



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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/2024-736 27/12/2024
--	---

Date de mise en application : 01/01/2025

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2025

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 4

Objet : Plan de surveillance des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale et dans l'alimentation infantile en 2025

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP Laboratoires nationaux de référence du Service Commun des Laboratoires (Paris/Massy et Montpellier) Laboratoire national de référence de l'Anses Maisons-Alfort

Résumé : La présente instruction détaille les dispositions spécifiques relatives à la mise en œuvre du plan de surveillance des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale et dans l'alimentation infantile en 2025.

Les prélèvements (et leur acheminement) de ce plan sont délégués pour les régions concernées par la délégation en 2025.

Textes de référence :

- Règlement d'exécution (UE) 2024/989 de la Commission du 2 avril 2024 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2025, 2026 et 2027 destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus,

et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2023/731.

- Règlement d'exécution (UE) 2021/1355 de la Commission du 12 août 2021 concernant les programmes nationaux pluriannuels de contrôle des résidus de pesticides à établir par les États-membres.

- Règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

- Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvements 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

- Code rural et de la pêche maritime, code de la consommation

- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-617 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2025 du dispositif de plans de surveillance et de contrôle déployé par la DGAL

Préambule

La présente instruction détaille les dispositions spécifiques relatives à la mise en œuvre **du plan de surveillance des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale et dans l'alimentation infantile¹** en 2025.

Ce plan de surveillance est réalisé dans le cadre :

- du programme européen de contrôle, tel que préconisé par le règlement d'exécution (UE) 2024/989 de la Commission du 2 avril 2024 ;
- et du programme national de contrôle, tel que préconisé par le règlement d'exécution (UE) 2021/1355 de la Commission du 12 août 2021, décliné au niveau national en deux volets : volet surveillance, abordé dans la présente IT, et volet contrôle, abordé dans une autre instruction technique.

Ce plan a pour vocation de donner une image représentative des niveaux de contamination en résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale mis sur le marché en France, ainsi que dans les denrées destinées aux enfants de bas âge.

Les conditions générales de réalisation figurent dans l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-617 « Dispositions générales relatives à la campagne 2025 du dispositif de plans de surveillance et de contrôle déployé par la DGAL ».

Les prélèvements (et leur acheminement) de ce plan sont délégués pour les régions concernées par la délégation en 2025.

1. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Nombre de prélèvements par matrice à réaliser

Les matrices à prélever ainsi que le nombre de prélèvements à réaliser par matrice sont indiqués dans le tableau en annexe 1.

Les matrices pour lesquelles la mention « (Plan UE) » est indiquée correspondent aux prélèvements à réaliser dans le cadre du programme européen de contrôle (RUE 2024/989). Une attention particulière doit être apportée à la bonne réalisation des prélèvements demandés dans ce cadre.

Les matrices font l'objet d'une alternance de surveillance triennale. Les matrices fortement consommées sont programmées dans le cadre du dispositif chaque année ou deux ans sur trois.

Répartition des prélèvements par région

La répartition des prélèvements se fait selon les données INSEE à date du 1^{er} janvier 2024 (estimations de population au 1^{er} janvier 2025) sur l'ensemble des régions françaises. Le tableau en annexe I détaille cette répartition régionale.

Stratégie d'échantillonnage

S'agissant d'un plan de surveillance, les prélèvements sont réalisés de façon **aléatoire**, de manière régulière **sur l'ensemble de l'année civile** (de janvier à décembre). La saisonnalité de la production ne doit pas être prise en compte, sauf en cas d'indisponibilité du produit (ou de sa raréfaction le rendant difficile à trouver pour le préleveur).

Les prélèvements sont réalisés au stade le plus proche possible de la première mise sur le marché du produit :

¹ Pour les définitions relatives à l'alimentation infantile, se reporter au règlement (UE) n°609/2013 du Parlement européen et du Conseil

- Dans le cadre des circuits longs fruits/légumes : auprès des commerces de gros², d'importateurs (après dédouanement de la marchandise), et en usine de transformation/conditionnement (prélèvements de matières premières) ;
- Dans le cadre des circuits longs céréales : auprès des commerces de gros, collecteurs de céréales et meuneries.

Dans le cadre des circuits courts fruits et légumes (7% des prélèvements au niveau régional³) : en vente à la ferme, sur les marchés ou en commerce de détail spécialisé (vente directe de producteurs notamment)⁴.

Les prélèvements faits au stade de la distribution (GMS, épicerie, stands de marché de plein vent de revendeurs) doivent rester une exception. En effet, pour que les résultats de l'analyse puissent être applicables à l'ensemble du lot récolté ou importé, il est nécessaire d'avoir échantillonné l'ensemble du lot. De plus, en prélevant au stade du commerce de détail, il n'est pas possible de s'assurer que les denrées prélevées ne sont pas issues d'un mélange (fin du lot précédent laissé dans l'étal notamment).

Pour chaque région, concernant les prélèvements de fruits et légumes :

- Entre 5 à 10% de fruits et légumes prélevés labellisés « agriculture biologique » seront prélevés au niveau régional ;
- Concernant l'origine des produits, les pourcentages indicatifs souhaités et représentatifs des taux d'auto-provisionnement français sont de :
 - o Pour les fruits : 60% de produits prélevés d'origine non FR pour 40% de produits prélevés d'origine FR (à moduler en fonction des types de fruits prélevés : + de non FR pour les agrumes et fruits exotiques, et + de FR pour les autres)
 - o Pour les légumes : 40% de produits prélevés d'origine non FR pour 60% de produits prélevés d'origine FR.

Pour les régions concernées, la liste des établissements pouvant rentrer dans le champ des prélèvements est communiquée par la DD(ETS)PP à son délégataire.

2. GESTION DES PRÉLÈVEMENTS

Le tableau LabCAM qui recense les modalités techniques de prélèvement et d'acheminement par couple analyte/matrice est publié sur le site Internet du ministère : <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation>.

Pour toute question relative au prélèvement subsistante suite à la lecture de l'IT, merci de contacter la DD(ETS)PP du lieu de prélèvement et non le laboratoire.

Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les prélèvements se font en un seul exemplaire.

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

² Le commerce de gros comprend les unités statistiques (entreprises, unité légale ou établissements) dont l'activité principale consiste à acheter des marchandises par quantités importantes et à les vendre à des détaillants, à des utilisateurs professionnels ou à des collectivités (Définition INSEE : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1867>)

³ <https://www.franceagrimer.fr/content/download/70492/document/SYN-FL-2023-Local-et-circuits-courts-2022.pdf> « en 2020, le CTIFL estimait que pour les fruits et légumes, les circuits courts représentent moins de 7% des volumes commercialisés »

⁴ La définition des circuits courts, admise par l'administration, correspond à une vente présentant un intermédiaire au plus

Ainsi, le préleveur doit notamment se reporter :

- au tableau 4 de la directive 2002/63/CE (cf. annexe II) qui indique la quantité de produits minimale à prélever (en nombre et en poids) afin d'être représentatif du lot ;
- au tableau 1 de la directive 2002/63/CE (cf. annexe II) qui indique le nombre minimal d'échantillons primaires à prélever.

Un échantillon primaire est constitué d'une ou plusieurs unités, une unité pouvant être un fruit, un légume, une grappe (cas du raisin par exemple), ou un produit dans son emballage unique.

Un échantillon primaire contient une ou plusieurs unités prélevées au même endroit dans un lot.

Le prélèvement (appelé échantillon de laboratoire dans la directive 2002/63/CE) envoyé au laboratoire comprend un ou plusieurs échantillons primaires prélevés aléatoirement à différents endroits du lot.

Pour une meilleure représentativité, dans la mesure du possible, les échantillons primaires doivent contribuer dans une même proportion au prélèvement envoyé au laboratoire.

Exemple :

Sur un lot de pamplemousses (ou pomelos) de 40 kg, on considère que la contamination est hétérogène sur le lot (application différente des pesticides en champ, contamination des sols hétérogènes, ...). En se reportant au tableau 1 de la directive 2002/63/CE, il est indiqué qu'il faut prélever au minimum 3 échantillons primaires (lot < 50 kg).

*En consultant le tableau 4 de la directive 2002/63/CE, on voit que le prélèvement envoyé au laboratoire doit comprendre au minimum 5 unités (1 unité correspondant à 1 pamplemousse) **et** peser 2 kg : dans les faits, un pamplemousse pesant environ 300g, il faudra en prélever 7 pour atteindre les 2 kg.*

*Le préleveur peut prélever **aléatoirement** à 3 endroits différents du lot :*

- 2 endroits où seront prélevés 2 pamplemousses (constituant 2 échantillons primaires)
- 1 endroit où sera prélevé 3 pamplemousses (constituant 1 échantillon primaire)

Ainsi il aura bien les 2 kg minimum de pamplemousses qui auront été prélevés dans 3 échantillons primaires requis pour la représentativité.

*Il peut également prélever **aléatoirement** 7 pamplemousses dans 7 endroits différents du lot (7 échantillons primaires – étant donné que le nombre de 3 échantillons primaires est un minimum).*

Si on souhaite prélever plus de pamplemousses, on veillera à ce que la répartition entre les échantillons primaires soit bien équilibrée, l'idéal étant que chaque échantillon primaire soit de la même taille (même nombre d'unités).

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 (non transformés). Ainsi, les carottes en sachet ou la laitue pré-emballée, par exemple, doivent-elles respecter les conditions de la partie 1 du Tableau 4 de la directive susvisée (cf. annexe II).

Ne pas prélever de produit ni transformé, ni composé de plusieurs ingrédients (excepté pour l'alimentation infantile et le vin). Pour les pois chiches, les prélever secs.

Pour les aliments pour bébé, prélever des purées ou jus de légumes et/ou de fruits. Ne pas prélever de denrées contenant de la viande, du poisson ou de préparations à base de céréales ou de lait.

Si des produits surgelés sont prélevés (alternative en cas de difficultés d'obtention de la denrée visée ou de la quantité minimale à prélever par exemple), il faut noter que l'interprétation des

résultats d'analyse sera possible uniquement si le produit congelé ou surgelé est non transformé (pas de marinades, ni de sauces par exemple) et correspond à la partie du fruit ou du légume pour lequel la Limite Maximale de Résidu (LMR) a été fixée (présence de peau notamment).

Les échantillons primaires, en vrac et de laboratoire 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, canne de prélèvement, 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).

Cas des prélèvements de céréales :

Pour le blé, l'orge et l'avoine : seuls des grains de céréale non transformés (graine entière c'est-à-dire avec le germe, l'endosperme et l'enveloppe/le son) ou de la farine complète doivent être prélevés, conformément au règlement d'exécution (UE) 2024/989, et afin de pouvoir statuer sur la conformité du lot. Les échantillons de grains de blé précuits, flocons d'avoine, ou encore de farine blanche ne répondent pas à ces critères et ne seront pas être analysés.

Pour le riz : du riz paddy, brun ou blanc peut être prélevé. Il est important de le préciser dans le DAP (descripteur « Dénomination du produit »). Le riz étuvé ne doit pas être prélevé.

Dans la mesure du possible, il convient d'effectuer l'échantillonnage lorsque les produits sont en mouvement (par exemple en cours de chargement ou de déchargement) de sorte que toutes les parties constitutives du lot aient la même probabilité d'être prélevées. Le prélèvement peut alors être manuel (le préleveur prélève des échantillons primaires à intervalles réguliers, dans un seau propre ou un sac propre hermétique) ou mécanique.

Pour les grains statiques, il convient de réaliser les prélèvements d'échantillons primaires à intervalles réguliers sur toute la largeur et la profondeur, à une profondeur maximale égale à la taille du dispositif d'échantillonnage utilisé (en général 2m à 2m50 maximum, correspondant à la longueur maximale de la sonde ou la canne de prélèvement utilisée). Au-delà de cette profondeur, les prélèvements doivent être réalisés sur des grains en mouvement (par exemple, en cours de chargement ou de déchargement).

Si cela n'est pas possible, le lot sera divisé en sous-lots et un seul sous-lot sera prélevé, d'une profondeur égale ou inférieure à la longueur maximale de la sonde/canne de prélèvement.

Dans le cas de céréales conditionnées en plusieurs sacs (ou big bags) pour un même lot, des échantillonneurs spécifiques peuvent être utilisés (canne/sondes effilées de prélèvement pour sacs). Dans ce cas, les échantillons primaires seront réalisés sur plusieurs sacs, en évitant tant que possible de prélever sur des sacs occupant la même position dans le lot total.

Le prélèvement final envoyé au laboratoire doit faire 1kg minimum.

Le nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot est décrit dans le tableau 1 de la directive 2002/63/CE (annexe II).

Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Pour les lots faisant l'objet des prélèvements, les informations indiquées en annexe III seront systématiquement recueillies par le préleveur (délégué ou agent en DROM ou Corse). A ce titre, les documents d'accompagnement du lot (bon de livraison, facture, etc.) seront systématiquement demandés, et une photographie de l'étiquetage (pour les denrées préemballées) et/ou du colisage devra être réalisée pour faciliter la traçabilité et l'identification du lot. A noter que l'affiche prix n'est pas un élément de traçabilité, il est donc toujours nécessaire de recueillir le bon de livraison. Ces éléments seront transmis à la DD(ETS)PP à sa demande.

Les lots pour lesquels des manquements de traçabilité ne permettent pas de connaître le pays de production (pour les végétaux) ou de fabrication (pour les denrées transformées), ne seront pas prélevés.

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).

L'identification et le recueil des commémoratifs du prélèvement se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-617, et à l'annexe III mise à jour de la présente instruction.

Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement, conformément aux prescriptions de cette annexe III. **La remontée de données de bonne qualité est en effet indispensable et permet de conclure sans ambiguïté sur le résultat d'analyse.**

Par ailleurs, la réalisation de certaines analyses étant dépendante de certains descripteurs (origine pays, état de la matière si surgelé), ceux-ci doivent impérativement être renseignés.

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 peuvent devoir être congelés s'ils ne peuvent pas être transportés dans des délais garantissant leur bonne conservation⁵. 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 conservée à température ambiante pour un temps de transport raisonnable (transport d'une durée inférieure à 24h).

Envoi des prélèvements

Les échantillons seront envoyés au laboratoire de telle façon que leur réception se fasse au plus tard le jeudi, et exceptionnellement le vendredi. Les produits sensibles (fruits facilement dégradables) doivent être envoyés en début de semaine.

Pour des prélèvements sensibles, il peut être souhaitable de prendre l'attache du laboratoire pour programmer la date de réalisation du prélèvement afin de s'assurer que le prélèvement pourra être réceptionné et pris en charge sans délai préjudiciable au maintien son intégrité.

Les échantillons sont répartis entre les laboratoires SCL de la manière suivante :

- 1) Cas des échantillons prélevés dans le cadre du programme de contrôle européen (marqués par « (Plan UE) » dans le tableau 1)

Laboratoire de Paris/Massy (L75)	Echantillons en provenance de l'ensemble des régions métropolitaines
Laboratoire de Jarry (L971)	Echantillons en provenance de Guadeloupe et de Martinique

⁵ Pour les fruits sensibles (fraises par exemple), privilégier un conditionnement rigide type barquette plastique

Laboratoire de La Réunion (L974)	Echantillons en provenance de la Réunion
----------------------------------	--

Les deux laboratoires d'outre-mer sous-traitent au laboratoire SCL de Paris les analyses multi-résidus après avoir effectué les extractions.

2) Cas des autres échantillons

Laboratoire de Montpellier (L34)	Echantillons en provenance de l'ensemble des régions métropolitaines sauf Ile-de-France
Laboratoire de Paris/Massy (L75)	Echantillons en provenance d'Ile-de-France
Laboratoire de Jarry (L971)	Echantillons en provenance de Guadeloupe, de Martinique et de Guyane
Laboratoire de La Réunion (L974)	Echantillons en provenance de la Réunion et de Mayotte

Les deux laboratoires d'Outre-mer sous-traitent à Paris les analyses multi-résidus après avoir effectué les extractions. Pour les analyses mono-résidus, l'organisation dépend des substances actives et des laboratoires.

GESTION DES ÉCHANTILLONS

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.

Un tableau en annexe IV récapitule les différentes analyses à réaliser par le laboratoire en fonction des prélèvements.

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 - PSC / Fiches de plan / Fiches de plan relatives au domaine "PSPC" - Versions en vigueur (campagne 2025).

Transmission des résultats

Un délai de 15 jours (30 jours dans le cadre des analyses réalisées dans le cadre du plan UE) a été fixé pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyses, ce délai courant à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat au donneur d'ordre. Il peut être suivi d'un délai supplémentaire d'une semaine en cas de réalisation d'une analyse de confirmation.

Les rapports d'essai concernant les résultats autres que « conformes » seront également transmis par le laboratoire sous forme de mail au donneur d'ordre (DD(ETS)PP ou DAAF) en charge du prélèvement.

Les données brutes doivent être transmises à l'Autorité européenne de sécurité sanitaire (Efsa) avant la date limite du 30 juin de l'année suivante. Un important travail de vérification et formatage des données est réalisé avant transmission à l'Efsa. C'est pourquoi l'ensemble des résultats des plans sigalés 2025 doit être disponible dans SIGAL **au plus tard pour le 15 février 2026** (aucun résultat ne doit encore être « en cours » à cette date). L'ensemble de ces résultats est communiqué à la DGAL sous la forme d'un bilan avant d'être transmis à l'Efsa.

3. GESTION DES ECHANTILLONS NON CONFORMES ET MISE EN ŒUVRE DES SUITES

Suites données aux résultats « non conformes », « à surveiller » et « à suivre »

Un résultat est « non conforme » dès lors qu'au moins une recherche de substance montre un dépassement de la 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 *a priori* 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 (si tel est le cas, *in fine* la conformité du produit sera évaluée au regard du résultat brut et non de celui-ci moins l'incertitude analytique).

Un résultat est « à suivre » dès lors que le résultat n'est ni « non conforme », ni « à surveiller » et qu'une substance non autorisée a été retrouvée sur la matrice. Il peut s'agir :

- D'une substance non approuvée au niveau de l'Union européenne détectée sur une matrice d'origine UE ;
- D'une substance non homologuée sur culture détectée sur une matrice d'origine France ;
- Ou d'une substance non autorisée en agriculture biologique, découverte sur un produit issu de l'agriculture biologique (produit sur lequel est apposé le logo européen Eurofeuille⁶ ou la marque française « AB »)

Point d'attention : Une analyse pour laquelle le résultat est « non conforme » ou « à surveiller » peut également avoir détecté une ou plusieurs substances non autorisées. Cela ne sera pas visible dans l'interprétation générale, mais le sera dans les descripteurs d'analyse sous Sigal.

Tout résultat « non conforme », « à surveiller » ou « à suivre » donne lieu à une information systématique par les services premiers destinataires (DD(ETS)PP ou DAAF), au SRAL du lieu de prélèvement, ainsi qu'à l'administration centrale (BAMRA – Bureau d'appui à la maîtrise du risque alimentaire). Les mesures générales de gestion des non-conformités sont présentées dans l'IT PSPC générale 2024-617.

En cas de présence de substance non autorisée sur un produit origine France dont l'origine a pu être tracée, le SRAL du lieu de production sera informé du résultat afin de pouvoir mener des investigations au stade de la production primaire.

Les denrées « non conformes » (ou « à surveiller » en cas de dépassement de l'ARfD) donneront lieu au retrait des produits sur la base des articles L.521-7 et L.521-10 du code de la consommation (mise en conformité des produits et, dans l'impossibilité, utilisation à d'autres fins, réexportation ou destruction). Une mesure d'information des consommateurs est mise en œuvre dès lors qu'il est établi que les produits présentent un caractère préjudiciable à la santé, donc de dangerosité au titre du règlement (CE) 178/2002, assortie d'un rappel expliquant ce qu'il convient de faire du produit dès lors que ce produit dangereux est toujours susceptible d'être consommé⁷.

En cas de conclusion « non conforme » ou « à suivre » sur des denrées originaires d'autres Etats membres, la DGAL (BAMRA, ou MUS s'il s'agit d'une alerte) informera officiellement l'autorité compétente du pays concerné.

Evaluation du risque pour le consommateur

⁶ Le logo européen, aussi appelé « Eurofeuille », permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le [règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne](#). Ce logo est obligatoire sur tous les produits alimentaires biologiques préemballés dans l'Union européenne.

⁷ Voir à ce propos le Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaires (IT DGAL/MUS/2023-11), ainsi que l'IT DGAL/MUS/2023-315 relative à l'organisation de la gestion des alertes et non-conformités à signaler au titre de l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime, dans SORA Alerte.

A partir du résultat soumis par la DD(ETS)PP ou la DAAF, 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 DD(ETS)PP (ou la DAAF) responsable du prélèvement. La DD(ETS)PP concernée (ou la DAAF) 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, en ajoutant à la fiche de suivi l'ensemble des structures concernées (dont le BAMRA) et en pièce jointe l'évaluation du risque réalisée par le BAMRA.

La MUS prend en compte toutes les FNA de type « Alerte produit nationale »⁸

La MUS adresse en retour une demande d'intervention au service concerné, en mentionnant la nécessité de mettre en œuvre la mise en œuvre de mesure de gestion sur les produits pour la sécurisation immédiate du consommateur (retrait, rappel, ...) et/ou les établissements, demandant le cas échéant des vérifications par les DD(ETS)PP concernées, et effectuée, le cas échéant, une notification sur le réseau d'alerte RASFF sur la base des informations communiquées.

Je vous invite à faire part à la DGAL (Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque, Bureau de la gestion intégrée du risque), des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de ce plan.

ANNEXES

ANNEXE I : Répartition des prélèvements au niveau régional

ANNEXE II : Tableaux 1 et 4 de la directive 2002/63/CE

ANNEXE III : Commémoratifs « intervention » devant être saisis dans SIGAL

ANNEXE IV : Liste des analyses réalisées par les laboratoires

⁸ Si votre FNA de type Alerte produit nationale n'a pas été prise en compte par la MUS dans un délai d'un jour ouvré, appelez ou envoyez un mël à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) afin de vous assurer que celle-ci a bien votre alerte sous les radars.

ANNEXE I : Répartition des prélèvements au niveau régional

	AURA	BFC	BRE	CVL	CO	GE	HDF	IDF	NA	NOR	OCC	PACA	PDL	GUA	MAR	GUY	LR	MAY	TO-TAL
Clé de répartition (INSEE -estimation de la population au 1er janvier 2024)	8 236	792	453	573	356	569	984	420	155	327	155	5 198	926	379	350	295	886	263 ⁹	68 636
Fruits et légumes																			
Abricots	10	4	4	4	1	6	7	14	7	4	7	6	6	0	0	0	0	0	80
Artichauts	8	3	5	2	0	6	6	13	7	3	6	6	4	0	0	0	1	0	70
Avocats	8	3	3	3	1	5	6	12	6	4	7	6	4	0	1	1	0	0	70
Bananes	9	3	4	2	0	5	6	12	7	3	5	3	3	2	2	1	2	1	70
Caramboles/Papayes/Corossols	6	3	0	1	0	1	6	13	3	3	5	6	4	4	4	3	5	3	70
Céleris	8	3	4	2	1	6	6	13	7	3	6	5	4	1	1	0	0	0	70
Champignons sauvages*	9	2	4	4	0	6	6	13	6	4	7	5	4	0	0	0	0	0	70
Choux pommés (plan UE)	9	3	4	3	0	7	8	13	7	4	7	6	4	1	0	0	2	0	78
Citrons verts ou jaunes	10	3	4	3	2	6	5	14	7	4	7	6	4	1	1	0	2	1	80
Clémentines/Mandarines	10	4	4	3	1	6	7	14	7	4	7	6	5	0	1	0	1	0	80
Courges	10	3	3	3	0	7	7	13	6	4	6	6	4	1	2	2	2	1	80
Courgettes	8	4	4	3	1	6	7	14	7	4	7	6	5	1	2	0	1	0	80
Cressons/roquettes	8	4	4	3	0	6	6	13	6	4	6	6	4	0	0	0	0	0	70
Dachines/madères/manioccs	6	2	3	2	0	4	4	11	6	3	5	4	3	3	4	3	5	2	70
Endives	9	4	4	4	0	8	6	15	7	5	7	6	5	0	0	0	0	0	80
Epinards (plan UE)	10	3	4	3	0	7	7	14	7	5	7	6	5	0	0	0	0	0	78
Fraises (plan UE)	10	3	4	3	0	8	7	14	7	4	7	6	5	0	0	0	0	0	78
Goyaves/Grenades	8	2	3	2	0	6	6	13	6	3	5	5	4	2	2	1	2	0	70
Laitues (plan UE)	9	3	4	3	1	7	7	14	7	5	7	6	5	0	0	0	0	0	78
Mâches	8	3	4	3	1	5	6	13	7	4	7	5	4	0	0	0	0	0	70
Mangues	9	3	4	2	0	5	6	13	7	3	6	6	4	0	1	0	1	0	70
Oignons	9	3	4	2	0	6	6	12	7	3	6	6	5	0	0	0	1	0	70
Pamplemousses/Pomelos	9	3	4	3	1	6	7	13	6	3	7	5	4	1	0	0	2	0	74
Pêches/Nectarines (plan UE)	9	3	5	3	1	7	7	14	7	3	7	7	4	0	0	0	1	0	78

⁹ Données 2017

Pêches/Nectarines	6	2	2	2	0	5	4	9	5	3	5	4	3	0	2	0	0	0	52
Persil/Basilic/Menthe	10	4	4	3	0	7	7	14	8	4	8	6	5	0	0	0	0	0	80
Poireaux	8	3	4	3	0	5	7	12	6	2	7	5	5	1	0	0	2	0	70
Poires	8	3	4	3	1	6	6	12	7	4	6	6	4	0	0	0	0	0	70
Pommes de terre	10	3	4	2	0	6	7	13	6	3	7	5	4	0	0	0	0	0	70
Pommes (plan UE)	10	4	5	3	0	6	7	14	7	4	7	6	5	0	0	0	0	0	78
Pommes	7	2	3	2	0	4	5	10	4	3	6	3	3	0	0	0	0	0	52
Prunes	8	2	3	3	0	7	6	14	7	4	6	6	4	0	0	0	0	0	70
Tomates (plan UE)	9	4	4	4	0	7	7	14	7	4	7	6	5	0	0	0	0	0	78
Tomates	5	2	3	2	1	4	5	9	4	3	4	4	2	0	2	0	2	0	52
Céréales et légumineuses																			
Avoine (plan UE)	10	3	4	4	0	7	7	14	7	4	8	6	4	0	0	0	0	0	78
Blé	8	3	4	2	1	6	6	14	7	3	7	5	4	0	0	0	0	0	70
Orge (plan UE)	10	3	4	4	0	7	7	14	7	4	7	6	5	0	0	0	0	0	78
Pois chiches secs (écosé ou non écosé)	8	3	4	3	0	5	7	13	7	4	7	5	4	0	0	0	0	0	70
Riz	9	3	3	3	0	6	6	12	7	3	6	5	4	1	0	0	1	1	70
Produits transformés hors alimentation infantile																			
Vin (rouge ou blanc) (plan UE)	10	3	4	3	0	7	7	14	7	4	8	6	5	0	0	0	0	0	78
Alimentation infantile																			
Aliment pour bébé destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge autres que les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments pour bébés à base de céréales (plan UE)	1	1	0	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	10

*champignons sauvages - peuvent être prélevés : cèpes (*Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*, *Boletus pinophilus*), chanterelles/girrolles (*Cantharellus spp.*), pieds de mouton (*Hydnum repandum*), trompettes de la mort (*Craterellus cornucopioides*), morilles (*Morchella spp.*), tricholome de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*), marasme des Oréades (*Marasmius oreades*)

Cf site de l'EU pesticide database (code produit 0280020) : <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/products/details/198>

Tableau 1**Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot**

	Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever du lot
a) Viande et volaille	
Lot non suspect	1
Lot suspect	Déterminé conformément au tableau 2
b) Autres produits	
i) Produits, conditionnés ou en vrac, dont on peut penser qu'ils sont bien mélangés ou bien homogènes	1 (un lot peut être mélangé par des processus de calibrage ou de fabrication, par exemple)
ii) Produits, conditionnés ou en vrac, qui peuvent ne pas être bien mélangés ou bien homogènes	Pour les produits constitués de grandes unités, s'agissant de produits alimentaires de base d'origine végétale uniquement, le nombre minimal d'échantillons primaires doit correspondre au nombre minimal d'unités exigées pour l'échantillon de laboratoire (tableau 4)
Ou	
Poids du lot (en kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
Ou	
Nombre de boîtes, de cartons ou d'autres récipients du lot	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tableau 4

Produits d'origine végétale: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit (1)	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine végétale				
1.	Tous les fruits frais			
	Tous les légumes frais, y compris pommes de terre et betteraves à sucre, à l'exclusion des plantes aromatiques			
	1.1	Produits frais de petite taille, poids unitaire < 25 g	Baies, pois, olives	Unités entières ou emballages ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage
1.2.	Produits frais de taille moyenne, poids unitaire de 25-250 g en général	Pommes, oranges	Unités entières	1 kg (au moins 10 unités)
1.3.	Produits frais, de grande taille, poids unitaire > 250 g en général	Choux, concombres, raisins (grappes)	Unités entières	2 kg (au moins 5 unités)

	Classification du produit (1)	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
2.	Légumineuses	Fèves, déshydratées; pois, déshydratés		1 kg
	Céréales	Riz, blé		1 kg
	Fruits à coques d'arbres	À l'exception des noix de coco		1 kg
		Noix de coco		5 unités
	Graines oléagineuses	Arachides		0,5 kg
	Graines pour boissons et confiseries	Grains de café		► C1 0,5 kg ◀
3.	Fines herbes	Persil frais	Unités entières	0,5 kg
		Autres fines herbes, fraîches		0,2 kg
	<i>(pour les fines herbes séchées, voir la section 4 du présent tableau)</i>			
	Épices	Séchées	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg

Aliments transformés d'origine végétale

4.	<p>Produits alimentaires secondaires d'origine végétale, fruits séchés, légumes, fines herbes, produits céréaliers moulus</p> <p>Produits dérivés d'origine végétale, thés, plantes pour infusions, huiles végétales, jus et produits divers, par exemple, olives transformées et mélasse d'agrumes</p> <p>Produits manufacturés (à un seul ingrédient), d'origine végétale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires, tels qu'agents aromatisants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation avec ou sans cuisson</p> <p>Produits manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine végétale, y compris les produits comprenant des ingrédients d'origine animale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine végétale prédominent, pains et autres produits céréaliers cuits</p>			
4.1.	Produits à valeur unitaire élevée		Emballages ou unités prélevés à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Produits solides à faible densité en vrac	Houblons, thé, plantes à infusion	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg
4.3.	Autres produits solides	Pain, farine, fruit sec	Emballages ou autres unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
4.4.	Produits liquides	Huiles végétales, jus	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg

(1) Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

(2) Il est possible de prélever un échantillon de laboratoire plus petit, mais la raison de procéder ainsi doit être notée dans la fiche d'échantillonnage.

ANNEXE III : Commémoratifs « intervention » devant être saisis dans Sigal

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit	ALPHA	Texte libre	A compléter systématiquement. En cas de prélèvement de riz, indiquer également ici si le riz est du riz « blanc », « brun » ou du riz « paddy »	Oui
Identification du lot ou de l'animal	ALPHA	Texte libre	Numéro de lot à fournir. En cas de prélèvement en circuit court, ce numéro peut être remplacé par le numéro de la parcelle de provenance des produits prélevés	Oui
Marque	ALPHA	Texte libre	Marque commerciale du produit	
Echantillonnage	LCU	« Aléatoire », « Ciblé (orienté) », « Suspect (renforcé) »	Le descripteur complété devra être « aléatoire »	Oui
Certifié agriculture biologique	LCU	« Oui », « Non », « Inconnu »		Oui
Pays d'origine	LCU		Pays de production du produit pour les végétaux et de fabrication du produit pour les produits transformés <i>Ne pas prélever le produit si l'origine est inconnue</i>	Oui
Fournisseur	ALPHA	Texte libre		Oui
Taille du lot	LCU + NUM	« Nombre d'unités » « Quantité en kg »	La taille du lot à renseigner correspond à la taille du lot disponible au moment de l'échantillonnage : celle-ci peut être exprimée en kg ou en nombre d'unités (nombre de boîtes, de cartons, ou d'autres récipients du lot.)	Oui
Taille échantillon (en kg)	NUM	Texte libre		Oui
Nombre d'unités prélevées	NUM	Texte libre	Ne pas compléter si le nombre d'unités n'est pas quantifiable (cas des fruits frais de poids unitaire < 25g, ou des céréales en vrac)	
Stade de prélèvement	LCU	« Commerce de gros », « Commerce de détail », « Usine de transformation ou de découpe », « Meunerie et autres activités du travail des grains », « Etablissement d'entreposage et de stockage »	Le stade « Commerce de détail » doit rester exceptionnel, les prélèvements devant être principalement réalisés au plus près de la mise sur le marché	Oui

Circuit-court	LCU	Oui/Non/Ne sais pas	La définition des circuits courts, admise par l'administration, correspond à une vente présentant un intermédiaire au plus	Oui
Etat de la denrée	LCU	« Déshydraté », « Frais », « Sous vide », « Conserve », « Semi-conserve », « Surgelé », « Température ambiante »		
Conditionnement	LCU	« Emballé », « Vrac »		Oui
Allégations négatives sur pesticides	LCU	« Sans/zéro résidus de pesticides », « Cultivé sans pesticides », « Autres allégations similaires » « Pas d'allégations »		
Date de l'envoi des prélèvements	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	

LCU : liste à choix unique ; LCU-LA : LCU avec liste associée ; ALPHA : valeur alphanumérique ; NUM : valeur numérique

ANNEXE IV : Liste des analyses réalisées par les laboratoires

Dans toutes les denrées du plan de surveillance, il y a recherche des substances analysées par méthodes multirésidus : liste des substances actives recherchées disponible sur le tableau A.

Recherches additionnelles :

- Denrées prélevées dans le cadre du EU MACP (plan européen) :

Toutes les substances listées dans le règlement (UE) 2024/989 analysées en méthodes mono-résidus, soit :

Substance	Cas particuliers
Bromure (ion)	À analyser uniquement dans et sur les laitues et les tomates
Chlorméquat	À analyser uniquement dans et sur les tomates, l'avoine et l'orge
Composés du cuivre	
Dithiocarbamates	À analyser dans et sur toutes les denrées alimentaires énumérées, sauf les choux pommés et le vin
Éthéphon	À analyser uniquement dans et sur les pommes, les pêches, les tomates et le vin
Oxyde d'éthylène	À analyser uniquement dans et sur l'orge et l'avoine
Fosétyl-Al	
Glufosinate-ammonium	
Glyphosate	
Mépiquat	À analyser uniquement dans et sur l'orge et l'avoine
Nicotine	À analyser uniquement dans et sur les pommes, les laitues et les tomates

- Denrées prélevées hors plan européen :

- Hydrazide maléique sur pommes de terre
- Ethéphon sur mangues fraîches
- Fosétyl sur les fruits et légumes issus de l'agriculture biologique
- Produits surgelés (non composites) : recherche de chlorate effectuée
- Recherches de glyphosate systématiquement effectuées sur le riz
- Recherche de mercure sur la moitié des champignons sauvages et herbes aromatiques