



**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/2025-859 23/12/2025
--	---

Date de mise en application : 01/01/2026

Diffusion : Tout public

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 coquillages par *Escherichia coli* au stade de la distribution – Année 2026

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP Délégataires prélèvements PSPC LNR et laboratoires agréés

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à estimer la contamination par *Escherichia coli* des coquillages, plus précisément des mollusques bivalves fouisseurs, mis sur le marché en France en 2026.

La totalité des prélèvements programmés (hors Corse) sont délégués.

Textes de référence :

- Règlement (CE) 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 ;
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Instruction technique générale relative à la campagne 2026 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2025-744 ;
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration.

Contexte

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques du plan de surveillance de la contamination microbiologique des mollusques bivalves vivants par *Escherichia coli* (*E.coli*) au stade de la distribution.

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe un critère de sécurité de 700 NPP¹/100 g de chair liquide intravalvaire (CLI) pour *Escherichia coli* dans les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants, au stade de leur mise sur le marché.

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthodes d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.25. Mollusques bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	<i>E. coli</i>	5	1	230 NPP ¹ / 100 g de chair et liquide intravalvaire (CLI)	700 NPP / 100 g de CLI	EN/ISO 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Le dépassement de cette valeur limite réglementaire reflète une situation où se conjuguent une contamination de la zone de production et un défaut de maîtrise de la qualité de l'eau utilisée par l'établissement ou des procédés de purification éventuellement mis en œuvre.

Concernant ce plan de surveillance, il a été décidé de cibler uniquement les coquillages du groupe 2 définis dans l'article 2 de l'Arrêté ministériel du 6 novembre 2006 : « Pour l'application du présent arrêté, trois groupes biologiques de coquillages sont distingués au regard de leur physiologie, et notamment de leur aptitude à la contamination et à la purification : [...] b) Groupe 2 : il s'agit des bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments. [...] ».

Objectifs

L'objectif de ce plan est de vérifier le respect du critère de sécurité établi par le règlement (CE) n°2073/2005 pour *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants.

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 **5 unités analysées par échantillon** (soit 1100 analyses au total) **au stade de la distribution**.

1.2. Programmation régionale des prélèvements

Les 13 régions métropolitaines sont concernées par ces prélèvements établis proportionnellement à la population humaine (Source : Données Insee_Estimations de population 2025 au 01/01/2025) 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 des prélèvements

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

¹ NPP : Nombre le plus probable

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.

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

E. coli est recherché dans des mollusques bivalves **vivants**.

La liste des espèces de coquillages visées par ce plan de surveillance est la suivante :

Nom scientifique	Nom commercial
<i>Glycymeris spp</i>	Amande
<i>Cerastoderma spp</i>	Coque
<i>Solen spp / Ensis spp</i>	Couteau
<i>Mercenaria sp</i>	Clam
<i>Scrobicularia sp</i>	Lavignon
<i>Ruditapes spp, Venerupis spp, Polititapes sp</i>	Palourde
<i>Venus verrucosa</i>	Praire
<i>Spisula spp</i>	Spisule
<i>Donax spp</i>	Telline

2. Gestion des prélèvements > Délégués préleveurs et DD(ETS)PP

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 fousseurs**, d'élevage (conchyliculture)² ou de pêche.

Chaque échantillon prélevé est constitué de 5 unités (n=5).

Le prélèvement doit être réalisé en divers points du lot pour être le plus représentatif possible. Afin de constituer une unité, il est demandé de suivre les recommandations de la norme ISO 6887-3-Partie 3 : Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche, Annexe B (voir tableau ci-dessous). Une unité doit **être constituée d'un nombre minimal d'individus entiers (cf. tableau ci-dessous) afin d'obtenir une quantité minimale de CLI de 50g.**

Nom commercial	Nombre d'individus à prélever/unité
Praire	12 à 18 individus (selon la taille du coquillage)
Palourde	18 à 35 individus (selon la taille du coquillage)
Couteau	12 à 18 individus (selon la taille du coquillage)
Coque	35 à 55 individus (selon la taille du coquillage)

² Pour information, il existe peu d'élevage de coquillages fousseurs.

Telline	40 à 70 individus (selon la taille du coquillage)
---------	--

Il est important de prélever au minimum les quantités indiquées, 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.

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 sa nature et son origine.

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

2.3. Conservation et envoi des échantillons

Les coquillages doivent être maintenus dans des conditions de stockage adaptées (température comprise entre 0 et +10°C) afin qu'ils restent vivants jusqu'à la livraison aux laboratoires d'analyse. Si des blocs réfrigérants sont utilisés, les échantillons ne doivent pas entrer en contact direct avec leurs surfaces.

Les échantillons sont acheminés **immédiatement** aux laboratoires d'analyse agréés pour la recherche de *E. coli* afin que l'analyse microbiologique soit réalisée **dans les 24 heures suivant le prélèvement**.

D'après le laboratoire national de référence (LNR), ce délai entre le prélèvement et le début de l'analyse peut être étendu à **48 heures en cas de force majeure** liée aux conditions de transport, à condition que les échantillons soient maintenus à une **température inférieure à +10°C** durant leur acheminement jusqu'au laboratoire d'analyse.

2.4. Laboratoires destinataires des échantillons

Cf. instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2025-744 relative aux PSPC 2026.

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>

3. Gestion des échantillons

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

En cas de non-respect de la température de l'échantillon à réception et/ou du délai d'acheminement (voir paragraphe 2.3) requis, les laboratoires agréés doivent refuser les échantillons et en informer l'expéditeur, le préleveur et le donneur d'ordre.

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. Descripteurs d'intervention et échantillon (laboratoires)

Les descripteurs d'intervention sont détaillés en annexe II.

Les descripteurs d'intervention obligatoires doivent être systématiquement renseignés sur le DAP.

3.3. Méthodes officielles

Les laboratoires utilisent les méthodes d'analyses officielles précisées dans le tableau A disponible

sur le portail RESYTAL (suivre 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 PECOLI

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur sur le portail RESYTAL (suivre Espace documentaire > Echanges de données laboratoires > Référentiel production > EDI - PSPC – fiches de plan). La valeur limite de quantification (LOQ) du laboratoire est à renseigner.

3.5. Transmission des résultats

Cf. instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2025-744 relative aux PSPC 2026.

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

Tous les résultats sont saisis par les laboratoires agréés dans SIGAL 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 > [DD\(ETS\)PP](#)

En cas de non-conformité réglementaire, la gestion est mise en œuvre conformément aux modalités définies dans [l'instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2025-744 relative aux PSPC de 2026](#).

S'il est identifié que des produits répondent aux critères d'une alerte (locale ou nationale), ce qui est le cas pour tout dépassement de critère de sécurité dans le cadre de cette IT, le signalement est effectué via une fiche Alerte dans SORA Alerte (puis via SEVES à partir du 5 février 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.

Les produits concernés font l'objet d'un retrait du marché, d'une information du consommateur et d'un rappel, y compris publicité de ce rappel sur rappelconso.gouv.fr, comme pour toute autre alerte.

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
Auvergne-Rhône-Alpes	20
Bourgogne-Franche-Comté	9
Bretagne	21
Centre-Val de Loire	9
Corse	1
Grand-Est	15
Hauts-de-France	20
Île-de-France	35
Nouvelle-Aquitaine	20
Normandie	20
Occitanie	20
Provence-Alpes-Côte-d'Azur	17
Pays de la Loire	13
Total	220

ANNEXE II

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

Libellé	Type	Valeurs	Obligatoire
Etablissement de production d'origine « ETAPRODORI »	ALPHA		Oui
Espèce de coquillage « ESPCOQ »	LCU	Amande, coque, couteau, clam, lavignon, palourde, praire, spicule, telline	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

ANNEXE III

Modalités de prélèvement et d'analyse

Analyte recherché	<i>E.coli</i>
Produits alimentaires concernés	Mollusques bivalves fouisseurs vivants
Quantité minimum à prélever	Voir paragraphe 2.1
Nombre d'unités (n) par échantillon prélevé	5
Conservation avant analyse	Froid positif Transport : entre 0 et +10°C Conservation au laboratoire : 3 ±2°C
Délai d'acheminement au laboratoire	Immédiat
Laboratoires destinataires des échantillons	Laboratoires agréés pour la recherche d' <i>E.coli</i> (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)
Type de technique	Microbiologie
Matrices analysées	Mollusques bivalves
Prise d'essai pour analyse	50 g de chair et liquide intervalvaire
Méthodes d'analyse officielles	<i>Cf tableau A</i>
Seuils réglementaires règlement (CE) n°2073/2005	m = 230 NPP / 100 g de CLI ; M = 700 NPP / 100 g de CLI (n = 5 ; c = 1)

ANNEXE IV

Fiche « mémo » pour le préleveur

Plans prévisionnels associés dans SIGAL	NAT- 553-pdts pêche;distrib;coquillages;E.coli
Objectif du plan	Vérifier le respect du critère établi par le règlement (CE) n°2073/2005 pour <i>E. coli</i> pour les mollusques bivalves vivants mis sur le marché.
Période de prélèvement	Du 1 janvier au 31 décembre 2026
Stade de prélèvement	Distribution
Matrices à prélever	Mollusques bivalves vivants
Analytes recherchés	<i>E.coli</i>
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires
Réalisation du prélèvement	Les prélèvements concernent des mollusques bivalves fouisseurs vivants , d'élevage ou de pêche. Chaque échantillon est constitué de 5 unités (n=5). Une unité doit être constituée d'un nombre minimal d'individus entier en fonction de l'espèce avec une quantité minimale de CLI de 50g (voir tableau du paragraphe 2.1).
Recueil des informations relatives à l'échantillon	À récupérer <u>au moment du prélèvement</u> <ul style="list-style-type: none"> x Établissement de production d'origine (nom ou n° d'agrément) x Espèce de coquillage (nom commercial) x Numéro de lot x Pays d'origine x Taille de l'échantillon
Conservation de l'échantillon	Froid positif (Transport : entre 0 et 10°C)
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 de l'échantillon	Acheminement immédiat après le prélèvement Froid positif Laboratoire destinataire = laboratoire agréé pour la recherche d'<i>E.coli</i> , sélectionné par le donneur d'ordre (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)