Ordre de service d'action

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

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/2023-822** **28/12/2023**

Date de mise en application : 01/01/2024
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella spp. des saucissons secs et autres pièces cuites ainsi que de certains produits à cuire au stade de la distribution.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP Délégataires Prélèvements PSPC Laboratoires départementaux d'analyses agréés et Service Commun des Laboratoires (SCL) LNR Salmonella et LNR Listeria

Résumé : Ce plan de surveillance concerne les denrées visées par une réduction immédiate et à court terme des teneurs en nitrites dans le plan d'action pour la réduction l'utilisation de ces additifs dans les aliments, à savoir des denrées prêtes à manger (pièces cuites de porc ou de volailles comme le jambon, les saucisses et saucissons cuits, le pâté et les rillettes, les produits de tête et l'andouillette) et des denrées à cuire (poitrine et lardons, saucisses, andouille, pieds de porcs et tripes, boudin)
D'autre part, ce plan porte sur les saucissons secs et saucisses sèches, prêts à manger, dans la continuité des précédents plans de surveillance mis en œuvre sur ces denrées sensibles.

La totalité des prélèvements programmés pour la métropole (hors Corse) 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) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- 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) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Instruction technique générale relative à la campagne 2024 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2023-691;
- Guide d’aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l’usage des exploitants du secteur alimentaire et de l’administration – Version révisée du 10/01/2023 ;

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) et *Salmonella* spp. font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

Contexte

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des saucissons secs et autres pièces cuites ainsi que de certains produits à cuire au stade de la distribution.

Suite à l'avis de l'Anses du 12 juillet 2022 relatif au risque associés à la consommation de nitrites et nitrates, un plan d'action visant à réduire l'utilisation de ces additifs dans les aliments a été mis en place par le MASA.
Ce plan d'action prévoit une baisse des teneurs en nitrites et nitrates en trois temps selon les catégories alimentaires : baisse immédiate (effective depuis avril 2023), à court terme (dans les 6 à 12 mois) et à moyen/long terme (dans les 5 ans). En parallèle, le plan d'action prévoit également la mise en œuvre de plans de surveillance et de plans de contrôle.

Ce plan de surveillance concerne :

- D'une part, les denrées visées par une réduction immédiate et à court terme des teneurs en nitrites dans le plan d'action cité précédemment, à savoir des denrées prêtes à manger (pièces cuites de porc ou de volailles comme le jambon, les saucisses et saucissons cuits, le pâté et les rillettes, les produits de tête et l'andouillette) et des denrées à cuire[1] (poitrine et lardons, saucisses, andouille, pieds de porcs et tripes, boudin)
- Et d'autre part, les saucissons secs et saucisses sèches, prêts à manger, dans la continuité des précédents plans de surveillance mis en œuvre sur ces denrées sensibles.

Les objectifs de ce plan sont :

- vérifier la conformité de ces denrées vis-à-vis des critères règlementaires concernant *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. ;
- de collecter des données de contamination par *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. dans ces denrées au stade de la mise sur le marché pour évaluer l'exposition du consommateur ;
- collecter des données permettant d'évaluer l'impact de la réduction des nitrites sur les niveaux de contamination par *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp.

Les résultats de ce plan de surveillance 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.

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 812, à raison de cinq unités (n=5) par échantillon (soit un total de 4060 analyses) au stade de la distribution ainsi répartis :

> saucissons secs, saucisses sèches prêtes à manger : 203 prélèvements
> pièces cuites, prêtes à manger : 406 prélèvements
> produits de charcuterie à cuire : 203 prélèvements.

[1] A noter que les denrées dont l'étiquetage mentionne l'application d'un traitement thermique avant leur consommation mais faisant usuellement l'objet d'un usage différent par le consommateur (consommation en l'état ou cuisson insuffisante) doivent être classées dans la catégorie « prêtes à manger » PAM (cf. l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022). Les boudins noirs tartinables ou les boudins blancs frais sont ainsi a priori considérés comme prêts à manger.

1.2. Programmation régionale des prélèvements

Les 13 régions de métropole ainsi que les 5 DROM sont concernés par ces prélèvements.

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

Le nombre d'échantillons concernant chacune des matrices à prélever est réparti par région, proportionnellement à la population humaine (données INSEE au 01/01/2023), comme le montre le tableau en **annexe 1.**

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

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

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2024

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

Pour rappel, les prélèvements (et acheminement) programmés en métropole concernés (hors Corse) par cette instruction technique sont délégués. Pour rappel, en DROM et en Corse, il n'y a pas de délégation.

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 délégataire préleveur, par les DD(ETS)PP en Corse et par les SALIM en DROM.

Matrices à prélever	**Saucissons secs, saucisses sèches**	**Pièces cuites de porc ou de volaille réfrigérées à consommer en l'état**	**Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire (réfrigérés)**
Période de prélèvement	Du 1er Janvier au 31 décembre 2024		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année		
Nombre de prélèvements	203	406	203
Stade de prélèvement	Distribution		
Type de plan	Surveillance		
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Référence du numéro NAT	576	577	578
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.		
Informations relatives au prélèvement	A récupérer **au moment du prélèvement** : voir Fiche des Descripteurs en annexe		
Détail matrice à prélever	saucissons secs, saucisses sèches prêtes à manger	jambon (porc et volaille) saucisses et saucissons cuits (porc et volaille), pâté et rillette (porc et volaille), produits de tête et andouilles avec nitrites, avec une alternative aux nitrites, sans nitrites ni alternatives	poitrine et lardons, saucisses, andouillettes, pieds de porcs et tripes, boudins[2]
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	Date limite de consommation ou date de durabilité	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	Date limite de consommation valide jusqu'à la

[2] A noter que les denrées dont l'étiquetage mentionne l'application d'un traitement thermique avant leur consommation mais faisant usuellement l'objet d'un usage différent par le consommateur (consommation en l'état ou cuisson insuffisante) doivent être classées dans la catégorie « prêtes à manger » PAM (cf. l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022). Les boudins noirs tartinables ou les boudins blancs frais sont ainsi a priori considérés comme prêts à manger.

Matrices à prélever	Saucissons secs, saucisses sèches	Pièces cuites de porc ou de volaille réfrigérées à consommer en l'état	Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire (réfrigérés)
	minimale valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse		mise en œuvre de l'analyse
Etat de la matrice	Réfrigérée ou température ambiante	Réfrigérée	Réfrigérée
Conditionnement	Emballage d'origine ou conditionnement stérile		
Modalités d'échantillonnage	Chaque échantillon est constitué de 5 unité (n=5) de 100 g minimum d'un même lot de fabrication		
Modalités de conservation du prélèvement	Froid positif : 3 ±2°C ou température ambiante pour les produits non réfrigérés	Froid positif : 3 ±2°C	Froid positif : 3 ±2°C
Délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum		
Laboratoires destinataires des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisé par la DD(ETS)PP au moment de la commande)	Laboratoires agréés pour la recherche de *Salmonella* spp. et de *L. monocytogenes* (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)		

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le délégataire en métropole ou les agents en SALIM dans les DROM le plus rapidement possible après le prélèvement sont récapitulés en **annexe 2**.

3. Gestion des échantillons > Laboratoires d'analyses (LDA et SCL)

Le tableau 2 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par les laboratoires d'analyses.

Analytes recherchés	*Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*		
Matrices à analyser	Saucissons secs, saucisses sèches	Pièces cuites de porc ou de volaille à consommer en l'état	Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire
Type de denrée	DAOA		
Référence de la fiche de plan	PSALMM V3.2 et PLISTMC V2.7		
Conservation avant analyse	Froid positif 3 ±2°C ou température ambiante pour les produits non réfrigérés	Froid positif : 3 ±2°C	Froid positif : 3 ±2°C
Rappel du délai d'acheminement au laboratoire	36 heures maximum		
Critère d'acceptabilité des échantillons	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement requis, les laboratoires agréés refusent les échantillons et en informent l'expéditeur		

Analytes recherchés	*Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*		
Matrices à analyser	Saucissons secs, saucisses sèches	Pièces cuites de porc ou de volaille à consommer en l'état	Produits de charcuterie à cuire, saucisserie à cuire
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation)		
Mise en œuvre des analyses	Dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse)		
Type de méthode	Microbiologie		
Prise d'essai pour analyse	25g		
Méthodes de référence	***Listeria monocytogenes :*** NF EN ISO 11290-1 (recherche); NF EN ISO 11290-2 (dénombrement) ***Salmonella spp.*:** NF ISO 6579-1; FD CEN ISO/TR 6579-3 (sérotypage)		
Seuil de non-conformité	***Listeria monocytogenes*** : 100 UFC/g ou Détecté – Pour les saucissons secs et saucisses sèches, la détection devra s'accompagner d'informations relatives à l'aw afin de statuer sur la conformité ou pas de la denrée ***Salmonella spp*** : Détecté		***Salmonella spp*** **:** Détecté ***Listeria monocytogenes*** **:** Pas de critère réglementaire pour les denrées à consommer après cuisson assainissante (interprétation : ininterprétable)
Seuil de numération	***Listeria monocytogenes*** **:** 10 ufc/g		***Listeria monocytogenes*** **:** 10 ufc/g -
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	***Listeria monocytogenes*** : 100 ufc/g (n=5, c= 0) pour les produits ne permettant pas sa croissance mis sur le marché pendant leur durée de conservation et non détecté dans 25g pour les produits permettant sa croissance ***Salmonella* spp.**: non détecté dans 25g (n=5, c=0)		***Salmonella* spp.**: non détecté dans 25g (n=5, c=0) ou dans 10g selon la denrée ***Listeria monocytogenes*** **:** Pas de critère réglementaire pour les denrées à consommer après cuisson assainissante (interprétation : ininterprétable)

Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme ISO 16140-2 (2016) peuvent être utilisées pour les analyses officielles lorsqu'elles sont disponibles sur le marché.

1. Listeria monocytogenes

Pour chaque prélèvement positif : une souche par échantillon (et non par unité d'analyse) isolée lors de la recherche ou du dénombrement (quels que soient les résultats de ces dénombrements) devra être transmise au LNR Listeria (en gélose conservation) avec la fiche de renseignement spécifique du LNR et du DAP (contact : LNR.Listeria-monocytogenes@anses.FR), à l'adresse suivante :

Anses
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL « Salmonella et Listeria »

LNR Listeria -Équipe Surveillance
Bâtiment Monod, 2nd étage
22 rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS-ALFORT CEDEX

Le LNR *Listeria* procède au typage génomique des souches qui sera communiqué au laboratoire sous la forme d'un rapport ; les données brutes de séquençage sont également déposées sur la plateforme BIGSdb pour une analyse comparée avec les souches d'alerte collectées par le CNR Listeria.

2. *Salmonella* spp.

Les souches de *Salmonella* spp. devront être transmises (en gélose de conservation) par les laboratoires agréés au LNR *Salmonella*, accompagnés de leur fiche commémorative (contact : laetitia.bonifait@anses.fr) à l'adresse suivante :

Anses laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
Unité HQPAP - LNR Salmonella PSPC 2024
Zoopôle BP53
22440 PLOUFRAGAN

3. *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp.

Sur la fiche de renseignement spécifique à ces pathogènes doit être indiqué que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance ainsi que la référence de la présente instruction, le numéro du DAP correspondant et la date d'isolement de la souche.
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.
Les résultats non conformes sont transmis immédiatement à la DD(ETS)PP.

Les laboratoires agréés non qualifiés pour les EDI communiquent les résultats aux DD(ETS)PP, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.
Les laboratoires agréés et du SCL qualifiés pour les EDI saisissent les résultats dans SIGAL au fur et à mesure de leur obtention.

✍ **Les résultats doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2025.**

4. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion > DD(ETS)PP

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2024

Les modalités de transmission des résultats à la DD(ETS)PP en fonction des souches identifiées sont précisées ci-dessous.

Tableau 3. Gestion des résultats d'analyses par les DD(ETS)PP

Gestion des échantillons non conformes
Résultat non conforme pour *Salmonella* spp. : détection d'au moins un sérotype dans 25g Résultat non conforme pour *L. monocytogenes* : détection dans 25g pour les denrées prêtes à manger permettant la croissance de *Listeria monocytogenes* et détection >100 ufc/g pour les denrées prêtes à manger ne permettant pas la croissance de *Listeria monocytogenes* Les produits non conformes tels que ci-dessus sont a priori dangereux et ont été mis sur le marché hors du contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité : il s'agit a priori de situations d'alerte, locale ou nationale[3]. Les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) avec les informations du bulletin d'analyse et du DAP, de la copie de l'étiquette du produit prélevé, des éléments justificatifs de la traçabilité du produit (bon de livraison), ainsi que tout élément d'information utile sur les mesures de gestion mises en œuvre ou prévues, tel que précisé par l'IT DGAL/MUS/2023-315 et par le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire mis à jour (IT DGAL/MUS/2023-11). 1/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de prélèvement Signalement au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué. Signalement via SORA ALERTE (FNA de type alerte nationale ou alerte locale) à DGAL/SDSSA/BETD + copie DD(ETS)PP du lieu de survenue de la non-conformité (lieu de production…) le cas échéant. La MUS prend en compte toutes les alertes nationales. S'il s'avère après vérification que le produit ne doit pas être considéré comme dangereux (preuve de la capacité à respecter le seuil de 100ufc/g à DLC pour *Listeria monocytogenes*), le type de la FNA est modifié (FNA de type « autre », et le produit est alors considéré conforme et peut rester sur le marché, en plus de ne pas être dangereux). 2/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de survenue de la non-conformité (en général lieu de production) Echanges avec la MUS via la FNA dans SORA Alerte pour les mesures de gestion s'il s'agit d'une alerte nationale (à partir de deux départements concernés par le lieu de survenue de la non-conformité – en général le lieu de production – ou le(s) lieux de distribution, ou si pays étranger concerné).

[3] Alerte : produit dangereux qui n'est plus sous le contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité. Alerte locale ou nationale : cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html

5. Dispositions financières

Les frais liés aux analyses réalisées par les laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

Le financement des analyses réalisées par les LNR *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. dans le cadre de cette instruction technique est assuré par la DGAL.
Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.

Je vous demande de réaliser les plans cités 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 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région à la distribution

Catégorie		DAOA PAM		DAOA non PAM
Matrices		Saucissons secs Saucisses sèches	Pièces cuites	Produits à cuire
Analytes		*Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*		
Nombre prélèvements national		203	406	203
nombre de prélèvements par région	ARA (Auvergne- Rhône-Alpes	24	48	24
	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	8	16	8
	BRE (Bretagne)	10	20	10
	CVL (Centre-Val de Loire)	8	16	8
	COR (Corse)	2	4	2
	GES (Grand Est)	16	32	16
	HDF (Hauts-de-France)	18	36	18
	IDF (Ile-de-France)	36	72	36
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	18	36	18
	NOR (Normandie)	10	20	10
	OCC (Occitanie)	18	36	18
	PAC (Provence-Alpes-Côte d'azur)	16	32	16
	PDL (Pays-de-la-Loire)	12	24	12
	971 (Guadeloupe)	2	4	2
	972 (Martinique)	1	2	1
	973 (Guyane)	1	2	1
	974 (La Réunion)	2	4	2
	976 (Mayotte)	1	2	1

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
Prélèvements saucissons secs					
Type d'enseigne		LCU	Hard-discount/Supermarché/Hypermarché/Autre		X
Type de saucisson sec	TP_SCS_SC	LCU	Chorizo / Rosette fuseau /Salami /'Saucisson sec saucisse sèche pur porc / Saucisson sec/saucisse sèche pur porc supérieure / Saucisson sec/saucisse sèche supérieure /Autre		X
Type de présentation		LCU	Pièce entière/produit pré-tranché		
Numéro agrément de l'établissement d'origine	NUMAGRE	ALPHA			
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Taux de nitrite ajouté		INT		En %	

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
Date de début de durée de vie ou de fabrication		ALPHA			
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			
Prélèvements sur pièces cuites de porc ou de volaille					
Type d'enseigne		LCU	Hard-discount/Supermarché/Hypermarché/Autre		X
Type de matrice		LCU	Jambons avec nitrites/Jambon sans nitrites ajouté avec substituts/Jambon cuit sans nitrites sans substituts/ Saucisses et saucissons cuits/Pâtés et rillettes/ Andouilles		
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice'		X
Type de présentation		LCU	Pièce entière/produit pré-tranché		
Numéro agrément de l'établissement d'origine	NUMAGRE	ALPHA			
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Taux de nitrite ajouté				En %	
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			
Prélèvements sur les produits à cuire					
Type de matrice		LCU	Poitrines et lardons avec nitrites/ Poitrines et lardons sans nitrites ajoutés avec substitut/ Poitrines et lardons sans nitrites sans substitut/ Saucisses/Andouillettes/Pieds de porcs et tripes/Boudins		X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice'		X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Taux de nitrite ajouté				En %	
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
Commentaires	CMNT	ALPHA			
Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique					