèces d'animaux de boucherie (porcins, ovins, caprins et volailles).

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> Arrêté du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté 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.

Cette instruction, valable jusqu'au **31 décembre 2020** 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 les 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.

Concernant les espèces bovine, porcine, ovine, caprine et les volailles, il a été pris un arrêté national le 23 mai 2019<sup>4</sup> fixant une LMR plus stricte à 0,020 mg/kg dans la viande, le foie, les reins, les abats comestibles. Ce même arrêté fixe également une LMR pour les produits de la mer et d'eau douce.

- **Pour la viande bovine**, le respect de la LMR de 0,020 mg/kg de poids frais est garanti par un taux égal ou inférieur à 0,027 mg/kg dans la graisse, compte tenu de l'incertitude. Cette valeur de 0,027 mg/kg dans la graisse sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses. 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 la viande porcine**, le respect d'une LMR de 0,020 mg/kg de poids frais est garanti par un taux égal ou inférieur à 0,021 mg/kg dans la graisse, compte tenu de l'incertitude. Cette valeur de 0,021 mg/kg dans la graisse sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses.
- **Pour la viande ovine**, caprine et de volaille, le respect d'une LMR de 0,020 mg/kg de poids frais est garanti par un taux égal ou inférieur à 0,020 mg/kg dans la graisse, compte tenu de l'incertitude. Cette valeur de 0,020 mg/kg dans la graisse sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses.
- **Pour la viande équine**, la LMR est de 0,020 mg/kg de poids frais. Dès que la valeur de la teneur mesurée réduite de l'incertitude est supérieure à la LMR, la denrée est non-conforme.
- **Pour les œufs de poule**, la LMR est de 0,020 mg/kg de poids frais. Dès que la valeur de la teneur mesurée réduite de l'incertitude est supérieure à la LMR, la denrée est non-conforme.
- **Pour les poissons et crustacés d'élevage**, la LMR est de 0,020 mg/kg de poids frais. Dès que la valeur de la teneur mesurée réduite de l'incertitude est supérieure à la LMR, la denrée est non-conforme.

<sup>4</sup>Arrêté ministériel du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté 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 et déclinés en plan de surveillance (PS) et plan de contrôle (PC).

N°SIGAL	FILIÈRE	LIEU	SOUS FILIÈRE	MATRICE	CONTAMINANT	Nombre national prescrit	PS / PC	971	972
NAT - 440	bovin	abattoir		graissé péri-rénale	chlordécone	1850	PC	800*	600*
							PS	50	400
NAT - 446	équin	abattoir		graissé péri-rénale	chlordécone	5	PC	5*	-
NAT - 441	porcin**	abattoir		graissé péri-rénale	chlordécone	115	PC	30*	10*
							PS	35	40
NAT - 442	ovin/caprin	abattoir		graissé péri-rénale	chlordécone	130	PC	40*	-
							PS	-	90
NAT - 443	ovoproduits	distribution		œuf poule	chlordécone	180	PC	10*	-
	ovoproduits	filière professionnelle		œuf poule	chlordécone		PS	40	130
			circuits informels <sup>5</sup>	œuf poule	chlordécone				
NAT - 444	volaille	abattoir ou distribution	poulet chair**	graissé***	chlordécone	160	PC	10*	-
	volaille	tuerie/abattoir	poulet chair**	graissé***	chlordécone		PS	20	130
	volaille	autre provenance (étal marché, etc.)	poulet chair**	graissé***	chlordécone				
NAT - 445	poisson / crustacés	élevage	poisson parc mer crustacés	chair	chlordécone	13	PS	3	10
	Animaux terrestres	élevage	Eau d'abreuvement	chlordécone	chlordécone	20	PS	10	10
				TOTAL	2473	PC	895*	610*	
						PS	158	810	

\* 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.

<sup>5</sup>Définition de circuits informels pour les ovoproduits : toute activité à but lucratif enregistrée auprès des services de l'État concernés est considérée comme une activité formelle ; toute activité qui ne rentre pas dans ce champ est considérée comme informelle légale (don, échange) voire illégale.

## 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 pâtré 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 volailles

Le plan de contrôle cible les producteurs situés dans les zones connues comme potentiellement contaminées. Les prélèvements sont effectués auprès des petits producteurs de plein air et dans les élevages professionnels hors sol et de plein air.

Dans le cadre du plan de surveillance, les prélèvements de volailles sont effectués :

- en abattoir et tuerie ;
- à la distribution (vente sur les marchés ou en boucherie).

### 2.2.3 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.

### 2.2.4 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 2020**.

### 2.2.5 Eau d'abreuvement

Les prélèvements d'eau d'abreuvement seront réalisés par les SALIM en fonction des besoins et plus particulièrement en cas de non-conformités de carcasses (cf. mesure III.5 de la feuille de route interministérielle 2019-2020).

## **III. Gestion des prélèvements (hors eau d'abreuvement)**

### 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 « **2019-PSPC 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/N2019-862 du 26 décembre 2019 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2020 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/ N2019-862 du 26 décembre 2019 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2020 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 « 2019-PSPC 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 d'analyse brut, retranché de l'incertitude de mesure. Les résultats interprétés non-conformes en dépistage en plan de contrôle renforcé 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 au bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physique (B3CP) conformément à l'annexe 5 de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/ N2019-862 du 26 décembre 2019 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2020 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

En cas de non-conformité sur un résultat, 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 2020, 1020 prélèvements sont programmés, compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente. Ils se répartissent selon le tableau ci-dessous :

	<b>Guadeloupe (971)</b>	<b>Martinique (972)</b>	<b>Total</b>
<b>Contrôle sur le lieu de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction totale</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>50</b>
<b>Surveillance import</b>	<b>30</b>	<b>85</b>	<b>115</b>
<b>Surveillance départementale</b>	<b>270</b>	<b>585</b>	<b>855</b>
<b>Total</b>	<b>320</b>	<b>700</b>	<b>1020</b>

#### **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 seront réalisés jusqu'au **31 décembre 2020**.

### 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/N2019-862 du 26 décembre 2019 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2020 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/N2019-862 du 26 décembre 2019 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2020 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 « 2019-PSPC 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 d'analyse brut retranché de l'incertitude de mesure. Les résultats non-conformes en dépistage en plan de contrôle 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<sup>6</sup>.

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/B3CP, 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/N2019-862 du 26 décembre 2019 précitée.

<sup>6</sup>Arrêté ministériel du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté 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

## **V. Dispositions financières**

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 :

	<b>Matrice</b>	<b>Guadeloupe</b>	<b>Martinique</b>	<b>Total</b>
Plan de contrôle Parcelles contaminées	Végétal	50	105	155
Plan de surveillance Parcelles dont le niveau de contamination est inconnu	Végétal	100 *	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 2020** 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 effectués les prélèvements sont sélectionnées 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**.

- Le **plan de surveillance 2020** :

**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, dont :

- 30 prélèvements de végétaux destinés à l'alimentation humaine ;
- 140 prélèvements de végétaux destinés à l'alimentation animale ;

Ainsi que 170 prélèvements de sols.

- **100 prélèvements en Guadeloupe** d'échantillons de végétaux au stade de la récolte ;

Ainsi que :

- 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.

#### 1.2. Nature des couples analyte/matrice recherchés

- Le **plan de contrôle 2020** s'applique au stade de la production primaire. Il vise toutes les productions végétales 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.

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 2020 :**

- **En priorité**, seront sélectionnées les espèces végétales destinées à l'alimentation humaine dites « à risque » ou dites « sensibles » ou « intermédiaires ». Elles appartiennent essentiellement à la catégorie des tubercules et racines, des légumes au contact du sol et des cucurbitacées (salades, cives, oignons, poireaux, concombres, giraumons, courgettes, melons, pastèques, cristophine, etc.) ;
- En seconde intention, pourront être prélevées 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.).

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<sup>7</sup>), mise à jour par la note de service DGAL/SDQPV/2016-284<sup>8</sup>). 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 précitée.

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.

<sup>7</sup> Note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 02 septembre 2013 relative à la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

<sup>8</sup> Note de service DGAL/SDQPV/2016-284 du 10 mars 2016 concernant la mise à jour des annexes 4 (Vade-mecum), 5 (Pondération des points de contrôle), et 6 (Suites à donner aux points de contrôle non-conformes), et création des annexes 9 (Inspections de sites internet) et 10 (Procédures et Saisies sous Resytal) de la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

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 scellé 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 ;
- code d'identification des prélèvements ;
- marques et étiquettes apposées sur les végétaux ayant fait l'objet du prélèvement ;
- type de prélèvement (PA3) ;
- nom, prénom et adresse du détenteur des végétaux ;
- nom, prénom, qualité et signature de l'agent ayant rédigé le procès-verbal.

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

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

**Les scellés ne doivent en aucun cas être ouverts avant envoi au laboratoire.**

- **Pour la surveillance :**

Pour tous les prélèvements, se conformer à :

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

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

Chacun des deux échantillons, matrice végétale et matrice terre, **est étiqueté en utilisant le code enquête** : ECALAN1/DDD/NNN/XX; DDD : 971; NNN : à numérotter 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 en plastique neufs.

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

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

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

## 2.2. Conservation et envoi des prélèvements

- **Pour la surveillance :**

Les modalités d'envoi des échantillons (date, nombre et qualité...) devront être établies dès le début de campagne avec le laboratoire destinataire 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**, de tenir compte, le cas échéant, des jours fériés, et de prévenir par fax ou par mail le laboratoire au moment de l'envoi en lui précisant le nombre d'échantillons expédiés. Une confirmation de l'arrivée des échantillons par fax ou par mail 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 en plastique neufs aptes au contact alimentaire. Chacun des deux sacs en plastique 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 destinataire 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 être compatible avec leur conservation 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 ou par mail 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 ou par mail 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 d'analyse 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 dans le cadre de la 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 à la DAAF/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.

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. Les denrées issues d'animaux d'élevage**

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 ou de laboratoire d'analyses non qualifié, les résultats seront transmis en continu sous format papier à la DAAF.

### **II. Les produits de la pêche**

Le délai est de 30 jours maximum (60 jours si confirmation). Ces délais courrent 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 ou de laboratoire d'analyses non qualifié, les résultats seront transmis en continu sous format papier à la DAAF.

### **III. Les denrées végétales**

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.

### **IV. Bilan**

**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 1<sup>er</sup> mars 2021, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (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

Bruno FERRREIRA

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

## Ensemble des cheptels de Martinique et de Guadeloupe

Cheptels n'ayant jamais fait l'objet d'une recherche et/ou n'ayant jamais fait l'objet d'un résultat positif

Soumis  
à

### PLAN de SURVEILLANCE

Dépistage aléatoire lors de l'abattage

Si 1 résultat bovin  
[graisse] > 0,027 mg/kg

Recommandations à l'élevage, analyse de terres, d'herbes et d'eau

Cheptels identifiés comme « à risque » et/ou ayant fait l'objet d'un résultat positif

Soumis  
à

### PLAN de CONTROLE

### PLAN de CONTROLE « RENFORCE »

100 % des bovins sont dépistés lors de leur abattage

### ANALYSE LIBERATOIRE POUR LA CARCASSE ENTIERE ET RETRAIT SYSTEMATIQUE DES FOIES

Recommandations à l'élevage prélèvements de terres, d'herbes et d'eau

Si 1 résultat bovin  
[graisse] > 0,027 mg/kg

Si résultats LQ < [graisse] ≤ 0,027 mg/kg sur une période de 3 ans (avec au moins 3 résultats)

### PLAN de CONTROLE « ALLEGÉ »

20 % des bovins sont dépistés lors de leur abattage et 50 % pour les petits cheptels (10 animaux/an à l'abattoir)

### RETRAIT SYSTEMATIQUE DES FOIES

Si résultats [graisse] ≤ LQ sur 1/4 des bovins du cheptel

### **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 pâture les bovins sur des bordures de terrains susceptibles d'avoir été traités à la chlordécone ;
- de ne pas faire pâture les bovins sur des prairies rases, des études ayant révélé que le chlordécone ne se retrouve pas au-delà du 2<sup>ème</sup> nœud d'herbe.

## ANNEXE II

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

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
'Échantillonnage'	LCU	'aléatoire' 'ciblé (orienté)'	<b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'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'	<b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'Type de production'	LCU	'Allaitant' 'laitier'	
'Identifiant du lot'	ALPHA	'Inconnu'	Numéro IPG <b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'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. <b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'Date de l'envoi des prélèvements'	DATE		<b>Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.</b>

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

***Commémoratifs « intervention » OEUFS***

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
'Etablissement ou atelier d'origine',	LCU-LA+ ALPHA		N° SIRET ou EDE Ajouter l'adresse de l'établissement <b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'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. <b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'Critères de ciblage'	ALPHA	Texte libre	Zone contaminée
'Identifiant du lot ou de l'animal'	ALPHA	Texte libre	<b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'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		<b>Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.</b>

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

***Commémoratifs « intervention » VOLAILLES***

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 <b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'Echantillonnage'	LCU	'aléatoire' 'ciblé (orienté)'	<b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'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		<b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'Age'	NUM		Unité : jours
'Mode d'élevage',	LCU	'standard' 'autres signes de qualité' 'biologique'	
'Date de l'envoi des prélèvements'	DATE		<b>Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.</b>
'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

FILIÈRE	LIEU	MATRICE	Programmation		Réalisation		971 - Taux de réalisation (%)	972 - Taux de réalisation (%)	971 - Nombre de NC	972 - Nombre de NC
			971	972	971	972				
Bovin	abattoir	graissé perirénale	PC 800	600						
			PS 50	400						
Équin	abattoir	graissé perirénale	PC 5	-						
Porcin	abattoir	graissé perirénale	PC 30	10						
			PS 35	40						
Ovin/caprin	abattoir	graissé perirénale	PC 40	-						
			PS -	90						
Ovo produits	distribution	œuf poule	PC 10	-						
			-	-						
Ovo produits	Filière professionnelle	Œuf poule	PS 40	130						
Ovo produits	Circuits informels	Œuf poule	PS							
Volaille	Abattoir ou distribution	graissé	PC 10	-						
			-	-						
Volaille	Tuerie/abattoir	graissé	PS							
Volaille	Autre provenance (étal marché, etc.)	graissé	PS 20	130						
poisson	élevage	chair+peau	PS 3	10						
Animaux terrestres	élevage	Eau d'abreuvement	PS 10	10						
		TOTAL	PC 895	610						
			PS 158	810						

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

LIEU	MATRICE	Programmation		Réalisation		971 - Taux de réalisation (%)	972 - Taux de réalisation (%)	971 - Nombre de NC	972 - Nombre de NC
		971	972	971	972				
Point de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction totale	chair et peau (poissons), chair blanche (crustacés), chair (mollusques), gonades (échinodermes)	PC	20	30					
Import		PS	30	85					
Surveillance départementale		PS	270	585					
	TOTAL	PC	20	30					
		PS	300	670					

## Synthèse des résultats obtenus sur les denrées issues de végétaux

LIEU	MATRICE	Programmation		Réalisation		971 - Taux de réalisation (%)	972 - Taux de réalisation (%)	971 - Nombre de NC	972 - Nombre de NC
		971	972	971	972				
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	6	<b>8</b>
	Poissons - espèces benthiques et démersales	10	6	<b>16</b>
	Oursins	2	-	<b>2</b>
	Poissons - grands pélagiques	10	6	<b>16</b>
	Crustacés	5	6	<b>11</b>
	Mollusques et céphalopodes	1	6	<b>7</b>
Surveillance import	Toutes espèces	20	85	<b>105</b>
Surveillance départementale	Produits issus de l'aquaculture	15	20	<b>35</b>
	Poissons - petits pélagiques côtiers	15	100	<b>115</b>
	Poissons - espèces benthiques et démersales	130	270	<b>400</b>
	Poissons - grands pélagiques	20	120	<b>140</b>
	Crustacés	60	60	<b>120</b>
	Mollusques et céphalopodes	10	15	<b>25</b>
Suivi des espèces sentinelles	Poissons-lions	100	0	<b>100</b>
<b>Total</b>		<b>400</b>	<b>700</b>	<b>1100</b>

## ANNEXE V

Liste non exhaustive des espèces de produits de la pêche à prélever

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

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

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

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

## ANNEXE VI

### Commémoratifs « intervention » PRODUITS DE LA PÊCHE

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 Artique 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 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	Selon cartographie fournie	

'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	Échanges
'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 ».