



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation

BILAN DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE

MIS EN ŒUVRE PAR LA DGAL EN 2008

DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Sous direction du pilotage et des politiques sanitaires transversales
Bureau des laboratoires et de la coordination des contrôles officiels

Octobre 2009

INTRODUCTION

Chaque année depuis 1999, la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère chargé de l'Agriculture met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale. Ces plans d'analyse sont basés sur la réalisation de prélèvements effectués selon des règles de répartition prédéfinies.

Les plans de surveillance ont pour principal objectif l'évaluation du niveau de contamination des produits. Les plans de contrôles contribuent à renforcer la pression de contrôle sur certains produits afin de mettre en évidence des pratiques inadaptées ou frauduleuses.

Les compétences techniques pour la préparation de ces plans (connaissance des contaminants et/ou des produits pouvant faire l'objet de contaminations) se trouvent réparties dans les différentes sous-directions de la DGAL (Sous-direction de la qualité et de la protection des végétaux, Sous-direction de la santé et de la protection animales, Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, Sous-direction de la qualité de l'alimentation, et à la Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales pour le secteur importation des pays-tiers).

La coordination de l'ensemble de ces plans de surveillance et plans de contrôle 2008 est assurée par la Sous-direction du pilotage et des politiques sanitaires transversales. Elle est également garante de la coordination avec les autres ministères chargés de la sécurité sanitaire et avec les instances d'évaluation du risque (AFSSA - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments et InVS - Institut de Veille Sanitaire), qu'elle associe en amont de la conception de ces plans, notamment à travers la mise en place de groupes de travail. L'appui scientifique et technique de l'AFSSA est également sollicité sur certaines thématiques spécifiques.

Une majorité des analyses sont mises en œuvre en réponse à des obligations communautaires : elles ont dans ce cas pour objectif de contrôler l'application des mesures de gestion.

A travers celles qui relèvent d'une initiative nationale, la DGAL poursuit différents objectifs : le maintien de la pression de contrôle sur des produits dits « sensibles » ; l'évaluation de l'exposition au risque du consommateur afin d'être à même de prendre les mesures de gestion du risque les plus appropriées ; et enfin l'évaluation de la qualité de la production nationale comme outil de prévention des crises.

La nature des plans mis en oeuvre en 2008 recouvre :

- **la recherche de résidus chimiques dans les « animaux d'élevage et les denrées d'origine animale » tels que la viande, le miel, le lait et les œufs** : substances interdites (activateurs de croissance,...), médicaments vétérinaires, résidus de pesticides ;
- **la recherche de substances ou produits indésirables dans les « additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale »** : protéines animales transformées, contaminants chimiques, toxines naturelles, micro-organismes ;
- **la recherche de contaminants chimiques et toxines naturelles dans les « produits de la pêche »** : histamine, phycotoxines, Métaux lourds, dioxines, PCB¹, résidus de pesticides, HAP² ;
- **la recherche de contaminants environnementaux dans les « denrées animales et d'origine animale »** : dioxines, PCB¹, RFB³, radionucléides, métaux lourds, aflatoxines ;
- **la recherche de micro-organismes pathogènes dans certains produits sensibles tels que la viande hachée, les produits à base de viande et les préparations de viande**: *Escherichia coli* STEC (VTEC), *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* ;
- **la recherche de résidus de pesticides dans la production végétale** ;
- **la recherche de résidus, agents pathogènes et autres substances dangereuses sur les produits importés** ;

Ce document regroupe les fiches de synthèse correspondant aux bilans des plans de surveillance et plans de contrôle mis en œuvre par la DGAL en 2008 dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

¹ Polychlorobiphényles

² Hydrocarbures aromatiques polycycliques

³ Retardateurs de flamme bromé

SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
SOMMAIRE	3
PLANS DE CONTRÔLE DES RÉSIDUS CHIMIQUES DANS LES ANIMAUX ET LES DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE	4
Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale pour l'année 2008.....	5
PLAN DE SURVEILLANCE DE L'ALIMENTATION ANIMALE.....	13
Plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale pour l'année 2008	14
PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS DE LA MER	17
Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche pour l'année 2008	18
Plan de surveillance des contaminants chimiques dans les produits de la pêche pour l'année 2008	20
Plan de surveillance des phycotoxines et des contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants - 2008.....	24
Plan de contrôle orienté 2008 de la contamination en dioxines, PCB et mercure des produits de la pêche continentale, estuarienne et des étangs côtiers métropolitains.....	27
PLANS DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS	31
Plan de contrôle des métaux lourds et de l'Aflatoxine M1 dans diverses matrices pour l'année 2008	32
Plan de surveillance hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) de certaines denrées produites en dehors du territoire national 2008.....	36
Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides pour l'année 2008.....	38
Plan de surveillance de la contamination par les retardateurs de flamme bromés de certaines denrées animales ou d'origine animale pour l'année 2008.....	40
Plan de surveillance de la contamination en dioxines et PCB de certaines denrées produites sur le territoire national - 2008.....	43
PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE EN MICROBIOLOGIE	45
Plan de surveillance de la contamination par <i>Escherichia coli</i> STEC (VTEC) des minerais utilisés pour la fabrication de steaks hachés surgelés pour l'année 2008	46
Plan de contrôle de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> de certaines catégorie de denrées alimentaires sensibles au stade de la distribution pour l'année 2008.....	48
Plan de contrôle de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> des merguez contenant de la viande ovine pour l'année 2008.....	50
Plan de surveillance de la contamination par <i>Salmonella</i> des préparations de viande et produits à base de viande de volaille et de porc au stade de la distribution pour l'année 2008	52
PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES.....	54
Plan de surveillance résidus de produits phytopharmaceutiques sur les carottes pour l'année 2008	55
Plan de surveillance chlordécone dans les denrées végétales destinées à l'alimentation du bétail 2008...58	
Plan de contrôle de la conformité des productions végétales de la Martinique et de la Guadeloupe au regard du taux de résidus de chlorécone 2008.....	60
Plan de contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des intrants pour l'année 2008	62
CONTRÔLES À L'IMPORTATION.....	65
Bilan du plan de contrôle par sondage des produits d'origine animale présentés en poste d'inspection frontalier pour l'année 2008 (produits importés de pays tiers).....	66
GLOSSAIRE	69

**Plans de contrôle
des résidus chimiques
dans les animaux et
les denrées
d'origine animale**

Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale pour l'année 2008

Objectifs et contexte

Ces plans sont réalisés depuis plusieurs années pour répondre aux exigences de la directive 96/23/CE du 29 avril 1996 « relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits ».

L'objectif de ces plans est de rechercher et de détecter les éventuelles non-conformités. L'ensemble des prélèvements doit donc être réalisé de manière ciblée.

Huit plans de contrôle sont mis en oeuvre, ils concernent : les animaux de boucherie, les volailles, les lapins, les gibiers, les poissons d'élevage, le lait, les oeufs et le miel. Les plans de contrôle résidus chimiques en 2008 concernent près de 50000 prélèvements.

Trois grandes familles de résidus sont particulièrement recherchées : **les substances interdites** (activateurs de croissance, hormones, chloramphénicol, nitroimidazoles, nitrofuranes, vert malachite), **les médicaments vétérinaires** (antibiotiques, anthelminthiques...) et les contaminants de l'environnement (pesticides). Les autres **contaminants de l'environnement** (métaux lourds, aflatoxine) font l'objet d'une autre fiche de synthèse.

Les seuils de non-conformité pour les médicaments vétérinaires sont fixés conformément au règlement (CE) n°2377/90 « établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale ». Ce règlement a été abrogé et remplacé par le règlement (CE) n°470/2009 du Parlement européen et du Conseil du 6 mai 2009. Ce changement ne s'appliquera qu'à partir des plans 2010.

Résultats :

2.1 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux de boucherie

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence lors de la recherche des bêta-agonistes, des nitrofuranes, des nitroimidazoles, des quinolones, des benzimidazoles, des carbamates, des tranquillisants et des pesticides.

	BOUCHERIE 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	4724	31	99,3%
	Béta-agonistes	4685	0	100%
	Hormone de croissance recombinée bovine (rBST)	176	0	100 %
	Antithyroïdiens	1645	19	98,8 %
	Nitrofuranes	198	0	100%
	Chloramphénicol	6531	6	99,9 %
	Nitroimidazoles	340	0	100 %

	BOUCHERIE 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	4418	17	99,6 %
	Sulfamides	2374	7	99,7 %
	Tétracyclines	2787	4	99,9 %
	Quinolones	300	0	100 %
	Avermectines	1443	1	99,9 %
	Benzimidazoles	450	0	100 %
	Anticoccidiens	444	2	99,5 %
	carbamates	176	0	100 %
	Tranquillisants	946	0	100 %
	AINS ¹	1208	1	99,1 %
	Glucocorticoïdes	737	10	98,6 %
	Pesticides ²	904	0	100 %
	TOTAL	34086	98	99,7%

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants.

En ce qui concerne les substances interdites, des enquêtes sont en cours de réalisation par la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires. On constate une augmentation des non-conformités par rapport en 2007, sur les stéroïdes, les anti-thyroïdiens, ainsi que les glucocorticoïdes (qui ont une proximité biochimique importante avec les stéroïdes). Ces augmentations font actuellement l'objet d'investigations complémentaires, tant du point de vue scientifique que du point de vue technique.

Le plan expérimental hormone de croissance recombinée bovine (rBST), qui est le seul n'entrant pas dans le cadre de la directive 96/23/CE, n'a pas révélé de non-conformité. Il sera reconduit en 2009, mais les prélèvements seront effectués en élevage plutôt qu'à l'abattoir.

La mise en évidence de résidus de substances antibactériennes ou d'autres médicaments vétérinaires correspond principalement au non-respect des temps d'attente. Dans le cas d'une non-conformité en tétracycline, il a été mis en évidence une pratique « à risque » en élevage de veau : le traitement de veaux « à problème » en fin de période d'engraissement. En cas de traitement collectif, des animaux, plus légers (120 kg contre 180 kg pour un veau normal du même âge) recevaient 1,5 fois la posologie normale. Il aurait été donc nécessaire d'allonger le délai d'attente à 28 j au lieu de 7 dans ce cas. Chaque éleveur concerné a revu avec son vétérinaire les modalités de traitement en fin d'engraissement.

La non-conformité en avermectine a été expliquée lors de l'enquête. L'éleveur a inversé les traitements de 2 animaux (porcins), l'un étant bien plus léger que l'autre, de manière non-délibérée. Un rappel concernant l'enregistrement des traitements lui a été adressé.

La présence de deux non-conformités en anti-coccidiens est délicate à expliquer : des possibles contaminations croisées entre des aliments « blancs » (sans anticoccidien) et les aliments médicamenteux ont pu avoir lieu, à différents stades (usine de fabrication, transport, ou élevage).

Toutefois, de nouveaux textes européens sont parus et sont rentrés en application au début de l'année 2009 : règlement (CE) n° 124/2009 de la Commission du 10 février 2009 « établissant des valeurs maximales pour la présence dans les denrées alimentaires de coccidiostatiques ou d'histomonostatiques résultant du transfert inévitable de ces substances vers des aliments pour animaux non-cibles » et directive 2009/8/CE de la Commission du 10 février 2009 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux. Ces textes ajoutent à la cohérence du canevas réglementaire et seront appliqués pour les plans de l'année 2009.

¹ AINS : anti-inflammatoire non-stéroïdiens

² Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, organophosphorés, des pyréthri-noïdes et des polychlorobiphényles.

Les services vétérinaires inspecteront de nouveau les élevages concernés par des non-conformités pour vérifier la mise en place des mesures correctives. Les élevages dans lesquels ont été mis en évidence des non-conformités seront ciblés dans le cadre du plan de contrôle 2008.

2.2 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les volailles

Concernant les stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques, béta-agonistes, le chloramphénicol, les nitrofuranes, les médicaments vétérinaires (sauf les antibiotiques en dépistage spectre large), et les pesticides, les résultats sont globalement satisfaisants. Les résultats du plan expérimental 2008 pour la recherche des anticoccidiens dans les foies de poulet de chair et de dinde ne sont pas concluants. En effet, la présence d'anti-coccidiens a pu être découverte mais l'absence de limite maximale de résidus pour certaines de ces substances rend l'interprétation de la situation délicate : la non-conformité peut être due à la simple présence de certaines de ces molécules dans le prélèvement. Toutefois, les nouveaux textes européens parus et rentrés en application au début de l'année 2009 dont il est question dans le paragraphe 2.1 (règlement (CE) n° 124/2009 de la Commission du 10 février 2009 et directive 2009/8/CE de la Commission du 10 février 2009) vont apporter une meilleure cohérence réglementaire. De plus des dossiers d'évaluations de limites maximales de résidus (LMR) pour plusieurs molécules anti-coccidiennes sont en cours d'études au niveau européen.

	VOLAILLES 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	868	0	100 %
	Béta-agonistes	879	0	100 %
	Nitrofuranes	219	0	100 %
	Chloramphénicol	1174	0	100 %
	Nitroimidazoles	1175	3	99,7 %
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	838	2	99,8 %
	Sulfamides	837	0	100 %
	Tétracyclines	505	0	100 %
	Quinolones	384	0	100 %
	Benzimidazoles	823	0	100 %
	Anticoccidiens	100	Non concluant	
	Carbamates	37	0	100 %
	Pesticides ¹	274	0	100 %
	TOTAL	8113	5	99,9 %

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisant.

En ce qui concerne les nitroimidazoles, des enquêtes ont été menées à bien par la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires. Certaines enquêtes peuvent être assez longues, d'autant plus lorsqu'il est nécessaire de démanteler des réseaux.

Les deux non-conformités antibiotiques (dépistage spectre large) ont été attribuées à la présence de molécules du groupe des tétracyclines. Les enquêtes menées sur les élevages ont abouti à de fortes présomptions de non-respects des délais d'attente (traitements et importantes saisies parmi les animaux du lot dont est issu l'animal prélevé). Des courriers de rappel ont été envoyés.

En ce qui concerne les anticoccidiens, des enquêtes ont été menées par les DDSV dans les élevages concernés et ont abouti à des conclusions diverses. Lorsque la présence d'anticoccidiens dans les prélèvements est constatée l'interprétation reste délicate : des possibles contaminations croisées entre des aliments « blancs » (sans anticoccidien) et les aliments médicamenteux ont pu avoir lieu, à différents stades (usine de fabrication, transport, ou élevage).

¹ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyréthriinoïdes et des polychlorobiphényles.

2.3 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les lapins

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence sauf en ce qui concerne la recherche des sulfamides : 3 prélèvements dépassent la limite maximale de résidus (100 µg/kg).

	LAPINS 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, Stilbènes, Acides Résorcyliques	20	0	100%
	Béta-agonistes	20	0	100%
	Nitrofuranes	57	0	100%
	Chloramphénicol	59	0	100%
	Nitroimidazoles	57	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	199	0	100%
	Sulfamides	248	3	98,8%
	Tétracyclines	30	0	100%
	Quinolones	30	0	100%
	Benzimidazoles	30	0	100%
	Anticoccidiens	29	0	100%
	Pesticides ¹	10	0	100%
	TOTAL	789	3	99,6%

Suite aux résultats non conformes en sulfamides, des enquêtes ont été menées dans les élevages concernés. Il n'a pas été relevé d'anomalie majeure dans ces élevages. Toutefois, pour deux d'entre eux, une erreur de livraisons est suspectée. Dans le premier cas, une inversion des silos contenant aliment « blanc » et aliment médicamenteux semble possible. Une amélioration de l'identification visuelle des aliments a été proposée. Dans le second cas, des discordances entre les documents de livraison et ceux de transport ont amené la DDSV à mettre en doute la bonne gestion des livraisons. Toutefois, malgré les demandes de la DDSV auprès du fabricant, il n'a pas pu être procédé à un prélèvement en échantillothèque. La DDSV a donc adressé un avertissement au fabricant, avec l'obligation de l'informer des mesures correctives envisagées. Pour le dernier élevage, un rappel a été adressé à l'éleveur concernant la traçabilité des animaux traités, la tenue du registre d'élevage et la sécurisation des silos de distribution d'aliment. Une contamination croisée d'aliments « blancs » par des aliments médicamenteux reste possible.

Les élevages ayant présenté des non-conformités en sulfamides seront ciblés en 2009.

2.4 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les gibiers

Concernant les médicaments vétérinaires et les pesticides, les résultats sont satisfaisants.

	GIBIERS 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Chloramphénicol	20	0	100%
	Nitroimidazoles	20	1	95 %

¹ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyréthriinoïdes et des polychlorobiphényles.

	GIBIERS 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	30	0	100%
	Sulfamides	30	0	100%
	Quinolones	30	0	100%
	Benzimidazoles	19	0	100%
	Anticoccidiens	18	0	100%
	Pesticides ¹	41	0	100%
	TOTAL	208	0	99,5 %

Un résultat non-conforme en nitroimidazoles a été mis en évidence, une enquête est en cours de réalisation par la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires.

2.5 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les poissons d'élevage

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence lors de la recherche des stéroïdiens, des nitrofuranes, des avermectines, et des pesticides. En ce qui concerne le chloramphénicol et le vert malachite, les taux de non-conformités restent peu élevés (1,2% et 1,1 %).

	POISSONS 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	85	0	100%
	Chloramphénicol	85	1	98,8%
	Nitrofuranes ²	60	0	100%
	Vert malachite	379	4	98,9%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	84	1	98,8%
	Quinolones ³	85	0	100 %
	Avermectines	59	0	100%
	Pesticides ⁴	91	0	100%
	TOTAL	928	6	99,4%

Les résultats de ce plan sont globalement satisfaisants sauf en ce qui concerne les substances interdites pour lesquelles la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène des enquêtes dans les piscicultures concernées et les substances anti-bactériennes. Dans ce dernier cas, la non-conformité relevée correspondait à un dépassement de la LMR pour une molécule de la famille des sulfamides et a fait l'objet d'une enquête de la part de la DDSV.

Le taux de non-conformités en vert malachite 1,1 % reste constant (0,8% en 2007 ; 1,8 % en 2006). Pour mémoire, le vert malachite est interdit depuis le 1er mars 2003.

Les piscicultures ayant présenté des résultats non conformes seront prélevées en priorité dans le cadre du plan de contrôle 2009.

¹ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyrétrinoïdes et des polychlorobiphényles.

² Chez les salmonidés

³ Chez les salmonidés

⁴ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles.

2.6 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans le lait

Aucun résultat non conforme n'a été mis en évidence.

	LAIT 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substance interdite	Chloramphénicol	296	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	317	0	100 %
	Sulfamides	269	0	100%
	Avermectines	270	0	100%
	Benzimidazoles	287	0	100%
	AINS	95	0	100 %
	Pesticides ¹	76	0	100%
	TOTAL	1610	0	100 %

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

2.7 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les œufs

Les recherches de chloramphénicol, nitrofuranes, flubendazole et pesticides n'ont mis en évidence aucun résultat d'analyse non conforme.

Le taux de non-conformités des sulfamides et des anticoccidiens sont respectivement de 0,5 et 17,7 %.

Le taux de non-conformité en sulfamides est comparable aux années précédentes (1 cas pour 192 analyses en 2006 et 1 cas pour 210 analyses en 2007, soit environ 0,5% ces 2 années) mais a diminué pour les anticoccidiens (25,3% en 2006, 28,7 % en 2007).

	OEUFS 2008	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substance interdite	Chloramphénicol	128	0	100%
	Nitrofuranes	79	0	100%
	Nitroimidazoles	135	1	99,3%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Sulfamides	208	1	99,5 %
	Flubendazole (Benzimidazoles)	179	0	100%
	Anticoccidiens	141	25	82,3%
	Pesticides ²	99	0	100%
	TOTAL	969	27	97,4%

¹ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des organophosphorés et des polychlorobiphényles.

² Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles.

Conclusion

Les résultats de ce plan sont satisfaisants sauf pour les sulfamides et les anticoccidiens.

Les DDSV ont réalisé des enquêtes dans les élevages concernés. Certains élevages ont fait l'objet d'un contrôle renforcé (nouvelle série d'analyse sur une douzaine d'œufs).

Dans le cas des anticoccidiens, les nouveaux textes européens parus et rentrés en application au début de l'année 2009 dont il est question dans le paragraphe 2.1 (règlement (CE) n° 124/2009 de la Commission du 10 février 2009 et directive 2009/8/CE de la Commission du 10 février 2009) vont apporter une meilleure cohérence réglementaire.

En effet, la présence d'anticoccidiens a pu être découverte mais l'absence de limite maximale de résidus pour certaines de ces substances rend l'interprétation de la situation délicate : la non-conformité peut être due à la simple présence de certaines de ces molécules dans le prélèvement.

Les élevages concernés seront prélevés prioritairement dans le cadre du plan 2009.

2.8 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans le miel

Les recherches de chloramphénicol, de tylosine, de streptomycine, de bromopropylate, de fluvalinate n'ont mis en évidence aucun résultat non conforme. La recherche de tétracyclines a mis en évidence deux prélèvements pour lesquels les résultats ont dépassé le seuil de non-conformité (limite de quantification), et la recherche de sulfamides, un résultat au-dessus de ce seuil. Un prélèvement de coumaphos présente une concentration supérieure à la limite de quantification de 8 µg/kg (pas de limite maximale de résidus).

	MIEL 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substance interdite	chloramphénicol	16	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Tétracyclines	48	2	95,8 %
	Sulfamides	49	1	98,0 %
	Tylosine	49	0	100%
	Streptomycine	49	0	100%
	Fluvalinate (pyréthroïde)	47	0	100 %
	Bromopropylate (benzilate)	47	0	100%
	Chlorfenvinphos et Coumaphos	47	0	100%
	TOTAL	352	3	99,1%

Conclusion

Le plan de contrôle montre une contamination du miel par des substances antibactériennes et anti-parasitaires pour lesquelles aucune LMR n'est définie dans le miel. Les DDSV vont prélever en priorité ces apiculteurs dans le cadre du plan de contrôle 2009.

Les résultats sont dans l'ensemble satisfaisants et présentent un faible taux de non-conformité comparable à celui constaté lors de la campagne 2008.

Perspectives :

L'ensemble des résultats de l'année 2008 est globalement très satisfaisant. Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale sont reconduits pour l'année 2009, respectant les exigences de la directive 96/23/CE. Suite aux recommandations de la commission européenne, des recherches de substances interdites chez les équins et les gibiers d'élevage seront mises en place en 2009.

Le plan expérimental pour la recherche des anticoccidiens dans les foies de poulet de chair et de dinde, le plan expérimental pour la recherche des anti-inflammatoires non-stéroïdiens dans le lait, ainsi que le plan expérimental pour la recherche de rBST sont également reconduits afin de rassembler plus de données. Deux nouveaux plans expérimentaux vont être mis en œuvre en 2009 : la recherche des esters de progestagènes des esters de stéroïdes chez les animaux de boucherie (bovins, porcins, ovins/caprins pour les premiers, bovins et porcins pour les seconds).

Références réglementaires :

- Directive 96/23/CE du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.
- Règlement 2377/90/CE du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.

Structure concernée :

Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire
Sous-direction de la santé et de la protection animales
Bureau des intrants et de la santé publique en élevage

**Plan de
surveillance de
l'alimentation
animale**

Plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Le règlement (CE) n°882/2004 (du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles 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) prévoit à l'article 53 la mise en œuvre de plans de contrôle coordonnés par la Commission. Au regard de cet article, la Commission a défini par le biais de la recommandation 2005/925/CE des axes pour le programme coordonné de contrôle 2008 dans le domaine de l'alimentation animale.

Ce plan de surveillance a pour objectif de :

- réaliser une surveillance et un état des lieux de la qualité des matières premières et des aliments utilisés pour l'alimentation des animaux au regard des principaux contaminants figurant dans l'arrêté du 12 janvier 2001 fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux, mais aussi d'autres contaminants ne faisant pas l'objet à ce jour d'une réglementation spécifique.
- renforcer la surveillance en matière de recherche :
 - de protéines animales transformées (farines animales issues de matière dites de catégorie 3),
 - de dioxines,
 - de mycotoxines.

En 2008, 1639 prélèvements ont été réalisés dans le cadre du plan de surveillance national et 85 sur des lots importés, dans le cadre des inspections aux points d'inspection frontaliers (PIF).

Depuis sa première mise en application en 2000, le nombre de prélèvements réalisés dans le plan de surveillance alimentation animale a fortement augmenté. Alors qu'il était de 777 prélèvements en 2000, il était à 1724 prélèvements en 2008.

Résultats :

Nombre de prélèvements

2008		demandés	réalisés	Pourcentage de réalisation	Non conformités	Pourcentage de non conformité
Nombre de prélèvements	Elevage ou fabricant	1712	1639	95,7 %	0	0%
	PIF (poste d'inspection frontalier)	Non déterminés à l'avance	85	-	0	0 %
Total			1724	-	0	0 %

Certaines analyses sont effectuées sur le même prélèvement : dioxines, PCB de type dioxines, et PCB indicateurs d'une part, aflatoxine B1 et quatre autres mycotoxines (zéaralénone, ochratoxine, tricothécène, fumonisines B1 + B2) d'autre part, sauf sur quelques prélèvements de tourteaux, où l'aflatoxine B1 est recherchée seule.

Le tableau suivant donne le détail du nombre d'analyses.

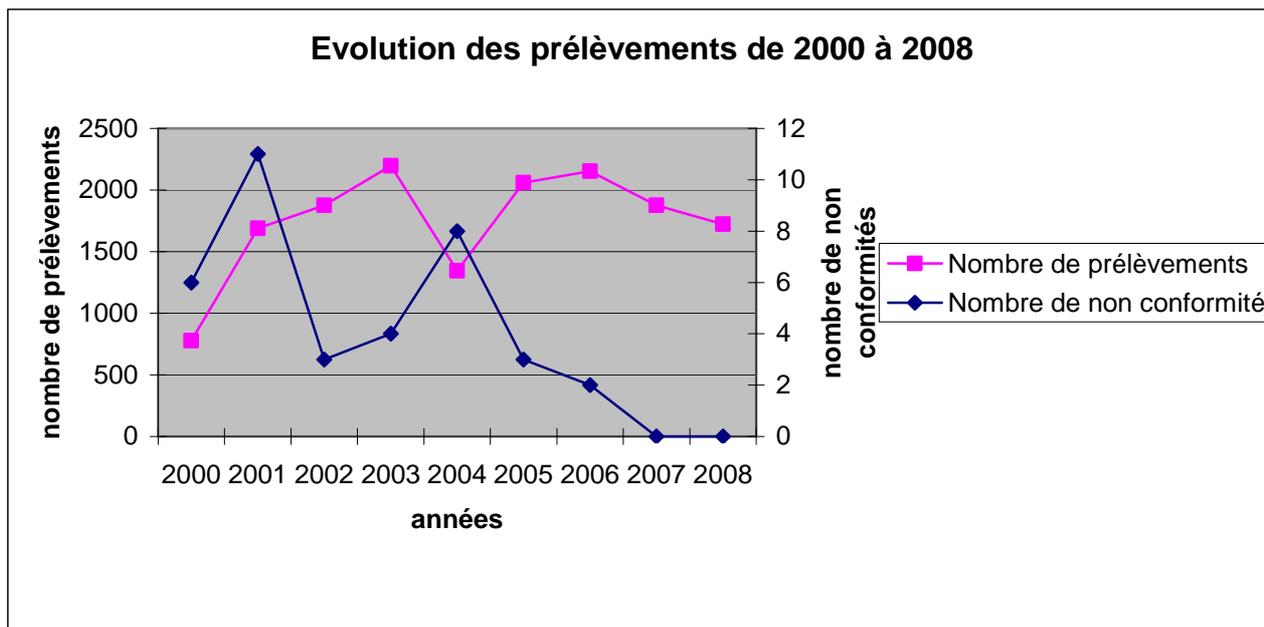
Nombre d'analyses (élevage, fabricant et PIF)

2008	Nombre d'analyses réalisées	Nb de non conformités	% de conformité
PAT (protéines animales transformées)	747	0	100 %
Salmonelles	149	0	100 %
Entérobactéries	61	0	100 %
Produits phytosanitaires	70	0	100 %
Aflatoxine B1	171	0	100 %
Zéaralénone	127	0	100 %
Ochratoxine	127	0	100 %
Tricothécène	127	0	100 %
Fumonisines B1 + B2	127	0	100 %
Cadmium	98	0	100 %
Arsenic	98	0	100 %
Plomb	98	0	100 %
Fluor	48	0	100 %
Mercure	66	0	100 %
Dioxine - PCB	627	0	100 %
Camphéchloré	22	0	100 %
Nitrite	8	0	100 %
Mélamine	9	0	100 %
TOTAL	2780	0	100 %

Aucune non-conformité n'a été relevée.

Si l'on considère le plan de surveillance national, les résultats sont très satisfaisants avec un pourcentage de conformité de 100 %.

Années	Prélèvements réalisés (Hors PIF)	Non-conformités	% de conformité	% de réalisation
2000	777	6	99,2%	59
2001	1690	11	99,3%	88
2002	1875	3	99,8%	76
2003	2197	4	99,8%	67
2004	1345	8	99,4%	47
2005	2060	3	99,9%	77
2006	2154	2	99,9%	80
2007	1875	0	100,0%	89
2008	1639	0	100,0 %	96



Conclusion :

Au regard du nombre de prélèvements réalisés, il apparaît que les teneurs mesurées sont en accord avec les limites définies réglementairement ; le taux de conformité s'élève à 100 %.

Suites :

Un plan de surveillance alimentation animale est reconduit en 2009.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux,
- Règlement (CE) 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles 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,
- Arrêté du 12 janvier 2001 fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux.

Structure concernée :

Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire
 Sous-direction de la santé et de la protection animales
 Bureau des intrants et de la santé publique en élevage

**Plans de contrôle
et de surveillance des
produits de la mer**

Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Contexte :

L'intoxication par l'histamine (ou empoisonnement scombroïde) est un type d'intoxication causé par la consommation de certaines espèces de poissons (riches en histidine) **qui ont été incorrectement manipulés et/ou mal conservés (rupture de la chaîne du froid)**. Le règlement (CE) n°2073/2005 modifié¹ du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires* précise la liste des familles d'espèces de poissons² présentant un risque particulier de développement d'histamine.

L'intoxication histaminique est en constante augmentation depuis quelques années et les nouveaux modes de consommations sont susceptibles d'y contribuer. En effet, l'InVS indique que sur 76 TIAC déclarées en 2006 et liées à des poissons, 74 correspondaient à une intoxication à l'histamine (soit 407 malades et 35 hospitalisations). Le thon était impliqué dans 94,4% des cas.

Objectif :

Le plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche 2008 avait donc pour objectif :

- d'évaluer la teneur en histamine de certains produits de la pêche obtenus à partir d'espèces favorables à son développement (poissons frais, longues réfrigérées ou congelées, etc.) aux différents stades de mise en vente afin d'évaluer l'exposition du consommateur ;
- d'identifier les pratiques à risque ;
- d'aider à cibler les actions à mettre en œuvre pour lutter contre ce risque.

Résultats :

Nombre d'analyses réalisées en 2008 : 581

	N° de catégorie	Sous-catégorie	Nombre d'analyses réalisées	Nombre de non-conformité	T% de conformité
Production	Catégorie 1 Produits conditionnés	Longes, tranches ou filets crus conditionnés, réfrigérés, y compris décongelés, ou congelés, produits traiteurs, conserves.....	98	1 thon albacore	98,9 %
Remise au consommateur final	Catégorie 2 Produits crus réfrigérés	Vente à l'étal ou à la découpe	160	3 thons albacore	98,1 %
		Produits conditionnés, en libre-service en GMS	47	1 thons albaore 1 dorade sébaste 1 espadon	93,6 %
		Matière première de produits de la restauration commerciale	117	0	100 %
	Catégorie 3 Saurisserie, produits traiteurs, conditionnés réfrigérés	Produits traiteurs (rilletes, mousses, etc.) réfrigérés	33	0	100,00 %
		Filets ou tranches fumés et/ou légèrement salés	32	0	100,00 %
Catégorie 4 Produits congelés	Produits conditionnés congelés (transformés ou non)	94	0	100,00 %	
TOTAL :			581	7	98,8%

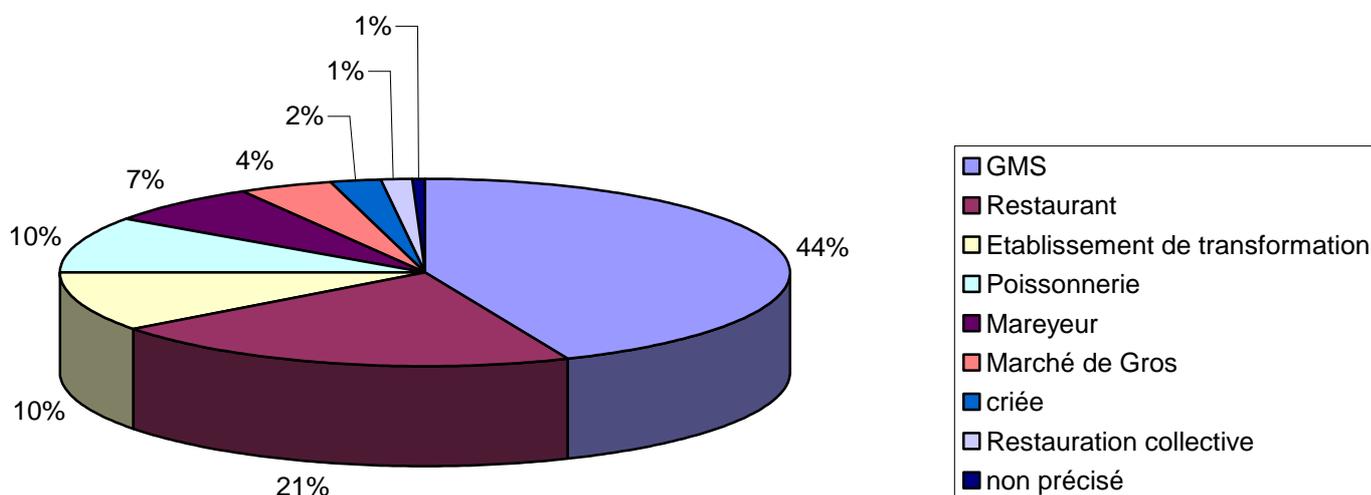
¹ L'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005 a été modifiée par le règlement (CE) n°1441/2007 du 05 décembre 2007. Cette consolidation n'apporte pas de modification pour les produits de la mer.

² Scombridés, Clupeidés, Engraulidés, Coryphaenidés, Pomatomidés, Scombresosidés.

Comme l'indique le tableau ci-dessus, 98,8 % des prélèvements de produits de la pêche réalisés dans le cadre du plan présentent des concentrations inférieures aux limites maximales définies par le règlement (CE) n°2073/2005 modifié.

Pour information, ce taux au titre de l'année 2007 était de 98,5 %.

Le graphique ci-dessous représente la répartition du nombre d'échantillon réalisé en fonction des lieux de prélèvement :



Suites :

Les résultats non-conformes obtenus en 2008 ont tous été obtenus suite à une analyse réalisée volontairement à l'échéance de la date limite de consommation (DLC). Aucune mesure de gestion n'a donc été mise en œuvre, les denrées correspondantes n'étant plus présentes sur le marché à connaissance du résultat. Des contrôles pour vérifier la prise en compte de ce risque et le respect des bonnes pratiques d'hygiène ont été réalisés auprès des opérateurs concernés.

Conclusion et perspectives :

Un groupe de travail composé des administrations (DGCCRF, DGS, DGAL) et des partenaires scientifiques et techniques (InVS, AFSSA, CEVPM) s'est réuni en 2008 pour faire le point sur l'évolution des connaissances scientifiques sur le risque d'intoxication histaminique.

Ce groupe de travail a pour objectif de faire un point sur les connaissances scientifiques actuelles afin de mieux cerner les problématiques liées aux filières de commercialisation des poissons riches en histidine.

De plus, il doit explorer les différentes pistes permettant d'améliorer la surveillance du niveau de contamination de l'histamine en France.

En ce sens, une demande d'appui scientifique et technique a été adressée à l'AFSSA afin d'évaluer ces pistes et d'améliorer la structure des plans de surveillance histamine à venir.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°882/2007,
- Règlement (CE) n°854/2004
- Règlement (CE) n°2073/2005 modifié.

Structure concernée :

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des produits de la mer et d'eau douce

Plan de surveillance des contaminants chimiques dans les produits de la pêche pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Contexte :

Les produits de la pêche présentent la faculté d'accumuler certains contaminants chimiques présents naturellement ou introduits accidentellement lors de pollutions chroniques ou ponctuelles du milieu aquatique.

Certaines de ces substances chimiques présentent, de plus, une grande stabilité dans l'environnement et un caractère lipophile, qui permet leur bio-accumulation le long de la chaîne trophique.

Objectif :

Le plan de surveillance des contaminants chimiques 2008 vise à répondre aux objectifs fixés aux différents Etats membres par le règlement communautaire (CE) n° 854/2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine* pour la surveillance des niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique. La surveillance des coquillages faisant l'objet d'un plan de surveillance spécifique.

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance sont effectués sur un mode d'échantillonnage exclusivement aléatoire

Le plan de surveillance 2008 comportait 2 types de prélèvements :

- des prélèvements d'origine nationale. Les catégories de poissons, crustacés et céphalopodes demandées couvraient la majorité des espèces débarquées sur le territoire français, y compris dans les DOM, qu'elles proviennent d'une pêche en mer (espèces principalement débarquées en criée) ou de pêche continentale ou estuarienne.
- des prélèvements de produits de la pêche provenant des pays de la Communauté et des pays tiers.

Pour l'ensemble des prélèvements les analytes ci-dessous étaient recherchés, soit :

- **métaux lourds** : mercure (Hg), plomb (Pb) et cadmium (Cd) ;
- **pesticides** :
 - pesticides organochlorés : Dichlorvos, HCB/ HCH α / HCH β / HCH γ / DDT et métabolites/ chlordane (α , γ , oxy)/ aldrine- dieldrine/ endrine/ heptachlore-heptachlorépoxyde/ endosulfan/ Chlorothalonil ;
 - pesticides organophosphorés : chlorpyrifos éthyl, chlorpyrifos méthyl, pirimiphos méthyl diazinon ;
- **dioxines** :
 - PCDD (7 congénères : 2,3,7,8-TCDD ; 1,2,3,7,8-pentaCDD ; 1,2,3,4,7,8-hexaCDD ; 1,2,3,6,7,8-hexaCDD ; 1,2,3,7,8,9-hexaCDD ; 1,2,3,4,6,7,8-heptaCDD ; octaCDD) ;
 - PCDF (10 congénères : 2,3,7,8-TCDF ; 2,3,4,7,8-pentaCDF ; 1,2,3,7,8-pentaCDF ; 1,2,3,4,7,8-hexaCDF ; 1,2,3,7,8,9-hexaCDF ; 1,2,3,6,7,8-hexaCDF ; 2,3,4,6,7,8-hexaCDF ; 1,2,3,4,6,7,8-heptaCDF ; 1,2,3,4,7,8,9-heptaCDF ; octaCDF) ;
- **PCB de type dioxine** : 12 congénères : les 4 PCB non-ortho (81, 77, 126, 169) et les 8 PCB mono-ortho (105, 114, 118, 123, 156, 157, 167, 189) ;
- **PCB indicateurs** : 7 congénères : 28, 52, 101, 118, 138, 153 et 180.

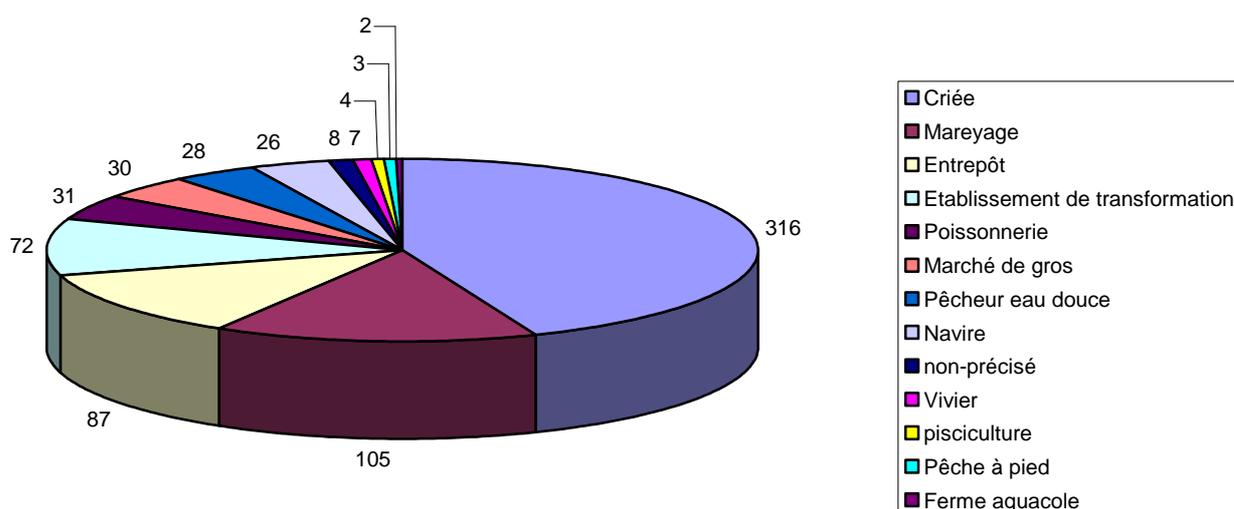
- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)** : La recherche des HAP portera sur les 15 molécules suivantes, conformément à la *Recommandation de la Commission du 4 février 2005 sur l'exécution de mesures supplémentaires des teneurs en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans certaines denrées alimentaires* :

Benz[a]anthracene	Benzo[b]fluoranthene	Benzo[j]fluoranthene
Benzo[k]fluoranthene	Benzo[g,h,i]perylene	Benzo[a]pyrene
Chrysene	Cyclopenta[cd]pyrene	Dibenz[a,h]anthracene
Dibenzo[a,e]pyrene	Dibenzo[a,h]pyrene	Dibenzo[a,i]pyrene
Dibenzo[a,l]pyrene	Indeno[1,2,3-cd]pyrene	5-methylchrysène

Résultats :

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance ont été effectués de janvier à décembre 2008.

Le graphique ci-dessous représente la répartition des **719 d'échantillons réalisés** en fonction des lieux de prélèvement :



Nombre d'analyses réalisées en 2008 : 719

		Métaux lourds (Pb/Cd/Hg)	HAP (15 congénères)	Dioxines & PCB	Pesticides	TOTAL :
Poissons marins	Nombre prélèvement réalisé	136	132	134	134	536
	Nombre de non-conformités	1 roussette 1 requin 1 mérou	0	0	0	3
	T% de conformité	97,8 %	100 %	100 %	100 %	99,4 %
Crustacés	Nombre prélèvement réalisé	18	18	18	18	72
	Nombre de non-conformités	0	0	0	0	0
	T% de conformité	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %

		Métaux lourds	HAP	Dioxines & PCB	Pesticides	TOTAL :
Céphalopodes	Nombre prélèvement réalisé	14	14	14	14	56
	Nombre de non-conformités	0	0	0	0	0
	T% de conformité	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Poissons eau douce	Nombre prélèvement réalisé	23	16	Non demandé	16	55
	Nombre de non-conformités	2 lamproies	0		0	2
	T% de conformité	91,3 %	100 %	100 %	100 %	96,4 %
Nombre total de prélèvements réalisés		191	180	166	182	719
Nombre total de non-conformités		5	0	0	0	5?
Taux de conformité global		97,4 %	100 %	100 %	100 %	99,3 %

Aucun dépassement des seuils en Pesticides, Dioxines & PCB, plomb et cadmium n'a été relevé en 2008 concernant les produits de la pêche mis sur le marché en France.

En ce qui concerne les non-conformités révélées en mercure (Hg) sur les lamproies¹ (poisson d'eau douce ou estuarien) ainsi que sur les espèces de Sélaciens (requin, roussette), la DGAL a donc sollicité le 1^{er} octobre 2008 un appui scientifique et technique à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) relative à l'interprétation des résultats non-conformes en mercure pour ces espèces.

L'agence a rendu son avis n°2008-SA-0309 le 17 avril 2009². En conclusion, au regard de l'analyse des données de contamination en mercure et de consommation disponibles, l'AFSSA maintient les recommandations émises dans son avis n°2006-SA-0003 du 6 juillet 2006³ et préconisant aux femmes enceintes ou allaitant ainsi qu'aux enfants en bas âge (< 30 mois) :

- de favoriser une consommation diversifiée des différentes espèces de poisson,
- de limiter la consommation de poissons prédateurs sauvages à moins de 60 grammes par semaine pour les enfants de moins de 30 mois, et à moins de 150 grammes par semaine pour les femmes enceintes et allaitant,

De plus, au regard des données de contamination transmises à l'Agence concernant les lamproies et les sélaciens, l'afssa complète ces recommandations, concernant la liste des **espèces de poissons à éviter pour ces catégories de la population, en ajoutant les requins (pour ce qui concerne les prédateurs) et les lamproies.**

¹ la lamproie marine (*Petromyzon marinus*) et la lamproie fluviatile (*Lampetra fluviatilis*).

² <http://www.afssa.fr/Documents/RCCP2008sa0309.pdf>

³ <http://www.afssa.fr/Documents/RCCP2006sa0003.pdf>

Conclusion :

Le plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique 2008 présente des résultats qui établissent que les produits de la pêche mis sur le marché français sont conformes en ce qui concerne les recherches de pesticides, d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et de dioxines/PCB¹.

Les non-conformités observées en mercure ont permis, quant à elles, d'affiner les recommandations de consommation de l'AFSSA.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°882/2007,
- Règlement (CE) n°854/2004
- Règlement (CE) n°1881/2006.

Structure concernée :

Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des produits de la mer et d'eau douce

¹ à l'exception de ceux révélés par le plan de contrôle orienté en dioxines, PCB et mercure dans les poissons de la pêche continentale, estuarienne et des étangs côtiers métropolitains.

Plan de surveillance des phycotoxines et des contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants - 2008

Objectifs et contexte :

Contexte :

Les propriétés d'accumulation des coquillages à l'égard des contaminants de l'environnement et des phycotoxines rendent nécessaire le maintien du présent plan de surveillance, institué en 1998. A ce titre, le plan de surveillance et de contrôle des phycotoxines et des résidus chimiques dans les mollusques bivalves vivants contribue à évaluer le niveau d'exposition des consommateurs aux différents contaminants étudiés.

Le plan visait à évaluer la contamination des coquillages au stade de leur mise sur le marché et de disposer de données en la matière, comme le prévoit le point D.2 du chapitre II, de l'annexe II du règlement (CE) n°854/2004¹ et le règlement (CE) n°1881/2006.

En 2008, trois catégories de matrices ont été prélevées :

- coquillages de conchyliculture (huîtres, moules, coques et palourdes)
- coquillages de pêche d'origine nationale, de type pectinidés (coquilles Saint-Jacques et pétoncles)
- coquilles Saint-Jacques d'origine communautaire et de pays tiers.

Les prélèvements étaient constitués de coquillages vivants dans la chair (totale ou partielle) desquels ont été recherchés les analytes suivants :

- * METAUX LOURDS : plomb, cadmium et mercure ;
- * PHYCOTOXINES : phycotoxines lipophiles, phycotoxines paralysantes (PSP), phycotoxines amnésiantes (ASP) ;
- * Dioxines, PCB de type dioxine, PCB non dioxine like (PCB-NDL) :
 - PCDD (7 congénères)
 - PCDF (10 congénères)
 - PCB de type dioxine (12 congénères)
 - PCB non dioxine like (PCB-NDL) : congénères 28, 52, 101, 138, 153 et 180.
- * HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) :

les 15 molécules suivantes, préconisées par l'AFSSA, ont été recherchées :

Benz[<i>a</i>]anthracene	Benzo[<i>a</i>]pyrene	Benzo[<i>b</i>]fluoranthene	Benzo[<i>j</i>]fluoranthene
Benzo[<i>k</i>]fluoranthene	Benzo[<i>ghi</i>]perylene	Chrysene	Cyclopenta[<i>cd</i>]pyrene
Dibenz[<i>a,h</i>]anthracene	Dibenzo[<i>a,e</i>]pyrene	Dibenzo[<i>a,h</i>]pyrene	Dibenzo[<i>a,i</i>]pyrene
Dibenzo[<i>a,l</i>]pyrene	Indeno[1,2,3- <i>cd</i>]pyrene		

De plus, un plan de contrôle orienté, qui ciblait les gastéropodes marins, les tuniciers et les échinodermes a été mis en place par la DGAI afin de compléter les données en ce qui concerne les niveaux de contamination en métaux lourds de ces denrées. (Cf. Résultats du plan de contrôle).

¹ Règlement (CE) n°854/2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*

Résultats :

En 2008, 1 623 prélèvements ont été réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance.

		Phycotoxines			Métaux lourds (Pb/Cd/Hg)	HAP (11 congénères)	Dioxines & PCB	TOTAL
		DSP	PSP	ASP				
COQUILLAGES DE CONCHYLICULTURE	Nombre d'analyses réalisées	200	199	200	150	70	73	892
	Nombre d'analyses non conformes	1	0	0	1	0	0	2
	TAUX DE CONFORMITE	95,5%	100%	100%	99,3%	100%	100%	99,9%
COQUILLAGES DE PECHE	Nombre d'analyses réalisées	147	148	147	49	30	30	551
	Nombre d'analyses non conformes	1	0	0	2	0	0	3
	TAUX DE CONFORMITE	99,3	100%	100%	95,9%	100%	100%	99,4%
COQUILLES SAINT-JACQUES (CE et Pays Tiers)	Nombre d'analyses réalisées	60	60	60				180
	Nombre d'analyses non conformes	0	0	0				0
	TAUX DE CONFORMITE	100%	100%	100%				100%
Nombre total d'analyses réalisées ⁽⁴⁾		407	407	407	199	100	103	1 623
Nombre total d'analyses non conformes ⁽⁴⁾		2	0	0	3	0	0	5
TAUX DE CONFORMITE GLOBAL ⁽⁴⁾		99,5%	100%	100%	98,5%	100%	100%	99,2%

⁽¹⁾ résultats non conformes confirmés par le Laboratoire national de Référence en biotoxines marines (AFSSA-LERQAP)

⁽²⁾ résultats non conformes en cadmium confirmés par le Laboratoire National de Référence métaux lourds (AFSSA-LERQAP – Unité Contaminants de l'Environnement – Cellule métaux lourds)

⁽³⁾ résultat non conforme par rapport à la valeur guide des experts de l'AFSSA

⁽⁴⁾ toutes matrices confondues

Comme l'indique le tableau ci-dessus, 99,2 % des prélèvements de coquillages réalisés dans le cadre du plan présentent des résultats favorables.

Résultats du plan de contrôle orienté.

Le plan de contrôle orienté 2008 concernant la recherche des métaux lourds a été effectué sur 56 échantillons répartis comme suit :

- 30 prélèvements de gastéropodes (20 bulots, 8 bigorneaux, 1 murex et 1 ormeau), soit 75% de réalisation ;
- 21 prélèvements d'échinodermes (19 oursins et 2 concombres de mer), soit 95,4% de réalisation ;
- 5 prélèvements de tuniciers (5 violets) soit 62,5% de réalisation.

80% des prélèvements programmés pour ce plan de contrôle orienté ont été réalisés.

Le bilan de ce plan de contrôle est très satisfaisant dans la mesure où aucun prélèvement n'a présenté un dépassement des valeurs réglementaires.

Suites :

Les résultats non-conformes obtenus dans le cadre de ce plan de surveillance en 2008 ont tous fait l'objet d'investigation approfondie par les directions départementales des services vétérinaires au sein des établissements de production concernés.

Conclusion et perspectives :

Globalement, les taux de conformité du plan en 2008 sont très satisfaisants et permettent de conclure que les mollusques bivalves vivants mis sur le marché en France sont très majoritairement conformes aux seuils fixés pour les contaminants réglementés.

Les non-conformités mises en évidence dans le cadre de ce plan ont également permis de détecter des zones de pêche contaminées et d'améliorer le système de surveillance en place. Ces éléments montrent l'intérêt à maintenir ce plan pour les années à venir.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°882/2007,
- Règlement (CE) n°853/2004,
- Règlement (CE) n°854/2004,
- Règlement (CE) n°2074/2005,
- Règlement (CE) n°1881/2006,
- Règlement (CE) n°333/2007,
- Arrêté du 21 mai 1999.

Structure concernée :

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des produits de la mer et d'eau douce

Plan de contrôle orienté 2008 de la contamination en dioxines, PCB et mercure des produits de la pêche continentale, estuarienne et des étangs côtiers métropolitains

Objectifs et contexte

Contexte

Les dioxines sont des composés chimiques essentiellement produits au cours des réactions de combustion liées à l'activité du secteur industriel spécialisé (incinération, métallurgie...).

Les Polychlorobiphényles ou PCB sont des substances chimiques d'origine uniquement anthropique, utilisées pour leurs propriétés comme fluides caloporteurs dans les transformateurs et condensateurs électriques. Leur production et inclusion dans ce type de matériel sont interdites en France depuis 1987.¹

Ces substances, recensées parmi les Polluants Organiques Persistants (POPs), peuvent constituer un danger pour l'environnement et la santé. Elles présentent une grande stabilité chimique et physique et un caractère lipophile, qui permettent leur bioaccumulation dans la chaîne alimentaire. Les dioxines et PCB sont ainsi susceptibles d'être retrouvés dans les produits de la mer et d'eau douce.

Un plan national d'action sur les polychlorobiphényles (PCB), piloté par le ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de l'aménagement du territoire (MEEDDAT), a été présenté le 6 février 2008 à Paris lors du premier comité national de pilotage et de suivi¹. Le ministère chargé de l'agriculture et de la pêche et le ministère chargé de la santé et des sports contribuent également, chacun dans son domaine respectif, à la réalisation de ce plan national d'action.

Objectif

En complément du plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche réalisé chaque année par la direction générale de l'alimentation (DGAL), un plan de contrôle orienté a été mis en place en 2008 pour la recherche des dioxines, PCB de type dioxine, PCB indicateurs et mercure dans les poissons et les crustacés mis sur le marché issus de la pêche continentale, estuarienne et des étangs côtiers de la métropole.

En effet, compte-tenu des résultats disponibles relatifs à la contamination des sédiments de nombreux cours d'eaux en « PCB indicateurs » en France (cartographie MEEDDAT) et des conséquences possibles en terme de contamination en PCB des poissons, la surveillance de ces contaminants dans les produits de la pêche mis sur le marché a été renforcée en 2008 pour investiguer en priorité l'ensemble des zones de pêche professionnelle identifiées sur le territoire métropolitain².

Ce plan de contrôle qui ciblait les produits de la pêche mis sur le marché s'inscrivait dans la sous-action 3.3 de l'axe 3 « *Renforcer la surveillance des milieux aquatiques et des produits de la pêche mis sur le marché et adopter les mesures de gestion des risques appropriés* » du plan national d'actions sur les polychlorobiphényles (PCB).

Réalisation

Ce plan de contrôle concernait les 36 départements métropolitains pour lesquels une activité de pêche professionnelle² a été signalée. L'échantillonnage a été réalisé de manière orientée, néanmoins le choix des lots à prélever a été réalisé au hasard. La programmation des prélèvements pour ce contrôle orienté devait être cohérente avec la saisonnalité de pêche des espèces concernées.

500 analyses pour la recherche de dioxines et PCB ont été planifiées pour ce plan de contrôle orienté et 250 analyses ont également été programmées pour la recherche de mercure. Néanmoins, certains prélèvements programmés n'ont pu être réalisés en raison de la cessation des activités de pêche professionnelle ou de la fermeture par arrêté préfectoral de la pêche professionnelle dans certains cours d'eau. De plus, certaines espèces n'ont pas pu être prélevées compte tenu de leur indisponibilité, la période de prélèvement n'étant pas en adéquation avec la saisonnalité de pêche.

Ces prélèvements devaient être réalisés sur 69 sites identifiés comme ayant une activité de pêche professionnelle et où, pour certains, une contamination des sédiments en « PCB indicateurs » a été

¹ Pour d'avantage d'informations sur les PCB et le plan national d'action sur les PCB, on pourra utilement se reporter au site Internet <http://www.ecologie.gouv.fr/PCB.html>

² dans le cadre des informations fournies lors du recensement national des pêcheurs professionnels en eau douce métropolitaine effectué en février 2008.

constatée.

Les espèces de poissons et crustacés d'eaux douces ou estuariennes faisant l'objet d'une pêche professionnelle² métropolitaine ont été pris en compte pour la réalisation de ce plan de contrôle :

anguille, alose, barbeau, brème, brochet, carpe, chevesne, corégone, crabe, crevette, dorade, écrevisse, féra, gardon, hotu, lamproie, loup (bar), mullet, omble chevalier, perche, rotengle, sandre, saumon, silure, sole, tanche et truite.

La recherche de mercure était également demandée mais uniquement sur les anguilles, les lamproies, les silures et les espèces de poissons carnassiers (perche, sandre et brochet).

Pour chaque prélèvement, les analytes suivants ont été recherchés :

- **dioxines** :
 - PCDD (7 congénères : 2,3,7,8-TCDD ; 1,2,3,7,8-pentaCDD ; 1,2,3,4,7,8-hexaCDD ; 1,2,3,6,7,8-hexaCDD ; 1,2,3,7,8,9-hexaCDD ; 1,2,3,4,6,7,8-heptaCDD ; octaCDD) ;
 - PCDF (10 congénères : 2,3,7,8-TCDF ; 2,3,4,7,8-pentaCDF ; 1,2,3,7,8-pentaCDF ; 1,2,3,4,7,8-hexaCDF ; 1,2,3,7,8,9-hexaCDF ; 1,2,3,6,7,8-hexaCDF ; 2,3,4,6,7,8-hexaCDF ; 1,2,3,4,6,7,8-heptaCDF ; 1,2,3,4,7,8,9-heptaCDF ; octaCDF) ;
- **PCB de type dioxine (PCB DL)** : 12 congénères : les 4 PCBs non-ortho (81, 77, 126, 169) et les 8 PCBs mono-ortho (105, 114, 118, 123, 156, 157, 167, 189) ;
- **PCB indicateurs** : 7 congénères : 28, 52, 101, 118, 138, 153 et 180.

Le tableau suivant précise les seuils réglementés en dioxines et PCB de type dioxine, par le règlement (CE) n°1881/2006 modifié, applicables aux produits de la pêche en 2008.

	Règlement (CE) n°1881/2006	
	Seuil en dioxines* (OMS-TEQ)	Seuil en dioxines plus PCB DL** (OMS-TEQ)
Chair musculaire de poissons, produits de la pêche et produits dérivés, à l'exception de l'anguille	4 pg TEQ/g de poids frais	8 pg TEQ/g de poids frais
Chair musculaire d'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés	4 pg TEQ/g de poids frais	12 pg TEQ/g de poids frais

* dioxines : somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique). Les TEF-OMS pour une évaluation des risques encourus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion de l'OMS tenue à Stockholm (Suède), du 15 au 18 juin 1997 [Van den Berg et al., (1998) «Facteurs d'équivalence toxique (TEF), pour les PCB, PCDD et PCDF, applicables à l'homme, la faune et la flore», Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775].

** somme des dioxines et PCB de type dioxine : somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS.

En ce qui concerne le mercure, les seuils réglementés sont également indiqués dans le règlement (CE) n°1881/2006 modifié comme suit :

Catégorie	Denrées alimentaires	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.3.1	Produits de la pêche (26) et chair musculaire de poisson (24) (25), à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.3.2.	0,5
3.3.2	Chair musculaire des poissons suivants (24)(25) : anguille (<i>Anguilla species</i>) mulet (<i>Mullus species</i>) brochet (<i>Esox lucius</i>) dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>)	1,0

(24) Poissons de cette catégorie tels que définis dans la catégorie a) — à l'exception du foie de poisson visé sous le code CN 0302 70 00 — de la liste figurant à l'article 1^{er} du règlement (CE) no 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

(25) Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

Résultats

En ce qui concerne le volet dioxines et PCB, 30 échantillons sur 362 analysés ont présenté des dépassements des seuils réglementaires en dioxines et PCB, **soit un taux de conformité de 91,7%**.

L'anguille représente à elle seule 14 résultats non-conformes sur 30. Ce plan de contrôle a donc permis de confirmer la suspicion de contamination plus fréquente en PCB des anguilles, déjà observée dans les plans de surveillance antérieurs de la DGAL. L'anguille apparaît donc bien comme une espèce de type fortement bio-accumulatrice pour les PCB tout comme la brème (7 non-conformités sur 30).

Les autres espèces de poissons pour lesquels des non-conformités ont été mises ponctuellement en évidence sont : l'alose, le brochet, la carpe, le chevesne, le gardon et le silure.

Enfin, pour la recherche de mercure, seuls 2 échantillons sur les 177 analysés ont présenté des dépassements des seuils réglementaires en mercure, **soit un taux de conformité de 98,9%**. Ces deux prélèvements correspondent à deux échantillons de sandre prélevés sur un même site (retenue de Grangent sur la Loire) où des mesures de recommandation de consommation étaient déjà prises localement.

Suites

L'ensemble des résultats de ce plan de contrôle orienté ainsi que ceux du plan national d'échantillonnage des poissons en milieux aquatiques a été transmis (fin mars - début avril 2009) aux préfets coordinateurs de chaque bassin hydrographique afin d'adopter les mesures de gestion (interdictions relatives à la pêche en vue de la consommation et de la commercialisation) dans les sites où une contamination a été mise en évidence.

En ce qui concerne les bassins hydrographiques Adour-Garonne, Loire-Bretagne et Rhin-Meuse et afin de pouvoir préciser l'importance de la contamination des poissons en dioxines et PCB identifiés sur ces secteurs de pêche, des investigations complémentaires vont être conduites en 2009 dans ces zones de pêche professionnelle par l'intégration de prélèvements dans le plan national d'échantillonnage des poissons en milieux aquatiques mis en œuvre par l'ONEMA¹ en 2009 selon les modalités proposées par l'AFSSA².

En ce qui concerne le bassin Rhône-Méditerranée, ce plan de contrôle a permis de compléter les investigations menées depuis 2007 sur le linéaire du fleuve Rhône et ont conduit à prendre des mesures de gestion adaptées. Il est à noter qu'aucun dépassement des seuils en dioxines PCB et mercure n'a été identifié sur l'ensemble des prélèvements réalisés dans les étangs côtiers méditerranéens du bassin Rhône-Méditerranée.

En ce qui concerne le bassin Seine-Normandie, l'essentiel de la pêche professionnelle de poissons d'eau douce se situe dans la portion aval de la Seine.

En 2007, un plan de contrôle de la DGAL pour la recherche des dioxines et PCB sur des poissons de la Baie de Seine avait identifié des niveaux de contamination importants sur l'ensemble des anguilles prélevées, ce qui a conduit les préfets des départements de la Seine-Maritime, du Calvados et de l'Eure à prendre un arrêté interdisant la pêche de cette espèce dans les eaux maritimes, estuariennes et fluviales de leurs départements respectifs.

Les résultats obtenus dans le cadre du plan de contrôle 2008 sur des poissons d'eau douce originaires de la Seine ont conduit à étendre l'interdiction de consommation humaine ou animale, la pêche, la détention, le débarquement, le transport et la vente ou la cession à tous les poissons provenant des eaux fluviales de la Seine au niveau des départements de l'Eure et de la Seine-Maritime.

¹ Office National de l'Eau et des Milieux Aquatiques

² AST 2008-SA-0019 du 05 février 2008 relatif au plan d'échantillonnage national des PCB dans les poissons de rivière : proposition de méthodologie.

Conclusions et perspectives

Conclusions

Ce plan de contrôle orienté, mis en place en 2008, présente des résultats qui indiquent que les produits de la pêche, issus de cours d'eau ou d'estuaires français métropolitains et mis sur le marché **sont majoritairement conformes** aux seuils fixés par le règlement (CE) n°1881/2006 modifié, aussi bien pour les niveaux en dioxines et PCB que pour les niveaux en mercure.

Cependant, des non-conformités ont été observées dans quelques cours d'eau et feront l'objet d'un suivi local intégré dans le Plan National d'Action PCB (Axe 3).

Le plan de contrôle orienté a également permis de confirmer une suspicion de contamination plus fréquente en PCB des anguilles observée dans les plans de surveillance antérieurs de la DGAL. L'anguille apparaît donc bien comme une espèce de type fortement bio-accumulatrice pour les PCB.

Il est à signaler que les dépassements observés du seuil « somme des dioxines et PCB de type dioxine » correspondent à une contamination par les PCB, et non par les dioxines dans la quasi totalité des cas.

Perspectives

Au niveau des différents bassins hydrographiques français, les zones identifiées comme potentiellement contaminées en PCB sur la base des données sédimentaires disponibles font l'objet aujourd'hui d'un suivi interministériel dans le cadre du Plan National d'Action PCB lancé le 6 février 2008.

Le plan de contrôle orienté de 2008 s'inscrivait donc dans le cadre de ce plan national d'action, et en particulier son axe n°3 (sous-action 3.3) dont l'objectif est de poursuivre et de renforcer la surveillance des niveaux de contamination en PCB et dioxines des produits de la pêche.

Dans la mesure où l'ensemble des bassins hydrographiques métropolitains fait l'objet aujourd'hui d'un suivi spécifique dans le cadre du Plan National d'Action, le plan de contrôle orienté en dioxines, PCB et mercure dans les poissons de la pêche continentale, estuarienne et des étangs côtiers métropolitains mis en place par la DGAL n'a pas été reconduit en 2009.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°882/2007,
- Règlement (CE) n°854/2004
- Règlement (CE) n°1881/2006.

Structure concernée :

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des produits de la mer et d'eau douce

Plans de surveillance des contaminants

Plans de contrôle des métaux lourds et de l'Aflatoxine M1 dans diverses matrices pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Il s'agit de plans réalisés au titre de la Directive 96/23/CE du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.

A ce titre, les résidus recherchés sont de nature chimique et appartiennent à trois grands groupes, dont les contaminants de l'environnement. Les prélèvements sont effectués sur des denrées d'origine animale (dont animaux de boucherie, volailles, lapins, gibiers, poissons d'élevage, lait et miel).

L'objectif de ces plans est double. Il s'agit de :

- exercer un contrôle de conformité des denrées animales mises sur le marché selon des quotas au pro rata de la production imposés à tous les États membres par la directive 96/23/CE ;
- fournir des données complémentaires pour l'évaluation du risque lié à la contamination de divers animaux vivants et de leurs produits par les métaux lourds plomb, cadmium, mercure et à la contamination du lait par l'Aflatoxine M1.

Résultats :

Nombre d'analyses : animaux de boucherie

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ¹	% de conformité
Bovins	Plomb	483	0	100 %
	Cadmium	483	0	100 %
Porcins	Plomb	430	1	99,8 %
	Cadmium	430	0	100 %
Ovins	Plomb	222	0	100 %
	Cadmium	222	0	100 %
Caprins	Plomb	20	0	100 %
	Cadmium	20	0	100 %
Equins	Plomb	119	0	100 %
	Cadmium	119	3	97,5 %

¹ Les seuils de positivité sont fixés par le règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Nombre d'analyses : gibiers

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ¹	% de conformité
Petit gibier d'élevage à plume	Plomb	18	0	100 %
	Cadmium	18	0	100 %
Gros gibier d'élevage à poil	Plomb	10	0	100 %
	Cadmium	10	0	100 %
Gibier sauvage (muscle)	Cadmium	56	7	87 %
Gibier sauvage (foie)	Cadmium	56	9	84 %

Nombre d'analyses : lapins

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ¹	% de conformité
Lapins	Plomb	20	0	100 %
	Cadmium	20	0	100 %

Nombre d'analyses : poissons d'élevage

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ¹	% de conformité
Poissons d'élevage bassin	Plomb	60	0	100 %
	Cadmium	60	0	100 %
	Mercure	60	0	100 %
Poissons d'élevage étang	Plomb	20	0	100 %
	Cadmium	20	0	100 %
	Mercure	20	0	100 %
Poissons d'élevage eau de mer	Plomb	21	0	100 %
	Cadmium	21	0	100 %
	Mercure	21	0	100 %

Nombre d'analyses : volailles

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ¹	% de conformité
Poulets de chair	Plomb	136	0	100 %
	Cadmium	136	0	100 %
Poules de réforme	Plomb	15	0	100 %
	Cadmium	15	0	100 %
Dindes	Plomb	82	0	100 %
	Cadmium	82	0	100 %
Volailles (autres)	Plomb	29	0	100 %
	Cadmium	29	0	100 %

Nombre d'analyses : lait

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ¹	% de conformité
Lait de vache	Plomb	67	0	100 %
Lait de brebis	Plomb	5	0	100 %
Lait de chèvre	Plomb	5	0	100 %
Lait de vache	Aflatoxine M1	44	0	100 %
Lait de brebis	Aflatoxine M1	20	0	100 %
Lait de chèvre	Aflatoxine M1	30	0	100 %

Nombre d'analyses : miel

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ¹	% de conformité
Miel	Cadmium	50	0	100 %
	Plomb	50	2	96 %

Sur la totalité des couples analytes-matrices, le pourcentage de conformité est de 99,9%.

Suites :

La mise en évidence de non-conformités pour les contaminants de l'environnement est suivie d'enquêtes et/ou de contrôles renforcés afin de déterminer l'origine de la contamination et de permettre la mise en place de mesures adaptées. Néanmoins, les contaminations, en particulier pour les prélèvements sur les gibiers sauvages, étant liées à des sources polluantes diverses et parfois éloignées du site d'élevage voire disparues, il est souvent difficile de les caractériser.

Conclusion et perspectives :

Les résultats de ces plans de contrôle sont très satisfaisants (pourcentage de conformité des résultats de 99,9%) et confortent les résultats obtenus dans le cadre des plans de contrôle réalisés au cours des années précédentes.

En 2010, les quantités à prélever étant fonction de la production agricole française, des ajustements sont possibles pour certaines matrices. Les critères de ciblage pourront évoluer pour mieux prendre en compte des situations locales à risque du fait de potentielles contaminations de l'environnement.

Références réglementaires :

- Directive 96/23/CE du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.
- Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Structure concernée :

Sous-direction de la qualité de l'alimentation
Bureau de la législation alimentaire

Plan de surveillance de la contamination en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) de certaines denrées produites en dehors du territoire national (dans la Communauté européenne et les pays tiers)

Objectifs et contexte :

Ce plan a pour but de vérifier la conformité des denrées produites à l'extérieur du territoire national vis-à-vis du règlement 1881/2006/CE portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. En supplément du benzo[a]pyrène, seul HAP dont la concentration maximale est fixée par la réglementation, 14 autres molécules de type HAP ont été quantifiées, selon la recommandation de la Commission européenne du 04 février 2005.

Les données recueillies doivent permettre de vérifier la conformité des aliments à risque (denrées transformées par fumage ou séchage) pour le benzo[a]pyrène, ainsi que de permettre d'augmenter les connaissances sur la prévalence des autres composés de type HAP.

Résultats :

Les 81 prélèvements réalisés ont permis de quantifier quinze composés de type HAP dans différentes matrices animales ou d'origine animale en provenance de la communauté européenne ou de pays tiers.

Parmi les 15 HAP recherchés, un seul, le benzo[a]pyrène fait l'objet d'une limite réglementaire définie dans le règlement 1881/2006 du Conseil. L'ensemble des résultats concernant le benzo(a)pyrène est conforme.

Nombre d'analyses

<i>Matrice</i>	<i>Nombre d'unités analysées</i>	<i>Nombre de résultats non conformes¹</i>	<i>% de conformité</i>
Poissons et produits transformés de poisson	41	0	100%
Produits à base de poisson	39	0	100%
Non renseigné	1	0	100%
TOTAL	81	0	100%

Origine des produits prélevés

Union européenne	65	74 %
Norvège	9	11 %
Pays tiers	3	2 %
Information non disponible	4	4 %

¹ Seuil de positivité retenu : 5µg/kg de poids à l'état frais (teneur maximale en benzo(a)pyrène dans les viandes fumées et produits de viande fumés et dans la chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés, à l'exception des mollusques bivalves, teneur fixée par le règlement (CE) n°1881/2006)

Taux moyens retrouvés pour chaque HAP

<i>Analyte</i>	<i>Taux moyens</i>	<i>Maximum</i>	<i>Prélèvements inférieurs au seuil de quantification</i>
Benzo[b]anthracène	0,49	7,70	47/81
Benzo[a]pyrène	0,32	3,30	50/81
Benzo[b]fluoranthène	0,31	1,60	50/74
Benzo[ghi]pérylène	0,26	0,50	52/81
Benzo[j]fluoranthène	0,28	0,70	61/62
Benzo[k]fluoranthène	0,30	0,50	49/62
Cyclopenta[cd]pyrène	0,40	6,97	51/80
Chrysène	0,80	11,90	47/80
Dibenzo[ae]pyrène	0,23	0,50	74/80
Dibenzo[ah]anthracène	0,23	0,50	67/80
Dibenzo[ah]pyrène	0,23	0,50	79/80
Dibenzo[ai]pyrène	0,23	0,50	77/80
Dibenzo[al]pyrène	0,23	0,50	76/80
5-Méthylchrysène	0,24	0,50	73/80
Indéno[1, 2, 3-cd]pyrène	0,24	0,57	56/80

Conclusion et perspectives :

La recherche d'HAP dans des denrées fumées ou séchées produites à l'extérieur du territoire national n'a révélé aucune non conformité pour le seul paramètre pour lequel des critères réglementaires existent. Par ailleurs, la recherche de quatorze autres composés de type HAP a permis de mettre en évidence les faibles niveaux de contamination des denrées importées sur le territoire national, eu égard aux nombreux résultats inférieurs à la limite de quantification. Le réseau de laboratoires agréés pour les HAP a montré sa capacité à rechercher d'autres composés de type HAP que le seul benzo[a]pyrène. Les données générées seront utilisées ultérieurement pour mieux définir le risque lié aux HAP dans les denrées alimentaires.

Ce plan n'a pas été reconduit pour l'année 2009.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Recommandation de la Commission du 4 février 2005 sur l'exécution de mesures supplémentaires des teneurs en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans certaines denrées alimentaires

Structure concernée :

Sous-direction de la qualité de l'alimentation/Bureau de la législation alimentaire

Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Le principal objectif de ce plan est de fournir des données complémentaires pour l'évaluation du risque lié aux conséquences de l'accident de Tchernobyl. Il est réalisé depuis 1987 pour prendre en compte la pollution par le nuage de Tchernobyl et notamment l'importance éventuelle de la contamination du gibier sauvage par le Césium 137, le gibier étant un bio-indicateur pouvant renseigner sur les niveaux de contamination environnementale. La version 2008 du plan a mis en place des prélèvements pour d'autres denrées animales ou d'origine animale (DAOA) : lait et produits laitiers, miel.

En l'absence de seuils relatifs à la contamination des denrées par les radionucléides hors accident nucléaire, la recherche et la détection d'éventuelles non-conformités sont réalisées sur la base du règlement (CE) n°737/90 du 22 mars 1990 relatif aux conditions d'importations de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl en 1986.

Résultats :

Nombre d'analyses

Matrice		Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Gibier	Foie	Césium 137	69	0	100%
		Césium 134	59	0	100%
	Muscle	Césium 137	70	0	100 %
		Césium 134	86	0	100 %
Miel		Césium 137	115	0	100 %
		Césium 134	83	0	100 %
Produits laitiers		Césium 137	103	0	100 %
		Césium 134	85	0	100 %
TOTAL			373	0	100%

Aucune non conformité n'a été détectée.

Conclusion et perspectives :

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

Ils confortent les résultats des années précédentes, aucune denrée analysée ne dépasse les valeurs seuils du règlement n°737/90 et elles sont toutes très faibles (95,9 % des analyses sont inférieures ou égales à la limite de détection de la méthode – de 1 à 10 bq/kg de produit selon les laboratoires).

Cependant, ce plan restait axé sur une problématique « post-Tchernobyl ». Il a été nécessaire, afin de le valoriser et d'obtenir des résultats exploitables, de le restructurer avec l'appui technique

de l'Institut de radioprotection et de sûreté nucléaire, qui est laboratoire national de référence du MAAP dans le domaine des radionucléides depuis le 1^{er} juillet 2008.

La version de ce plan pour 2009 a donc été développée et étendue avec l'IRSN pour suivre et valoriser les DAOA en tant que bio-indicateurs d'une contamination de l'environnement. Dans un objectif de protection des consommateurs, la stratégie de contrôle de la radioactivité des denrées d'origine animale issues du territoire national se décline en trois axes :

- la surveillance régulière des produits exposés à des sources potentielles de pollutions radioactives et susceptibles d'être contaminés : il s'agit d'une part, de la surveillance à proximité des installations nucléaires (dans une rayon compris entre 0 et 20km au maximum autour des installations) et, d'autre part, de la surveillance dans les zones de rémanence de pollutions passées dues aux retombées atmosphériques des tirs aériens et à l'accident de Tchernobyl ;
- la surveillance allégée à l'échelle départementale : cette surveillance porte sur la matrice lait dans tous les départements et a pour objectif second de maintenir et développer les moyens et compétences en métrologie répartis sur l'ensemble du territoire, notamment dans le cadre de la gestion d'un accident ;
- pour mémoire, la surveillance sous et hors influence des principales productions françaises. L'objectif est double : d'une part, établir et suivre l'état radiologique des principales productions produites et commercialisées sur le territoire national et, d'autre part, compléter la surveillance annuelle proche des installations sur un périmètre plus important et en diversifiant les matrices. Cette dernière surveillance est prise en charge par l'IRSN du prélèvement à l'analyse; à l'exception de certains échantillons pour la surveillance du littoral marin (sous et hors influence) pour les stations de la Mer du Nord, de la Manche et la façade Atlantique qui nécessitera le concours des DDSV.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°737/90 du 22 mars 1990 relatif aux conditions d'importations de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl en 1986.

Structure concernée :

Sous-direction de la qualité de l'alimentation
Bureau de la législation alimentaire

Plan de surveillance de la contamination par les retardateurs de flamme bromés de certaines denrées animales ou d'origine animale pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Ce premier plan de surveillance pour les RFB fait suite à l'avis de l'AFSSA du 24 juin 2006 qui recommandait l'acquisition de données de contamination des denrées animales et d'origine animale (DAOA) pour les retardateurs de flamme bromés. Outre la mise en place effective d'un laboratoire capable d'analyser ces composés omniprésents à bas bruit dans l'air (nécessité de réaliser les analyses dans des locaux en sur-pression), ce plan permet de déterminer l'état des lieux en matière de niveau de contamination des différentes productions animales en RFB.

Résultats :

Les 135 prélèvements réalisés ont permis de quantifier quatorze composés de type RFB dans différentes matrices animales ou d'origine animale recommandées par l'AFSSA en l'absence de données de contamination française : lait, œuf, viande et certains abats. Les analytes recherchés peuvent être répartis en 3 familles : les polybromodiphényléthers ou PBDE (recherche des congénères 28, 47, 99, 100, 153, 154, 183 et 209), polybromobiphényles ou PBB (recherche des congénères 52, 101 et 153) et les hexabromocyclodécanes ou HBCD (recherche des isomères α , β et γ). Aucun de ces composés ne fait l'objet d'une limite réglementaire.

Niveaux de contamination en PBDE

(Somme de 8 congénères)

Matrice		Nombre d'unités analysées	Médiane¹ (ng/g de matière grasse)	Maximum (ng/g de matière grasse)
Ovin	muscle	6	1,229	3,991
	foie	5	0,607	2,091
Bovin	muscle	21	1,537	9,967
	lait	19	0,574	9,576
Volaille	muscle	19	1,82	12,54
	œuf	40	0,632	12,272
Porc (muscle)		17	1,251	6,798
Lapin (muscle)		4	1,608	2,760
Gibier (muscle)		4	4,109	4,926

La viande, quelle que soit l'espèce considérée, présente les niveaux de contamination moyens les plus forts en matière de PBDE. La viande de gibier a en moyenne le résultat le plus élevé, bien supérieur aux autres matrices. Quelques prélèvements ont des résultats très élevés, sans que l'on puisse en déterminer l'origine actuellement.

¹ De nombreux résultats sont en dessous du seuil de quantification de la chaîne d'analyse. Les valeurs ont, dans ce cas, été remplacées par la valeur du seuil de quantification.

Niveaux de contamination en PBB

Compte tenu de l'interdiction en Europe des PBB, les niveaux observés sont faibles pour l'ensemble des matrices. Un seul résultat d'analyse d'un foie ovin est supérieur de façon notable aux moyennes observées.

(Somme de 3 congénères)

Matrice		Nombre d'unités analysées	Médiane¹ (ng/g de matière grasse)	Maximum (ng/g de matière grasse)
Ovin	muscle	6	0,006	0,015
	foie	5	0,071	1,163
Bovin	muscle	21	0,004	0,008
	lait	19	0,002	0,013
Volaille	muscle	19	0,003	0,010
	œuf	40	0,004	0,051
Porc (muscle)		17	0,002	0,015
Lapin (muscle)		4	0,004	0,011
Gibier (muscle)		4	0,005	0,005

Niveaux de contamination en HBCD

(Somme de 3 congénères)

Matrice		Nombre d'unités analysées	Médiane¹ (ng/g de matière grasse)	Maximum (ng/g de matière grasse)
Ovin	muscle	6	0,229	0,407
	foie	5	0,154	0,216
Bovin	muscle	21	0,410	379,501
	lait	19	0,085	28,748
Volaille	muscle	19	0,568	3055,134
	œuf	40	0,157	3388,821
Porc (muscle)		17	0,608	463,787
Lapin (muscle)		4	0,397	0,579
Gibier (muscle)		4	0,647	0,909

Les niveaux de contamination moyens des différentes matrices sont faibles (1/10 de ng/g de MG), cependant on observe des prélèvements fortement contaminés (jusqu'à 5 ordres de grandeur plus élevés) pour les espèces volailles, bovine et porcine. Les niveaux de contamination les plus importants sont observés sur des prélèvements de volaille (muscle ou œuf) : les maximaux relevés sont 4 ordres de grandeur plus élevés que le bruit de fond (i.e. la médiane).

Conclusion et perspectives :

Le plan de surveillance de la contamination des DAOA par les RFB a permis d'avoir un panorama des niveaux de contamination pour trois familles de retardateurs de flamme bromés sur les DAOA issues d'animaux terrestres. Les niveaux moyens de contamination sont relativement faibles comparés aux données bibliographiques mentionnées dans l'avis de l'AFSSA, avec des variations entre espèces et matrices ; on observe, cependant, des échantillons avec des valeurs très élevées (notamment pour la recherche des HBCD).

Ces données sont transmises à l'AFSSA pour évaluation du risque associé, des modifications seront apportées aux plans suivants en fonction des conclusions de l'avis rendu.

Ce plan a été reconduit pour 2009, avec la recherche d'autres analytes mentionnés dans les recommandations de l'avis de l'AFSSA du 24 juin 2006.

Références :

-[Avis de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments du 24 juin 2006](#) relatif à la saisine n°2005-SA-0090 concernant l'évaluation des risques liés à la présence de retardateurs de flamme bromés dans les aliments.

Structure concernée :

Sous-direction de la qualité de l'alimentation/Bureau de la législation alimentaire

Plan de surveillance de la contamination en dioxines et PCB de certaines denrées produites sur le territoire national

Objectifs et contexte :

Les teneurs maximales relatives au plan de surveillance de la contamination par les dioxines et polychlorobiphényles de type dioxine sont fixées par le règlement CE n° 1881/2006 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Au titre de la recommandation 2006-794 du 16 novembre 2006 relative au contrôle des niveaux de fond de dioxines et de PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires, l'analyse de 138 échantillons globaux a été prévue pour 2008.

Ce plan répond à un double objectif :

- Recueillir des données de contamination en PCDD, PCDF et PCB dans le cadre de la recommandation communautaire de surveillance des contaminants à effet dioxine du 16 novembre 2006 pré-citée ;

- Assurer le contrôle aléatoire du respect des normes applicables en dioxines au titre du règlement (CE) n°1881/2006 ;

Il est basé sur un échantillonnage de 64 départements représentant 20 régions, qui a été réalisé de façon aléatoire.

Résultats :

137 prélèvements réalisés ont fait l'objet d'analyses dans l'un des cinq laboratoires agréés par le MAAP pour la recherche des dioxines et PCB de type dioxines dans les denrées alimentaires.

Matrices	Nombre de prélèvements non conformes (réalisés)	Valeurs relevées sur les échantillons non conformes (pg TEQ/g de matière grasse)	Pourcentage de conformité
Viande bovine	0 (/23)		100 %
Viande porcine	0 (/19)		100 %
Viande de lapin	0 (/4)		100 %
Viande de gibier d'élevage	0 (/4)		100 %
Viande ovine (muscle et foie associé)	1 (/6)	20,87 (foie, dioxines et PCB-DL)	83 %
Viande de volailles	(/18)		100 %
Œufs	2 (/40)	8,11 (dioxines et PCB-DL) 4,24 (dioxines)	95 %
Lait	1 (/23)	30,24 (lait de mélange)	96 %
TOTAL	4/137		97 %

Dans le cas de résultats non conformes aux limites réglementaires, les produits animaux ou d'origine animale concernés ne peuvent être mis sur le marché et une enquête épidémiologique est mise en œuvre pour caractériser l'étendue de la contamination. Si une source est éventuellement identifiée, les mesures adéquates pour arrêter la contamination de la chaîne alimentaire sont prises.

3. Conclusion et perspectives :

Les résultats pour l'année 2008 concernant les analyses en dioxines et PCB de type dioxine montrent un taux de conformité équivalent à celui obtenu en 2007 (96 %).

Le plan a été reconduit à l'équivalent pour l'année 2009. En 2010, la répartition géographique des prélèvements sera ajustée. Les critères de ciblage pour le choix des lieux de prélèvement seront affinés en fonction des connaissances locales des risques de contamination de la chaîne alimentaire (existence d'un site pollué, d'un incendie récent...)

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n°1831/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Recommandation de la Commission 2006-794 du 16 novembre 2006 relative au contrôle des niveaux de fond de dioxines et de PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires

Structure concernée :

Sous-direction de la qualité de l'alimentation/Bureau de la législation alimentaire

Plans de contrôle et de surveillance en microbiologie

Plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* STEC (VTEC) des minerais utilisés pour la fabrication de steaks hachés surgelés pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Ce plan a pour objectif de fournir des informations utiles pour l'identification et la caractérisation du danger lié aux *E. coli* STEC pathogènes, en vue de l'appréciation du risque. Il est notamment destiné à apporter des éléments complémentaires aux données de prévalence de la contamination des viandes hachées surgelées obtenues suite à la mise en œuvre du plan de surveillance 2007.

En 2008, il s'agit d'estimer la prévalence des *E. coli* STEC pathogènes dans les minerais utilisés comme matière première pour la fabrication des steaks hachés de bœuf surgelés, et d'étudier la répartition des sérotypes et des différents facteurs de pathogénicité. Le plan prévisionnel prévoyait 1 000 prélèvements répartis dans 34 établissements de production, 4 unités étant analysées individuellement pour chaque lot de minerai échantillonné.

Résultats :

Le taux de réalisation et le taux de résultats exploitables, respectivement de 100% et 99% sont très satisfaisants.

Nombre d'analyses

Nombre de résultats		PCR <i>stx</i>	<i>E. coli</i> pathogènes	
			STEC	EPEC
Lots de minerais	Négatif	568	982	979
	Positif	Nombre	10	13
		% [IC 95%]*	42,7 [39,7 – 45,8]	1,0 [0,6 – 1,8]
Unités testées	Négatif	3 056	3 953	3 953
	Positif	Nombre	15	15
		% [IC 95%]*	23,0 [21,7 – 24,3]	0,4 [0,2 – 0,6]

* [IC 95%] : intervalle de confiance à 95%.

Une souche d'*E. coli* STEC pathogène a été isolée et identifiée dans 10 échantillons de minerai, correspondant à un total de 15 unités analysées. La prévalence de la contamination des minerais se situe donc aux alentours de 1%. Pour mémoire, les résultats du plan de surveillance 2007 avaient mis en évidence une prévalence de 0,3% dans les viandes hachées de bœuf surgelées.

La répartition des souches de STEC pathogènes et des souches d'EPEC isolées à partir des prélèvements réalisés dans le cadre des plans de surveillance 2007 et 2008 est détaillée dans le tableau suivant.

Sérotipe	Nombre de souches d' <i>E. coli</i> isolées			
	STEC pathogènes		<i>E. coli</i> EPEC	
	PS 2007	PS 2008	PS 2007	PS 2008
O157:H7	5	2	//	//
O26:H11	2	5	4	11
O103:H2	3	3	0	2
O111:H8	1	0	0	0
O145:H28	0	0	1	0
TOTAL	11	10	5	13

Suites :

Les professionnels ayant choisi de conserver à l'état congelé les bacs de désossage et palettes qui ont fait l'objet de prélèvements dans l'attente de l'obtention des résultats d'analyse, et aucun résultat n'ayant révélé la présence d'*E. coli* STEC pathogène dans les 4 unités analysées, il n'a pas été nécessaire de mettre en place des procédures de retrait et/ou rappel.

L'ensemble des bacs et palettes correspondant à un résultat positif confirmé *E. coli* STEC pathogène ou *E. coli* EPEC a été, soit détruit, soit orienté vers un traitement thermique assainissant (cuisson).

Conclusion et perspectives :

Cette étude a permis de mettre en évidence la présence de souches d'*E. coli* STEC pathogènes appartenant à trois sérogroupes différents dans les minerais utilisés pour la fabrication de steaks hachés surgelés avec un taux de contamination de 1%. A l'exception du sérotype O111, pour lequel une souche avait été isolée en 2007, les trois sérotypes retrouvés, O157:H7, O26:H11, O103:H2, sont les mêmes pour les viandes hachées surgelées et pour les minerais échantillonnés respectivement en 2007 et 2008.

Ces résultats confirment que les minerais utilisés comme matières premières sont à l'origine de la contamination des steaks hachés et représentent une source potentielle de danger pour l'homme. Ils renforcent la nécessité de mettre en place des mesures préventives le plus tôt possible dans la chaîne de fabrication, notamment la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur l'HACCP au niveau de l'abattoir. Des mesures de validation et de vérification de l'efficacité du dispositif de maîtrise préventif doivent par ailleurs être définies et analysées de façon continue.

La surveillance de la contamination par les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) en filière viande hachée doit en conséquence être maintenue chaque année. Si des méthodes de référence reconnues au niveau international sont d'ores et déjà disponibles pour la détection des *E. coli* O157:H7, il n'existe pas à ce jour de méthode de référence pour la mise en évidence des autres sérogroupes d'*E. coli* STEC potentiellement pathogènes. Dans ce contexte, les données issues des plans de surveillance officiels sont essentielles pour l'appréciation du risque lié au danger *E. coli* STEC, tous sérotypes confondus.

Références réglementaires :

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.

Structure concernée :

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

Plan de contrôle de la contamination par *Listeria monocytogenes* de certaines catégories de denrées alimentaires sensibles au stade de la distribution pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Ce plan a été défini afin de collecter des données destinées à interpréter les différentes hypothèses alimentaires susceptibles d'expliquer l'augmentation de l'incidence de la listériose humaine observée en France et en Europe depuis 2005.

Ce plan de contrôle est orienté sur certaines denrées alimentaires potentiellement sensibles au regard du risque lié à *Listeria monocytogenes*. Les catégories testées concernent des préparations de viande ou produits à base de viande permettant la croissance de *L. monocytogenes*, qui peuvent être contaminés par les matières premières utilisées et/ou au cours des différentes étapes de fabrication, et sont, soit consommés en l'état ou susceptibles de l'être, soit pas toujours cuits à cœur avant consommation.

Le plan prévisionnel prévoyait un total de 600 échantillons prélevés dans les établissements de commerce de détail de type GMS, au rayon libre-service réfrigéré. Les produits retenus sont les suivants : saucisses crues à cuire, lardons, bacon, saucisses et saucissons à consommer en l'état ou susceptibles de l'être (type saucisson à l'ail, mortadelle, salami, Francfort et Knack), à l'exception des saucisses sèches et saucissons secs, dont les caractéristiques physico-chimiques ne sont généralement pas favorables au développement de *L. monocytogenes*. Chaque prélèvement est constitué d'une unité, correspondant à un échantillon préemballé dans son conditionnement d'origine, et présentant une durée de vie longue (supérieure à 10 jours).

La recherche de *L. monocytogenes* dans 25 g a été réalisée à DLC, après conservation pendant un tiers de la durée de vie à +4°C, puis à +8°C pendant les deux derniers tiers. La numération a été mise en œuvre pour tous les échantillons dans lesquels *L. monocytogenes* a été détectée.

Résultats :

Si le taux de réalisation, de 100%, s'avère très satisfaisant, le taux de résultats exploitables reste bon, de l'ordre de 90%.

Nombre d'analyses

Nombre d'échantillons	Analysés	Présence de <i>L.m</i> dans 25g		Dénombrement de <i>L. monocytogenes</i>					
		Nb	% [IC95]*	≤10 ufc/g		>10 et ≤100 ufc/g		>100 ufc/g	
				Nb	% [IC95]*	Nb	% [IC95]*	Nb	% [IC95]*
Saucisses crues à cuire (autres que merguez)	139	32	23,0 [16,8-30,7]	28	20,1 [14,3-27,6]	3	2,2 [0,8-6,1]	1**	0,7 [0,2-3,9]
Lardons	130	16	12,3 [7,7-19,1]	15	11,5 [7,1-18,2]	1	0,8 [1,8-4,2]	0	[0-2,8]
Bacon	126	5	4,0 [1,8-8,9]	4	3,2 [1,3-7,9]	1	0,8 [0,2-4,3]	0	[0-2,9]
Autres (saucisson à l'ail, Francfort et Knack, mortadelle, cervelas, salami, etc.)	146	3	2,1 [0,7-5,8]	2	1,4 [0,4-4,8]	1	0,7 [0,2-3,7]	0	[0-2,5]
Total	541	56	10,4 [8,1-13,2]	49	9,1 [6,9-11,8]	6	1,1 [0,5-2,4]	1**	0,2 [0,04-1,0]

* [IC95] : Intervalle de confiance à 95%

** résultat = 120 ufc/g

La prévalence globale de la contamination par *L. monocytogenes* des denrées alimentaires testées se situe un peu au-dessus de 10%, mais varie de façon significative selon la catégorie concernée. Elle est de 23% pour les produits crus à cuire type saucisses, mais est beaucoup plus basse, de l'ordre de 2%, pour les produits à base de viande autres que lardons et bacon, qui sont majoritairement des produits cuits.

Dans tous les cas, la concentration en *L. monocytogenes* observée dans les échantillons détectés contaminés reste très faible puisque 98% d'entre eux se situent au-dessous de 100 ufc/g, soit 10,2% de la totalité des produits prélevés. Seul un prélèvement de saucisse crue pur porc a donné un résultat légèrement supérieur à 100 ufc/g (120 ufc/g), soit 1,8% des échantillons contaminés et 0,2% de l'ensemble des produits testés.

Suites :

Aucun résultat non conforme n'ayant été mis en évidence, il n'a pas été nécessaire de mettre en place des mesures de gestion spécifiques (procédures de retrait/rappel). Les analyses ont été réalisées en fin de durée de vie et le seul résultat supérieur à la limite de 100 ufc/g concerne un produit de charcuterie cru destiné à être consommé après cuisson (ce qui réduit le niveau de contamination), pour lequel il n'existe pas de critère microbiologique réglementaire.

Conclusion et perspectives :

Dans le contexte de l'augmentation des cas humains de listériose, les résultats de ce plan de contrôle fournissent des premiers éléments plutôt rassurants concernant les hypothèses alimentaires à l'origine de cette recrudescence, notamment liées à l'allongement des durées de conservation et à l'apparition de produits nouvellement identifiés comme à risque potentiel.

Le taux moyen de contamination par *L. monocytogenes* des catégories de denrées alimentaires testées s'avère relativement élevé (environ 10%), et atteint 23% pour les produits crus hachés tels que les saucisses à cuire. En revanche, le niveau de concentration reste très satisfaisant, toutes catégories confondues, puisque tous les résultats de numération en fin de durée de vie concernant des produits prêts à être consommés ou susceptibles de l'être sont inférieurs à 100 ufc/g. Seul un prélèvement de préparation de viande, destinée à être consommée après cuisson, a donné un résultat très légèrement au-dessus de la limite de 100 ufc/g.

Afin de compléter ces données, ce plan a été reconduit en 2009, en intégrant une cinquième catégorie de produits alimentaires, à savoir les pâtés et terrines, de préférence tranchés.

Après une nette augmentation du nombre de cas humains de listériose, une tendance à la stabilisation est observée en 2008 et au cours du 1^{er} semestre 2009. Les résultats des plans de contrôle et surveillance conduits en 2008 et 2009 devraient permettre d'aboutir à un bilan apportant des informations représentatives et significatives du taux et du niveau de contamination des catégories de denrées alimentaires potentiellement sensibles en matière de risque lié à *L. monocytogenes*, afin d'étayer les différentes hypothèses alimentaires avancées pour tenter d'expliquer l'augmentation de l'incidence de la listériose humaine observée entre 2005 et 2008.

Références réglementaires :

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.

Structure concernée :

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

Plan de contrôle de la contamination par *Listeria monocytogenes* des merguez contenant de la viande ovine pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Ce plan de contrôle est destiné à recueillir des informations complémentaires à celles obtenues lors du plan de surveillance 2006 de la contamination par *Listeria monocytogenes* des préparations de viande, qui avaient identifié les merguez contenant de la viande ovine comme la catégorie la plus fréquemment et fortement contaminée par ce pathogène, avec un taux de contamination de 60%, et 7% d'échantillons au-dessus de 100 ufc par gramme. Dans le contexte de la recrudescence de l'incidence de la listériose humaine observée en France et en Europe depuis 2005, il convenait de collecter des données sur le niveau de contamination par *L. monocytogenes* en fin de durée de vie pour cette catégorie de denrées, de manière à évaluer l'exposition au danger du consommateur.

Le plan prévisionnel prévoyait un total de 150 échantillons de 3 unités, prélevés dans les établissements de fabrication agréés « préparations de viande ». Le protocole intégrait la recherche et la numération de *L. monocytogenes*, une unité étant analysée à réception au laboratoire, les deux autres en fin de durée de vie, après conservation selon deux scénarios différents.

Une enquête a été réalisée en parallèle pour recueillir des informations sur l'appréciation des plans de maîtrise sanitaire des établissements concernés et sur la qualité des épices utilisées.

Résultats :

Si le taux de réalisation, de 94%, s'avère satisfaisant, le taux de résultats exploitables est nettement plus faible puisque 25% des échantillons n'ont pas été analysés conformément aux dispositions prévues.

Nombre d'analyses

Jour d'analyse	Réception au laboratoire			DLC après conservation					
				2/3 +4°C puis 1/3 +8°C			1/3 +4°C puis 2/3 +8°C		
Echantillons	Nb	%age	[IC95]*	Nb	%age	[IC95]*	Nb	%age	[IC95]*
Analysés	113			113			113		
Résultats positifs (Présence <i>L.m.</i> dans 25 g)	52	46,0	[37,1-55,2]	38	33,6	[25,6-42,8]	40	35,4	[27,2-44,6]
Numération <10 ufc/g	44	38,9	[30,4-48,2]	34	30,1	[22,4-39,1]	37	32,7	[24,8-41,9]
Numération ≥10 et <100 ufc/g	8	7,1	[3,7-13,4]	4	3,5	[1,4-8,7]	2	1,8	[0,5-6,2]
Numération =100 ufc/g	0	0	[0-3,2]	0	0	[0-3,2]	1	0,9	[0,2-4,8]

* [IC95] : Intervalle de confiance à 95%

La prévalence de la contamination par *L. monocytogenes* des merguez contenant de la viande ovine mise en évidence à DLC est de l'ordre de 34-35%, alors qu'elle est de 46% au moment de la réception au laboratoire, soit un pourcentage de lots contaminés supérieur de plus de 10% en début de durée de vie. Aucune différence significative n'est en revanche mise en évidence entre taux et niveaux de contamination des échantillons analysés à DLC, quel que soit le scénario de conservation.

D'une manière générale, les niveaux de contamination à DLC sont faibles, avec plus de 90% de résultats inférieurs au seuil de numération de 10 ufc/g, la totalité des résultats étant au-dessous de 100 ufc/g (égal à 100 pour un seul échantillon). Par ailleurs, pour l'ensemble des lots testés, il n'est pas mis en évidence de croissance significative de *L. monocytogenes* au cours de la durée de vie, même en cas de conservation prolongée à +8°C.

Suites :

Aucun résultat susceptible de considérer l'aliment comme dangereux en référence à l'article 14 du règlement n°178/2002 n'ayant été mis en évidence, aucune mesure de gestion n'a été mise en œuvre dans le cadre de ce plan de contrôle.

Conclusion et perspectives :

Ce plan de contrôle a permis de recueillir des éléments complémentaires à ceux obtenus dans le cadre du plan de surveillance 2006. Les résultats sont rassurants dans la mesure où, si la prévalence de la contamination par *Listeria monocytogenes* des merguez contenant de la viande ovine est confirmée comme étant élevée, de l'ordre 60%, le niveau de concentration reste très faible, y compris en fin de durée de vie.

Il est intéressant de constater que l'importance de la contamination par *L. monocytogenes* des merguez contenant de la viande ovine à DLC semble inférieure à celle observée en début de durée de vie. Les épices utilisées pour la fabrication de ce type de préparations de viandes sont un mélange de différentes substances, ingrédients et additifs, incluant fréquemment des agents conservateurs, susceptibles d'avoir une action bactériostatique vis-à-vis des *Listeria*. Des investigations complémentaires sur les effets inhibiteurs de ces mélanges d'épices sur la croissance de *L. monocytogenes* seraient intéressantes, notamment dans le cadre des procédures de validation des durées de vie fixées pour ces produits.

Entre 5 et 10% des ateliers agréés « préparations de viande » visités dans le cadre de cette enquête ont révélé des insuffisances dans la mise en application des bonnes pratiques d'hygiène ou les procédures de maîtrise des dangers (traçabilité, gestion des actions correctives, plans d'autocontrôles). Une forte pression d'inspection sera maintenue dans ces établissements afin que les exploitants remédient aux dysfonctionnements observés.

Références réglementaires :

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.

Structure concernée :

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

Plan de surveillance de la contamination par *Salmonella* des préparations de viande et produits à base de viande de volaille et de porc au stade de la distribution pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Ce plan de surveillance est destiné à estimer la prévalence de la contamination par *Salmonella* des produits concernés par le projet d'arrêté sur les « dispositions particulières applicables aux établissements agréés faisant usage de la dérogation transitoire définie au 1 de l'article 8 du règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant le critère *Salmonella* », afin d'évaluer les conséquences liées à cette tolérance sur l'exposition du consommateur à ce danger.

Les produits retenus appartiennent aux catégories suivantes, avec une répartition égale entre les échantillons à base de viande de porc seulement, et ceux contenant de la viande de volaille, avec ou sans porc :

- préparations de viande du type préparations à poêler et préparations pour barbecue,
- chairs à saucisses et paupiettes,
- saucisses et saucissons crus classés en préparation de viande,
- préparations de viande de porc et/ou de volaille contenant de la farce crue.

Le plan prévisionnel prévoyait un total de 200 échantillons de 5 unités, prélevés dans les établissements de commerce de détail de type GMS, au rayon libre-service réfrigéré. Une analyse de recherche de *Salmonella* dans 10 g a été réalisée pour chaque unité, en fin de durée de vie.

Résultats :

Si le taux de réalisation, de 100%, s'avère très satisfaisant, le taux de résultats exploitables se situe aux environs de 84%, ce qui reste acceptable.

Nombre d'analyses

Nature des produits (espèces concernées)	Nombre d'échantillons analysés	Résultats POSITIFS (présence de <i>Salmonella</i> dans 10 g)		
		Nombre	Pourcentage	[IC95]*
PORC	78	4	5,1 %	[2,1-12,5]
VOLAILLE	72	3	4,2 %	[1,5-11,5]
VOLAILLE & PORC	18	1	5,6 %	[1,3-26,0]
TOTAL	168	8	4,8 %	[2,5-9,1]

* [IC95] : Intervalle de confiance à 95%

La prévalence globale de la contamination par *Salmonella* des denrées alimentaires testées est de 4,8%.

8 prélèvements ont révélé la **présence de salmonelles dans 10 g** pour au moins une des cinq unités testées : 4 produits composés de viande de porc, 3 de viande de volaille, 1 produit à base de viande de porc et volaille. Tous les échantillons contaminés sont des produits hachés (saucisses ou produits contenant de la farce).

Parmi les 8 lots positifs, les salmonelles ont été mises en évidence dans une seule des 5 unités composant l'échantillon pour 3 prélèvements, correspondant à 1,8% du total analysé, et 37,5% des échantillons positifs. Ces produits auraient pu être autorisés pour une mise sur le marché national en application de la dérogation prévue à l'article 8 du règlement (CE) n°2073/2005.

7 sérovars distincts ont été identifiés :

- Derby est le sérovar prédominant puisqu'il est retrouvé dans 6 des 8 échantillons contaminés ; il est le seul sérotype isolé des 11 unités positives contenant uniquement de la viande de porc (4 échantillons), il est également mis en évidence dans un produit à base de viande de volaille seule, et dans un produit à base de viande de volaille et de porc ;
- Heidelberg, Bredeney et Indiana sont isolés à partir de 3 unités correspondant aux 3 produits positifs composés uniquement de viande de volaille ;
- dans le seul produit contaminé contenant à la fois de la viande de volaille et de porc, 4 sérotypes différents ont été identifiés (Derby, Typhimurium, Livingstone, I 4,12 :i :-).

Suites :

Les analyses ayant été réalisées en fin de durée de vie, les résultats ont été connus une fois la DLC dépassée et il n'a pas été nécessaire de mettre en place des procédures de retrait. Les produits concernés étant pas ailleurs destinés à être consommés après cuisson, aucun rappel n'a été mis en œuvre.

Conclusion et perspectives :

Les données issues de cette étude montrent que la prévalence de la contamination par *Salmonella* des préparations de viande et produits à base de viande crus de volaille et de porc, à consommer après cuisson, est relativement homogène, avec un taux de contamination moyen de 4,8%. Tous les échantillons positifs sont des produits qui ont subi un hachage, donc une homogénéisation au moment de la fabrication.

Pour chaque prélèvement ayant donné lieu à la détection de salmonelles, le nombre d'unités contaminées pour un même échantillon est plus important pour les viandes de porc que pour les viandes de volaille. On en déduit que le niveau de concentration est plus élevé dans les produits contenant de la viande de porc.

Les résultats de ce plan de surveillance permettent par ailleurs de conclure que l'application de la dérogation transitoire définie au 1 de l'article 8 du règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 aurait eu des conséquences très faibles sur l'exposition des consommateurs au danger *Salmonella*, et aurait présenté un intérêt limité pour les professionnels. Cette dérogation ne sera plus applicable à compter du 1^{er} janvier 2010.

Il conviendra enfin de surveiller régulièrement la prévalence de la contamination par *Salmonella* des denrées alimentaires contenant des viandes fraîches de volaille et de porc afin d'évaluer l'impact des programmes de maîtrise mis en place dans les filières concernées.

Références réglementaires :

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005, modifié par le règlement n°1441/2007 du 5 décembre 2007, 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.

Structure concernée :

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

Plans de contrôle et de surveillance des produits phytosanitaires

Plan de surveillance résidus de produits phytopharmaceutiques sur les carottes pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la lettre à diffusion limitée du 03 juin 2008 avec pour Référence Interne : BBMLE/2008-06-002.

Les objectifs de ce plan de surveillance sont de :

- dresser un bilan des résidus de pesticides retrouvés sur les carottes, **représentatif** des principaux bassins et types de production de cette culture.
- rechercher l'ensemble des produits phytosanitaires susceptibles d'être utilisés par les producteurs dans le cadre de la protection de cette culture de façon systématique sur tous les échantillons. Des méthodes d'analyses multirésidus et monorésidus seront mises en œuvre conformément aux définitions de résidus afin de vérifier la conformité aux Limites Maximale de Résidus françaises en vigueur et européennes (entrant en vigueur le premier septembre 2008). A cette fin, les prélèvements seront réalisés chez les producteurs à la récolte.

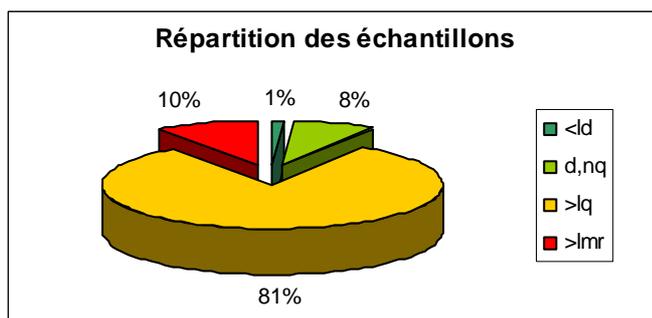
Le cas échéant, au vu des résultats de ce plan de surveillance, un plan de contrôle ciblé sera diligenté.

Régions participantes / nombre de prélèvements :

Régions	Nombre de prélèvements prévus	Nombre de prélèvements réalisés
Aquitaine	30	30
Basse Normandie	30	30
Bretagne	20	0
Champagne Ardennes	10	10
Nord Pas de Calais	10	10
Picardie	10	10
Total	110	90

Résultats :

Sur chaque échantillon de ce plan une analyse multirésidus (31 substances actives) et des analyses spécifiques ont été réalisées. Les résultats sont les suivants :



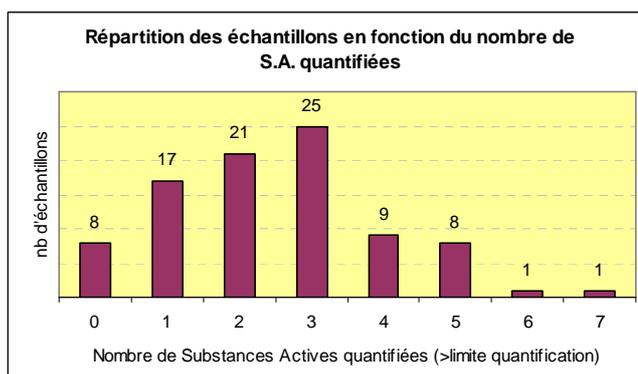
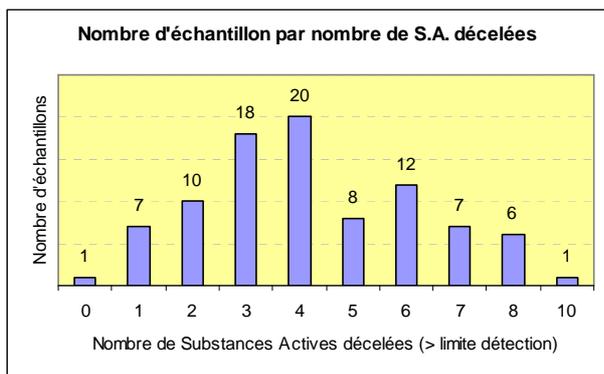
L.d. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)

d, NQ : détecté, Non Quantifié, c'est à dire entre la L.Q. et la L.d.

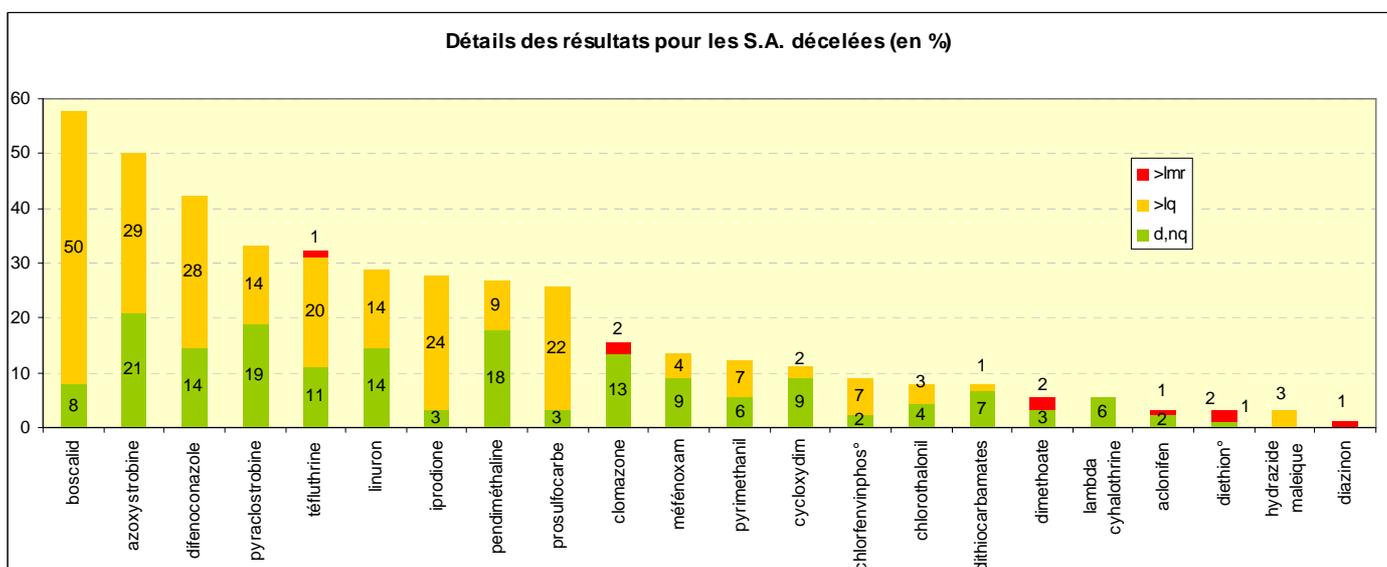
L.Q. : Limite Quantification (plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable)

L.M.R. : Limite Maximale de Résidus

Répartition des échantillons par rapport au nombre de Substances actives retrouvées :



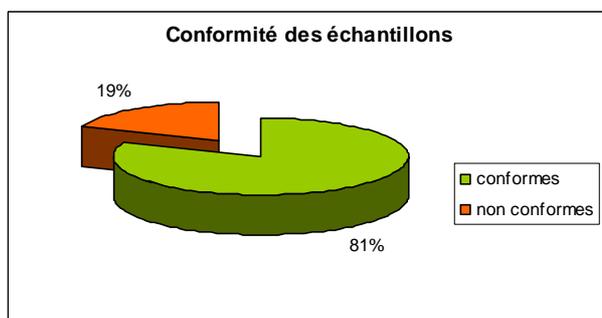
Présentation des résultats détaillés par molécules :



°substances actives non autorisée sur la culture

Les substances actives recherchées mais jamais décelées : carbendazime°, carbofuran°, deltamethrine, fluzifop-p-butyl, fonofos°, hexaconazole, métoxuron°, myclobutanil, oxadixyl°, pyrimicarbe, quizalofop-p-éthyl, tau fluvalinate.

Suites :



Sur les 17 échantillons non conformes :

- ⇒ 7 présentent un dépassement de LMR (téfluthrine, diazinon, diméthoate, clomazone, acfonifen) dont un présente également des traces de substances actives interdites (diéthion) ;
- ⇒ 2 présentent des résidus d'une substance active interdite qui dépassent la LMR (diéthion) ;

⇒ 8 présentent des traces ou des résidus quantifiable de substances actives interdites.

Conclusion et perspectives :

Les résultats seront transmis à l'AFSSA dans le cadre de l'évaluation du risque consommateur. Les résultats de 2008 ont montré un taux important de non conformité puisque 20 % des échantillons étaient non conformes dont la moitié était supérieur aux LMR. Il est donc reconduit pour l'année 2009. Le cas échéant, au vu des résultats de ce plan de surveillance, un retour en contrôle sur les exploitations dont l'échantillon présente une ou plusieurs non conformités sera diligenté.

Références réglementaires :

Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

Articles du code rural L253-1 à L 254-2 ;

RÈGLEMENT (CE) NO 396/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil

Structure concernée :

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux

Bureau de la Biovigilance, des Biotechnologies et de la Qualité des végétaux

Plan de surveillance chlordécone 2008 dans les denrées végétales destinées à l'alimentation du bétail

Objectifs et contexte :

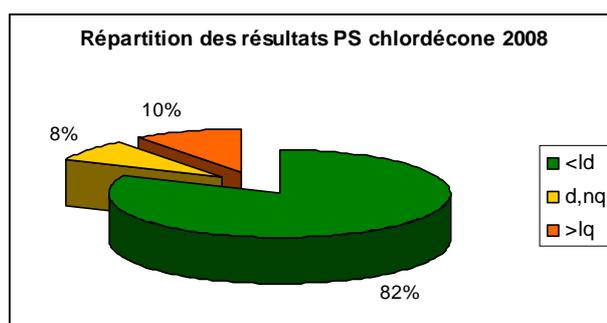
Il s'agit d'un plan national défini par la Lettre à Diffusion Limitée DGAL/SDSSA/L2008-0489 du 2 juin 2008.

Ce plan de surveillance, établi dans le cadre du plan d'action chlordécone 2008-2010, a pour objectif de fournir des données complémentaires au plan de contrôle concernant le niveau de contamination par le chlordécone des denrées végétales et animales, y compris les produits de la mer et d'eau douce, prélevées en Martinique et en Guadeloupe, toutes zones confondues. Les résultats permettront d'obtenir des informations sur l'importance de la contamination et l'influence des productions végétales destinées à l'alimentation du bétail dans la contamination des animaux élevage des territoires considérés.

Résultats :

Le plan de surveillance 2008 prévoyait 340 prélèvements d'échantillons de végétaux issus de cultures locales sélectionnées spécialement du fait de leur utilisation significative pour l'alimentation du bétail. 349 prélèvements ont finalement été effectués soit un taux de réalisation de 102,6%.

Les résultats sont répartis de la façon suivante :

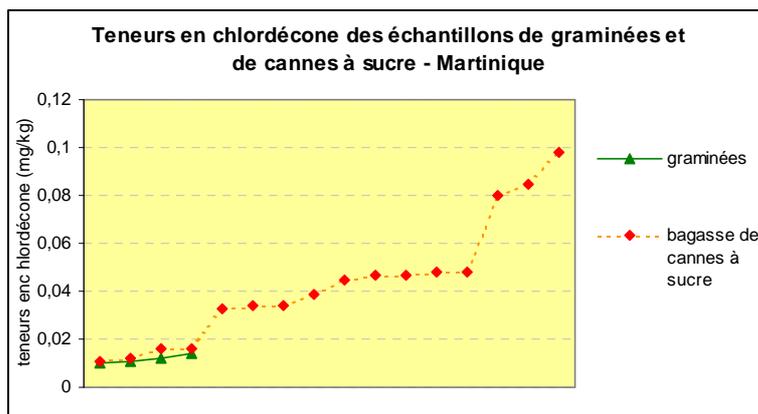
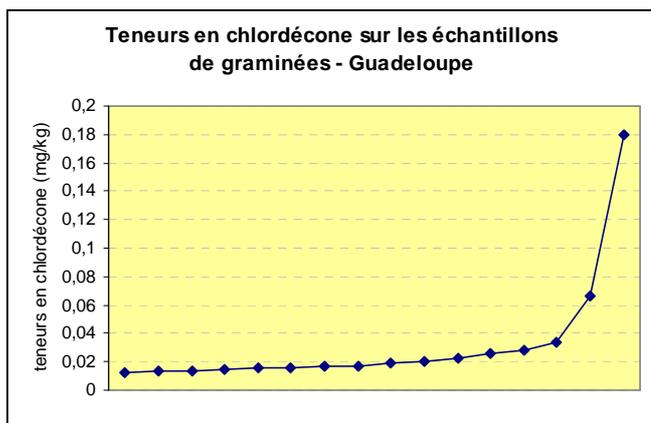


région	GUADELOUPE			Somme GU	MARTINIQUE			Somme MA	Total
	<ld	>lq	d,nq		<ld	>lq	d,nq		
bananes	22			22					22
cannes à sucre	15			15	73	16	4	93	108
graminées	102	16	22	140	73	4	2	79	219
Total	139	16	22	177	146	20	6	172	349

L.d. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)
d, NQ : détecté, Non Quantifié, c'est à dire entre la L.Q. et la L.d..

L.Q. : Limite Quantification (plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable)

Détails des résultats positifs :



Suites :

Le plan de surveillance 2008 a été ciblé en priorité sur les productions végétales de Martinique et de Guadeloupe utilisées pour l'alimentation du bétail sous forme brute ou sous la forme de co-produits de transformation valorisés en alimentation du bétail. L'objectif étant de permettre de faire un premier état des lieux et de définir les premiers éléments de préconisations sur les conditions d'alimentation du bétail en fonction des taux de contamination constatés notamment dans les fourrages et les modalités de gestion des productions contaminées. Les corrélations entre les résultats sur matrices végétales et sur matrices animales doivent maintenant être réalisées.

Conclusion et perspectives :

Sous toute réserve, ce plan devrait être reconduit en 2009 (arbitrage en cours). Il pourrait être enrichi d'un plan de surveillance relatif aux cultures peu sensibles à la contamination du chlordécone afin de conforter les données disponibles et valider les programmes de reconversion des agriculteurs locaux.

Références réglementaires :

Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

Articles du code rural L253-1 à L 254-2 ;

RÈGLEMENT (CE) NO 396/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil

Structure concernée :

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux
Bureau de la Biovigilance, des Biotechnologies et de la Qualité des végétaux

Plan de contrôle de la conformité des productions végétales de la Martinique et de la Guadeloupe au regard du taux de résidus de chlordécone 2008

Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la note de service DGAL/SDQPV/N2008-8088 du 14 avril 2008.

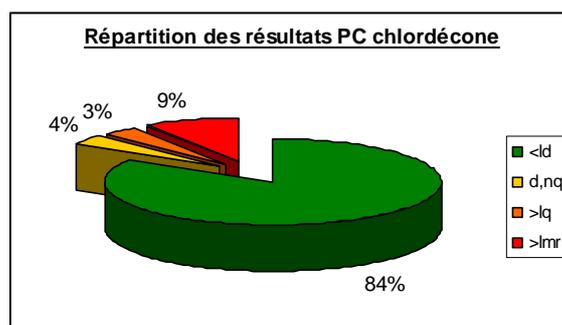
Ce plan de contrôle constitue la première tranche concernant les productions primaires végétales de l'action (20) du plan d'action chlordécone 2008-2010 relative au renforcement des actions de surveillance et de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et végétale, produites, consommées ou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

Résultats :

Le programme de contrôle 2008 prévoyait **140 prélèvements** d'échantillons de produits de végétaux au stade de la production répartis pour moitié en Martinique et pour moitié en Guadeloupe. 97 échantillons ont finalement été prélevés soit un taux de réalisation de 69,3%.

Les résultats sont répartis de la façon suivante :

Région matrice /résultats	Guadeloupe				Martinique				Total
	<ld	d,nq	>lq	>lmr	<ld	d,nq	>lq	>lmr	
carottes	1								1
cives	8	1		2					11
concombre					4				4
dachine					11	1	1	2	15
giraumon	1	1							2
igname	20			1	1				22
madère	6		1	2					9
malanga	2								2
manioc	10				1	1	1		13
patates douces	12				1	3			13
poireaux	1								1
Total	61	2	1	6	20	2	2	3	97

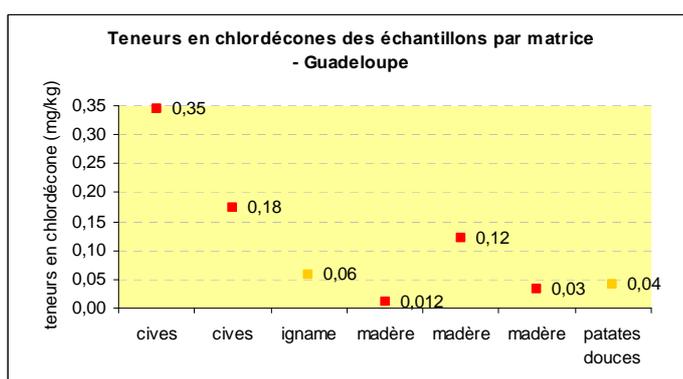
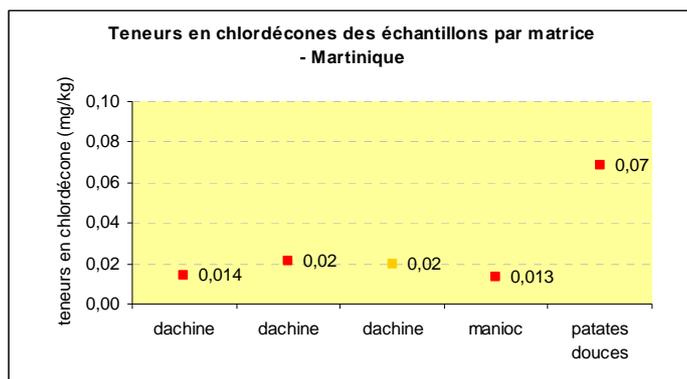


L.d.. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)
d, NQ : détecté, Non Quantifié, c'est à dire entre la L.Q. et la L.d..

L.Q. : Limite Quantification (plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable)

L.M.R. : Limite Maximale de Résidus

Détails des résultats positifs :



Suites :

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.

Conclusion et perspectives :

Ce plan de contrôle spécifique pour le chlordécone est reconduit en 2009. Il est défini par la lettre à diffusion limitée DGAL/SPRSP/SDQP/BBBQV/2009 04 001 du 27 avril 2009. L'objectif est de vérifier la conformité des productions végétales aux L.M.R. du Règlement (CE) n°396/2005 du parlement européen et du conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

Références réglementaires :

Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

Articles du code rural L253-1 à L 254-2 ;

RÈGLEMENT (CE) NO 396/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil

Structure concernée :

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux
Bureau de la Biovigilance, des Biotechnologies et de la Qualité des végétaux

Plan de contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des Intrants pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la Note de service DGAL/SDQP/N2008-8083 du 08 avril 2008

Le programme de contrôle des intrants s'inscrit dans le cadre des priorités définies par le ministère chargé de l'agriculture. Il contribue à la mise en oeuvre des objectifs posés par la réforme de la politique agricole commune (PAC) tendant à conditionner le maintien des aides agricoles au respect de la réglementation relative à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Il intervient conformément aux exigences de l'article 3 de la directive n°91/414/CE.

La mise en oeuvre du contrôle à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, sur la base d'une analyse de risque détaillée et documentée, peut aboutir à la réalisation de contrôles relatifs à la présence éventuelle de résidus de pesticides dans les productions végétales, à des prélèvements d'échantillons dans les cuves de pulvérisateurs ou à des prélèvements de sols.

Les prélèvements, programmés dans le cadre du plan de contrôle des résidus sont à réaliser, sauf exception, dans le cadre de l'exercice des contrôles à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, et tout particulièrement de ceux conduits au titre de la conditionnalité des aides.

Résultats :

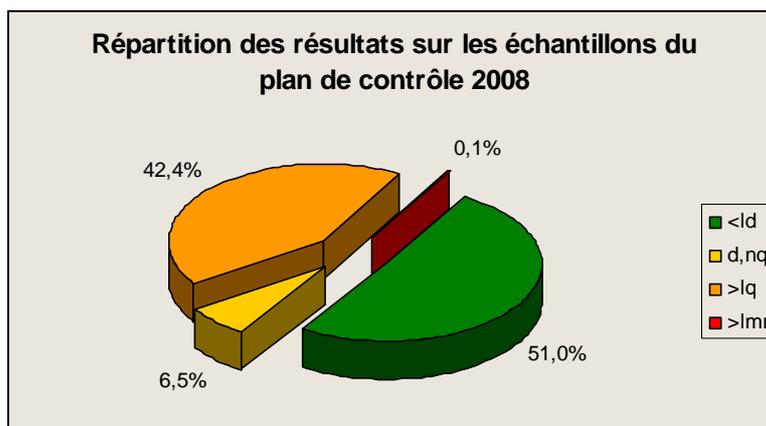
675 prélèvements effectués sur 804 programmés soit 84% en taux de réalisation

Matrices analysées en 2008	Analyses réalisées	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Légumes fruits (tomates, courgettes, aubergines, concombres, melons, poivrons)	Multirésidus	143	2 sur aubergines (produits non autorisés : imidaclopride, pyrimethanil), 3 sur concombres (imidaclopride, carbendazime)	96,5%
Légumes feuilles et tiges (salades, choux, céleris)	Multirésidus	134	8 salades (produits non autorisés : tébuconazole, myclobutanil, chlorothalonil, imidaclopride, métobromuron), 2 choux (produits non autorisés : diéthion, chlorfenvinphos)	92,5%
Cultures industrielles (betteraves, pommes de terre, pois, haricots, lentilles)	Multirésidus / Monorésidu	118	2 betteraves (produits non autorisés : aldicarbe, metoxuron), 1 haricot traité à l'oxadixyl, 1 lentille (produit non autorisé : tébuconazole)	96,6%
Grandes cultures (blé, orge, avoine, triticale, colza, tournesol, riz)	Multirésidus	86	1 colza (produit non autorisé : isoproturon)	98,8%

Matrices analysées en 2008	Analyses réalisées	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Petits fruits rouges (fraises, cassis, raisin)	Multirésidus	71	1 fraise (produits non autorisés : imidaclopride, tébuconazole)	98,6%
Fruits à noyaux (abricots, cerises)	Multirésidus	44	3 cerises (produits non autorisés : carbaryl, carbendazime)	93,2%
Légumes bulbes et tubercules (oignons, échalotes, navet, céleris raves)	Multirésidus	39	1 navet > LMR en lambda cyhalothrine, 1 échalote (produit non autorisé : tébuconazole)	94,9%
Fruits tropicaux (kiwis, bananes, ananas)	Multirésidus	23	RAS	100%
Betteraves et cannes à sucre	Multirésidus	16	1 canne à sucre (produits non autorisés : cyprodinil, pyrimethanil)	93,8%
Fruits à pépins (pommes)	Multirésidus	1	RAS	100%

Taux de non conformités décelées : 4 %

Nombre d'analyses (675 analyses mono-résidu ou multirésidus)



26 prélèvements effectués pour appui au contrôle, ZNT, abeilles ... sur les 390 mises à disposition.

Résultat : 9 NC décelées (34,6%)

Des traces de produits considérés comme des rémanences connues (oxadixyl) ou des retraits assez récents (endosulfan, procymidone) ont également été décelés sur 20 échantillons.

Les prélèvements ont été effectués en grande majorité avant la récolte et les analyses réalisées sur ces prélèvements ciblaient principalement les produits non autorisés (retirés ou non).

Suites :

Les suites données aux non conformités détectées sont principalement des demandes de pénalité vis à vis des aides dans le cadre de la conditionnalité des aides directes de la Politique Agricole Commune et des rappels à la réglementation associés à la programmation d'une contre visite.

Conclusion et perspectives :

806 prélèvements sont programmés pour l'année 2009. Ils concernent toutes les régions et sont intégrés dans le programme national de contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Ils rentrent dans le cadre des contrôles au titre de la conditionnalité des aides PAC. Les analyses multirésidus réalisées sur les échantillons viseront à rechercher l'utilisation de substances actives interdites en particulier celles ayant fait l'objet de retraits ces dernières années.

De plus, chaque région dispose d'un quota supplémentaire de 10 analyses à répartir en appui au contrôle hors programmation et en contrôle des ZNT (Zones non traitées).

Références réglementaires :

Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

Articles du code rural L253-1 à L 254-2 ;

Limites Maximales en Résidus (L.M.R.) citées dans le Règlement (CE) n°396/2005 du parlement européen et du conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

Structure concernée :

Sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux
Bureau de la Biovigilance, des Biotechnologies et de la Qualité des végétaux

Contrôles à l'importation

Bilan du plan de contrôle par sondage des produits d'origine animale présentés en poste d'inspection frontalier pour l'année 2008

Objectifs et contexte :

L'arrêté du 5 mai 2000, transposant la directive 97/78/CE, prévoit dans son article 7 la réalisation de contrôles physiques sur les lots présentés à l'importation, associés à des examens de laboratoire. Ces contrôles sont destinés à vérifier que les produits sont propres à être utilisés aux fins prévues par les certificats sanitaires d'accompagnement.

En matière de surveillance des résidus, les pays tiers doivent appliquer la directive 96/23/CEE. L'article 29 prévoit que les garanties offertes par les plans de surveillance des pays tiers doivent être vérifiées lors des contrôles relevant de la directive 97/78/CE.

Enfin, l'annexe II du règlement (CE) n°136/2004 précise que les États membres doivent soumettre les lots importés à un plan de surveillance destiné à détecter les résidus, agents pathogènes et autres substances dangereuses pour l'homme, les animaux et l'environnement. Les plans doivent être fixés en tenant compte de la nature des produits, des risques qui y sont liés et de la fréquence de présentation au contrôle. Les tests, effectués au hasard, ne nécessitent pas le blocage du lot dans l'attente des résultats de laboratoire.

Résultats :

2201 analyses réalisées sur 1061 lots

Matrices	Analytes	Nombre d' analyses	Nombre d' analyses non-conformes	% de conformité
Produits issus d' ongulés	Microbiologiques	2	0	100
	Physico-chimiques	119	0	100
Produits issus de volailles	Microbiologiques	12	0	100
	Physico-chimiques	26	0	100
Lait et produits laitiers	Microbiologiques	62	0	100
	Physico-chimiques	24	1	96
Produits de la pêche	Microbiologiques	61	0	100
	Physico-chimiques	1740	19	99
Produits apicoles	Physico-chimiques	29	1	97
Farines (poisson) et aliments destinés à l'alimentation animale	Microbiologiques	53	1	98
	Physico-chimiques	28	0	100
Gibier élevage	Microbiologiques	2	0	100

	Physico-chimiques	5	0	100
Produit viande	Microbiologiques	20	0	100
	Physico-chimiques	18	1	94
TOTAL		2201	23	99

Suites :

Tous les lots non-conformes ont fait l'objet d'une réaction, selon les cas une information au réseau d'alerte rapide européen (RASFF) et/ou un retrait/rappel à la consommation. Ainsi, les non-conformités sont diffusées à l'ensemble des États membres et aux pays tiers concernés afin que des mesures correctives soient mises en place.

Suite à l'information du RASFF, un contrôle renforcé est mis en place. Des analyses de laboratoire systématiques sont alors réalisées au poste d'inspection frontalier (PIF) pour les couples pays/produits concernés. Les lots sont consignés au PIF dans l'attente des résultats. Le contrôle renforcé est levé après trois résultats d'analyses consécutifs favorables.

4. Conclusion et perspectives :

23 lots non-conformes

Produits	Pays	Non-conformité
Produit laitier	Suisse	Phosphatase
Produit apicole	Argentine	Chloramphénicol
Boyaux ovins	Nouvelle Zélande	Chloramphénicol
Produits de la pêche (mollusques)	Inde	Cadmium
	Tunisie	Mercure
	Vietnam	Cadmium
Produits de la pêche (poissons)	Brésil	Mercure
	Brésil	Cadmium
	Équateur	Mercure
	Équateur	Cadmium
	Madagascar	ABVT
	Maroc	Cadmium
	Pérou (2 lots)	Histamine
	Sénégal (2 lots)	Mercure
	Sri Lanka	Cadmium
	Sri Lanka	Mercure
	Sri Lanka	Histamine

	Vietnam	Mercure
	Vietnam	Histamine
	Yémen	Histamine
Farine de poisson	Pérou	Entérobactérie

Les taux de non-conformité sont très faibles quelle que soit la catégorie de produits. Néanmoins, certains couples pays/analytes présentent des taux de non-conformité supérieurs à la moyenne. Ils feront l'objet d'un ciblage particulier par amendement du plan de surveillance.

La grande majorité des lots non-conformes est constituée par des produits de la pêche. Cela ne signifie pas que ces produits sont de moins bonne qualité sanitaire. L'explication réside dans le fait que les produits de la pêche représentent environ 80% des lots de produits animaux importés.

Références réglementaires :

- Directive 97/78/CE modifiée fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JOCE du 30/01/1998)
- Directive 96/23/CE modifiée relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/ CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JOCE du 23/05/1996)
- Règlement (CE) n°136/2004 modifié fixant les procédures des contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers de la Communauté lors de l'importation des produits en provenance de pays tiers (JOUE du 28/01/2004)

Structure concernée :

Sous-direction des affaires européennes et internationales
Bureau de l'importation pays tiers

GLOSSAIRE

Les quelques définitions ci-dessous sont des définitions vulgarisées qui ont vocation à aider des personnes non-spécialistes à mieux lire ce document.

Plan de surveillance :

Un plan de surveillance a pour objectif principal l'évaluation globale de l'exposition du consommateur à un risque. Il est toujours fondé sur un échantillonnage réalisé de manière aléatoire au sein d'une population ou d'une sous-population identifiée.

Plan de contrôle :

Un plan de contrôle a pour objectif principal la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il est normalement fondé sur un échantillonnage ciblé ou suspect, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage prédéterminés. Deux contextes de prélèvement sont possibles dans les plans de contrôle :

➤ **Contrôle orienté (échantillonnage ciblé)**

Il se fait sans consigner la production. Le prélèvement se fait sur la base de critères de ciblage définis pour une population donnée connue pour présenter des risques plus importants de contamination.

Ces critères peuvent être : l'âge, la taille, le sexe, la conformation, la proximité avec certains établissements polluants, la nature du produit...

➤ **Contrôle renforcé (échantillonnage suspect)**

Il est mis en œuvre en cas de suspicion forte portant spécifiquement sur un individu/produit ou un lot d'individus/de produits. Les éléments de suspicion sont alors suffisamment précis pour justifier la consigne de la production, et le cas échéant, la saisine du Parquet. Ce contrôle renforcé peut faire suite à des résultats mettant en évidence une anomalie lors d'une recherche aléatoire (*plan de surveillance*) ou d'un contrôle orienté. Il peut également être entrepris sur la base d'autres éléments de suspicion : signes cliniques, documents d'accompagnement d'un animal mentionnant un traitement récent, traces d'injections...

Analyte :

Objet de la méthode d'analyse. On distingue les analytes biologiques et les analytes physico-chimiques. Les toxines naturelles marines et les composés biochimiques tels que l'histamine sont classés, dans cette note, dans les analytes biologiques.

Matrice :

Ensemble des constituants de l'échantillon de laboratoire autres que l'analyte.

Prélèvement (d'échantillon(s)) :

Fait de prendre en une seule fois une quantité de matière dans une quantité de matière plus importante.

NB : par abus de langage, on appelle souvent « prélèvement » le résultat du prélèvement qu'est l'échantillon.

Echantillon :

Entité composée d'une ou plusieurs unités, prélevée(s) à un instant « t » sur un lot ou un individu et destinée(s) à être utilisée(s) pour la recherche d'un ou plusieurs analytes et qui sert de base à la décision concernant le lot ou l'individu.

Un échantillon peut donner lieu, selon la base juridique, à plusieurs échantillons identiques pour assurer la possibilité d'une contre-expertise (procédure d'échantillonnage en trois exemplaires). On parle alors de division de l'échantillon en trois échantillons ou sous-échantillons.

Echantillon pour laboratoire :

Echantillon dans l'état de préparation où il est envoyé au laboratoire et destiné à être utilisé pour la recherche d'un ou plusieurs analytes. L'échantillon pour laboratoire peut soit être égal à l'échantillon prélevé

soit être égal à une ou plusieurs unités de l'échantillon prélevé.

Lot :

Quantité identifiée d'une marchandise déterminée, fabriquée ou produite et transportée dans des conditions présumées uniformes.

Classification des substances interdites :

Dans la directive 96/23, les substances sont classées en deux groupes : A pour les substances interdites, B pour les médicaments vétérinaires et les contaminants environnementaux. Chaque groupe est divisé en sous-groupes.

Pour les substances interdites, le classement est le suivant :

A1 : stilbènes, dérivés de stilbènes

A2 : agents antithyroïdiens

A3 : stéroïdes

A4 : acides résorcyliques

A5 : bêta-agonistes

A6 : substances incluses dans l'annexe IV du règlement 2377/90 à savoir le chloramphénicol, les nitroimidazoles et les nitrofuranes.

Limite de détection (LOD) :

Plus petite quantité d'un analyte pouvant être détectée mais non nécessairement quantifiée.

Limite de quantification (LOQ):

Plus petite valeur à partir de laquelle un résultat d'analyse peut être rendu quantitativement (c'est à dire que la concentration de l'analyte peut être donnée).

Limite maximale de résidus (LMR) :

Valeur maximale de la concentration d'un résidus au-delà de laquelle un produit est considéré comme non conforme.