

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/2025-832
19/12/2025

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 : 2

Objet : Dispositif PSPC – Plans de surveillance et exploratoire de la contamination par certains virus (virus de l'hépatite A et Norovirus) des baies, drupes et petits fruits rouges, ainsi que des légumes feuilles au stade de la distribution – Année 2026

Destinataires d'exécution

DRAAF
DD(ETS)PP
Délégataires des prélèvements PSPC
Service Commun des Laboratoires

Résumé : La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de surveillance de la contamination par certains virus (virus de l'hépatite A et Norovirus type GI et GII) des baies, drupes et petits fruits rouges, ainsi que d'exploration de la contamination par ces mêmes virus des légumes feuilles, au stade de la distribution pour la campagne 2026 du dispositif PSPC.
La totalité des prélèvements programmés sur ce plan sont délégués.

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) No 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à

l'hygiène des denrées alimentaires ;

- Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;

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

- Instruction technique générale relative à la campagne 2026 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2025-744

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de surveillance de la contamination par certains virus (virus de l'hépatite A et Norovirus (type GI et GII)) des baies, drupes¹ petits fruits rouges, et légumes feuilles au stade de la distribution pour la campagne 2026 du dispositif PSPC. Les changements apportés à l'instruction apparaissent en grisé dans le présent document.

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Parmi les zoonoses virales, le virus de l'Hépatite A (VHA) fait partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

Les Norovirus sont quant à eux, la cause majeure de gastro-entérites aigues chez l'Homme toutes classes d'âge confondues. Parmi les cinq sérogroupe de Norovirus (GI à GV), seuls les sérogroupe GI, GII et GIV ont été mis en évidence chez l'Homme infecté.

Les aliments à considérer pour la surveillance des Norovirus et de VHA appartiennent à deux catégories :

- les aliments pouvant être contaminés au stade de la production primaire par des eaux d'irrigation ou d'immersion contaminées,
- les aliments qui peuvent être contaminés lors de leur manipulation avec des précautions d'hygiène insuffisantes, par des personnes infectées.

Ainsi, les végétaux crus sont parmi les principaux aliments associés aux épidémies de Norovirus et de VHA en France et en Europe, en particulier les fruits rouges pour VHA.

Il est à noter que les Norovirus et VHA résistent aux méthodes classiques de conservation des aliments (réfrigération et congélation).

L'objectif de ce plan est de collecter des données de contamination par le virus de l'hépatite A et Norovirus (type GI et GII) dans ces denrées au stade de la mise sur le marché pour évaluer l'exposition du consommateur.

Les résultats de ce plan seront transmis à l'EFSA conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel EFSA/ECDC sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

[La totalité des prélèvements programmés sur ce plan sont délégués.](#)

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever au stade de la **distribution**, de manière **aléatoire**, est fixé à **100**, à raison de 5 unités par échantillon, **chaque unité provenant du même lot**, et est ainsi réparti :

- ➔ **50 baies, drupes et autres petits fruits rouges surgelées (framboises, fraises, myrtilles, mélanges de fruits rouges),**
- ➔ **20 baies, drupes et autres petits fruits rouges à l'état frais (framboises, fraises, myrtilles),**
- ➔ **Plan exploratoire : 30 légumes feuilles à l'état frais (laitues, épinards, roquette, choux feuilles (kale, vert frisé, chinois...), blettes).**

1.2. Programmation régionale des prélèvements

12 régions de l'hexagone sont concernées par ces prélèvements. La Corse et les Outre-mer ne sont pas concernés par ce plan.

Le nombre d'échantillons concernant chacune des trois catégories de matrices est réparti par région, **proportionnellement à la population humaine** (données INSEE au 01/01/2025), (cf tableau en **annexe 1**).

La répartition régio-départementale se fera suivant la même clé de répartition (population humaine) pour ce plan.

¹ drupe = fruit charnu à noyau. La mûre ou la framboise sont des polydrupes ou drupes en grappe ; chaque grain ou drupéole contient un petit noyau mou.

Gestion des prélèvements > Délégataires préleveurs et DD(ETS)PP

2.1. Modalités de prélèvement et d'acheminement par le déléataire

Pour rappel, les prélèvements (et acheminement) programmés en métropole concernés par cette instruction technique sont délégués.

Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte [par le donneur d'ordre DD\(ETS\)PP pour effectuer la commande auprès du déléataire préleveur](#).

Matrices à prélever	Baies, drupes et autres petits fruits rouges surgelés	Baies, drupes et autres petits fruits rouges à l'état frais	Légumes feuilles à l'état frais
Période de prélèvement	Du 1^{er} janvier au 15 décembre 2026		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année dans la mesure du possible		
Nombre de prélèvements	50	20	30
Stade de prélèvement	Distribution		
Type de plan	Surveillance		Exploratoire
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Référence du numéro NAT (SIGAL)	587	588	570
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. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier qui identifie la nature et l'origine du prélèvement. Chaque unité d'un échantillon provient du même lot		
Informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement : voir Fiche des Descripteurs en annexe 2		
Détail matrice à prélever	Framboises, fraises, myrtilles, mélanges de fruits rouges <u>Le mélange de fruits rouges peut contenir : cassis, mûres, groseilles, mais pas de cerises</u>	Framboises, fraises, myrtilles	Laitues, épinards, roquette, choux feuilles, blettes
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse		
Etat de la matrice	Surgelé	Etat frais (réfrigéré ou température ambiante)	Etat frais (réfrigéré ou température ambiante)
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile		
Origine (production nationale ou importation) si connue	Production nationale ou importation		
Modalités d'échantillonnage	n=5 (5 unités d'au moins 100g, provenant du même lot)		
Modalités de conservation du prélèvement et de transport	Froid négatif – 18°C*	Pour les produits réfrigérés et à température ambiante le déléataire doit procéder à la congélation avant acheminement (conditionnement rigide type barquette plastique fermée) ² - Froid négatif -18°C	Froid positif 5 ±3°C Expédition en tout début de semaine et acheminement en froid positif
Délai d'acheminement au laboratoire	60h maximum	60h maximum	48h maximum

² Lorsque les fruits sont abîmés (écrasés, présence d'excès d'humidité due aux variations de température), les analyses sont impossibles, il est donc demandé de congeler le prélèvement avant envoi en froid négatif.

Matrices à prélever	Baies, drupes et autres petits fruits rouges surgelés	Baies, drupes et autres petits fruits rouges à l'état frais	Légumes feuilles à l'état frais
Laboratoire destinataire des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisée par la DD(ETS)PP au moment de la commande)	Laboratoire du service commun des laboratoires de Montpellier 205, rue Croix verte - 34196 Montpellier Labo34@scl.finances.gouv.fr		

* **L'ajout dans le colis d'un thermo-bouton** permettrait au laboratoire de lever toute ambiguïté sur les conditions de température lors de l'acheminement des échantillons et d'obtenir des résultats dont l'exploitation est plus difficilement contestable. Par ailleurs, les préleveurs veilleront à ce que les thermo-boutons soient réglés à la bonne date et à la bonne heure.

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le déléataire **le plus rapidement possible après le prélèvement**, sont récapitulés en [annexe 2](#).

2. Gestion des échantillons > Laboratoire SCL Montpellier

Dans chaque région, le déléataire doit anticiper la programmation des prélèvements pour ce plan et communiquer par mail tous les trimestres aux DD(ETS)PP (donneur d'ordre) et au SCL de Montpellier en charge des analyses : la date et le volume d'envoi trimestriel des prélèvements en fonction de leurs programmations.

Le tableau 2 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par le laboratoire d'analyse (SCL Montpellier).

Analytes recherchés	Virus de l'Hépatite A	Norovirus GI et GII
Matrices à analyser	Drupes, baies et petits fruits rouges surgelés Légumes feuilles à l'état frais	
	Recherche sur les 5 unités du virus hépatite A, du Norovirus GI et du Norovirus GII	
Type de denrée	DAOV (denrée alimentaire d'origine végétale)	
Référence de la fiche de plan		Pas de fiche de plan
Conservation avant analyse	Froid négatif (drupes, baies et petites fruits rouges) Froid positif (légumes feuilles)	
Rappel du délai d'acheminement au laboratoire		60h maximum 48h maximum (légumes feuilles)
Acceptabilité des échantillons	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement et/ou du nombre d'unités requis, les laboratoires agréés refusent les échantillons et en informent l'expéditeur	
Type de méthode	Détection + typage	Détection + identification du génogroupe (Norovirus : génogroupes I et II)
Prise d'essai pour analyse	25g	25g
Méthodes de référence	Méthode interne du SCL accréditée COFRAC	Méthode interne du SCL accréditée COFRAC

Ce plan ne bénéficie pas de fiche de plan, les résultats d'analyse ne peuvent faire l'objet d'EDI (échanges de données informatisés) entre le laboratoire et le système d'information.

Le laboratoire 34 du SCL communique les résultats aux DD(ETS)PP, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais.

En cas de détection, le laboratoire de Montpellier prévient immédiatement le donneur d'ordre (DD(ETS)PP).

Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

La transmission des résultats au BGIR (responsable de la valorisation des données au niveau national et européen) sera faite par le SCL directement au BGIR (copie BETD) avant le 1^{er} février 2027.

La totalité des résultats doit être disponible au plus tard le 1^{er} février 2027.

3. Gestion des échantillons avec détection de virus > DD(ETS)PP

La simple détection de virus ne donne pas lieu à une alerte.

Il n'existe aucun critère d'alerte analytique européen ou français en matière de Norovirus ou d'hépatite A. De plus, la détection par PCR de traces virales ne suffit pas à déterminer la présence de virus capables d'infecter les consommateurs. Aucune mesure n'est donc prise pour les produits dans lesquels des traces de ces virus seraient détectées.

En revanche :

Il est nécessaire de pouvoir investiguer les causes de ces contaminations et d'engager des mesures de maîtrise si nécessaire.

Il est aussi nécessaire de faciliter l'identification d'un lien entre ces résultats et d'autres indices de risque, en particulier l'existence de suspicions de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) pour lesquelles la consommation de ces produits serait rapportée. Le cas échéant, une alerte pourrait être constituée et des mesures de retrait / rappel engagées. Ce cas de figure où des cas humains seraient connus en lien avec un prélèvement réalisé dans le cadre d'un plan exploratoire, reste toutefois peu probable. Les cas d'alerte correspondent le plus souvent à des TIAC dont l'enquête épidémiologique oriente vers des produits qui s'avéreront positifs à la PCR après analyse sur prélèvement ciblé.

Ainsi :

En cas de résultat positif, le laboratoire envoie le résultat à la DD(ETS)PP, qui crée une FNA de type « Autre » dans SORA Alerte (puis à partir de la mise en service de SEVES, un évènement produit de type « Autre action coordonnée ») et adresse un message à la MUS et à la DD(ETS)PP de conditionnement des baies ou légumes feuilles (si en FR) via cet outil.

La MUS se chargera ensuite d'apporter d'éventuelles informations relatives à la situation épidémiologique, de demander un appui du BETD si nécessaire et de coordonner les éventuelles actions de contrôle à mener, y compris par partage d'informations avec d'autres pays.

4. Dispositions financières

Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.

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 faire part au BGIR de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région à la distribution

NB : pour tenir compte de la capacité analytique du laboratoire SCL de Montpellier et éviter un engorgement en fin d'année, il est important que les prélèvements soient répartis tout au long de l'année.

Catégorie	DAOV		
	Baies rouges surgelées	Baies rouges à l'état frais	Légumes feuilles à l'état frais
Matrices	HAV et Norovirus		
Nombre prélèvements niveau national	50	20	30
Nombre de prélèvements par région	ARA (Auvergne- Rhône-Alpes)	6	2
	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	2	1
	BRE (Bretagne)	3	1
	CVL (Centre-Val de Loire)	2	1
	GES (Grand Est)	4	2
	HDF (Hauts-de-France)	4	2
	IDF (Ile-de-France)	9	4
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	5	2
	NOR (Normandie)	3	1
	OCC (Occitanie)	5	2
	PAC (Provence-Alpes-Côte d'Azur)	4	1
	PDL (Pays-de-la-Loire)	3	1

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Obligatoire (X)
Type d'enseigne		LCU	Hard-discount / Supermarché / Hypermarché / épicerie hors GMS / magasins de producteurs / autre	X
Type de baie rouge	TP_SC S_SC	LCU	Framboises, fraises, myrtilles, mélanges de fruits rouges	X
Type de légume feuille		LCU	Laitues, épinards, roquette, choux feuilles, blettes	X
Composition mélange		ALPHA		
Etat de la matrice		LCU	Surgelée, réfrigérée, température ambiante	X
Pays de d'origine si connu		LCU		X
Code emballeur ou Conditionneur si connu		APHA		
Date limite de consommation si connu	DLCP	ALPHA		
Date de l'envoi des prélèvements	DTENV PREL	ALPHA		X
Commentaires	CMNT	ALPHA		
Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique				