Ordre de service d'action

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/2021-140** **23/02/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/03/2022
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 10

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 2021

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction technique vise à préciser aux services locaux les modalités de la mise en œuvre de la campagne de prélèvements 2021 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 (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/N2020-825 du 28 décembre 2020 relatives aux dispositions générales relatives à la campagne 2021 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. Le plan chlordécone IV débutera en 2021.

Compte-tenu des éléments indiqués ci-dessus, la fiche n°1 du domaine « agriculture et alimentation » du plan national d'action chlordécone IV (PNAC) prévoit de « maintenir une pression de contrôle élevée sur les denrées alimentaires aux stades de la production, de la vente et de l'importation » 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[1]. 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[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 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019[3]. 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).

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 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 2021 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[4] 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.

4 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).

2021	FILIÈRE	LIEU	SOUS FILIÈRE	MATRICE	CONTAMINANT	Nombre national prescrit	PS / PC	971	972
NAT – 440	bovin	abattoir		graisse péri-rénale	chlordécone	1850	PC	800*	600*
							PS	50	400
	bovin	import		graisse péri-rénale	chlordécone	10	PS	5	5
NAT - 446	équin	abattoir		graisse péri-rénale	chlordécone	5	PC	5*	-
NAT - 441	porcin**	abattoir		graisse péri-rénale	chlordécone	115	PC	30*	10*
							PS	35	40
NAT - 442	ovin/caprin	abattoir		graisse péri-rénale	chlordécone	130	PC	40*	-
							PS	-	90
	ovin/caprin	import		graisse péri-rénale	chlordécone	10	PS	5	5
NAT - 443	ovoproduits	distribution		œuf poule	chlordécone	195	PC	15*	-
	ovoproduits	filière professionnelle		œuf poule			PS	45	135
	ovoproduits	circuits informels[a]		œuf poule					
NAT - 444	volaille	abattoir ou distribution	poulet chair**	graisse***	chlordécone	175	PC	15*	-
	volaille	tuerie/abattoir	poulet chair**	graisse***			PS	25	135
	volaille	autre provenance (étal marché, etc.)	poulet chair**	graisse***					
NAT - 445	poisson / crustacés	élevage	poisson parc mer	chair	chlordécone	13	PS	3	10
	Animaux terrestres	élevage		eau d'abreuvement	chlordécone	20	PS	10	10
					TOTAL	**2523**	PC	905*	610*
							PS	178	830

* 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.
[a] 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.**

Conformément à la fiche n°1 du domaine « agriculture et alimentation » du PNAC IV, une surveillance **à l'import** des viandes de ruminants a été ajoutée. Elle concerne donc les espèces bovines et ovines-caprines. Les prélèvements seront réalisés spécifiquement sur des denrées provenant de pays ayant utilisé de la chlordécone (annexe II).

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).

Par ailleurs, dans le cadre de ce plan de contrôle renforcé, des élevages, choisis par le SALIM[5], constitueront un panel permettant de mettre en œuvre, à **titre expérimental, l'Outil d'aide à la décision** (OAD) développé par l'unité de recherche « Animal et fonctionnalités des produits animaux » de l'Université de Lorraine. Cet OAD, issu du programme de recherche INSSICCA, vise à garantir la qualité sanitaire des produits carnées en déterminant *ante mortem* le niveau de contamination initiale des organes et tissus à partir des concentrations sanguines en chlordécone. Selon cette concentration, il sera pré-supposé un jugement de conformité de la carcasse qui donnera suite, ou non, à une proposition de mise en œuvre d'une période de décontamination avant l'abattage prévu selon les dispositions suivantes :

	[chlordécone] $_{sang}$ < 4 ng/g	[chlordécone] $_{sang}$ > ou = 4 ng/g
Estimation de conformité	Carcasse supposée conforme	Carcasse supposée non -conforme
Actions à mettre en œuvre avant l'abattage	-	Période de décontamination à mettre en place dont la durée sera prédite par l'OAD

Les prédictions faites par l'analyse de la concentration sanguine seront systématiquement étayées par l'analyse des tissus (graisse péri-rénale) prélevés après l'abattage, conformément à la réglementation communautaire.
Seuls les résultats d'analyse en chlordécone obtenus sur la graisse péri-rénale feront foi pour le jugement de conformité officiel.

L'ensemble des éléments techniques de cette étude sont présentés en annexe III.

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

5 Le choix des élevages qui entreront dans le cadre de cette étude sera fait par le SALIM, en lien avec l'équipe de recherche, après la présentation aux acteurs concernées de Martinique et de Guadeloupe de l'OAD INSSICCA et de la démarche proposée au début de l'année 2021.

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. **15 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 2021.**

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.

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 « 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 :
https://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/N2020-825 du 28 décembre 2020 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2021 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 IV. 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/N2020-825 du 28 décembre 2020 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2021 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 « 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 :
https://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 :
https://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 – 20/03/2015 », consultable sur Internet à l'adresse :
https://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/12682/2019 de la Commission européenne (qui remplace le document guide SANTE/11813/2017 à partir du 01 janvier 2020), 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/N2020-825 du 28 décembre 2020 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2021 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.

Tous les résultats de ce plan seront transmis à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques – B3CP) *via* SIGAL avant le 1er mars 2022, 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 V.

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 2021, 1040 prélèvements sont programmés, compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente. Ils se répartissent selon le tableau ci-dessous :

2021	Guadeloupe (971)	Martinique (972)	Total
Contrôle sur le lieu de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction totale	**25**	**35**	**60**
Surveillance import	**30**	**85**	**115**
Surveillance départementale	**275**	**590**	**865**
Total	**330**	**710**	**1040**

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 2021**.

1.3. Nature des couples chlordécone/matrice recherchés

La répartition indicatrice des familles d'espèces à prélever est précisée en annexe VI. La liste (non exhaustive) des espèces à prélever est indiquée en annexe VII.

Un ciblage sur certaines espèces, notamment dans le cadre du volet import, peut être fait car les plus à risque seraient les anguilles d'estuaire et les espèces prédatrices telles que les perches blanches et les bars.

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/N2020-825 du 28 décembre 2020 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2021 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).
Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement. Les descripteurs de prélèvement sont précisés en annexe VIII. 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/N N2020-825 du 28 décembre 2020 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2021 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 « 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 :
https://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 :

https://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 :
https://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 :
https://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/12682/2019 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[6].
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/N2020-825 du 28 décembre 2020 précitée.

6 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.

Tous les résultats de ce plan seront transmis à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques – B3CP) *via* SIGAL avant le 1er mars 2022, 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 V.

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 *	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 2021** 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 lieu de prélèvement **les parcelles dont le sol est le plus contaminé.**

- Le **plan de surveillance 2021** :
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 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 2021 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 2021 :**
  - **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

L'annexe I du règlement (CE) n°396/2005 précise la partie du produit à prélever et à laquelle s'applique la LMR.

- **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 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[7]), mise à jour par la note de service DGAL/SDQPV/2016-284[8]). 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 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

7 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

8 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

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 les produits concernés 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 comme modèle l'étiquette présentée en annexe X. 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, 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 (en un seul exemplaire) de matrice végétale et de matrice terre, 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 ;
- les articles L. 512-23 et R. 512-24 du Code de la consommation.

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 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[9] » à l'adresse : https://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 « stockage et envoi des prélèvements » 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.

9 Version du 14/10/2014

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 :
https://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[10] » publiée sur Internet à l'adresse :
https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-en-sante-des-vegetaux.

3.2. Expression et transmission des résultats

Conformément à la Directive 2002/63/CE et aux lignes directrices SANTE 12682/2019 relatives au contrôle de la qualité analytique et aux procédures de validation de méthode pour les analyses de résidus de pesticides en alimentation humaine et animale, applicables au 1er janvier 2020, 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 sous format papier et /ou

10 Version du 15/10/2015

informatique (tableur).

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 (après retrait de l'incertitude de mesure) 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.

Tous les résultats de ce plan seront transmis à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques – B3CP) *via* SIGAL avant le 1er mars 2022, 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 V.

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 et/ou informatique à la DAAF selon des modalités précisées en début de campagne.

II. Les produits de la pêche

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 ou de laboratoire d'analyses non qualifié, les résultats seront transmis en continu sous format papier et/ou informatique à la DAAF selon des modalités précisées en début de campagne.

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 RESYTAL, et s'assurer que celles-ci ont été saisies correctement et en suivant les modalités spécifiques telles que décrites dans l'annexe IX.

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

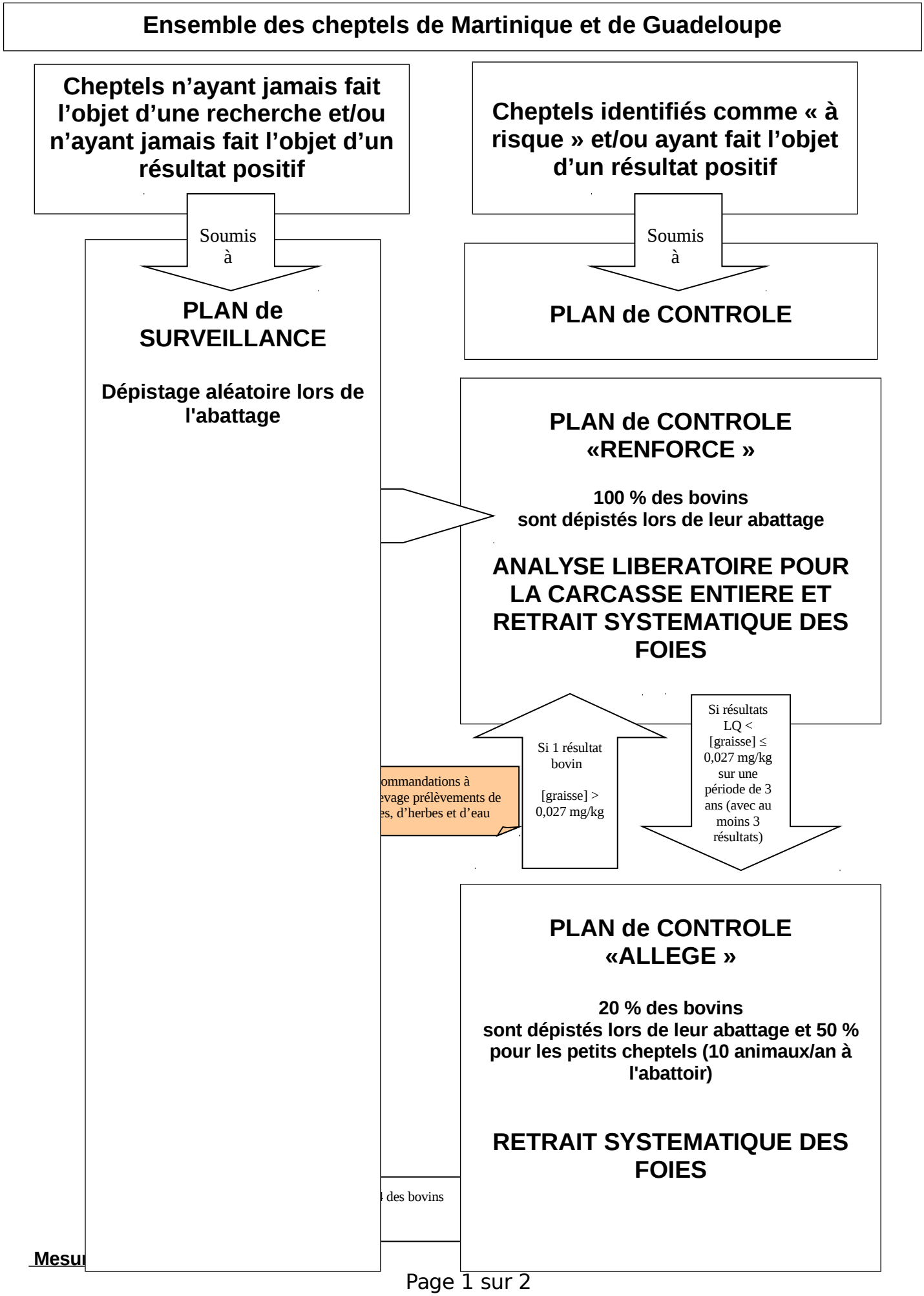
IV. Bilan

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 1er mars 2022, 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 V.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERRREIRA

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



Mesu

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

Liste non exhaustive de Pays-Tiers ayant eu une utilisation historique de la chlordécone (rapport Sénat 2009)

Etats-Unis

Canada

Pays d’Amérique latine : Panama, Honduras, Nicaragua, Équateur, Jamaïque

Pays d’Afrique de l'Ouest : Cameroun, Côte-d'Ivoire

Liste non exhaustive de pays de l’Union européenne ayant eu une utilisation historique de la chlordécone (rapport Sénat 2009)

Allemagne

République tchèque et République slovaque

Possiblement Pologne, Ukraine

Possiblement Irlande

ANNEXE III - Eléments techniques concernant l'Outil d'aide à la décision (OAD)

Accompagnement des éleveurs en zone contaminée par la mise en place d'un Outil d'Aide à la Décision (OAD) issu du programme de recherche INSSICCA, et visant à garantir la qualité sanitaire des produits

La problématique « Sécuriser les filières animales dans les zones contaminées » est commune à tous les éleveurs, quels que soient le nombre d'animaux ou l'insertion dans les structures professionnelles. Il faut rappeler que le contexte insulaire antillais est caractérisé à la fois par des structures dites professionnelles et par de nombreuses petites exploitations familiales. La population locale consomme une forte proportion de produits issus de l'auto-production, elle est prête aussi à encourager les produits territorialement marqués. Il y a donc une forte demande de la population locale pour un approvisionnement alimentaire sain. Cette demande est clairement relayée par les acteurs institutionnels et professionnels et cela d'autant plus que, suite à la baisse de la LMR, le pourcentage de non-conformité des carcasses de viande bovine a sensiblement augmenté en 2019 (en Martinique par exemple ce taux est passé de 1,9% (14/732) en 2018 à 6,7% (60/895) en 2019 conduisant à la saisie de 26 carcasses contre 12 l'année précédente). Au regard de cette situation, il s'agit pour ces acteurs de bâtir rapidement d'une stratégie « alimentation locale, saine et durable » qui vise à satisfaire le double objectif d'autosuffisance alimentaire et d'initiation d'une dynamique vers le zéro chlordécone dans l'alimentation

Le programme **ANR INSSICCA 2016-2020** (www.inssicca.fr) a contribué significativement à l'acquisition des connaissances scientifiques sur les processus de contamination, le devenir de la chlordécone dans l'organisme et son élimination sous forme de CLD et de ses métabolites. Les connaissances générées sont des atouts indéniables pour proposer aux parties prenantes (éleveurs, coopératives, abatteurs, bouchers et consommateurs) une filière bovine qui puisse garantir la qualité sanitaire de ses produits. Dès lors que l'animal est retiré d'une parcelle contaminée, les demi-vies de la chlordécone dans l'organisme sont relativement courtes comparativement à celles de nombreux autres polluants organiques persistants (entre 20 et 40 jours selon les espèces) et permettent d'envisager des périodes de décontamination des animaux issus des zones à risque, **sur des pas de temps compatibles avec les pratiques d'élevage**. Il faut rappeler que l'application d'une période de décontamination de 3,3 fois le temps de demi-vie permet d'éliminer 90% de la chlordécone de l'organisme des animaux.

La **convention DGAL-UL 2019** avait pour objectif de préciser la distribution tissulaire chez le ruminant au cours d'une période de contamination puis de décontamination de plusieurs mois. Les données obtenues ont fait l'objet d'une modélisation toxicocinétique (PBPK), véritable outil de prédiction et de simulation des processus de distribution de la CLD dans l'organisme. Ce travail de modélisation PBPK a donné lieu à la création d'un **Outil d'Aide à la Décision (OAD-INSSICCA** à destination des professionnels des filières animales. Cet OAD permet de déterminer ante-mortem le niveau de contamination initiale des organes et tissus à partir des concentrations sanguines.

L'objectif de la convention DGAL 2020 est de démontrer *in situ* et en lien étroit avec les acteurs institutionnels et professionnels l'intérêt de l'OAD INSSICCA. Il s'agira également de former les futurs utilisateurs à l'emploi de l'OAD afin d'en faire un instrument adéquat pour la gestion des filières animales dans les zones contaminées par la chlordécone. Au final, cette convention sera le point de départ de la mise en place de l'OAD INSSICCA afin d'accompagner les éleveurs dans la gestion de leurs animaux afin de garantir la sécurité sanitaire de leurs produits.

Plan d'action et calendrier

Le plan d'action proposé dans le tableau ci-dessous s'inscrit pleinement dans le plan de contrôle ordonné par le Ministère et mis en œuvre par les DAAF de Guadeloupe et Martinique. Il vise à démontrer l'intérêt et la pertinence de la mise en place de l'OAD auprès d'éleveurs représentatifs et localisés dans les zones contaminées. Il comporte également une importante opération d'information et de communication auprès de l'ensemble des acteurs des filières animales des deux îles, afin de promouvoir dans un deuxième temps l'OAD à plus grande échelle.

Action	Intitulée	Calendrier
Action 1	Présenter aux acteurs des filières animales de Martinique et Guadeloupe les résultats du programme ANR INSSICCA, la création d'un outil d'aide à la décision (OAD INSSICCA) et la démarche de transfert proposée	**Janvier-Mars 2021**
Action 2	Dans une logique de démonstration, choisir en lien avec les DAAF Guadeloupe et Martinique des éleveurs en plan de contrôle renforcé, chez lesquels l'OAD INSSICCA sera déployé et appliqué. Il s'agira d'une part de situer les niveaux de contamination initiale des animaux, de prédire les durées individuelles de décontamination, de définir les protocoles à mettre en œuvre puis de vérifier les prédictions par analyse des tissus dans le cadre du plan de contrôle.	**Janvier-avril 2021**
Action 3	Tout au long de la démarche in situ (action 2), les potentiels utilisateurs locaux de l'outil OAD seront formés à la démarche, en vue d'une vulgarisation de l'emploi de cet outil à l'issue de la phase de démonstration.	**Mars – juillet 2021**
Action 4	Présenter les résultats de la démarche de validation de l'OAD aux acteurs des filières et proposer un plan de développement de l'OAD en Guadeloupe et en Martinique.	**Septembre 2021**

En pratique

Etape 1 : Evaluation du niveau de contamination de l'animal

- Recrutement des animaux chez des éleveurs en plan de contrôle renforcé : bovin adulte (> 24 mois) quel que soit son sexe ;
- Prise de sang à la jugulaire : 2 tubes de 10 ml. Identification des tubes avec le numéro de boucle de l'animal et la date de prélèvement ;
- Préparation du sérum : maintien à température ambiante après prélèvement et transfert au laboratoire d'analyse dans les 10 h qui suivent le prélèvement avant stockage à 4°C pendant 12 h. Traitement par le laboratoire pour récupération du sérum par centrifugation (10 mn, 3000 RPM), fraction sur laquelle le dosage de chlordécone (CLD) sera réalisé. Un aliquot de 5 ml sera utilisé pour l'analyse de CLD et le 2ème sera conservé par le laboratoire à -20 °C jusqu'à la fin du protocole expérimental ;
- Enregistrement des informations à la DAAF et envoi en duplicata à l'Université de Lorraine avec le commémoratif de l'animal (n° de boucle de l'animal, date et heure du

prélèvement, nom de l'éleveur, parcelle ou lieu de prélèvement, situation de l'animal : déjà en décontamination ou non) ;

- Signature par l'éleveur d'un document dans lequel il s'engage à maintenir son animal en situation de décontamination (absence totale d'exposition à la CLD), ce document sera contre-signé par l'agent en charge du dossier qui doit vérifier *a minima* les informations de l'exploitation (niveau de contamination des parcelles utilisées pour la décontamination connu, pas d'achat d'aliment contaminé, source d'abreuvement indemne). Transmission des documents scannés à l'Université de Lorraine.

Etape 2 : prise de décision abattage vs processus de décontamination

A partir de la valeur estimée dans le sérum (**sans** correction par l'incertitude analytique), estimation de la conformité potentielle de l'animal.

- Si [CLD] < 4 ng/g => abattage possible

Prise de sang à l'abattage (même mode opératoire qu'étape 1)
Mesure de la concentration post-mortem en CLD dans la graisse périrénale ;

- Si [CLD] > 4 ng/g => décontamination nécessaire

Prédiction d'un temps de décontamination minimum nécessaire via l'OAD INSSICCA
Enregistrement du début de la période de décontamination (date)
A la fin de cette période => abattage
Enregistrement de la date d'abattage (date)
Prise de sang à l'abattage (même mode opératoire qu'étape 1)
Mesure de la concentration post mortem en CLD dans la graisse périrénale.

Etape 3

Envoi des résultats d'analyse de CLD du sérum à l'abattage et de la graisse périrénale à l'Université de Lorraine.

ANNEXE IV

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

Les lieux de prélèvements spécifiques, qui orientent certains prélèvements (par exemple, import), seront précisés dans le descripteur ‘critères de ciblage’.

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

Les lieux de prélèvements spécifiques, qui orientent certains prélèvements (par exemple, filière professionnelle), seront précisés dans le descripteur ‘critères de ciblage’.

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

Les lieux de prélèvements spécifiques, qui orientent certains prélèvements (par exemple, autre provenance) seront précisés dans le descripteur ‘critères de ciblage’.

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 V

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	800	600						
			PS	50	400						
Bovin	import	muscle	PS	5	5						
Équin	abattoir	graisse perirénale	PC	5	-						
Porcin	abattoir	graisse perirénale	PC	30	10						
			PS	35	40						
Ovin/caprin	abattoir	graisse perirénale	PC	40	-						
			PS	-	90						
Ovin/caprin	import	muscle	PS	5	5						
Ovo produits	distribution	œuf poule	PC	15	-						
Ovo produits	Filière professionnelle	Œuf poule	PS	45	140						
Ovo produits	Circuits informels	Œuf poule	PS								
Volaille	Abattoir ou distribution	graisse	PC	15	-						
Volaille	Tuerie/abattoir	graisse	PS	25	140						
Volaille	Autre provenance (étal marché, etc.)	graisse	PS								
poisson	élevage	chair+peau	PS	3	10						
Animaux terrestres	élevage	Eau d'abreuvement	PS	10	10						
		TOTAL	**PC**	905	610						
			PS	178	840						

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	25	35						
Import		PS	30	85						
Surveillance départementale		PS	275	590						
	TOTAL	**PC**	25	35						
		PS	305	675						

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 VI

Répartition indicatrice des prélèvements par espèce de produits de la pêche

		Guadeloupe	**Martinique**	**Total**
Plan de contrôle	Poissons - petits pélagiques côtiers	2	6	8
	Poissons - espèces benthiques et démersales	7	6	**13**
	Oursins	1	-	**1**
	Poissons - grands pélagiques	7	6	**13**
	Crustacés	7	11	**18**
	Mollusques et céphalopodes	1	6	7
Surveillance import	Toutes espèces	30	85	**115**
Surveillance départementale	Produits issus de l'aquaculture	15	15	**30**
	Poissons - petits pélagiques côtiers	25	100	**125**
	Poissons - espèces benthiques et démersales	130	270	**400**
	Poissons - grands pélagiques	20	120	**140**
	Crustacés	70	70	**140**
	Mollusques et céphalopodes	15	15	**30**
Total		**330**	**710**	**1040**

ANNEXE VII

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

ANNEXE VIII

Commémoratifs « intervention » PRODUITS DE LA PÊCHE

Libellé	Type (1)	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/céphalopodes', = 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 Arctique 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	Selon cartographie fournie	

		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	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		

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

ANNEXE IX

Plan concernant les denrées végétales - Modalités d'enregistrement des données relatives aux plans de surveillance et de contrôle dans RESYTAL

Pour le PC chlordécone :

On enregistre dans Resytal les inspections du PC Chlordécone végétal en utilisant :

- l'Axe "Utilisateurs d'intrant" ;
- le sous-axe "Non soumis à la conditionnalité" (libellé court : hors conditionnalité) ;
- la grille RESYTAL "Utilisation de PPP hors conditionnalité".

L'inspection correspondante puis les résultats des prélèvements sont enregistrés dans un tableur informatique (Geudi ne pouvant plus être utilisé).

Exceptionnellement, en cas de difficultés à suivre cette procédure en l'absence d'inspection du domaine PV4 (contrôle des intrants) associée au prélèvement, l'enregistrement pourra s'effectuer de la façon suivante :

- l'Axe "Plan de surveillance" ;
- le sous-axe "Plan de surveillance des résidus" (libellé court : plan de surveillance) ;
- la grille "PS/PC utilisation des PPP " (code : PS).

Toutefois, les descripteurs suivants seront **impérativement complétés** afin de les distinguer des prélèvements réalisés dans le cadre du plan de surveillance :

- "prélèvements réalisés oui/non" : préciser "oui" ;
- "information complémentaire" : indiquer "plan de contrôle chlordécone" ;
- "numéro de prélèvement" : indiquer le numéro affecté effectivement au prélèvement considéré ;
- autres descripteurs : sans objet (SO).

Pour le 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 "Plan de surveillance" ;
- le sous-axe "Plan de surveillance des résidus" (libellé court : plan de surveillance) ;
- la grille "PS/PC utilisation des PPP " (code : PS).

L'inspection correspondante puis les résultats des prélèvements sont enregistrés dans un tableur informatique (Geudi ne pouvant plus être utilisé).

ANNEXE X - MODELE D'ETIQUETTE D'IDENTIFICATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Préfecture de la région

Coordonnées du service :

NUMERO DU PRELEVEMENT : Numéro du Service Administratif (SA) + Numéro d'ordre de l'agent

Région | Département | Numéro de registre | Année | N° ordre | Initiales de l'agent | N° du jour

Dénomination du produit / Culture concernée :

Poids / unité :

Date et heure du prélèvement :

Lieu du prélèvement :

Stade de prélèvement :

- ☐ Aliment pour animaux
- ☐ Eau d'irrigation
- ☐ Intrant
- ☐ Végétal récolté
- ☐ Support de culture
- ☐ Végétal avant récolte

Echantillon :

- ☐ pour le laboratoire
- ☐ pour le service de contrôle
- ☐ pour le détenteur

Prélèvement :

- ☐ de sondage
- ☐ orienté

Partie :

- ☐ Partie du produit à laquelle s'applique la LMR
- ☐ Autre partie

Nom et adresse du détenteur de la marchandise :

Enseigne:

Bât :

N° et voie :

Lieu-dit :

Code postal : Commune :

Renseignements complémentaires (urgence / consignation...) :

Recherches demandées / Substance recherchée :

A rapprocher le cas échéant du prélèvement initial :

Région | Département | Numéro de registre | Année | N° ordre | Initiales de l'agent | N° du jour

Rapport d'analyse :

Signature du détenteur :

Nom de l'agent :

Signature de l'agent :

AVIS IMPORTANT

La personne qui accepte le dépôt de ce scellé est prévenue qu'elle assume l'entière responsabilité de sa conservation. Elle ne peut en faire aucun usage et doit le remettre à l'autorité judiciaire dès que celle-ci le lui réclame.