



MINISTÈRE 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 2007

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 2008

INTRODUCTION

Chaque année, la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche 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. Elle participe également chaque année, en relation avec les autres administrations de contrôle, à deux opérations visant à renforcer les activités de contrôle pendant les périodes de forte activité que sont les congés d'été (opération alimentation vacances ou OAV) et les fêtes de fin d'année (opération fêtes de fin d'année ou OFFA).

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.

Dans le cadre de ces plans, divers résidus chimiques sont recherchés, en particulier :

- les résidus de médicaments vétérinaires et de substances interdites (hormones, thyrostatiques...);
- les dioxines et PCB (polychlorobiphényle);
- les métaux lourds (plomb, cadmium, mercure);
- les radionucléides;
- les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP);
- les résidus de pesticides (organochlorés, organophosphorés et pyrétrinoïdes).

Sont également recherchés des agents d'origine biologique et des toxines naturelles :

- les mycotoxines
- les biotoxines marines
- les micro-organismes pathogènes (*Listeria*, *Salmonella*...)

Le nombre total de prélèvements effectués chaque année dans ce cadre est supérieur à 60 000, et donne lieu à plus de 80 000 analyses.

Une majorité d'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 des objectifs :

- de maintien de la pression de contrôle sur des produits dits « sensibles »,
- d'évaluation de l'exposition au risque du consommateur afin d'être à même de prendre les mesures de gestion du risque les plus appropriées,
- d'évaluation de la qualité de la production nationale, voyant cette évaluation notamment comme un outil de prévention des crises.

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 2007 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.

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 2007 dans le domaine de la sécurité des aliments.

SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
SOMMAIRE	3
PLANS DE CONTROLE DES RESIDUS CHIMIQUES DANS LES ANIMAUX ET LES DENREES D'ORIGINE ANIMALE	4
Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale pour l'année 2007	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 2007	14
PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS DE LA MER.....	17
Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche pour l'année 2007	18
Plan de surveillance dioxines & PCB dans les produits de la pêche pour l'année 2007	20
Plan de surveillance Métaux lourds dans les produits de la pêche pour l'année 2007	23
Plan de surveillance HAP dans les produits de la pêche pour l'année 2007	25
Plan de surveillance pesticides dans les produits de la pêche pour l'année 2007	27
Plan de surveillance des phycotoxines et des contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants - 2007	29
PLANS DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS.....	32
Plans de contrôle des métaux lourds et de l'Aflatoxine M1 dans diverses matrices pour l'année 2007	33
Plan de surveillance hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et des conditions de leur formation lors des procédés de cuisson de certaines denrées alimentaires en restauration collective à caractère social pour l'année 2007	37
Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides pour l'année 2007	39
Programme national de biovigilance pour l'année 2007	40
PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE EN MICROBIOLOGIE.....	43
Plan de surveillance de la contamination par	44
Escherichia coli STEC (VTEC) dans les viandes hachées	44
et les fromages au lait cru pour l'année 2007	44
Plan de surveillance de la contamination par Toxoplasma gondii	46
des viandes de boucherie pour l'année 2007	46
PLANS DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES	48
Plan de surveillance résidus de produits phytopharmaceutiques sur les pommes de terre pour l'année 2007	49
Plan de contrôle renforcé résidus de produits phytopharmaceutiques dans les oignons et les échalotes pour l'année 2007	51
Plan de surveillance résidus de produits phytopharmaceutiques sur les légumes sous serres pour l'année 2007	53
Plan de surveillance résidus de produits phytopharmaceutiques sur le cresson des fontaines pour l'année 2007	55
Plan de contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation	57
des Intrants pour l'année 2007	57
CONTROLES A L'IMPORTATION	60
Bilan du plan de contrôle par sondage des produits d'origine animale présentés en poste d'inspection frontalier pour l'année 2007 (produits importés de pays tiers)	61
GLOSSAIRE.....	64

**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 2007

1. 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 2007 concernent plus de 50 000 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 2377/90 CE établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.

2. 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 anti-thyroïdiens, des nitrofuranes, des sulfamides, des quinolones, des avermectines, des benzimidazoles, des anticoccidiens, des carbamates, des tranquillisants et des pesticides.

	BOUCHERIE 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	4760	17	99,6%
	Bêta-agonistes	4778	0	100%
	Antithyroïdiens	1689	0	100%
	Nitrofuranes	198	0	100%
	Chloramphénicol	6647	2	99,9%
	Nitroimidazoles	338	1	99,7%

	BOUCHERIE 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	4401	19	99,6%
	Sulfamides	2369	0	100%
	Tétracyclines	2809	9	99,7%
	Quinolones	299	0	100%
	Avermectines	1572	0	100%
	Benzimidazoles	494	0	100%
	Anticoccidiens	497	0	100%
	carbamates	178	0	100%
	Tranquillisants	988	0	100%
	AINS ¹	1159	3	99,7%
	Glucocorticoïdes	726	4	99,4%
Pesticides ²	1012	0	100%	
	TOTAL	34914	55	99,8%

Les résultats de ce plan sont satisfaisants.

En ce qui concerne les substances interdites, des enquêtes sont en cours de réalisation 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. On constate une augmentation des non-conformités en stéroïdes (0,4 % en 2007 contre 0,1 % en 2006), notamment chez les porcins (12 cas sur les 17 recensés contre seulement 2 en 2006). Cette augmentation fait actuellement l'objet d'investigations complémentaires, tant du point de vue scientifique que du point de vue technique.

La mise en évidence de résidus de substances antibactériennes ou d'autres médicaments vétérinaires correspond principalement au non-respect des temps d'attente.

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 bêta-agonistes, le chloramphénicol, les nitrofuranes, les médicaments vétérinaires sauf les tétracyclines, et les pesticides, les résultats sont globalement satisfaisants. Les résultats du plan expérimental 2007 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 été découverte dans 58 prélèvements (sur 99) mais l'absence de limite maximale de résidus pour certaines de ces substances rend l'interprétation de la situation délicate.

	VOLAILLES 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	875	1	99,9%
	Bêta-agonistes	885	0	100%
	Nitrofuranes	217	0	100%
	Chloramphénicol	1189	0	100%

¹ AINS : anti-inflammatoire non-stéroïdiens

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

	VOLAILLES 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Nitroimidazoles	1172	4	99,7%
	Antibiotiques	878	0	100%
	Sulfamides	875	0	100%
	Tétracyclines	632	1	99,8%
	Quinolones	415	0	100%
	Benzimidazoles	935	0	100%
	Anticoccidiens	99	Non concluant	
	Carbamates	39	0	100%
	Pesticides ³	272	0	100%
	TOTAL	8483	6	99,9 %

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. Certaines enquêtes peuvent être assez longues, d'autant plus lorsqu'il est nécessaire de démanteler des réseaux.

En ce qui concerne les anticoccidiens, des enquêtes ont été menées par les DDSV dans les élevages concernés. La présence d'anticoccidiens dans les prélèvements 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).

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 où 3,6% des prélèvements dépassent la limite maximale de résidus (100 µg/kg).

	LAPINS 2007	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	60	0	100%
	Chloramphénicol	60	0	100%
	Nitroimidazoles	60	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	200	0	100%
	Sulfamides	250	9	96,4%
	Tétracyclines	29	0	100%
	Quinolones	29	0	100%
	Benzimidazoles	30	0	100%
	Anticoccidiens	30	0	100%
	Pesticides ⁴	10	0	100%
	TOTAL	798	9	98,9%

³ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyréthriinoïdes et des polychlorobiphényles.

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

Suite aux résultats non conformes en sulfamides, les services vétérinaires ont constaté après enquête sur le terrain que les non-conformités sont essentiellement dues à des contaminations croisées entre des aliments blancs (sans sulfamides) et les aliments médicamenteux, à différents stades (usine de fabrication, transport, ou élevage). Lorsque les bonnes pratiques de conservation et distribution des aliments en élevage ont été mises en cause, il a été rappelé aux éleveurs leurs obligations. On note toutefois une amélioration du taux de non-conformité (4,6 % en 2006). Les élevages ayant présenté des non-conformités en sulfamides seront ciblés en 2008.

2.4 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les gibiers

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

	GIBIERS 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Chloramphénicol	20	0	100%
	Nitroimidazoles	20	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	30	0	100%
	Sulfamides	30	0	100%
	Quinolones	30	0	100%
	Benzimidazoles	20	0	100%
	Anticoccidiens	20	0	100%
	Pesticides ⁵	42	0	100%
	TOTAL	212	0	100%

Les résultats de ce plan sont satisfaisants. Comme lors de la campagne 2006, aucune non-conformité n'a été détectée pour les substances interdites, les médicaments vétérinaires et les pesticides.

⁵ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des pyréthriinoïdes et des polychlorobiphényles.

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 0,8 %).

	POISSONS 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substances interdites	Stéroïdes, stilbènes, acides résorcyliques	79	0	100%
	Chloramphénicol	86	1	98,8%
	Nitrofuranes ⁶	61	0	100%
	Vert malachite	381	3	99,2%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	84	1	98,8%
	Quinolones ⁷	84	1	98,8%
	Avermectines	57	0	100%
	Pesticides ⁸	94	0	100%
	TOTAL	926	6	99,4%

Les résultats de ce plan sont satisfaisants malgré quelques non conformités. En ce qui concerne les substances interdites, la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires mène des enquêtes dans les piscicultures concernées. Pour les substances anti-bactériennes, des enquêtes ont été menées par les services vétérinaires.

Le taux de non-conformités en vert malachite (0,8%) a diminué par rapport à 2006 où il était de 1,3% (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 2008.

⁶ Chez les salmonidés

⁷ Chez les salmonidés

⁸ 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 lors de la recherche du chloramphénicol, des sulfamides, des avermectines, des benzimidazoles et des pesticides.

Le taux de non-conformités en antibiotiques est faible (0,3 %) et reste comparable à celui de l'année 2006 (0,2 %)

	LAIT 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substance interdite	Chloramphénicol	330	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Antibiotiques	337	1	99,7%
	Sulfamides	301	0	100%
	Avermectines	297	0	100%
	Benzimidazoles	299	0	100%
	Pesticides ⁹	76	0	100%
	TOTAL	1640	1	99,9 %

Conclusion

Les résultats de ce plan sont satisfaisants. Les élevages pour lesquels des non-conformités ont été mises en évidence seront prélevés prioritairement en 2008.

⁹ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés, des organophosphorés et des polychlorobiphényles.

2.7 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les œufs

Les recherches de chloramphénicol, nitrofuranes, nitroimidazoles, 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 28,7 %.

Par rapport à 2006, le taux de non-conformité en sulfamides est comparable (1 cas pour 192 analyses soit environ 0,5% en 2006) mais a légèrement augmenté pour les anticoccidiens (25,3% en 2006).

	OEUFS 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substance interdite	Chloramphénicol	179	0	100%
	Nitrofuranes	79	0	100%
	Nitroimidazoles	175	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Sulfamides	210	1	99,5%
	Flubendazole (Benzimidazoles)	180	0	100%
	Anticoccidiens	108	31	71,3%
	Pesticides ¹⁰	113	0	100%
	TOTAL	1044	32	96,9%

Conclusion

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

Les DDSV ont réalisé des enquêtes dans les élevages concernés. La présence d'anticoccidiens dans les prélèvements 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).

Les élevages concernés seront prélevés prioritairement dans le cadre du plan 2008.

2.8 Les plans de contrôle des résidus chimiques dans le miel

Les recherches de chloramphénicol, de sulfamides, de tylosine, de streptomycine, de bromopropylate, de chlorfenvinfos, et de coumaphos 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). Un prélèvement de fluvanilate présente une concentration supérieure à la limite de quantification de 10µg/kg (pas de limite maximale de résidus).

¹⁰ Il s'agit de la recherche des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles.

	MIEL 2007	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Substance interdite	chloramphénicol	15	0	100%
Médicaments vétérinaires et contaminants environnementaux	Tétracyclines	48	2	95,7%
	Sulfamides	41	0	100%
	Tylosine	47	0	100%
	Streptomycine	47	0	100%
	Fluvalinate (pyréthrinolide)	40	1	97,2%
	Bromopropylate (benzilate)	40	0	100%
	Chlorfenvinphos et Coumaphos	40	0	100%
	TOTAL	318	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 2008.

Les résultats sont dans l'ensemble satisfaisants et présentent un faible taux de non-conformité, comparable à celui constaté lors de la campagne 2007.

3. Perspectives :

L'ensemble des résultats de l'année 2007 est globalement satisfaisant. Les plans de contrôle des résidus chimiques dans les animaux et les denrées d'origine animale sont reconduits pour l'année 2008, respectant les exigences de la directive 96/23. Le plan expérimental pour la recherche des anticoccidiens dans les foies de poulet de chair et de dinde est également reconduit afin de rassembler plus de données. Deux nouveaux plans expérimentaux vont être mis en œuvre en 2008 : le premier concerne la recherche de l'hormone de croissance recombinante chez les bovins, le second la recherche d'anti-inflammatoires non-stéroïdiens dans les laits.

Références réglementaires :

- 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.
- 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 2007

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 des 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 2007 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 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),
 - de dioxines,
 - de mycotoxines.

En 2007, 1 875 prélèvements ont été réalisés dans le cadre du plan de surveillance national et 108 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 1983 prélèvements en 2007.

Résultats :

Nombre de prélèvements

2007		demandés	réalisés	Pourcentage de réalisation	Non conformités	Pourcentage de non conformité
Nombre de prélèvements	Elevage ou fabricant	2100	1875	89,2%	0	0%
	PIF (poste d'inspection frontalier)	Non déterminés à l'avance	108	-	2	1,9 %
Total			1983	-	2	0,1 %

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)

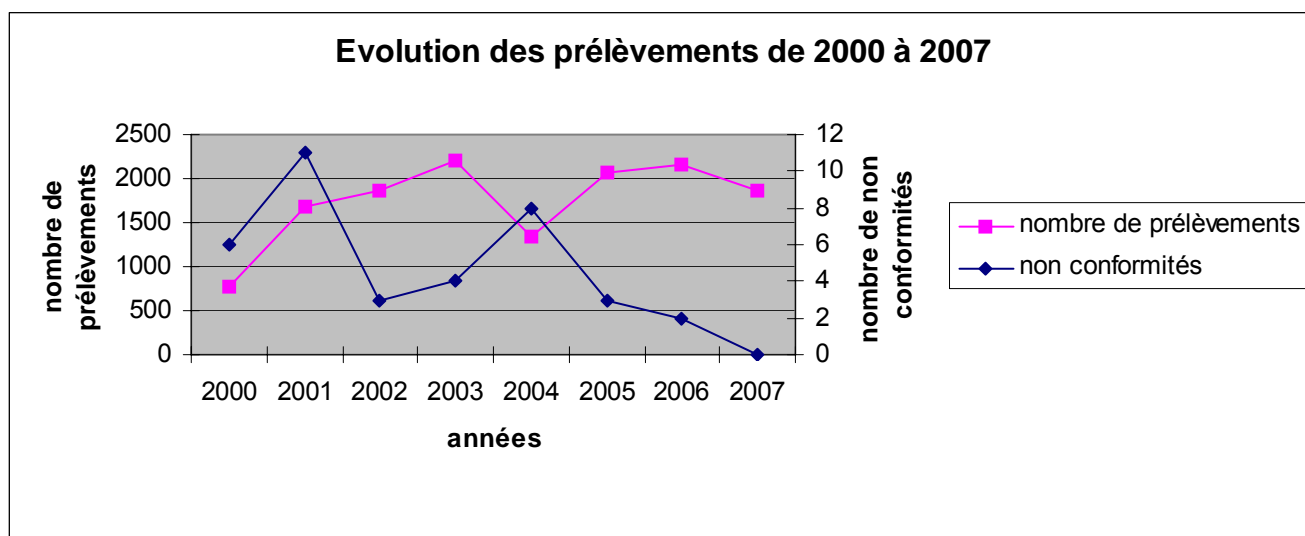
2007	Nombre d'analyses réalisées	Nb de non conformités	% de conformité
PAT (protéines animales transformées)	1017	0	100 %
Ethoxyquine	1	0	100 %
Salmonelles	95	0	100 %
Entérobactéries	4	0	100 %
Produits phytosanitaires	39	0	100 %
Carbadox-olaquinox	24	0	100 %
Aflatoxine B1	169	0	100 %
Zéaralénone	132	0	100 %
Ochratoxine	130	0	100 %
Tricothécène	130	0	100 %
Fumonisines B1 + B2	130	0	100 %
Cadmium	79	0	100 %
Arsenic	78	0	100 %
Plomb	58	0	100 %
Fluor	21	0	100 %
Mercuré	61	0	100 %
Dioxine - PCB	579	1	99,8 %
Camphéchloré	10	0	100 %
Nitrite	1	0	100 %
Mélatamine	1	1	0%
TOTAL	2759	2	99.9 %

Les non-conformités suivantes sont à noter :

- des dioxines dans un lot d'huile de palme originaire de pays tiers ;
- de la mélatamine (substance utilisée en alimentation animale dans certains pays) dans un lot de protéine de riz originaire de pays tiers.

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



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 2008.

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 2007

1. 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 modifié¹¹ du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires* précise la liste des familles d'espèces de poissons¹² 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 2007 avait donc pour objectifs :

- 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.

2. Résultats :

Nombre d'analyses réalisées en 2007 : 415

	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 (analyse à DLC), y compris décongelés, ou congelés, produits traiteurs, conserves.....	128	1 thon albacore	99,22 %
Remise au consommateur final	Catégorie 2 Produits crus réfrigérés	Vente à l'étal ou à la découpe	131	2 thons rouge	98,47 %
		Produits conditionnés, en libre-service en GMS (analyse à DLC)	43	1 thons rouge 2 sardines	93,02 %
	Catégorie 3 Saurisserie, produits traiteurs, conditionnés réfrigérés	Produits traiteurs (rillettes, mousses, etc.) réfrigérés (analyse à DLC)	31	0	100,00 %
		Filets ou tranches fumés et/ou légèrement salés (analyse à DLC)	32	0	100,00 %
	Catégorie 4 Produits congelés	Produits conditionnés congelés (transformés ou non)	50	0	100,00 %
TOTAL :			415	6	98,55%

¹¹ 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.

¹² *Scombridés, Clupeidés, Engraulidés, Coryphaenidés, Pomatomidés, Scombresosidés.*

Comme l'indique le tableau ci-dessus, 98,55 % 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 2006 était de 97,9 %.

3. Suites :

Les résultats non-conformes obtenus en 2007 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 réalisées auprès des opérateurs concernés.

4. 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.

Il s'agit de mieux connaître les problématiques liées aux filières de commercialisation des poissons riches en histidine, notamment avec l'évolution actuelle des produits mis sur le marché. Les différentes pistes permettant d'améliorer la surveillance du niveau de contamination de l'histamine en France seront explorées. A cette fin, un appui scientifique et technique a été demandé à l'AFSSA afin d'adapter la structure du plan de surveillance histamine pour une meilleure caractérisation de ce risque dès 2009.

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 dioxines & PCB dans les produits de la pêche pour l'année 2007

1. 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 1987.¹³

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.

Objectif :

Le plan de surveillance des contaminants chimiques 2007 et plus particulièrement ici le chapitre ayant trait aux dioxines, PCB de type dioxine et PCB indicateurs, répondait aux objectifs fixés aux différents Etats membres par le règlement (CE) n°854/2004 de surveiller les niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique.

La surveillance des coquillages fait l'objet d'un plan de 2007 de surveillance spécifique.

Les instructions relatives à la mise en oeuvre de ce plan étaient précisées dans la note de service **DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2007-8007 du 08 janvier 2007**.

Le plan de surveillance 2007 comportait 3 types de prélèvements :

- des prélèvements d'origine nationale : les catégories de poissons demandées couvraient la majorité des espèces débarquées sur le territoire français, y compris les DOM, qu'elles proviennent d'une pêche en mer (espèces principalement débarquées en criée) ou de pêche continentale et estuarienne ;

- des prélèvements de produits de la pêche provenant des pays de la Communauté et des pays tiers : 5 DDSV étaient sollicitées pour la réalisation de ce type de prélèvements ;

- des prélèvements du contrôle orienté en Baie de Seine, compte tenu des résultats non conformes en dioxines et PCB des plans de surveillance des années antérieures : ils concernaient les départements de la Seine-Maritime et du Calvados.

Les catégories sont établies conformément aux principales espèces importées sur le territoire français. L'échantillonnage devait être réalisé de manière aléatoire.

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.

¹³ Pour d'avantage d'informations sur les PCB, on pourra utilement se reporter à l'avis de l'AFSSA du 8 avril 2003 sur l'existence éventuelle d'une corrélation significative entre les teneurs dans différents congénères de PCB.

Le tableau suivant précise les valeurs seuils en dioxines et PCB de type dioxine fixées par le règlement (CE) n°1881/2006 modifié, applicables aux produits de la pêche en 2007, ainsi que les niveaux d'intervention prévus par la Recommandation du 6 février 2006 *sur la réduction de la présence de dioxines, de furannes et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires*.

	Règlement (CE) n°1881/2006		Recommandation du 6 février 2006	
	Seuil en dioxines (OMS-TEQ)	Seuil en dioxines plus PCB DL (OMS-TEQ)	Niveau d'intervention en dioxines (OMS-TEQ)	Niveau d'intervention en PCB de type dioxine (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	3 pg TEQ/g de poids frais	3 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	3 pg TEQ/g de poids frais	6 pg TEQ/g de poids frais

En ce qui concerne les PCB indicateurs, il existe un seuil d'intervention fixé à 40 µg/kg de matière fraîche qui fait suite à une recommandation de l'AFSSA. Il ne s'agit pas d'un seuil de salubrité au sens réglementaire.

2. Résultats :

Nombre d'analyses réalisées en 2007 : 227

		Produits pêchés en milieu marin			Pêche continentale et estuarienne	TOTAL des prélèvements
		Poissons marins	Crustacés	Céphalopodes	Poissons eau douce / amphibiotiques	
Prélèvements d'origine nationale	réalisés	75	8	12	14	109
	non conformes	0	0	0	3	3
Prélèvements d'origine non nationale	réalisés	43	10	5	<i>non demandé</i>	58
	non conformes	0	0	0	<i>non demandé</i>	0
Total des prélèvements	réalisés	118	18	17	74	167
	non conformes	0	0	0	3	3

En ce qui concerne le plan de contrôle orienté en baie de Seine, sur 60 prélèvements réalisés, 25 résultats d'analyses ont présenté des valeurs supérieures au seuil dioxines et somme « dioxines et PCB DL » dont deux ont présenté également un dépassement du seuil en dioxines.

Les prélèvements ont été effectués de janvier à décembre 2007. Ils ont été réalisés par 29 départements, répartis pour 21 d'entre eux tout au long du littoral français (20 en métropole et 1 en DOM). De plus, 8 départements continentaux ont fourni des résultats concernant les poissons d'eau douce.

3. Suites :

Tous les prélèvements réalisés dans le cadre du plan de surveillance en 2007 pour les poissons marins, les crustacés et les céphalopodes ont présenté des résultats conformes au seuil réglementaire. Cependant, 3 non-conformités ont été observées pour les poissons de la pêche continentale.

En ce qui concerne les résultats du plan de contrôle orienté, les prélèvements réalisés en baie de Seine montrent l'existence d'une contamination historique en PCB qui touche certaines espèces de poissons à mode vie benthique et/ou à forte teneur en lipides.

Suite à ces résultats, les préfets des départements du Calvados, de l'Eure et de la Seine-maritime ont prononcé en janvier 2008 par arrêtés préfectoraux une interdiction de la pêche en vue de la consommation et de commercialisation de l'anguille (*Anguilla anguilla*) dans les eaux maritimes littorales de ces départements et dans le fleuve Seine.

Afin d'avoir une meilleure connaissance de la contamination par les PCB observée sur certaines espèces de la baie de Seine et de pouvoir mettre en place les mesures de gestion adéquates, un protocole d'étude va être élaboré avec l'appui scientifique et technique de l'AFSSA.

4. Conclusion :

Ce plan de surveillance 2007 présente des résultats qui indiquent que les produits de la mer débarqués en France sont très majoritairement conformes aux seuils fixés par le règlement (CE) n°1881/2006 modifié.

Le plan de contrôle orienté Baie de Seine en 2007, a permis de confirmer la suspicion de contamination en PCB des anguilles observée dans le plan de surveillance 2006. L'anguille apparaît donc bien comme une espèce de type fortement bio-accumulatrice pour les PCB.

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 qui coordonne l'action de l'ensemble des ministères concernés dans le cadre du Plan National d'Action des PCB lancé le 6 février 2008.

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

Plan de surveillance Métaux lourds dans les produits de la pêche pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Contexte :

Présents à l'état de traces dans l'environnement, le plomb, le cadmium et le mercure peuvent s'avérer toxiques lorsqu'ils s'accumulent dans les organismes des animaux et des hommes.

Les produits de la pêche sont susceptibles de les concentrer et d'exposer le consommateur aux métaux lourds.

Objectif :

A ce titre, le plan de surveillance des métaux lourds réalisé dans les produits de la pêche en 2007 visait à répondre aux objectifs fixés aux différents Etats membres par la directive 2005/10/CE de surveiller les niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique.

Le règlement (CE) n° 466/2001 modifié du 8 mars 2001, puis à partir du 1^{er} mars 2007 le règlement (CE) n°1881/2006 modifié du 19 décembre 2006 fixent les limites maximales de référence pour les métaux lourds (plomb, cadmium et mercure) dans certaines denrées alimentaires, dont les produits de la pêche (poissons, crustacés et céphalopodes).

La surveillance des coquillages fait l'objet d'un plan de surveillance spécifique.

Les instructions relatives à la mise en oeuvre de ce plan en 2007 étaient précisées dans la note de service **DGAL/SDRCC/SDSSA/N2007-8007 du 08 janvier 2007**.

Le plan de surveillance 2007 comportait 3 types de prélèvements :

- des prélèvements d'origine nationale. Les catégories de poissons demandées couvraient la majorité des espèces débarquées sur le territoire français, y compris 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.
- des prélèvements de contrôle orienté. En effet, conformément aux recommandations de l'AFSSA¹⁴ dans son avis du 6 juillet 2006¹⁵ (Avis n°2006-SA-0003) *relatif à la consommation de poissons prédateurs pélagiques, en particulier l'espadon à la Réunion, vis-à-vis du risque sanitaire lié au méthylmercure*, un contrôle orienté a été mis en place afin de rechercher les métaux lourds (en particulier le mercure) dans la chair des principales espèces de requins susceptibles d'être consommés en France.

Les catégories de produits de la mer prélevées sont établies conformément aux principales espèces importées sur le territoire français. L'échantillonnage devait être réalisé de manière aléatoire.

2. Résultats :

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance ont été effectués de janvier à décembre 2007.

¹⁴ Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

¹⁵ Suite à la publication de cet avis, un communiqué de presse interministériel a été établi en concertation avec la DGS et la DGCCRF (communiqué en date du 25 juillet 2006 relatif à la consommation de certaines espèces de poissons prédateurs sauvages et recommandations pour les femmes enceintes ou allaitantes et les jeunes enfants). Ce communiqué est disponible sur le site du ministère de l'agriculture et de la pêche à l'adresse suivante : http://www.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cp_methylmercure-250706.pdf

Nombre d'analyses réalisées en 2007 : 263

	Produits pêchés en milieu marin			Pêche continentale et estuarienne	TOTAL des prélèvements
	Poissons marins	Crustacés	Céphalopodes	Poissons eau douce / amphibiotes	
Prélèvements d'origine nationale réalisés	74	8	12	21	115
Prélèvements d'origine non nationale réalisés	43	10	4	<i>non demandé</i>	57
Prélèvements de contrôle orienté	91	<i>non demandé</i>	<i>non demandé</i>	<i>non demandé</i>	91
Total des prélèvements réalisés	208	18	16	21	263

Aucun dépassement des seuils en plomb et cadmium n'a été relevé en 2007 concernant les produits de la pêche.

En ce qui concerne le **mercure**, trois non-conformités ont été révélées sur des lamproies¹⁶ (poisson d'eau douce ou estuarien) dans trois départements différents. Compte tenu de ces non-conformités, l'AFSSA a été saisie pour fournir un avis sur la mise en place de recommandations de consommation concernant cette espèce.

De plus, dans le cadre du contrôle orienté ciblant des espèces de requins, cinq dépassements du seuil en mercure ont été identifiés. L'ensemble des résultats de ce plan de contrôle orienté a été transmis à l'AFSSA afin que son avis du 06 juillet 2006 puisse être complété et que la liste des espèces concernées par cette recommandation soit mise à jour.

Pour rappel, cet avis recommande notamment aux populations sensibles (enfants en bas âge (1-30 mois) et femmes enceintes et allaitantes) d'éviter à titre de précaution la consommation d'espadon, marlin et siki et de ne pas dépasser plus d'une portion par semaine (150 g pour les femmes enceintes et allaitantes et 60 g pour les enfants jusqu'à trente mois) de poissons prédateurs sauvages (dont la roussette), en plus des autres poissons consommés habituellement

3. Conclusion :

Les résultats du plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique 2007 concluent à un taux de conformité de 97 % des produits de la pêche mis sur le marché en France concernant la recherche des métaux lourds (plomb, cadmium, mercure).

En faisant abstraction des résultats du plan de contrôle orienté, le taux de conformité de la surveillance en métaux lourds est de 98,86%.

Le plan 2007 présente donc des résultats qui établissent que les produits de la pêche commercialisés en France sont dans leur très large majorité conformes aux seuils réglementaires fixés pour les métaux lourds.

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

¹⁶ la lamproie marine (*Petromyzon marinus*) et la lamproie fluviatile (*Lampetra fluviatilis*).

Plan de surveillance HAP dans les produits de la pêche pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Contexte :

Les rejets d'hydrocarbures sont une source de pollution pour l'environnement aquatique. Ils se retrouvent dans les sédiments où ils constituent un réservoir de contamination des organismes marins ou d'eau douce. Certains produits de la pêche présentent la faculté de retenir puis d'accumuler les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) : ils représentent donc une catégorie de produits alimentaires susceptibles d'exposer les consommateurs à ce type de contaminants chimiques.

Objectif :

A ce titre, le plan de surveillance des contaminants chimiques au titre de l'année 2007, et plus particulièrement le volet consacré aux HAP, vise à répondre aux objectifs fixés aux différents Etats membres par le 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*, afin de surveiller les niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique.

Les instructions relatives à la mise en oeuvre de ce plan étaient précisées dans la note de service **DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2007-8007 du 08 janvier 2007** pour le plan de l'année 2007.

En 2007, 2 types de prélèvements étaient demandés :

► Prélèvements d'origine nationale :

L'échantillonnage devait être réalisé de manière aléatoire. Le choix des lots à prélever devait être effectué au hasard, quels que soient le pêcheur, la date, le lieu ou le type de pêche de l'espèce concernée.

Les catégories de prélèvement couvraient la majorité des espèces débarquées sur le territoire français, y compris les DOM, qu'elles proviennent d'une pêche en mer (espèces principalement débarquées en criée) ou de pêche continentale et estuarienne.

► Prélèvements d'origine non nationale :

5 DDSV étaient sollicitées pour la réalisation de ce type de prélèvement.

Les catégories sont établies conformément aux principales espèces importées sur le territoire français. L'échantillonnage devait être réalisé de manière aléatoire.

En 2007, il convient de tenir compte exclusivement des limites maximales de référence pour le benzo(a)pyrène soit :

Analyte recherché	Référence	Matrice	limite maximale de référence
			µg/kg de mat. fraîche
Benzo (a) pyrène	R (CE) n°1881/2006 ¹⁷	Crustacés et céphalopodes non fumés	5
		Chair musculaire de poissons non fumés	2

¹⁷ Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 *portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.*

2. Résultats :

Nombre d'analyses réalisées en 2007 : 159

	Produits pêchés en milieu marin			Pêche continentale et estuarienne	TOTAL des prélèvements
	Poissons marins	Crustacés	Céphalopodes	Poissons eau douce / amphibiotes	
Prélèvements d'origine nationale réalisés	76	8	10	10	104
Prélèvements d'origine non nationale réalisés	42	9	4	<i>non demandé</i>	55
Total des prélèvements réalisés	118	17	14	10	159

Aucun dépassement du seuil en Benzo-(a)-pyrène n'a été relevé en 2007 concernant les produits de la pêche d'origine nationale comme non nationale.

Les prélèvements ont été effectués de janvier à décembre 2007.

Prélèvements d'origine nationale :

Les prélèvements de produits de la pêche maritime ont été fournis par 24 départements littoraux sur 25 sollicités (22 de France métropolitaine et 3 DOM). Ces départements se situent tout au long du littoral français.

8 départements (16, 21, 36, 37, 71, 79, 80 et 94) sur les 10 concernés par des prélèvements de produits de la pêche continentale et d'estuaire ont envoyé des résultats d'analyses au BPMED.

Prélèvements d'origine non nationale :

Les 5 DDSV concernées ont réalisé des prélèvements.

Au total, 32 départements sur les 35 ciblés ont participé à la réalisation de ce plan en 2007.

3. Conclusion :

Le plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique 2007 présente des résultats qui établissent que les produits de la pêche mis sur le marché français sont conformes en ce qui concerne les différentes familles de pesticides recherchées dans ce plan.

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

Plan de surveillance pesticides dans les produits de la pêche pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Contexte :

Les pesticides sont des composés chimiques utilisés pour détruire et contrôler certains organismes vivants jugés indésirables ou nuisibles. Ces substances présentent une grande stabilité dans l'environnement et un caractère lipophile, qui permettent leur bio-accumulation le long de la chaîne trophique. Les pesticides sont ainsi susceptibles de se retrouver dans les produits de la mer et d'eau douce.

A ce titre, le plan de surveillance des contaminants chimiques 2007, et plus particulièrement le chapitre ayant trait aux pesticides, vise à répondre aux objectifs fixés aux différents Etats membres par le 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* pour la surveillance des niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique.

Objectif :

Les instructions relatives à la mise en oeuvre de ce plan était précisées dans la note de service **DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2007-8007 du 08 janvier 2007** pour le plan de l'année 2007.

L'analyse des prélèvements demandés par ce plan portait sur :

- 12 pesticides de la famille des organochlorés ;
- 8 pesticides de la famille des organophosphorés ;
- et 6 de la famille des pyréthrinoïdes.

Les noms de toutes les molécules à analyser ainsi que les limites maximales de recommandation fournies par les experts de l'AFSSA¹⁸ pour chacune d'entre elles sont précisés dans la note de service relative aux instructions du plan en 2007 ci-dessus référencée.

2. Résultats :

Nombre d'analyses réalisées en 2007 : 165

	Produits pêchés en milieu marin			Pêche continentale et estuarienne	TOTAL des prélèvements
	Poissons marins	Crustacés	Céphalopodes	Poissons eau douce / amphibiotiques	
Prélèvements d'origine nationale réalisés	75	8	12	13	108
Prélèvements d'origine non nationale réalisés	43	10	4	non demandé	57
Total des prélèvements réalisés	118	18	16	13	165

¹⁸ Avis de l'AFSSA du 24 août 2006 (AST 2006-SA-184).

En 2007, aucune non-conformité n'a été révélée dans le cadre du plan de surveillance pour la recherche de pesticides.

Les prélèvements ont été effectués de janvier à décembre 2007.

Prélèvements d'origine nationale :

Les prélèvements de produits de la pêche maritime ont été fournis par 21 départements littoraux sur 24 sollicités (20 de France métropolitaine et 1 DOM). Ces départements se situent tout au long du littoral français.

9 départements (16, 21, 36, 37, 40, 71, 74, 79 et 80) sur les 9 concernés par des prélèvements de produits de la pêche continentale et d'estuaire ont effectué les prélèvements demandés.

Prélèvements d'origine non nationale :

Les 5 DDSV concernées ont réalisé des prélèvements.

Au total, 31 départements sur les 34 ciblés ont participé à la réalisation de ce plan en 2007.

3. Conclusion :

Le plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique 2007 présente des résultats qui établissent que les produits de la pêche mis sur le marché français sont conformes en ce qui concerne les différentes familles de pesticides recherchées dans ce plan.

Références réglementaires :

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

Structure concernée :

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

Plan de surveillance des phycotoxines et des contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants - 2007

1. 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°854/2004¹⁹ et le règlement (CE) n°1881/2006.

En 2007, 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) ;
- * PCB (7 indicateurs) : congénères 28, 52, 101, 118, 138, 153 et 180 ;
- * HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) :

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

Benz[a]anthracene	Benzo[a]pyrene	Benzo[b]fluoranthene	Benzo[j]fluoranthene
Benzo[k]fluoranthene	Benzo[ghi]perylene	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		

2. Résultats :

En 2007, 1 750 prélèvements ont été réalisés dans le cadre de ce plan de surveillance.

¹⁹ 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.

		Phycotoxines			Métaux lourds (Pb/Cd/Hg)	HAP (11 congénères)	PCB I (7 indicateurs)	TOTAL
		DSP	PSP	ASP				
COQUILLAGES DE CONCHYLICULTURE	Nombre d'analyses réalisées	198	197	198	147	69	71	880
	Nombre d'analyses non conformes	1 ⁽¹⁾	0	0	1 ⁽²⁾	0	1 ⁽³⁾	3
	TAUX DE CONFORMITE	99,5%	100 %	100 %	99,3%	100 %	98,6%	99,66%
PECTINIDES	Nombre d'analyses réalisées	158	150	150	51	30	30	570
	Nombre d'analyses non conformes	0	0	0	0	0	0	0
	TAUX DE CONFORMITE	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
COUILLES SAINT-JACQUES (CE et Pays Tiers)	Nombre d'analyses réalisées	100	100	100	-	-	-	300
	Nombre d'analyses non conformes	0	0	0	-	-	-	0
	TAUX DE CONFORMITE	100 %	100 %	100 %	-	-	-	100 %
Nombre total d'analyses réalisées ⁽⁴⁾		456	447	449	198	99	101	1750
Nombre total d'analyses non conformes ⁽⁴⁾		1	0	0	1	0	1	3
TAUX DE CONFORMITE GLOBAL ⁽⁴⁾		99,78%	100 %	100 %	99,49%	100 %	99%	99,82%

⁽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, 99,82 % des prélèvements de coquillages réalisés dans le cadre du plan présentent des résultats favorables.

3. Suites :

Les résultats non-conformes obtenus en 2007 ont tous fait l'objet d'investigation approfondie par les directions départementales des services vétérinaires au sein des établissements de production concernés.

4. Conclusion et perspectives :

Globalement, les taux de conformité du plan en 2007 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 de 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

Plans de surveillance des contaminants

Plans de contrôle des métaux lourds et de l'Aflatoxine M1 dans diverses matrices pour l'année 2007

1. 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 oeuvre 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.

4. Résultats :

Nombre d'analyses : animaux de boucherie

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ²⁰	% de conformité
Bovins	Plomb	594	0	100 %
	Cadmium	594	0	100 %
Porcins	Plomb	430	1 (valeur : 0,127 mg/kg)	99,7%
	Cadmium	428	0	100 %
Ovins/caprins	Plomb	221	0	100 %
	Cadmium	220	0	100 %
Équins	Plomb	119	0	100 %
	Cadmium	119	5 (valeurs 0,29 ; 0,34 ; 0,43 ; 0,46 ; 0,54mg/kg)	95,7%

²⁰ 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 ²¹	% de conformité
Petit gibier d'élevage à plume	Plomb	15	0	100 %
	Cadmium	15	0	100 %
Gros gibier d'élevage à poil	Plomb	9	1 (valeur : 0,187 mg/kg)	89%
	Cadmium	9	0	100 %
Gibier sauvage (muscle)	Cadmium	50	1 (2,44)	98%
Gibier sauvage (foie)	Cadmium	50	9 (0,58 ; 0,84 ; 0,85 ; 0,91 ; 0,94 ; 0,96 ; 2,25 mg/kg)	82%

Nombre d'analyses : lapins

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ²	% 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 ²	% de conformité
Poissons d'élevage bassin	Plomb, cadmium, mercure	20	0	100 %
Poissons d'élevage étang	Plomb, cadmium, mercure	20	0	100%
Poissons d'élevage eau de mer	Plomb, cadmium, mercure	19	0	100 %

²¹ 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 : volailles

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ²²	% de conformité
Poulets de chair	Plomb, cadmium	144	0	100 %
Poules de réforme	Plomb, cadmium	20	0	100%
Dindes	Plomb, cadmium	98	0	100 %
Volailles (autres)	Plomb, cadmium	28	0	100%

Nombre d'analyses : lait

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ²²	% de conformité
Lait de vache	Plomb	62	0	100 %
Lait de brebis	Plomb	4	0	100%
Lait de chèvre	Plomb	2	0	100 %
Lait de vache	Aflatoxine M1	47	0	100 %
Lait de brebis	Aflatoxine M1	29	0	100 %
Lait de chèvre	Aflatoxine M1	17	0	100%

Nombre d'analyses : miel

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ²²	% de conformité
Miel	Cadmium	48	0	100 %
Miel	Plomb	48	4 (valeurs : 0,113 ; 0,17 ; 0,568 ; 0,894 mg/kg)	91,6%

Sur la totalité des couples analytes-matrices, le pourcentage de non-conformité est de 98,9%.

²² 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

5. Suites :

La mise en évidence de non-conformité 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 métaux lourds, étant liées à des sources polluantes diverses et parfois éloignées du site, voire disparues, il est souvent difficile de les caractériser.

6. Conclusion et perspectives :

Les résultats de ces plans de contrôle sont très satisfaisants (pourcentage de conformité des résultats de 98,9%) et confortent les résultats obtenus dans le cadre des plans de contrôle réalisés au cours des années précédentes.

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 hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et des conditions de leur formation lors des procédés de cuisson de certaines denrées alimentaires en restauration collective à caractère social pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Ce plan permet de répondre 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. Cette recommandation vise 15 molécules sur diverses matrices susceptibles de contenir des HAP par néoformation à l'occasion des procédés de fabrication.

Il a pour objectif de :

- Recueillir des données nationales de contamination des denrées telles que consommées à l'issue des traitements thermiques ;
- Préciser l'influence de la cuisson sur la formation des HAP.

2. Résultats :

Nombre d'analyses (chaque matrice a fait l'objet de la recherche des 15 HAP)

Matrice	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes ²³	% de conformité
Viande bovine	53	0	100%
Viande porcine	5	0	100%
Viande de lapin	1	0	100%
Viande de volailles	7	0	100%
Viande d'agneau	1	0	100%
Poissons	16	0	100%
Produits à base de viande d'espèce non précisée	2	0	100%
TOTAL	82	0	100%

²³ 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)

3. Conclusion et perspectives :

La recherche d'HAP dans des denrées telles que consommées à l'issue des traitements thermiques (afin de préciser l'influence de la cuisson sur la formation d'HAP) n'a révélé aucune non conformité.

Les objectifs de ce plan pour 2008 ont donc été modifiés : le plan de surveillance 2008 a été orienté vers l'analyse de la contamination en HAP de certaines denrées produites en dehors du territoire national. Il existe en effet des informations concernant des contaminations aux HAP de certaines productions : poissons fumés artisanalement en particulier (en provenance d'Afrique et des états baltes).

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 2007

1. 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 bioindicateur pouvant renseigner sur les niveaux de contamination environnementale.

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.

2. Résultats :

Nombre d'analyses

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Gibier	Césium 137	146	0	100%
Gibier	Césium 134	114	0	100%
TOTAL		260	0	100%

Aucune non conformité n'a été détectée.

3. 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 (la grande majorité sont inférieures ou égales à la limite de détection de la méthode).

Cependant, ce plan reste axé sur une problématique « post-tchernobyl » et il est désormais 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 dans le domaine des radionucléides depuis le du 1^{er} juillet 2008.

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

Programme national de biovigilance pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la note de service DGAL/SDQP/N2007-8175 du 24 juillet 2007.

Un des objectifs principaux des plans de surveillance du maïs des années précédentes était la collecte de données dans le cadre des négociations communautaires en vue de la fixation des limites maximales des principales **mycotoxines**. Cet objectif a été atteint, les résultats des plans de surveillance associés à ceux des opérateurs de la filière ont contribué à la fixation de seuils sur une base représentative des variabilités saisonnières et régionales.

D'autres négociations avec la Commission sont en cours pour fixer les seuils de T-2 et HT-2. C'est pourquoi une année supplémentaire de collecte d'information sur les facteurs pouvant influencer sur les niveaux de contamination du maïs français par des mycotoxines en prenant en compte l'ensemble des données culturales est décidé : effet des précédents et antécédents, du travail du sol, de la climatologie, de la sensibilité des variétés (y compris OGM), du comportement et de l'activité des différents insectes foreurs,.... Cette approche multifactorielle devra permettre à terme d'améliorer le raisonnement des pratiques agricoles sur cette culture pour assurer une gestion des risques de contamination.

Région participantes : Alsace, Aquitaine, Auvergne, Basse Normandie, Bourgogne, Bretagne, Centre, Champagne-Ardenne, Franche Comté, Haute Normandie, Ile de France, Languedoc-Roussillon, Limousin, Lorraine, Midi-Pyrénées, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, PACA, Rhône Alpes.

2. Résultats :

Nombre d'analyses (1836 analyses)

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Résultats (µg/kg)	% de conformité
MAÏS	T2 toxine	94	90<L.d., 4d,NQ.	100 %
	HT 2 toxine		79<L.d., 15d,NQ.	100 %
	DAS		81<L.d., 13d,NQ.	100 %
	Verrucarol		92<L.d., 1d,NQ., 1>L.Q. (7)	100 %
	15 acétoxy scirpenol		74<L.d., 20d,NQ.	100 %
	Nivalenol		54<L.d., 17d,NQ., 23>L.Q. (7/3699)	100 %
	DON		21<L.d., 10d,NQ., 61>L.Q. (6/1593), 2>norme (1833-1921)	97,87 %
	DOM-1		83<L.d., 10d,NQ., 1>L.Q. (6)	100 %

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Résultats (µg/kg)	% de conformité
MAÏS	Fusarenone x	94	74<L.d., 7d,NQ., 13>L.Q. (7/58)	100 %
	15-O-ac-4-DON		35<L.d., 10d,NQ., 49>L.Q. (6/238)	100 %
	3 acDON		49<L.d., 19d,NQ., 26>L.Q. (7/108)	100 %
	Roridin A		94<L.d..	100 %
	Verrucarin A		94<L.d..	100 %
	Zéaralénone		46<L.d., 15d,NQ., 33>L.Q. (6/179)	100 %
	Zéaralanol alpha		94<L.d.	100 %
	Zéaralanol beta		94<L.d.	100 %
	Zéaralénol alpha		92<L.d., 2d,NQ.	100 %
	Zéaralénol beta		85<L.d., 7d,NQ., 2>L.Q. (8-8)	100 %
	fumonisines b1+b2		21<L.d., 30d,NQ., 39>L.Q. (7/3689), 4>norme (4392/12895)	95,74 %
	Somme Aflatoxines (b1+b2+g1+g2)	50	50<L.d.	100 %
TOTAL (94 échantillons)			1402<L.d., 180 d,NQ., 248>L.Q., 6>normes	99,7 %

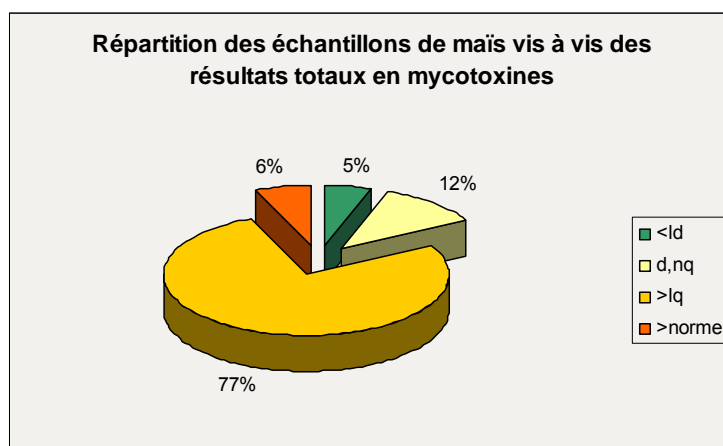
L.d. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)

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

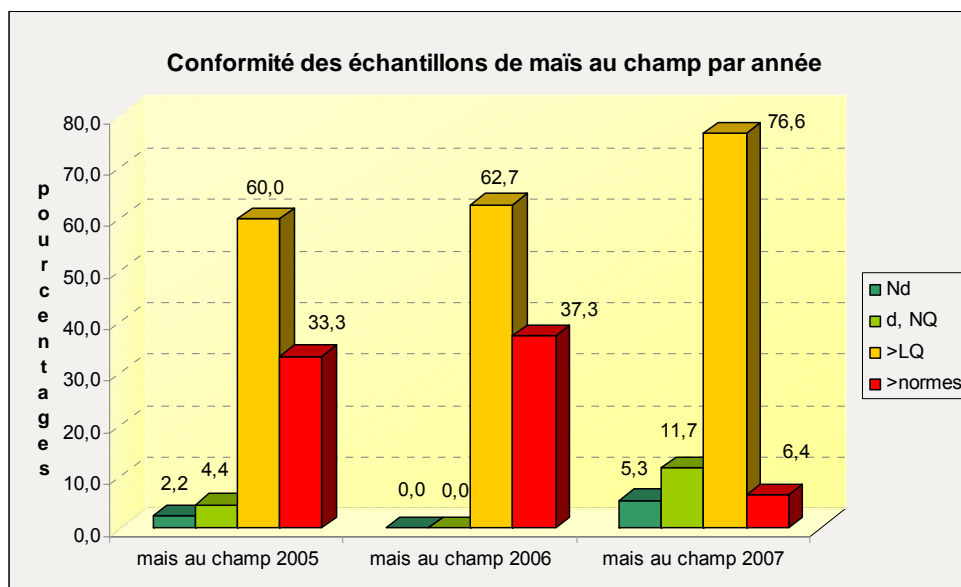
L.Q. : Limite Quantification (plus petite concentration d'analyte qui peut être quantifiée avec une exactitude et une précision acceptable)

Norme : Teneur Maximale

Ces résultats d'analyse impliquent en conformité des échantillons la répartition suivante :



L'évolution des non conformités sur trois années successives présentée sur le graphique ci-dessous montre l'importance des conditions climatiques dans le développement des mycotoxines.



3. Suites :

Les prélèvements de ce plan de surveillance ont été réalisés au champ et ne font pas l'objet de suites en dehors des préconisations de pratiques agricoles reconnues pour avoir une incidence sur les teneurs en mycotoxines qui peuvent être transmises.

4. Conclusion et perspectives :

Les données récoltées pour ce plan de surveillance vont servir à élaborer les préconisations pour la gestion du risque mycotoxines par rapport au maïs au champ dans le cadre des guides de bonnes pratiques du paquet hygiène.

Cette action sera reconduite.

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

Règlement (CEE) n° 1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (CEE) n°401/2006 de la commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires

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

Plans de contrôle et de surveillance en microbiologie

Plan de surveillance de la contamination par *Escherichia coli* STEC (VTEC) dans les viandes hachées et les fromages au lait cru pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

L'objectif de ce plan est de fournir des données complémentaires à celles obtenues en 2006 sur les viandes hachées réfrigérées pour l'évaluation du risque lié aux *Escherichia coli* pathogènes producteurs de shigatoxines ou vérotoxinogènes (STEC ou VTEC).

En 2007, il s'agit d'estimer la prévalence des *E. coli* STEC pathogènes dans les viandes hachées conservées sous froid négatif et dans les fromages au lait cru à pâte molle et à croûte fleurie, et d'étudier la répartition des différents facteurs de pathogénicité. Le plan prévisionnel prévoyait 4 000 échantillons de viandes hachées et 400 prélèvements de fromages.

2. Résultats :

Le taux de réalisation global est de 91% (90% pour les steaks hachés et 98% pour les fromages).

Nombre d'analyses

Matrice	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats positifs	% de positifs [Intervalle de confiance à 95%]
Fromages au lait cru à pâte molle et à croûte fleurie	Gènes <i>stx</i> (par PCR)	392	46	11,7 [8,9 – 15,3]
	<i>E. coli</i> STEC pathogènes ²⁴	392	0	0 [0,0 – 0,9]
Steaks hachés congelés	Gènes <i>stx</i> (par PCR)	3 605	996	27,6 [26,1 – 29,1]
	<i>E. coli</i> STEC pathogènes ¹	3 605	11	0,3 [0,2 – 0,5]

Aucune souche d'*E. coli* STEC pathogène n'a été mise en évidence dans les 392 échantillons de fromages au lait cru à pâte molle et à croûte fleurie analysés. Cependant, compte tenu du faible échantillonnage, et en tenant compte de l'intervalle de confiance, ces résultats permettent seulement d'estimer que la prévalence est inférieure à 0,9% dans ce type de produits.

Pour les viandes hachées congelées ou surgelées, la prévalence globale observée est de l'ordre de 3⁰/₁₀₀ (entre 2 et 5⁰/₁₀₀). La répartition des 11 souches de STEC potentiellement pathogènes isolées est détaillée dans le tableau suivant.

Sérogroupe/sérotype	Nombre de souches
O157:H7	5
O103	3
O26	2
O111	1
O145	0

²⁴ Les souches productrices de shigatoxines (STEC) susceptibles d'être pathogènes sont les souches appartenant :

- au sérotype O157:H7, ou
- au sérogroupe O26, O103, O111 ou O145, ayant les gènes de virulence *stx1* et/ou *stx2*, et *eae*.

3. Suites :

En cas de résultat mettant en évidence la présence d'*E. coli* STEC susceptibles d'être pathogènes dans une mûlée, des analyses complémentaires ont été mises en œuvre de manière à estimer l'importance de la contamination. Une mûlée est définie comme un ensemble de produits microbiologiquement homogènes, représentant le contenu d'une séquence de production au niveau d'un ou de plusieurs mélangeurs, selon l'organisation de l'atelier de fabrication des viandes hachées.

Les établissements concernés ayant souhaité gérer les analyses du plan de surveillance à l'identique des contrôles libératoires, c'est-à-dire attendre les résultats avant de livrer les produits, il n'a pas été nécessaire de procéder à des retraits ou à des rappels.

Dès lors qu'au moins un échantillon a été détecté positif, les investigations ont été poursuivies en cascade sur les mûlées précédentes et/ou suivantes, à raison de 30 unités analysées par mûlée, jusqu'à l'obtention de 30 résultats négatifs, et ce pour la journée de production correspondante, définie entre deux phases de nettoyage et désinfection.

715 analyses complémentaires ont ainsi été réalisées par le laboratoire national de référence (LNR). 70 souches d'*E. coli* STEC potentiellement pathogènes ont été isolées et identifiées, soit une prévalence de contamination de ces échantillons ciblés de 9,8%. La concentration des mûlées concernées s'est révélée dans tous les cas faible à très faible. L'ensemble des mûlées positives ainsi que chacune des mûlées négatives encadrant une mûlée positive ont été, soit éliminés, soit orientés vers un traitement thermique assainissant.

4. Conclusion et perspectives :

Les résultats du plan de surveillance 2007 confirme que le danger *E. coli* STEC doit être pris en compte lors de la production de viandes hachées de bœuf.

La surveillance de la contamination par les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) est maintenue. Le plan de surveillance 2008 concerne les **minerais de bœuf réfrigérés ou congelés** destinés à la fabrication de steaks hachés surgelés. Il a pour objectif d'apporter des éléments complémentaires aux données de prévalence obtenues en 2007 dans les viandes hachées conservées sous froid négatif, avec une évaluation du niveau de contamination des matières premières utilisées dans la filière viande hachée.

Si des méthodes de référence reconnues au niveau international sont d'ores et déjà disponibles pour la détection des *E. coli* O157:H7, les performances des méthodes permettant la mise en évidence des autres sérogroupes d'*E. coli* STEC potentiellement pathogènes doivent faire l'objet d'évaluations complémentaires.

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 :

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires

Plan de surveillance de la contamination par *Toxoplasma gondii* des viandes de boucherie pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

La toxoplasmose est un problème de santé publique. La contamination de l'homme par ingestion de kystes tissulaires de *Toxoplasma gondii* présents dans les viandes mal cuites est considérée comme prépondérante et les viandes d'origine ovine et porcine sont principalement incriminées.

L'objectif du plan 2007, ciblé sur les viandes ovines, est de répondre aux questions suivantes :

- quelle est la prévalence du parasite dans les viandes ovines consommées en France ?
- les génotypes présents chez les animaux sont-ils ceux identifiés chez l'homme ?
- quels sont les facteurs de risque d'infection chez l'animal ?
- les techniques sérologiques réalisées à large échelle sont-elles superposables à la mise en évidence directe du parasite dans les carcasses ?

Deux types de production ont été initialement différenciés, en fonction de l'origine de la viande ovine : la production française et la production importée. Chaque origine représente environ 50% de la production totale, et environ 400 échantillons de chaque origine ont été étudiés.

2. Résultats :

Le taux de réalisation global est de 93,5%.

Nombre d'analyses pour les ovins d'origine française

Classe d'âge	Agneaux (<12 mois)	Adultes	Age inconnu	Total
Total testés	336	82	7	425
Nombre de positifs	44	57	1	102
Nombre de négatifs	292	25	6	323
Prévalence [Intervalle de confiance à 95%]	13,1% [9,9 – 17,1]	69,5% [58,8 – 78,4]	14,3% [3,2 – 52,6]	24,0% [20,2 – 28,3]

Des parasites vivants ont été retrouvés dans 11,9% [9 – 15,5%] des carcasses d'origine française, parmi lesquelles 30% sont des agneaux qui constituent la viande la plus susceptible d'être consommée peu cuite (cuisson rosée). Le génotype II a été identifié pour l'ensemble des souches concernées par le génotypage. Il correspond à celui qui est le plus fréquemment mis en évidence dans les infections toxoplasmiques chez l'homme en France et en Europe.

Nombre d'analyses pour les ovins d'origine importée (Origines : Royaume Uni, Irlande, Pays-Bas, Espagne)

Classe d'âge	Agneaux (<12 mois)	Adultes	Age inconnu	Total
Total testés	276	98	2	376
Nombre de positifs	44	49	0	93
Nombre de négatifs	232	49	2	283
Prévalence [Intervalle de confiance à 95%]	15,9% [12,1 – 20,7]	50,0% [40,3 – 59,7]	-	24,7% [20,6 – 29,3]

La séroprévalence brute globale se situe entre 24 et 25% mais avec des facteurs de variation importants, le principal étant lié à l'âge de l'animal. Cette séroprévalence est significativement plus élevée chez les animaux âgés de plus d'un an que chez les jeunes de moins d'un an. Ceci est vraisemblablement lié au mode de contamination par voie orale des animaux, et à une exposition au risque augmentée au cours de la vie de l'animal.

3. Suites :

La toxoplasmose est inscrite en annexe I point B de la directive 2003/99/CE, qui concerne la « liste des zoonoses et agents zoonotiques à surveiller en fonction de la situation épidémiologique ». La France est un pays où la prévalence de la maladie chez l'homme reste élevée par rapport aux autres États membres de l'Union européenne, même si une diminution importante a été constatée au cours des 20 dernières années.

Les résultats de cette pré-étude réalisée en 2007 sur la viande ovine montrent de fortes variations régionales, qui demanderaient une étude affinée du tableau épidémiologique dans cette espèce. Une enquête ciblée prenant en compte les facteurs race, type d'élevage et caractéristiques de l'exploitation pourrait permettre de définir des recommandations en matière de conduite d'élevage.

Une étude pourrait par ailleurs être envisagée sur d'autres espèces (bœuf, porc, volaille), afin d'identifier les différents facteurs de risque et de préciser les recommandations liées à la consommation des aliments dans le cadre de la prévention de la contamination des infections toxoplasmiques chez l'homme.

4. Conclusion et perspectives :

Les résultats de ce plan de surveillance présentent un grand intérêt pour une approche épidémiologique de l'infection toxoplasmique chez les ovins en France. Environ un quart des viandes ovines consommées est issu d'animaux qui ont été en contact ou sont porteurs du parasite.

Le rapport sur « la toxoplasmose en France chez la femme enceinte en 2003 », publié en août 2007 par l'Institut de veille sanitaire (InVS), désigne la consommation de viande ovine comme facteur favorisant l'infection humaine. Les résultats du plan de surveillance 2007 montrent que, dans les départements où l'infection des agneaux est la plus forte, on observe aussi une infection humaine élevée. Ceci pourrait être mis en relation avec une circulation particulièrement intense du parasite dans ces zones, en raison de conditions climatiques spécifiques, mais ne peut être directement corrélé à la consommation de viande au niveau local dans la mesure où la consommation de viande n'est pas limitée à la zone d'abattage.

Un plan de surveillance complémentaire destiné à évaluer la contamination de la viande de bœuf par *Toxoplasma gondii* est envisagé en 2009, cette viande étant souvent consommée peu cuite. Dans tous les cas, la cuisson de la viande à cœur reste le moyen le plus efficace pour prévenir l'infection.

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 :

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires

Plans de contrôle et de surveillance des produits phytosanitaires

Plan de surveillance résidus de produits phytopharmaceutiques sur les pommes de terre pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

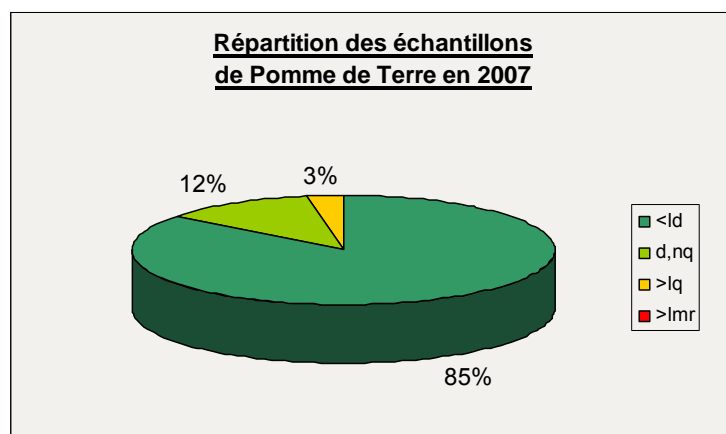
Il s'agit d'un plan national défini par la Note de service DGAL/SDQP/N2007-8184 du 31 juillet 2007.

Compte tenu de la situation phytosanitaire exceptionnelle en ce qui concerne le mildiou de la pomme de terre en 2007, les producteurs se sont vus dans l'obligation de mettre en œuvre d'urgence des traitements de rattrapage et à les renouveler régulièrement. Le niveau d'utilisation exceptionnel des différentes spécialités commerciales a conduit à une rupture des stocks face à laquelle des mesures administratives ont été prises sur plusieurs spécialités phytopharmaceutiques. Le présent plan de surveillance vise à une sécurisation du dispositif mis en place en écartant tout risque sanitaire pour les consommateurs.

2. Résultats :

Nombre d'analyses (345)

Régions	Nombre d'échantillons	Nombre d'analyses réalisées	Nombre de résultats quantifiés	% de conformité
Alsace	10	50	0	100 %
Bretagne	10	50	1	100 %
Centre	10	50	0	100 %
Champagne Ardenne	9	45	0	100 %
Haute Normandie	10	50	0	100 %
Nord Pas de Calais	10	50	1	100 %
Picardie	10	50	0	100 %
TOTAL (69 échantillons)		345	2	100 %



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

3. Suites :

Une analyse multirésidu contenant le cymoxanil, la cyazofamide, la famoxadone et le zoxamide et une analyse spécifique des dithiocarbamates ont été réalisées sur chaque échantillon. Aucune non conformité n'a été décelée.

4. Conclusion et perspectives :

Ce plan a contribué à sécuriser le dispositif mis en place par le Ministère de l'agriculture et de la pêche en réponse à une pression parasitaire exceptionnelle et atteste de son innocuité pour le consommateur.

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 l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale, et ses arrêtés modificateurs.

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 renforcé résidus de produits phytopharmaceutiques dans les oignons et les échalotes pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la note de service DGAL/SDQPV/N2007-8185 du 31 juillet 2007

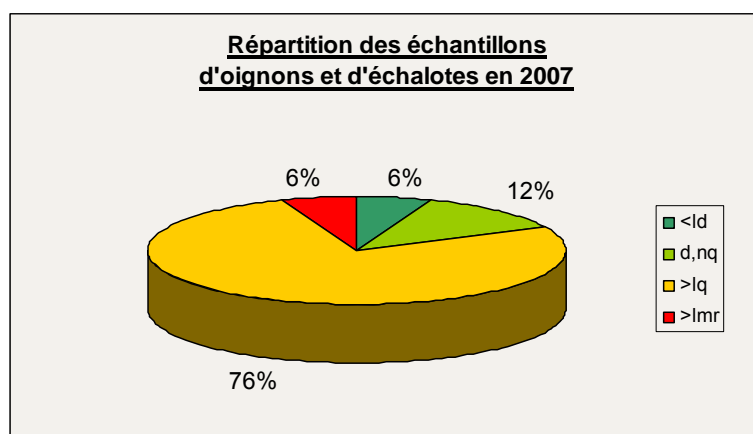
Compte tenu de la situation phytosanitaire exceptionnelle en ce qui concerne le mildiou sur le territoire national en 2007, les producteurs ont été conduits à engager d'importantes applications de traitements phytopharmaceutiques pour contenir la pathologie. Face à cette situation, il a été considéré comme impératif de procéder à un plan de contrôle renforcé des résidus dans les cultures d'oignons et d'échalotes particulièrement concernées

2. Résultats :

Nombre d'analyses (85)

Régions	Nombre d'échantillons	Nombre de résultats d'analyses	Nombre de résultats quantifiés	% de conformité (nb d'analyses)
Centre	8	40	8	100 %
Champagne Ardenne	9	45	6	97,8 %
TOTAL (17 échantillons)		85	13	98,8 %

Ces résultats d'analyse impliquent en conformité des échantillons la répartition suivante :



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

3. Suites :

Sur chaque échantillon une analyse multirésidu contenant le bénomyl, le méténoxam et l'azoxystrobine et deux analyses spécifiques des dithiocarbamates et du chlorothalonil, principales substances actives utilisées pour lutter contre le mildiou sur oignon, ont été réalisées.

La non conformité décelée était un dépassement de LMR en dithiocarbamates. La culture étant consignée, une seconde analyse a été réalisée un mois après et a permis la libération de la marchandise, alors conforme aux LMR.

4. Conclusion et perspectives :

Les résultats de ce plan de contrôle renforcé montre l'intérêt du ciblage des plans de surveillance et de contrôle en fonction des situations phytosanitaires exceptionnelles.

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 l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale, et ses arrêtés modificateurs.

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 résidus de produits phytopharmaceutiques sur les légumes sous serres pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la Note de service DGAL/SDQPV/N2007-8139 du 11 juin 2007

Il a pour objectif de :

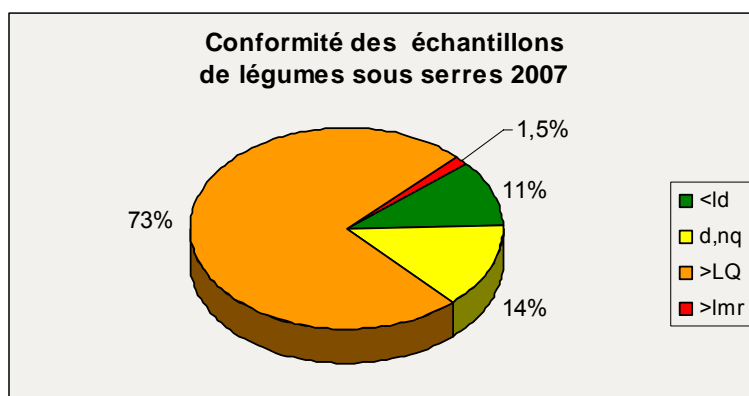
- dresser un bilan des résidus de pesticides retrouvés sur les légumes sous serre pour les produits phytosanitaires utilisés par les producteurs dans le cadre de la protection de cette culture,
- faire le point sur les modes d'application des produits sous serres (goutte à goutte, traitement des parties aériennes en bas volume, badigeonnage, ...),
- avoir des éléments d'appréciation en vue de l'élaboration et de l'évaluation des demandes d'homologation (pour des produits déjà autorisés sur les cultures considérées avec des modes d'application classiques) pour les modes d'application récemment introduits dans le catalogue des usages,
- évaluer l'impact résidus de ces modes d'application.

Régions participantes : Pays de la Loire, Aquitaine, Provence Alpes Cote d'Azur, Bretagne, Réunion

2. Résultats :

Nombre d'analyses (168)

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre d'analyses réalisées	Nombre de résultats obtenus	Nombre de résultats quantifiés	% de conformité (échantillon)
Tomates	34	88	1253	48	97 %
Concombres	8	28	332	22	100 %
Poivrons	3	8	122	3	100 %
Aubergines	6	16	244	5	100 %
fraises	15	28	598	33	100 %
TOTAL (sur 66 échantillons)		168	2549	111	98,5 %

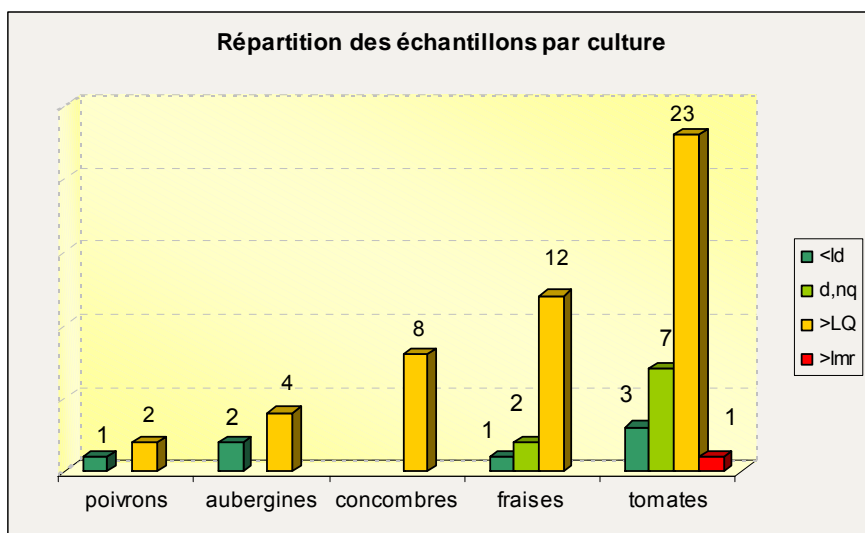


L.d. : Limite de détection (plus petite concentration d'analyte qui peut être détectée avec une certitude acceptable mais non quantifiée)

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



3. Suites :

Sur chaque échantillon de ce plan une analyse multirésidus (39 substances actives) et des analyses spécifiques en fonction des traitements effectués sur les échantillons ont été réalisées.

Le seul dépassement de L.M.R. décelé sur tomates correspond à un traitement à base d'acétamipride fait avec un atomiseur. Avec ce type d'appareillage la quantité de produit diffusée est parfois très approximative et inégalement répartie.

4. Conclusion et perspectives :

Comme l'année précédente les résultats seront transmis à l'AFSSA dans le cadre de l'évaluation du risque consommateur.

Sur les 3 années de plan de surveillance, les résultats d'analyses correspondant à des modes d'application spécifiques sont conformes aux L.M.R. fixées sur la base de Traitement des Parties Aériennes ou Traitement du Sol. Ces résultats pourront appuyer l'adaptation des préconisations voire des autorisations pour tenir compte de l'évolution des modes d'applications sous serres.

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 l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale, et ses arrêtés modificateurs.

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 résidus de produits phytopharmaceutiques sur le cresson des fontaines pour l'année 2007

1. Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la note de service DGAL/SDQP/N2007-8138 du 11 juin 2007. Le cresson des fontaines est une culture très mineure qui représente au maximum 140 hectares en France.

Objectifs du plan de surveillance :

- dresser un bilan des résidus de pesticides retrouvés sur cresson pour des substances actives susceptibles d'être utilisées par les producteurs dans le cadre de la protection phytosanitaire de cette culture ;
- évaluer les résidus de pesticides retrouvés dans l'eau des bassins de production de cresson suite à l'application de substances actives susceptibles d'être utilisées par les producteurs dans le cadre de la protection phytosanitaire de cette culture ;
- accompagner la démarche entreprise pour combler les usages mineurs sur cette culture.

2. Résultats :

Nombre d'analyses (6)

Matrice	Nombre d'échantillons	Nombre d'unités analysées	résultats lambda cyhalothine en mg/kg	% de conformité (nb d'analyses)
Eau	3	3	3<ld	100 %
Cresson des fontaines	3	3	1<ld, 1d,nq, 1>LMR (0.038)	66,66 %
TOTAL (6 échantillons)		6	4<ld, 1d,nq, 1>LMR	83,33 %

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

3. Suites :

Des modifications de pratiques seront recommandées notamment en ce qui concerne les traitements insecticides à base de pyréthriinoïdes pour lesquels aucune homologation n'est envisagée actuellement.

4. Conclusion et perspectives :

Ce plan est achevé, la synthèse des résultats sur 3 années sera réalisée pour contribuer à appuyer la démarche de la DGAI pour encadrer les pratiques phytosanitaires de cette culture mineure.

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 l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale, et ses arrêtés modificateurs.

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 2007

1. Objectifs et contexte :

Il s'agit d'un plan national défini par la Note de service DGAL/SDQP/N2007-8097 du 18 avril 2007.

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.

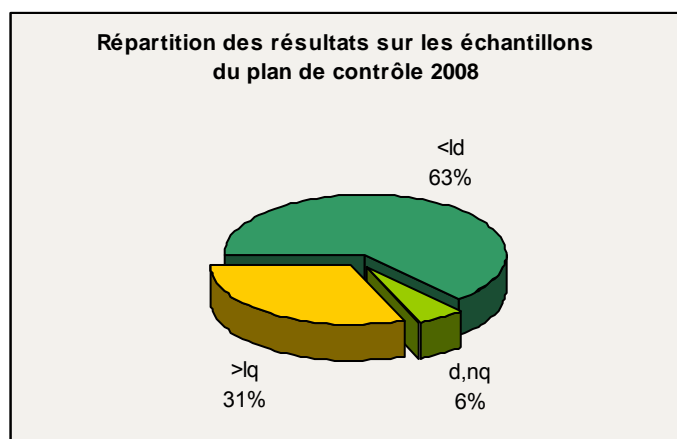
2. Résultats :

739 prélèvements effectués sur 976 programmés soit 76% en taux de réalisation

Matrice / Thème	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Fruits à pépins (pommes, poires)	Multirésidus	146	2 traces de produits sans AMM détectées (pyriméthanil sur poires et spiroxamine sur pommes)	99 %
Cultures légumières (poireaux, oignons, navets, carottes, choux, tomates, radis)	Multirésidus	126	3 dépassements de LMR (chlorothalonil sur oignons, procymidone sur poireaux et endosulfan sur salades) et 6 produits sans AMM détectés (soufre sur poireaux, endosulfan sur radis et diéthion sur carottes et sur oignons, 2 traces d'OPP sur poireaux)	93 %
Cultures industrielles (pommes de terre, pois, haricots, féveroles)	Multirésidus / Monorésidu	112	RAS	100 %
Colza	Multirésidus	107	3 traces de produits sans AMM détectées (isoproturon)	97 %
Fruits à noyaux (prunes, pêches/nectarines)	Multirésidus	77	2 dépassement de LMR (dicofol sur prunes, carbandzime sur pêches) 1 traces d'OPP	96 %

Matrice / Thème	Analyte	Nombre d'unités analysées	Nombre de résultats non conformes	% de conformité
Petits fruits rouges (fraises, cassis, framboises, groseilles, myrtilles, raisin)	Multirésidus	59	11 échantillons non conformes 3 échantillons avec dépassements de LMR (carbendazime et dithiocarbamates) 8 échantillons avec produits sans AMM détectés et quantifiés (pyriméthanil, cyprodinil, fludioxonil, thiaclopride sur framboises, iprodione sur groseilles, méthamidophos, diéthofencarbe, vinchlozoline et krésoxym méthyl sur fraises)	81 %
bananes, ananas, choux, tubercules, giraumon...	chlordécone	54	1 dépassement de LMR (madère)	98 %
Bananes et Olives	Multirésidus	11 et 19	RAS	100 %
Betteraves et cannes à sucre	Multirésidus	20	1 produit sans AMM détecté sur cannes (métribuzine)	95 %
bulbes	aldicarbe	8	RAS	100 %

Nombre d'analyses (739 analyses mono-résidu ou multirésidus)



Taux de non conformités décelées : 4 %

Plus 28 prélèvements effectués pour appui au contrôle, ZNT, dérives, abeilles (terre, herbe, fleurs, feuilles) sur les 390 mises à disposition.

Résultat : 4 NC décelées (soit 14%)

3. 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.

4. Conclusion et perspectives :

804 prélèvements sont programmés pour l'année 2008. 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 15 analyses à répartir en appui au contrôle hors programmation et en contrôle des ZNT (Zones non traitées).

Un plan de contrôle spécifique pour le chlordécone est également programmé. L'objectif est de vérifier la conformité des productions végétales aux nouvelles L.M.R. suite à la sortie de l'arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation humaine.

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 l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale, et ses arrêtés modificateurs.

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 2007 (produits importés de pays tiers)

1. 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.

2. Résultats :

1796 analyses réalisées sur 825 lots¹

Matrices	Analytes	Nombre d'analyses	Nombre d'analyses non-conformes	% de conformité
Produits d'ongulés issus	Microbiologiques	22	1	95
	Physico-chimiques	93	1	99
Produits issus de volailles	Microbiologiques	28	1	96
	Physico-chimiques	29	0	100
Lait et produits laitiers	Microbiologiques	48	0	100
	Physico-chimiques	3	0	100
Produits de la pêche (poissons)	Microbiologiques	318	5	98
	Physico-chimiques	1202	21	98
Produits apicoles	Physico-chimiques	25	0	100
Farines de poisson destinées à l'alimentation animale	Microbiologiques	28	0	100
TOTAL		1796	29	98

3. 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 :

29 lots non-conformes²

Produits	Pays	Non-conformité
Produits à base de viandes bovines	Suisse	Listeria monocytogenes
Produits à base de viandes de volailles	Israël	Listeria monocytogenes
Boyaux porcins	Chine	Nitrofuranes
Produits de la pêche (crustacés)	Belize	Sulfites
	Thaïlande	Stabilité conserves
Produits de la pêche (Mollusques)	Chili	Listeria monocytogenes
Produits de la pêche (poissons)	Algérie	Mercure
	Brésil (4 lots)	Mercure
	Chili	Cadmium
	Côte d'Ivoire	Mercure
	Côte d'Ivoire (4 lots)	Benzo(a)pyrène
	États-Unis	Mercure
	Gabon	Benzo(a)pyrène
	Maurice	Mercure
	Ouganda	Salmonelles
	Pérou	Salmonelles
	Sénégal	Mercure
	Sénégal	Benzo(a)pyrène
	Sri Lanka	Cadmium
	Suriname	Mercure
	Tunisie	Mercure
	Viet Nam	Histamine
Viet Nam	Mercure	

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

1En 2006 : 1415 analyses réalisées sur 625 lots.

2En 2006 : 16 lots non-conformes.

GLOSSAIRE

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

Analyte : substance, molécule, agent faisant l'objet d'une analyse.

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 résidu au-delà de laquelle un produit est considéré comme non conforme.

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 toujours fondé sur un échantillonnage ciblé ou suspect, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage prédéterminés.

Contrôle orienté : il se fait sans consigne du produit contrôlé. Le prélèvement est réalisé au sein d'une population donnée (âge, taille, sexe, conformation, proximité avec certains établissements polluants, nature du produit...) pressentie plus exposée aux risques de contamination.

Contrôle renforcé : il est mis en œuvre par l'inspecteur en cas de suspicion forte portant spécifiquement sur un ou des animaux / lots de produits. Les éléments de suspicion sont alors suffisamment précis pour justifier la consigne de ces animaux ou lots, et le cas échéant, l'information du procureur. Les éléments de suspicion sont notamment un premier résultat positif lors d'un contrôle aléatoire sur un lot précédent, des symptômes cliniques sur un animal, la mention sur un document d'accompagnement d'un animal d'un traitement récent, des traces d'injections...