

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 du risque
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Instruction technique
DGAL/SDEIGIR/2024-48
24/01/2024

Date de mise en application : 01/01/2024
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDEIGIR/2023-53 du 25/01/2023 : 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

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 2024

Destinataires d'exécution
DAAF 971 DAAF 972 Laboratoire national de référence ANSES Maisons-Alfort

Résumé : La présente instruction technique vise à préciser aux services locaux les modalités de la mise en œuvre de la campagne de prélèvements 2024 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° 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) 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 ;

- 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 ;

- Code rural et de la pêche maritime ;

- Code de la consommation ;

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

- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 3 novembre 2023 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2024 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) ;

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-448 du 11 juillet 2023 relative à la mise en œuvre des plans de sécurisation des filières bovines au regard du risque chlordécone ;

- Instruction technique DGAL/MUS/2023-11 du 10 janvier 2023 relative à la révision et publication du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration ;

- 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 ;

- 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 09 février 2015 relative aux suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire ;

- Note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 02 novembre 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 du 3 juillet 2020 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 30 ans, la CLD se retrouve toujours dans les sols du fait de sa forte stabilité chimique et de sa rémanence, et dans les eaux par transfert vers les nappes phréatiques, les sources, 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. En 2024, sont également ajoutés les plans de surveillance et de contrôle des denrées d'origine végétale à la mise sur le marché, dans le cadre de la réforme créant la police sanitaire unique de l'alimentation, ces contrôles étant auparavant réalisés par les services déconcentrés de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Il s'agit de surveiller et de contrôler la conformité des denrées alimentaires et aliments pour animaux à la limite maximale de résidus (LMR) fixée pour la chlordécone dans le règlement (CE) n°396/2005¹ et l'arrêté modifié du 30 juin 2008².

Cette instruction, valable jusqu'au 31 décembre 2024 pour 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 Arrêté modifié du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine

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 2019³ 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 muscle⁴ : 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 0,021 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 muscle⁵ : 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.

³ 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

⁴ 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 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.
- 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 2024**.

FILIÈRE	LIEU	MATRICE	Nombre national prescrit	PS / PC	971	972
bovin	abattoir	graissé péri-rénale ^b	1900	PC	500*	600*
	import			PS	400	400
	distribution		10	PS	5	5
			15	PS	5	10
équin	abattoir	graissé péri-rénale	5	PC	5*	—
porcin**	abattoir	graissé péri-rénale	230	PC	160*	10*
				PS	25	40
ovin/caprin	abattoir	graissé péri-rénale	105	PC	5*	5*
	import			PS	10	90
			10	PS	5	5
ovoproducts	distribution	œuf poule	195	PC	30*	—
	Distribution et exploitation agricole			PS	45 ^a	135 ^b
volaille**	abattoir ou distribution	graissé de poulet de chair ***	175	PC	20*	—
	tuerie / abattoir			PS	20	135
	distribution					

FILIÈRE	LIEU	MATRICE	Nombre national prescrit	PS / PC	971	972
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 de prélèvement pour la partie PC est indicatif.

** Si le lot d'animaux est homogène, le prélèvement peut être réalisé sur 3 carcasses issues du même lot.

*** En cas d'insuffisance de la graisse à prélever, la peau peut être prélevée compte tenu de sa teneur en graisse.

^a Au minimum 15% des prélèvements d'œufs de poule doivent être réalisés en circuits informels pour la partie PS. Peuvent être intégrés dans cette catégorie tous les prélèvements en provenance d'une exploitation ou d'un lieu de vente non déclaré en DAAF et/ou de prélèvements chez des revendeurs pour lesquels l'origine des œufs est indéterminée.

^b 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 du muscle.

Pour les animaux de boucherie, les stratégies de surveillance et de contrôle sont présentées en annexe I et détaillées ci-après, ainsi que les modalités de passage d'un élevage d'un niveau de contrôle ou de surveillance à l'autre.

Les prélèvements réalisés dans le cadre des plans de sécurisation des filières bovines au regard du risque chlordécone seront intégrés au sein du plan de surveillance ou du plan de contrôle, en fonction du niveau de contrôle de l'élevage de provenance.

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

b-1) Plan de contrôle renforcé

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

Dès qu'un animal est confirmé avec une teneur en chlordécone dans la graisse supérieure à la valeur de gestion 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] > valeur de gestion, 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 la valeur de gestion, 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 la valeur de gestion. 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, les élevages en plan de contrôle renforcé ou allégé, pour lesquels le risque chlordécone est avéré au regard des conditions d'élevage, ainsi que tout autre élevage à risque vis-à-vis de la chlordécone peuvent bénéficier de mesures d'accompagnement incluant notamment une aide à la décontamination des bovins. Ces éléments sont précisés dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-448 relative à la mise en œuvre des plans de sécurisation des filières bovines au regard du risque chlordécone.

Il est à noter que dans le cas où ces élevages feraient l'objet d'une prise de sang visant à estimer un temps de décontamination minimal, seuls les résultats d'analyse en chlordécone obtenus sur la graisse péri-rénale feront foi pour le jugement de conformité officiel.

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 prélevements

L'identification et le recueil des commémoratifs se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 3 novembre 2023 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2024 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Toutes les rubriques du pré-document d'accompagnement des prélevements (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 prélevements

La conservation et l'envoi des prélevements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 3 novembre 2023 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2024 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

3.4. Laboratoires destinataires des prélevements

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

Les méthodes d'analyses et les seuils réglementaires sont précisés dans le « Tableau A » disponible sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI-PSPC / Tableaux PSPC / Tableaux PSPC.

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 (version 2)⁵ 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

⁵ Une version 2 du guide SANTE/11312/2021 est disponible sur le site des laboratoires européens de référence pour les résidus de pesticides (applicable à partir du 1er janvier 2024) : https://www.eurl-pesticides.eu/docs/public/tmplt_article.asp?CntID=727

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/2023-691 du 3 novembre 2023 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2024 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

En cas de non-conformité sur un résultat, une enquête sera mise en œuvre au niveau du lieu de production, destinée à déterminer 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 être échéant 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.

NB : Dans le cas où des denrées non conformes (seuil de gestion dépassé) auraient quitté le contrôle direct de l'exploitant, donc hors produits consignés/bloqués, le BAMRA évalue le potentiel de dangerosité desdites denrées au titre du règlement (CE) n°178/2002 et le cas échéant, la DAAF concernée rédigera une fiche de notification d'alerte (FNA) dans SORA Alerte, de type « Alerte produit ». Le BAMRA sera systématiquement identifié par la DAAF dans la fiche de suivi. Sauf sollicitation expresse de la part de la DAAF, la MUS ne prendra en compte que les alertes produits nationales (donc au moins deux départements concernés).

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 1^{er} mars 2025. 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 III 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 2024, 1060 prélèvements sont programmés, compte tenu de l'analyse de risque conduite l'année précédente. Ils se répartissent selon le tableau ci-dessous :

2024	971	972	Total
Surveillance sur les lieux de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction (totale et partielle)	240	30	270
Surveillance départementale hors communes bordant les zones d'interdiction (totale et partielle)	75	600	675
Contrôle chez les professionnels suspectés de vendre des produits issus des zones de pêches identifiées comme contaminées en chlordécone	10	10	20
Surveillance import	30	65	95
Total	355	705	1060

1.2. Stratégie d'échantillonnage

L'échantillonnage sera réalisé de la manière suivante :

- **aléatoire** pour les plans de surveillance :

- o dans les communes bordant les zones d'interdiction partielle (totale et partielle),
- o sur l'ensemble du département hors communes bordant les zones d'interdiction partielles,
- o ainsi que pour le plan import.

L'échantillonnage doit prendre en compte l'ensemble des circuits de distribution. Les denrées prélevées sont les produits de la pêche considérés comme à risque (petits pélagiques, espèce benthiques et démersales). S'agissant des produits importés, les denrées prélevées sont ceux en provenance de pays susceptibles d'avoir utilisé la chlordécone (annexe II)

- **ciblé**, pour le plan de **contrôle** des produits de la pêche prélevés à la débarque ou à la distribution auprès des pêcheurs suspectés de vendre des produits issus des zones de pêche identifiées comme **contaminées** en chlordécone, faisant l'objet d'un arrêté de fermeture ou de restriction.

Les denrées ciblées sont les produits de la pêche considérés comme à risque (petits pélagiques,

espèces benthiques et démersales).

Les prélèvements seront réalisés jusqu'au **31 décembre 2024**.

1.3. Nature des couples chlordécone/matrice recherchés

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

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 précitée.

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/2023-691 du 3 novembre 2023 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2024 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/2023-691 du 3 novembre 2023 sur les dispositions générales relatives à la

campagne 2024 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

Les méthodes d'analyses et les seuils réglementaires sont précisés dans le « Tableau A » disponible sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI-PSPC / Tableaux PSPC / Tableaux PSPC.

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. 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 (V2) 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 première intention doivent être confirmés par une réextraction de l'échantillon en cas de mise en œuvre de suites administratives⁶ ou pénales.

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 frais⁷.

⁶ A noter, les mesures de retrait (et éventuellement de rappel si des produits considérés dangereux avaient atteint le consommateur et étaient toujours susceptibles d'être consommés) ne font pas partie ici de ce qu'on entend par suite administrative. Elles s'appliquent donc bien dès le premier résultat d'analyse avec seuil de gestion dépassé et le cas échéant dangerosité suspectée.

⁷ 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

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/2023-691 du 3 novembre 2023 précitée.

NB : Dans le cas où des denrées non conformes (seuil de gestion dépassé) auraient quitté le contrôle direct de l'exploitant, donc hors produits consignés/bloqués, le BAMRA évalue le potentiel de dangerosité desdites denrées au titre du règlement (CE) n°178/2002 et le cas échéant, la DAAF concernée rédigera une fiche de notification d'alerte (FNA) dans SORA Alerte, de type « Alerte produit ». Le BAMRA sera systématiquement identifié par la DAAF dans la fiche de suivi. Sauf sollicitation expresse de la part de la DAAF, la MUS ne prendra en compte que les alertes produits nationales (donc au moins deux départements concernés).

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 1^{er} mars 2025, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe III à l'adresse suivante : bgir.dgal@agriculture.gouv.fr.

Volet 3 : Denrées végétales à la mise sur le marché

Le contrôle de la contamination des denrées végétales à la mise sur le marché est transféré aux services de la DAAF dans le cadre de la mise en place de la police sanitaire unique de l'alimentation. Ce volet reprend donc les éléments des précédentes tâches nationales, et s'appuie sur les résultats des précédents plans dirigés par les services déconcentrés de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, pour déterminer le plan de surveillance et de contrôle sur les denrées végétales pour 2024.

L'objectif du plan est de vérifier que les denrées d'origine végétale commercialisées ont une teneur en chlordécone inférieure à la limite maximale de résidus (LMR) autorisée : 0,02 mg/kg.

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 des résultats des tâches nationales précédentes :

PS/PC	Lieu	Matrice	971	972	Total
Plan de contrôle départemental	Mise sur le marché	Denrée végétale (DV) issue de culture très sensible ou intermédiaire	20	20	40
Plan de surveillance départemental	Mise sur le marché	DV issue de culture très sensible	120	120	240
		DV issue de culture intermédiaire	40	40	60
		DV issue de culture peu sensible	10	10	20
Plan de contrôle import	Mise sur le marché	DV issue de culture très sensible ou intermédiaire	10	10	20
Total			200	200	400

Les prélèvements sont effectués en fonction de la sensibilité des cultures à la molécule :

- Cultures sensibles : dachine (madère) ; chou Caraïbe (malanga) ; igname ; manioc ; patate douce ; carotte ; navet ; cive.
- Cultures intermédiaires : giraumon ; chou pommé ; concombre ; courgette ; melon ; pastèque ; salade.
- Cultures peu sensibles : tomate, aubergine, christophine, gombo, poivron, piment.

NB : Ne pas prélever d'avocats – Le laboratoire n'est pas en capacité d'analyser cette matrice.

1.2. Stratégie d'échantillonnage

Les prélèvements sont effectués à tous les stades de commercialisation du grossiste-importateur au vendeur en bord de route, en tenant compte des habitudes d'approvisionnement de chaque île (cf.

étude Kannari⁸), sur l'ensemble du territoire et tout au long de l'année afin d'avoir un panel le plus complet possible.

Des contrôles de traçabilité seront effectués en même temps que les prélèvements.

Concernant le plan de surveillance, les prélèvements seront effectués aléatoirement en respectant la prescription par sensibilité de la matrice visée dans le tableau.

Concernant le plan de contrôle, les prélèvements seront effectués :

- sur des denrées végétales issues de cultures très sensibles à intermédiaires chez des professionnels pour lesquels dans les trois dernières années, un prélèvement supérieur à la LMR (avec ou sans prise en compte de l'incertitude) a déjà été remonté ;
- sur des denrées végétales issues de cultures très sensibles chez des professionnels pour lesquels des absences de traçabilité de ces denrées sont relevées.

Concernant le plan de contrôle import, les prélèvements sont réalisés spécifiquement sur des denrées provenant de pays ayant utilisé de la chlordécone (annexe II) ou pour lesquels des non-conformités ont été relevées les années précédentes.

II. Gestion des prélèvements

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

Les modalités d'échantillonnage, de conditionnement et d'envoi des prélèvements aux laboratoires, définies par la directive 2002/63/CE, doivent être respectés pour permettre l'analyse des prélèvements et l'interprétation des résultats.

Un échantillon primaire contient une ou plusieurs unités prélevées au même endroit dans un lot, une unité pouvant être un fruit, un légume, une grappe (cas du raisin par exemple), ou un produit dans son emballage unique. L'échantillon envoyé au laboratoire (appelé échantillon de laboratoire dans la directive 2002/63/CE) comprend un ou plusieurs échantillons primaires prélevés aléatoirement à différents endroits du lot.

Le nombre minimal d'échantillons primaires qui doivent composer l'échantillon de laboratoire est défini par le tableau 1 de la directive 2002/63/CE. Pour une meilleure représentativité, dans la mesure du possible, les échantillons primaires doivent contribuer dans une même proportion à l'échantillon envoyé au laboratoire.

La taille minimale de l'échantillon à envoyer au laboratoire est indiquée dans le tableau 4 de la directive 2002/63/CE.

Les unités doivent se présenter telles qu'elles seront mises à la consommation et ne doivent donc pas être découpées, brisées, ouvertes pour les denrées emballées, ou altérées.

Les produits végétaux coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus (pour les denrées se consommant uniquement sous cette forme), réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés sont considérés comme des produits primaires. Ainsi, les carottes en sachet ou la laitue pré-emballée, par

⁸ Avis de l'Anses de 2017 relatif à l'exposition des consommateurs des Antilles au chlordécone, résultats de l'étude Kannari. Disponible en ligne : <https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2014SA0029Ra.pdf>

Données relatives aux circuits d'approvisionnement alimentaire disponibles en pages 81 à 85 du rapport (partie 6.2)

exemple, doivent-elles respecter les conditions de la partie 1 du Tableau 4 de la directive susvisée.

Les produits transformés ne doivent pas être prélevés.

Les échantillons doivent être manipulés de façon à ne pas apporter de contamination exogène : le port de gants ou le lavage des mains est recommandé pour les produits non emballés. Si du matériel d'échantillonnage (pelle, seau, louche, etc.) est utilisé, il doit être en matière inerte, sec, propre et nettoyé entre chaque prélèvement, de même que les récipients et sachets utilisés aux différentes étapes de l'échantillonnage. Le matériel d'échantillonnage du professionnel peut être utilisé s'il respecte les dispositions précédentes (matières inertes et propres).

- Pour le plan de contrôle départemental :**

Les prélèvements d'échantillons sont effectués en triple exemplaire (prélèvement judiciaire) par un agent habilité de la DAAF selon les modalités définies dans le Code de la consommation, articles R.512-9 à R.513-23 (pour information, un modèle de procès-verbal est accessible sous l'intranet PSPC).

- Pour le plan de surveillance départemental :**

Les prélèvements d'échantillons sont effectués en un exemplaire.

- Pour le plan de contrôle import :**

Les prélèvements d'échantillons sont effectués en triple exemplaire (prélèvement judiciaire), dans les conditions suivantes :

- sur des denrées végétales issues de cultures très sensibles à intermédiaires pour lesquelles un prélèvement d'une denrée végétale de même sensibilité en provenance du même pays a été remonté ces 3 dernières années ;
- en cas d'anomalies de traçabilité sur des denrées végétales issues de cultures très sensibles.

Ils seront faits en un exemplaire dans les autres conditions, sauf décision particulière de la DAAF.

2.2. Identification, recueil des commémoratifs d'échantillons

L'identification, le recueil des commémoratifs, la conservation et l'envoi des prélèvements aux laboratoires se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 3 novembre 2023 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2024 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.

A ce titre, les documents d'accompagnement du lot (bon de livraison, facture, etc.) seront systématiquement demandés, et une photographie de l'étiquetage et/ou du colisage devra être réalisée pour faciliter la traçabilité et l'identification du lot. En cas de prélèvement en circuit-court, le professionnel n'a pas d'obligations de colisage ni étiquetage ni de documents d'accompagnements. Il convient alors de recueillir les déclarations du vendeur de manière aussi précise que possible (y compris en lui demandant s'il est en mesure d'identifier les parcelles de provenance des produits prélevés, ce qui peut être constitutif d'un lot).

2.3 Conservation des prélèvements

Le prélèvement doit être placé dans un sachet propre, inerte, et fermé hermétiquement de façon à le protéger correctement contre tout risque de contamination, de dommage ou de fuite ; les sachets plastiques sont à privilégier. Le sachet doit être parfaitement clos, éventuellement scellé (facultativement pour les prélèvements administratifs), solidement étiqueté et le DAP doit être joint. Le sachet doit être envoyé dans un contenant prévenant également la dégradation de l'échantillon (écrasement des fruits, bris de bouteilles, percement des sachets par exemple).

L'échantillon doit être envoyé au laboratoire dès que possible. Toute détérioration en cours de transport doit être évitée. Ainsi, les échantillons frais doivent être conservés au frais et les échantillons congelés doivent rester congelés lors du transfert, grâce à l'utilisation de caisses ou contenants isothermes et de plaques eutectiques. Certains produits très fragiles ou périssables (comme par exemple les framboises ou les salades) peuvent devoir être congelés (ou alors, pour les salades gardées en frais, le sachet doit être aéré). Les conditions permettant le maintien de l'intégrité de ces prélèvements doivent être définies et mises en œuvre par l'agent réalisant le prélèvement (utilisation de plaques eutectiques...).

Les prélèvements de produits secs destinés à la recherche de résidus de pesticides peuvent toutefois être conservés à température ambiante pour un temps de transport raisonnable (transport d'une durée inférieure à 24h).

2.4 Laboratoires destinataires des prélèvements

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> (cf fichier intitulé « 2024 PSPC – Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice »).

Les échantillons seront envoyés au de telle façon que leur réception se fasse au plus tard le jeudi, et exceptionnellement le vendredi, sauf urgence (cf. paragraphe ci-dessous). Les produits sensibles (par exemple les fruits facilement dégradables) doivent être envoyés en début de semaine.

Les prélèvements sont à répartir impérativement tout au long de l'année jusqu'au 15 décembre 2024,

Procédure d'urgence

Cette procédure d'urgence sera mise en place en collaboration avec le laboratoire concerné.

Elle concerne en particulier les prélèvements judiciaires effectués par les inspecteurs de la DAAF :

- en cas de consigne des produits (article L.512-26 du code de la consommation),
- chez des opérateurs ayant déjà fait l'objet d'avertissement et/ou d'un procès-verbal pour non-respect de la législation relative à l'usage des pesticides.

Le laboratoire sera prévenu avant l'envoi de l'échantillon. La livraison des échantillons sera réalisée dans les plus brefs délais, en début de semaine, de façon à ce que le laboratoire puisse effectuer les recherches nécessaires et transmettre par messagerie ses résultats dans les 48h à réception du prélèvement.

III. Gestion des échantillons

3.1 Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyses par matrice sont précisées dans le « Tableau A » disponible sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI - PSPC / Tableaux PSPC / Tableaux PSPC.

Les seuils réglementaires par matrice et par substance sont disponibles sur le site de la commission européenne : https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database_en.

3.2 Expression des résultats : unités et rapport d'analyse

Les éléments relatifs aux modalités d'expression des résultats par le laboratoire figurent dans les fiches de plans disponibles sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI - PSPC / Fiches de plan / Fiches de plan relatives au domaine "PSPC" - Versions en vigueur (campagne 2024).

3.3 Transmission des résultats

Les résultats seront transmis à la DAAF/SALIM via Sigal, ou à défaut, sous format électronique (mail et tableur).

- 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.

- 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.

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

4.1 Suites données aux résultats « non conformes » et « à surveiller »

Un résultat est « non conforme » dès lors qu'au moins une recherche de substance montre un dépassement de la Limite Maximale de Résidu (LMR) après avoir retranché l'incertitude de mesure : le résultat est non conforme vis-à-vis du règlement (CE) 396/2005.

Un résultat est « à surveiller » dès lors qu'au moins un résultat brut d'analyse pour une substance est supérieur à la LMR, mais le résultat retranché de l'incertitude est inférieur à la LMR : le résultat est conforme vis-à-vis du règlement (CE) 396/2005, mais une évaluation du risque aigu (Acute reference dose – ArfD) doit être réalisée par le BAMRA afin de s'assurer que le produit ne présente pas de risque aigu à la consommation.

Tout résultat « non conforme », « à surveiller » donne lieu à une information systématique par les services premiers destinataires (DAAF) à l'administration centrale (BAMRA – Bureau d'appui à la

maîtrise du risque alimentaire), par mail (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr). Les mesures générales de gestion des non-conformités sont présentées dans l'IT PSPC générale 2023-691.

Les denrées non conformes peuvent donner lieu au **retrait** des produits sur la base de l'article L.521-10 du code de la consommation (mise en conformité des produits et, dans l'impossibilité, utilisation à d'autres fins, réexportations ou destructions).

A partir du résultat soumis par la DAAF, l'administration centrale de la DGAL (BAMRA) évalue systématiquement si le dépassement de LMR du produit analysé s'accompagne d'un dépassement de la dose aiguë de référence.

En cas de dépassement de cette dose, et donc de risque pour la santé du consommateur, elle informe la DAAF responsable du prélèvement, qui rédige alors une fiche de notification d'alerte (FNA) qui doit être enregistrée dans SORA – Alerte dans les plus brefs délais et de manière systématique.

Si les denrées non conformes considérées dangereuses au vu de l'évaluation du BAMRA ont quitté le contrôle direct de l'exploitant, et que lesdites denrées sont toujours susceptibles d'être consommées, un rappel doit être mis en œuvre en plus du retrait et le type de FNA est « Alerte produit ». Sinon, le type de FNA est « Non-alerte / Dangereux non mis sur le marché ». Le BAMRA sera systématiquement identifié par la DAAF dans la fiche de suivi. Sauf sollicitation expresse de la part de la DAAF, la MUS ne prendra en compte que les alertes produits nationales (donc au moins deux départements concernés).

4.2 Enquête de traçabilité à mener en cas de manquement

Une enquête est réalisée afin d'identifier tous les intervenants de la filière en remontant jusqu'au producteur ou au responsable de la première mise sur le marché (RPMM). En cas de non-conformités constatées sur des denrées d'origine France, une enquête pourra être diligentée, s'il y a lieu, auprès du professionnel au niveau de la production primaire.

4.3 Suites judiciaires (possibles en cas de prélèvements judiciaires)

Les suites judiciaires sont présentées en annexe VI.

Volet 4 : Denrées végétales à la production primaire

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 2024** 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 2024** :

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 2024** 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 2024 :

- **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, 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, christophine, 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/N2013-8146⁹, mise à jour par l'instruction technique DGAL/SDSPV/2022-603¹⁰). 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

⁹ 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

¹⁰ 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.

chlordécone est respectée.

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

A chacun des points distincts de prélèvement seront prélevées 3 unités. Ces 3 unités seront à répartir au fur et à mesure de la collecte dans 3 sacs ou sachets différents, de telle sorte que chacun des 3 échantillons du PA3 soit de façon certaine construit de façon identique. Les échantillons sont donc prélevés en **3 exemplaires, qui sont à assembler sur place, en présence du détenteur lors de la réalisation du contrôle.**

A l'exception des fruits de grande dimension (giraumon ou pastèque) qui peuvent être sectionnés, les unités ne doivent être ni découpées ni brisées pour produire l'échantillon. Il convient d'enlever les racines et les résidus de terre, les collets et les tiges, ainsi que toutes les 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 6. 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 numérotter 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.

Les échantillons végétaux sont à expédier à l'un des laboratoires **agrésés** 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 agréés¹¹ » 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

¹¹ Version du 24/08/2022

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 nécessaire¹².

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.

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.

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.

¹² (Expertise contradictoire dans l'objectif de sécuriser les suites administratives et/ou pénales éventuelles : les mesures de gestion sur les produits sont indépendantes – voir à ce sujet le guide d'aide à la gestion des alertes alimentaires, annexe XVIII.)

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 officielles¹³ » 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 (V2) 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).

¹³ Version du 15/10/2015

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/2023-691 du 3 novembre 2023 précitée.

Aussi, la DAAF transmettra sans délai le résultat d'analyse non conforme au BAMRA (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr), qui évaluera si le dépassement de LMR du produit analysé s'accompagne ou non d'un dépassement de la dose aiguë de référence.

En cas de dépassement de cette dose, et donc de risque pour la santé du consommateur, elle informe la DAAF responsable du prélèvement, qui rédige alors une fiche de notification d'alerte (FNA) qui doit être enregistrée dans SORA – Alerte dans les plus brefs délais et de manière systématique.

Si les denrées non conformes considérées dangereuses au vu de l'évaluation du BAMRA ont quitté le contrôle direct de l'exploitant, et que lesdites denrées sont toujours susceptibles d'être consommées, un rappel doit être mis en œuvre en plus du retrait et le type de FNA est « Alerte produit ». Sinon, le type de FNA est « Non-alerte / Dangereux non mis sur le marché ». Le BAMRA sera systématiquement identifié par la DAAF dans la fiche de suivi. Sauf sollicitation expresse de la part de la DAAF, la MUS ne prendra en compte que les alertes produits nationales (donc au moins deux départements concernés).

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 1^{er} mars 2025, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe III à l'adresse suivante : bgir.dgal@agriculture.gouv.fr.

Volet 5 : 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 à la mise sur le marché

Les résultats sont transmis directement via SIGAL par le laboratoire de Jarry. En cas de défaut de saisie sous SIGAL, les résultats seront transmis en continu sous format papier et/ou informatique à la DAAF selon des modalités précisées en début de campagne.

IV. Les denrées végétales à la production primaire

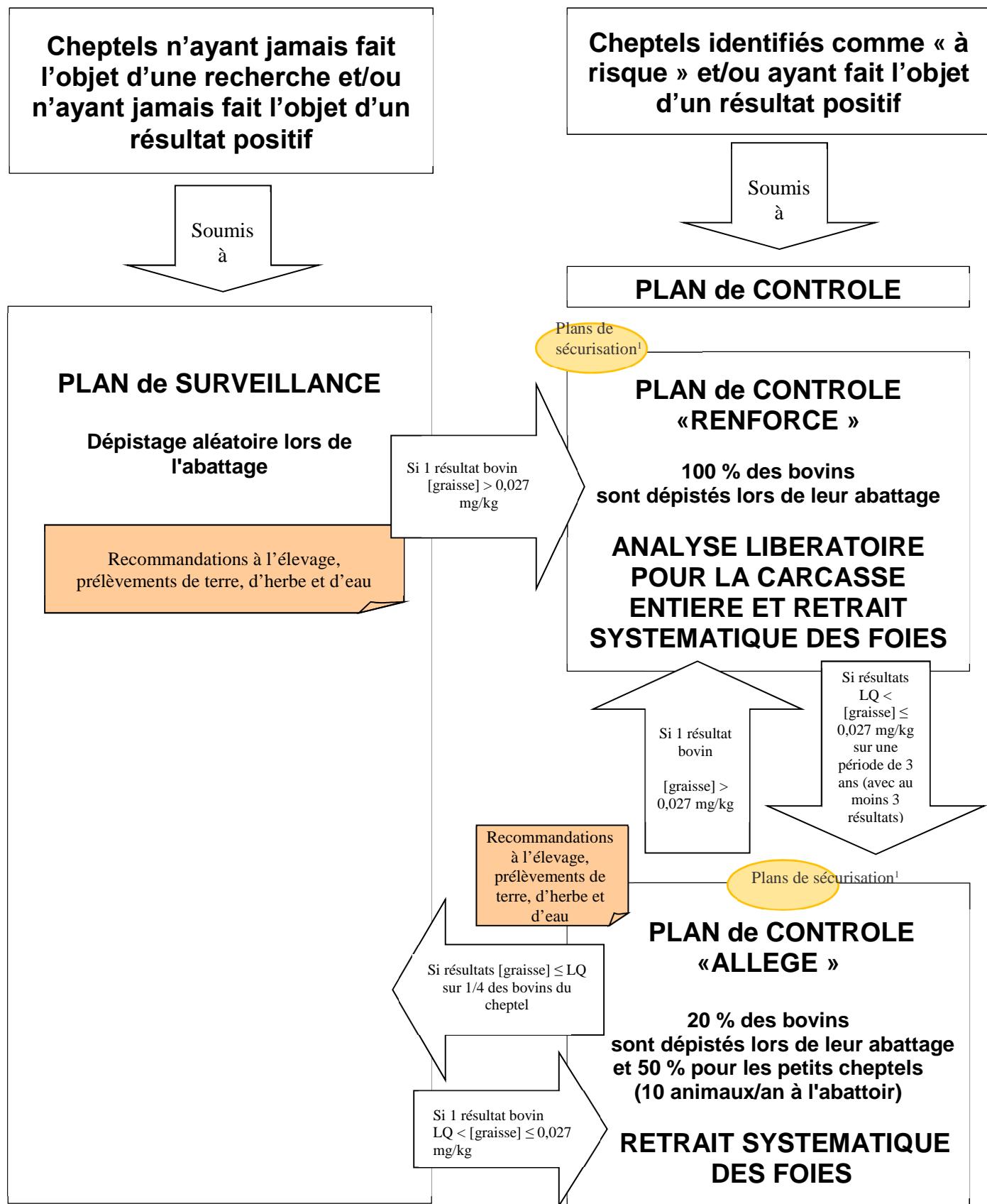
Les inspecteurs devront enregistrer régulièrement, et dans un délai maximum de 30 jours après réception des résultats d'analyses, toutes les données relatives à ces plans (résultats compris) dans un fichier Excel fourni par le BGIR, et s'assurer que celles-ci ont été saisies correctement.

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 1^{er} mars 2025, et feront également l'objet, dans le même délai, d'un rapport écrit contenant un bilan (données brutes d'analyses et synthèses des résultats obtenus par filière) transmis selon les tableaux précisés en annexe III 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.

Ensemble des cheptels de Martinique et de Guadeloupe



¹ Possibilité de bénéficier de la mise en œuvre de plans de sécurisations conformément aux dispositions de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-448

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 2^{ème} 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

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

FILIÈRE	LIEU	PS / PC	Programmation		Réalisation		Taux de réalisation (%)		Nombre de NC	
			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						
ovoproducts	distribution	PC	30*	—						
	filière professionnelle	PS	45 ^b	135 ^b						
	circuits informels ^a									
volaille**	abattoir ou distribution	PC	20*	—						
	tuerie / abattoir	PS	20	135						
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	10	10						
Plan de surveillance	Import	30	65						
	Surveillance départementale (hors communes bordant les zones d'interdiction)	75	600						
	Surveillance sur les lieux de vente dans les communes bordant les zones d'interdiction	240	30						
	Total	355	705						

Synthèse des résultats obtenus sur les denrées issues de végétaux à la mise sur le marché

			Programmation		Réalisation		Taux de réalisation (%)		Nombre de NC	
PS/PC	Lieu	Matrice	971	972	971	972	971	972	971	972
Plan de contrôle départemental	Mise sur le marché	Denrée végétale (DV) issue de culture très sensible ou intermédiaire	20	20						

Plan de surveillance départemental	Mise sur le marché	DV issue de culture très sensible	120	120						
		DV issue de culture intermédiaire	40	40						
		DV issue de culture peu sensible	10	10						
Plan de contrôle import	Mise sur le marché	DV issue de culture très sensible ou intermédiaire	10	10						
Total			200	200						

Synthèse des résultats obtenus sur les denrées issues de végétaux à la production primaire

			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 IV

Répartition indicatrice des prélèvements par espèce de produits de la pêche

PS/PC	Espèces	971	972	Total
Surveillance communes en bordure de zone à risque	Poissons - petits pélagiques côtiers	37	5	42
	Poissons - espèces benthiques et démersales	142	8	149
	Poissons - grands pélagiques	19	4	23
	Crustacés	37	9	46
	Mollusques et céphalopodes	5	4	9
	Total PS	240	30	270
Plan de contrôle	Toutes espèces	10	10	20
Surveillance import	Toutes espèces	30	65	95
Surveillance hors communes en bordure de zone à risque	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 V

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

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

Nom scientifique	Noms communs
<i>Cephalopholis cruentata</i>	Mérou couronné chat Vieille, Tanche
<i>Cephalopholis fulva</i>	Watalibi Tanche fine
<i>Cherax spp.</i>	Kribiche Kribiche
<i>Coryphaena hippurus</i>	Dorade
<i>Crassostrea rhizophora</i>	Huître creuse des Caraïbes Huître de palétuvier
<i>Decapterus punctatus</i>	Comete quiaquia
<i>Engraulidae & Atherinidae</i>	Pisquette
<i>Epinephelus adscensionis</i>	Mérou couronné noir
<i>Epinephelus guttatus</i>	Mérou couronné Grand gueule
<i>Epinephelus nigritus</i>	Mérou Varsovie
<i>Etelis oculatus</i>	Sarde grand-zié
<i>Euthynnus alleterratus</i>	Bonite
<i>Haemulon album</i>	Gorette margate ou sarde blanche
<i>Haemulon bonariense</i>	Gorette grise ou gorette noire
<i>Haemulon carbonarium</i>	Gorette charbonnée Gorette charbonnée, Gorette grise
<i>Haemulon chrysargyreum</i>	Gorette hors argent ou gorette petite gueule
<i>Haemulon flavolineatum</i>	Gorette jaune
<i>Haemulon sciurus</i>	Gorette catire
<i>Haemulon striatum</i>	Gorette rayée
<i>Haemulon parra</i>	Gorette marchand ou gorette grise
<i>Haemulon plumieri</i>	Gorette blanche Gorette blanche
<i>Hemiramphus brasiliensis</i>	Balaou Queue jaune
<i>Hemiramphus spp.</i>	Balaou Queue Bleue Demi-bec balaou, Balaou

Nom scientifique	Noms communs
<i>Heteropriacanthus cruentatus</i>	Juif Caye Soleil
<i>Holocentrus adscensionis</i>	Marignan Blanc Cardinal queue fine, Cardinal blanc
<i>Holocentrus rufus</i>	Marignan tête fé Cardinal Têt Fè
<i>Holocentrus corucus</i>	Marignan rayé
<i>Lutjanus analis</i>	Sorbe Pagre rose, Pagre vivaneau
<i>Lutjanus apodus</i>	Sarde jaune Pagre jaune, Pagre Dent de Chien
<i>Lutjanus purpureus</i>	Sarde rouge ou Poisson Rouge Vivaneau rouge, Pagre gris
<i>Lutjanus synagris</i>	Sarde bon dieu Paguette / Wayak
<i>Lutjanus vivanus</i>	Vivaneau soie ou poisson rouge Vivaneau
<i>Lutjanus buccanella</i>	Sarde ou vivaneau oreilles noires
<i>Lutjanus griseus</i>	Vivaneau sarde grise
<i>Lutjanus jocu</i>	Vivaneau chien
<i>Lutjanus mahogoni</i>	Pagre mahogani
<i>Macrobachium Rosenbergii</i>	Ouassou Ouassou d' élevage
<i>Macrobrachium carcinus</i>	Ouassou Ouassou sauvage
<i>Makaira nigricans</i>	Makaïre bleu ou Marlin
<i>Malacanthus plumieri</i>	Vive
<i>Mithrax pilosus</i>	Araignée Crabe araignée
<i>Mugil curema</i>	Mulet, Mulet blanc
<i>Mulloidichthys martinicus</i>	Barbarin blanc ou souris blanche
<i>Muraena pavonina</i>	Murènes
<i>Myripristis jacobus</i>	Monbin
<i>Nicholsina usta</i>	Perroquet émeraude

Nom scientifique	Noms communs
<i>Octopus spp.</i>	Chatrou
<i>Ocyurus chrysurus</i>	Sarde queue jaune Colas
<i>Opisthonema oglinum</i>	Caillu thazard, Cahu thazard
<i>Oreochromis spp.</i>	Tilapia
<i>Panulirus Argus</i>	Langouste blanche Langouste Royale
<i>Panulirus guttatus</i>	Langouste brésilienne
<i>Parribacus antarticus</i>	Cigale de mer Ravet de mer, Cigale
<i>Penaeus spp.</i>	Crevette
<i>Pollachius virens</i>	Lieu noir Morue
<i>Polydactylus virginicus</i>	Barbu
<i>Portunus gibbesii</i>	Cirrique Crabe, Cirrique caye
<i>Pseudopeneus maculatus</i>	Barbarin rouge ou souris rouge Barbarin rouge
<i>Pterois volitans</i>	Poisson-lion
<i>Rachycentron canadum</i>	Cobia Saumon noir
<i>Rhomboplites aurorubens</i>	Vivaneau ti-yeux ou sarde ti-zié
<i>Sargocentron vexillarium</i>	Marignan sombre
<i>Sparisoma viride</i>	Carpe ventre rouge Chat ventre rouge ou chat vert
<i>Scarus iseri</i>	Perroquet rayé Chat rayé, Chat à bande, Chat bandé
<i>Scarus taeniopterus</i>	Perroquet
<i>Scarus vetula</i>	Perroquet royal
<i>Sciaenops ocellata</i>	Ombrine Ombrine
<i>Scomberomorus cavalla</i>	Thazard blanc Thazard
<i>Scomberomorus maculatus</i>	Thazard tacheté Thazard

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

ANNEXE VI

Suites judiciaires pouvant être apportées en cas de manquement (DAOV)

Les non-conformités pour lesquelles la responsabilité du professionnel pourra être recherchée feront l'objet d'un dossier contentieux.

Au cas où il ne serait pas possible de remonter au producteur, un procès-verbal sera établi à l'encontre du premier metteur sur le marché identifié. Lorsque le producteur pourra être identifié, sa responsabilité sera retenue.

Un procès-verbal de contravention pourra être établi en cas de dépassement de la LMR : celle-ci est sanctionnée par une contravention de 5^{ème} classe conformément aux dispositions de l'article R. 451-1 du code de la consommation.

Un procès-verbal de délit pourra être établi en cas de dépassement de la LMR et de présence de résidus non homologués dès lors que la preuve est apportée de l'intention frauduleuse : tromperie sur les qualités substantielles du produit (article L. 441-1) ou falsification (article L. 413-1) ou détention de denrées que le vendeur savait falsifiées (article L. 413-2). L'absence de plan d'autocontrôle correctement suivi et calibré peut permettre de qualifier l'élément intentionnel d'un délit, à condition de démontrer la répétition de ces manquements. Les produits reconnus falsifiés ou impropres à la consommation peuvent être saisis sans autorisation judiciaire (article L. 512-29 du code de la consommation).

Ces délits sont punis d'un emprisonnement de 2 ans et d'une peine d'amende de 300 000 euros (articles L. 451-1 et L.454-1). Ces peines sont portées à 7 ans et 750 000 euros si les délits ont eu pour conséquence de rendre l'utilisation du produit dangereux pour la santé de l'homme (articles L. 451-2 et L. 454-3).

En outre, la détention, dans des lieux / locaux à usage professionnel, de produits que le détenteur savait être falsifiés, est passible d'une peine d'amende de 150 000 euros et d'un emprisonnement d'un an (art. L. 451-3). Si le produit falsifié est nuisible à la santé de l'homme, l'emprisonnement encouru est de 2 ans et l'amende de 300 000 euros (article L. 451-4).

Il est rappelé que les suites judiciaires et administratives ne sont pas exclusives les unes des autres et peuvent se combiner.