Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'Appui à la Maîtrise des Risques Alimentaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2022-4** **24/12/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDQA/N2008-8258 du 01/10/2008 : réglementation relative aux contaminants chimiques dans les denrées alimentaires et mesures générales de gestion des non-conformités
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 10

Objet : Mesures générales de gestion des non-conformités en contaminants chimiques dans les denrées alimentaires.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF SIVEP DDPP/DDETSPP

Résumé : Le champ d'application de la présente note porte sur les contaminants, tels que définis dans le règlement (CE) n°315/93, à l'exception des résidus de médicaments vétérinaires, des substances interdites et des résidus de traitement phytosanitaire dans les denrées végétales et d'origine végétale.
La présente note définit une méthodologie de gestion harmonisée des non-conformités en contaminants chimiques dans les denrées alimentaires sur l'ensemble du territoire national. Elle a pour objet, notamment, de présenter de façon générale, les actions à conduire par les directions départementales (de l'emploi, du travail, des solidarités et) de la protection des populations (DD(ETS)PP) et par les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) en cas de mise en évidence de dépassement des teneurs maximales réglementaires ou des seuils d'intervention en certains contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale et les productions végétales destinées à l'alimentation humaine.

Textes de référence :

- Règlement (CEE) n° 315/93 modifié du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 178/2002 modifié du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n° 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° 1881/2006 modifié de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 333/2007 modifié de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en éléments traces et en contaminants issus de procédés de transformation dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n° 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) no 589/2014 ;
- Règlement (CE) n° 401/2006 modifié de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 modifié établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
- Règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux ;
- Directive n° 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux ;
- Code rural de la pêche maritime, notamment son livre II, Titre III et Titre V ;
- Code général des collectivités territoriales et notamment ses articles L.2212-2 et L.2215-1 ;
- Arrêté ministériel du 12 janvier 2001 modifié fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux.

Table des matières

Table des matières 1
I. Notion de contaminant et de risque chimique 2
A. Définition réglementaire des contaminants - Champ d'application de la note 2
B. Risque chimique par voie alimentaire 3
II. Présentation de la réglementation et des principaux outils réglementaires 4
A. Cas des couples analytes - matrices réglementés 4
B. Cas des couples analytes-matrices non réglementés 6
C. Cas des denrées non réglementées mais issues de la transformation ou de l'assemblage de denrées brutes réglementées 6
D. Interdiction de certaines pratiques : dilution par mélange, décontamination 7
III. Contrôles des contaminants et mesures de gestion des non-conformités 9
A. Détection des non-conformités 9
B. Gestion des non-conformités (hors cas des produits de la pêche sauvage) 11
C. Gestion des non-conformités sur les produits de la pêche sauvage 19
D. Surveillance à moyen terme en l'absence d'identification de la source de contamination 20
E. Prise en charge financière des contrôles, des actions et des indemnisations 20
F. Répression des infractions à la réglementation sur les contaminants 22
IV. Organisation des contrôles autour d'une source de pollution potentielle : vérification de son impact 22

I. Notion de contaminant et de risque chimique

A. Définition réglementaire des contaminants - Champ d'application de la note

Les contaminants sont définis réglementairement dans le règlement (CE) n° 315/93[1] :
*« On entend par « contaminant » toute substance qui n'est **pas intentionnellement ajoutée** à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition. »*

Cette définition rejoint celle utilisée par le *Codex alimentarius* qui indique également que « *les contaminants sont des substances qui n'ont pas été ajoutées intentionnellement aux aliments. Diverses substances sont susceptibles de pénétrer dans les aliments à tous les stades de la filière alimentaire, de la production primaire jusqu'à la distribution, en passant par les processus de transformation, la manipulation et l'entreposage. Les contaminants peuvent aussi provenir de l'environnement. La présence de ces substances dans les aliments doit faire l'objet d'un contrôle rigoureux afin d'éviter toute contamination ayant une incidence sur leur qualité ou les rendant nocifs.* »

La définition exclut de fait les additifs, les auxiliaires technologiques et les arômes qui relèvent d'une réglementation spécifique et dont la caractéristique est l'ajout intentionnel à des niveaux spécifiés, dans des aliments précis. Ils font de plus l'objet d'une autorisation selon une liste positive.

La présente note porte spécifiquement sur le risque chimique par ingestion (voie alimentaire) d'une denrée non-conforme en un contaminant chimique pour le consommateur.
Elle ne prend pas en compte le risque chimique par les autres voies (par inhalation ou par contact notamment) ni le risque biologique même si, par définition, la notion de « contaminants » intègre les dangers biologiques.
Elle n'intègre pas la gestion du risque chimique dans les aliments pour animaux, excepté dans le cadre des investigations visant à déterminer la source d'une pollution.
Elle ne porte pas non plus sur les résidus de médicaments vétérinaires, les substances interdites ou de pesticides.

Les contaminations par les dioxines et polychlorobiphényles (PCB) ne sont abordées que de manière générale, car l'instruction technique DGAL/SDPA/N011-8245 du 22 novembre 2011 traite spécifiquement de cette problématique.

Enfin, la présente note n'abordera pas les contaminations suivantes, qui font ou feront l'objet, elles aussi, d'instructions dédiées :

- La gestion des sites et sols pollués[2], (instruction à venir) ;
- La gestion des contaminations par les radionucléides en cas d'accidents nucléaires[3] qui est usuellement reliée au risque physique.

---

[1] Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.

[2] Sites présentant potentiellement des problématiques de pollution chimique de leurs sols et/ou de leurs eaux souterraines, d'origine anthropique (activité industrielle, relevant ou non d'une Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE), en activité ou en cessation d'activité, activité minière passée ou présente et relevant du Code minier) et qui sont susceptibles d'avoir un impact sur les productions agricoles végétales ou animales, sur les denrées et les aliments pour animaux.

[3] Instruction technique DGAL/SDPAL/2019-648 du 03/09/2019 concernant les modalités de gestion du milieu agricole et de l'alimentation en cas d'accident nucléaire.

B. Risque chimique par voie alimentaire

1. Nature du risque chimique

Les substances chimiques considérées peuvent être des éléments simples, tels qu'un métal comme le plomb, ou des molécules organiques complexes, telles que le benzo(a)pyrène.

Le risque chimique par ingestion peut être aigu ou chronique.

Les principaux contaminants réglementés[4] reconnus pour leur capacité à induire une toxicité aiguë (c'est-à-dire un déclenchement des symptômes par ingestion en prise unique donc à dose relativement élevée ou en des prises limitées en nombre et rapprochées dans le temps), au-delà des teneurs maximales (TM), sont, sous réserve d'une certaine sensibilité individuelle :

- L'étain inorganique ;
- L'arsenic inorganique (déclenchement d'effets gastro-intestinaux) ;
- Certaines mycotoxines telles que les aflatoxines produites par les moisissures *Aspergillus flavus* et *Aspergillus parasiticus* (lésions hépatiques très graves) ;
- Les alcaloïdes ;
- Certaines dioxines, notamment la dioxine dite de Seveso (2,3,7,8-tétrachlorodibenzo-p-dioxine ou TCDD), à l'origine de cas de chloracné lors de la catastrophe de Seveso en 1976. Ces cas ont permis de documenter les intoxications aigües chez l'homme, les données étant obtenues habituellement dans le cadre d'essais cliniques ou sur des animaux.

Aussi, l**'ingestion de denrées qui présenteraient un dépassement des TM réglementaires n'induit que très rarement un risque de toxicité immédiate.**

En Europe, au regard des types de contaminants et leurs teneurs usuellement rencontrées dans les aliments, le **risque chimique alimentaire est essentiellement associé à un risque chronique (exposition alimentaire quotidienne et tout au long de la vie**) pour la santé. La spécificité des dossiers relatifs aux contaminants chimiques tient donc à la caractérisation et la quantification de ce risque en vue de prendre des mesures de gestion appropriées, pour la préservation de la santé publique et notamment du consommateur.
En effet, l'ingestion d'un aliment, dont la concentration en un contaminant est supérieure à la TM, de façon répétée et donc chronique (à moyen et long terme), peut être la cause de pathologies et donc avoir des répercussions en santé publique.

Les principales informations sur chacun des contaminants et la consommation des denrées (pour les calculs des expositions) apparaissent dans les documents de synthèse suivants (disponibles sur les sites de l'Anses et de l'Efsa) :

- Les études de l'alimentation totale conduites par l'Anses (ou Total Diet Survey, TDS) : EAT2 de 2011 et EATi (alimentation infantile) de 2016. L'EAT2 contient une fiche synthétique d'évaluation du risque par contaminant dans laquelle sont mentionnées notamment la ou les Valeurs Toxicologiques de Référence (VTR), les principaux aliments contributeurs, l'évaluation de l'exposition… ;
- L'étude INCA (Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires) conduite par l'Anses : INCA3 de 2014-2015 ;
- Les avis de l'Anses publiés faisant suite à la co-saisine relative à l'optimisation des plans de surveillance et de contrôles officiels de la contamination chimique des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (hors alimentation pour animaux et eau) dit CIMAP (Comité Interministériel pour la Modernisation de l'Action Publique) 2[5] et sur la hiérarchisation des dangers alimentaires (en considérant simultanément les risques biologiques et chimiques) dit CIMAP 3[6] ;

[4] Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
[5] Avis 2015- SA- 0187 révisé de l'Anses - Rapport d'expertise collective – Décembre 2019.
[6] Avis 2016-SA-0153 de l'Anses. Rapport d'expertise collective – Mai 2020.

- De manière générale, les avis de l'Anses et l'Efsa[7] sur les substances d'intérêt.

2. Réduction de l'exposition au risque chimique par ingestion

Le risque chimique est fonction de l'exposition à l'agent chimique considéré et de la gravité des effets constatés. Afin de réduire ce risque, il apparaît nécessaire de diminuer l'exposition du consommateur au contaminant considéré.
Certains aliments, susceptibles d'être contaminés par un ou des polluants, ne sont pas considérés comme contributeurs principaux à l'exposition parce que peu consommés. Ainsi, le roquefort est considéré comme peu contributeur à l'exposition à l'étain, alors même qu'il peut être enveloppé d'une feuille d'étain en cours d'affinage.

Il existe deux types de leviers pour réduire cette exposition du consommateur à une molécule ou à un élément dont la présence dans les aliments entraîne un risque de santé publique lié à son ingestion répétée :

- Un levier qui a pour finalité de réduire la consommation de la denrée concernée. Il consiste en des **recommandations de consommation** pour certaines denrées[8] qui sont publiées par l'Anses. Leur respect permet de réduire l'exposition du consommateur.
- Des leviers qui ont pour finalité de réduire la contamination de la denrée concernée :
  - La **fixation des TM réglementaires** en contaminants chimiques (méthodologie présentée en annexe 1) dans les denrées : la TM déterminée est valable pour un couple analyte / matrice donné. Le choix des matrices qui font l'objet de fixation d'une TM provient de la nécessité de maîtriser l'exposition lorsque celle-ci a été reconnue problématique via la matrice (la denrée) concernée. Les matrices qui ne participent pas ou très peu à cette exposition n'appellent donc pas la fixation de TM, car ce ne sont pas de forts contributeurs. Ainsi, tous les couples analytes-matrices possibles ne sont pas forcément règlementés.
  - Des **actions sur les denrées produites** pour diminuer les concentrations en contaminants au travers :
    - D'une pression générale de contrôles (en utilisant les TM fixées réglementairement) et de retrait de produits du marché ;
    - De l'application de bonnes pratiques lorsqu'elles existent (ces guides de bonnes pratiques sont en général mono-élément et concernent essentiellement les contaminants chimiques d'origine industrielle.
  - La **recherche des sources de contamination** par les services compétents en cas de détection de non-conformités (suspicion ou contrôle défavorable) et leurs éradications.

Ces différents leviers peuvent être associés.

II. Présentation de la réglementation et des principaux outils réglementaires

L'ensemble des références réglementaires est synthétisé en annexe 2.

A. Cas des couples analytes - matrices réglementés

Depuis le 1er mars 2007, le règlement (CE) n° 1881/2006[9] précise les teneurs maximales en contaminants dans un certain nombre de denrées alimentaires tant d'origine animale que végétale.
Les aliments qui font l'objet d'une réglementation sont, pour la plupart, des produits bruts (ou non-transformés) ou de faible degré de transformation (viandes, chair de poissons, lait, œufs, …) et différents selon le contaminant considéré.

[7] European food safety authority (Efsa) ou Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA)
[8] Poissons et produits de la pêche, conseils de consommation - Anses
[9] Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Des valeurs seuils sont fixées pour les familles de contaminants suivantes et présentes dans l'annexe du règlement (CE) n°1881/2006 (liste susceptible d'être modifiée selon les évolutions réglementaires) :

Famille de contaminants	Substances règlementées
Nitrates	
Mycotoxines	Aflatoxines, Ochratoxine A, Patuline Déoxynivalénol Zéaralénone, Fumonisines, Toxines T-2 et HT-2, Citrinine, Sclérotes d'ergot et alcaloïdes de l'ergot
Métaux (éléments traces métalliques - ETM)	Plomb, Cadmium, Mercure, Etain inorganique, Arsenic inorganique
3-chloropropanediol (3-MCPD) et esters d'acides gras de glycidol	
Dioxines et PCB[10]	Somme des dioxines (PCDD/F), Somme des dioxines et PCB-DL, Somme des PCB-NDL (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180)
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Benzo(a)pyrène, Somme des 4 HAP (Benzo(a)pyrène Benz(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Chrysène)
Mélamine et analogues structuraux	
Toxines endogènes des plantes	Acide érucique, alcaloïdes tropaniques, acide cyanhydrique

Le principe général du règlement (CE) n° 1881/2006 est **l'interdiction de mise sur le marché d'une denrée qui présente une concentration en un contaminant supérieure aux TM répertoriées dans son annexe** (article 1, 1er alinéa).

Pour l'application de cette disposition, la mise sur le marché doit être comprise telle que définie dans le règlement (CE) n° 178/2002[11] (article 3, point 8) : *« mise sur le marché » : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites. ».*

Cas particulier des activités non professionnelles

Les activités appartenant à la sphère privée (pêche de loisir, consommation domestique, production d'un élevage familial pour « autoconsommation » …) relèvent des attributions des services du ministère chargé de la santé (Direction générale de la santé - DGS). Les valeurs seuils fixées par le Règlement (CE) n°1881/2006 ne sont pas applicables à ces activités. Néanmoins dans certaines situations, des dépassements de TM peuvent être détectés à l'occasion de prélèvements réalisés à la demande des services compétents (ex : la zone d'impact liée à un sinistre ne touche que des potagers familiaux, dans lesquels quelques prélèvements de végétaux sont demandés par les services de la DREAL et l'ARS). Ces dépassements sont à prendre en compte, des recommandations de consommation pourront ainsi être édictées à l'attention des populations concernées.

[10] Instruction technique DGAL/SDPA/N2011-8245 du 22 novembre 2011 concernant la gestion et le devenir des animaux terrestres et de leurs produits à l'occasion d'un résultat d'analyse défavorable en dioxines et polychlorobiphényles (PCB).

[11] Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

B. Cas des couples analytes-matrices non réglementés

1. Règlement (CE) n° 315/93

Le règlement (CE) n° 315/93[12] s'applique en l'absence de disposition spécifique pour un contaminant donné (article 1, alinéa 2) telle que celles édictées par le règlement n° 1881/2006.
L'article 2 (alinéa 1) du règlement (CE) n° 315/93 comprend la disposition suivante :
« La mise sur le marché de denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé publique et, en particulier, sur le plan toxicologique, d'un contaminant est interdite. »
C'est le cas pour des contaminants ne relevant pas du règlement (CE) n° 1881/2006 (non listés dans l'annexe, voir tableau ci-dessus au point II.A) et également pour certaines denrées non référencées à l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 (par exemple, la viande de gibier pour laquelle aucune TM communautaire n'est fixée).
Le **recours au règlement (CE) n° 315/93** permet de statuer dans ces cas sur la nécessité de mettre en place des mesures de gestion. Il constitue une base juridique pour un jugement de conformité basé sur l'estimation du risque toxicologique.
Cependant, afin de statuer sur la conformité au titre de l'article 2 du règlement (CE) n° 315/93, il faut démontrer que le contaminant est présent en quantité préjudiciable à la santé, ce qui nécessite une évaluation des risques et peut générer des recherches approfondies voire une saisine de l'Anses, et donc un délai de décision allongé.

2. Article 14 du règlement (CE) n° 178/2002

En l'absence de TM réglementaire, il est également possible de s'appuyer sur l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002[13], règlement socle du paquet hygiène qui dispose :
« Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires
1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
a) préjudiciable à la santé ;
b) impropre à la consommation humaine. »

Ces deux bases légales permettent la mise en œuvre de mesures de gestion dans le cas des couples analytes-matrices non règlementés tout en nécessitant au préalable une évaluation des risques.

C. Cas des denrées non réglementées mais issues de la transformation ou de l'assemblage de denrées brutes réglementées : facteur de dilution, facteur de concentration des process et interprétation des résultats

1. Article 2 du règlement (CE) n° 1881/2006

Il est possible de statuer sur la conformité d'un produit issu de la transformation des denrées visées dans l'annexe du règlement (CE) n°1881/2006, en recourant à l'article 2 de ce règlement.
La transformation s'entend en son sens réglementaire, énoncé dans le règlement (CE) n° 852/2004[14] (article 2, 1er alinéa), comme « *toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;* ».

---

[12] Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.
[13] Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
[14] Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Cet article rend possible le recours à une extrapolation d'une nouvelle TM applicable à un produit transformé ou constitué de l'assemblage de matières premières faisant l'objet d'une TM. Ce calcul s'opère à partir de la TM de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 qui concerne pour la majorité des matières premières ou des produits bruts (non-transformés) ou d'un faible degré de transformation. Il consiste, d'après les connaissances du process et des recettes appliquées aux denrées brutes (ingrédients), à définir un coefficient de dilution ou de concentration. Ce coefficient permet de fixer par calcul une nouvelle TM sur le produit transformé.

En première intention, l'établissement de la valeur du coefficient de dilution ou de concentration (et sa démonstration) revient à l'exploitant. Mais, si celui-ci est déficient, la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations doit pouvoir établir le coefficient appliqué.
Cette disposition a été rendue nécessaire par le fait qu'il est difficile de fixer une TM pour tous les aliments présents sur le marché.

Aussi, il est préférable, compte tenu des difficultés que peut représenter cette manipulation de coefficients de concentration/ dilution, de privilégier, dans un premier temps, la réalisation d'analyses pour des couples analytes-matrices pour lesquels un critère réglementaire a été fixé et donc des produits bruts ou d'un faible degré de transformation.
Ceci présente d'ailleurs l'avantage de réaliser un contrôle à un stade précoce dans la chaîne de production et de pouvoir trouver la source de contamination si elle est environnementale.

Ainsi, par exemple, dans une conserverie de thon, pour maîtriser les risques mercure ou plomb qu'il aura identifiés au titre de l'application dans son entreprise de l'outil HACCP et dans le cadre de son plan de maitrise sanitaire, l'opérateur aura tout intérêt à privilégier les analyses sur les chairs de poissons avant transformation et donc à réaliser des autocontrôles sur la matière première plutôt que sur les conserves.

2. Recours à l'article 2 du règlement (CE) n° 1881/2006

Dans le cas des produits transformés « simples » (ou peu complexes), des exemples de calcul sont présentés en annexe 3.

Pour un produit complexe, issu d'un mélange de matrices soumises à des TM[15], et consistant en un assemblage ou à la mise en œuvre de plusieurs ingrédients (ou matières premières), tous aussi susceptibles d'être à l'origine de la présence du contaminant que l'on dose, il n'est pas possible d'extrapoler une nouvelle TM.

Par exemple, si un prélèvement est opéré sur une pizza et que le laboratoire réalise une analyse sur un broyat de l'ensemble, il est impossible de déterminer si la présence de plomb résulte de l'incorporation d'anchois ou de la présence du contaminant dans la farine incorporée, des olives, des tomates… Le recours à l'article 2 relatif à l'utilisation des TM fixées dans le règlement est alors inopérant.

Ces situations illustrent les limites de l'article 2. C'est pourquoi, dans ce cas de figure, le recours au règlement (CE) n° 315/93 ou à l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 permettra de statuer sur les mesures de gestion à mettre en place.

D. Interdiction de certaines pratiques : dilution par mélange, décontamination

1. Dilution par mélange

De façon à éviter que les matières premières, dans lesquelles les TM sont dépassées, ne soient incorporées, de **façon intentionnelle,** dans un circuit de transformation au motif que le produit obtenu aurait de fait une TM diluée d'autant, l'article 3, 1er et 2ème alinéa du règlement (CE) n°1881/2006 précise qu'il n'est pas possible de recourir à une dilution.

[15] TM au titre de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006.

« *Article 3 - Interdictions en matière d'utilisation, de mélange et de décontamination*
1. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales établies en annexe ne peuvent être utilisées comme ingrédients alimentaires.
2. Les denrées alimentaires conformes aux teneurs maximales établies en annexe ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires dans lesquelles ces teneurs maximales sont dépassées. »

Le niveau de la TM, qu'il est possible d'atteindre, en général, avec de bonnes pratiques de production, va permettre que les consommateurs soient exposés aussi faiblement que possible. Diluer diminuerait certes la concentration finale dans le produit mais généraliser cette possibilité équivaudrait à rendre possible la circulation et la consommation, de façon systématique, de produits plus contaminés que ce qui est raisonnablement envisageable avec de bonnes pratiques de production. **La dilution par mélange est donc interdite pour garantir cette pression globale de diminution de la charge en contaminants des produits de consommation et donc réduire l'exposition des consommateurs.**

Diluer intentionnellement constitue donc **une infraction au règlement (CE) n°1881/2006 qui sera systématiquement relevée par procès-verbal** par les services d'inspection (voir III-F et annexe 2). **Il conviendra de privilégier les infractions délictuelles** dans la mesure du possible. Selon le cas, le délit de tromperie pourra être caractérisé.
Cependant, qu'il s'agisse d'une dilution par mélange intentionnelle ou non, **il n'y aura pas lieu de retirer du marché le produit final ainsi obtenu pour motif sanitaire dès lors que l'opérateur apporte la preuve de la conformité sanitaire de ce produit**, et bien qu'il ait commis une infraction en cas de dilution intentionnelle.

2. Décontamination

Définition

La décontamination, ou détoxification, s'entend ici comme une pratique physique visant à réduire la contamination de certaines matières premières ; cette pratique étant encadrée et possible uniquement dans certains cas de figure.
L'article 3 (3ème alinéa) du règlement (CE) n° 1881/2006 indique que l'on peut prévoir un tri ou un traitement physique destiné à réduire la contamination des matières premières qui ont des niveaux de contamination dépassant les teneurs maximales. Ces denrées destinées au tri ou à un traitement physique ne peuvent être utilisées comme ingrédients (ou mélangées à des produits sains puisque la dilution par mélange est interdite) :
« *Article 3 - Interdictions en matière d'utilisation, de mélange et de décontamination*
3. Les denrées alimentaires devant être soumises à un traitement de tri ou à d'autres traitements physiques visant à réduire leur niveau de contamination ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires destinées, soit à la consommation humaine directe, soit à une utilisation comme ingrédient alimentaire. »

Le règlement (CE) n° 852/2004 vient appuyer ces dispositions puisqu'il prévoit que (annexe II - CHAPITRE IX - Dispositions applicables aux denrées alimentaires, 1er alinéa) :
« *1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire a procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.* ».

Exemple de cas de décontamination

Du lait cru contaminé par des dioxines ne pourra être collecté aux fins d'être mélangé avec d'autres laits (dilution intentionnelle). En revanche, l'exploitant pourrait considérer l'écrémage comme un traitement physique permettant d'assainir ou de réduire le niveau de contamination du lait une fois écrémé, les dioxines étant lipophiles. Il faudra toutefois qu'il justifie l'effectivité et l'efficacité de cette mesure par la présentation de résultats d'analyses favorables, sur la base de prélèvements réalisés conformément aux dispositions réglementaires. Le lait traité pourra ensuite être destiné à la consommation humaine.

Cas particulier d'une contamination de denrées par des mycotoxines

Pour privilégier le recours aux bonnes pratiques et aux moyens de maîtrise des facteurs de risque de croissance fongique (conditions culturales adaptées, maîtrise de l'ambiance de stockage, hygiène du transport…), l'article 3 (4ème alinéa) du règlement (CE) n° 1881/2006 stipule qu'il n'est pas possible de décontaminer les denrées qui présenteraient des teneurs non conformes en mycotoxines par des traitements chimiques.
« Article 3 - Interdictions en matière d'utilisation, de mélange et de décontamination
4. Les denrées alimentaires contenant des contaminants figurant à la section 2 de l'annexe (mycotoxines) ne peuvent être délibérément décontaminées par des traitements chimiques. »

Le contrôle des pratiques d'assainissement d'une contamination en mycotoxines relève souvent des contrôles de la DGCCRF, et non des agents du MAA, dans la mesure où il porte sur des produits végétaux au-delà de la production primaire.

III. Contrôles des contaminants et mesures de gestion des non-conformités

Les références réglementaires sont synthétisées en annexe 2.

Il est rappelé en préambule que **l'exploitant est le premier responsable de la sécurité des denrées qu'il met sur le marché**. Les services d'inspection contrôlent le strict respect des prescriptions réglementaires.

En effet, le règlement (CE) n °178/2002 précise à l'article 17 les responsabilités *: « 1. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.*
2. Les États membres assurent l'application de la législation alimentaire; ils contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire (…). »

A. Détection des non-conformités

1. Origine des non-conformités : contrôles officiels et autocontrôles

La non-conformité d'une denrée en un contaminant chimique, mise en évidence par un résultat d'analyse défavorable peut être détectée soit lors d'un contrôle officiel, soit dans le cadre d'un autocontrôle fait par un exploitant (opérateurs de l'industrie agroalimentaire, exploitants agricoles, enseignes de distribution, etc.).

Les **autocontrôles** qui concourent à la détection de non-conformités sont notamment ceux effectués dans les cadres suivants :

- Les autocontrôles analytiques réalisés par les exploitants dans le cadre de leur procédure de surveillance (par exemple : recherche d'ETM sur les poissons et d'HAP dans les produits fumés) ;
- Les autocontrôles analytiques réalisés par les exploitants d'autres pays portant sur des produits français distribués hors France ou sur des produits non français mais distribués en France (l'information de la non-conformité se fait alors entre exploitants français et non français, et est doublée par une information entre autorités nationales des pays concernés via le réseau RASFF[16]).

Les **contrôles officiels** qui concourent à la détection des non-conformités sont notamment ceux effectués :

- Par les services déconcentrés, dans les cadres suivants :

[16] RASFF : Rapid Alert System for Feed and Food. La MUS et l'unité d'alerte DGCCRF sont les points de contact France pour le RASFF. Le détail des procédures de gestion des alertes RASFF est disponible sur l'intranet du MAA. (Missions techniques > Alertes et Urgences sanitaires > Gestion des alertes « produits »).

- Les plans de contrôle et de surveillance de la DGAL portant sur les contaminants chimiques de l'environnement (par exemple : ETM et dans toutes matrices animales y compris produits de la pêche, coquillages et crustacés) qu'ils soient conduits pour répondre à des dispositions règlementaires (règlement, directive, recommandations de surveillance) ou répondre à un besoin national ;
- La gestion spécifique d'un dossier de contamination locale : le contrôle officiel est réalisé sur la base d'une suspicion liée à l'existence d'une source polluante identifiée ;
- Les contrôles à l'importation.

- Par les autorités d'autres pays : les contrôles officiels portent sur des produits français distribués hors France ou sur des produits non français distribués en France (information reçue par la MUS et l'Unité d'Alerte DGCCRF via le réseau RASFF).

Pour les contrôles officiels, la DRAAF/DAAF et la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations recourent aux laboratoires agréés dont la DGAL établit une liste qui est régulièrement tenue à jour par arrêté ministériel[17]. La DGAL veille à ce que la délivrance de l'agrément aux laboratoires et son maintien coïncident avec le respect par ces laboratoires des critères de performance.

2. Obligations réglementaires pour les contrôles (officiels et autocontrôles)

a. Règles relatives aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse

Les prescriptions en vigueur sont décrites dans les règlements (CE) n°2017/644 (pour les dioxines et PCB), n°401/2006 (pour les mycotoxines), n°1882/2006 (pour les nitrates) et n°333/2007 (pour les éléments traces et contaminants issus de procédés de transformation). Ces prescriptions, ainsi que la méthode d'échantillonnage des végétaux au champ, sont **résumées dans l'annexe 4**.

Les dispositions de ces règlements doivent être suivies par les Directions Départementales en charge de la Protection des Populations et les DRAAF/DAAF à l'occasion des prélèvements qu'ils opèrent (contrôles officiels) mais aussi par les exploitants dans le cadre de leurs autocontrôles.
En effet, le règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires stipule, en son article 4, alinéa 3 et 4, que « *les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes: (…) e) prélèvement d'échantillons et analyses.* » et que « *Les critères, exigences et objectifs visés au paragraphe 3 ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'analyse connexes sont établis par la Commission.* ».

Toutefois, l'alinéa 5 de ce même article précise que « *Si le présent règlement, le règlement (CE) n°853/2004 et leurs mesures d'application ne précisent pas de méthodes d'échantillonnage ou d'analyse, les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser des méthodes appropriées prévues dans d'autres réglementations communautaires ou nationales ou, en l'absence de telles méthodes, des méthodes d'analyse qui offrent des résultats équivalents à ceux obtenus à l'aide de la méthode de référence, s'ils sont validés conformément à des règles ou protocoles reconnus à l'échelle internationale.* ».

Cette disposition est notamment rappelée dans le considérant 5 du règlement (UE) n° 2017/644 : « *Il convient de veiller à ce que les exploitants du secteur alimentaire qui effectuent des contrôles dans le cadre de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil (7) appliquent des procédures d'échantillonnage équivalant aux procédures d'échantillonnage prévues par le présent règlement afin d'assurer la représentativité des échantillons prélevés pour ces contrôles.(…)* ».

Enfin, le règlement (CE) n° 333/2007 a été modifié de façon à s'appliquer également aux autocontrôles.

[17] Liste disponible à l'adresse suivante : https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

b. Règles d'expression des résultats d'analyse : l'incertitude de mesure

L'incertitude de mesure élargie doit être systématiquement déduite du résultat analytique (résultat d'analyse brut), qu'il s'agisse d'un prélèvement officiel ou d'un autocontrôle, de façon à obtenir « sans conteste » un résultat opposable aux valeurs réglementaires en vue de statuer sur la conformité du produit.

Ainsi, un résultat brut au-dessus de la teneur maximale peut donner lieu à un résultat in fine conforme règlementairement, après déduction de l'incertitude.

B. Gestion des non-conformités (hors cas des produits de la pêche sauvage)

À l'instar des non-conformités microbiologiques, la gestion des non-conformités en matière de contaminants chimiques est en premier lieu de la responsabilité de l'exploitant et le contrôle de de la gestion mise en œuvre par l'exploitant est de la responsabilité des services déconcentrés.

1. Vérification de la validité du résultat

Lorsque les services officiels sont informés de la présence d'un contaminant chimique dans une denrée à une concentration supérieure à la TM réglementaire, qu'il s'agisse d'un contrôle officiel ou d'un autocontrôle, ils s'assurent en premier lieu de la validité du résultat transmis par le laboratoire.

Aucune mesure de gestion, *a fortiori* privative de droits pour l'administré concerné, ne sera mise en œuvre sans au préalable avoir reçu une confirmation fiable du résultat analytique qui la sous-tend. Cette confirmation revêtira la forme d'un écrit (le bulletin de résultat d'analyse du laboratoire), signé du responsable compétent du laboratoire.

Le résultat doit être exprimé dans les mêmes unités et avec le même nombre de chiffres significatifs que la TM fixée dans le Règlement (CE) n° 1881/2006, et l'incertitude de mesure doit apparaître (cf point III-A-2-b).

Les textes présentés en annexe 4 relatifs à l'échantillonnage et aux critères de performance s'appliquent aux contrôles officiels et aux autocontrôles. **Dès lors que les prescriptions réglementaires sont respectées, le résultat obtenu dans un laboratoire est considéré comme suffisant pour déclencher la mise en œuvre de mesures de gestion en cas de dépassement des valeurs réglementaires** sans qu'il soit pour cela juridiquement nécessaire de faire réaliser une seconde analyse, dite de confirmation, par le laboratoire national de référence (LNR). *[À ne pas confondre avec la « méthode de confirmation » lors de recherche de dioxines et PCB, qui permet de confirmer des teneurs élevées de ces contaminants, estimées par une première « méthode de dépistage » ; ces deux analyses s'effectuant par le même laboratoire à la suite l'une de l'autre. Pour de plus amples informations, cf annexe III du Règlement (UE) 2017/644*].
En conséquence, les services officiels prendront, ou s'assureront que l'exploitant prend, dès l'obtention d'un résultat de non-conformité obtenu dans un laboratoire, les mesures de gestion des non-conformités décrites ci-après dans la présente note.

S'il existe un doute sur la validité du résultat à la lecture du bulletin d'analyse, il convient de valider auprès du laboratoire si le résultat a bien été établi conformément au texte qui régit les analyses en contrôle officiel et autocontrôle. Toute anomalie à cet égard qui sera constatée par vos services sera signalée par vos soins à la DGAL/ SDSSA/BAMRA qui assurera avec le laboratoire prestataire le moyen d'y remédier, en partenariat avec le LNR correspondant.

Cas particulier des autocontrôles non-conformes obtenus sans tenir compte des indications règlementaires relatives aux méthodes d'analyse :

Dans ce cas, l'exploitant doit procéder au retrait des produits trouvés non-conformes selon ses autocontrôles, c'est-à-dire les produits qu'il détient ou a détenus, mais le résultat d'analyse n'est pas jugé suffisamment recevable pour que l'exploitant soit fondé à informer son fournisseur. L'exploitant doit faire effectuer une

nouvelle analyse sur le même lot ou, s'il ne le détient plus, sur un autre lot de même origine, selon une méthode reconnue.
En complément, si la teneur en contaminant est préoccupante, bien supérieure à la TM, les services déconcentrés concernés peuvent, en concertation avec le BAMRA, réaliser un prélèvement officiel sur le même lot ou un lot proche et des investigations complémentaires pourront être menées auprès des opérateurs en amont (typologie des investigations détaillée infra).

2. Information des acteurs concernés par la non-conformité

a) Non-conformité issue d'un contrôle officiel

Dès réception d'un rapport d'analyse non conforme issu d'un contrôle officiel, le service déconcentré à l'origine du prélèvement informe l'exploitant du lieu de prélèvement.
Les modalités de notification à la DGAL des résultats non conformes obtenus dans le cadre des PSPC sont indiquées dans les instructions annuelles dédiées.

b) Non-conformité issue d'un autocontrôle

Pour mémoire, l'article L201-7 du CRPM, modifié par l'article 50 de la loi dite EGALIM (loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) dispose que :
« Tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux soumis aux prescriptions prévues à l'article L. 231-1 informe immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale ».

En cas d'autocontrôles défavorables en matière de contaminants chimiques, concluant au dépassement d'une TM, comme précisé dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-555 du 30/07/2019 (en cours de révision), il revient à l'exploitant de conduire l'analyse du risque.
→Dès lors que **la non-conformité porte sur un produit qui n'est plus sous son contrôle direct**, il s'agit d'une alerte, qui doit être notifiée sans délai aux autorités compétentes. Les procédures de gestion des alertes sont disponibles sur l'intranet du ministère. (Missions techniques > Alertes et Urgences sanitaires > Gestion des alertes « produits »).).
→Si la non-conformité porte sur un produit qui est toujours sous le contrôle de l'exploitant du lieu de survenue de la contamination, et que les mesures de gestion sont déjà prévues dans le PMS et maîtrisées, alors si son ampleur n'est ni exceptionnelle ni inhabituelle, l'exploitant n'aura pas besoin de notifier ces résultats aux services officiels au titre de l'article L 201-7 du CRPM. Dans tous les autres cas d'autocontrôles défavorables, pour des produits qui sont encore sous le contrôle direct de l'exploitation, la notification est obligatoire.

Les résultats d'autocontrôles défavorables dont les services déconcentrés ont connaissance doivent être ensuite notifiés à la DGAL :

- **A la MUS,** si la non-conformité répond **aux critères d'une alerte nationale** selon le logigramme de classification des alertes**, avec copie au BAMRA**, en joignant les informations transmises par l'exploitant (en cas d'autocontrôle) ou toutes les informations liées au contrôle officiel, en particulier le rapport d'analyse. Il convient aussi de transmettre toute autre information utile (analyse de la situation par les services officiels , demandes faites à l'exploitant, etc.) ;
- **Dans les autres cas au BAMRA**, en joignant les mêmes informations.

Des précisions sur l'organisation interne de la DGAL en matière de contaminants chimiques sont données en annexe 5.

Le circuit d'information entre exploitants (entre l'exploitant et ses fournisseurs amont) ainsi que celui entre les services officiels (service à l'origine du prélèvement et celui du lieu d'origine du produit) se fait ensuite conformément aux procédures de gestion des alertes et non-conformités, jusqu'à remonter au lieu probable de contamination.

3. Mesures de gestion : interdiction de mise sur le marché, recherche de la source de pollution et assainissement

La non-conformité entraînera en général la mise en œuvre des mesures décrites ci-après.
Ces mesures (synthétisées en annexe 6) doivent permettre de garantir la maîtrise des produits contaminés, d'identifier la source de contamination, de mettre en œuvre son élimination et l'assainissement des animaux et de leurs productions, afin de protéger la santé des consommateurs.

Les mesures conservatoires (exposées au point a.) et l'enquête épidémiologique (exposée au b.) peuvent être **concomitantes** et l'ordre présenté ne constitue pas obligatoirement le déroulement chronologique des actions à entreprendre. Il appartient aux services de contrôle **d'adapter ces mesures** en fonction du contexte local. À cette fin, il apparaît donc nécessaire de **cerner rapidement l'étendue de la contamination**, c'est-à-dire de **recenser** les productions (animales ou végétales) présentes et les animaux vivants qui sont affectés et de trouver des hypothèses de cause de contamination.

a) Mesures conservatoires

Mesure obligatoire de gestion des produits non-conformes : blocage ou retrait

La déclaration de conformité est appliquée à l'échantillon analysé.

*Gestion du lot non-conforme

Si une non-conformité est mise en évidence sur une denrée, la mesure conservatoire consiste à bloquer ou retirer du marché **le lot de produits dont l'échantillon analysé est représentatif**. Cette mesure relève de la **responsabilité de l'exploitant** détenteur des denrées non-conformes.
Par exemple : une poissonnerie reçoit 10 paquets de 1kg de filets de cabillaud congelés. Pour un contrôle sur le mercure, le règlement (CE) n°333/2007 prévoit dans cette illustration qu'un échantillon de 1 paquet de 1kg est représentatif. En cas de résultat non-conforme sur l'échantillon prélevé, les 9 autres paquets devront faire l'objet d'un retrait.

En outre l'exploitant est tenu d'informer son fournisseur afin que celui-ci soit en capacité de prendre toutes mesures ou investigations qui lui paraitront utiles, sans préjudice des investigations qui pourront en plus être réalisées ou demandées par les autorités compétentes (cf. point b. enquête épidémiologique ci-dessous).

*Niveau de retrait pour les cas complexes

Dans certaines situations, notamment si la denrée non-conforme a subi des étapes de préparation, de transformation, ou a été intégrée à d'autres lots, la définition de l'étendue des produits devant faire l'objet d'un blocage ou d'un retrait est complexe mais reste de la responsabilité de l'exploitant.
Afin de s'assurer que les mesures de gestion des produits mises en œuvre par l'exploitant sont suffisantes, le service déconcentré effectuera une analyse de risque locale, si besoin avec l'appui de la MUS et du BAMRA. Cette évaluation peut conduire à une extension des mesures de gestion mises en œuvre par l'exploitant.

En cas de défaillance ou de non-coopération de l'exploitant, les services déconcentrés peuvent lui ordonner des mesures de gestion. La mesure de retrait qui constitue une décision administrative défavorable, devra être notifiée par courrier, envoyée en lettre recommandée, en mentionnant les bases légales et en précisant les voies de recours auprès du tribunal administratif.

Cette action sera fondée sur l'article 1er du règlement (CE) n° 1881/2006 lorsqu'une TM règlementaire existe (cf supra) ou sur l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 en l'absence de TM règlementaire (cf supra) et en fonction de l'exploitant défaillant :

- **Hors production primaire :** sur l'article L 232-1 du code rural et de la pêche maritime ;
- **En élevage :** sur l'article L234-4 du code rural et de la pêche maritime, qui prévoit que la décision portant sur le devenir des denrées non-conformes **soit signée par un vétérinaire officiel ;**
- **En production primaire végétale :** pour mémoire, si des denrées d'origine végétale devaient être saisies ou retirées au stade de la production primaire, il faudra alors se fonder sur l'article L250-7 du code rural et de la pêche maritime qui prévoit que la décision portant sur le devenir des denrées non-conformes **soit ordonnée par un agent mentionné au I de l'article L.250-5** (les inspecteurs en santé et protection des végétaux dans les SRAL).

Conformément à l'article L121-1 du code des relations entre le public et l'administration (CRPA), il conviendra de respecter une procédure contradictoire préalable à l'édiction de la mesure, en envoyant un premier courrier précisant à l'administré la décision qu'il est envisagé de prendre (cf cas 1 cité dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103).

À noter que pour des non-conformités portant sur des animaux de boucherie, la question du retrait se pose différemment selon que les résultats d'analyse sur 2 matrices différentes (par exemple : muscle et foie) sont connus ou non.

- Si les résultats sur le foie et le muscle sont connus : la (ou les) matrice(s) non-conforme(s) doit (doivent) faire l'objet d'un retrait (sous réserve que la traçabilité le permette) ;
- Si seul le résultat d'analyse sur 1 des 2 matrices est connu :
  - Si le muscle est non-conforme (sans analyse de foie) : on peut considérer le retrait de la carcasse en entier avec le foie (qui vraisemblablement sera encore plus contaminé) ;
  - Si le foie est non-conforme (sans analyse de muscle) : en première approche, seul le foie fera l'objet d'un retrait mais le service pourra apprécier l'opportunité de tester le muscle à son tour.

Mesures complémentaires : mise sous séquestre du cheptel dont est issue la denrée non-conforme (pour les productions issues d'animaux terrestres) et autres mesures de gestion

Selon la situation et le niveau de contamination, la **mise sous séquestre des animaux contaminés ou susceptibles de l'être** (cheptel d'où provient la denrée non-conforme) **et d'autres mesures telles que la consignation de leurs productions peuvent s'avérer adaptées à la situation**. Ces mesures sont alors notifiées de la même manière que précédemment, à l'exploitant agricole, et fondées sur les articles L234-4 et L231-2-2 du code rural et de la pêche maritime.

Des modèles de courriers sont disponibles en annexes 8 et 9.

Par exemple :

- Si une viande à l'abattoir présente une contamination en cadmium faiblement supérieure à la TM et que le contexte n'offre aucune suspicion de contamination de l'ensemble des animaux du cheptel dont est issu l'animal testé, seule la viande de l'animal concerné (la carcasse analysée) est retirée du marché. La mise sous séquestre du cheptel dont est issu l'animal n'apparaît pas nécessaire si aucune source propre à contaminer l'ensemble du cheptel n'est recensée et que tout porte à conclure que la contamination de l'animal identifiée à l'abattoir correspond à un cas isolé, lié à l'historique de l'animal (par exemple un vieil animal provenant d'un précédent élevage situé dans une zone industrielle où le bruit de fond environnemental est supérieur au bruit de fond moyen). Un second prélèvement sur un animal du même élevage à l'occasion d'une autre campagne d'abattage permettra de mieux caractériser l'éventuelle exposition de l'ensemble du cheptel à une contamination (cf. III-C) ;
- Si une viande à l'abattoir présente une contamination importante (par exemple : plusieurs fois la TM) ou si elle intervient dans un contexte préalable de contamination recensée ou suspectée d'être diffuse (exemples : identification d'un aliment pour animaux contaminé au cadmium dont la traçabilité

indique qu'il est susceptible d'avoir été distribué à l'ensemble du cheptel, élevage situé sur un ancien site industriel ou minier) alors la mise sous séquestre apparaît justifiée car il est plausible que le reste du troupeau présente une contamination supérieure à la TM.

Par ailleurs, la mise en œuvre de mesures conservatoires peut s'avérer inutile si la denrée contaminée ou les productions d'un cheptel potentiellement contaminé ne sont pas susceptibles d'être livrées au consommateur ou si l'exploitant a de lui-même décidé de bloquer ses produits. C'est le cas lorsqu'un seul animal dans un cheptel a été en contact avec la source de pollution par exemple.

À noter qu'il n'est pas fondé juridiquement de faire signer un arrêté préfectoral de mise sous surveillance (APMS) sur la seule base de l'article L234-4 du code rural et de la pêche maritime. En revanche, dans le cas de **pollutions plus larges** intéressant **plusieurs communes**, un **arrêté préfectoral** pourra être proposé au Préfet (un modèle est présenté en annexe 10), en se reportant à ses pouvoirs de police générale, et en se référant au Code Général des Collectivités Territoriales, qui dans son article L2215-1 prévoit que :

« 1° Le représentant de l'État dans le département peut prendre, pour toutes les communes du département ou plusieurs d'entre elles, et dans tous les cas où il n'y aurait pas été pourvu par les autorités municipales, toutes mesures relatives au maintien de la salubrité, de la sûreté et de la tranquillité publiques.

Ce droit ne peut être exercé par le représentant de l'État dans le département à l'égard d'une seule commune qu'après une mise en demeure au maire restée sans résultat ».

b. Enquête épidémiologique et mise en évidence de l'origine de la contamination

En première intention, et s'agissant de contaminants de l'environnement, **l'enquête apparaît de la responsabilité de la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations et/ou de la DRAAF** selon leurs compétences respectives.

Cette phase comprend, dans la mesure du possible :

- **L'identification de la source de contamination et sa caractérisation** (origine de la pollution, nature du polluant, zone impactée, durée des rejets etc.). Cette phase d'identification est conduite en collaboration avec les services compétents (DREAL qui a la connaissance des industries polluantes et de la nature des principaux rejets, DDT ou DDTM...) ;
- **Le recensement des animaux, cultures et produits susceptibles d'être contaminés** (en lien avec la caractérisation de la source).

Cette enquête épidémiologique, conduite si besoin avec l'appui du BAMRA, doit permettre d'identifier la source (ou de formuler des hypothèses sur la source possible) afin de faire cesser la pollution et de mettre les productions et animaux à l'abri de celle-ci.

Les services d'inspection devront caractériser l'étendue de la zone impactée en réalisant l'inventaire des animaux, des denrées d'origine animale et végétale produites, des parcelles et des cours d'eaux touchés ou susceptibles de l'être (en précisant la localisation précise).

Une fiche d'enquête comprenant les principaux points à investiguer en élevage est proposée en annexe 7.

Les principales sources et points à vérifier sont précisés ci-après.

Chez les animaux vivants

L'origine principale de la contamination des animaux est leur **alimentation** (et/ou leur milieu de vie : animaux aquatiques), ou **l'eau d'abreuvement.**

Il convient donc de recenser les sources alimentaires des animaux (pâture, concentrés, fourrages, apports d'autres exploitations, etc.) et d'établir si elles peuvent être polluées par une source déterminée.

Il est à noter que des ruminants au pâturage ingèrent toujours de la terre (jusqu'à 1 kg par jour pour une vache par exemple), de même pour les autres animaux dont l'élevage est plein air.

De même, il faudra identifier les différentes sources d'abreuvement (forage, point d'eau naturel, présence de mares pour les porcs, …).

Dans les productions végétales

Il convient d'établir si elles peuvent être polluées par une source identifiée. La contamination des cultures peut se faire soit :

- par voie aérienne uniquement, par dépôt sur les surfaces foliaires et les fruits ;
- par absorption racinaire, pour les contaminants qui font l'objet de ce processus biologique. Ainsi, un sol riche en plomb ou cadmium pourra entraîner une contamination importante des cultures végétales.

Dans les produits en aval de la production primaire

La non-conformité peut être liée à un phénomène de contamination de la denrée analysée, non pas au stade de la production primaire (au champ ou en en élevage), mais plus en aval dans la chaîne de production alimentaire : dans une entreprise agroalimentaire, lors du transport...
La contamination peut avoir plusieurs origines :

- Contamination de la matière première par des contaminants présents dans l'environnement (mercure dans du poisson en conserve, cadmium dans du crabe congelé ou dans un produit céréalier, fumonisines dans la polenta, aflatoxine M1 dans du lait en brique, HAP dans des produits de la pêche liés à une marée noire …) ;
- Contamination de l'environnement de transformation du produit alimentaire : contamination croisée avec un milieu de production pollué ;
- Contamination par des matériaux au contact de la denrée (étain inorganique, plomb dans des produits d'importation en boîte, migration de cadmium à partir d'emballages type céramique peinte…) ;
- Contamination par le procédé de fabrication lui-même (cas des contaminants néoformés : HAP de fumage, acrylamide…).

Une fois la source de contamination identifiée et tarie, il n'y a pas lieu de mettre en place une surveillance renforcée des productions agricoles de la zone de pollution, des exploitations agricoles assainies ou de l'entreprise agroalimentaire au sein de laquelle un problème de contamination est survenu.

c. Mesures approfondies : extension des mesures conservatoires

Des mesures approfondies peuvent faire suite et dépendent du résultat de l'enquête menée afin de déterminer l'origine de la pollution.

Extension du retrait initial à d'autres lots

Si les résultats de l'enquête conduite indiquent la possibilité d'autres lots contaminés que celui dont est issue la denrée non-conforme, leur traçabilité doit être établie afin de pouvoir effectuer des retraits complémentaires. Ces retraits seront réalisés en lien avec la MUS.

Par exemple :

- Si la contamination résulte d'un problème de process dans une entreprise agroalimentaire ou de contamination croisée au stade de la fabrication, l'ensemble des denrées concernées devra être tracé et retiré du marché. Ceci peut impliquer plusieurs départements voire d'autres États membres et des pays tiers auxquels les denrées ont pu être vendues ;
- De façon analogue, la mise en évidence d'autres exploitations impactées lors de l'enquête, en plus de celle dans laquelle la contamination a été initialement décelée, et d'une zone polluée géographiquement étendue, conduit à des mesures de retraits ou de blocages complémentaires à celle prononcée au stade des mesures conservatoires.

Extension du périmètre de séquestre à d'autres exploitations

En fonction des résultats de l'enquête épidémiologique, le périmètre des exploitations agricoles sous mesures de gestion pourra être étendu. Des mesures complémentaires seront mises en place sur ces autres exploitations (mise sous séquestre des animaux, notification de la non-conformité des productions végétales et de l'impossibilité de les mettre sur le marché).

Notamment, sans que cela soit exhaustif, les cas suivants peuvent être rencontrés :

- Si l'enquête épidémiologique conduit à identifier une zone de pollution étendue (identification d'une source polluante ayant un impact environnemental sur plusieurs exploitations agricoles), les mesures approfondies à mettre en place consistent à établir le plus précisément possible le périmètre impacté (en vous adjoignant le concours indispensable des services compétents pour le contrôle de l'installation polluante), mettre sous séquestre les cheptels suspects et conduire en leur sein des analyses complémentaires afin de caractériser leur niveau de contamination ;
- Si un aliment industriel pour animaux est à l'origine de la contamination décelée initialement, une enquête de traçabilité sur celui-ci, son retrait du marché quand l'ensemble des lots incriminés aura été identifié seront mis en place (également en lien très étroit entre les services déconcentrés et la MUS). Les exploitations ayant reçu l'aliment contaminé seront mises sous séquestre s'il y a lieu de suspecter que l'aliment y a été distribué aux animaux et que la situation est comparable en terme de contamination à celle de la première exploitation où la non-conformité a été décelée.

d. Soustraction des animaux à la source de pollution et assainissement des cheptels

La soustraction des animaux à la source polluante n'est possible que si celle-ci est identifiée. Elle va permettre l'**assainissement** du troupeau, étape finale avant une reprise normale de la production.
Si la contamination est intervenue dans un élevage du fait d'une source de pollution localisée (par exemple au sein de l'exploitation, un bidon de substance chimique a fui et s'est déversé dans la nourriture de certains animaux ou bien l'exploitant a fait un feu qui a contaminé ses fourrages, etc.), seul cet élevage est affecté (voire uniquement quelques animaux du troupeau). En conséquence, une fois le séquestre mis en place et les produits contaminés retirés du marché (à l'étape de la mise en place des mesures conservatoires ou de façon complémentaire après l'enquête épidémiologique), l'assainissement du troupeau est l'étape ultérieure avant une reprise normale de la production.

Selon le contaminant considéré, et une fois soustraits à la source de contamination, les animaux peuvent :

- Soit retrouver un statut sanitaire correct après l'élimination naturelle du contaminant de leur organisme dans un délai variable (par excrétion urinaire, fécale ou par « transfert » via les productions telles que le lait ou les œufs) ;
- Soit être considéré comme des non valeurs économiques si le temps d'excrétion n'est pas compatible avec la rentabilité attendue du troupeau (notamment pour les animaux très contaminés, même s'ils s'assainissent) ;
- Soit présenter une fixation durable du contaminant dans l'organisme.

Des compléments sont apportés dans la note de service DGAL/SDPAL/N2011-8245 du 22 novembre 2011, pour ce qui concerne les possibilités d'assainissement des animaux sur pied lors d'une pollution par des dioxines-PCB.

Il est nécessaire, en fonction de la nature du polluant et des impératifs de production, que l'exploitant détermine le devenir des différentes catégories d'animaux contaminés. Le programme d'assainissement relève donc de sa décision. En règle générale, les possibilités d'assainissement sont néanmoins à réserver aux animaux les moins contaminés

Il faut bien noter que, dès lors que les productions ne sont pas mises sur le marché et que les animaux concernés restent sur l'exploitation (absence de commercialisation des productions) dans le cadre du séquestre, le

propriétaire des animaux ou le détenteur des denrées est responsable de leur devenir. Le choix d'une euthanasie des animaux relève par exemple de sa responsabilité, et ne peut être imposée par les services de l'Etat.

Il faut souligner que dans le cas de certaines contaminations environnementales, si la dépollution du site s'avère impossible, il peut être envisagé de reconvertir la zone polluée vers des productions non-alimentaires : production d'énergie, de carburant, certaines plantes phytostabilisantes comme le *Miscanthus* pouvant être valorisées en paillage ou biomatériaux, … Les services régionaux en charge de l'économie agricole au sein des DRAAF peuvent disposer d'informations en la matière.

e. Devenir des produits non-conformes

**Devenir des produits d'origine animale :*

Le **devenir des produits d'origine animale** contaminés est régi par le règlement (CE) n° 1069/2009[18] et dépend de la catégorie dans laquelle le produit non-conforme est classé (voir le guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenirs[19]).
Sont classés comme sous-produits animaux [20] de catégorie 1 (article 8, alinéa d)), *« les sous-produits animaux contenant des résidus d'autres substances et de contaminants environnementaux mentionnés sur la liste du groupe B, point 3), de l'annexe I de la directive 96/23/CE[21], dès lors que ces résidus dépassent le niveau autorisé par la législation communautaire ou, à défaut, par la législation nationale ».*
Ainsi, le classement en catégorie 1 est fonction des substances considérées (ce sont celles listées dans le groupe B, point 3 de l'annexe I de la directive 96/23/CE[22]) **et** de leur présence en quantité supérieure aux TM réglementaires (au niveau communautaire ou national).

Sont classés comme sous-produits animaux de catégorie 2 (article 9, alinéa c)) : « *les sous-produits animaux contenant des résidus de substances autorisées ou de contaminants dépassant les niveaux autorisés, tels que visés à l'article 15, paragraphe 3, de la directive 96/23/CE* ».
Ce classement en catégorie 2 concerne les contaminants autres que ceux listés au B, point 3), de l'annexe I de la directive 96/23/CE et / ou que la teneur en contaminant est en dessous de la TM règlementaire (communautaire ou national) ou qu'il n'existe pas de seuil mais qu'il a été estimé que le produit devait être retiré de l'alimentation pour des motifs sanitaires.

---

18 Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)

19 Guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenirs – version révisée au 07 mars 2018 - https://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives-valorisation-et-elimination

20 Règlement (CE) n° 1069/2009 – « Article 3- Définitions -1. « Sous-produits animaux », les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme ; »

21 GROUPE B - Médicaments vétérinaires et contaminants - 3) Autres substances et contaminants environnementaux :a) Composés organochlorés, y compris PCB's b) Composés organophosphorés
c) Éléments chimiques
d) Mycotoxines
e) Colorants
f) Autres

22 La Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE a été abrogée par le 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 depuis le 14 décembre 2019. Néanmoins, en l'absence de texte la remplaçant, ses dispositions restent applicables.

Dans tous les autres cas, lorsqu'il n'y a ni présence à des concentrations excédant les TM, ni risque sanitaire ou pour l'environnement, les sous-produits animaux sont classés en catégorie 3[23].
→Dans la grande majorité des cas, les sous-produits animaux issus de denrées contaminées par des contaminants environnementaux seront classés en C1 ou C2. L'alimentation animale n'est donc en aucun cas un devenir possible pour ces denrées non conformes.

**Devenir des produits d'origine végétale :*

La question du **devenir des produits d'origine végétale** contaminés, s'ils ne peuvent pas être valorisés en alimentation animale, relève de la compétence du ministère de la transition écologique et solidaire (MTES).

Certaines modalités de destruction ou de valorisation pourront être envisagées telles que :

- La méthanisation ;
- L'incinération.

Le principe majeur est **d'éviter un retour à la terre de ces végétaux**.
À cette fin, les services déconcentrés prendront l'attache de la DREAL dans le but d'expertiser les modalités de destruction des végétaux contaminés.
Dans certains cas, les TM pour l'alimentation animale sont différentes de celles pour l'alimentation humaine et **des produits peuvent être orientés vers la filière de l'alimentation animale**, sous réserve de respecter les teneurs de la directive 2002/32 du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux (dispositions transposées dans l'arrêté modifié du 12 janvier 2001).

Des précisions seront apportées dans le cadre de la révision en cours du guide relatif à la gestion des alertes, qui prévoit une annexe dédiée au devenir des produits non conformes.

C. Gestion des non-conformités sur les produits de la pêche sauvage

La méthodologie de gestion des non-conformités des produits de la pêche est identique à celle conduite pour les animaux de boucherie. Néanmoins, certaines spécificités propres à la filière produits de la pêche sauvage existent et sont présentées ci-dessous.

En cas de non-conformité identifiée sur un produit de la pêche, l'exploitant procédera au retrait du lot dont est directement issue la matrice analysée. Le retrait ne portera pas sur le lot initial en amont (provenant des fournisseurs et intermédiaires).

L'information concernant la non-conformité sera néanmoins transmise aux exploitants concernés (détenteur, intermédiaires tels que grossistes, pêcheur) et, dans le cas où la non-conformité pourrait avoir une source localisée, une enquête épidémiologique sera conduite afin d'identifier la source de la contamination (notamment recherche de la présence d'une éventuelle activité ICPE ou d'un acte de malveillance ayant conduit au déversement de substances chimiques dans les eaux de la zone de pêche - eau de mer côtière, lac, cours d'eau…) .

Si aucune source n'est identifiée, il sera demandé à l'exploitant le plus en amont de mettre en œuvre un nouveau prélèvement sur un lot identique (même fournisseur, même zone de pêche, même catégorie de produits de la pêche, même catégorie de poissons).

23 Selon le règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)

Cas particulier des contaminations chimiques portant sur des produits de la pêche sauvage non français :

- Si le résultat non conforme porte sur un échantillon non représentatif du lot réceptionné en France (fréquent lors de prélèvements à la distribution), alors il est demandé à l'exploitant responsable de l'entrée du produit en France de signaler au service déconcentré de son département la prochaine réception d'un lot similaire reçu (même fournisseur, même zone de pêche, même catégorie de produits de la pêche, même catégorie de poissons). Le service déconcentré procédera alors à un prélèvement officiel basé sur un échantillonnage représentatif du lot ;
  Toutefois, en cas de contamination très élevée (selon appréciation MUS/BAMRA) mise en évidence sur le prélèvement initial, la MUS pourrait être amenée à informer via le RASFF le pays de provenance des produits sans attendre la réalisation d'une prochaine analyse représentative.
- Si le résultat non conforme porte sur un échantillon représentatif du lot de pêche réceptionné en France, la MUS notifiera la non-conformité au pays de provenance des produits non conformes via le RASFF.

D. Surveillance à moyen terme en l'absence d'identification de la source de contamination

Dans le cas où la **source n'est pas identifiée malgré les investigations menées**, une **surveillance minimale** sera mise en place afin de vérifier si le problème est pérenne (quoiqu'éventuellement intermittent) et peut survenir à nouveau.
Cette surveillance sera faite par la réalisation d'un prélèvement officiel dans l'exploitation agricole ou dans l'entreprise agroalimentaire au sein de laquelle la denrée non-conforme a été mise en évidence, sur le même type de matrice que la matrice initialement non conforme, au plus tard au cours du semestre qui suit l'identification initiale de la non-conformité puis, par un autre prélèvement au cours du deuxième semestre suivant.
Ainsi, deux prélèvements officiels, qui peuvent opportunément être intégrés aux PSPC, seront réalisés dans l'année qui suit l'identification de la non-conformité (à chaque semestre). L'exploitant communiquera tout renseignement utile à la bonne réalisation des prélèvements (date d'amenée d'animaux à l'abattoir, etc.).

En cas d'anomalie, les instructions qui précèdent sont à mettre en place.

Les services d'inspection veilleront également à ce que le risque en question soit pris en compte par l'industriel concerné dans son plan de maîtrise sanitaire, ou par l'exploitant agricole au titre de l'article 3 de l'annexe I du règlement (CE) 852/2004 :
« *Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:*
a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets, (…) ».

E. Prise en charge financière des contrôles, des actions et des indemnisations

1. Prise en charge des contrôles officiels

De manière générale, le coût des contrôles officiels (prélèvement, transport, analyse de laboratoire) est pris en charge par le budget propre des services déconcentrés qui en ont la charge (BOP 206).

2. Remboursement des échantillons prélevés pour les contrôles officiels

Le remboursement de la valeur des échantillons prélevés dans le cadre des contrôles officiels des denrées animales ou d'origine animale et reconnus conformes, peut être effectué sur demande des exploitants, selon les modalités de la Note à Usage de Service DGAL/SDSSA N°0532 du 8 avril 2004 qui précise les modalités

d'application du décret n° 70-1034 du 29 octobre 1970 relatif au paiement des échantillons de denrées animales ou d'origine animale prélevés en vue d'examens de laboratoire.
Dans le domaine végétal, un remboursement n'est possible que pour les prélèvements officiels en 3 exemplaires (PO3).

3. Enquête épidémiologique et actions mises en œuvre

La mise en œuvre de l'enquête épidémiologique et des actions mises en œuvre suite à une non-conformité (notamment des prélèvements et analyses complémentaires, destruction) permet d'objectiver une contamination de denrée. À ce titre, dans le cadre général, les coûts engendrés doivent donc être pris en charge par le détenteur des animaux ou des denrées.

Cependant, **dans la situation où il est supposé que la contamination a une origine environnementale,** pour lesquelles le producteur n'est *a priori* pas responsable, les coûts pourront être pris en charge par le budget propre du service déconcentré concerné.
Si, *in fine*, l'enquête conduite permet d'identifier la source de la pollution et son responsable (le pollueur), les coûts engendrés lui seront répercutés.

Dans le cas de non-conformités environnementales reliées à un pollueur identifié, il convient de se rapprocher des services de la Préfecture et de l'État concernés pour une prise en charge des analyses par le pollueur, notamment dans le cadre des arrêtés de mesure d'urgence ou de travaux d'office.

4. Indemnisation des exploitants agricoles

Aucune indemnisation des exploitants n'est prévue réglementairement sauf dans le cas des incidents environnementaux[24] définis dans l'arrêté du 8 août 2012[25] relatif aux incidents environnementaux. L'article 1 de cet arrêté liste de façon exhaustive les origines des incidents environnementaux dont les pertes économiques sont éligibles à l'indemnisation par un fonds de mutualisation[26] :

a) un incendie volontaire ou non, à l'exclusion des feux de forêt, du brûlage de déchets verts et de l'écobuage ;

b) un rejet accidentel de polluants provenant d'une activité industrielle ;

c) un accident de transport terrestre de marchandises réputées dangereuses au titre de l'arrêté susvisé du 29 mai 2009.

Par ailleurs, des recours aux mécanismes assurantiels privés dans le cadre du contrat qui lie l'exploitant et son fournisseur (dans une hypothèse alimentaire) ou contre tout pollueur identifié sont des pistes à explorer par les exploitants avec leurs représentants et le concours des DRAAF, des DREAL, des DDT / DDTM et des Directions Départementales en charge de la Protection des Populations.

[24] Le règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) et abrogeant le règlement (CE) n°1698/2005 du Conseil définit l'incident environnemental comme un "*épisode spécifique de pollution, contamination ou dégradation de la qualité de l'environnement qui est lié à un événement donné et qui est d'une portée géographique limitée mais cette notion ne couvre pas les risques généraux pour l'environnement qui ne sont pas liés à un événement donné, tels que les changements climatiques ou la pollution atmosphérique*".

[25] Arrêté du 8 août 2012 relatif aux incidents environnementaux pour lesquels les pertes économiques sont éligibles à indemnisation par un fonds de mutualisation en application de l'article R. 361-52 du code rural et de la pêche maritime

[26] Fonds national agricole de mutualisation du risque sanitaire et environnemental (FMSE)

Enfin, et en dernier recours, les exploitants agricoles pourront avoir recours au Code Civil (articles 1240 et 1242) afin que le dommage subi soit réparé[27].

F. Répression des infractions à la réglementation sur les contaminants

Les principales infractions aux dispositions des règlements (CE) n° 178/2002, 315/93 et 1881/2006 sont listées pour mémoire en annexe 2.

IV. Organisation des contrôles autour d'une source de pollution potentielle : vérification de son impact

Lorsque la **source de pollution est d'emblée identifiée et sa présence signalée,** la méthodologie consiste à vérifier l'impact de cette source polluante sur les produits et denrées. Une instruction relative à la gestion des impacts d'une pollution environnementale d'origine minière ou industrielle sur les productions agricoles animales ou végétales, les denrées et les aliments pour animaux, sera prochainement publiée.

Vous voudrez bien me signaler toute difficulté rencontrée dans l'application de la présente instruction.

[27] L'article 1240 du code civil indique que « tout fait quelconque de l'homme qui cause à autrui un dommage, oblige celui par la faute duquel il est arrivé à le réparer ». En outre, l'article 1242 précise que l'« on est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait mais encore de celui qui est causé (…) par des choses que l'on a sous sa garde. ».

ANNEXE 1

Fixation des teneurs maximales réglementaires pour un contaminant

Objectifs de la fixation des teneurs maximales (TM)

La fixation des teneurs maximales (TM) réglementaires en contaminants chimiques dans les denrées a pour objectif de **limiter voire de diminuer l'exposition** du consommateur à une molécule ou à un élément dont la présence dans les aliments entraîne un risque de santé publique lié à son ingestion **répétée**. La TM déterminée est valable pour un couple analyte / matrice donné.

Le choix des matrices qui font l'objet de fixation d'une TM (pour un contaminant donné) provient de la nécessité de maitriser l'exposition du consommateur lorsque celle-ci a été reconnue problématique via la matrice concernée. Les matrices qui ne participent pas ou très peu à cette exposition n'appellent donc pas la fixation de TM (car ce ne sont pas de forts contributeurs). Ainsi, tous les couples analytes-matrices possibles ne sont pas forcément règlementés.

Pour mémoire, l'exposition peut être définie comme « la quantité de cette substance absorbée par un individu pendant un intervalle de temps donné, l'exposition est donc le produit du niveau de contamination (de la denrée ingérée) par la consommation. »[1]

Méthodologie de fixation

Les conséquences toxicologiques d'une substance pour l'homme peuvent être évaluées par extrapolation de données expérimentales obtenues dans le cadre d'études toxicologiques (tests de toxicité *in vitro* et / ou *in vivo)* et épidémiologiques.
Ces informations permettent aux instances d'évaluations internationales (par exemple l'OMS), européennes (par exemple l'EFSA) ou nationales (par exemple l'Anses) de fixer une valeur toxicologique de référence[2] (VTR) qui est spécifique d'un effet (néphrotoxicité, embryotoxicité par exemple), d'une voie (voie orale, inhalation par exemple) et d'une durée d'exposition.
Cette VTR représente une valeur de sécurité d'exposition qu'il est souhaitable de ne pas dépasser et qui caractérise les risques sanitaires. Par exemple :

- Pour le plomb, le JECFA[3] a indiqué, en 2006, une dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 25 µg/kg de poids corporel ;
- Pour le cadmium, l'EFSA[4] a indiqué, en 2009, une dose hebdomadaire tolérable de 2.5µg/kg de poids corporel ;
- Pour le methyl-mercure, l'EFSA a indiqué, en 2012, une dose hebdomadaire tolérable de 1,3 µg/kg de poids corporel vis-à-vis de la toxicité sur le neurodéveloppement et la neurotoxicité (fixée à 1,6 µg/kg de poids corporel par le JECFA).

Cette dose est établie le plus souvent en référence à l'exposition des consommateurs durant la totalité de leur vie à ladite dose, en y incluant une marge de sécurité dans l'établissement de cette valeur.

On distingue 2 types de substances :

---

1 Bulletin de veille de la plateforme de surveillance de la chaine alimentaire n°16

2 Une valeur toxicologique de référence (VTR) est une valeur définissant le niveau d'une substance particulière auquel une personne peut être exposée sans danger pendant une période spécifiée (https://www.efsa.europa.eu/fr/glossary-taxonomy-terms). Cette VTR peut être une dose journalière tolérable (DJT) ou une dose hebdomadaire tolérable (DHT) qui représentent la dose d'une substance que peut théoriquement ingérer un individu moyen de 60 kg sans risque pour la santé, sur une période donnée (par jour ou par semaine).

3 Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives / Comité d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires : comité international d'experts scientifiques, administré conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS), dont la mission est d'évaluer la sécurité sanitaire des additifs alimentaires et des contaminants pour le *Codex alimentarius*.

4 European Food Safety Agency / Autorité européenne de sécurité des aliments : agence européenne d'évaluation des risques dans le domaine des denrées alimentaires.

- Les substances pour lesquelles une dose sans effet peut être déterminée (effet à seuil de dose) ;
- Les substances pour lesquelles une dose sans effet ne peut pas être déterminée (cas des substances génotoxiques), de ce fait, il ne peut pas être fixé de dose tolérable (effet sans seuil de dose).

Selon la nature de la substance considérée, la méthodologie de fixation de la VTR diffère.

Le risque sanitaire survient lorsque l'exposition dépasse la VTR.

D'une manière générale et, en particulier, dès lors qu'un contaminant est un cancérogène[5] génotoxique[6] (substance qui a la capacité de favoriser l'apparition d'un cancer et d'entrainer des lésions du matériel génétique des cellules) ou que l'on observe un dépassement de l'exposition de la population par rapport aux valeurs de sécurité pour un contaminant, la fixation d'une TM recourt au **principe ALARA**[7]. Ce principe repose sur la fixation de niveaux (TM) aussi bas qu'il est raisonnablement possible d'atteindre en tenant compte de diverses contraintes (sociétales, économiques, d'approvisionnement, de faisabilité technique...).

Le choix du niveau de la TM s'exerce donc, selon le principe ALARA, en fonction des connaissances acquises sur les données de contamination usuelles, c'est-à-dire une courbe de distribution des concentrations usuellement observées dans une matrice alimentaire donnée. Ces données reflètent les niveaux qu'il est possible d'atteindre avec de bonnes pratiques, agricoles ou industrielles. Grâce à ces données, à la connaissance des facteurs de survenue du contaminant et aux possibilités de maîtrise de ce risque, on établit la TM à un niveau atteignable dans la majorité des cas.

Ce choix permettra donc l'identification des denrées mises sur le marché comportant des contaminants en concentrations excessives par rapport au bruit de fond, qui signalent une anomalie et l'existence d'une source de contamination ou de mauvaises pratiques (par exemple, mauvaises pratiques de fabrication pour les composés néoformés tels que le benzo(a)pyrène issu de procédés de fumage ou séchage inadaptés).

Ainsi, le choix de la TM se fait en examinant les niveaux qu'il est possible d'atteindre avec de bonnes pratiques et en vérifiant le respect des valeurs toxicologiques de référence (c'est-à-dire la vérification que les choix opérés sont compatibles avec un degré d'exposition de la population qui assure un niveau de sécurité approprié par rapport aux objectifs de santé publique).

5 Une substance cancérogène a la capacité de favoriser l'apparition d'un cancer.

6 Une substance génotoxique a la capacité de compromettre l'intégrité physique (par exemple : cassure de l'ADN) ou fonctionnelle (modification de l'expression des gènes) du matériel génétique.

7 As Low As Reasonably Achievable soit une traduction par « aussi bas que raisonnablement possible ».

Annexe 2

Synthèse des bases réglementaires

Limites maximales/ Conditions générales d'interdiction de mise sur le marché

- Règlement (CE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) N° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Textes de portée générale pour la gestion des non-conformités

- Règlement (UE) n° 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° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments ;

- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

- Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n o 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;

- Arrêté du 9 avril 2018 fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous- produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en «compostage de proximité», et à l'utilisation du lisier ;

- Code rural et de la pêche maritime, Livre II, titre III et en particulier les articles L 234-4 (actions en élevage), L228-5 (jet de sous-produits animaux), L 232-1 (retrait-rappel).

Surveillance des denrées

- Directive n° 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs

produits et abrogeant les directives 85/538/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE.

La Directive 96/23/CE a été abrogée par le 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, depuis le 14 décembre 2019. Néanmoins, en l'absence de texte la remplaçant, ses dispositions restent applicables.

Contrôles officiels : modalités d'échantillonnage et critères de performance analytique

- Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 modifié portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires ;

- Règlement (UE) n° 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 589/2014

- Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en éléments traces et en contaminants issus de procédés de transformation dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°1882/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en nitrates de certaines denrées alimentaires.

Actions sur les sources et bonnes pratiques :

- 2013/711/UE: Recommandation de la Commission du 3 décembre 2013 sur la réduction de la présence de dioxines, de furannes et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires **;**

- Recommandation de la Commission du 17 août 2006 sur la prévention et la réduction des toxines du *Fusarium* dans les céréales et produits céréaliers.

Alimentation animale (dans le cadre des enquêtes épidémiologiques afin de déterminer l'origine de la non-conformité et la source de contamination)

- Règlement (CE) N° 152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux

- Directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux

- Arrêté du 12 janvier 2001 modifiant l'arrêté du 16 mars 1989 fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux ;

- Recommandation de la Commission du 17 août 2009 concernant la présence de déoxynivalénol, de zéaralénone, d'ochratoxine A, des toxines T-2 et HT-2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale.
-

- Recommandation de la Commission 2016/1319 du 29 juillet 2016 modifiant la recommandation 2006/576/CE en ce qui concerne le déoxynivalénol, la zéaralénone et l'ochratoxine A dans les aliments pour animaux familiers

Répression des infractions

Certaines des infractions listées ci-dessous apparaissent dans le tableau des codes NATINF présent dans Galatée (lien : https://intranet.agriculture.gouv.fr/galatee.national.agri/).

Code		Numéro d'article	Texte
Code rural et de la pêche maritime	Contraventions	R. 237-2.	Est puni de l'amende prévue pour les **contraventions de la cinquième classe** le fait : I. – Pour les exploitants du secteur alimentaire et de l'alimentation animale : (…) 9° De **mettre sur le marché un produit** d'origine animale ou une denrée en contenant **impropre à la consommation humaine** au sens du 5 de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 ou de ne pas mettre en œuvre les procédures de retrait ou de rappel prévues à l'article 19 du règlement précité ; (…)
		R. 237-3.	Est puni de l'amende prévue pour les **contraventions de la troisième classe** le fait, pour les exploitants du secteur alimentaire et de l'alimentation animale : (…) 2° De **mettre sur le marché un produit**, une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux mentionné à l'article R. 231-4 **non conforme aux normes sanitaires** mentionnées à l'article R. 231-13 ; (…)
	Délit – Défaut d'information des autorités	L. 237-2.	II bis.-Est puni de **six mois d'emprisonnement** et **de 150 000 € d'amende** le fait, pour un propriétaire ou un détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, de ne pas respecter les obligations d'information prévues aux troisième et quatrième alinéas de l'article L. 201-7.
	Délit – mise ou maintien sur le marché	L.237-2	III. - Est puni de **cinq ans d'emprisonnement et d'une amende de 600 000 euros**, dont le montant peut être porté, de manière proportionnée aux avantages tirés du manquement, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits, le fait pour un exploitant : - de **mettre sur le marché un produit** d'origine animale ou une denrée en contenant **préjudiciable à la santé** au sens de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 **(…)**.
		L.237-2	(…) ou de **s'abstenir de mettre en œuvre des procédures de retrait ou de rappel** d'un tel produit qu'il a importé, produit ou transformé, en méconnaissance de l'article 19 du même règlement communautaire;
	Délits – élimination ou utilisation des sous-produits	L 228-5	Art. L. 228-5. - I. – Est puni de 3 750 € d'amende le fait de : 1° Jeter en quelque lieu que ce soit des sous-produits animaux ou produits dérivés au sens de l'article 3 du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine; 2° Ne pas effectuer les déclarations prescrites à l'article L. 226-6 ou ne pas remettre à la personne chargée d'une activité d'équarrissage les sous-produits animaux ou les produits dérivés dont la collecte est obligatoire; 3° Exercer à la fois une activité d'équarrissage et une activité de commerce ou de transport d'animaux, de viandes ou de produits carnés destinés à la consommation humaine dans des conditions ne répondant pas à celles définies à l'article L. 226-7; 4° Exercer, en méconnaissance de l'article L. 226-7, une activité d'équarrissage dans un établissement au sein duquel est exercée une activité de commerce ou de transport d'animaux, de viandes ou de produits carnés destinés à la consommation humaine; 5° Pour une personne mentionnée à l'article L. 226-3 ne justifiant pas disposer d'un outil de traitement agréé, ne pas avoir conclu un contrat ou cotisé à une structure ayant conclu un contrat lui garantissant, pendant une période d'au moins un an, la collecte et le traitement, dans les conditions mentionnées à cet article, des animaux d'élevage morts dans son exploitation. II. – Est puni de six mois d'emprisonnement et de 7 500 € d'amende le fait:

			1° Pour un exploitant, que l'établissement sous son contrôle au sens du règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 précédemment mentionné ne soit pas enregistré ou agréé dans les conditions prévues aux articles 23 et 24 de ce même règlement; 2° D'utiliser ou éliminer des sous-produits animaux ou des produits dérivés dans des conditions autres que celles prévues par les articles 11 à 20 du même règlement ou les dispositions prises pour leur application.
Code de la consommation	Contraventions	R451-1.	Les **infractions** aux dispositions des décrets pris en application de l'article L412-1 sont punies de la peine d'amende prévue pour les **contraventions de la 5e classe.** La **récidive** est réprimée conformément aux articles 132-11 et 132-15 du code pénal.
		R451-2.	Le fait de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit une **denrée alimentaire impropre** à la consommation, au sens du paragraphe 5 de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires est puni de la peine d'amende prévue pour les **contraventions de la 5e classe**. La **récidive** est réprimée conformément aux articles 132-11 et 132-15 du code pénal.
		R531-2.	Le fait de mettre en vente ou de vendre, **sans attendre les résultats d'un contrôle officiel en cours, des marchandises reconnues non-conformes** à la réglementation ou falsifiées à l'issue de l'enquête consécutive à ce contrôle est puni de la peine prévue pour les contraventions de la 5e classe. La **récidive** est réprimée conformément aux articles 132-11 et 132-15 du code pénal.
	Contravention – défaut d'information des autorités	R452-3	Les infractions aux mesures de la Commission européenne mentionnées à l'article L. 422-3 sont punies de **la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5e classe**.
	Délits – défaut d'information des exploitants amont aval	L.451-1	Le fait pour l'opérateur de **ne pas procéder à l'information prévue** à l'article L. 411-2 est puni d'une peine **d'un an d'emprisonnement et de 150 000 euros d'amende**.
	Délits-tromperie	L454-1.	Le délit de **tromperie** est constitué par la violation de l'interdiction prévue à l'article L. 441-1. Il est puni d'une peine d'**emprisonnement de deux ans et d'une amende de 300 000 euros**.
		L454-2.	La **violation de l'interdiction** prévue à l'article L. 441-1 est punie d'une peine **d'emprisonnement de cinq ans et d'une amende de 600 000 euros** si le délit ou la tentative de délit est commis : (…) 2° Soit à l'aide de manœuvres ou procédés **tendant à fausser les opérations de l'analyse** ou du dosage, du pesage ou du mesurage, ou tendant à modifier frauduleusement la composition, le poids ou le volume des marchandises, même avant ces opérations ; 3° Soit à l'aide d'indications frauduleuses tendant à faire croire à une opération antérieure et exacte.
		L454-3.	L'interdiction prévue à l'article L. 441-1 est punie d'une peine d'**emprisonnement de sept ans** et d'une **amende de 750 000 euros** si le délit ou la tentative de délit : 1° A eu pour conséquence de rendre l'utilisation de la marchandise **dangereuse pour la santé de l'homme** ou de l'animal ; (…).
		L454-4.	Les peines d'amende prévues aux articles L. 454-1 à L. 454-3 peuvent être portées, de manière proportionnée aux avantages

			tirés du délit, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits.
	Délits- absence de retrait et rappel	L452-5.	Le fait, pour un exploitant, de **ne pas mettre en œuvre les procédures de retrait ou de rappel** prévues par les articles 19 ou 20 du règlement n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, alors qu'il a **connaissance** qu'un produit ou une denrée alimentaire, autre qu'un produit d'origine animale ou une denrée en contenant, qu'il a importé, produit, transformé ou distribué est préjudiciable à la santé humaine ou qu'un aliment pour animaux autre qu'un aliment pour animaux d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale qu'il a importé, produit, transformé ou distribué est dangereux, est puni d'une peine d'**emprisonnement de cinq ans et d'une amende de 600 000 euros**. Ce montant peut être porté, de manière proportionnée aux avantages tirés du délit, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits.
	Délits – détention et mise sur le marché de produits falsifiés, corrompus ou toxiques	L451-2	La violation des interdictions prévues à l'article L. 413-1 est punie d'une peine **d'emprisonnement de sept ans et d'une amende de 750 000 euros** : 1° Si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé humaine ou animale ; (…)
		L451-3	La violation des interdictions prévues à l'article L. 413-2 est punie d'une peine **d'emprisonnement d'un an et d'une amende de 150 000 euros.**
		L451-4	La violation des interdictions prévues à l'article L. 413-2 est punie d'une peine **d'emprisonnement de deux ans et d'une amende de 300 000 euros si** la substance alimentaire falsifiée ou corrompue est **nuisible à la santé humaine** ou animale.
		L451-5	Le montant des peines d'amende prévues aux articles L. 451-1 à L. 451-4 peut être porté, de manière proportionnée aux avantages tirés du délit, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits.

Annexe 3

Application de l'article 2 du règlement (CE) n° 1881/2006 pour l'estimation de la conformité d'une denrée transformée

Rappel réglementaire

Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
Article 2 - Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées
1. L'application des teneurs maximales fixées en annexe aux denrées alimentaires qui sont séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient tient compte:
a) des changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution;
b) des changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation;
c) des proportions relatives des ingrédients dans le produit;
d) du seuil de quantification de l'analyse.
2. Lors des contrôles officiels de l'autorité compétente, l'exploitant du secteur alimentaire fournit et justifie les facteurs spécifiques de concentration ou de dilution pour les opérations de séchage, dilution, transformation et/ou mélange ou les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées concernées.
Si l'exploitant du secteur alimentaire ne fournit pas le facteur de concentration ou de dilution nécessaire ou si l'autorité compétente le juge inapproprié à la lumière des justifications données, l'autorité définit elle-même ce facteur, sur la base des informations disponibles, dans le but d'assurer une protection maximale de la santé humaine.
3. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée à l'échelon communautaire pour ces denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées.
4. Dans la mesure où la législation communautaire ne prévoit pas de teneurs maximales spécifiques pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les États membres peuvent prévoir des teneurs plus contraignantes

Exemple de calcul d'une nouvelle teneur maximale (TM) suite à une transformation simple (dessiccation)

Cas : bovins intoxiqués par du plomb (Pb) dont le lait a pu être récolté au moment du pic de contamination et utilisé pour la production de fromages qui sont en cours d'affinage.

Ces fromages sont supposés consignés compte tenu de la suspicion de contamination. Leur analyse s'avère nécessaire afin de déterminer leur conformité (ou non).

Le règlement (CE) n° 1881/2006 indique une TM fixée à 0,02 mg/kg de poids à l'état frais pour le Pb dans le lait (couple Pb/lait).
En revanche, il n'existe pas de critère pour les fromages, quel qu'en soit le type. Ce choix relève du fait que les types de fromages sont extrêmement nombreux et que chaque recette est spécifique. Le législateur a souhaité limiter l'exposition du consommateur en limitant l'incorporation de matières premières contaminées et donc en réglementant celles-ci, sachant que réglementer tous les produits dérivés aurait été fastidieux voire impossible de par leur nombre et leur diversité.
Il est dès lors nécessaire de recourir à l'article 2 pour statuer sur la conformité d'un fromage de Y grammes de poids unitaire.

Comme, dans ce cas, le produit est peu complexe du point de vue du nombre d'ingrédients, en faisant l'hypothèse que les autres ingrédients n'ont pas contribué à cette contamination[1], l'établissement du coefficient de concentration est possible.

Le producteur peut estimer le coefficient en établissant combien de kilos de lait[2] sont nécessaires à la production de X fromages de Y grammes de poids unitaire. Dans ce cas, la conversion est aisée puisque l'on

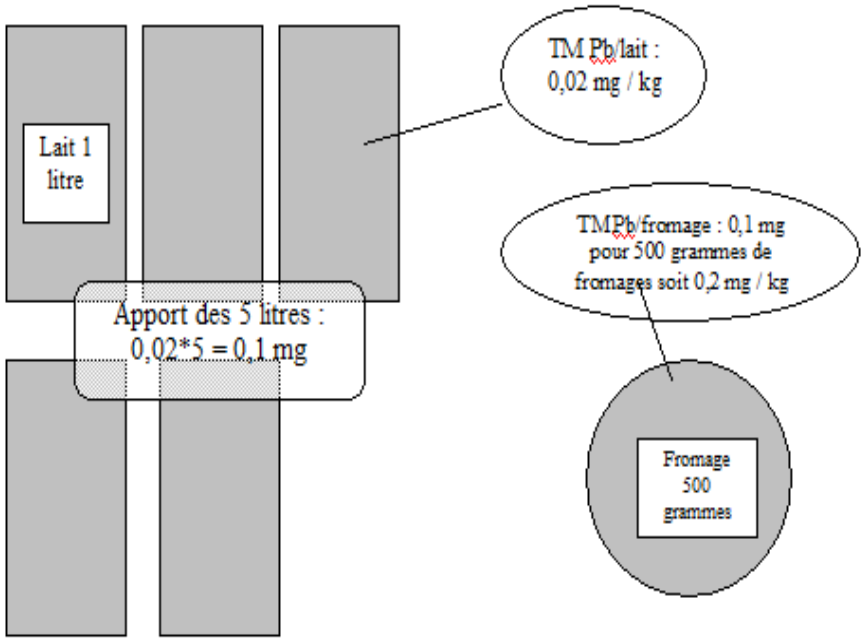
[1] Hypothèse la plus vraisemblable dans un contexte de contamination ponctuelle avec une source identifiée.

[2] En estimant qu'1 litre de lait = 1 kg de lait (en fait 1,03 kg).

sait que la quasi-totalité du Pb quantifié dans le produit fini (fromage) aura été incorporée à partir du lait initialement contaminé.
Ainsi, par exemple, afin de statuer sur l'état de conformité, ou non, d'un fromage (X) de 500 grammes (Y) qui présenterait une concentration en plomb de 0,06 mg/kg, les calculs suivants peuvent être établis, en supposant un apport pondéral en Pb négligeable provenant des autres ingrédients que le lait :

- Soit 1 fromage de 500 grammes, fait à partir de 5 litres de lait (soit 5 kg de lait) ; le coefficient de concentration est de 10 (5 kg = 5000 grammes ➠ 500 grammes) ;
- Soit la TM Pb / lait de 0,02 mg/kg ;
- La TM de Pb apportée par les 5 litres de lait est : 0,02*5= 0,1 mg de Pb. Cette valeur représente également la TM dans un fromage de 500 grammes ;
- Soit une nouvelle TM calculée Pb / fromage de 0,1*2 = 0,2 mg/kg de fromage ; on retrouve le coefficient de concentration de 10 (0,02 mg/kg ➠ 0,2 mg /kg) ;

Conclusion : le fromage à 0,06 mg/kg en plomb est conforme puisque la nouvelle TM calculée, pour ce fromage, est de 0,2 mg/kg.



Autre exemple de calcul d'une TM sur un produit transformé

Un résultat d'analyse indique une teneur en cadmium égale à 0,452 mg/kg (incertitude déduite) dans un pâté d'anchois au sésame. Ce pâté est composé de 70,50% d'anchois séché produit à partir d'anchois frais avec un taux de dessiccation de 86%.
On suppose que le sésame et les autres ingrédients secondaires ne contribuent pas à la contamination en cadmium.

La TM du couple cadmium/chair d'anchois frais est de 0,25 mg/kg.

1 kg de pâté d'anchois au sésame contient 705g d'anchois séché.
Cet anchois séché a été obtenu à partir de 1000 * 705/ 1000 * (1-0,86) = 5, 04 kg d'anchois frais.
La TM cadmium pour 1kg de pâté d'anchois au sésame est donc de 5,04*0,25 =1,26 mg/kg. Ce pâté est donc conforme.

Formules de calcul théorique :

- Calcul de la TM théorique pour un produit cuit :

Soit Y le poids du produit cuit.
Soit Z la quantité maximale de contaminant apportée.

TM d'un contaminant en mg/kg (issue du règlement n°1881/2006)	TM en mg/kg (cru) (soit Z mg de contaminant)	TM en mg/kg (cru) (soit Z mg de contaminant)	**TM calculée sur le produit cuit**
Unité de poids frais de la matrice considérée →	1000 g cru	Y = 1000 (1 – x %) g cuit	1000 g cuit
	Perte de x % de poids, mais la quantité de contaminant (Z) dans le produit cuit reste identique		Faire un produit en croix pour le calcul de la TM du produit cuit : **TM (cuit) = (TM (cru) *1000) / Y**

Le facteur de concentration est : 1000 / Y (poids du produit cuit).

Exemple : pour une TM d'un contaminant donné à 0,1 mg/kg dans une viande de bovin (contenant X % d'eau), on peut calculer un critère dérivé dans une viande des Grisons en fonction du degré de dessiccation de celle-ci.

- Calcul de la concentration théorique initiale dans le produit cru (pour comparaison avec la TM en mg/kg sur le produit cru) B, connaissant A qui est la concentration dans le produit cuit :

TM d'un contaminant en mg/kg (issue du règlement n°1881/2006)	A (concentration dans le produit cuit) mg/kg →	B (produit cru) (B = (Y x A) /1000)	**B mg/kg** (concentration dans le produit cru initial)
Unité de poids frais de la matrice considérée ← →	1000 g cuit	Y = 1000 (1 – x%) g cuit	1000 g cru
		La quantité de contaminant est la même pour 1kg de cru et pour Y g de cuit (x % de perte de poids)	

Dans un premier temps, il convient de calculer Y = l'équivalent d'1 kg de poids cru en poids cuit.
Dans un second temps, il convient de calculer B, la concentration initiale dans 1 kg de poids cru grâce à un produit en croix.
La concentration théorique dans les produits crus est de B mg/kg qui sera à comparer avec la TM sur produit cru.
Le facteur de concentration est de B / A.

Annexe 4

Dispositions réglementaires relatives à l'échantillonnage

Rappel réglementaire

Règlement (CE) n° 333/2007 modifié de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en éléments traces et en contaminants issus de procédés de transformation dans les denrées alimentaires

Règlement (UE) n° 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) no 589/2014

Règlement (CE) n° 401/2006 modifié de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 1882/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en nitrates de certaines denrées alimentaires

Définitions utilisées

« Échantillon élémentaire » : quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot que l'on veut tester ;

« Échantillon global » : agrégat de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot.
Les échantillons globaux sont considérés comme représentatifs des lots ou des sous-lots sur lesquels ils sont prélevés au regard de leur contamination ;

« Échantillon de laboratoire » : échantillon destiné au laboratoire.
L'échantillon de laboratoire est prélevé au sein de l'échantillon global de façon représentative. Il représente le poids minimal requis pour l'analyse indiqué par le laboratoire.

En pratique, l'échantillon global est celui qui est adressé par les préleveurs au laboratoire.

Jugement de conformité

Ce jugement de conformité est établi sur la base **du résultat analytique** (obtenu dans un laboratoire agréé par le MAA et dont la liste est actualisée à l'adresse suivante : https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) en comparaison avec les teneurs maximales du règlement (CE) n° 1881/2006**, déduction faite de l'incertitude** et, le cas échéant, en tenant compte du taux de récupération.

Dans le cas des lots de grande taille qui obligent à la constitution de sous-lots, il est procédé à une analyse par sous-lot et un seul résultat non-conforme sur un sous-lot entraîne la non-conformité du lot.

Contaminants / Référence du texte applicable	Poids / volume de l'échantillon global	Obligation de division du lot en sous-lots : taille des lots concernés	Prélèvement des échantillons élémentaires (poids minimal des échantillons élémentaires : 100 grammes ou 100 ml).	Définition d'un échantillonnage spécifique pour des matrices particulières
Dioxines, PCB de type dioxine et PCB autres que ceux de type dioxine **Règlement 2017/644**	1 kg ou 1 litre minimum (400g minimum avec accord des LNR) 12 œufs minimum (pour les œufs de poule)	Oui <u>Pour le vrac</u> : pour les lots supérieurs ou égal à 50t (tableau 1 de l'annexe II) <u>Pour tout autre produit que le vrac</u> : pour les lots supérieurs ou égal à 15t (tableau 2 de l'annexe II)	Oui <u>Pour le cas général</u> : au moins 3 échantillons élémentaires pour les lots de poids inférieur à 50 kg ou litres (au moins 5 échantillons élémentaires pour les lots de poids /volume compris entre 50 et 500 kg ou litres et au moins 10 pour un poids / volume supérieur à 500 kg) <u>Pour les lots présentés en emballages ou en unités distinctes</u> (par exemple, pour des animaux vivants en élevage, un animal est assimilé à une unité distincte) : • Au moins 1 unité à prélever pour un lot de 25 unités au plus • Environ 5%, avec **au moins** 2 unités pour un lot de 26 à 100 unités • Environ 5% avec **au maximum** 10 unités pour un lot de plus de 100 unités	Oui : pour les poissons • Lots contenant des poissons entiers de taille et de poids comparables • Lots de poissons contenant des poissons entiers de tailles et/ou de poids différents
ETM (Pb, Cd, Hg, Sn inorganique, As inorganique) **et contaminants issus de procédés de transformation (**3-MCPD, esters d'acide gras de 3-MCPD, ester d'acide gras de glycidol, perchlorate, acrylamide HAP**)** **Règlement 333/2007**	1 kg ou 1 litre minimum (400g minimum avec accord des LNR) 12 œufs minimum (pour les œufs de poule)	Oui <u>Pour le vrac</u> : pour les lots supérieurs ou égal à 100t (tableau 1 de l'annexe) <u>Pour tout autre produit que le vrac</u> : pour les lots supérieurs ou égal à 15t (tableau 2 de l'annexe)	Oui <u>Pour le cas général</u> : au moins 3 échantillons élémentaires pour les lots de poids inférieur à 50 kg ou litres (au moins 5 échantillons élémentaires pour les lots de poids compris entre 50 et 500 kg ou litres et au moins 10 pour un poids supérieur à 500 kg ou litres) <u>Pour les lots présentés en emballages ou en unités distinctes</u> (par exemple, pour des animaux vivants en élevage, on considère un animal comme une unité distincte) : • Au moins 1 seule unité à prélever pour un lot de 25 unités au plus • Environ 5% avec **au moins** 2 unités pour un lot de 26 à 100 unités • Environ 5% avec **au maximum** 10 unités pour un lot de plus de 100 unités	Oui: pour les poissons (lots de grandes tailles contenant de grands poissons)

Mycotoxines **Règlement 401/2006**	Contrôle de l'**aflatoxine M1 dans le lait et les produits laitiers** (ainsi que préparations pour nourrissons, lait de suite et aliments diététiques pour nourrissons destinés à des fins médicales spéciales) : Au moins 1 litre ou 1 kilogramme (point F, tableau 1 de l'annexe)	Pas prévu.	Oui (point F, tableau 1 de l'annexe) <u>Pour les produits liquides vendus en vrac</u> : 3 à 5 échantillons élémentaires /lot après son homogénéisation <u>Pour produits vendus en bouteilles/briques</u> : • 3 échantillons élémentaires à prélever pour un lot <= 50 litres ou kg • 5 échantillons élémentaires à prélever pour un lot compris entre 50 et 500 litres ou kg • 10 échantillons élémentaires à prélever pour un lot > 500 litres ou kg	Oui : • Céréales et produits céréaliers : pour les lots conditionnés pour la vente au détail et pour les prélèvements d'échantillons au stade du commerce de détail • Aflatoxine B1, aflatoxine totales pour les fruits séchés (sauf figue sèches), ochratoxine A dans les raisins secs • Aflatoxine B1, aflatoxine totales pour les figues sèches, arachides et fruits à coques • Ochratoxine A, aflatoxine B1, aflatoxine totales pour les épices • Ochratoxine A pour les grains de café torréfié, du café torréfie moulu, du café soluble, du bois de reglisse et de l'extrait de réglisse • Ochratoxine A dans le vin, le jus et le moût de raisin, la patuline dans les jus de fruits, nectar, spiritueux, cidres et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme • Patuline pour les produits solides à base de pommes • Aflatoxines, ochratoxine A et toxines de *Fusarium* dans les aliments pour bébés et les aliments transformés à base de céréales, destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge • Aflatoxines et ochratoxine A dans les aliments diététiques pour nourrissons (autres que le lait et les produits laitiers) destinés à des fins médicales spéciales • Patuline dans les aliments pour bébés autres que les aliments transformés à base de céréales, destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge • Mycotoxines, notamment en aflatoxine B1, en aflatoxines totales et en zéaralénone, pour les huiles végétales
	Contrôle de **l'aflatoxine B1, des aflatoxines totales, de l'ochratoxine A, de la toxine de *Fusarium*** pour les **céréales et produits céréaliers** : • 10 kg pour les lots d'au moins 50 tonnes (point B, tableau 1 de l'annexe) • 1 à 10 kg pour les lots de moins de 50 tonnes (point B, tableau 2 de l'annexe)	Oui pour les lots d'au moins 50 tonnes (point B, tableau 1 de l'annexe) <u>Pour les lots d'au moins 50 tonnes et jusqu'à 300 tonnes</u> : constitution de sous-lots de 100 tonnes <u>Pour les lots >300 mais < 1500 tonnes</u> : constitution de 3 sous-lots	Chaque sous-lot fait l'objet d'un échantillonnage : • 100 échantillons élémentaires pour des lots d'au moins 50 tonnes et de moins de 1500 tonnes (point B, tableau 1 de l'annexe) • 3 – 100 échantillons élémentaires pour des lots de moins de 50 tonnes (point B, tableau 2 de l'annexe)	

Nitrates **Règlement 1882/2006**	1 kg minimum (sauf impossibilité, par exemple : une seule pomme de laitue ou d'épinard ou une seule unité de conditionnement)	Oui pour les lots > 30 tonnes Constitution de sous-lots de 25 tonnes (point B2 de l'annexe)	Oui <u>Pour le cas général (point B2, tableau 1 de l'annexe)</u> : • Au moins 3 échantillons élémentaires pour les lots de poids inférieur à 50 kg • Au moins 5 échantillons élémentaires pour les lots de poids compris entre 50 et 500 kg • Au moins 10 échantillons élémentaires pour les lots de poids supérieur à 500 kg <u>Pour les lots présentés en emballages distincts (point B2, tableau 2 de l'annexe)</u> : • 1 seule unité ou emballage à prélever pour un lot de 25 unités au plus • Au moins 2 unités ou emballages (5% environs) pour un lot de 26 à 100 unités • Au maximum 10 unités ou emballages (5% environs) pour un lot de plus de 100 unités	Concerne le prélèvement d'épinards, de laitues, d'aliments pour bébés et d'aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge se trouvant sur le marché

Pour le cas particulier de prélèvements au champ, quel que soit le contaminant recherché, il convient de s'appuyer sur la méthodologie indiquée au point B.1 de l'annexe du Règlement n°1882/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en nitrates de certaines denrées alimentaires :

« Les échantillons élémentaires ne sont pas prélevés dans des zones qui ne sont pas représentatives du champ ou de la surface abritée. Les zones qui comportent différents types de sol, qui ont été soumises à diverses pratiques culturales ou qui contiennent des variétés de laitues ou d'épinards différentes ou récoltables à des moments différents sont traitées comme des lots ou des champs distincts. **Si le champ a une superficie dépassant 3 hectares, il est divisé en sous-lots de 2 hectares, et chaque sous-lot fait l'objet d'un prélèvement d'échantillons distinct.**
Les échantillons élémentaires sont prélevés au **long d'un parcours formant un « W » ou un « X » dans le champ**. Les échantillons élémentaires prélevés de planches étroites ou de surfaces abritées sont prélevés au long d'un parcours formant un « W » ou un « X » dans plusieurs planches et ils sont rassemblés pour constituer l'échantillon global. (...)
L'échantillon doit contenir au moins dix plantes, et l'échantillon global de dix plantes doit peser au moins 1 kg. Seules les unités ayant une taille de commercialisation sont échantillonnées. La terre et les feuilles extérieurement non comestibles et endommagées sont enlevées de chaque unité. »

Annexe 5

Organisation à la DGAL

A la DGAL, et hormis le cas particulier de la notification d'une alerte, le point de contact des services déconcentrés pour les dossiers liés aux contaminants chimiques environnementaux et industriels dans les denrées alimentaires est, en premier lieu, **le bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires (BAMRA)**, notamment pour des raisons d'expertise réglementaire et technique mais aussi pour une raison de transversalité puisque certaines contaminations (par exemple pollution industrielle, incendie) peuvent impacter plusieurs compartiments environnementaux (animaux et leurs productions, cours d'eau, sols, ...) et donc plusieurs matrices alimentaires (œufs, viandes bovine, ovine ou autre, lait, production végétale, ...).
Dans ces cas, le BAMRA est en charge de coordonner les actions avec :

- Les bureaux métiers sectoriels concernés de la DGAL ;
- La Direction générale de la santé (DGS), la Direction générale de la prévention des risques (DGPR) et, au besoin, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Le BAMRA effectue les saisines de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) lorsqu'elles s'avèrent nécessaires.

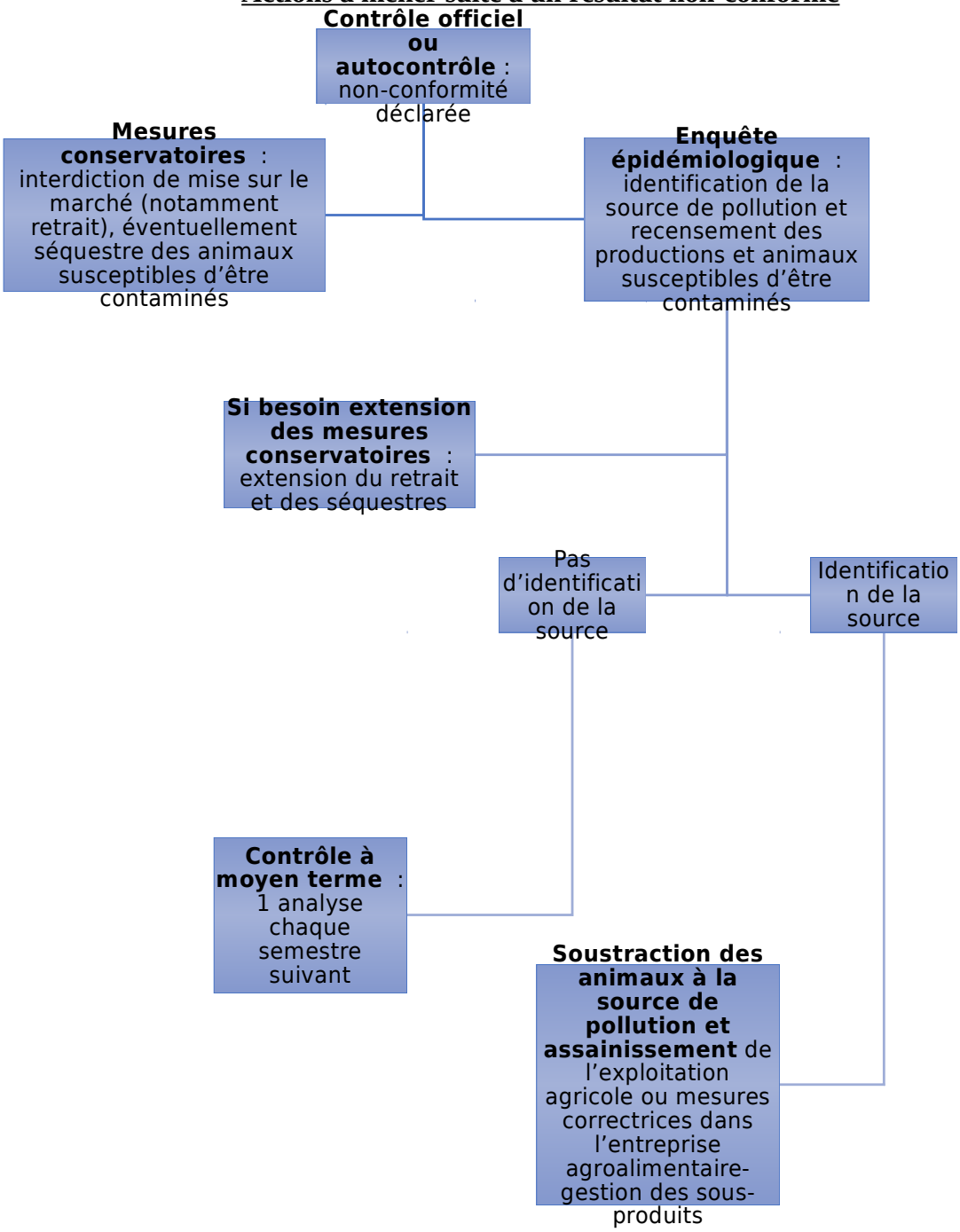
Si une filière est plus particulièrement impactée et que des dispositions particulières approfondies doivent s'y appliquer, la gestion est ensuite assurée par le bureau métier concerné, le BAMRA restant néanmoins en soutien. Par exemple, la gestion de contamination dans les **rivières ou des zones conchylicoles** est suivie par **le bureau des produits de la mer et eau douce** (BPMED).

Les dossiers relatifs aux contaminants des **aliments pour animaux** font l'objet d'une réglementation propre et sont, d'une façon générale, traités par **le bureau de la prévention des risques sanitaires en élevage** (BPRSE).

Enfin, les non-conformités relatives aux contaminants chimiques et nécessitant une notification selon le logigramme de classement des alertes (http://intranet.national.agri/IMG/pdf/Annexe_I_cle847cac.pdf) doivent impérativement être notifiées à la mission des urgences sanitaires (MUS), en mettant en copie le BAMRA.

Annexe 6

Mesures de gestion des non-conformités
Actions à mener suite à un résultat non-conforme



Annexe 7

Questionnaire d'enquête épidémiologique en élevage en cas de résultat supérieur aux teneurs maximales

Nature du Danger :

N° DAP :

Établie par (indiquer la structure) :

Personne à contacter	• Nom **:**	• Téléphone **:**
	• Fonction **:**	• Courriel :

1. **Coordonnées de l'exploitation du dernier éleveur connu de l'animal dont est issu le prélèvement**

Raison sociale	
Nom, prénom du responsable	
Adresse	
Téléphone	
Vétérinaire sanitaire ou traitant	
Type élevage (familial, professionnel)	
Autres activités ou productions éventuelles	

2. **Historique relatif à l'animal dont est issu le prélèvement**

- Lieu de provenance : _____
- Date d'introduction : _____
- Historique des mouvements connus (détenteurs successifs) :
  _____
  _____
  _____

1. **Structure de l'exploitation du dernier éleveur et types de productions animales présentes (espèces détenues productrices de denrées) le jour de l'enquête**

a. Elevage

	Bovins « lait »	Bovins « viande »	Volailles pondeuses[1]	Volailles de chair	Chevaux	Porcs	Gibiers d'élevage	Autres[2]
Nombre d'animaux en production (par classe d'âge[3])								
Taux de renouvellement								
Age moyen de réforme								
Surface des parcours plein-air/pâturage								
Nombre de bâtiments								
Surface des bâtiments								
Type de commercialisation (directe, indirecte, circuit local, autoconsommation)								
Nom du destinataire des denrées produites (laiterie, abattoir par exemple)								
Date prévisionnelle de départ à l'abattoir								

[1] Préciser le nombre d'œufs stockés, la destination des œufs de consommation, des œufs déclassés, des œufs fêlés, la localisation du conditionnement et numéro d'agrément du centre de conditionnement

[2] Préciser l''espèce telle que : ovin, caprin, lapin…

[3] Notamment nombre de jeunes (veaux, broutards, génisses, poulains, porcelets, agneaux, chevreaux…) / animaux en engraissement / adultes reproducteurs /femelles allaitantes ou laitières/animaux de réforme

Surface des parcours et des pâturages (quelle que soit l’espèce)		
Date de sortie des animaux		
Durée de l'accès au parcours		
Le parcours est-il régulièrement labouré ?	OUI	NON
Historique du parcours ou des pâtures/connaissance aux dires des éleveurs d’activités polluantes à proximité		

b. Alimentation / abreuvement

Joindre les calendriers d'alimentation pour chaque catégorie d'animaux et les étiquettes ou le BL des aliments distribués

	Bovins « lait »	Bovins « viande »	Volailles pondeuses	Volailles de chair	Chevaux	Porcs	Gibiers d'élevage	Autres[4]
Alimentation de base								
Compléments azoté, minéral et vitamine[5]								
Compléments autres tel qu'ensilage[6]								
Autres fourrages[7]								
Pierre à lécher[8]								
Conditions de stockage des aliments								
Source de l'abreuvement								
Connaissances sur l'amont et l'aval si point d'eau naturel ou forage[9]								
Examen visuel du point d'eau (identification d'une décharge adjacente par exemple)								

c. Cultures

[4]Préciser l''espèce telle que : ovin, caprin, lapin…

[5]Préciser le nom du fabricant/ nom commercial du produit/ numéro de lot/ fréquence d'approvisionnement/ animaux concernés

[6]Préciser nature/ origine/ animaux concernés

[7]Préciser nature/ origine/ animaux concernés

[8]Préciser nature/ origine/ animaux concernés

[9]Au besoin, prendre l'attache d'autres services compétents tels que les DDT(M) et DREAL

SAU totale	
Surfaces cultivées[10]	
Surfaces des prairies en séparant les prairies permanentes et temporaires	

	OUI	NON	si oui, lesquelles[11]
Les pâtures et les cultures[12] sont arrosées avec de l'eau d'une rivière, d'un forage, d'une retenue de substitution…			
Les pâtures et les cultures[13] sont traitées avec des pesticides[14]			
Les animaux[15] pâturent sur des parcelles inondables (présence de parcelles inondables dans l'exploitation)			

1. Sources polluantes de l'environnement situées à proximité immédiate

[10] Préciser les surfaces et leur destination, telle qu'autoconsommation ou vente (en précisant le destinataire), pour chaque type de culture

[11] Préciser le numéro des parcelles

[12] Lister les cultures concernées

[13] Lister les cultures traitées concernées

[14] Citer les pesticides utilisés

[15] Lister les espèces et les lots concernés

	OUI	NON
Brûlage de déchets, bois etc.		
Lignes électriques au-dessus des pâtures		
Voisinage potentiellement polluant (ferraillage, décharge à l'air libre, récupération de métaux par brûlage de câbles, présence de batteries, d'anciennes traverses de chemins de fer, de matériaux avec peintures anciennes écaillées, de tôles fibrociment vétustes,… etc.)		
Existence d'activités polluantes « domestiques »		
Epandage de boues d'épuration ou d'autre type de boue		
Epandage de cendres sur le parcours des animaux		
Décharge sur pâtures de matériels divers		
Utilisation de copeaux de bois sur le parcours		
Scierie et traitement du bois		
Usage de pesticides sur des parcelles agricoles adjacentes		

Description des alentours du parcours (source d'eau naturelle, pâtures, usines …) :

_____
_____
_____

2. **<u>Sources polluantes de l'environnement situées à distance (dans un rayon de trois kms ou autre selon les retombées potentielles des poussières polluantes autour de l'élevage)</u>**

Indiquer les sources polluantes présentes ou passées (enquête auprès de la DREAL, utilisation des bases de données BASOL et BASIAS):

_____
_____
_____
_____

Indiquer, pour ces sources, les résultats des mesures disponibles pour les installations polluantes à l'émission et dans l'environnement (sols, végétaux) :

_____
_____
_____

3. **<u>Historique des prélèvements réalisés sur l'exploitation</u>**

Attention pour le lait : indiquer si le prélèvement a eu lieu au pis ou au tank.

-autocontrôles : nature de la matrice/ date résultats pressentis/ résultats si déjà disponibles

_____
_____
_____

-contrôles officiels (PSPC, autres) : nature de la matrice/ date résultats pressentis/ résultats si déjà disponibles

_____
_____
_____

<u>Conclusions/synthèse des points d'attention</u>

_____
_____
_____

Annexe 8

Modèle de lettre d'intention de mesures prescriptives suite à non-conformité d'une denrée animale ou d'origine animale (DAOA) ou d'une denrée végétale ou d'origine végétale (DVOV) (procédure contradictoire)

ENTETE SELON SERVICE

Service

Affaire suivie par :
Réf courrier :
Tél. :
Courriel :

A l'attention de Monsieur XX

Objet : information tenant à la possibilité de présenter des observations avant le *(jj/mm/aa)*
Lettre envoyée en RAR

Cadre réglementaire :

- Règlement (CE) n°315/93 du Conseil du 08 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°1881/2006 modifié du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 modes de prélèvements d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain organique, en 3-MCPD et en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 589/2014 ;

- Livre II du Code rural et de la pêche maritime, notamment son titre III et V.

Monsieur,

Un prélèvement de *(matrice/animal)* issu de votre exploitation, correspondant à l'échantillon *(référence)*, a été analysé dans le cadre *(préciser le contexte, PSPC ou autre)*, par le laboratoire agréé *(coordonnées laboratoire)*.

Le résultat indique une teneur en *(analyte*), supérieure à la teneur maximale autorisée par le Règlement 1881/2006 susvisé *(préciser le taux et la TM).*

(préciser si certaines denrées ont déjà fait l'objet d'un retrait/ rappel à la suite de cette non-conformité).

Des agents habilités de mes services se sont rendus dans votre exploitation le *(jj/mm/aa),*afin de réaliser une enquête épidémiologique visant à identifier la(es) source(s) de contamination.

Il a été constaté lors de cette enquête :

-préciser les éventuels manquements en matière de conduite d'élevage/d'exploitation, pouvant être à l'origine de la contamination... ;

-toute autre information ou constat utile à la détermination de la source, sans forcément relever du fait de l'exploitant ;

-toute mesure mise en place à l'initiative de l'exploitant (autocontrôle, consignation ou destruction de denrée, déplacement d'animaux,…).

Dans l'état actuel des investigations, *les denrées issues de votre élevage OU les productions agricoles issues de votre exploitation* sont susceptibles de représenter un danger pour la santé publique.

Aussi, en application *des articles L. 231-2-2 et L. 234-4 du code rural et de la pêche maritime (si DAOA) OU de l'article L250-7 du code rural et de la pêche maritime (si DVOV)*, j'envisage de vous enjoindre de réaliser les mesures suivantes :

-préciser les mesures de séquestration ou de surveillance de l'élevage, d'abattage de certains animaux, de destruction ou consignation de certaines denrées ou récoltes,...

A compter de la notification du présent courrier et conformément au code des relations entre le public et l'administration, vous disposez d'un délai de *XX jours (délai adapté à la gravité et l'urgence*) pour apporter vos observations écrites ou orales. Vous avez également la possibilité de vous faire assister par un conseil ou représenter par un mandataire de votre choix.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Le vétérinaire officiel,(*DAOA*)
ou
L'agent du SRAL habilité (*DVOV*)

Pièces jointes :

Annexe 9

Modèle de lettre d'injonction de mesures prescriptives suite à non-conformité d'une denrée animale ou d'origine animale (DAOA) ou d'une denrée végétale ou d'origine végétale (DVOV)

ENTETE SELON SERVICE

Service

Affaire suivie par :

Réf courrier :

Tél. :

Courriel :

A l'attention de Monsieur XX

Objet : prescription de mesures
Lettre envoyée en RAR
Cadre réglementaire :

- Règlement (CE) n°315/93 du Conseil du 08 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°1881/2006 modifié du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 modes de prélèvements d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain organique, en 3-MCPD et en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires ;

- Règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 589/2014 ;

- Livre II du Code rural et de la pêche maritime, notamment son titre III et V.

Monsieur,

Un prélèvement de *(matrice/animal..)* issu de votre exploitation, correspondant à l'échantillon *(référence)*, a été analysé dans le cadre *(préciser le contexte, PSPC ou autre)*, par le laboratoire agréé *(coordonnées laboratoire)*.

Le résultat indique une teneur en *(analyte*), supérieure à la teneur maximale autorisée par le Règlement 1881/2006 susvisé *(préciser le taux et la TM).*

(préciser si certaines denrées ont déjà fait l'objet d'un retrait/ rappel à la suite de cette non-conformité).

Des agents habilités de mes services se sont rendus dans votre exploitation le *(jj/mm/aa),*afin de réaliser une enquête épidémiologique visant à identifier la(es) source(s) de contamination.

Il a été constaté lors de cette enquête :

-préciser les éventuels manquements en matière de conduite d'élevage/d'exploitation, pouvant être à l'origine de la contamination...

-toute autre information ou constat utile à la détermination de la source, sans forcément relever du fait de l'exploitant.

-toute mesure mise en place à l'initiative de l'exploitant (autocontrôle, consignation ou destruction de denrée, déplacement d'animaux,…).

Dans l'état actuel des investigations, *les denrées issues de votre élevage OU les productions agricoles issues de votre exploitation* sont susceptibles de représenter un danger pour la santé publique.

Vous avez reçu un courrier référencé *(n°référence)* du *(jj/mm/aa)* vous demandant de présenter vos observations, en vertu du code des relations entre le public et l'administration, avant l'exécution de certaines mesures.

Il apparaît que vos observations ne sont pas de nature à remettre en cause les constats opérés et les suites qui en découlent,

OU

Il apparaît que vous n'avez pas présenté d'observation.

Par conséquent, en application *des articles L. 231-2-2 et L. 234-4 du code rural et de la pêche maritime (si DAOA) OU de l'article L250-7 du code rural et de la pêche maritime (si DVOV)*,je vous enjoins de procéder à : (*rappeler strictement les mesures envisagées dans la lettre d'intention).*

Tout recours contre la présente décision devra être introduit devant le tribunal administratif compétent dans un délai de deux mois à compter de la notification de la présente décision. Il vous est possible pour cela d'utiliser l'application Télérecours (https://www.telerecours.fr).

Le vétérinaire officiel,(*DAOA*)
ou

L'agent du SRAL habilité (*DVOV*)

Pièces jointes :

Annexe 10

Modèle d'arrêté préfectoral

Arrêté préfectoral n°

Préfet de

Vu	le règlement (CE) n°315/93 du Conseil du 08 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ;
Vu	Le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, notamment ses articles 7, 14 et 15 ;
Vu	le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Vu	le règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
Vu	le règlement (CE) n°333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvements d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain organique, en 3-MCPD et en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires ;
Vu	le règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 589/2014 ;
Vu	le code rural de la pêche maritime, notamment son livre II, Titre III et Titre V ;
Vu	le code général des collectivités territoriales et notamment ses articles L.2212-2 et L.2215-1 ;
Vu	le décret du Président de la République en date du *(jj/mm/aa)* nommant XX Préfet de XX ;
Considérant	Que les productions végétales et les denrées alimentaires d'origine animale et végétale issues de *(précisions contextuelles ou géographiques)* sont susceptibles d'être non-conformes aux exigences réglementaires pour la consommation humaine et animale, notamment en raison de *(précisions sur les sources de pollution) ;*
Considérant	que, pour assurer la protection de la santé des consommateurs, il convient de vérifier que les denrées alimentaires mises sur le marché ne sont pas préjudiciables à la santé ;

Sur proposition du directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région *XX* et du directeur départemental en charge de la protection des populations de *XX* ;

ARRETE

Article 1er – Champ d'application

Le présent arrêté fixe, pour les zones définies à l'article 2 du présent arrêté, les restrictions de mise sur le marché des productions *(préciser quelles productions animales/végétales/aliments pour animaux sont concernés).*

Article 2 – Caractérisation des zones soumises à restriction d'usage

Les parcelles concernées sont les parcelles agricoles situées sur les communes listées en annexe au présent arrêté, sur lesquelles *(sources de pollution)* ont été identifiées. Les tronçons de cours d'eau et les plans d'eau concernés sont ceux qui sont limitrophes de ces parcelles ou inclus dans ces parcelles.

Article 3 – Restriction des activités agricoles

A titre conservatoire, en raison de la suspicion de contamination liée à *(précisions sur la source de pollution)*, (*reprendre liste des productions animales/végétales faisant l'objet des restrictions*) produits depuis le *(jj/mm/aa)* sur des parcelles ou dans des tronçons de cours d'eau ou plans d'eau mentionnés à l'article 2 du présent arrêté sont consignés sous la responsabilité du détenteur jusqu'à obtention de garanties sanitaires sur les productions, sur la base de contrôles officiels et d'une évaluation du risque sanitaire. A défaut de garanties sanitaires satisfaisantes, ces productions seront retirées de la consommation humaine et de l'alimentation animale et détruites.

Ces productions animales ou d'origine animale ne peuvent être mises sur le marché à destination de la consommation humaine ou animale sans levée de la consignation.

A partir du *(jj/mm/aa),* les productions végétales récoltées sont tracées, identifiées et consignées de façon séparée sur l'exploitation sous la responsabilité de l'exploitant jusqu'à obtention de garanties sanitaires sur les productions, sur la base de contrôles officiels et d'une évaluation du risque sanitaire.

Toute production végétale récoltée avant le *(jj/mm/aa*) susceptible d'avoir été exposée aux contaminations est également consignée.

Ne sont pas concernés par le présent article :

- précisions sur les productions végétales éventuellement non exposées (ex : productions sous serre ou sous tunnel) ;

- précisions sur les productions animales éventuellement non exposées, par exemple les élevages hors sol ou élevages en bâtiment sans aucun accès à l'extérieur… ;

Article 4 – Définitions

Aux fins du présent arrêté, les définitions suivantes s'appliquent :

a) Activité agricole : sont réputées agricoles toutes activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal et animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation, selon la définition de l'article L.311-1 du code rural et de la pêche maritime ;

b) Exploitant agricole : toute personne exerçant à titre habituel des activités réputées agricoles, et produisant, au stade de la production primaire, des denrées alimentaires, des produits destinés à l'alimentation animale ou des aliments pour animaux d'origine végétale ;

c) Parcelle : parcelle définie par ses coordonnées GPS, cadastrales ou du réseau parcellaire graphique (RPG) ;

d) Lot : quantité de produit constituant une unité et ayant des caractéristiques présumées uniformes ; sera considérée comme lot au titre du présent arrêté, la production végétale d'une parcelle de culture ;

e) Denrée alimentaire : tout produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain, tel que défini à l'article 2 du règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié susvisé ;

f) Mise sur le marché : l'offre en vue de la vente ou toute forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites, y compris en remise directe ou la cession à des points de vente pour la remise directe, telle que définie à l'article 3 du règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié susvisés.

Article 5 – Information des exploitants agricoles concernés

Les maires des communes visées à l'article 2 informent les agriculteurs par voie d'affichage municipal et prennent toute disposition pour informer les exploitants concernés sur leur territoire communal.

Article 6 – Sanctions

Le non-respect de la mesure de consignation est passible des sanctions prévues à l'article L.531-3 du code de la consommation.

Article 7 – Recours

En application de l'article R.421-1 du code de la justice administrative, le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif compétent dans le délai de deux mois à compter de sa publication aux recueils des actes administratifs.

Article 8

Le secrétaire général de la Préfecture de XX, le commandant du groupement de gendarmerie de XX, le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région XX, le directeur départemental en charge de la protection des populations de XX, les maires des communes visées à l'article 2, sont chargés,

chacun en ce qui le concerne, de l’application du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de XX.

Fait à le