



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux</p> <p><i>Bureau de la biovigilance, des méthodes de lutte et de l'expérimentation</i></p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par : François HERVIEU Florence GERAULT, Hélène BONNEFOY</p> <p>Tél : 01 49 55 81 89 02 41 72 32 34 ou 31 (contact) Fax : 01 49 55 59 49 Réf. interne : PCChlordecone2008 - BBMLE / 2008-04-003</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDQPV/N2008-8088</p> <p>Date: 14 avril 2008</p> <p>Classement : IA 514</p>
--	--

Date de mise en application : immédiate

Complète : -

Date limite de réponse : -

📄 Nombre d'annexes : 3

Degré et période de confidentialité : -

Objet : Plan de contrôle de la conformité des productions végétales de la Martinique et de la Guadeloupe au regard du taux de résidus de chlordécone

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°882/2004 - Règlement (CE) n°396/2005 - Règlement (CE) n°178/2006

Résumé :

Le plan de contrôle vise à contrôler la conformité des productions végétales de la Martinique et de la Guadeloupe au regard des limites maximales de résidus de chlordécone. Il s'inscrit dans une démarche triennale d'actions de surveillance et de contrôle visant à compléter les données relatives à l'exposition de la population des Antilles au risque chlordécone et de préciser à terme et aux espèces végétales qu'il conviendrait de privilégier en fonction du degré de contamination des sols.

MOTS-CLES : PLAN DE CONTROLE - CHLORDECONE – PRODUCTIONS VEGETALES

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <p>DAF/SPV GIRPA</p>	<p>Pour information :</p> <p>Mmes et MM. les Préfets Mmes et MM les DRAF/SRPV Mmes et MM. les DDA et les DDEA</p>

Préambule

Ce plan de contrôle constitue la première tranche concernant les productions primaires végétales de l'action (20) du plan d'action chlordécone 2008-2010 relative au renforcement des actions de surveillance et de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et végétale, produites, consommées ou mises sur le marché en Martinique et en Guadeloupe.

Il vise à vérifier la conformité des productions végétales de la Martinique et de la Guadeloupe au regard du taux de résidus de chlordécone.

1. Nombre de prélèvements dans le cadre de ce plan de contrôle

Le programme de contrôle 2008 prévoit **140 prélèvements** d'échantillons de produits de végétaux au stade de la production répartis pour moitié en Martinique et pour moitié en Guadeloupe.

Ces contrôles peuvent être simultanés à des opérations de contrôles à l'utilisation produits phytopharmaceutiques

2. Critère de sélection des échantillons à prélever

2.1 Espèces végétales concernées

Le programme de contrôle 2008 est ciblé sur les productions végétales dites "à risque". Il concerne des espèces dont les parties consommées sont les plus exposées au risque de contamination par le sol et en conséquence sont les plus susceptibles de présenter un taux de résidus supérieur à la limite maximale de résidus (LMR).

Les espèces végétales ciblées et listées dans le tableau ci-dessous appartiennent essentiellement à la catégorie des légumes racines et autres tubercules et à d'autres légumes de la famille des cucurbitacées.

Nature des matrices pour analyses
Dachine
Igname
Patate douce
Toloman
Manioc
Chou Caraïbe
Carotte
Navet
Gingembre
Poireau
Oignon
Concombre
Giraumon

2.2 Espèces végétales concernées

Les sites où sont effectués les prélèvements sont sélectionnés sur la base d'une analyse des risques conduite par les DAF-SPV en prenant pour critère :

a) pour les légumes racines dont la liste figure au tableau du point 2.1

Les prélèvements sont à réaliser sur des parcelles de culture pour lesquelles les producteurs concernés **ne disposent d'aucune donnée d'information** sur le taux de contamination du sol en chlordécone.

b) pour les autres types de légumes ciblés dont la liste figure au tableau du point 2.1

Les prélèvements sont à réaliser sur des parcelles de culture localisées **sur des sols identifiés comme très contaminés en chlordécone**.

La répartition du volume de prélèvement des échantillons par catégorie et espèce végétale est laissée à l'appréciation des services de la protection des végétaux en fonction des situations rencontrées sur le terrain.

3. Procédure de prélèvement

Les prélèvements d'échantillon sont effectués en suivant les procédures de type PA3 conformément aux dispositions prévues aux articles R.253-65 à R.253-71 du Code rural. Les échantillons sont prélevés en **3 exemplaires**.

Un code d'identification établi suivant la procédure décrite en annexe 1 est attribué à chaque échantillon. Tout échantillon identifié est mis sous scellés et étiqueté en prenant le modèle d'étiquette disponible en annexe 2

Les prélèvements d'échantillons font l'objet d'un procès-verbal (PV) de prélèvement comportant les motifs en droit et en fait ainsi que les informations suivantes :

- date, heure et lieu du prélèvement ;
- identité des végétaux ayant fait l'objet du prélèvement ;
- nature et volume des échantillons prélevés ;
- codes d'identification des prélèvements ;
- marques et étiquettes apposées sur les végétaux ayant fait l'objet du prélèvement ;
- type de prélèvement (PA3) ;
- nom, prénoms et adresse du détenteur des végétaux ;
- nom, prénoms, qualité et signature de l'agent ayant rédigé le procès-verbal.

Le détenteur des végétaux (ou son représentant) doit obligatoirement être présent lors du prélèvement. Il peut demander l'insertion au PV de toute observation qu'il juge utile d'y faire figurer. Le détenteur est invité à signer le PV de prélèvement, s'il refuse de signer, il en est fait mention dans le procès-verbal.

4. Protocole de prélèvement :

Le protocole d'échantillonnage doit permettre d'obtenir un échantillon représentatif d'un lot à analyser afin d'établir si la limite maximale de résidus (LMR) de chlordécone sont respectées.

Les prélèvements seront réalisés à la parcelle sur des légumes à maturité ou au plus proche de la maturité. Il convient de suivre les lignes directrices européennes 7029/VI/95 rev5 pour les études résidus dans les dossiers pour l'inscription à l'annexe I de la directive 91/414.

Pour les cultures concernées par la présente note, ces lignes directrices prévoient un échantillonnage par prélèvements en 12 points distincts sur la parcelle de culture. L'échantillon au champ est constitué de 12 unités et d'au minimum 2 kg, pour un échantillon de laboratoire d'un minimum de 1 kg.

Les échantillons doivent fournir suffisamment de matière pour que tous les échantillons de laboratoire puissent être prélevés sur l'échantillon en vrac. Les unités ne doivent être **ni découpées ni brisées** pour produire l'échantillon. Il convient d'enlever les racines et les résidus de terre, les collets et les tiges, ainsi que toutes feuilles délabrées.

5. Préparation et stockage des échantillons :

Les échantillons sont placés dans un double ensachage de sacs plastiques neufs. Chacun des deux sacs plastiques est étiqueté. Les échantillons sont placés à température négative en cas de nécessité de stockage.

6. Gestion des échantillons

L'un des trois échantillons prélevés est expédié au laboratoire d'analyse habilité suivant la procédure précisée au point 7.

Les deux échantillons complémentaires sont à conserver, sous forme congelée, dans le cas où une expertise contradictoire s'avérerait nécessaire.

L'un de ces deux échantillons est conservé par le détenteur des végétaux soumis au contrôle de la conformité. Lorsque le détenteur des végétaux refuse de conserver cet échantillon, il en est fait mention dans le procès-verbal ainsi que sur l'étiquette d'identification de l'échantillon.

Le dernier échantillon, et le cas échéant l'échantillon refusé par le détenteur, est conservé par la DAF/SPV de la résidence administrative de l'agent qui a procédé au prélèvement.

6. Transport et laboratoire destinataire :

Les modalités précises d'envoi des échantillons destinés au laboratoire d'analyse (dates, nombre et qualité, ...) devront être établies dès le début de campagne avec le laboratoire puis confirmées ou infirmées le cas échéant durant la campagne par les responsables régionaux des opérations de prélèvements.

Dans la mesure du possible, les échantillons seront groupés par lot d'un minimum de 8 - 10 échantillons ce qui permet la mise en œuvre de séries analytiques journalières complètes et donc d'une réalisation plus rapide des analyses.

Le transport des échantillons doit permettre l'acheminement rapide et compatible avec leur conservation (autant que possible, après congélation, en glacière avec carboglace, notamment pour les produits végétaux riches en eau) des échantillons vers le laboratoire d'analyse.

Il est préconisé d'effectuer les envois du lundi au mercredi inclus et de tenir compte, le cas échéant des jours fériés et de prévenir le laboratoire au moment de l'envoi par fax en lui précisant le nombre d'échantillons expédiés.

Le laboratoire :

GIRPA
8, rue Henri Becquerel
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02-41-48-75-70
Fax : 02-41-48-71-40
girpa@univ-angers.fr

est chargé des analyses du taux de résidu "chlordécone".

Le Laboratoire accuse réception des échantillons par fax à la DAF-SPV d'origine

7. Analyses à réaliser :

Sur chaque échantillon sera réalisée une analyse spécifique du taux de résidu – chlordécone.

Le délai indicatif pour l'obtention des résultats est fixé à 15 jours pour l'analyse de dépistage, suivi, en cas de résultat non conforme, d'une semaine supplémentaire en cas de confirmation, à compter de la date de réception des échantillons au laboratoire.

Il convient néanmoins de prendre contact avec le laboratoire avant l'envoi des prélèvements pour préciser ces délais.

8. Transmission des résultats

Les résultats seront transmis au service de la protection des végétaux concerné avec copie à l'expert national résidus :

Florence GERAULT
SRPV PAYS DE LOIRE
10, rue Le Nôtre
49044 ANGERS CEDEX
Tél : 02 41 72 32 34
Fax : 02 41 36 00 35

florence.gerault@agriculture.gouv.fr

Les trames des différents documents nécessaires peuvent être fournies en format électronique (étiquettes, fiche de renseignement, d'expédition) sur demande à Hélène Bonnefoy - DRAF-SRPV Pays de la Loire - Tél. : 02-41-72-32-31, helene.bonnefoy@agriculture.gouv.fr).

9. Suites éventuelles à donner

La limite maximale de résidus (LMR) à ne pas dépasser pour le chlordécone dans les denrées alimentaires afin qu'elles soient reconnues propres à la consommation est de 20 µg/kg dans les produits frais tels que consommés.

Tout résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement de la limite maximale admissible donnera lieu au retrait du marché des lots non conformes.

Une enquête sera réalisée au niveau du lieu de production. Des mesures de gestion appropriées seront décidées en conséquence. Il sera notamment procédé à la réalisation d'investigations destinées à détecter l'étendue et l'origine de la contamination.

10. Bilan des actions

Les régions devront enregistrer régulièrement toutes les données relatives à ce plan de contrôle dans la base de données GEUDI, et s'assurer que celles-ci ont été saisies correctement (note de service DGAL/SDQPV/N2007-8259, signée le 22/10/2007) et en suivant les modalités spécifiques à cette "action régionale : chlordécone" qui seront précisées ultérieurement.

Si aucun point de contrôle autre que celui relatif au respect de la LMR chlordécone n'est vérifié dans le cadre de l'action de contrôle conduite sur l'exploitation agricole, le compte rendu de prélèvement joint en annexe 3 pourra être utilisé pour consigner les informations nécessaires à la saisie sous GEUDI. Si d'autres points de contrôle sont également vérifiés, les agents utiliseront le formulaire de compte-rendu d'inspection habituel.

11. Dispositions financières

Les frais d'analyses inhérents à ce plan de contrôle sont pris en charge suivant les modalités prévues dans le cadre du programme national de contrôle à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

Je vous saurais gré de bien vouloir me faire connaître les éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en place de ce plan de contrôle.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

ANNEXE 1 : Procédure d'attribution des codes d'identification des prélèvements (produits végétaux, produits phytosanitaires) par les DRAF/SRPV

1. Objet :

Le Décret n°2005-1701 du 27 décembre 2005 (JO du 30 décembre 2005) a modifié les dispositions figurant au chapitre V du Livre II du Code de la Consommation en matière d'enregistrement du Procès-Verbal et des échantillons prélevés afin de ne pas fragiliser les procédures, notamment lors du renouvellement de la délégation du préfet. Suivant le, devaient l'objet d'un enregistrement à la préfecture du département où le prélèvement avait été effectué ou à la préfecture de police.

Désormais, chacun des services (DDSV, SRPV) gère l'enregistrement de ses prélèvements et en assure le suivi (Note d'Information DGCCRF n°2006-08 du 6 janvier 2006).

La présente procédure définit les modalités de prélèvements des échantillons et a pour objet d'assurer la validité des prélèvements réalisés par les agents des DRAF/SRPV et DAF/SPV. Celle dernière reprend la procédure PR/MQ/INS/01 du 1^{er} mars 2004 établie par la DGCCRF.

2. Domaine d'application :

La procédure d'attribution des codes d'identification s'applique à tous les prélèvements aux fins d'analyse, qu'ils soient à caractère administratif (PA3, PE1) ou répressif (PO3). Elle s'applique de la préparation du prélèvement jusqu'au stockage des échantillons à la DRAF/SRPV et DAF/SPV.

3. Définition et abréviation :

- Numéro du Service Administratif (SA) : numéro attribué au prélèvement lors de son enregistrement à la DAF/SPV.

Il est composé comme suit : SRPV-AA-BB-CC-DD-nnnn

AA : code région (type « Phytage »)

BB : numéro de département

CC : numéro de registre

DD : année de prélèvement

nnnn : numéro d'ordre du prélèvement dans l'année

- Numéro d'ordre de l'agent (= numéro d'ordre du prélèvement) : numéro attribué au prélèvement par l'agent sur le lieu de prélèvement.

Il est composé comme suit :

- Initiales de(s) l'agent(s)

- Numéro d'ordre dans la journée, par ordre croissant, en commençant par 0001

- Registres :

- Registre 01 : concerne les PO3 (prélèvement contradictoire en 3 exemplaires) réalisés en application du Code de la Consommation

- Registre 02 : concerne les PE1 (prélèvement d'enquête non contradictoire) réalisés en application du Code de la Consommation

- Registre 03 : concerne les PA3 (prélèvement contradictoire en 3 exemplaires) réalisés en application du Code Rural

ANNEXE 2 : fiche de prélèvement d'échantillon

Direction de l'Agriculture et de la Forêt – Service de la Protection des Végétaux

NUMERO DU PRELEVEMENT : Numéro du Service Administratif (SA) + Numéro d'ordre de l'agent

	Région	Département	Numéro de registre	Année	N° ordre	Initiales de l'agent	N° du jour
SRPV							

Dénomination du produit /
Culture concernée :

Poids/
unité :

Date et heure du prélèvement :

Lieu du prélèvement :

Prélèvement :

- de Sondage
- Orienté

- Echantillon pour le laboratoire
- Echantillon pour le SRPV
- Echantillon pour le détenteur

Nom et adresse du détenteur de la marchandise :

Renseignements complémentaires (urgence/consignation...) :

Recherches demandées :

A rapprocher le cas échéant du prélèvement initial :

RPV

Région

Département

Numéro de registre

Année

N° ordre

ANNEXE 3 : bordereau d'envoi d'échantillon



Préfecture de
DRAF - Service Régional de la Protection des Végétaux

_____ - _____ ville
Tél. : _____ - Fax : _____

Courriel : srpv.draf-.....@agriculture.gouv.fr

Nos Réf. :
Vos Réf. :
Dossier suivi par :
Téléphone :
Objet :

GIRPA
8 rue Henri Becquerel
49070 BEAUCOUZE

Note de service :

Ville, le

BORDEREAU D'ENVOI D'ECHANTILLON(S)

DÉSIGNATION DES PIÈCES	Nombre de pièces	OBSERVATIONS

Tableau récapitulatif des prélèvements

Numéro du prélèvement	Date de Prélèvement	Dénomination du produit	Recherche demandée	Qualité / Etat à l'arrivée

Vous en souhaitant bonne réception,

Cordialement

ACCUSÉ DE RÉCEPTION		
Date d'arrivée :	Nom :	Signature :

Cet accusé de réception doit être renvoyé au SRPV après signature.

- COMPTE-RENDU DE PRELEVEMENT - CHLORDECONEN° du Compte-rendu :
(N° GEUDI)

..... / -

*Direction l'Agriculture et de la Forêt
Service de la Protection des Végétaux*

Nom de l'entreprise :		Nom de (des) l'inspecteur (s) :	
Adresse :			
		Contre-Visite : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Téléphone :	Fax :	Lieu de l'inspection :	
Agréée : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		Date de la visite :	Heure début : Heure clôture :
N° d'agrément :		Personne (s) rencontrée (s) :	
Statut juridique :		Fonction :	
N° SIRET :		Contrôle inopiné : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Numéro de prélèvement :		Consignation : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Nature du prélèvement : <input type="checkbox"/> Intrant : <input type="checkbox"/> Eau d'irrigation : <input type="checkbox"/> Végétal avant récolte : <input type="checkbox"/> Végétal récolté : <input type="checkbox"/> Support de culture :	Recherche demandée :	Laboratoire :	
		Objet :	

Observations du responsable ou de son représentant ou de la personne rencontrée :

Fait à : _____ Le : _____ Cachet de l'entreprise :

Nom et prénom du responsable ou de son représentant ou de la personne rencontrée et signature :

Observations de (des) l'inspecteur (s) :

Fait à : _____ Le : _____

Nom et prénom de (des) l'inspecteur (s) et signature :