MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque** **Bureau de la gestion intégrée des risques** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDEIGIR/2023-53** **25/01/2023**

Date de mise en application : 25/01/2023
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2023
Cette instruction abroge :
DGAL/SDEIGIR/2022-11 du 05/01/2022 : Plans de surveillance et de contrôle de la chlordécone dans les denrées végétales destinées à l'alimentation humaine ou animale et dans les denrées animales destinées à l'alimentation humaine en Martinique et Guadeloupe pour 2022
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 6

Objet : Plans de surveillance et de contrôle de la chlordécone dans les denrées végétales destinées à l'alimentation humaine ou animale et dans les denrées animales destinées à l'alimentation humaine en Martinique et Guadeloupe pour 2023

Destinataires d'exécution
DAAF 971 DAAF 972

Résumé : La présente instruction technique vise à préciser aux services locaux les modalités de la mise en œuvre de la campagne de prélèvements 2023 de denrées alimentaires d'origine animale et végétale en Guadeloupe et en Martinique afin de surveiller et de contrôler leur conformité à la limite maximale de résidus (LMR) fixée pour la chlordécone.

Textes de référence :- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des

règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil ;
- Règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux
- Règlement délégué (UE) 2019/829 de la Commission du 14 mars 2019, complétant le règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, autorisant les États membres à prévoir des dérogations temporaires compte tenu des analyses officielles, dans un but scientifique ou pédagogique, ou à des fins d'essai, de sélection variétale ou d'amélioration génétique ;
- Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale ;
- Arrêté du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine ;
- Articles L.250-6, R250-2, R.205-7 à R.205-8 et R253-51 à R253-54 du Code Rural et de la Pêche Maritime
- Articles L. 512-23 et R. 512-24 du Code de la consommation ;
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2022 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC) ;
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27 juin 2016 relative à la gestion des plans de surveillance et plans de contrôle dans SIGAL ;
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015 relative aux suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire ;
- Instruction technique DGAL/SDSPV/2022-832 du 10 novembre 2022 relative à la méthode de mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques en production primaire végétale ;
- Note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 02 septembre 2013 relative à la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ;
- Note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 02/09/2013 modifiée, relative à la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ;
- Note de service DGAL/SDQSPV/2020-418 relative à la procédure d'autorisation à titre temporaire pour l'introduction, la circulation, la détention et/ou la multiplication de matériels spécifiés pour réaliser des activités dans un but scientifique ou pédagogique, à des fins d'essai, de sélection variétale ou d'amélioration génétique.

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

Contexte

Les produits à base de chlordécone (CLD) ont été utilisés pour lutter contre le charançon du bananier dans les Antilles françaises de 1972 à 1993. Malgré l'interdiction de son utilisation depuis plus de 20 ans, la CLD se retrouve toujours dans les sols du fait de sa forte stabilité chimique et de sa rémanence, et dans les eaux du fait de transferts vers les nappes phréatiques, les sources puis les rivières et enfin la mer.
Face à ce constat, et en réponse aux fortes préoccupations exprimées par la population concernant les effets de la pollution par la CLD qui constitue, par son ampleur et sa persistance dans le temps, un enjeu sanitaire, environnemental, agricole, économique et social important en Martinique et en Guadeloupe, l'État a mis en place des plans nationaux d'actions (PNAC) successifs : le premier de 2008 à 2010, le second de 2011 à 2013 et le troisième de 2014 à 2020. Le plan chlordécone IV (2021-2027) a pris la suite du troisième plan chlordécone début 2021. Ce dernier a été élaboré dans une volonté de co-construction avec l'implication de nombreux groupes de travail ayant élaboré des propositions, associant services de l'Etat, collectivités, société civile et organisations professionnelles, mais également sur les propositions de la commission d'enquête parlementaire menée en 2019 sur l'utilisation de la chlordécone et du paraquat, ainsi que des recommandations issues du rapport d'évaluation du plan par les inspections générales (IGAS, IAENR) et conseils généraux (CGAAER, CGEDD) relatif à l'évaluation du plan chlordécone III, paru en juillet 2020.

Compte-tenu des éléments indiqués ci-dessus, la mesure SEA13 de la stratégie « Santé Environnement Alimentation » du plan national d'action chlordécone IV (PNAC) prévoit en Martinique et en Guadeloupe de *« au minimum, maintenir le volume des plans de surveillance et de contrôle au niveau actuel pour ce qui concerne les abattoirs, les parcelles cultivées et les différents lieux de vente (remise directe, restaurants, marchés, étals de bord de route, GMS, etc.) afin notamment de retirer de la consommation les produits non-conformes et de suivre l'évolution des taux de contamination »*. Le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire met ainsi en œuvre chaque année des plans de surveillance et des plans de contrôle sur les denrées issues d'animaux d'élevage, sur les produits de la pêche et sur les productions végétales primaires destinées à la consommation humaine et à l'alimentation animale, dont le but est, d'une part, d'évaluer la prévalence des contaminants dans ces denrées et, d'autre part, de détecter les non-conformités et les fraudes.

Il s'agit de surveiller et de contrôler la conformité de ces denrées alimentaires et aliments pour animaux à la limite maximale de résidus (LMR) fixée pour la chlordécone dans le règlement (CE) n°396/2005[1]. Les prélèvements sur les animaux de boucherie sont réalisés sur la graisse péri-rénale et la chlordécone est dosée dans cette matrice conformément aux dispositions de la directive 2002/63/CE[2]. Des prélèvements sont également effectués en complément des contrôles de traçabilité en boucherie. Par ailleurs, pour les produits de la mer et d'eau douce, une LMR a été établie au niveau national dans l'arrêté du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019[3]. Cet arrêté fixe également une LMR et des valeurs de gestion au niveau national pour les bovins et les autres espèces d'animaux de boucherie (porcins, ovins, caprins et volailles).
Cette instruction, valable jusqu'au 31 décembre 2023 pour ce qui concerne la réalisation des contrôles et la mise en œuvre des mesures de gestion, prend en compte les échanges intervenus entre les autorités françaises et la Commission européenne.

[1] Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil
[2] Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE
[3] Arrêté du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine

Volet 1 : Denrées issues d'animaux d'élevage

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

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

Conformément à la directive 2002/63/CE, les prélèvements à l'abattoir sur les animaux de boucherie sont réalisés systématiquement dans la graisse péri-rénale et la chlordécone est dosée dans cette matrice. Les prélèvements à l'import et en boucherie (associés aux inspections de traçabilité) sont effectués **en priorité sur de la graisse péri-rénale**. Si la matrice n'est pas disponible, ces prélèvements pourront être réalisés sur du muscle.

La limite maximale de résidus (LMR) pour la chlordécone est fixée par le règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 modifié.
Concernant les espèces bovine, porcine, ovine, caprine et les volailles, il a été pris un arrêté national le 23 mai 2019[4] fixant une LMR plus stricte à 0,020 mg/kg dans la viande, le foie , les reins, les abats comestibles. Ce même arrêté fixe également une LMR pour les produits de la mer et d'eau douce.

- Pour la viande bovine,
    - prélèvements de graisse péri-rénale : le respect de la LMR de 0,020 mg/kg de poids frais est garanti par un taux égal ou inférieur à 0,027 mg/kg dans la graisse, compte tenu de l'incertitude. Cette valeur de 0,027 mg/kg dans la graisse sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses. Concernant les foies de bovins, ces derniers seront écartés de la consommation sur l'ensemble des animaux issus de cheptels entrant dans le cadre des plans de contrôle « renforcé » et « allégé ».
    - prélèvements de muscle[5] : dès que la valeur de la teneur mesurée, réduite de l'incertitude, est supérieure à la LMR de 0,020 mg/kg, la denrée est non-conforme.

- Pour la viande porcine, le respect d'une LMR de 0,020 mg/kg de poids frais est garanti par un taux égal ou inférieur à 0,021 mg/kg dans la graisse, compte tenu de l'incertitude. Cette valeur de 0,021 mg/kg dans la graisse sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses.

- Pour la viande ovine et caprine,
    - prélèvements de graisse péri-rénale : , le respect d'une LMR de 0,020 mg/kg de poids frais est garanti par un taux égal ou inférieur à 0,020 mg/kg dans la graisse, compte tenu de l'incertitude. Cette valeur de 0,020 mg/kg dans la graisse sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses.
    - prélèvements de muscle[5] : dès que la valeur de la teneur mesurée, réduite de l'incertitude, est supérieure à la LMR de 0,020 mg/kg, la denrée est non-conforme.
- Pour la viande de volaille, le respect d'une LMR de 0,020 mg/kg de poids frais est garanti par un taux égal ou inférieur à 0,020 mg/kg dans la graisse, compte tenu de l'incertitude. Cette valeur de 0,020 mg/kg dans la graisse sera retenue comme valeur de gestion pour les carcasses.

- Pour la viande équine, la LMR est de 0,020 mg/kg de poids frais. Dès que la valeur de la teneur mesurée dans la graisse péri-rénale, réduite de l'incertitude, est supérieure à la 0.020 mg/kg, la denrée est non-conforme.

[4] Arrêté ministériel du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine
[5] Ces prélèvements ne seront réalisés qu'à l'import et en boucherie, et uniquement s'il n'est pas possible de prélever de la graisse péri-rénale

- Pour les œufs de poule, la LMR est de 0,020 mg/kg de poids frais. Dès que la valeur de la teneur mesurée, réduite de l'incertitude, est supérieure à la LMR, la denrée est non-conforme.
- Pour les poissons et crustacés d'élevage, la LMR est de 0,020 mg/kg de poids frais. Dès que la valeur de la teneur mesurée, réduite de l'incertitude, est supérieure à la LMR, la denrée est non-conforme.

II. Plan d'échantillonnage

2.1. Nombre d'échantillons et répartition des prélèvements

Le nombre de prélèvements, la nature des couples analyte / matrice, ainsi que les lieux de prélèvement sont indiqués dans le tableau ci-dessous. Ils ont été fixés compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente et déclinés en plan de surveillance (PS) et plan de contrôle (PC).

Les prélèvements seront réalisés de manière régulière **jusqu'au 31 décembre 2023.**

FILIÈRE	LIEU	MATRICE	Nombre national prescrit	PS / PC	971	972
bovin	abattoir	graisse péri-rénale [c]	1900	PC	500*	600*
				PS	400	400
	import		10	PS	5	5
	distribution		15	PS	5	10
équin	abattoir	graisse péri-rénale	5	PC	5*	_
porcin**	abattoir	graisse péri-rénale	230	PC	160*	10*
				PS	25	40
ovin/caprin	abattoir	graisse péri-rénale	105	PC	5*	5*
				PS	10	90
	import		10	PS	5	5
ovoproduits	distribution	œuf poule	195	PC	30*	_
	filière professionnelle			PS	45[b]	135[b]
	circuits informels [a]					
volaille**	abattoir ou distribution	graisse de poulet de chair ***	175	PC	20*	_
	tuerie / abattoir			PS	20	135
	distribution					
poissons / crustacés	élevage	chair de poisson (parc mer)	25	PS	10	5
animaux terrestres	élevage	eau d'abreuvement	20	PS	10	10
TOTAL			2690	PC	720*	615*
				PS	535	835

* Le nombre d'animaux concernés étant non prévisible, le nombre indiqué pour la partie PC est uniquement indicatif.
** En présence de lots d'animaux homogènes, le prélèvement pourra être réalisé sur 3 carcasses issues du même lot.
*** En cas d'insuffisance de la graisse à prélever, la peau pourra être prélevée compte tenu de sa teneur en graisse.
[a] Définition de circuits informels pour les ovoproduits : toute activité à but lucratif enregistrée auprès des services de l'État concernés est considérée comme une activité formelle ; toute activité qui ne rentre pas dans ce champ est considérée comme informelle légale (don, échange) voire illégale.
[b] Au minimum 15% des prélèvements d'œufs de poule doivent être réalisés en circuits informels pour la partie PS.
[c] Pour les contrôles à l'import et en boucherie, les prélèvements seront réalisés en priorité sur la graisse péri-rénale. Si la matrice n'est pas disponible, les prélèvements seront réalisés sur muscle.

2.2. Stratégie d'échantillonnage

2.2.1 Animaux de boucherie

Pour les animaux de boucherie, **les prélèvements sont effectués sur la graisse péri-rénale**, conformément aux exigences de la Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale.

Les prélèvements en boucherie sont réalisés dans le cadre des contrôles de traçabilité.

Pour les contrôles à l'import et en boucherie, les prélèvements seront réalisés en priorité sur la graisse péri-rénale. Si la matrice n'est pas disponible, les prélèvements seront réalisés sur muscle.

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

a) Plan de surveillance

Le plan de surveillance sert à estimer la contamination globale en chlordécone de la viande locale et ainsi **évaluer l'exposition du consommateur.**
Le service d'inspection vétérinaire de l'abattoir procède à des **prélèvements aléatoires** de graisse péri-rénale sur les carcasses des animaux abattus des productions locales ne provenant pas d'élevages identifiés comme à risque ou sortis de la liste des élevages du plan de contrôle, **sans consigne de la carcasse.**

Conformément à la mesure SEA13 de la stratégie « Santé Environnement Alimentation » du PNAC IV, la surveillance **à l'import** des viandes de ruminants débutée en 2021 est maintenue. Elle concerne les espèces bovines et ovines-caprines. Les prélèvements sont réalisés spécifiquement sur des denrées provenant de pays ayant utilisé de la chlordécone (annexe II).
Les contrôles de traçabilité en boucherie sont complétés par des prélèvements de graisse péri-rénale de bovin. Les modalités de ces prélèvements sont détaillées dans le point 2.2.1 d) Contrôles en boucherie.

b) Plans de contrôle

Les plans de contrôle (renforcé et allégé) sont destinés à repérer la contamination sur des animaux de boucherie par ciblage sur la base du plan de surveillance ou de pratiques à risque. Ils permettent ainsi d'**évaluer l'efficacité des mesures de gestion mises en œuvre.**

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

- sur les animaux provenant :
  - d'élevages ayant présenté à l'abattoir des animaux avec des résultats d'analyses quantifiés en chlordécone les années précédentes,
  - des élevages dont les animaux peuvent avoir pâturé sur des terres susceptibles d'être contaminées par la chlordécone (pâtures ayant fait l'objet d'analyses de terre ou de fourrage dont le résultat est positif, terres préalablement destinées à la culture de bananes, terres à proximité de sources ou cours d'eau contaminés à la chlordécone) et n'ayant jamais présenté d'animaux à l'abattoir,
  - des élevages pour lesquels il existe des anomalies (historique de défauts de traçabilité ou de fraude...) identifiés par le service d'inspection,
- et sur les animaux pour lesquels l'éleveur indique au niveau de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) un risque lié à la chlordécone.

b-1) Plan de contrôle renforcé

Le plan de contrôle renforcé est destiné à confirmer ou infirmer la contamination des animaux issus de cheptels, soit repérés dans le cadre du plan de surveillance (de manière aléatoire), soit dans le cadre du plan de contrôle « allégé » (de manière ciblée).

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

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

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

b-2) Plan de contrôle allégé

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

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

c) Gestion des élevages soumis au plan de contrôle

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

Pour sortir du plan de contrôle renforcé, il doit être constaté que tous les animaux abattus sur une période de trois ans (et au minimum trois animaux) présentent une teneur en chlordécone inférieure ou égale à 0,027 mg/kg. Un élevage qui sort du plan de contrôle renforcé intègre le plan de contrôle allégé.

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

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

Par ailleurs, ces élevages soumis aux plans de contrôles (allégés ou renforcés), pourront bénéficier dès 2023 de la mise en œuvre de **l'Outil d'aide à la décision** (OAD) développé par l'unité de recherche « Animal et fonctionnalités des produits animaux » de l'Université de Lorraine. Cet OAD, issu du programme de recherche INSSICCA, vise à garantir la qualité sanitaire des produits carnés en déterminant *ante mortem* le niveau de contamination initiale des organes et tissus à partir des concentrations sanguines en chlordécone. Selon cette concentration, il est pré-supposé un jugement

de conformité de la carcasse qui donnera suite, ou non, à une proposition de mise en œuvre d'une période de décontamination avant l'abattage prévu selon les dispositions suivantes :

	[chlordécone] $_{sérum}$ < 2,25 µg/kg	[chlordécone] $_{sérum}$ ≥ 2,25 µg/kg
Estimation de conformité	Carcasse supposée conforme	Carcasse supposée non-conforme
Actions à mettre en œuvre avant l'abattage	-	Période de décontamination à mettre en place dont la durée sera prédite par l'OAD

Les prédictions faites par l'analyse de la concentration sanguine seront systématiquement étayées par l'analyse des tissus (graisse péri-rénale) prélevés après l'abattage, conformément à la réglementation communautaire.

Seuls les résultats d'analyse en chlordécone obtenus sur la graisse péri-rénale feront foi pour le jugement de conformité officiel.

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

d) Contrôles en boucherie

Des **contrôles de traçabilité** seront réalisés en boucherie afin de déceler d'éventuels approvisionnements par abattages clandestins. Ces inspections seront complétées par des prélèvements en **plan de surveillance** de **graisse péri-rénale de bovin**. Chaque échantillon aura un poids minimal de 200g.
Dans le cas où la matrice ne serait pas disponible, les prélèvements seront réalisés sur du muscle de bovin, le poids minimal d'un échantillon sera alors de 500 g.

10 prélèvements seront réalisés en Martinique et 5 en Guadeloupe.

2.2.2 Les volailles

Le plan de contrôle cible les producteurs de plein air et les élevages professionnels hors sol et de plein air situés dans les zones connues comme potentiellement contaminées. Les prélèvements seront effectués au stade de l'abattage (abattoir ou établissement d'abattage non agréés), ou à la distribution (vente sur les marchés ou en boucherie).

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

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

2.2.3 Les ovoproduits

Les prélèvements d'œufs sont effectués à la distribution (vente sur les marchés) ou en exploitation agricole. Pour les producteurs d'œufs, les prélèvements sont effectués auprès des petits producteurs de plein air (circuits formels et informels) et dans les élevages professionnels hors sol.

Le plan de contrôle ciblera les producteurs situés dans les zones connues comme potentiellement contaminées.

2.2.4 Les produits de l'aquaculture

Les prélèvements de poissons d'aquaculture et de crustacés se feront à la fois dans des fermes aquacoles en eau douce et en mer. Le niveau de contamination des eaux superficielles et souterraines environnantes peut également être utilisé comme critère de ciblage. Les matrices à analyser ainsi que la taille minimale de chaque échantillon sont précisées dans le tableau relatif aux produits de la pêche, dans le point 2.1 du volet 2. Produits de la pêche.

2.2.5 Eau d'abreuvement

Les prélèvements d'eau d'abreuvement seront réalisés par les SALIM en fonction des besoins et plus particulièrement en cas de non-conformités de carcasses.
Les laboratoires destinataires des prélèvements d'eau d'abreuvement doivent être **accrédités** pour la recherche de chlordécone dans l'eau.

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

3.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

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

Les règles de gestion des prélèvements dans SIGAL figurent dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27 juin 2016 relative à la gestion des plans de surveillance et plans de contrôle dans SIGAL.

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

L'identification et le recueil des commémoratifs se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2023 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Toutes les rubriques du pré-document d'accompagnement des prélèvements (préDAP) puis du DAP doivent être renseignées soigneusement. En effet, ces informations sont indispensables pour l'évaluation des données générées par ce plan.

3.3. Conservation et envoi des prélèvements

La conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2023 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

3.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

IV. Gestion des échantillons

4.1. Méthodes officielles

La liste des méthodes officielles est disponible dans le document intitulé « Chlordécone DOA – liste des méthodes officielles – 20/03/2015 », consultable sur Internet à l'adresse : https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation

4.2. Expression et confirmation des résultats

Conformément à la Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE et au guide SANTE/11312/2021 de la Commission européenne, le résultat final permettant de statuer sur un dépassement de LMR ou de la valeur de gestion (graisse péri-rénale de bovin) correspond au résultat d'analyse brut, retranché de l'incertitude de mesure (cf. fiche de plan PCHLDCN en vigueur). Les résultats interprétés non-conformes en dépistage en plan de contrôle renforcé doivent être **systématiquement confirmés** par une réextraction de l'échantillon.

V. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

Tout dépassement d'un seuil de non-conformité doit être signalé au bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires (BAMRA) à l'adresse suivante : bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr conformément à l'annexe 5 de l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2023 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Un résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement de la LMR donnera lieu, si les produits sont encore sur le marché, au retrait des lots non-conformes. Des suites administratives et/ou pénales pourront le cas échéant être données au vu des constats effectués conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015 précitée.

En cas de non-conformité sur un résultat, une enquête sera mise en œuvre au niveau du lieu de production, destinée à détecter l'étendue et l'origine de la contamination en élargissant la nature des prélèvements (eau, fourrage, aliments, etc.), et à mettre en place des actions correctives s'il en existe. Des suites administratives et/ou pénales pourront le cas échéant être données au vu des constats effectués conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015 relative aux suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire.

VI. Dispositions financières

Les frais d'analyses et d'envoi sont à imputer :

- pour la Guadeloupe, sur le PITE chlordécone.
- pour la Martinique, sur le PITE chlordécone ou le BOP 206.

Tous les résultats de ce plan seront transmis à la DGAL (Bureau de la gestion intégrée du risque – BGIR) *via* SIGAL avant le 1er mars 2024. Ils feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe IV à l'adresse suivante : bgir.dgal@agriculture.gouv.fr

Volet 2 : Produits de la pêche

Les exercices antérieurs de surveillance et de contrôle de la présence de chlordécone dans les produits de la pêche ont permis l'établissement d'un socle de connaissances de cette contamination. Le plan de surveillance et de contrôle, objet de la présente instruction vise à consolider ces acquis pour la Martinique et la Guadeloupe. Ce plan est donc construit en continuité de ce qui était réalisé jusqu'à présent.
La population cible de ce plan englobe les poissons de mer et d'eau douce, les crustacés et les mollusques.

I. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons et répartition des prélèvements

Pour l'année 2023, 1060 prélèvements sont programmés, compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente. Ils se répartissent selon le tableau ci-dessous :

2023	971	972	Total
Contrôle sur le lieu de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction (totale et partielle)	250	40	**290**
Surveillance import	30	65	**95**
Surveillance départementale	75	600	**675**
Total	**355**	**705**	**1060**

1.2. Stratégie d'échantillonnage

L'échantillonnage sera réalisé de la manière suivante :

- **ciblé**, pour le plan de **contrôle** des produits de la pêche prélevés à la débarque ou à la distribution auprès des pêcheurs :
  - basés **dans les communes bordant les zones de pêche** identifiées comme **contaminées** en chlordécone, faisant l'objet d'un arrêté de fermeture ou de restriction et pour lesquelles des résultats non-conformes ont déjà été obtenus ;
  - suspectés de vendre des produits issus des zones de pêche identifiées comme **contaminées** en chlordécone, faisant l'objet d'un arrêté de fermeture ou de restriction.

Les denrées ciblées sont les produits de la pêche considérés comme à risque (petits pélagiques, espèces benthiques et démersales).

- **aléatoire**, pour la **surveillance** départementale et pour la surveillance des produits d'importation. L'échantillonnage aléatoire doit prendre en compte l'ensemble des circuits de distribution et couvrir l'ensemble du département **hors communes concernées par le plan de contrôle**. Les produits ciblés sont les produits de la pêche locale considérés comme à risque (petits pélagiques, espèces benthiques et démersales) et, s'agissant des produits importés, ceux en provenance de pays susceptibles d'avoir utilisé la chlordécone (annexe II).

Les prélèvements seront réalisés jusqu'au **31 décembre 2023**.

1.3. Nature des couples chlordécone/matrice recherchés

La répartition indicatrice des familles d'espèces à prélever est précisée en annexe V. La liste (non exhaustive) des espèces à prélever est indiquée en annexe VI.
Un ciblage sur certaines espèces, notamment dans le cadre du volet import, peut être fait car les plus à risque seraient les anguilles d'estuaire et les espèces prédatrices telles que les perches blanches et les bars.

II. Gestion des prélèvements

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les matrices à analyser ainsi que la taille minimale de chaque échantillon sont précisées ci-après :

Population cible	Matrice	Quantité totale de l'échantillon à prélever
Poissons et produits d'aquaculture	Chair et peau (avec viscères si ces derniers sont consommés), prélevées si possible sur au moins 3 individus de la même espèce	500 g
Crustacés (dont crustacés d'aquaculture)	Chair blanche prélevée si possible sur au moins 3 individus de la même espèce	200 g
Mollusques	Chair prélevée sur au moins 3 individus de la même espèce	200 g
Echinodermes (oursins)	Gonades de 5 individus de la même espèce	50 g

Les règles de gestion des prélèvements dans SIGAL figurent dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-529 pré-citée.

2.2. Identification, recueil des commémoratifs d'échantillon

L'identification, le recueil des commémoratifs, la conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2023 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Toutes les rubriques du pré-document d'accompagnement des prélèvements (pré-DAP) puis du DAP doivent être renseignées soigneusement. En effet, toutes ces informations sont indispensables pour l'évaluation des données générées par ce plan.

2.3. Conservation et envoi des prélèvements

La conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2023 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

III. Gestion des échantillons

3.1. Méthodes officielles

Le préalable à l'analyse est la préparation de l'échantillon. La totalité du prélèvement ou, le cas échéant, l'ensemble des individus constituant le prélèvement, doit être utilisé (broyé avant l'analyse de première intention). Les critères d'acceptation des prélèvements sont décrits au point II.2.1 pour les différentes matrices.

L'échantillon pour analyse est constitué de toutes les parties susceptibles d'être consommées ou présentes au cours de la cuisson/préparation des aliments. Ces parties sont décrites dans la méthode officielle précisée dans le document intitulé « Chlordécone DOA – liste des méthodes officielles », consultable sur Internet à l'adresse :
https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Pour toutes les matrices, la prise d'essai pour analyse est réalisée sur l'échantillon broyé.

3.2. Expression et confirmation des résultats

La LMR est exprimée en mg/kg de poids frais contenue dans la chair et la peau (avec viscères si ces derniers sont consommés) de poissons, crustacés, mollusques et autres produits de la pêche.

Conformément à la Directive 2002/63/CE et au guide SANTE/11312/2021 de la Commission européenne, le résultat final permettant de statuer sur un dépassement de LMR correspond au résultat d'analyse brut retranché de l'incertitude de mesure (cf. fiche de plan PCHLDCN en vigueur).
Les résultats non-conformes en dépistage en plan de contrôle doivent être **systématiquement confirmés** par une réextraction de l'échantillon.

IV. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

La limite maximale de résidus (LMR) à ne pas dépasser pour la chlordécone dans les produits de la mer afin qu'ils soient reconnus propres à la consommation humaine est de 0,020 mg/kg (20 µg/kg) dans les produits frais[6].
Un résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement de la LMR donnera lieu, si les produits sont encore sur le marché, au retrait des lots non-conformes. Des suites administratives et/ou pénales pourront le cas échéant être données au vu des constats effectués conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015 précitée.

De plus, en fonction des résultats obtenus, des mesures de suspension, d'interdiction ou de libération de la pêche et/ou de la commercialisation des produits pourront être proposées au Préfet de région avec information de la DGAL/BAMRA (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr), dans la continuité des actions mises en place depuis 2010.
Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 précitée.

V. Dispositions financières

Les frais d'analyses et d'envoi sont à imputer :
- pour la Guadeloupe, sur le PITE chlordécone.
- pour la Martinique, sur le PITE chlordécone ou le BOP 206.

Tous les résultats de ce plan seront transmis à la DGAL (Bureau de la gestion intégrée du risque – BGIR) *via* SIGAL avant le 1er mars 2024, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe IV à l'adresse suivante : bgir.dgal@agriculture.gouv.fr.

[6] Arrêté ministériel du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine

Volet 3 : Denrées végétales

I. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons et répartition des prélèvements

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

PS/PC	Lieu	Matrice	971	972	Total
Plan de contrôle	Parcelles contaminées	Végétal	50	95	**145**
Plan de surveillance	Parcelles dont le niveau de contamination est inconnu	Végétal	100	170 (30 cultures pour l'alimentation humaine et 140 cultures pour l'alimentation animale)	**270**
		Sol	200 (100 prairies et 100 parcelles maraîchères)	170	**370**
Total			**350**	**435**	**785**

- Le **plan de contrôle 2023** prévoit **95 prélèvements en Martinique et 50 prélèvements en Guadeloupe** d'échantillons de produits de végétaux au stade de la récolte.
Ces prélèvements sont réalisés en supplément des contrôles à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.
Les exploitations agricoles où sont effectués les prélèvements sont sélectionnées sur la base d'une analyse des risques conduite par les DAAF/SALIM en prenant pour critère les données d'information sur le taux de contamination du sol en chlordécone (présence de chlordécone avérée). Seront privilégiées pour lieu de prélèvement **les parcelles dont le sol est le plus contaminé.**

- Le **plan de surveillance 2023** :
Les sites où sont effectués les prélèvements de surveillance sont sélectionnés dans les zones pour lesquelles il n'existe pas de résultat d'analyse concernant la contamination du sol sur la base d'une analyse conduite par les DAAF/SALIM. Seront privilégiées pour prélèvement les parcelles pour lesquelles il existe un risque de présence de chlordécone.

Il prévoit :
- 170 prélèvements en Martinique d'échantillons de végétaux au stade de la récolte, dont :
- 30 prélèvements de végétaux destinés à l'alimentation humaine ;
- 140 prélèvements de végétaux destinés l'alimentation animale ;

Ainsi que 170 prélèvements de sols.

- 100 prélèvements en Guadeloupe d'échantillons de végétaux au stade de la récolte ;
Ainsi que :
- 100 prélèvements de sols de parcelles utilisées pour l'alimentation animale (prairies) ;
- 100 prélèvements de sols de parcelles utilisées pour la production maraîchère ou vivrière.

1.2. Nature des couples analyte/matrice recherchés

- Le plan de contrôle 2023 s'applique au stade de la production primaire. Il vise toutes les productions végétales destinées à être mises sur le marché. A ce titre, au-delà des vivriers professionnels, il peut concerner des productions informelles destinées à la vente, identifiées du fait de la manière de procéder des producteurs (analyse de risque, visites terrains, enquêtes de voisinage, plaintes, etc). Le plan de contrôle des productions végétales ne s'applique pas aux jardins potagers des particuliers.
La répartition du volume de prélèvement des échantillons par catégorie et espèce végétale est laissée à l'appréciation des services de l'alimentation en fonction de leur analyse de risque et des situations rencontrées sur le terrain.

- **Pour le plan de surveillance 2023 :**
  - **En priorité**, seront sélectionnées les espèces végétales destinées à l'alimentation humaine **dites « à risque » ou dites « sensibles » ou « intermédiaires »**. Elles appartiennent essentiellement à la catégorie des tubercules et racines, des légumes au contact du sol et des cucurbitacées (salades, cives, oignons, poireaux, concombres, giraumons, courgettes, melons, pastèques, cristophine, etc.) ;
  - En seconde intention, pourront être prélevées des espèces végétales réputées peu ou non sensibles à la contamination par la chlordécone (par exemple : chou, haricots verts, ananas, barbadine, gombo, céleri branches, etc.).

La répartition du volume de prélèvement des échantillons par catégorie et espèce végétale est laissée à l'appréciation des services de l'alimentation en fonction de leur analyse de risque et des situations rencontrées sur le terrain.

II. Gestion des prélèvements

2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements, identification et recueil des commémoratifs d'échantillon

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

- **Pour le plan de contrôle :**

Les prélèvements d'échantillons sont effectués en suivant les procédures de type PA3, c'est-à-dire en application des articles L.250-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime et conformément aux dispositions prévues aux articles R.250-2, R.205-7 à R.205-8 et R253-51 à R253-54 du même code et en suivant la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146[7], mise à jour par l'instruction technique DGAL/SDSPV/2022-603[8]). Le protocole d'échantillonnage doit permettre d'obtenir un échantillon représentatif d'un lot à analyser afin d'établir si la limite maximale de résidus (LMR) de chlordécone est respectée.

Les prélèvements seront réalisés à la parcelle sur des légumes à maturité (stade récolte). Il convient de suivre en particulier l'annexe 3 de la note de Service DGAL/SDQPV/N2013-8146 précitée.

A chacun des points distincts de prélèvement seront prélevées 3 unités. Ces 3 unités seront à répartir au fur et à mesure de la collecte dans 3 sacs ou sachets différents, de telle sorte que chacun

[7] Note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 02 septembre 2013 relative à la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
[8] Instruction technique DGAL/SDSPV/2022-603 du 03 août 2022 : Vadémécum d'inspection pour les contrôles officiels réalisés chez les distributeurs de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels et non professionnels.

des 3 échantillons du PA3 soit de façon certaine construit de façon identique. Les échantillons sont donc prélevés en **3 exemplaires, qui sont à assembler sur place, en présence du détenteur lors de la réalisation du contrôle.**
A l'exception des fruits de grande dimension (giraumon ou pastèque) qui peuvent être sectionnés, les unités ne doivent être ni découpées ni brisées pour produire l'échantillon. Il convient d'enlever les racines et les résidus de terre, les collets et les tiges, ainsi que toutes les feuilles délabrées. Les échantillons seront rincés à l'eau ou brossés sur place avant ensachage et mise en place des scellés.

Dans l'attente des résultats d'analyse, pour les cultures à cycle suffisamment long le permettant, les agents habilités peuvent consigner les produits concernés en application du II de l'article L.250-6 précité. **Un code d'identification** établi suivant la procédure décrite en annexe 5 de la méthode de mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques en production primaire végétale (instruction technique DGAL/SDSPV/2022-832) est attribué **à chaque échantillon**.

Tout échantillon identifié est mis sous scellé et étiqueté en prenant comme modèle l'étiquette présentée en annexe X. Les prélèvements d'échantillons font l'objet d'un procès-verbal (PV) de prélèvement comportant les motifs en droit et en fait ainsi que les informations suivantes :

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

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

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

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

- **Pour le plan de surveillance :**

Pour tous les prélèvements (en un seul exemplaire) de matrice végétale et de matrice terre, se conformer à :

- la note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 02/09/2013, modifiée par la note de service DGAL/SDSPV/2022-272 du 06 avril 2022, intégrant les exigences de la Directive 2002/63/CE fixant les méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des pesticides, et les lignes directrices européennes SANCO 95/VI/7029 annexe B ;
- l'instruction technique DGAL/SDSPV/2022-832 du 10/11/2022 relative à la méthode de mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques en production primaire végétale ;
- les articles L. 512-23 et R. 512-24 du Code de la consommation.

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

Chacun des deux échantillons, matrice végétale et matrice terre, **est étiqueté en utilisant le code enquête** : ECALAN1/DDD/NNN/XX; DDD : 971; NNN : à numéroter de 001 à 100 ; XX : VG si matrice végétale, SL si matrice sol.
Les échantillons **végétaux** sont placés dans un **double ensachage** avec des sacs en plastique neufs.
Les échantillons de **terre** sont placés dans **un sachet** en plastique neuf.
Un même code échantillon ne peut être attribué à deux échantillons différents. Si un stockage est nécessaire, les échantillons végétaux sont placés en froid positif.

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

2.2. Conservation et envoi des prélèvements

- **Pour le plan de surveillance :**

Les modalités d'envoi des échantillons (date, nombre et qualité…) devront être établies dès le début de campagne avec le laboratoire destinataire puis confirmées ou infirmées le cas échéant durant la campagne par les responsables régionaux des opérations de prélèvement.

Le transport des échantillons doit permettre un acheminement rapide compatible avec leur conservation.
Il est conseillé d'effectuer l'envoi **du lundi au mercredi inclus**, de tenir compte, le cas échéant, des jours fériés, et de prévenir par fax ou par mail le laboratoire au moment de l'envoi en lui précisant le nombre d'échantillons expédiés. Une confirmation de l'arrivée des échantillons par fax ou par mail sera également faite.

En Guadeloupe, les prélèvements de végétaux peuvent être déposés directement au laboratoire du SCL de Jarry sur la commune de Baie-Mahault aux heures d'ouverture.

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

Les échantillons de sols sont quant à eux à expédier à un laboratoire **accrédité** pour la détermination de la chlordécone dans le sol.

- **Pour le plan de contrôle :**

Les échantillons sont placés dans un double ensachage de sacs en plastique neufs aptes au contact alimentaire. Chacun des deux sacs en plastique est étiqueté. Le transport des échantillons doit permettre un acheminement rapide compatible avec leur conservation. Si nécessaire, les échantillons emmenés sont conservés sous **froid positif (5°C)** dans une glacière au sein du véhicule. Ces échantillons peuvent également être congelés et placés sous température négative, conformément au mode opératoire « stockage et envoi des échantillons » décrit dans l'instruction technique DGAL/SDSPV/2022-832 du 10 novembre 2022 relative à la méthode de mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques en production primaire végétale.

L'un des trois échantillons prélevés est expédié au laboratoire d'analyse agréé suivant la procédure précisée au point suivant.
Les deux échantillons complémentaires sont à conserver sous forme congelée, pour le cas où une expertise contradictoire s'avérerait nécessaire.

L'un de ces deux échantillons est conservé par le détenteur des végétaux soumis au contrôle de la conformité. Lorsque le détenteur des végétaux refuse de conserver cet échantillon, il en est fait mention dans le procès-verbal ainsi que sur l'étiquette d'identification de l'échantillon.
Le dernier échantillon, et le cas échéant, l'échantillon refusé par le détenteur, est conservé par la DAAF/ SALIM de la résidence administrative de l'agent qui a procédé au prélèvement.

Les modalités précises d'envoi des échantillons destinés au laboratoire d'analyses (date, nombre et qualité…) devront être établies dès le début de campagne avec le laboratoire destinataire puis confirmées ou infirmées le cas échéant durant la campagne par les responsables régionaux des opérations de prélèvements.
Le transport des échantillons doit permettre l'acheminement rapide et être compatible avec leur conservation vers le laboratoire d'analyses.
Il est préconisé d'effectuer les envois **du lundi au mercredi inclus** et de tenir compte, le cas échéant des jours fériés et de prévenir le laboratoire au moment de l'envoi par fax ou par mail en lui précisant le nombre d'échantillons expédiés.

En Guadeloupe, les prélèvements de végétaux peuvent être déposés directement au laboratoire du SCL de Jarry sur la commune de Baie-Mahault aux heures d'ouverture.

Les échantillons végétaux doivent être expédiés à l'un des laboratoires agréés précités, accompagnés de la fiche d'expédition. Le laboratoire accuse réception des échantillons par fax ou par mail à la DAAF/SALIM d'origine.

2.3. Laboratoires destinataires des prélèvements

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

En ce qui concerne la réalisation en métropole d'analyse de végétaux et de sols, le règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 (ou règlement de santé des végétaux) prévoit des mesures dérogatoires permettant aux États membres d'autoriser à titre temporaire, sur demande et sous réserve de respecter un certain nombre de conditions l'introduction et la circulation sur leur territoire de végétaux, produits végétaux et autres objets (dont les sols) utilisés notamment à des fins d'analyses officielles ou à des fins d'essai.

Le règlement délégué (UE) 2019/829 précise les conditions de la dérogation prévue par le règlement (UE) 2016/2031, permettant d'obtenir l'autorisation citée ci-dessus, à la condition que les activités se fassent en milieu bénéficiant d'un confinement adapté reconnu par les autorités compétentes.
Les modalités d'octroi de l'autorisation de quarantaine/confinement nécessaires à l'exercice des activités spécifiées et les modalités d'octroi des lettres officielles d'autorisation (LOA) permettant la mise en circulation du matériel suite à cette autorisation sont détaillées dans le-dit règlement. Sa mise en application concrète est explicitée dans la note de service DGAL/SDQSPV/2020-418.
La liste des structures autorisées au titre du règlement 2019/829 est consultable sur l'intranet du ministère : Accueil > Missions techniques > Santé et protection des végétaux > Santé des végétaux > Gestion du dispositif de quarantaine végétale - règlement (UE) 2019/829

III. Gestion des échantillons

3.1. Méthodes officielles

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

3.2. Expression et confirmation des résultats

Conformément à la Directive 2002/63/CE et aux lignes directrices du document guide SANTE SANTE/11312/2021 de la Commission européenne relatives au contrôle de la qualité analytique et aux procédures de validation de méthode pour les analyses de résidus de pesticides en alimentation humaine et animale, applicables au 1er janvier 2022, le résultat final correspond au résultat d'analyse brut auquel on retranche l'incertitude de mesure (cf. fiche de plan PCHLDCN en vigueur). Les résultats non-conformes en dépistage doivent être systématiquement confirmés par une ré-extraction des échantillons.

3.3. Délai de réponse du rendu des résultats

- **Pour le plan de contrôle**

Le délai indicatif pour l'obtention des résultats est fixé à **15 jours** pour l'analyse de dépistage, suivi, en cas de résultat non-conforme, **d'une semaine supplémentaire dans le cadre de la confirmation**, à compter de la date de réception des échantillons au laboratoire.
Il convient néanmoins de prendre contact avec le laboratoire avant l'envoi des prélèvements pour préciser ces délais.

- **Pour le plan de surveillance**

Le délai pour l'obtention des résultats, à compter de la date de réception des échantillons au laboratoire, est fixé à 30 jours.
Il convient de prendre contact avec le laboratoire avant l'envoi des échantillons pour confirmer ce délai.

Les résultats seront transmis à la DAAF/SALIM de la région concernée sous format papier et /ou informatique (tableur).

IV. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

- **Pour le plan de contrôle et le plan de surveillance**

Les LMR sont fixées par le Règlement (CE) n°396/2005 modifié. Tout résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement de la limite maximale admissible (après retrait de l'incertitude de mesure) donnera lieu au retrait du marché des lots non-conformes. Une enquête sera réalisée au niveau du lieu de production. Des mesures de gestion appropriées seront décidées en conséquence. Il sera notamment procédé à la réalisation d'investigations destinées à détecter l'étendue et l'origine de la contamination. Des suites administratives et/ou pénales pourront le cas échéant être données au vu des constats effectués conformément à l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015.
Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-848 du 18 novembre 2022 précitée.

V. Dispositions financières

Les frais d'analyses sont à imputer :

- pour la Guadeloupe, sur le PITE chlordécone.
- pour la Martinique, sur le PITE chlordécone ou le BOP 206.

Tous les résultats de ce plan seront transmis à la DGAL (Bureau de la gestion intégrée du risque – BGIR) *via* SIGAL avant le 1er mars 2024, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe IV à l'adresse suivante : bgir.dgal@agriculture.gouv.fr.

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

I. Les denrées issues d'animaux d'élevage

Pour les plans de contrôle avec analyses libératoires, un délai de 7 jours maximum à réception des échantillons de graisse péri-rénale a été fixé pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyse, afin que les mesures de gestion appropriées puissent être mises en œuvre.
Pour les plans de surveillance, ce délai passe à 21 jours maximum (hors confirmation).
Ces délais courent à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat à la DAAF. Les délais ci-dessus s'entendent en durée maximale et pourront être raccourcis par des contrats ou marchés conclus entre les DAAF et les laboratoires.

Les résultats sont transmis directement via SIGAL par les laboratoires agréés destinataires des prélèvements. En cas de défaut de saisie sous SIGAL ou de laboratoire d'analyses non qualifié, les résultats seront transmis en continu sous format papier et/ou informatique à la DAAF selon des modalités précisées en début de campagne.

II. Les produits de la pêche

Le délai est de 30 jours maximum (60 jours si confirmation). Ces délais courent à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat à la DAAF.
Les résultats sont transmis directement via SIGAL par les laboratoires agréés destinataires des prélèvements. En cas de défaut de saisie sous SIGAL ou de laboratoire d'analyses non qualifié, les résultats seront transmis en continu sous format papier et/ou informatique à la DAAF selon des modalités précisées en début de campagne.

III. Les denrées végétales

Les inspecteurs devront enregistrer régulièrement, et dans un délai maximum de 30 jours après réception des résultats d'analyses, toutes les données relatives à ces plans (résultats compris) dans un fichier Excel fourni par le BGIR, et s'assurer que celles-ci ont été saisies correctement.

IV. Bilan

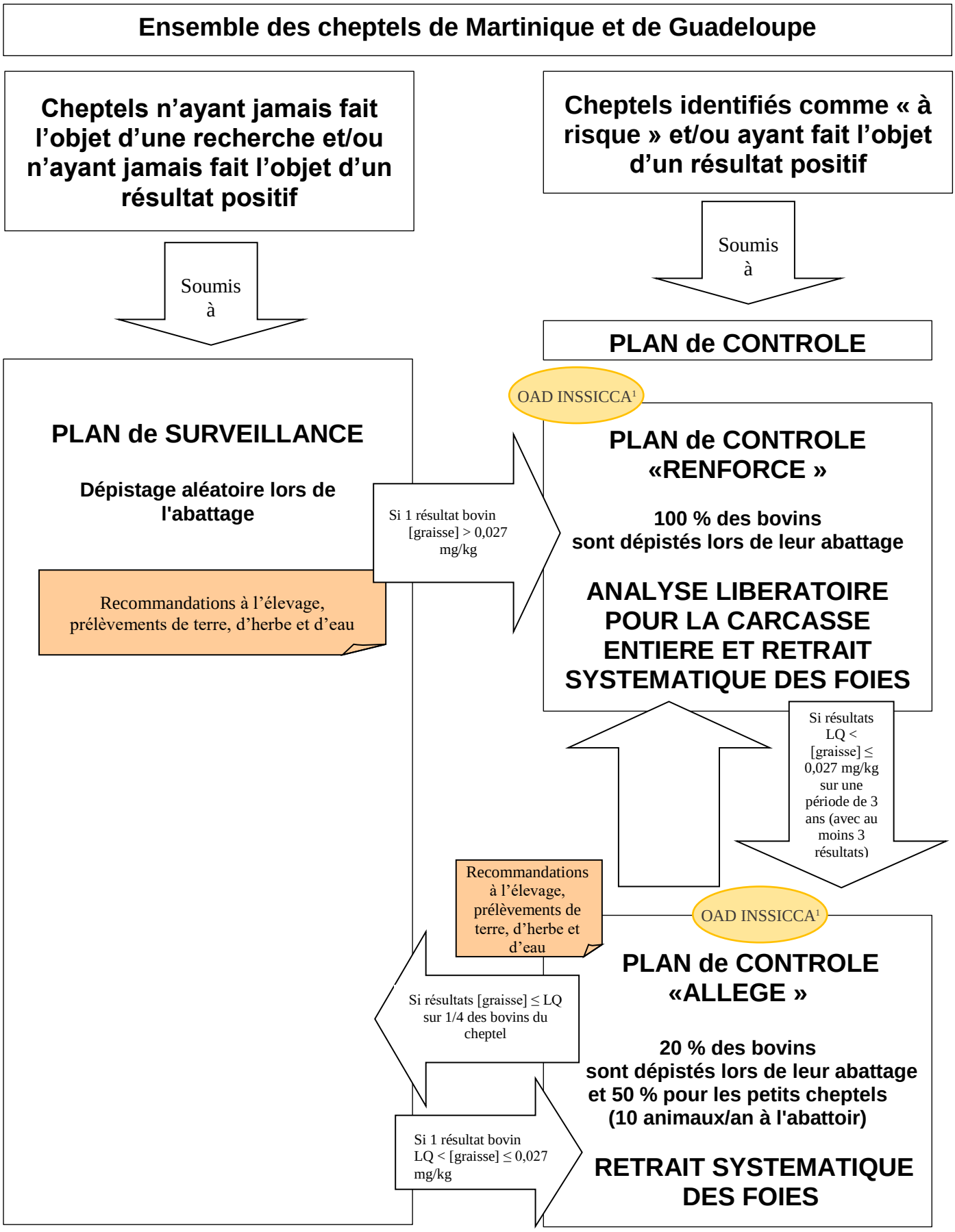
Tous les résultats de ces plans seront transmis à la DGAL (Bureau de la gestion intégrée du risque - BGIR) *via* SIGAL (pour les denrées d'origine animale) et le fichier Excel fourni par le BGIR (pour les denrées végétales) avant le 1er mars 2024, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe IV à l'adresse suivante : bgir.dgal@agriculture.gouv.fr

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

La directrice générale adjointe de l'alimentation, CVO

Emmanuelle Soubeyran

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



[1] Possibilité de bénéficier de l'OAD INSSICCA, en lien avec les mesures d'accompagnement

Mesures de prévention :

Afin d'éviter la contamination de nouveaux animaux, il est recommandé :

- d'analyser les eaux d'abreuvement et de distribuer de l'eau potable du réseau si le résultat est positif ;

- d'analyser les terres pâturées et les végétaux ;

- de ne pas distribuer de bagasses, rejets de bananeraies issues de zones potentiellement contaminées ;

- de ne pas faire pâturer les bovins sur des bordures de terrains susceptibles d'avoir été traités à la chlordécone ;

- de ne pas faire pâturer les bovins sur des prairies rases, des études ayant révélé que la chlordécone ne se retrouve pas au-delà du 2ème nœud d'herbe.

ANNEXE II

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

Etats-Unis

Canada

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

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

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

Allemagne

République tchèque et République slovaque

Possiblement Pologne,

Ukraine

Possiblement Irlande

ANNEXE III

Mise en place opérationnelle de l'outil d'aide à la décision issu du programme de recherche INSSICCA, visant à garantir la qualité sanitaire des produits carnés

Le programme ANR INSSICCA 2016-2020 (www.inssicca.fr) ainsi que la convention DGAL-UL2019 ont contribué significativement à l'acquisition des connaissances scientifiques sur les processus de contamination, le devenir de la chlordécone (CLD) dans l'organisme et son élimination sous forme de CLD et de ses métabolites. Les connaissances générées sont des atouts indéniables pour proposer aux parties prenantes (éleveurs, coopératives, abatteurs, bouchers et consommateurs) une filière bovine qui puisse garantir la qualité sanitaire de ses produits. Les données obtenues ont fait l'objet d'une modélisation toxicocinétique (PBPK), véritable outil de prédiction et de simulation des processus de distribution de la CLD dans les tissus de l'organisme. Ce travail de modélisation PBPK chez le bovin adulte a été validé en 2022 et a donné lieu à la création d'un Outil d'aide à la décision (OAD-INSSICCA) au service des professionnels des filières animales. Cet OAD permet de déterminer avant abattage, le niveau de contamination initiale des tissus à partir des concentrations sanguines ainsi qu'un temps de décontamination minimal visant à permettre une conformité des carcasses au regard des limites maximales de résidus (LMR).

Afin de valider l'OAD sur le terrain, des expérimentations ont été mises en œuvre entre 2021 et 2022, en impliquant l'ensemble des acteurs professionnels de la filière et institutionnels concernés : DAAF, GDSM, SANIGWA et les éleveurs en plan de contrôle. La chaîne logistique qui inclut la collecte des échantillons de sang (sang, fèces), leur traitement et leur dosage est ainsi fonctionnelle. Le modèle sur bovins adultes a été validé en 2022 et fonctionne actuellement sur le logiciel Berkeley-Madonna couplé à Excel. Il permettra à terme d'accompagner les professionnels de la filière bovine afin de produire de la viande avec des teneurs en chlordécone inférieur aux LMR pour respecter le cadre réglementaire. Il offre aussi la possibilité d'approcher la limite de quantification pour les animaux faiblement contaminés, ce qui contribue à l'objectif porté par le plan chlordécone IV de « tendre vers le zéro chlordécone dans l'alimentation ».

Les résultats de ces travaux ont fait l'objet d'échanges en décembre 2022 lors du colloque scientifique chlordécone, ainsi que lors de deux *side events* qui se sont déroulés en Guadeloupe et en Martinique, et qui ont regroupé des professionnels du secteur de l'élevage de chaque île. Au cours de ces échanges, les éleveurs se sont interrogés quant aux modalités pratiques de décontamination des animaux.

L'OAD sera mis en place dès 2023 en Martinique et en Guadeloupe. Il sera mis à disposition des deux organismes à vocation sanitaire dans le domaine animal, à savoir le GDS de Martinique et le SANIGWA (Guadeloupe), en tant que futurs utilisateurs de l'outil, en partenariat étroit avec les DAAF. Des formations à l'utilisation de l'OAD seront ainsi dispensées durant le début de l'année 2023, afin de permettre une bonne prise en main de cet outil d'accompagnement de la filière bovine dans les zones contaminées par la chlordécone et, *in fine*, garantir la qualité sanitaire des productions bovines mises sur le marché dans le cadre des circuits formels. La mise en place de cet outil reste indissociable des différentes mesures d'accompagnement portées dans le cadre du plan chlordécone IV.

Dans un premier temps, l'OAD sera prioritairement adressé aux éleveurs pour lesquels les cheptels se trouvent en plan de contrôle allégé ou renforcé, ce sont en effet ces derniers qui présentent un risque accru de dépassement de la LMR. Il appartiendra au GDSM et au SANIGWA d'élargir éventuellement cette assiette d'éleveurs, sur la base d'une analyse de risques locale.

ANNEXE IV

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

			Programmation		Réalisation		Taux de réalisation (%)		Nombre de NC	
FILIÈRE	**LIEU**	**PS / PC**	**971**	**972**	**971**	**972**	**971**	**972**	**971**	**972**
bovin	abattoir	PC	500*	600*						
		PS	400	400						
	import	PS	5	5						
	distribution	PS	5	10						
équin	abattoir	PC	5*	_						
porcin**	abattoir	PC	160*	10*						
		PS	25	40						
ovin/caprin	abattoir	PC	5*	5*						
		PS	10	90						
	import	PS	5	5						
ovoproduits	distribution	PC	30*	_						
	filière professionnelle	PS	45[b]	135[b]						
	circuits informels [a]									
volaille**	abattoir ou distribution	PC	20*	_						
	tuerie / abattoir	PS	20	135						
	distribution									
poissons / crustacés	élevage	PS	10	5						
animaux terrestres	élevage	PS	10	10						
TOTAL		PC	720*	615*						
		PS	535	835						

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

		Programmation		Réalisation		Taux de réalisation (%)		Nombre de NC	
PS/PC	**LIEU**	**971**	**972**	**971**	**972**	**971**	**972**	**971**	**972**
Plan de contrôle	Lieu de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction	250	40						
Plan de surveillance	Import	30	65						
	Surveillance départementale (hors communes bordant les zones d'interdiction)	75	600						
	Total	**355**	**705**						

Synthèse des résultats obtenus sur les denrées issues de végétaux

			Programmation		Réalisation		Taux de réalisation (%)		Nombre de NC	
PS/PC	**Lieu**	**Matrice**	**971**	**972**	**971**	**972**	**971**	**972**	**971**	**972**
Plan de contrôle	Parcelles contaminées	Végétal	50	95						
Plan de surveillance	Parcelles dont le niveau de contamination est inconnu	Végétal	100	30 (alimentation humaine)						
				140 cultures (alimentation animale)						
		Sol	100 (prairies)	170						
			100 (parcelles maraîchères)							
Total			**350**	**435**						

ANNEXE V

Répartition indicatrice des prélèvements par espèce de produits de la pêche

PS/PC	Espèces	971	972	Total
Plan de contrôle	Poissons - petits pélagiques côtiers	40	7	**47**
	Poissons - espèces benthiques et démersales	145	10	**155**
	Poissons - grands pélagiques	20	6	**26**
	Crustacés	40	11	**51**
	Mollusques et céphalopodes	5	6	**11**
	Total PC	**250**	**40**	**290**
Surveillance import	Toutes espèces	30	65	**95**
Surveillance départementale	Produits issus de l'aquaculture	10	5	**15**
	Poissons - petits pélagiques côtiers	10	110	**120**
	Poissons - espèces benthiques et démersales	30	270	**300**
	Poissons - grands pélagiques	8	120	**128**
	Oursins	0	5	**5**
	Coquillages	5	0	**5**
	Crustacés	10	75	**85**
	Mollusques et céphalopodes	2	15	**17**
	Total PS	**105**	**665**	**770**
Total		**355**	**705**	**1060**

ANNEXE VI

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

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

Nom scientifique	Noms communs
Coryphaena hippurus	Dorade
Crassostrea rhizophora	Huître creuse des Caraïbes Huître de palétuvier
Decapterus punctatus	Comete quiaquia
Engraulidae & Atherinidae	Pisquette
Epinephelus adscensionis	Mérou couronné noir
Epinephelus guttatus	Mérou couronné Grand gueule
Epinephelus nigritus	Mérou Varsovie
Etelis oculatus	Sarde grand-zié
Euthynnus alleterratus	Bonite
Haemulon album	Gorette margate ou sarde blanche
Haemulon bonariense	Gorette grise ou gorette noire
Haemulon carbonarium	Gorette charbonnée Gorette charbonnée, Gorette grise
Haemulon chrysargyreum	Gorette hors argent ou gorette petite gueule
Haemulon flavolineatum	Gorette jaune
Haemulon sciurus	Gorette catire
Haemulon striatum	Gorette rayée
Haemulon parra	Gorette marchand ou gorette grise
Haemulon plumieri	Gorette blanche Gorette blanche
Hemiramphus brasiliensis	Balaou Queue jaune
Hemiramphus spp.	Balaou Queue Bleue Demi-bec balaou, Balaou
Heteropriacanthus cruentatus	Juif Caye Soleil
Holocentrus adscensionis	Marignan Blanc Cardinal queue fine, Cardinal blanc
Holocentrus rufus	Marignan tête fé Cardinal Têt Fè
Holocentrus corucus	Marignan rayé
Lutjanus analis	Sorbe Pagre rose, Pagre vivaneau
Lutjanus apodus	Sarde jaune Pagre jaune, Pagre Dent de Chien
Lutjanus purpureus	Sarde rouge ou Poisson Rouge Vivaneau rouge, Pagre gris

Nom scientifique	Noms communs
Lutjanus synagris	Sarde bon dieu Paguette / Wayak
Lutjanus vivanus	Vivaneau soie ou poisson rouge Vivaneau
Lutjanus buccanella	Sarde ou vivaneau oreilles noires
Lutjanus griseus	Vivaneau sarde grise
Lutjanus jocu	Vivaneau chien
Lutjanus mahogoni	Pagre mahogani
Macrobachium Rosenberguii	Ouassou Ouassou d' élevage
Macrobrachium carcinus	Ouassou Ouassou sauvage
Makaira nigricans	Makaire bleu ou Marlin
Malacanthus plumieri	Vive
Mithrax pilosus	Araignée Crabe araignée
Mugil curema	Mulet, Mulet blanc
Mulloidichthys martinicus	Barbarin blanc ou souris blanche
Muraena pavonina	Murènes
Myripristis jacobus	Monbin
Nicholsina usta	Perroquet émeraude
Octopus spp.	Chatrou
Ocyurus chrysurus	Sarde queue jaune Colas
Opisthonema oglinum	Caillu thazard, Cahu thazard
Oreochromis spp.	Tilapia
Panulirus Argus	Langouste blanche Langouste Royale
Panulirus guttatus	Langouste brésilienne
Parribacus antarticus	Cigale de mer Ravet de mer, Cigale
Penaeus spp.	Crevette
Pollachins virens	Lieu noir Morue
Polydactylus virginicus	Barbu
Portunus gibbesii	Cirrique Crabe, Cirrique caye

Nom scientifique	Noms communs
Pseudopeneus maculatus	Barbarin rouge ou souris rouge Barbarin rouge
Pterois volitans	Poisson-lion
Rachycentron canadum	Cobia Saumon noir
Rhomboplites aurorubens	Vivaneau ti-yeux ou sarde ti-zié
Sargocentron vexillarium	Marignan sombre
Sparisoma viride	Carpe ventre rouge Chat ventre rouge ou chat vert
Scarus iseri	Perroquet rayé Chat rayé, Chat à bande, Chat bandé
Scarus taeniopterus	Perroquet
Scarus vetula	Perroquet royal
Sciaenops ocellata	Ombrine Ombrine
Scomberomorus cavalla	Thazard blanc Thazard
Scomberomorus maculatus	Thazard tacheté Thazard
Scomberomorus regalis	Thazard franc Thazard
Selar crumenophthalmus	Gros coulirou Coulirou
Sparisoma aurofrenatum	Perroquet tacheté Chat à bride
Sparisoma chrysopterum	Carpe bleue, carpe rouge, Chat gris, Chat rose, Chat bleu
Sparisoma radians	Perroquet
Sparisoma rubiprinne	Perroquet basto
Sparisoma viride	Carpe ventre rouge
Sphyraena barracuda	Barracuda, Bécune
Strombus gigas	Lambi
Thunnus albacares	Thon jaune
Thunnus atlanticus	Thon noir Thon à nageoires noires
Tripneustes ventricolus	Oursin blanc, Chadron blanc
Ucides cordatus	Crabe mantou Crabe-à-barbe