



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

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

<b>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</b>	<b>Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-6  03/01/2025</b>
--	--

**Date de mise en application :** 02/01/2025

**Diffusion :** Tout public

**Date limite de mise en œuvre :** 03/01/2025

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 4

**Objet :** Dispositif PSPC - Campagne 2025 - Plan de surveillance de la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines ASP à la distribution

**Destinataires d'exécution**

DRAAF  
DAAF  
DD(CS)PP  
Délégués prélèvements PSPC

**Résumé :** La DGAL surveille annuellement la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines lipophiles, et une année sur deux, en alternance, les phycotoxines ASP (années impaires) et les phycotoxines PSP (années paires) au stade de la distribution. Ainsi, en 2025, la surveillance porte sur la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines de la famille de l'acide domoïque, toxines amnésiantes appelées ASP.

Les prélèvements de ce plan de surveillance sont délégués (excepté les prélèvements programmés en Corse).

**Textes de référence :**

- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Instruction technique générale relative à la campagne 2025 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2024-617

Les modifications par rapport à l'année 2024 apparaissent en grisé.

Les coquillages, du fait de leur contact direct avec le milieu marin et de leur activité de filtration, concentrent les contaminants présents dans le milieu et notamment les phycotoxines (toxines produites par du phytoplancton toxique).

La présence de phycotoxines dans les mollusques bivalves est réglementée au niveau européen. Le règlement (CE) n°853/2004 fixe une teneur maximale pour différents groupes de toxines, notamment les toxines de la famille de l'acide domoïque (toxines amnésiantes appelées ASP), les toxines de la famille de la saxitoxine (toxines paralysantes appelées PSP) et les toxines lipophiles (responsables pour partie d'entre elles de symptômes digestifs, essentiellement des diarrhées).

Phycotoxines	Référence	Matrice	Valeur maximale de référence
Phycotoxines ASP	Règlement (CE) n°853/2004 Section VII chapitre V	Mollusques bivalves vivants	20 mg d'acide domoïque par kg de chair
Phycotoxines PSP			800 µg d'équivalent saxitoxine par kg de chair
Phycotoxines lipophiles : -pour l'acide okadaïque et les dinophysistoxines pris ensemble -pour les yessotoxines -pour les azaspiracides			160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair  3,75 mg d'équivalent yessotoxine par kg de chair 160 µg d'équivalent azaspiracide 1 par kg de chair

En ce qui concerne la production nationale, la surveillance officielle est exercée dans le milieu marin à travers les réseaux REPHY et REPHYTOX. Le réseau REPHY prévoit une surveillance continue des espèces de phytoplanctons productrices de ces 3 familles de toxines. Dans le cadre du réseau REPHYTOX, des prélèvements de coquillages sont réalisés systématiquement lorsque les seuils fixés pour le phytoplancton sont dépassés et en période à risque pour les toxines lipophiles. Enfin, la surveillance des 3 familles de toxines dans les coquillages est systématique en période d'exploitation dans les gisements au large (surveillance tous les 15 jours) en absence d'une surveillance de phytoplancton.

En parallèle, depuis plusieurs années, des plans de surveillance de la contamination des coquillages par les phycotoxines sont mis en place par la DGAL au stade de la distribution.

Les résultats de ces différents plans sont très satisfaisants avec une conformité de plus de 99% des mollusques bivalves.

Du fait de ce constat, la DGAL a décidé depuis 2019 de surveiller la contamination des mollusques bivalves une année sur deux, en alternance, pour les phycotoxines ASP (années impaires) et les phycotoxines PSP (années paires). A partir de 2025, les phycotoxines lipophiles seront-elles aussi surveillées une année sur deux (la même année que les phycotoxines PSP) au stade de la distribution.

**Ainsi, en 2025, la surveillance porte uniquement sur la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines ASP.**

Les objectifs de ce plan sont de :

- vérifier la conformité des mollusques bivalves prélevés par rapport à la réglementation,
- estimer le taux de contamination par les phycotoxines des mollusques bivalves mis sur le marché, et par conséquent, évaluer l'exposition du consommateur,
- comparer ces résultats avec ceux obtenus dans le cadre des plans de surveillance similaires mis en place les années précédentes.

Ce plan permet également de s'assurer de l'efficacité du dispositif de surveillance mis en œuvre au niveau des zones de production françaises.

# 1. Plan d'échantillonnage

## 1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à **220**, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit **220** analyses au total).

## 1.2. Répartition régionale des prélèvements

Les 13 régions métropolitaines sont concernées par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons à prélever par région, établi proportionnellement à la population humaine, est présenté en annexe I.

**Les prélèvements de ce plan sont délégués** (excepté les prélèvements programmés en Corse).

## 1.3. Programmation départementale

Chaque région est chargée de la répartition des prélèvements, au prorata de la population humaine, dans les différents départements de son territoire, conformément à la prescription nationale édictée.

Les prélèvements sont effectués entre le **1<sup>er</sup> janvier et le 31 décembre 2025** dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), dans les magasins de détail (poissonneries, étals de marché) ou au niveau des circuits courts s'ils existent.

Il est demandé de répartir les prélèvements de façon homogène sur toute la durée du plan.

Il convient de tenir également compte de la disponibilité des laboratoires réalisant les analyses. Dans tous les cas, un contact est pris avec le responsable du laboratoire agréé afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements, notamment pour concilier la réalisation de ce plan et la mise en œuvre de la surveillance des zones de production de coquillages.

## 1.4. Stratégie d'échantillonnage

Le choix des établissements et des échantillons doit être aléatoire pour être représentatif de l'exposition des consommateurs.

**Les prélèvements doivent se faire en dehors de toute enquête mise en œuvre dans le cadre de suspicion de non-conformité ou de TIAC afin de ne pas introduire de biais lors de l'exploitation des résultats.**

## 1.5. Nature des couples analyte/matrice recherchés

**Les prélèvements concernent des mollusques bivalves vivants ou congelés de toutes provenances.**

Le tableau ci-dessous présente une liste non exhaustive des espèces de mollusques bivalves visées par ce plan de surveillance :

Nom scientifique	Nom commercial
<i>Glycymeris spp</i>	Amande
<i>Cerastoderma spp</i>	Coque
<i>Pecten maximus, Pecten spp,</i>	Coquille St Jacques
<i>Solen spp / Ensis spp</i>	Couteau
<i>Mercenaria sp</i>	Clam
<i>Crassostrea gigas</i> ou <i>Magallana gigas</i>	Huître creuse
<i>Ostrea edulis</i>	Huître plate
<i>Scrobicularia sp</i>	Lavignon
<i>Mytilus spp, etc</i>	Moule
<i>Ruditapes spp, Venerupis spp, Polititapes sp</i>	Palourde
<i>Chlamys sp., Aequipecten opercularis</i>	Pétoncle
<i>Venus verrucosa</i>	Praire
<i>Spisula spp</i>	Spisule
<i>Donax spp</i>	Telline
<i>Callista sp</i>	Vernis

**220 échantillons font l'objet d'une recherche de phycotoxines ASP.**

## 2. Gestion des prélèvements

Une fiche « mémo » pour le préleveur, synthétisant l'ensemble des éléments à prendre en compte, est présentée en annexe IV.

### 2.1. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les prélèvements doivent être constitués de mollusques bivalves **vivants** ou **congelés**, d'élevage (conchyliculture) ou de pêche.

Chaque échantillon prélevé est constitué d'une unité (n=1).

Pour chaque unité, le prélèvement doit être réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif possible. L'unité doit atteindre un poids minimal de 1 kg **et être constituée d'un minimum de 10 individus entiers (coquilles Saint-Jacques)**.

Il est important de prélever au minimum ces quantités, afin que les laboratoires puissent réaliser les analyses dans le respect des dispositions des méthodes officielles.

Il est demandé aux régions et aux délégataires préleveurs, autant que faire se peut, de varier les matrices, en privilégiant les espèces les plus fréquemment contaminées : moules et fousisseurs (praires, palourdes...).

L'annexe III récapitule les modalités de prélèvement et d'analyse.

### 2.2. Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP, de manière à garantir sa traçabilité. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.

Les descripteurs d'intervention à renseigner juste après le prélèvement sont :

- Établissement de production d'origine,
- Espèce de coquillage,
- Identification du lot,
- Pays d'origine,
- Taille de l'échantillon (en kg),
- Date de l'envoi des prélèvements.

La liste des descripteurs d'intervention à renseigner sur SIGAL/Prelev'Info est rappelé en annexe II.

### 2.3. Conservation et envoi des prélèvements

**Pour les mollusques bivalves prélevés vivants, deux options sont possibles :**

- Stockage au réfrigérateur : les échantillons sont transportés dans un conteneur isotherme disposant d'accumulateurs de froid, ou réfrigéré, afin qu'ils restent vivants jusqu'à leur livraison aux laboratoires d'analyses,
- ou congélation immédiate par le préleveur et maintien en froid négatif.

**Pour les mollusques bivalves prélevés congelés :**

- Ils doivent être maintenus en froid négatif.

Quel que soit le mode de conservation, les échantillons sont acheminés dans un **délai maximal de 36 heures** aux laboratoires d'analyse agréés pour la recherche de la ou des phycotoxines ciblées dans ce plan (et donc qualifiés pour les échanges de données informatisés).

### 2.4. Laboratoires destinataires des prélèvements

La liste et les coordonnées des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle sont consultables à l'adresse suivante <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation>.

**Le LNR ne doit en aucun cas être destinataire des échantillons.**

### 3. Gestion des échantillons

#### 3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons pour lesquels :

- les coquillages envoyés vivants arrivent morts ou décongelés pour ceux conservés en froid négatif,
- et/ou le délai d'acheminement (36 heures au maximum) requis n'a pas été respecté,
- et/ou la quantité prélevée est inférieure aux quantités mentionnées au point II.2.1.

Les laboratoires en informent alors l'expéditeur, le préleveur et le donneur d'ordre (DD(ETS)PP si le prélèvement est délégué).

**Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, un motif de non analysabilité est prévu dans les échanges de données informatisés (EDI) SACHA. Le laboratoire renvoie alors un fichier de "résultat" vers SIGAL en renseignant un motif de non analysabilité au niveau de l'échantillon.**

#### 3.2. Recueil des commémoratifs

Les commémoratifs suivants doivent être renseignés dans SIGAL :

- Le descripteur intervention :
  - Date de réception des prélèvements
- Le descripteur échantillon :
  - Température de l'échantillon à réception

Les descripteurs sont détaillés en annexe II.

#### 3.3. Méthodes officielles

Les laboratoires utilisent les méthodes d'analyses officielles précisées dans le tableau A disponible sur le portail RESYTAL (Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – Tableaux PSPC).

**Les laboratoires agréés analysent les échantillons dès que possible, sans dépasser 5 jours entre le prélèvement et le début de l'analyse. Toute difficulté rencontrée par le laboratoire pour respecter ce délai doit être tracée (retard de transmission DAI, nombre de prélèvements importants...).**

Les modalités d'analyse pour les laboratoires sont récapitulées dans l'annexe III.

#### 3.4. Expression des résultats

*Cf. fiche de plan PASP*

Les laboratoires utilisent la fiche de plan toxines ASP disponible sur le portail RESYTAL (Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – fiches de plan).

**Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les EDI, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur. Les valeurs des limites de détection (LD) et limites de quantification (LQ) du laboratoire sont à renseigner.**

#### 3.5. Transmission des résultats

En cas de résultat non conforme, les laboratoires agréés avertissent immédiatement par téléphone ou courriel, la DD(ETS)PP « donneur d'ordre ».

Tous les résultats sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL de manière immédiate et au fur et à mesure de leur obtention, et doivent être disponibles au plus tard le **1<sup>er</sup> février 2026**.

## 4. Gestion des échantillons non conformes et mise en œuvre des mesures de gestion

En cas de non-conformité réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale relative aux PSPC de 2025.

Pour les coquillages contaminés par les toxines ASP, conformément à la réglementation et comme cela est rappelé dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2013-9910, le niveau de risque associé au dépassement du critère de sécurité réglementaire est élevé et doit donner lieu à des mesures de gestion pour les produits dangereux (retrait et rappel si toujours à disposition du consommateur) en complément des mesures de gestion prises au niveau de la zone concernée.

S'il est identifié que des produits répondent aux critères d'une alerte (locale ou nationale), le signalement est effectué via SORA Alerte à la DGAL/SAS/SDSSA/BPMED (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr, à ajouter aux contacts de la fiche de suivi). La MUS prend en compte toutes les alertes nationales.

## 5. Dispositions financières

Les frais liés aux transports des échantillons et aux analyses des laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

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

**ANNEXE I**  
Répartition des prélèvements par région

Région	Nombre d'échantillons à prélever
	Phycotoxines ASP
Auvergne-Rhône-Alpes	27
Bourgogne-Franche-Comté	9
Bretagne	12
Centre-Val de Loire	9
Corse	1
Grand-Est	19
Hauts-de-France	20
Île-de-France	41
Nouvelle-Aquitaine	20
Normandie	11
Occitanie	21
Provence-Alpes-Côte-D'azur	17
Pays de la Loire	13
<b>Total</b>	<b>220</b>



## ANNEXE II

### Descripteurs intervention (à saisir par le préleveur (délégué ou DD(ETS) en Corse)

Libellé	Type	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA	Oui
Espèce de coquillage « ESPCOQ »	LCU	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA	Oui
Pays d'origine « PAYORIG »	LCU	Oui
Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »	NUM	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA	Non
Suite non-conformité PSPC « STNCFSPC »		Non

### Descripteurs échantillon

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Date de réception des prélèvements « DATRECPREL »	DATE		A saisir par le laboratoire	Non

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Température de l'échantillon à réception « TEMPREC »	ALPHA		A saisir par le laboratoire	Non

Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique

### ANNEXE III

#### Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	Phycotoxines ASP	
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves <b>vivants ou congelés</b>	
Quantité minimum à prélever	<b>1 kg composé de 10 individus au minimum</b>	
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	1	
Conservation avant analyse	Froid positif pour les mollusques bivalves prélevés vivants	Froid négatif pour les mollusques bivalves vivants congelés par les DD ou prélevés congelés
Délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum	
Laboratoires destinataires des prélèvements	Laboratoires agréés pour la recherche de phycotoxines pour les PSPC et qualifié SIGAL ( <a href="https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation">https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation</a> )	
Type de technique	Chimique	
Matrices analysées	Mollusques bivalves	
Prise d'essai pour analyse	Phycotoxines ASP: 4 g	
Méthodes d'analyse officielles	<i>Cf tableau A</i>	
Seuils réglementaires règlement (CE) n°853/2004	Phycotoxines ASP : 20 mg d'acide domoïque par kg de chair	

## ANNEXE IV

### Fiche « mémo » pour le préleveur

<b>Plans prévisionnels associés dans SIGAL</b>	x NAT- 566-pdts pêche;distrib;coquillages;phycotoxine ASP
<b>Objectif du plan</b>	Évaluer l'exposition du consommateur aux phycotoxines transmises par les mollusques bivalves
<b>Période de prélèvement</b>	Du 1 janvier au 31 décembre 2025
<b>Stade de prélèvement</b>	Distribution
<b>Matrices à prélever</b>	<b>Mollusques bivalves vivants ou congelés</b>
<b>Analytes recherchés</b>	Phycotoxines ASP
<b>Sélection des prélèvements</b>	Prélèvements aléatoires
<b>Réalisation du prélèvement</b>	<p>Les prélèvements concernent des mollusques bivalves d'élevage ou de pêche, <b>vivants ou congelés</b>. Chaque prélèvement est constitué d'une unité (n=1).</p> <p>Un prélèvement doit être constitué <b>au minimum de 10 individus entiers</b>, <u>prélevés en divers points du lot</u>, permettant d'obtenir un poids minimal de <b>1 kg</b>.</p>
<b>Recueil des informations relatives au prélèvement</b>	<p style="text-align: center;">À récupérer <b>au moment du prélèvement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>x Établissement de production d'origine</li> <li>x Espèce de coquillage</li> <li>x Numéro de lot</li> <li>x Pays d'origine</li> <li>x Taille de l'échantillon</li> </ul>
<b>Conservation du prélèvement</b>	Froid positif ou froid négatif
<b>Saisie des descripteurs Par le préleveur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x Établissement de production d'origine « ETAPRODORI »</li> <li>x Espèce de coquillage « ESPCOQ »</li> <li>x Identification du lot « IDLOTAX »</li> <li>x Pays d'origine « PAYORIG »</li> <li>x Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG »</li> <li>x Date de l'envoi des prélèvements «DTENVPREL »</li> </ul>
<b>Envoi du prélèvement</b>	<p>Acheminement dans un délai maximum 36h après le prélèvement</p> <p>Froid positif ou négatif selon l'état du prélèvement</p> <p>Laboratoire destinataire = <b>laboratoire agréé pour la recherche de phycotoxines</b>, sélectionné par le donneur d'ordre (<a href="https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation">https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation</a>)</p>