



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque Bureau de la gestion intégrée du risque 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-791 03/12/2025
--	---

Date de mise en application : 01/01/2026

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2026

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 4

Objet : Dispositif PSPC – Plan de surveillance de la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines PSP et lipophiles à la distribution – Année 2026

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP Délégataires prélèvements PSPC Laboratoire nationale de référence ANSES Maisons-Alfort Laboratoires départementaux d'analyses agréés

Résumé : La DGAL surveille une année sur deux, en alternance, la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines ASP (années impaires) et les phycotoxines PSP et lipophiles (années paires) au stade de la distribution. Ainsi, en 2026, la surveillance porte sur la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines PSP et lipophiles. La présente instruction détaille les dispositions spécifiques relatives à la mise en œuvre de ce plan.

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

Textes de référence :

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- 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 ;
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744 du 17/11/2025 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2026 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

Les modifications par rapport à l'année 2025 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 (quantités totales de biotoxines marines mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément)
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			160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg de chair
-pour les yessotoxines -pour les azaspiracides			3,75 mg d'équivalent-yessotoxine par kg de chair 160 µg d'équivalent-azaspiracides 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 pour la période de 2017 à 2024.

Du fait de ce constat, depuis 2019 la DGAL a décidé de surveiller les différents groupes de toxines réglementées en alternance. Depuis 2022, les phycotoxines PSP sont surveillées les années paires et les phycotoxines ASP les années impaires. Depuis 2024, les phycotoxines lipophiles sont également recherchées, les années paires avec les phycotoxines PSP. Les différents groupes sont ainsi surveillés une année sur deux.

Ainsi, en 2026, la surveillance porte sur la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines lipophiles et les PSP.

Les objectifs de ce plan sont de :

- vérifier la conformité des mollusques bivalves mis sur le marché par rapport à la réglementation,
- estimer le taux de contamination par les phycotoxines réglementées 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 **440**, à raison de 1 unité analysée par échantillon (soit **440** analyses au total).

1.2. Répartition régionale des prélèvements

Les 13 régions métropolitaines sont concernées par ces prélèvements au prorata de la population humaine (données INSEE 2025 et selon les habitudes de consommation).

Le nombre d'échantillons à prélever par région 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^{er} janvier et le 31 décembre 2026** 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>Magallana gigas (anciennement Crassostrea 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, Politapes 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

Les prélèvements des 440 échantillons sont répartis de la manière suivante :

- **220 échantillons** font l'objet d'une recherche de phycotoxines lipophiles.
- **220 échantillons** font l'objet d'une recherche de phycotoxines PSP.

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 (y compris pour les 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 fousseurs (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 (document d'accompagnement du prélèvement), 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 rappelée 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 dans un état dégradé/altéré avec une odeur atypique suggérant une altération de la fraîcheur 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 2.1.

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

3.4. Expression des résultats

Cf. fiche de plan PPSP et PLIPO

Les laboratoires utilisent les fiches de plan toxines lipophiles et PSP disponibles 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^{er} février 2027.

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 DGAL/SDEIGIR/2025-744 relative aux PSPC de 2026.

Pour les coquillages contaminés par les toxines PSP, 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 toujours 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.

Pour les coquillages contaminés par les toxines lipophiles en revanche, comme indiqué dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2013-9910, il peut être considéré que le niveau de risque associé au dépassement du critère de sécurité réglementaire est faible en présence d'indices épidémiologiques rassurants associés. Concrètement, cela signifie qu'en l'absence de cas humains associés (une TIAC pointant vers la zone concernée...), les coquillages sont simplement considérés non conformes (donc retrait à mettre en œuvre en plus des mesures au niveau de la zone) mais non dangereux (donc pas d'info consommateur/rappel). Ce raisonnement ne vaut que s'il n'y a pas eu distribution de coquillages à l'étranger : en effet, une distribution même partiellement hors France ne permet plus la même surveillance des cas humains potentiels.

S'il est identifié que la situation répond aux critères d'une alerte (locale ou nationale) et d'une façon générale, pour toute fermeture de zone lorsque des produits sont sur le marché, le signalement est effectué via SORA Alerte (puis via SEVES à partir de début 2026) 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 lipophiles	Phycotoxines PSP
Auvergne-Rhône-Alpes	20	20
Bourgogne-Franche-Comté	9	9
Bretagne	21	21
Centre-Val de Loire	9	9
Corse	1	1
Grand-Est	15	15
Hauts-de-France	20	20
Île-de-France	35	35
Nouvelle-Aquitaine	20	20
Normandie	20	20
Occitanie	20	20
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	17	17
Pays de la Loire	13	13
Total	220	220

ANNEXE II

Descripteurs intervention (à saisir par le préleveur (déléataire ou DD(ets)PP 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 « STNCFPSPC »		Non

Descripteurs échantillon

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

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

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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analytes recherchés	Phycotoxines lipophiles et PSP	
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves vivants ou congelés	
Quantité minimum à prélever	1 kg composé de 10 individus au minimum	
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 qualifiés SIGAL (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)	
Type de technique	Chimique	
Matrices analysées	Mollusques bivalves	
Prise d'essai pour analyse	Phycotoxines PSP : 5 g Phycotoxines lipophiles : 2 g	
Méthodes d'analyse officielles	Cf tableau A	
Seuils réglementaires règlement (CE) n°853/2004	Phycotoxines lipophiles : - 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 Phycotoxines PSP : - 800 µg d'équivalent saxitoxine par kg de chair	

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Plans prévisionnels associés dans SIGAL	NAT– 566-pdts pêche;distrib;coquillages;phycotoxine PSP NAT– 567-pdts pêche;distrib;coquillages;phycotoxine lipophile
Objectif du plan	Évaluer l'exposition du consommateur aux phycotoxines transmises par les mollusques bivalves
Période de prélèvement	Du 1 janvier au 31 décembre 2026
Stade de prélèvement	Distribution
Matrices à prélever	Mollusques bivalves vivants ou congelés
Analytes recherchés	Phycotoxines lipophiles et PSP
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Les prélèvements concernent des mollusques bivalves d'élevage ou de pêche, <u>vivants ou congelés</u> . Chaque prélèvement est constitué d'une unité (n=1). Un prélèvement doit être constitué au minimum de 10 individus entiers , <u>prélevés en divers points du lot</u> , permettant d'obtenir un poids minimal de 1 kg .
Recueil des informations relatives au prélèvement	<p style="text-align: center;">À récupérer <u>au moment du prélèvement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> x Établissement de production d'origine x Espèce de coquillage x Numéro de lot x Pays d'origine x Taille de l'échantillon
Conservation du prélèvement	Froid positif ou froid négatif
Saisie des descripteurs Par le préleveur	<ul style="list-style-type: none"> x Établissement de production d'origine « ETAPRODORI » x Espèce de coquillage « ESPCOQ » x Identification du lot « IDLOTAX » x Pays d'origine « PAYORIG » x Taille échantillon (en kg) « TLCHTKG » x Date de l'envoi des prélèvements «DTENVPREL »
Envoi du prélèvement	<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 = laboratoire agréé pour la recherche de phycotoxines, sélectionné par le donneur d'ordre (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)</p>