ORDRE DE SERVICE D'INSPECTION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires

Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Laurence Giuliani - Tél : 01.49.55.84.94
Courriel institutionnel : bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : PSPC\2009\PS Salmo&Campylo 2009.doc
MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2009-8090
Date: 17 mars 2009

Date de mise en application : 1er avril 2009
Date limite de réponse : 15 décembre 2009
Nombre d'annexes : 5
Degré et période de confidentialité : Public ciblé (destinataires)

Objet : Plan de surveillance 2009 de la contamination par *Salmonella* et *Campylobacter* des viandes fraîches de poulet au stade de la distribution.

Références :

- Note de service DGAL/SDPPST/N2008-8301 du 3 décembre 2008 : Dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2009.

- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 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.

- Règlement (CE) n882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

- Lettre à diffusion limitée DGAL/SDPPST/L2009-02 du 6 février 2009 : Gestion des PSPC 2009 dans SIGAL.

- Saisine AFSSA n2009-SA-0027 du 17 février 2009 : Note de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en réponse à la demande d'appui scientifique et technique sur le plan d'échantillonnage du plan de surveillance portant sur la contamination par *Salmonella* et *Campylobacter* des viandes fraîches de poulet au stade de la distribution.

Résumé : Ce plan de surveillance est destiné à évaluer la contamination des viandes fraîches de poulet par *Salmonella* et *Campylobacter*, en termes de prévalence et de concentration. L'objectif est de recueillir des données en vue de l'appréciation du risque pour la santé publique. Les échantillons seront prélevés au stade de la distribution afin d'évaluer l'exposition des consommateurs à ces dangers. Les prélèvements devront être réalisés avant le 15 décembre 2009. Les analyses, à la fois qualitatives et quantitatives, seront mises en œuvre par l'AFSSA-LERAPP à Ploufragan, qui transmettra directement l'ensemble des résultats à la DGAL.

Mots-clés : PSPC, plan de surveillance, 2009, microbiologie, *Salmonella*, *Campylobacter*, viande de poulet.

Destinataires

Pour exécution :

- DRAAF des régions Aquitaine, Ile-de-France, Nord-Pas-de-Calais, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Rhône-Alpes
- Directeurs départementaux des services vétérinaires des départements appartenant aux régions concernées

Pour information :

- Préfets
- DRAAF des régions Alsace, Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Centre, Champagne-Ardenne, Corse, Franche-Comté, Languedoc-Roussillon, Limousin, Lorraine, Midi-Pyrénées, Basse-Normandie, Haute-Normandie, Pays-de-la-Loire, Picardie, Poitou-Charente
- Directeurs des services vétérinaires des DOM (Guadeloupe, Martinique, Réunion, Guyane)
- Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux
- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires
- DGCCRF
- DGS / InVS
- AFSSA-DERNS
- AFSSA-LERAPP

I - Stratégie d'échantillonnage

A - Plan de surveillance et définition du nombre national de prélèvements retenu

Salmonella et *Campylobacter* sont les deux premières causes de toxi-infections alimentaires dans de nombreux pays. L'objectif principal de cette étude est de fournir des informations sur les risques potentiels d'infection liés à ces deux bactéries lors de la consommation de viandes de volailles. Si différentes enquêtes ont permis d'évaluer la prévalence de ces pathogènes dans les troupeaux de volailles, peu de données existent en France pour les produits vendus au détail. Les recherches de *Salmonella* dans les denrées alimentaires sont généralement réalisées de façon qualitative, sans information sur l'importance du niveau de contamination. Des résultats concernant la présence et la quantification de *Campylobacter* sur des cuisses de poulets achetées dans des supermarchés situés dans les Côtes-d'Armor ont été collectées fin 2002, début 2003. Elles ne concernaient qu'un type de produit et une seule région. Un plan de surveillance communautaire a par ailleurs été réalisé en 2008 pour étudier la prévalence de *Campylobacter* dans les abattoirs de volailles. Pour une meilleure évaluation du risque pour le consommateur, il est nécessaire d'actualiser ces données et d'étendre le champ d'investigation à l'échelle nationale.

Ce plan est basé sur des prélèvements représentatifs de la consommation de viandes fraîches de poulet en France, réalisés au stade de la distribution. Il prévoit un total de **360 échantillons d'une unité**, répartis dans les régions sélectionnées.

B - Couple analytes/matrices

Salmonella et *Campylobacter* seront recherchés dans les matrices alimentaires listées au point 3 du paragraphe II-B.

C - Lieux de prélèvement

Les prélèvements seront réalisés directement dans les établissements de commerce de détail de type GMS, au rayon libre-service réfrigéré.

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements seront réalisés entre le 1er avril et le 15 décembre 2009, selon le planning prévisionnel défini en annexe V, qui donne la **répartition du nombre de prélèvements à réaliser par semaine et par département**.

B - Réalisation des prélèvements

1 - Nombre de régions concernées

Afin de prendre en compte les évolutions liées à la révision générale des politiques publiques en cours, les notes de service PSPC 2009 intègrent cette année dans leur programmation la dimension régionale, qui se traduit par la création des SRAL au sein des DRAAF : en 2009, la répartition des prélèvements relève de la responsabilité des DRAAF, en concertation avec les départements et avec l'appui des COSIR pour la distribution effective des prélèvements dans Sigal.

Ce plan de surveillance fait néanmoins partie des exceptions au dispositif général de répartition de l'échantillonnage. En effet, du fait des contraintes organisationnelles, afin de limiter le nombre de lieux de prélèvements tout en obtenant des données représentatives de l'exposition des consommateurs au niveau national, **la ventilation des prélèvements est définie à l'échelon départemental**. Les dix départements les plus significatifs de la consommation de viandes fraîches de poulet en France ont été retenus.

Les prélèvements concernent 5 régions, selon la liste de répartition en annexe I. La ventilation par département est donnée en annexe II.

2 - Nature des analytes recherchés

Chaque échantillon prélevé sera analysé comme suit :

- **recherche** (présence/absence) **de *Samonella* spp.** dans 25 grammes,
- **dénombrement de *Salmonella* spp**., avec un seuil de 1,2 ufc par gramme.
- **recherche** (présence/absence) **de *Campylobacter* spp**. dans 1 gramme,
- **dénombrement de *Campylobacter* spp.**, avec un seuil de 10 ufc par gramme.

3 - Matrices ou types d'échantillons prévus

Les prélèvements porteront sur les catégories de viandes fraîches de poulet suivantes :

- carcasses entières,
- produits de découpe avec peau (cuisses),
- produits de découpe sans peau (escalopes).

Les échantillons doivent être répartis de façon égale entre les différentes catégories, soit un total de 120 produits prélevés au niveau national pour chaque type de viandes. Le nombre d'échantillons à prélever par région et par département est détaillé en annexes I et II. Le planning prévisionnel est donné en annexe V.

Deux autres critères pour la répartition des prélèvements sont proposés pour les **carcasses entières** :

- Le premier est le mode d'élevage des poulets, qui peut être régi par les cahiers des charges des signes de qualité. C'est un facteur qui peut influencer la prévalence de contamination des carcasses par *Campylobacter*. Les données d'abattage par catégorie communiquées par la filière avicole indiquent une proportion de **75% pour le poulet « standard », respectivement 8% et 17% pour les poulets de types « certifié » et « label »**. Il conviendrait en conséquence de **répartir les prélèvements pour les carcasses de poulet entières de manière représentative pour ces trois catégories**.

- Le second critère concerne les pratiques d'éviscération, qui est un facteur clef de la contamination des carcasses de poulet, à la fois pour *Salmonella* et *Campylobacter*. Les poulets « effilés », c'est-à-dire plumés et débarrassés de leur intestin, mais avec conservation des autres viscères (jabot, foie, gésier, coeur, poumons) et des abattis (cou, tête et pattes), représentent un mode d'éviscération différent des autres poulets, et il serait intéressant de disposer de cette information.

Chaque prélèvement correspond à un échantillon préemballé dans son conditionnement d'origine et est constitué d'une unité d'un même lot, de manière à ce que le poids total soit au minimum de 100 grammes.

Compte tenu des contraintes organisationnelles du laboratoire réalisant les analyses (cf. II-B-6), la **DLC devra être valable au minimum jusqu'au lundi de la semaine suivante**.

4 - Répartition de l'échantillonnage

Les prélèvements devront être répartis dans les différents **établissements de commerce de détail de type GMS**, en veillant à prélever des **viandes issues de la production nationale** et provenant dans la mesure du possible d'abattoirs différents. Seuls les types d'enseigne suivants, qui représentent 95% des achats de viandes de poulet en France, sont retenus : **hypermarchés, supermarchés et « hard discount »**.

Dans la mesure du possible, les échantillons devront être prélevés dans au moins deux enseignes différentes pour chacun des trois types d'enseigne.

5 - Modalités de prélèvements

Les prélèvements concerneront des échantillons directement conditionnés par le fabricant, sous-film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice.

Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après prélèvement, de manière à garantir sa traçabilité.

6 - Laboratoires destinataires des prélèvements

Les échantillons seront acheminés, sous régime du froid positif (+2/+8C), le jour du prélèvement ou au plus tard le lendemain, à l'adresse suivante :

AFSSA-Site de Ploufragan
Laboratoires d'études et de recherches avicoles, porcines et piscicoles (LERAPP)
BP 53
22440 Ploufragan
Téléphone : 02 96 01 62 22 – Télécopie : 02 96 01 62 23
Contacts : Marianne CHEMALY – Tél. : 02 96 01 01 52 - Adresse e-mail : m.chemaly@afssa.fr
ou Marie-José LAISNEY – Tél. : 02 96 01 85 32 - Adresse e-mail : mj.laisney@afssa.fr
ou Françoise LALANDE – Tél. : 02 96 01 64 27 - Adresse e-mail : f.lalande@afssa.fr

Compte tenu de l'organisation du laboratoire, **les échantillons devront être reçus au plus tard le jeudi de la semaine précédant les analyses, qui seront démarrées le lundi suivant.**

C - Identification des échantillons

Les modalités de gestion des plans de surveillance et de contrôle dans SIGAL sont précisées dans la lettre à diffusion limitée DGAL/SDPPST/BMOSIA publiée pour l'année 2009 (LDL L2009-02 du 6 février 2009). **La fiche technique relative à l'acte de référence correspondant, jointe en annexe III, précise les libellés, types et valeurs des descripteurs de l'intervention**. Elle est un élément d'aide à la réalisation des prélèvements sur le terrain et à la saisie des informations dans SIGAL. Toutes les rubriques du pré-DAP[1] puis du DAP doivent être soigneusement renseignées.

Chaque échantillon est identifié à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier, qui identifie les caractéristiques et l'origine du prélèvement.

L'annexe IV récapitule les conditions de prélèvement et les méthodes d'analyse.

III - Analyse : exigences minimales

A - Méthodes d'analyses

Les analyses devront dans tous les cas êtres mises en œuvre au plus tard le jour de la DLC.

1 - Recherche et dénombrement de *Salmonella*

Les méthodes utilisées sont :
- pour la détection, la méthode de référence normalisée NF EN ISO 6579,
- pour le dénombrement, la méthode développée par l'AFSSA-LERAPP par Fravalo et al. (2003) basée sur la miniaturisation de la technique NPP (nombre le plus probable), qui fait l'objet d'un projet de spécification technique ISO.

2 - Recherche et dénombrement de *Campylobacter*

Les méthodes utilisées sont :
- pour la détection, la méthode de référence normalisée NF EN ISO 10272-1,
- pour le dénombrement, la méthode de référence normalisée NF EN ISO 10272-2.

B - Délai de réponse du laboratoire

Les analyses et le bilan étant réalisés par l'AFSSA-LERAPP, les résultats individuels ne vous seront pas transmis au fur et à mesure.

C - Expression des résultats : unités, rapport d'analyses

Le rapport final sera rédigé par l'AFSSA-LERAPP à la fin de l'étude.

[1] DAP : Document d'accompagnement des prélèvements.

IV - Transmission des résultats

A - Délai d'envoi par les DDSV des résultats à la DGAL

Le suivi du taux de réalisation de ce plan sera effectué via SIGAL en fonction des informations saisies et des documents d'accompagnement des prélèvements (DAP) complétés. Les DDSV n'ont aucun document à transmettre à la DGAL.

B - Modalités de transmission des résultats

Le rapport final sera transmis directement à la DGAL par l'AFSSA-LERAPP.

V - Suites éventuelles à donner

Les analyses généreront des données qualitatives et quantitatives. Les résultats seront exploités dans le cadre d'une évaluation de l'exposition, en concertation avec l'AFSSA-LERAPP et l'AFSSA-DERNS (Direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires).

VI - Dispositions financières

Le financement annuel global des analyses effectuées dans le cadre de ce plan de surveillance sera assuré par la DGAL, par l'intermédiaire d'une convention établie entre le Ministère de l'agriculture et de la pêche et l'AFSSA.

Les frais annexes liés à ce plan de surveillance (frais de transport notamment) sont à imputer sur le programme **BOP n20609M**, **sous-action n35**.

Vous voudrez bien m'informer des éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en application de cette note de service.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE I

Liste de répartition des prélèvements par catégorie et par région

Région	**Nombre de prélèvements à réaliser**			
	Carcasses	**Cuisses**	**Escalopes**	**Total**
Aquitaine	10	11	10	**31**
Ile-de-France	57	57	59	**173**
Nord - Pas-de-Calais	28	28	26	**82**
Provence – Alpes – Côte d'Azur	15	14	14	**43**
Rhône-Alpes	10	10	11	**31**
5 régions	**120**	**120**	**120**	**360**

Liste de répartition des prélèvements par type d'enseigne et par région

Région	**Nombre de prélèvements à réaliser**			
	Hypermarchés	**Supermarchés**	**Hard Discount**	**Total**
Aquitaine	17	10	4	**31**
Ile-de-France	95	57	21	**173**
Nord - Pas-de-Calais	45	26	11	**82**
Provence – Alpes – Côte d'Azur	24	14	5	**43**
Rhône-Alpes	17	10	4	**31**
5 régions	**198**	**117**	**45**	**360**

ANNEXE II

Région Ile-de-France

Liste de répartition des prélèvements par département

Région	Dépt	Pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement									Total	Total dépt
				Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Ile-de-France	75	Carcasses	Hyper	1	1		1	1	1	2	1		8	48
			Super	1		2					1	1	5	
			HD					1	1				2	
		Cuisses	Hyper		1	1	2	2		1	2		9	
			Super			2		1		2		1	6	
			HD							1	1		2	
		Escalopes	Hyper	3	1	1	1	1	2				9	
			Super			1	1	1		1		1	5	
			HD			2							2	
	78	Carcasses	Hyper	1	1	2			1	1			6	31
			Super			2						2	4	
			HD		1								1	
		Cuisses	Hyper	1			2	1		1			5	
			Super		1					1	1		3	
			HD						1				1	
		Escalopes	Hyper			1	2	1	1		1		6	
			Super	1			1				1		3	
			HD				1			1			2	
	92	Carcasses	Hyper	1		1	1			2		2	7	34
			Super						1			2	3	
			HD				1						1	
		Cuisses	Hyper	2	1				1	1	1		6	
			Super	1		2						1	4	
			HD					1					1	
		Escalopes	Hyper	2				1	1		2		6	
			Super				2	1		1			4	
			HD		1						1		2	
	93	Carcasses	Hyper						1	2	2	1	6	33
			Super		1	1			1				3	
			HD				1		1				2	
		Cuisses	Hyper	1		3		1	1				6	
			Super			1	1		1	1			4	
			HD		1								1	
		Escalopes	Hyper		2		1	1	1	1			6	
			Super	1		1			1		1		4	
			HD		1								1	
	94	Carcasses	Hyper		1	1			1	1	1		5	27
			Super			1				1		1	3	
			HD			1							1	
		Cuisses	Hyper	2				1	1			1	5	
			Super	2							1		3	
			HD	1									1	
		Escalopes	Hyper		1	1		1	1		1		5	
			Super			2	1						3	
			HD								1		1	
Total région				21	15	29	19	16	20	21	19	13	**173**	

HD = Hard Discount

ANNEXE II (suite)

Régions Aquitaine, Nord Pas-de-Calais,
Provence Alpes Côte d'Azur, Rhône-Alpes
Liste de répartition des prélèvements par département

Région	Dépt	Pièces	Type enseigne	Mois de prélèvement									Total	Total dépt
				Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc		
Aquitaine	33	Carcasses	Hyper	2	2	1				1			6	**31**
			Super				1				1	1	3	
			HD									1	1	
		Cuisses	Hyper	1		1	1			1	1	1	6	
			Super		1		1			1			3	
			HD					1		1			2	
		Escalopes	Hyper				1	1	1		1	1	5	
			Super		1	1		1	1				4	
			HD			1							1	
Nord Pas-de-Calais	59	Carcasses	Hyper		2	1	3		1	1	1	1	10	**53**
			Super	1		1			3	1			6	
			HD		1					1			2	
		Cuisses	Hyper			1	1		3	2	1	1	9	
			Super		1			1	2	1	1		6	
			HD					1				1	2	
		Escalopes	Hyper	2		3		2	1		2		10	
			Super	2	1	1					1		5	
			HD	1							1	1	3	
	62	Carcasses	Hyper	1		2		1			1		5	**29**
			Super					1	1	1			3	
			HD				1				1		2	
		Cuisses	Hyper	2		1		1		1	1	1	7	
			Super	1	1					1			3	
			HD	1									1	
		Escalopes	Hyper		1		1		2				4	
			Super					1	1			1	3	
			HD						1				1	
Provence Alpes Côte d'Azur	13	Carcasses	Hyper				1		3	2		2	8	**43**
			Super	1				1	1			2	5	
			HD					1		1			2	
		Cuisses	Hyper			2	2		2		1	1	8	
			Super	1	1					1		1	4	
			HD	1					1				2	
		Escalopes	Hyper	1	1	2	1		1		2		8	
			Super	1					1	2		1	5	
			HD		1								1	
Rhône-Alpes	69	Carcasses	Hyper	1		1				1	1	1	5	**31**
			Super					1	1	2			4	
			HD								1		1	
		Cuisses	Hyper	1	1	1	2				1		6	
			Super						1	1		1	3	
			HD		1								1	
		Escalopes	Hyper		1		1		1	1	1	1	6	
			Super		1				2				3	
			HD				1		1				2	
Total régions				21	18	20	18	14	32	24	20	20	**187**	

HD = Hard Discount

ANNEXE III

FICHE TECHNIQUE ACTE DE REFERENCE

Descripteurs « intervention »

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
'Identifiant atelier d'origine'	LCU-LA + ALPHA		Numéro d'identification de l'atelier de fabrication.
'Type d'enseigne'	LCU	Hypermarché Supermarché Hard Discount	Prévoir 2 enseignes différentes par type d'enseigne.
'Dénomination du produit'	ALPHA		Indiquer la dénomination de vente précise.
'DLC'	DATE		Date limite de consommation figurant sur l'emballage.
'Atmosphère de conditionnement'	LCU	Sous-vide Sous atmosphère modifiée Sous-film Autre (préciser)	
'Type de production'	LCU	Standard Certifié Label	Pour les carcasses entières seulement, réparties comme suit : - 75% standard - 8% certifié - 17% label.
'Mode d'éviscération'	LCU	Eviscéré Effilé	Pour les carcasses entières seulement. Poulet effilé = débarrassé de son intestin, mais conserve ses autres viscères (jabot, foie, gésier, coeur, poumons) et ses abattis (cou, tête et pattes).
'Information complémentaire de traçabilité'	ALPHA		
'Date envoi du prélèvement'	DATE		Date à saisir par la DDSV : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement, dès qu'elle est connue.

(1) Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique ; LCU-LA = liste à choix unique – liste associée
ALPHA = alphanumérique ; DATE = date

ANNEXE IV

Prélèvements et méthodes d'analyse

Analytes recherchés	***Salmonella***		***Campylobacter***	
	Recherche	Dénombrement	Recherche	Dénombrement
Produits alimentaires concernés	Viandes fraîches de poulet : - Carcasses entières - Produits de découpe avec peau (cuisses) - Produits de découpe sans peau (escalopes)			
Quantité minimum à prélever	100 g			
Nombre d'échantillons par prélèvement	1			
Conditionnement	Emballage d'origine (sous film, sous-vide, sous atmosphère protectrice)			
Conservation avant analyse	Froid positif (+2/+8C)			
Délai d'acheminement au laboratoire	24-48 heures (réception au laboratoire au plus tard le jeudi, analyse démarrée le lundi suivant)			
Laboratoire destinataire des prélèvements	AFSSA-LERAPP BP 53 22440 Ploufragan			
Types de technique	Microbiologie			
Matrices analysées	cf. ci-dessus (« produits alimentaires concernés »)			
Prise d'essai pour analyse	28 g			
Seuil de détection	Présence dans 25 g	1,2 ufc/g	Présence dans 1 g	10 ufc/g
Méthodes d'analyses	NF EN ISO 6579	Technique NPP miniaturisée	NF EN ISO 10272-1	NF EN ISO 10272-2

ANNEXE V

Planning prévisionnel de réalisation
Nombre de prélèvements par département et par semaine

Mois / Semaine	Numéro département (nombre de prélèvements)	Total semaine	Total mois
AVRIL			
Semaine 14	75 (5), 78 (3)	8	
Semaine 15	92 (6), 93 (2)	8	
Semaine 16	94 (5), 62 (5)	10	**42**
Semaine 17	13 (5), 69 (2)	7	
Semaine 18	33 (3), 59 (6)	9	
MAI			
Semaine 19	75 (3), 78 (3), 92 (2)	8	
Semaine 20	93 (5), 94 (2)	7	**33**
Semaine 21	33 (4), 59 (5)	9	
Semaine 22	13 (3), 69 (4), 62 (2)	9	
JUIN			
Semaine 23	75 (9), 92 (3)	12	
Semaine 24	93 (6), 94 (6)	12	**49**
Semaine 25	78 (5), 59 (7)	12	
Semaine 26	33 (4), 62 (3), 13 (4), 69 (2)	13	
JUILLET			
Semaine 27	75 (5), 93 (3)	8	
Semaine 28	78 (6)	6	
Semaine 29	13 (4), 69 (4), 94 (1)	9	**37**
Semaine 30	33 (4), 59 (4)	8	
Semaine 31	92 (4), 62 (2)	6	
AOUT			
Semaine 32	75 (7)	7	
Semaine 33	78 (2), 92 (3), 93 (2)	7	**30**
Semaine 34	94 (2), 33 (3), 13 (2), 69 (1)	8	
Semaine 35	59 (4), 62 (4)	8	
SEPTEMBRE			
Semaine 36	75 (4), 78 (3), 92 (3)	10	
Semaine 37	93 (7), 94 (3)	10	
Semaine 38	59 (10)	10	**52**
Semaine 39	33 (2), 13 (9)	11	
Semaine 40	62 (5), 69 (6)	11	
OCTOBRE			
Semaine 41	75 (7), 78 (4)	11	
Semaine 42	92 (4), 93 (4), 33 (4)	12	**45**
Semaine 43	94 (2), 59 (6), 62 (3)	11	
Semaine 44	13 (6), 69 (5)	11	
NOVEMBRE			
Semaine 45	93 (3), 94 (4)	7	
Semaine 46	78 (3), 92 (4), 62 (3)	10	**39**
Semaine 47	75 (5), 33 (3), 13 (3)	11	
Semaine 48	59 (7), 69 (4)	11	
DECEMBRE			
Semaine 49	33 (4), 59 (4), 92 (5), 69 (3)	16	
Semaine 50	62 (2), 13 (7), 75 (3), 78 (2), 93 (1), 94 (2)	17	**33**
Semaine 51	//		
Semaine 52	//		