



<p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque Bureau de la gestion intégrée du risque 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955</p>	<p>Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2021-941 09/12/2021</p>
---	--

Date de mise en application : 03/01/2022

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDPRAT/2020-825 du 30/12/2020 : Dispositions générales relatives à la campagne 2021 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 0

Objet : Dispositions générales relatives à la campagne 2022 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DDT(M)
DD(CS)PP
Laboratoires agréés

Résumé : La présente instruction décrit le fonctionnement général du dispositif des PSPC à travers les modalités de mise en œuvre de la campagne 2022 aux échelons régional et départemental. Elle présente les modalités de programmation et de réalisation des prélèvements, d'acheminement et d'analyse des échantillons, de transmission des résultats, de gestion des résultats non conformes et de bilans. Cette instruction est complétée par des instructions spécifiques détaillant les modalités de mise en œuvre propres à chaque plan.

Textes de référence : Textes de référence : Directives européennes: D96/22, D96/23, D2002/32,

D2003/99

Règlements européens: R853/2004, R854/2004, R2017/625, R2019/2130, R2073/2005, R1107/2009, R2020/585

Décision 2020/1729

Code rural et de la pêche maritime: L. 202-1, L. 202-5, L. 204-4, L. 231-1 à L. 231-4, L. 234-2, L.234-4, L. 236-4, L. 237-1, L. 250-2, L. 250-5 à L. 250-8, L. 253-1, R. 202-8 à R. 202-21, R.234-9 à R. 234- 14, R. 253-1, R. 253-49 à R. 253-54

Code la consommation: L. 511-1 à L. 511-26, L. 512-24, R. 512-3, R. 512-9 à R. 512-24

Décrets:

- Décret n° 70-1034 du 29 octobre 1970 relatif au paiement des échantillons des denrées animales ou d'origine animale prélevés en vue d'examens de laboratoire

Arrêtés:

- Arrêté du 19 décembre 2007 fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux

- Arrêté du 16 mars 1989 modifié portant application du décret no 86-1037 du 15 septembre 1986 relatif aux produits et substances destinés à l'alimentation animale

Instructions techniques:

- DGAL/SDSSA N° 0532 du 8 avril 2004

- DGAL/SDQPV/N2013-8146 du 2 septembre 2013, modifiée par DGAL/SDQPV/2016-284 du 10 mars 2016

- DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27 juin 2016

PRÉAMBULE

La présente instruction regroupe les dispositions générales relatives aux PSPC qui seront mis en œuvre par les services déconcentrés au cours de l'année 2022. Elle a pour objectif de fixer les modalités d'exécution et de contrôle pour la programmation, la réalisation des prélèvements, la transmission des échantillons aux laboratoires, la réalisation des analyses, la transmission des résultats et la gestion des non-conformités.

Les modifications apportées par rapport à l'instruction 2021 apparaissent en grisé.

Le contexte

Chaque année, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation élabore et met en œuvre un ensemble de plans de surveillance et de plans de contrôle (PSPC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine animale et/ou végétale et des produits destinés à l'alimentation animale. Ces plans sont basés sur la réalisation de prélèvements effectués selon un plan d'échantillonnage prédéfini, en conformité avec la réglementation européenne et selon une analyse de risque.

Le **plan de surveillance** (PS) est un programme de surveillance qui permet d'obtenir une estimation de la contamination dans une production définie (population cible) et donc d'évaluer le niveau d'exposition du consommateur à ce danger. L'échantillonnage est représentatif de la population cible et les prélèvements sont réalisés de façon aléatoire au sein de cette population.

Le **plan de contrôle** (PC) est un programme de surveillance qui permet la recherche d'anomalies, de non-conformités, voire de fraudes. L'échantillonnage est ciblé et les prélèvements sont réalisés sur une sous-population présentant un risque accru de contamination.

On parle de contrôle orienté, lorsque le choix du prélèvement est réalisé sur la base de critères de ciblage, afin d'augmenter la probabilité de détection de la contamination dans la population cible. Les critères de ciblage peuvent être de différentes natures (signes cliniques présentés par l'animal, localisation géographique de l'établissement de production, détection d'une non-conformité lors d'un prélèvement précédent, critères de suspicion lors d'une inspection) et sont précisés par instruction technique.

On parle de contrôle renforcé lorsque le prélèvement est réalisé sur la base d'une suspicion forte portant spécifiquement sur un individu/produit ou un lot d'individus/de produits et justifiant leur consigne.

Des plans expérimentaux ou exploratoires peuvent également être mis en place lorsqu'un besoin de recueillir des données supplémentaires sur un contaminant a été identifié (amélioration des connaissances relatives au niveau de contamination, mise au point d'une méthode analytique, etc).

Les enjeux

Les PSPC sont des contrôles officiels qui font partie du dispositif général d'évaluation et de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Ils contribuent à la vérification de la conformité des denrées alimentaires d'origine animale et végétale ou des produits destinés à l'alimentation animale, par rapport à la réglementation en vigueur. Ils permettent de proposer des mesures pour la maîtrise des risques et d'évaluer leur efficacité. De plus, ils apportent des garanties sanitaires des produits, à l'importation et à l'exportation. Enfin, certains plans sont mis en œuvre pour répondre à la réglementation européenne et participent donc à l'harmonisation du statut sanitaire de tous les États Membres, dans le contexte du marché unique et de la libre-circulation des marchandises.

Par ailleurs, les plans exploratoires permettent de disposer de données sur des contaminants non encore réglementés.

Aux niveaux national et européen, les résultats des PSPC sont exploités pour permettre une **évaluation du risque** d'exposition du consommateur et pour **proposer des mesures de gestion pour sa réduction**. Ainsi, l'ensemble des résultats générés par les plans sont transmis à l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), l'agence en charge de l'évaluation des risques en France. Les données des plans réalisés pour répondre à une obligation ou à un appel à données européens sont transmis à l'autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), l'agence en charge de l'évaluation des risques alimentaires au niveau européen. Ces résultats sont utilisés pour apprécier la pertinence des PSPC, orienter le choix des contaminants et des productions qui seront contrôlés les années suivantes, et affiner les critères de ciblage. La compilation et l'analyse des données peuvent aussi servir de base pour réviser certaines exigences réglementaires européennes

ou nationales, afin d'optimiser la gestion du risque représenté par les aliments sur le territoire français et au sein de l'Union européenne.

Les PSPC représentent donc un outil important pour l'analyse des risques liés à l'alimentation humaine et animale. La qualité des données collectées (résultats analytiques et commémoratifs de prélèvements) est une condition préalable indispensable à une évaluation et à une gestion des risques pertinentes.

L'élaboration et la mise en œuvre des campagnes

Organisation du dispositif au sein de la DGAL : les compétences techniques et scientifiques sur lesquelles se base la préparation des plans (connaissance des contaminants et/ou des produits pouvant faire l'objet de contaminations) sont réparties dans les différents bureaux techniques des sous-directions de la DGAL. Depuis mai 2021, le Bureau de la gestion intégrée du risque (BGIR), au sein de la sous-direction de l'Europe, de l'International et de la gestion intégrée du risque (SDEIGIR) regroupe l'ensemble des missions de coordination (programmation, suivi de la réalisation et bilan) et l'élaboration des instructions techniques relatives aux dispositions spécifiques aux PSPC. Ainsi, une coordination interne entre bureaux techniques et BGIR permet d'assurer la définition d'objectifs adaptés et cohérents en veillant, notamment, à l'harmonisation des instructions, à la définition des priorités et à la valorisation des résultats. Le BGIR est le bureau de contact en ce qui concerne la programmation, le suivi de la réalisation et le bilan annuel du dispositif PSPC. La gestion des non-conformités est effectuée au niveau des bureaux techniques (indiqués dans l'instruction technique spécifique à chaque plan).

Une coordination externe est également assurée avec les autres autorités compétentes en charge de la sécurité sanitaire (Direction générale de la santé, Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), les laboratoires nationaux de référence et l'Anses.

Cette note annuelle est complétée par :

- des instructions techniques annuelles spécifiques à chaque plan, qui paraîtront d'ici le début d'année 2022, que l'on peut retrouver dans l'espace intranet dédié aux PSPC ainsi que dans Espace documentaire de RESYTAL >Echange de données laboratoires >Référentiel Production >EDI - PSPC >Notes de service de RESYTAL ;
- l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27 juin 2016 relative à la gestion des PSPC dans l'application Sigal ;
- un tutoriel et des consignes de saisie relatifs à la gestion des PSPC dans le tableur d'enregistrement joint à l'instruction annuelle relative aux PSPC de résidus de produits phytopharmaceutiques en production primaire végétale.

Dans cette instruction, DTL signifie dirigeant technique local. Le terme « structure » est utilisé pour désigner la direction ou le service concerné par l'instruction.

Afin de ne pas biaiser les résultats nationaux, les prélèvements et analyses réalisés dans le cadre de mesures de gestion ponctuelles et non programmées (levée ou confirmation d'une suspicion de contamination, définition du périmètre d'une contamination, analyses à des fins d'enquête épidémiologique, etc.) ne doivent pas être intégrés dans les PSPC. Toutefois, dans certaines situations de contaminations environnementales, et avec l'accord de la DGAL, des prélèvements non initialement programmés en début de campagne peuvent être intégrés lorsque le critère de ciblage demandé est respecté. De même, un recontrôle suite à une non-conformité mise en évidence lors d'un PSPC peut l'être également.

Je vous demande de veiller à la bonne réalisation de ces plans qui représentent un outil d'aide à la décision et à la gestion des risques alimentaires.

Vous voudrez bien faire part de toute difficulté éventuelle rencontrée pour la mise en œuvre de ces instructions, en contactant par mail le BGIR (bgir.dgal@agriculture.gouv.fr) ou en utilisant une fiche de signalement lorsqu'un aménagement ou une solution n'ont pu être trouvés au niveau régional, à adresser à la Sous-direction du pilotage des ressources et des services (Bureau de la qualité, de la performance et du pilotage des services). Cette fiche devra être transmise dès que possible, et dans tous les cas avant la fin de la campagne, afin de permettre une adaptation opportune.

I. LISTE DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE A METTRE EN ŒUVRE POUR L'ANNÉE 2022	4
1.1. Surveillance de la production primaire animale et des denrées alimentaires d'origine animale.....	4
1.1.1 Contaminants chimiques et physiques	4
1.1.2 Contaminants biologiques	4
1.2. Surveillance de l'antibiorésistance	6
1.3. Surveillance des aliments pour animaux.....	6
1.4. Surveillance de la production primaire végétale.....	7
1.5. Surveillance des produits importés.....	7
2. MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE et ACTEURS AU SEIN DU DISPOSITIF PSPC.....	8
2.1. Schéma général du dispositif	8
2.2. Description des étapes du dispositif.....	9
3. POINTS DE CONTRÔLE DU DISPOSITIF DE MISE EN ŒUVRE DES PSPC	18
3.1. Points de contrôle aux différentes étapes du dispositif de mise en œuvre.....	18
3.2. Procédures de contrôle associées	19
3.2.1. Pour les DTL des structures en charge des prélèvements	19
3.2.2. Pour les coordonnateurs en DRAAF/DAAF/DTAM.....	21
Annexe 3 : Prélèvements en trois exemplaires.....	25
Annexe 4 : Modèle de procès-verbal pour les prélèvements en 3 exemplaires	26
Annexe 5 : Procédure de gestion des échantillons non conformes.....	31
Annexe 6 : Modèle de courrier à l'attention des laboratoires (dépassement des délais d'analyses)	34

I. LISTE DES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE A METTRE EN ŒUVRE POUR L'ANNÉE 2022

1.1. Surveillance de la production primaire animale et des denrées alimentaires d'origine animale

1.1.1 Contaminants chimiques et physiques

PLAN	BASES RÉGLEMENTAIRES ET OBJECTIFS	IMPUTATION BUDGÉTAIRE	CORRESPONDANTS AU SEIN DE LA DGAL
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les animaux de boucherie	<p>Recherche des promoteurs de croissance interdits par la directive 96/22/CEE et réalisation des plans de contrôle des médicaments vétérinaires et contaminants chimiques prévus par le Règlement (UE) n°2017/625.</p> <p>Règlement 2020/585 : programme pluriannuel coordonné destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides.</p> <p>Règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.</p> <p>Détecter l'usage de substances interdites, de mauvais usage des médicaments vétérinaires et recueillir des données afin d'évaluer l'exposition des consommateurs.</p> <p>Recueillir des données de contamination des denrées par certains contaminants chimiques pour retirer du marché les produits non conformes, identifier les sources éventuelles de pollution et fournir des données supplémentaires à l'évaluation du risque.</p>	<p>Groupe marchandise 430103</p> <p>Sous action 29</p>	<p>SDEIGIR / BGIR Sandra LE FOUILLÉ (01 49 55 46 60)</p>
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les volailles			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les lapins			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les gibiers d'élevage et gibiers sauvages			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les poissons d'élevage			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans le lait de vache, de chèvre et de brebis			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans les œufs			
Plan de contrôle des résidus et contaminants chimiques dans le miel			
Plan de surveillance et de contrôle de la chlordécone dans les denrées végétales destinées à l'alimentation humaine ou animale et dans les denrées animales destinées à l'alimentation humaine en Martinique et Guadeloupe	<p>Règlement (UE) n°2017/625 et règlement (CE) n°396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides. Arrêté du 23 mai 2019 modifiant l'arrêté du 25 janvier 2019 modifié relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone.</p> <p>Recueillir des données de contamination. Contrôler la conformité des produits à la limite maximale de résidus, afin de retirer du marché les produits non conformes.</p>	BOP 162	<p>SDEIGIR / BGIR Anne - Hélène SIRVENT-GASTAUD (01 49 55 84 04)</p>
Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche	<p>Règlement (UE) n°2017/625 et règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.</p> <p>Recueillir des données de contamination des produits de la pêche par certains contaminants chimiques pour retirer du marché les produits non conformes, identifier les sources éventuelles de pollution et fournir des données supplémentaires à l'évaluation du risque.</p>	<p>Groupe marchandise 430103</p> <p>Sous action 35</p>	<p>SDEIGIR / BGIR Delphine NOVI (01 49 55 48 40)</p>
Plan de surveillance de la contamination des denrées alimentaires par les radionucléides sur le territoire français	<p>Règlement (UE) n°2017/625. Recueillir les données de contaminations dans les denrées alimentaires.</p> <p>Maintien des compétences du réseau des laboratoires.</p>		<p>SDEIGIR / BGIR Diane CUZZUCOLI (01 49 55 43 41)</p>

1.1.2 Contaminants biologiques

PLAN	BASES RÉGLEMENTAIRES ET OBJECTIFS	IMPUTATION BUDGÉTAIRE	CORRESPONDANTS AU SEIN DE LA DGAL
Plan de surveillance de la contamination des mollusques bivalves par les phycotoxines (toxines lipophiles et PSP) au stade de la distribution	Règlement (UE) n°2017/625. Réaliser des contrôles officiels destinés à vérifier le respect de la réglementation par les exploitants du secteur alimentaire. Surveiller les teneurs en phycotoxines des bivalves mis sur le marché national, par rapport aux seuils définis dans le règlement (CE) n°853/2004.		
Plan de surveillance de la contamination des produits de la pêche (thon et maquereau) par l'histamine et 5 amines biogènes au stade de la distribution	Règlement (UE) n°2017/625 ; Réaliser des contrôles officiels destinés à vérifier le respect de la réglementation par les exploitants du secteur alimentaire. Surveiller les teneurs en histamine de certains produits de la pêche, par rapport aux seuils définis dans le règlement (CE) n°2073/2005.		
Plan de surveillance des produits de la pêche et de l'aquaculture par <i>Listeria monocytogenes</i> au stade de la distribution	Directive zoonoses 2003/99/CE. Surveiller et recueillir des données de prévalence en vue de l'évaluation du risque. Règlement (UE) n°2017/625 ; Réaliser des contrôles officiels destinés à vérifier le respect de la réglementation par les exploitants du secteur alimentaire, et notamment le respect des critères fixés dans le règlement (CE) n°2073/2005.	Groupe marchandise 430103	SDEIGIR / BGIR Delphine NOVI (01 49 55 48 40)
Plan de surveillance de la contamination des filets de poisson par des parasites au stade de la distribution	Directive zoonoses 2003/99/CE Surveiller et recueillir des données de prévalence en vue de l'évaluation du risque.	Sous action 35	
Plan de surveillance de la contamination des viandes hachées de bœuf et de veau par <i>E. coli</i> STEC au stade de la production			
Plan de surveillance relatif à la contamination de la viande fraîche de volaille par <i>Campylobacter</i> , <i>Salmonella</i> spp. et <i>Clostridioides difficile</i> au stade de la distribution	Règlement (UE) n°2017/625 Réaliser des contrôles officiels destinés à vérifier le respect de la réglementation par les exploitants du secteur alimentaire, et notamment le respect des critères fixés dans le règlement (CE) n°2073/2005. Recueillir des données de contamination pour retirer du marché les produits non conformes.		
Plan de surveillance de la contamination du fromage au lait cru par <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Escherichia coli</i> STEC au stade de la production			
Plan exploratoire de la contamination du lait cru de vache laitière par <i>Campylobacter</i> au stade de la production			

1.2. Surveillance de l'antibiorésistance

PLAN	BASES RÉGLEMENTAIRES ET OBJECTIFS	IMPUTATION BUDGÉTAIRE	CORRESPONDANTS AU SEIN DE LA DGAL
Plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques dans les contenus caecaux de dinde d'engraissement et de poulet de chair à l'abattoir	Directive zoonose 2003/99/CE. Surveiller et recueillir des données de prévalence en vue de l'évaluation du risque.	Groupe marchandise 430103 Sous action 29	SDEIGIR / BGIR Sandra LE FOUILLÉ (01 49 55 46 60)
Plan de surveillance de la contamination des viandes fraîches de dinde et de poulet par <i>Escherichia coli</i> productrices de β -lactamases à spectre étendu, de β -lactamases AmpC ou de carbapénèmases au stade de la distribution	Décision 2020/1729/UE concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales. Détecter précocement l'émergence de mécanismes de résistance aux antibiotiques des bactéries sentinelles et zoonotiques et suivre leur évolution		SDEIGIR / BGIR Delphine NOVI (01 49 55 48 40)

1.3. Surveillance des aliments pour animaux

PLAN	BASES RÉGLEMENTAIRES ET OBJECTIFS	IMPUTATION BUDGÉTAIRE	CORRESPONDANTS AU SEIN DE LA DGAL
Plan de surveillance et plan de contrôle des contaminants, substances ou produits indésirables dans les matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale	Détection de l'usage de matières interdites (constituants d'origine animale à usage restreint ou interdit). Surveillance des substances indésirables dans les aliments pour animaux (Directive 2002/32 et Règlement 396/2005). État des lieux au regard de contaminants ne faisant pas l'objet d'une réglementation spécifique en vue d'évaluer la prévalence de certains contaminants.	Groupe marchandise 430103 Sous action 29	SDEIGIR / BGIR Sandra LE FOUILLÉ (01 49 55 46 60)

1.4. Surveillance de la production primaire végétale

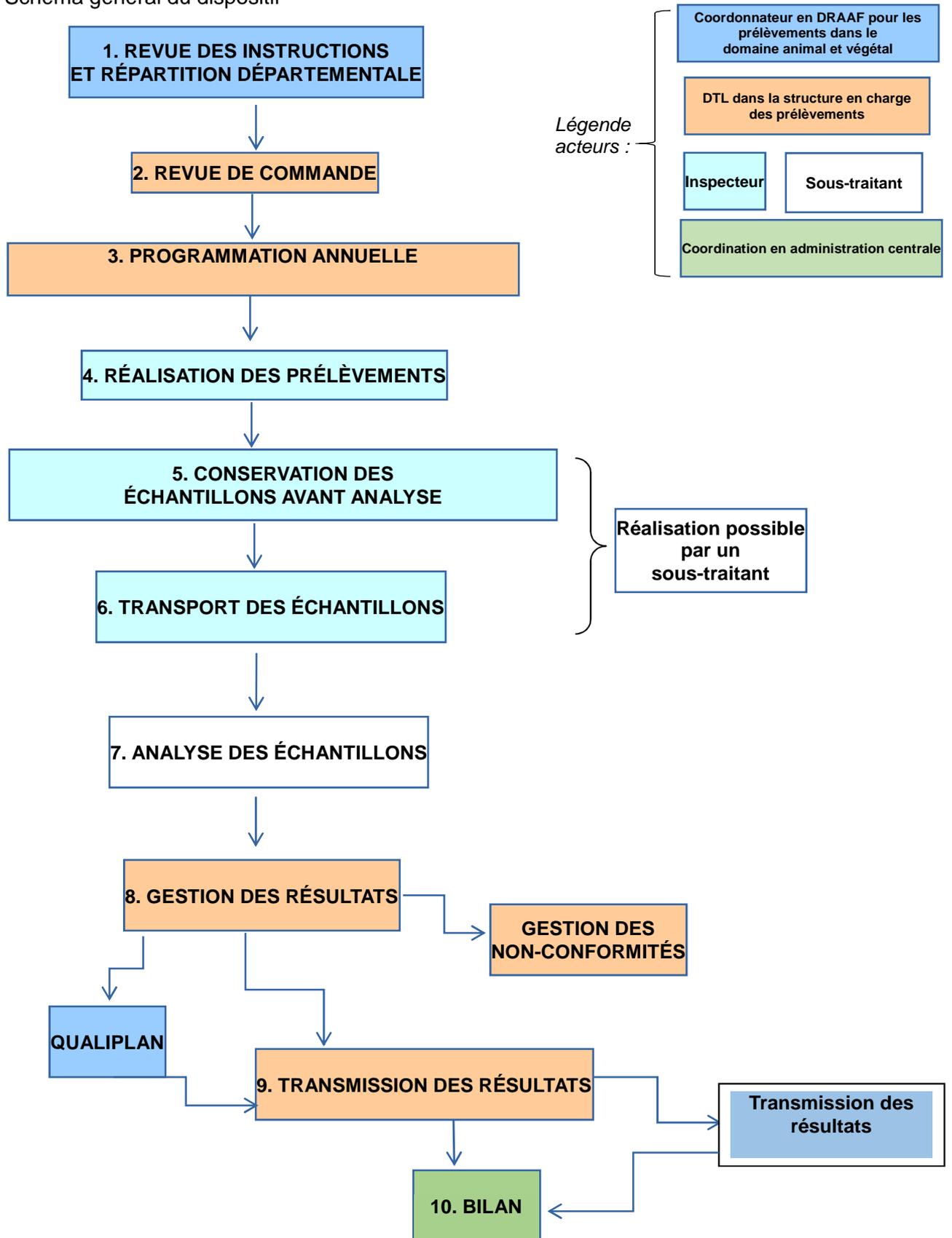
PLAN	BASES RÉGLEMENTAIRES ET OBJECTIFS	IMPUTATION BUDGÉTAIRE	CORRESPONDANTS AU SEIN DE LA DGAL
Plan de contrôle des résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	Vérification du respect des limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires d'origine végétale et vérification de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques autorisés sur les cultures concernées. Règlement (CE) n°396/2005. Code rural et de la pêche maritime : articles L. 253-1 et suivants, et R.253-1 et suivants.	Groupe marchandise 430103	SDEIGIR / BGIR Anne - Hélène SIRVENT-GASTAUD (01 49 55 84 04)
Plan de surveillance des résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions primaires végétales	Suivi de la contamination de certaines espèces végétales en résidus de produits phytopharmaceutiques. Règlement (CE) n°396/2005. Code rural et de la pêche maritime : articles L. 253-1 et suivants et R.253-1 et suivants.	Sous action 13	

1.5. Surveillance des produits importés

PLAN	BASES RÉGLEMENTAIRES ET OBJECTIFS	IMPUTATION BUDGÉTAIRE	CORRESPONDANTS AU SEIN DE LA DGAL
Plan de surveillance de la contamination biologique et physico-chimique des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale présentés en poste de contrôle frontalier comprenant la surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques dans les viandes fraîches de poulets et dindes	Règlement (UE) 2017/625 et ses textes d'application. Directive zoonose 2003/99/CE. Décision 2020/1729 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales.	Groupe marchandise 430103 Sous action 47	SDEIGIR / BGIR Anne - Hélène SIRVENT-GASTAUD (01 49 55 84 04)

2. MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE et ACTEURS AU SEIN DU DISPOSITIF PSPC

2.1. Schéma général du dispositif



2.2. Description des étapes du dispositif

1. Revue des instructions et répartition départementale par le coordonnateur en direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) ou en direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF)

Lors de la communication de la programmation prévisionnelle et des instructions techniques, le coordonnateur vérifie la capacité de la région à répondre aux prescriptions. En cas de difficulté identifiée, il contacte le BGIR (bjir.dgal@agriculture.gouv.fr) ou il rédige une fiche de signalement.

La répartition départementale a lieu en début d'année, de préférence au cours d'une réunion entre le coordonnateur et les DTL des différentes directions départementales (en charge) de la protection des populations (DD(ec)PP).

Cette répartition doit :

- respecter les **critères de répartition** décrits dans les instructions ;
- tenir compte de l'**évaluation locale des risques**.

Une présentation des enjeux des PSPC et du bilan annuel est mise à disposition des coordonnateurs sur l'intranet du Ministère : <http://intranet.national.agri/Plans-de-surveillance-et-plans-de> et peut être utilisée pour animer la réunion de répartition départementale.

Une fois la répartition réalisée, le coordonnateur saisit la prescription départementale dans Sigal pour les plans concernés, selon les modalités décrites dans l'instruction relative à la gestion des PSPC dans Sigal (DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27/06/2016).

2. Revue de commande par le DTL de la structure en charge des prélèvements

Prise de connaissance des instructions relatives à la réalisation des prélèvements

A la réception de la prescription régionale et des instructions, le DTL vérifie la capacité du département ou de la région à répondre aux prescriptions. En cas de difficulté identifiée, et à défaut de trouver une solution au niveau départemental, le DTL en informe le coordonnateur régional qui pourra être amené à définir une nouvelle répartition régionale en accord avec les autres départements. En l'absence de solution au niveau régional, le DTL en informe l'administration centrale (BGIR) à l'aide d'un mail ou d'une fiche de signalement.

Achat des conditionnements

Il est à prévoir l'achat de bandes, pastilles de scellement ou sachets auto-scellant pour assurer une meilleure traçabilité des prélèvements.

Sélection du transporteur ou laboratoires prestataires

Les prescriptions détaillées dans les étapes « 5. Conservation des échantillons avant analyse » et « 6. Transport des échantillons » doivent être prises en compte. Un cahier des charges précis doit être défini.

Sélection des laboratoires d'analyses

Seuls les laboratoires agréés pour une recherche donnée, ainsi que les laboratoires nationaux de référence (LNR) dans leur champ de compétences, peuvent réaliser des analyses dans le cadre des PSPC. Cependant, les analyses de première intention sont orientées en priorité vers les laboratoires agréés, plutôt que vers les LNR. Les laboratoires autorisés à réaliser les analyses pour chaque plan ou pour chaque couple analyte/matrice sont listés dans le tableau intitulé « 2022 – PSPC liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice » situé sur la page Internet <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> (tableau dit "LabCAM"); le détail de la démarche pour utiliser ce tableau figure en [annexe 2](#). Les laboratoires doivent signaler aux structures toute sous-traitance vers un autre laboratoire agréé. La sous-traitance n'est possible que vers un laboratoire agréé pour le domaine analytique concerné.

Les analyses programmées dans le cadre des PSPC doivent faire l'objet d'une contractualisation avec le laboratoire destinataire des analyses (hors LNR), sous la forme par exemple d'une convention (exemple de convention disponible sur <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>). La convention permet de formaliser les modalités de fonctionnement entre la structure et le laboratoire, en conformité avec les prescriptions (délais, modalités de transmission des résultats, etc.) et de fixer les tarifs ; elle protège la structure en cas de manquement de la part du laboratoire.

3. Programmation annuelle par le DTL de la structure en charge des prélèvements

Une fois la revue de commande effectuée, la programmation annuelle des prélèvements PSPC est réalisée. Chaque structure doit disposer d'un tableau de programmation de réalisation des prélèvements et d'envoi (ou de collecte) des échantillons au (par le) laboratoire.

Répartition des prélèvements

Pour des raisons de représentativité, l'accent doit être mis sur la répartition des prélèvements tout au long de la période définie dans les instructions, qui correspond, le plus souvent, à l'année civile, sauf cas particuliers engendrés par les impératifs liés aux critères de ciblage ou à la saisonnalité de la disponibilité des matrices.

Les prélèvements ne doivent pas :

- être regroupés sur de courtes périodes si aucun cas particulier ne le justifie ;
- concerner un même lot (sauf raisons spécifiques).

Sélection des sites de prélèvement

Le choix des sites de prélèvements se fait en fonction de la stratégie d'échantillonnage :

- dans le cas des plans de surveillance, le choix de l'établissement doit être aléatoire ;
- dans le cas des **plans de contrôle**, le choix doit être **orienté sur les établissements présentant un risque accru** de contamination, selon les critères décrits dans les instructions et l'évaluation locale des risques. Les non-conformités des dernières campagnes doivent systématiquement être intégrées dans cette évaluation.

Les prélèvements PSPC peuvent être couplés à d'autres contrôles d'établissement (dont ceux réalisés au titre de la conditionnalité), si les critères de sélection des établissements et des animaux décrits dans les instructions PSPC sont respectés.

Information du laboratoire

La programmation des envois d'échantillons est communiquée au plus tôt aux laboratoires concernés. Si des modifications sont apportées à la programmation en cours d'année, le laboratoire en est averti.

Gestion des plans dans Sigal

Sur la base de la prescription reçue, chaque structure créée, à partir de l'intervention modèle (IM), autant d'interventions filles que de prélèvements prescrits, selon les modalités décrites dans l'instruction relative à la Gestion des PSPC dans Sigal (DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27/06/2016).

Programmation 2023 pour la recherche des contaminants et résidus chimiques

Contrairement à ce qui était demandé depuis 2020, le nombre de prélèvements à réaliser entre le 1er janvier et le 31 mars de l'année 2023, ne pourra être calculé sur la base du quart du nombre de prélèvements de l'année 2022. En effet la mise en œuvre de nouveaux plans de contrôle en 2023 incluant une modification de la classification des substances ne permettra pas d'anticiper le nombre de prélèvements du 1er trimestre 2023. Tout sera mise en œuvre afin que les instructions techniques parviennent aux services déconcentrés avant le début de l'année 2023.

4. Réalisation du prélèvement par l'inspecteur

Cette étape correspond à un **acte de contrôle officiel**. Si le prélèvement ne respecte pas les prescriptions réglementaires décrites dans les instructions techniques, les mesures de gestion qui pourraient être prises en cas de non-conformité seront juridiquement fragiles.

Prise de connaissance des modalités du prélèvement

Les instructions spécifiques précisent pour chaque analyte les matrices à prélever, les modalités de prélèvements, et la stratégie d'échantillonnage (aléatoire ou ciblé).

Certaines recherches nécessitent le prélèvement simultané de plusieurs matrices (par exemple, prélèvement de muscle et de foie pour la recherche d'éléments traces métalliques). De plus, certaines analyses de laboratoire portent sur une partie précise de l'échantillon et il est important de s'assurer que l'échantillon global inclut la partie soumise à analyse (par exemple, la recherche des bêta-agonistes sur la rétine des yeux).

Réalisation du prélèvement et du conditionnement

La réalisation du prélèvement et le conditionnement des échantillons se font selon les modalités décrites dans l'OPE Gestion des prélèvements, complétées de celles des instructions techniques spécifiques.

Pour assurer une meilleure traçabilité des prélèvements qui ne sont pas réalisés en 3 exemplaires sous scellé, il convient de recourir à des bandes, pastilles de scellement ou à des sachets auto-scellants.

- **Critères de ciblage** : Les prélèvements réalisés dans le cadre de plans de contrôle doivent être faits sur la base de critères de ciblage préalablement déterminés. Ces critères de ciblage sont précisés dans les instructions spécifiques. Il est impératif de respecter ces critères de ciblage.

- **Quantités à prélever** : Les quantités à prélever et les modalités d'échantillonnage sont résumées dans la « liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice » (tableau LabCAM) consultable dans la rubrique <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> et éventuellement précisées dans les instructions techniques spécifiques.

- **Modalités de prélèvement** : Les quantités mentionnées correspondent à un échantillon à partir duquel plusieurs analytes pourront, éventuellement, être recherchés et à partir duquel une analyse de confirmation pourra, si nécessaire, être réalisée suite à l'obtention d'un résultat suspect. Le cas échéant, pour optimiser la représentativité du prélèvement, il est conseillé d'effectuer les prises à plusieurs endroits du même lot. Pour certaines matrices, il existe des méthodes d'échantillonnage réglementaires qui doivent être respectées pour sécuriser juridiquement l'acte de prélèvement. Ces différentes modalités sont précisées dans les instructions techniques spécifiques.

- Prélèvement en trois échantillons :

Pour la recherche de certaines substances interdites dans le cadre des plans « résidus chimiques » et « aliments pour animaux » et pour les plans de contrôle « résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions végétales », le prélèvement doit être réalisé en trois exemplaires (annexes 3 et 4). Les quantités spécifiées ne prennent pas en compte le prélèvement en triple exemplaire : les quantités prescrites doivent donc être prélevées 3 fois.

Cette procédure en triple exemplaire s'applique désormais dans le cadre du contrôle en poste de contrôle frontalier, sur demande de l'intéressé au chargement lors du prélèvement, conformément à l'article 35 du règlement (UE) 2017/625. Les instructions spécifiques aux plans de surveillance en poste de contrôle frontalier en précisent les modalités.

Gestion de la traçabilité

Les documents de prélèvement doivent être préparés en amont de l'intervention :

- le pré-DAP ;
- le récépissé de prélèvement ou le procès-verbal de prélèvement pour les prélèvements dans le domaine animal ;
- le procès-verbal (et le bordereau étiquette) pour les prélèvements dans le domaine végétal.

Les documents de prélèvement doivent être renseignés de façon exhaustive.

Tout échantillon doit être identifié : le numéro d'identification doit être unique afin d'éviter à tout moment une confusion entre plusieurs échantillons. Le numéro d'identification unique fourni automatiquement par les systèmes d'information (Sigal) doit être mentionné sur le conditionnement (« partie fixe ») et sur tout document d'accompagnement.

Une attestation de réalisation du prélèvement doit être laissée à l'opérateur, sous la forme d'une copie du procès-verbal dans le cas des prélèvements en 3 échantillons (modèles présentés en **annexe 4**). Dans le cas où le prélèvement est réalisé en un échantillon unique, une cartouche est maintenant dédiée à attester du prélèvement dans le pré-DAP où figurent la date, le lieu, les noms et signatures de l'agent préleveur et du représentant de l'établissement. La signature du représentant de l'établissement est recommandée lorsqu'elle est possible, notamment pour les prélèvements réalisés hors abattoir, ce qui nécessite l'édition préalable de 2 exemplaires du pré-DAP.

Remboursement des échantillons

- Pour les PSPC dans le domaine animal : Le remboursement des échantillons de denrées alimentaires animales ou d'origine animale reconnues propres à la consommation à l'issue des résultats d'analyses, peut être effectué sur demande des professionnels, selon les modalités de la Note à Usage de Service [DGAL/SDSSA N° 0532 du 8 avril 2004](#). Celle-ci précise les modalités d'application du [décret n° 70-1034 du 29 octobre 1970](#) relatif au paiement des échantillons de denrées animales ou d'origine animale prélevés en vue d'examens de laboratoire. Les échantillons d'aliment pour animaux ne sont pas visés par ce décret.
- Pour les PS en poste de contrôle frontalier : Aucun remboursement des prélèvements d'échantillons réalisés dans le cadre des contrôles officiels aléatoires à l'import ne doit être effectué. Cette décision s'appuie sur l'avis du 24 octobre 2008 rendu par le Service des Affaires Juridiques. Celui-ci précise que le décret n°70-1034 du 29 octobre 1970 étant en contradiction avec l'article L.236-4 du code rural et les dispositions du règlement (UE) n°2017/625, il ne doit pas être appliqué.
- Pour les PSPC dans le domaine végétal : Aucun remboursement n'est prévu pour les prélèvements en PA3¹ ; en revanche, un remboursement est possible pour les prélèvements PO3².

Le modèle de demande de remboursement des échantillons prévu précédemment par la DGAL ne figure plus dans cette instruction, car une partie des textes cités plus haut qui en constitue le fondement juridique doit être revue. Les DD(ec)PP sont invitées à produire, le cas échéant, une attestation en faisant référence à cette instruction.

5. Réception et conservation des échantillons avant analyse

Réception et enregistrement

Dès réception du prélèvement, celui-ci doit être enregistré dans le système d'information.

Dans le cas des prélèvements gérés dans Sigal, il est demandé aux structures de veiller tout particulièrement à la saisie correcte des valeurs des descripteurs ; le détail des valeurs à renseigner est précisé dans les « fiches techniques » annexées à chaque note de service pour chacun des plans prévisionnels.

 Les descripteurs doivent être renseignés de manière précise, conformément aux prescriptions des instructions techniques spécifiques. La bonne interprétation et l'exploitation optimale des résultats en dépendent.

Dans le cas où les prélèvements sont gérés dans Sigal, la structure doit envoyer au plus tôt la demande d'analyse informatisée (DAI) au laboratoire qui réalisera l'analyse de l'échantillon. Celui-ci doit être saisi en tant que « laboratoire de réalisation » dans Sigal. C'est ainsi qu'il recevra la DAI et pourra envoyer le résultat d'analyse informatisé (RAI). Un « laboratoire de réalisation » non renseigné entraîne une rupture dans les échanges de données informatisés (EDI). Le laboratoire d'analyses, ne recevant pas la DAI, ne peut pas aisément renvoyer le résultat via un RAI, dans Sigal.

¹Prélèvement administratif en 3 exemplaires

²Prélèvement officiel en 3 exemplaires

Conservation

La conservation des échantillons se fait selon les modalités décrites dans l'OPE Gestion des prélèvements, complétées de celles des instructions techniques spécifiques.

La conservation des échantillons sous température dirigée doit être faite dans des enceintes réfrigérées surveillées conformément au mode opératoire « Étalonnage », relatif à la gestion et surveillance des enceintes de stockage des échantillons.

Sauf exception précisée dans l'instruction spécifique correspondante, la congélation des échantillons ne doit pas être réalisée pour les analytes biologiques. En cas d'obligation majeure, il convient de prendre contact avec le laboratoire destinataire ou avec le BGIR.

- Pour les prélèvements dans le domaine animal

Les températures et durées de conservation par matrice sont synthétisées dans la « [liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice](http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) » (**tableau LabCAM**) figurant dans la rubrique <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>.

Les durées mentionnées correspondent aux délais maximaux entre la date de prélèvement et la date de réception au laboratoire d'analyses, et incluent donc la durée de conservation dans la structure ou sur le site de prélèvement, et/ou au laboratoire en charge de l'envoi, ainsi que la durée du transport.

- Pour les prélèvements dans le domaine végétal

Les échantillons doivent être envoyés dans les meilleurs délais aux laboratoires. Dans le cas d'espèces consommées rapidement après la récolte, les échantillons sont envoyés sans délai après le prélèvement, idéalement le jour même.

Envoi des échantillons aux laboratoires

Afin de disposer dans les temps de tous les résultats d'analyses nécessaires pour établir les bilans des plans, et sans déroger aux délais prescrits dans la « [liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice](http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation) » (**tableau LabCAM**) des laboratoires figurant dans la rubrique <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>, il est demandé d'envoyer les derniers échantillons de la campagne 2022 aux laboratoires pour le 31/12/2022 au plus tard, sauf prescriptions particulières précisées dans certaines instructions spécifiques. Les résultats doivent être traités par la DGAL avant envoi à la Commission européenne, qui fixe des règles très strictes en termes de format et de délais.

6. Transport des échantillons et début d'analyse

Le transport des échantillons doit permettre un acheminement en 24h, avec une tolérance pour la Corse et les départements d'Outre-mer, dans des conditions compatibles avec leur bonne conservation. Pour les denrées très périssables (certains fruits et légumes, viandes hachées, produits de la pêche, etc.), soumises à des analyses chimiques ou biologiques, l'acheminement immédiat est demandé (les délais à respecter sont précisés dans les instructions spécifiques) et la température de stockage ne doit jamais dépasser +5°C (10°C toutefois pour les coquillages). Pour les échantillons congelés ou réfrigérés, il est nécessaire de garantir le maintien de la chaîne du froid pendant le transport.

-Si le transport est assuré par un transporteur agréé : sauf cas particuliers et départements ultramarins, le transport des échantillons sous régime du froid devra être organisé dans le respect du marché interministériel négocié avec la société TSE. Les documents explicatifs dont la note SDPRAT/2018-163, sont mis à disposition sur le site intranet du management par la qualité (<http://dgal.qualite.national.agri/Modes-operatoires>). Les régimes d'exception à ce marché y sont également décrits.

-Si la gestion de l'envoi est déléguée à un laboratoire prestataire : Le laboratoire prestataire doit être identifié dans Sigal en tant que « laboratoire d'échantillon », et à ce titre, il apparaît sur le DAP, en tant que laboratoire de première destination. Le laboratoire qui réalise l'analyse est identifié en tant que « laboratoire de réalisation » et est destinataire de la DAI.

Le laboratoire doit s'assurer que les conditions de stockage et d'envoi sont en conformité avec les prescriptions de la présente instruction. Ces modalités doivent être formalisées dans la convention (exemple de convention disponible sur <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>: « PSCP – modèle de convention passée entre une structure et un laboratoire »).

7. Analyse des échantillons par les laboratoires agréés et les LNR

Informations accompagnant les échantillons

Le laboratoire doit disposer des informations précises sur le contexte de la demande d'analyse à réception des échantillons.

Les informations indispensables dont doit disposer le laboratoire sont :

- le libellé du plan concerné;
- les références de l'instruction spécifique (disponible sur l'extranet de la DGAL pour les laboratoires);
- la matrice et les analytes à rechercher; la date de prélèvement;
- le nombre d'unités à analyser pour chaque échantillon prélevé;
- l'étiquette dans le cas des aliments pour animaux;

- le cas échéant, l'espèce précise, le sexe de l'animal concernés par le prélèvement et les modalités particulières définies dans les instructions techniques spécifiques correspondantes, par exemple la date d'analyse (à réception, en cours ou en fin de durée de vie), les conditions de conservation entre réception et analyse, etc.

Dans tous les cas, les documents de prélèvement sont à joindre à l'échantillon au moment de l'envoi au laboratoire.

Acceptabilité des échantillons soumis à analyse

Le laboratoire doit s'assurer de la qualité de l'échantillon à réception et de sa conformité par rapport aux exigences réglementaires et normatives (intégrité du conditionnement, température conforme, quantité et matrice conformes, identification suffisante et appropriée, etc.). Il doit informer le DTL de la structure (coordonnées mentionnées dans la convention) avant de réaliser l'analyse si toutes les conditions d'acceptabilité des échantillons ne sont pas réunies. Ce dernier point doit être clairement décrit dans la convention qui lie la structure avec le laboratoire. De façon générale, un échantillon ne pouvant donner lieu à un résultat d'analyse accrédité doit être refusé. Dans ce cas, le laboratoire envoie le fichier de résultat vers SIGAL, en renseignant un motif de non-acceptabilité au niveau de l'échantillon, l'intervention créée dans SIGAL étant maintenue par le DTL de la structure.

Méthodes d'analyses et seuils réglementaires

Les laboratoires doivent mettre en œuvre les méthodes officielles, mentionnées dans le Tableau A mis à la disposition des laboratoires sur Espace documentaire >Echange de données laboratoires >Référentiel Production >EDI - PSPC >Notes de service de RESYTAL pour lequel les laboratoires disposeront d'un compte d'authentification.

Pour statuer sur la conformité d'un résultat analytique, ils se réfèrent aux seuils réglementaires indiqués dans les fiches de plan et dont les valeurs sont données dans ce même Tableau A ou dans les bases de données européennes officielles (notamment l'*European Pesticides Database* pour les analyses de pesticides dans les denrées d'origine animale).

Transmission des résultats (délai entre réception de l'échantillon et restitution des résultats)

Les résultats sont transmis au fur et à mesure de leur obtention, dans le respect des délais ci-dessous :

- **30 jours** pour les contaminants chimiques, sauf pour ceux entraînant un risque aigu pour lesquels les délais sont raccourcis ;

- **15 jours** pour les résidus de produits phytopharmaceutiques dans les productions végétales (sauf cas particuliers des végétaux consignés et des végétaux à circuit court de commercialisation tels que les cerises, pour lesquels les délais ne doivent pas dépasser 48 heures) ;

- les délais fixés dans les instructions techniques pour les contaminants biologiques et physiques, et certains contaminants chimiques (histamine, phycotoxines).

Les délais doivent être précisés dans la convention liant le laboratoire d'analyse avec le donneur d'ordre.

Pour les plans bénéficiant d'EDI, les résultats ne sont transmis que sous format dématérialisé. Tous les descripteurs échantillons et analyses doivent être remplis de façon exhaustive selon les modalités décrites dans le référentiel laboratoire et les fiches de plan, disponibles sur [Espace documentaire >Echange de données laboratoires >Référentiel Production >EDI - PSPC >Fiches de plan](#) de RESYTAL. A cette fin, il convient de mentionner dans les conventions passées entre les DD(ec)PP et les laboratoires l'obligation pour ces derniers de compléter de manière exhaustive les commémoratifs concernés. Une attention toute particulière devra être portée aux règles d'interprétation : cohérence entre le résultat qualitatif (> ou < seuil) et le statut de conformité (conforme/non conforme), niveau d'expression de la conformité (saisie de l'interprétation sur le lot ou sur l'échantillon). Lorsqu'un laboratoire ne peut transmettre les résultats via les EDI (laboratoire en cours de qualification), il édite un rapport d'essai comportant les mêmes informations que celles requises par le référentiel prescripteur.

Il sera demandé aux laboratoires d'apporter une attention toute particulière à la date saisie dans le champ 'date de validation' de Sigal : cette date correspond à la date de fin des analyses et de validation technique (et non à la date d'envoi, qui est disponible par ailleurs dans le libellé de la RAI).

Pour les plans ne bénéficiant pas d'EDI

Il est nécessaire de faire figurer les numéros d'identification des échantillons sur les rapports d'essais ainsi que le nom de l'agent responsable du prélèvement, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats, ainsi que tous les descripteurs décrits dans les instructions spécifiques.

Confirmation de résultat ou analyse complémentaire

Le laboratoire de première intention est responsable de l'envoi de l'échantillon pour confirmation ou pour analyse complémentaire et de la transmission du résultat à la structure « donneur d'ordre ». Seuls les laboratoires listés dans la rubrique « liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice » (tableau [LabCAM](#)) consultable à la page <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> et identifiés comme laboratoire de confirmation peuvent être destinataires d'échantillons pour analyse de confirmation.

Si une confirmation est nécessaire, une portion représentative de l'échantillon doit être adressée au laboratoire en charge de la confirmation, sans qu'elle ait subi d'autre manipulation que le fractionnement ou prélèvement/reconditionnement (en particulier, l'échantillon envoyé pour confirmation ne doit être ni broyé, ni homogénéisé).



Gestion des résultats non conformes

En cas de résultat non conforme confirmé, les laboratoires doivent avertir **immédiatement** (par téléphone ou courriel) la structure « donneur d'ordre ». Ce point doit être consigné dans la convention qui lie le donneur d'ordre et le laboratoire.

8. Gestion des résultats par le DTL de la structure en charge des prélèvements

Les résultats sont disponibles pour tous les services déconcentrés sur l'intranet.

Vérification des délais de rendu des résultats

Chaque structure doit mettre en place un procédé lui permettant de vérifier la transmission du résultat à l'échéance attendue, telle que définie dans la convention avec le laboratoire, et en conformité avec les spécifications des instructions techniques. Une macro est mise à disposition des services sur [Espace documentaire >Valorisation SIGAL >PR17 - Plans de surveillance et plans de contrôle >Bilans annuels >Fichiers bilans PSPC](#) de RESYTAL pour aider au suivi des délais.

Vérification du niveau de conformité des résultats

En règle générale, un échantillon est dit non conforme lorsque le seuil maximal d'un contaminant présent dans le produit est dépassé ou qu'une substance interdite est détectée. Toutefois en l'absence de seuil ou de critère réglementaire, un échantillon peut être considéré comme non conforme dès lors que la denrée alimentaire ou l'aliment pour animaux est dangereux conformément aux articles 14 et 15 du règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil. Les seuils de non-conformité ou d'investigation sont définis dans les instructions et/ou le Tableau A sur Espace documentaire >Echange de données laboratoires >Référentiel Production >EDI - PSPC >Tableaux PSPC.

Pour certains contaminants ou couples contaminant/matrice (éléments traces métalliques dans le gibier, dioxines dans les aliments pour animaux, radionucléides, etc.), des seuils d'investigation ont été établis. Lorsque le résultat est au-dessus de ces seuils, des enquêtes doivent être menées pour trouver l'origine de la contamination, sans nécessairement d'action sur les produits.

Pour les prélèvements réalisés dans le domaine animal et bénéficiant d'EDI : Parallèlement à la notification immédiate (par téléphone ou courriel) par le laboratoire, selon les modalités fixées dans la convention liant les deux parties, un résultat non conforme génère généralement une « synthèse de décision » de niveau 3 (rouge) dans Sigal, pour l'intervention concernée. Cette information est également visible au niveau des extractions disponibles sur Espace documentaire >Valorisation SIGAL >PR17 - Plans de surveillance et plans de contrôle >Bilans annuels >Fichiers bilans PSPC de RESYTAL. Il est nécessaire de vérifier que les résultats quantitatifs et qualitatifs transmis dans le résultat d'analyse informatisé sont bien cohérents avec une synthèse de décision de niveau 3 (rouge), voire de niveau 2 (orange) dans certains cas (cf fiches de plan). En cas d'incohérence, le laboratoire doit être contacté pour identifier la source de l'incohérence et un nouveau résultat d'analyse informatisé doit être envoyé. Ceci permet de bénéficier d'une base de données fiable pour la réalisation des bilans de fin d'année (réalisés par les services et l'administration centrale).

Pour les prélèvements réalisés dans le domaine animal et ne bénéficiant pas d'EDI : Parallèlement à la notification immédiate (par téléphone ou courriel) par le laboratoire, selon les modalités fixées dans la convention liant les deux parties, il est nécessaire de vérifier que les résultats quantitatifs et qualitatifs transmis dans le résultat d'analyse informatisé sont bien cohérents.

Pour les prélèvements réalisés dans le domaine végétal : Le service régional de l'alimentation (SRAL)/service de l'alimentation (SALIM) statue sur la conformité du lot selon les dispositions décrites dans le chapitre « prélèvements » du programme national de contrôle de l'utilisation des intrants en vigueur.

Transmission des résultats conformes aux professionnels

Les résultats conformes des analyses peuvent être communiqués aux opérateurs, à leur demande. Certaines modalités spécifiques existent :

- les résultats individuels des échantillons prélevés en abattoir sont transmis à l'éleveur. A la demande de l'abatteur, les résultats des échantillons prélevés en abattoir peuvent lui être communiqués une fois agrégés et anonymisés ;
- dans le cas des résultats d'analyses biologiques, et sauf conditions particulières précisées dans l'instruction technique spécifique correspondante, les résultats sont communiqués à la structure du lieu de prélèvement qui les transmet au professionnel concerné ;
- dans le cas des prélèvements réalisés dans le domaine végétal : les résultats sont systématiquement intégrés dans le rapport d'inspection.

8.1 Gestion des non-conformités par le DTL de la structure en charge des prélèvements

En cas de détection d'un échantillon non conforme tel que défini dans les instructions spécifiques, les actions suivantes doivent être entreprises immédiatement par la structure qui en a connaissance.

A. Signalement de la non-conformité à la DGAL

Pour les non-conformités répondant aux critères d'une alerte nationale au moment de la réception du résultat d'analyse (cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur <http://intranet.national.agri/Gestion-des-alertes-Produits>) :

X Les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et le signalement doit être effectué auprès de la MUS par courriel accompagnée du bulletin d'analyse et du DAP, de la copie de l'étiquette du produit prélevé, des éléments justificatifs de la traçabilité du produit (bon de livraison), ainsi que tout élément d'information utile sur les mesures de gestion mises en œuvre ou prévues.

X L'envoi de la fiche doit être effectué par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr), avec copie au bureau indiqué dans l'instruction technique et au SRAL/SALIM.

Pour les non-conformités ne répondant pas aux critères d'une alerte nationale au moment de la réception du résultat d'analyse (cf. logigramme de classification des alertes <http://intranet.national.agri/Gestion-des-alertes-Produits>) :

Le signalement s'effectue en envoyant un courriel à la boîte institutionnelle du bureau indiqué sur l'instruction technique et en y joignant le DAP et le bulletin d'analyse correspondant.

Lorsque la non-conformité ne répond pas aux critères d'une alerte nationale, la structure pilote la non-conformité en lien avec l'ensemble des services déconcentrés concernés.

Pour les non-conformités qui concernent des médicaments vétérinaires autorisés:

Le signalement est à adresser à la boîte institutionnelle du BGIR, et ce jusqu'à nouvel ordre.

Pour les non-conformités qui concernent des promoteurs de croissance ou des substances interdites :

Le signalement est à adresser à la BNEVP (bnevp.dgal@agriculture.gouv.fr) avant d'en informer le professionnel, avec copie à la boîte institutionnelle du BPRSE et du BGIR. La BNEVP donnera son avis et indiquera les mesures à prendre.

Pour les non-conformités prélevées en poste de contrôle frontalier :

Tout résultat non conforme suite à un prélèvement officiel en poste de contrôle frontalier doit être signalé à la DGAL (SIVEP, sivep.sdeigir.dgal@agriculture.gouv.fr) selon les modalités définies par les instructions spécifiques. La mise sous contrôle renforcé de l'établissement d'origine est réalisée selon la procédure nationale ou européenne en vigueur.

Le schéma général de traitement des non-conformités est donné en **annexe 5**.

B. Information du professionnel

Dans le cas des promoteurs de croissance et autres substances interdites, la BNEVP doit être informée sans délai par la structure. Après avis et mesures préconisées de la BNEVP, le professionnel devra être informé.

Dans les autres cas, le producteur, l'importateur, le distributeur ou l'élevage d'origine (via la structure concernée si l'établissement est situé dans un autre département que la structure qui a effectué le prélèvement officiel) doit être informé et mettre en œuvre les actions appropriées pour :

X Faire cesser l'exposition des consommateurs au risque si le produit est toujours sur le marché. À ce titre, le professionnel doit, conformément aux obligations définies dans le règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, et aux modalités d'application prévues dans le guide d'aide à la gestion des alertes alimentaires, procéder au retrait, voire au rappel, des produits non conformes ;

X Trouver l'origine de la non-conformité et mettre en place les mesures correctives.

C. Investigations complémentaires (hors poste de contrôle frontalier)

En fonction de l'évaluation de la situation, des investigations complémentaires sont réalisées par les structures du département d'origine, selon les dispositions suivantes :

Cas général :

En l'absence de mesures de gestion particulières précisées dans les instructions spécifiques, les structures doivent mener les investigations complémentaires suivantes :

X S'assurer que le professionnel a engagé les actions mentionnées au point B ;

X Programmer, si nécessaire, une inspection chez le professionnel en s'appuyant sur les méthodes d'inspection nationales en vigueur (par exemple, pour les médicaments vétérinaires : SPA2 « Pharmacie vétérinaire en élevage ») ;

X Réaliser si pertinent, à l'occasion de l'inspection sur site, des prélèvements officiels complémentaires sur des produits du même lot ou sur des produits de même nature (les plus proches possibles en termes de fabrication du lot concerné) ;

X Prescrire si nécessaire des mesures supplémentaires à celles déjà engagées par le professionnel.

Cas spécifiques :

Des mesures de gestion particulières peuvent être précisées dans les instructions spécifiques :

-soit en faisant référence à des instructions générales pérennes (par exemple, celles relatives aux dioxines et PCB ou celles s'appliquant pour les phycotoxines) ;

-soit en étant définies et propres à un plan donné (ex : plans en production primaire végétale).

Un règlement délégué de la Commission européenne sur la gestion des non-conformités est entré en application au 14 décembre 2019. Il définit les mesures de gestion que l'Autorité compétente doit mettre en œuvre lors de suspicion ou de confirmation d'une non-conformité relative aux médicaments vétérinaires et substances interdites (traitement illégal ou dépassement de LMR hors traitement illégal).

D. Enregistrement des actions menées dans les systèmes informatisés

- Pour les prélèvements réalisés dans le domaine animal

Les interventions mises en œuvre suite à la détection d'une non-conformité doivent être rattachées à l'intervention d'origine dans Sigal selon les modalités décrites dans l'instruction relative à la gestion des PSC (DGAL/SDPRAT/2016-529 du 27/06/2016). De même, lorsque les interventions sont enregistrées avec l'acte du domaine SPR18 (qui est un outil développé à la demande des services pour objectiver le temps consacré à la gestion des non-conformités et des mesures de gestion associées), elles doivent être reliées en tant que suite aux interventions PSC qui en sont à l'origine.

- Pour les prélèvements réalisés dans le domaine végétal

Les suites des contrôles intrants en production primaire végétale doivent être saisies dans RESYTAL et le tableur d'enregistrement dédié ainsi que dans le registre de suivi des procès-verbaux, dont le modèle se trouve dans la note de service DGAL/SDQPV/N2013-8146 modifiée. Pour les rares cas où les prélèvements réalisés dans le domaine végétal ne relèvent pas de la production primaire, il convient de prendre attache avec le bureau technique concerné.

E. Information de la DGAL sur les résultats des investigations complémentaires

Une synthèse des suites apportées par la DDI sont à adresser au bureau indiqué dans l'instruction technique.

8.2 Contrôle de la qualité des données par Qualiplan

L'outil Qualiplan <https://shiny.Anses.fr/Qualiplan/> relatif aux données des interventions et des résultats d'analyses dans SIGAL permet de suivre la qualité des données tout au long du dispositif.

L'objectif est de veiller à limiter au maximum :

- les défauts de complétude des commémoratifs obligatoires ;
- l'hétérogénéité des commémoratifs « non contraints » (en champ libre dans SIGAL) ;
- les formats incorrects, y compris de dates ;
- les erreurs et absences d'unités ;
- les incohérences entre les variables d'une même ligne de données.

Il appartient aux coordonnateurs en DRAAF/DAAF/DTAM de s'assurer de la qualité des interventions saisies et de leurs descripteurs dans SIGAL selon les modalités définies dans le point 3.2.2. Ils pourront, s'ils l'estiment utile, s'appuyer sur les DTL des structures pour mener ce travail à bien en les invitant à utiliser l'application Qualiplan dans un processus d'animation qu'ils définiront.

Un grand nombre de LNR (pour les contaminants chimiques, *E. coli* STEC, *Salmonella*) concourent à présent à l'amélioration de la qualité de leurs données d'analyse et de celles des laboratoires de leur(s) réseau(x). L'instruction DGAL/SDPRAT/2020-358 du 11 juin 2020 en précise les modalités. Comme indiqué au point 3.2.1, les DTL peuvent s'appuyer sur les indicateurs de Qualiplan pour s'assurer de la qualité des résultats rendus et, le cas échéant, contacter les laboratoires concernés pour leur demander le renvoi des résultats d'analyse informatisés.

Pour rappel (point déjà mentionné en 2.2.7), parmi les clauses habituelles des conventions de réalisation d'analyses de type PSC établies entre le laboratoire et la structure doivent figurer les conditions nécessaires à la transmission de données de qualité tant en respectant les prescriptions mentionnées dans les fiches de plan établies par la DGAL, que celles nécessaires à l'émission d'un rapport d'analyse sous accréditation (notamment l'examen des critères d'acceptabilité de l'échantillon).

9. Transmission des résultats à la DGAL par le DTL de la structure en charge des prélèvements

La DGAL doit disposer de l'ensemble des résultats relatifs aux PSC de la campagne 2022 **au plus tard pour le 1^{er} février 2023**, selon les modalités décrites dans les instructions techniques.

En effet, la DGAL doit transmettre l'ensemble des résultats des plans réalisés à l'Efsa, ainsi qu'une partie des plans réalisés à la Commission dès le deuxième trimestre 2023, sachant qu'elles doivent être vérifiées et retraitées préalablement par l'Anses.

- Pour les plans dont les résultats analytiques ne sont pas gérés dans Sigal :

Il convient de se référer aux précisions mentionnées dans les instructions techniques spécifiques.

- Pour les plans dont les résultats d'analyses sont gérés dans Sigal :

Les bilans seront directement extraits de Sigal par la DGAL.

- Pour les plans expérimentaux :

Les résultats d'analyses et bilans sont communiqués par les laboratoires directement au BGIR.

10. Bilan de la campagne par le coordonnateur pour les prélèvements dans le domaine animal

Taux de réalisation

Dans le cadre du contrôle de gestion, les PSC dans le domaine animal font l'objet d'un indicateur de sphère 2, pour lequel la cible nationale a été fixée à 100% : « DC0302 - Taux de réalisation des PSC (résultats exploitables) ». Cet indicateur permet de mesurer le nombre d'interventions réalisées et associées à une synthèse d'interprétation sur le niveau attendu, par rapport au nombre d'interventions prescrites. La définition de cet indicateur permet une approche plus qualitative du taux de réalisation, mais il n'est cependant pas exhaustif puisqu'il ne couvre que les interventions bénéficiant d'un EDI.

Bilan des non-conformités et des suites pour les prélèvements dans le domaine animal (hors poste de contrôle frontalier)

En lien avec les DTL des structures, il est demandé aux coordonnateurs d'établir un suivi régional au fil de l'eau des non-conformités et des suites données ainsi qu'un bilan en fin de campagne.

Pour aider à la réalisation de ce bilan, la DGAL envoie aux SRAL une compilation des données recueillies par l'administration centrale deux mois après la fin de la campagne, dans laquelle les coordonnateurs régionaux doivent compléter les informations manquantes et corriger les informations discordantes. Ce bilan est conservé par les coordonnateurs, pour permettre aux gestionnaires des PSC de réaliser leurs bilans, ainsi qu'en cas de questionnements et d'audits internes à la DGAL ou externes (Commission européenne, pays-tiers).

3. POINTS DE CONTRÔLE DU DISPOSITIF DE MISE EN ŒUVRE DES PSPC

3.1. Points de contrôle aux différentes étapes du dispositif de mise en œuvre

Schéma de réalisation	Points à contrôler par le :	
	DTL de la structure en charge des prélèvements	coordonnateur en DRAAF/DAAF/DTAM
REVUE DES INSTRUCTIONS ET RÉPARTITION DÉPARTEMENTALE		Faisabilité de la programmation Respect des clefs de répartition (si précisées dans instructions)
REVUE DE COMMANDE	Faisabilité des instructions Cahier des charges transporteurs Conventions laboratoires Tableaux de programmation	Tarifs analytiques pratiqués par rapport au budget alloué Tarifs conditionnements Existence des conventions
PROGRAMMATION ANNUELLE	Suivi de réalisation et répartition temporelle de la programmation Respect des critères de sélection des établissements	Existence d'une programmation annuelle et d'un suivi de réalisation Vérification du taux de réalisation des prélèvements
RÉALISATION DES PRÉLÈVEMENTS	Désignation de préleveurs qualifiés. Respect des instructions relatives aux critères de sélection des produits, matrices, descripteurs, conditionnements et traçabilité	
CONSERVATION DES ÉCHANTILLONS AVANT ANALYSE	Désignation des personnes en charge de la saisie des interventions Respect des conditions de conservation et de la traçabilité des échantillons	
TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS	Respect des conditions de transport (délai, température)	
ANALYSE DES ÉCHANTILLONS	Délais de renvoi du résultat, qualité du résultat rendu (respect des descripteurs, présence d'une interprétation)	
GESTION DES RÉSULTATS GESTION DES NON-CONFORMITÉS - VERIFICATION SOUS QUALIPLAN	Notification des résultats non conformes	Existence d'une procédure de suivi des résultats et de réclamations aux laboratoires
TRANSMISSION DES RÉSULTATS	Transmission des résultats à la DGAL Traçabilité des mesures de gestion	
BILAN		Vérification du taux de réalisation, de la gestion des non-conformités et des mesures de gestion associées

3.2. Procédures de contrôle associées

L'ensemble des références à l'intranet de cette partie de la note renvoie à l'emplacement suivant :

<http://si-alimentation.national.agri/spip.php?rubrique138>

3.2.1. Pour les DTL des structures en charge des prélèvements

Le DTL en DD(ec)PP pour les prélèvements dans le domaine animal, en DRAAF pour les prélèvements dans le domaine végétal, et en direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) et en direction des territoires, de l'alimentation et de la mer (DTAM) pour tous prélèvements, doit réaliser les contrôles suivants :

Point de contrôle	Indicateur	Fréquence de contrôle	Méthode de contrôle	Actions à prendre en cas de non-conformité
Faisabilité des instructions	Disponibilité des sites de prélèvements, des matrices et des ressources	À publication des instructions	Procédure interne	Échanges par courriel si besoin d'information, rédaction d'une fiche de signalement si difficulté de réalisation identifiée et si besoin de révision de la programmation
Choix du laboratoire agréé	Laboratoire agréé pour le couple matrice/analyte demandé	Au moment de la programmation	Vérification du statut du laboratoire (lien de la liste des laboratoires en annexe 2)	Sélectionner un autre laboratoire
Convention avec le laboratoire	Convention signée	Une fois, avant le démarrage de la campagne de prélèvements	Contrôle documentaire	Rédaction ou révision d'une convention
Envoi de la programmation aux laboratoires	Envoi d'un programme pour chaque laboratoire conventionné	Une fois, avant le démarrage de la campagne de prélèvements	Contrôle documentaire	Envoyer la programmation
Suivi de la réalisation et de la répartition temporelle de la programmation	Taux de réalisation par plan	1 fois par trimestre (sauf 1 ^{er} trimestre)	Vérification sur Sigal (ou autre outil d'enregistrement) des interventions réalisées par rapport à la programmation	Étaler les prélèvements non faits sur les mois suivants. Information de la DGAL.
Respect des critères de sélection des prélèvements	Stratégie d'échantillonnage (aléatoire/ciblé)	1 fois par mois ou définie au niveau local sur la base d'une analyse de risque	Vérification de la nature du critère de sélection mentionné dans Sigal ; cohérence avec la nature du plan (surveillance ou contrôle)	Sensibiliser le préleveur sur l'importance de la stratégie de ciblage
Qualification des préleveurs	Inspecteur avec parcours qualifiant à jour	Selon procédure qualité	Selon procédure qualité	Selon procédure qualité
Respect des instructions relatives aux critères de sélection des descripteurs, conditionnements et traçabilité échantillons	Instructions techniques	Une fois, avant le démarrage de la campagne de prélèvements	Contrôle documentaire	Gestion au cas par cas par le supérieur hiérarchique
Températures de conservation des échantillons	Températures spécifiées (lien de la liste des laboratoires en annexe 2)	En continu	Vérification des enceintes réfrigérées selon OPE « Étalonnage » et vérification de l'adéquation du lieu de conservation pour l'échantillon	Ouverture d'une fiche de dysfonctionnement et contact du laboratoire destinataire des analyses afin d'évaluer l'impact sur la qualité de l'analyse.
Délais de conservation des échantillons avant analyse	Délais spécifiés (lien de la liste des laboratoires en annexe 2)	En continu	Suivre la procédure interne de suivi du délai de conservation des échantillons.	Si le résultat ne peut pas être rendu sans réserve et sous accréditation (si obligatoire), l'échantillon est détruit.

Point de contrôle	Indicateur	Fréquence de contrôle	Méthode de contrôle	Actions à prendre en cas de non-conformité
		1 fois par mois ou définie au niveau local sur la base d'une analyse de risque	Contrôle de la différence entre la date de prélèvement et la date de réception par le laboratoire	Rechercher les causes de non-conformités et apporter les actions curatives et correctives appropriées
Délais de livraison	Durée du transport de 24h	1 fois par mois ou définie au niveau local sur la base d'une analyse de risque	Contrôle de la différence entre la date d'envoi et date de réception par le laboratoire	Prendre contact avec le transporteur (cf marché national TSE)
Délais de renvoi du résultat	Délais de la présente instruction (rappelés dans la convention avec le laboratoire)	1 fois par mois	Contrôle de la différence entre la date de réception des échantillons et la date de retour du résultat (Qualiplan)	En cas du non-respect des délais, envoi au laboratoire d'un courrier type (modèle en annexe 6), avec une copie électronique au SRAL et à la DGAL (BGIR et BL). Si le laboratoire n'apporte pas d'actions curatives et correctives satisfaisantes, l'agrément pourra être suspendu
Qualité du résultat rendu	À minima : référence du DAP, complétude des commémoratifs obligatoires, présence/cohérence des résultats quantitatif et qualitatif, présence de l'incertitude et de la synthèse d'interprétation, spécification de l'analyte ; investigation des synthèses de décision de niveau 2 (orange)	1 fois par mois ou définie au niveau local sur la base d'une analyse de risque	Contrôle visuel des résultats sur les extractions à disposition sur l'intranet. Les indicateurs de Qualiplan peuvent être d'une précieuse aide.	Contact du laboratoire avec appui du chargé de mission pour la mise en œuvre du système d'information en région (COSIR) si besoin, et renvoi du résultat d'analyse informatisé
Transmission des résultats à la DGAL pour les plans ne bénéficiant pas d'échanges informatisés	Fichier-type et transmission selon les instructions spécifiques à ces plans	Fin de campagne	Procédure interne	Transmettre les résultats sans délais, relancer les laboratoires retardataires
Prise en charge des résultats non conformes Traçabilité des mesures de gestion	Procédure de traitement des non-conformités	Immédiat à chaque non-conformité	Vérification de la mise en œuvre de la procédure. Le descripteur « suite non-conformité PSC » doit être renseigné pour indiquer les interventions de suites ou si non pertinent, la justification d'absence de suites	Application de la procédure de traitement des non-conformités ; rattacher les interventions de suites, renseigner toujours le descripteur « suite non-conformité PSC »

3.2.2. Pour les coordonnateurs en DRAAF/DAAF/DTAM

Point de contrôle	Indicateur	Fréquence de contrôle	Méthode de contrôle	Actions à prendre en cas de non-conformité
Faisabilité des instructions	Disponibilité des sites de prélèvements, des matrices et des ressources	À publication des instructions	Procédure interne	Échanges par courriel si besoin d'information, rédaction d'une fiche de signalement si difficulté de réalisation identifiée et si besoin de révision de la programmation
Application de critères de répartition pertinents en fonction de la nature du plan (PS ou PC)	Répartition départementale selon les critères fixés par les instructions et l'évaluation locale des risques	1 fois par an en début de campagne	Vérification du respect des critères de répartition	
Tarifs pratiqués pour les analyses, les envois et les conditionnements	Homogénéité des tarifs	1 fois par an en début de campagne	Contrôle documentaire	En fonction de la région
Programmation annuelle	1 programmation par structure	1 fois par an en début de campagne	Contrôle documentaire	Rappel pour mise en place immédiate
Taux de réalisation des prélèvements	Taux de réalisation compris entre 35 et 70 % au 30/06, pour chaque plan, au niveau régional	1 fois par trimestre (sauf 1 ^{er} trimestre)	Suivi des taux de réalisation de la campagne et des plans (données disponibles sur l'intranet)	Rappel de la nécessité du respect de la programmation annuelle aux structures concernées
	Indicateur de performance (DC0302) avec un objectif de 100 %	En fin de campagne	Consultation dans Nomade et des tableaux de bord sur l'intranet	Prendre contact avec les structures pour identifier les causes et proposer des actions correctives
Qualité de l'intervention saisie et de ses descripteurs dans SIGAL	Vérification de l'ensemble des indicateurs liés aux interventions définies dans Qualiplan	1 fois par trimestre (sauf 1 ^{er} trimestre)	Qualiplan	Modification des informations dans SIGAL
Réception de la totalité des résultats	Taux de retour des résultats d'analyses informatisés dans Sigal	En fin de campagne	Suivi des taux de réalisation de la campagne et des plans (données disponibles sur l'intranet)	Rappel à la structure des délais de transmission des résultats pour relance éventuelle du laboratoire
Vérification des non-conformités et mise en œuvre des mesures de gestion	Complétude et cohérence des données relatives aux non-conformités et des interventions de suites	En fin de campagne	Contrôle du fichier envoyé par la DGAL et consolidation des données dans SIGAL	Prendre contact avec les structures pour analyser les incohérences et apporter les données manquantes, et si besoin renvoi du résultat d'analyse informatisé

Je vous demande de veiller à la bonne réalisation de ces plans qui représentent un outil d'aide à la décision et à la gestion des risques alimentaires.

Vous voudrez bien faire part de toute difficulté éventuelle rencontrée pour la mise en œuvre de ces instructions, en contactant par mail le BGIR (bgir.dgal@agriculture.gouv.fr) ou en utilisant une fiche de signalement lorsqu'un aménagement ou une solution n'ont pu être trouvés au niveau régional, à adresser à la Sous-direction du pilotage des ressources et des services (Bureau de la qualité, de la performance et du pilotage des services). Cette fiche devra être transmise dès que possible, et dans tous les cas avant la fin de la campagne, afin de permettre une adaptation opportune.

La directrice générale adjointe de l'alimentation, CVO

Emmanuelle Soubeyran

Annexe 1 : Liens utiles

1. Les bilans européens

<http://www.Efsa.europa.eu/en/Efsajournal>

2. Les bilans nationaux

<http://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle>

3. Le système d'information de l'alimentation

<http://si-alimentation.national.agri> :

Valorisation > Valorisation des données dans le domaine vétérinaire

et dans Espace documentaire >Valorisation SIGAL >PR17 - Plans de surveillance et plans de contrôle de RESYTAL

4. La liste des laboratoires agréés et des méthodes officielles

Pour les prélèvements dans le domaine animal :

<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale>

Pour les prélèvements dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments :

<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>

Pour les prélèvements dans le domaine végétal :

<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-en-sante-des-vegetaux>

5. Les coordonnées des laboratoires agréés

Elles figurent dans le fichier « coordonnées des laboratoires (annexe 3) » consultable dans les 3 rubriques mentionnées dans le point 4 de cette annexe sur les liens utiles.

6. Documents relatifs à la gestion des alertes

<http://intranet.national.agri/Gestion-des-alertes-Produits>

Annexe 2 : Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice

La liste des laboratoires agréés pour les analyses PSPC est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>
Le fichier s'intitule : « Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice » (tableau LabCAM). Cette liste mentionne les laboratoires agréés à l'aide d'un code. Le nom complet du laboratoire, ainsi que son adresse et le code attribué, figurent dans un tableau, consultable sur la même page Internet, intitulé « coordonnées des laboratoires ».

Le fichier distingue :

- les laboratoires de référence (R) qui ne doivent pas être destinataires des échantillons en première intention lorsqu'un réseau de laboratoires agréés existe ;
- les laboratoires habilités à réaliser les analyses de détection (D) ;
- les laboratoires habilités à réaliser les analyses de confirmation (C).

Ce fichier est mis à jour en tant que de besoin. Les services et les laboratoires sont informés par mail lors de la mise à disposition d'une nouvelle version.

Ce fichier résume, de plus, pour chaque couple analyte/matrice :

- le stade de prélèvement ;
- le poids minimum de l'échantillon à prélever ;
- le nombre d'échantillons à prélever ;
- la température de conservation des échantillons avant envoi au laboratoire ;
- le nombre de jour maximum de conservation des échantillons avant envoi au laboratoire.

Pour information

- Agrément des laboratoires :

La liste des laboratoires (dénommée « liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte-matrice ») (tableau LabCAM) figurant dans la rubrique <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> est la référence pour les agréments des laboratoires réalisant les PSPC. Les laboratoires (à l'exception des LNR et des laboratoires du service commun des laboratoires (SCL)) mentionnés dans cette liste disposent de la qualification nécessaire pour la transmission des résultats par Sigal, lorsque le plan le prévoit et sont accrédités pour l'analyse (sauf dans les cas autorisés d'agrément temporaire par exemple). La liste des laboratoires qualifiés dans Sigal ne doit pas être utilisée pour identifier les laboratoires destinataires des analyses, car par exemple un laboratoire peut conserver sa qualification bien qu'ayant perdu son agrément.

Les laboratoires destinataires d'échantillons dans le cadre des PSPC doivent être agréés selon les modalités décrites dans l'[arrêté du 19 décembre 2007 « fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux »](#) et répondre aux exigences des laboratoires agréés fixées par les articles [L. 202-1](#), [L204-4](#), [L202-5](#) et [R. 202-8](#) à [R. 202-21](#) du code rural et de la pêche maritime, ainsi que celles des articles 37 à 42 du règlement (UE) n° 2017-625 du Parlement et du Conseil européen du 15 mars 2017. La liste mentionnée ci-dessus précise, pour chaque plan et lorsque cela est nécessaire, pour chaque couple analyte/matrice, les laboratoires de référence et les laboratoires habilités à réaliser les analyses de dépistage et, le cas échéant, de confirmation. L'identification des laboratoires compétents retenus est facilitée par des filtres automatiques.

L'article 9 (chapitre III « Obligations des laboratoires agréés ») de l'[arrêté du 19 décembre 2007](#) précise que le laboratoire « peut être tenu de rendre les résultats des analyses officielles sous forme dématérialisée et sécurisée au système d'information du ministère chargé de l'agriculture ».

Ainsi, lorsqu'un plan d'analyses est entièrement géré dans Sigal, à l'exception des LNR et des laboratoires du SCL, aucun laboratoire non qualifié ne peut réaliser les analyses correspondantes. Tous les résultats doivent alors être transmis au service de contrôle par échange de données informatisées (EDI). Dans le cas où il y a un résultat non conforme, le laboratoire doit en complément prévenir la DD(ec)PP par téléphone ou courriel.

- Qualification des laboratoires et transmission des résultats dans Sigal (pour les analyses dont le résultat est géré par Sigal) :

Si, pour une raison quelconque, les résultats d'analyses ne sont pas transférés dans Sigal, il est possible de considérer que la prestation analytique n'est pas terminée. Cette réalisation partielle de la prestation analytique peut utilement être abordée dans le cadre des relations contractuelles entre la DD(ec)PP et laboratoire, notamment sur l'aspect facturation.

- Méthodes d'analyses

Hors plans dans le domaine végétal, les méthodes d'analyses et les seuils réglementaires sont disponibles dans le Tableau A pour les méthodes d'analyses et seuils sur Espace documentaire >Echange de données laboratoires >Référentiel Production >EDI - PSPC >Tableaux PSPC de RESYTAL.

Dans certains cas, des précisions sont apportées par les instructions techniques spécifiques.

Les méthodes officielles sont les méthodes imposées par la réglementation européenne, normalisées (ISO, EN, NF) quand elles existent, les méthodes alternatives certifiées AFNOR, ou les méthodes préconisées ou validées par le LRUE (cf cascade des méthodes officielles définie par l'article 34 du règlement contrôle officiels (2017/625), ou à défaut par le LNR.

- Expression et interprétation des résultats

La conclusion de conformité de l'échantillon est établie à partir de critères quantitatifs (concentration, dénombrement) ou qualitatifs (absence ou présence d'un analyte), fixés soit par la réglementation, soit par le donneur d'ordre national selon les besoins liés aux plans de surveillance et aux plans de contrôle concernés.

Pour les résultats gérés dans Sigal, des fiches de plan renvoient à différents tableaux (A, B et C) qui décrivent les règles à appliquer pour la gestion des résultats d'analyses informatisés (RAI). Les dispositions spécifiques en matière d'expression du résultat et/ou de règles de déclaration de conformité des échantillons ou du lot d'échantillons sont décrites pour chaque plan d'analyses dans la fiche de plan correspondante. Un résultat est dit non conforme s'il ne correspond pas aux critères fixés. Ces documents sont disponibles sur [Espace documentaire >Echange de données laboratoires >Référentiel Production >EDI - PSPC de RESYTAL](#), puis :

- Fiches de plans pour les modalités d'interprétation et expression des résultats.
- Tableaux PSPC pour les règles à appliquer pour la gestion des résultats d'analyses informatisés.

Annexe 3 : Prélèvements en trois exemplaires

Un procès-verbal devra être établi conformément à l'**annexe 4** de la présente instruction pour les plans listés ci-dessous.

Plans « résidus chimiques »

La mise en évidence de non-conformités pour la recherche de certains analytes peut donner lieu à des sanctions lourdes. Il importe donc de préserver les droits de la défense de la personne concernée en lui donnant la possibilité d'effectuer à ses frais une contre-expertise.

Dans le cadre des plans de contrôle résidus chimiques, tous les prélèvements effectués pour la recherche des substances interdites (chloramphénicol, nitroimidazoles, nitrofuranes et vert malachite) doivent être réalisés en 3 exemplaires identiques.

La distribution des échantillons prélevés par les services déconcentrés est la suivante :

- ✓ 1 échantillon est envoyé au laboratoire pour analyse.
- ✓ 1 échantillon est confié à la garde du propriétaire ou détenteur de l'animal (ou du produit) sur lequel le prélèvement a été effectué.

Le procès-verbal (obligatoirement signé par le propriétaire ou détenteur) et la fiche expliquant les conditions de conservation ainsi que les modalités de recours accompagneront l'échantillon.

- ✓ 1 échantillon est conservé par la DD(ec)PP concernée.

Il ne sera détruit qu'à réception de tous les résultats conformes qui concernent le lot prélevé.

Dans le cas d'un résultat non conforme, l'échantillon doit être encore conservé au moins 4 mois après la fin définitive des procédures engagées à l'encontre du propriétaire ou détenteur des animaux (qu'elles soient administratives ou judiciaires).

Les modalités précises de ce type de prélèvement sont décrites dans l'instruction technique relative aux plans de contrôle résidus chimiques chez les animaux de boucherie.

Les mesures spécifiques de gestion des prélèvements dans Sigal sont précisées dans l'instruction relative à la gestion des PSPC dans Sigal en vigueur.

Plan « aliments pour animaux »

Dans le cadre du plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale, tous les prélèvements effectués en élevage pour la recherche de constituants d'origine animale devront être réalisés en 3 exemplaires identiques. Chacun de ces échantillons doit être placé dans un conditionnement scellé (scellé plastique à numéro unique). Dans le cas où le scellé n'a pas de numéro, la DDI lui en attribue un.

Les échantillons prélevés seront distribués de la façon suivante :

- ✓ 1 échantillon envoyé au laboratoire de dépistage pour analyse.
- ✓ 1 échantillon conservé par l'éleveur.
- ✓ 1 échantillon conservé par la DD(ec)PP en cas de litige.

Les modalités précises de ce type de prélèvement sont décrites dans l'instruction technique relative au plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, matières premières et aliments composés destinés à l'alimentation animale.

Plans intrants du végétal

Se référer à la méthode d'inspection pour le contrôle de la distribution et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques décrite dans la note de service DGAL/SDQP/N2013-8146 modifiée.

Annexe 4 : Modèle de procès-verbal pour les prélèvements en 3 exemplaires

1. DANS LE DOMAINE ANIMAL



Préfecture

DD(ec)PP

PROCÈS-VERBAL DE PRÉLÈVEMENT EN 3 EXEMPLAIRES

Art. L.231-1 à L.231-4, L. 234-2 à L.234-4, L. 237-1, R. 234-9 à R. 234-14, du code rural et de la pêche maritime
Art.L.511-1 à L.511-26 et Art. R. 512-9 à R. 512-24 du Code de la Consommation

Procès-verbal N°

le ___ / ___ / _____ à ___ heures ____

Nous, soussigné(s),

habilité(s) pour procéder à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants denrées animales et d'origine animale nécessaire en application des articles L.231-1 à L.231-3 du code rural et de la pêche maritime ainsi que les articles L.511-1 à L. 511-26 du code de la consommation.

- nous sommes présentés à l'établissement
dont le numéro est.....

- avons été reçus par M. en qualité de propriétaire – détenteur ⁽³⁾ de l'animal ou du produit, domicilié à ⁽⁴⁾ :
à qui nous avons justifié de notre qualité et indiqué l'objet de notre inspection relative à la recherche de substances interdites

- avons réalisé prélèvement(s), en présence de M.....

Ce(s) prélèvement(s), effectué(s) individuellement sur les animaux présents dans ⁽⁵⁾.....

a (ont) été divisé en trois échantillons (A, B, C) renfermés chacun dans un sac que nous avons cacheté et scellé et auquel nous avons attribué un numéro de Service administratif et un numéro d'ordre (étiquettes d'identifications) dont le détail est indiqué ci-dessous :

	N° Enregistrement	N° d'ordre	N° scellé	Matrice	N°lot ou identification animal	Quantité /échantillon	Autre
1		A					
		B					
		C					
2		A					
		B					
		C					

Commentaires :

Nous avons proposé de laisser l'un des échantillons à l'intéressé qui en a accepté – refusé ⁽¹⁾ le dépôt.
Les conditions de conservation préconisées pour l'échantillon sont jointes au présent procès-verbal.

3 Rayer la mention inutile
4 Adresse professionnelle si différente du site de prélèvement.
5 Lieu de prélèvement.

L'intéressé nous
déclare :

L'intéressé a signé – refusé de signer ⁽¹⁾ avec nous le présent procès-verbal.
Clos le à heures

L'intéressé	L(es)'auteur (s) du procès-verbal
<i>Nom et signature</i>	<i>Nom et signature</i>

Une copie est laissée à l'intéressé.

(Cette fiche est à joindre ou à imprimer au verso de chaque PV accompagnant le prélèvement)

**Prélèvements pour la recherche de substances interdites dans les plans de contrôle de résidus chimiques
et de constituants d'origine animale dans le plan de contrôle en alimentation animale**

– **Conditions de conservation :**

Les prélèvements effectués dans le cadre de la recherche des substances interdites sont réalisés en 3 exemplaires identiques (prélevés sur un même lot) selon les modalités définies aux articles R.234-9 à R.234-14 du code rural et de la pêche maritime et Art. R.512-9 à R. 512-24 du Code de la Consommation.

Les échantillons doivent être obligatoirement conservés selon les conditions décrites ci-dessous :

- Conservation à une température $\square -18^{\circ}\text{C}$ s'il s'agit d'urine, de muscle, de chair de poisson, de lait cru entier, d'eau de boisson, de buvées, de coule d'œufs ;
- Conservation à une température de $+3 \pm 2^{\circ}\text{C}$ s'il s'agit d'œufs entiers ;
- Conservation à température ambiante dans une armoire réservée à cet effet, protégeant l'échantillon de toute contamination extérieure ou de l'altération à la lumière, s'il s'agit d'aliment, d'aliments pour animaux (aliment composé ou matière première) et de miel.

Tout échantillon qui n'aura pas été conservé selon les conditions ci-dessus, ne pourra faire l'objet d'une analyse pour contre-expertise.

– **Modalités de recours :**

Le DD(ec)PP ainsi que le propriétaire ou détenteur de l'animal ou du produit sont informés du résultat de l'analyse.

En cas de contestation de ce résultat d'analyse, le propriétaire ou détenteur de l'animal ou du produit peut faire analyser à ses frais l'échantillon qui lui a été confié.

L'analyse de cet échantillon correctement conservé ne peut être effectuée que par un laboratoire agréé conformément à l'article L.231-4 du code rural et de la pêche maritime.

Si les résultats des deux analyses effectuées sont contradictoires, il est alors procédé à l'analyse du troisième échantillon conservé par la DD(ec)PP ou par le laboratoire national de référence.

2. DANS LE DOMAINE VÉGÉTAL

DRAAF

DD(ec)PP

PROCÈS-VERBAL DE PRÉLÈVEMENT EN 3 ÉCHANTILLONS (PA3)

Réalisé sur place en application des articles L.250-6 et R.253-49 à R.253-54 du code rural et de la pêche maritime

Procès-verbal N° (à compléter avec numéro interne à la structure)

le ___ / ___ / ___ à ___ heures ___

Nous soussigné(s) (Nom, Prénom, Qualité ou corps et grade),.....
.....
.....

affecté(s) au service régional de l'alimentation de la direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt de
et en résidence administrative à

habilité(s) à procéder à l'inspection et au contrôle tels que prévus à l'article L.250-2 du
code rural et de la pêche maritime,

agissant, dans le cadre d'une inspection menée en police administrative placée sous
l'autorité du chef du Service Régional de l'Alimentation.

accompagné(s) de (stagiaire, agent non habilité, supervision,..)

Leà heures

A (nom, adresse et activité de l'entreprise contrôlée+ siège social s'il est distinct + identité du responsable)
.....
.....
.....
.....
.....

N° SIRET : _ _ _ _ _

Après nous être présenté(s), avoir justifié de notre qualité et indiqué l'objet de notre
enquête,

avons été reçu par (prénom, nom et profession ou fonction dans l'entreprise)
.....

ci-dessous dénommé « l'intéressé »,

avons procédé au contrôle des produits phytopharmaceutiques et des végétaux⁽¹⁾ dans les
conditions prévues par les dispositions des articles L.250-5 à L.250-8 du code rural et de la
pêche maritime,

(1) Rayer les
mentions inutiles

et en sa présence nous avons prélevé dans (identification de la parcelle, la serre, le site)
.....
.....

trois échantillons de (végétal, terre, produit phytopharmaceutique ..., et quantité prélevée)
.....
.....

Ce(s) prélèvement(s) a (ont) été effectué(s) dans les conditions suivantes :

.....
.....
.....

En application de l'article R.253-49 du code rural et de la pêche maritime, les échantillons ont été placés sous scellés. L'étiquette d'identification comportant le numéro est glissée dans l'emballage placé sous scellé métallique non numéroté indiquant les lettres SPV.

Le(s) prélèvement(s) porte le(s) numéro(s) d'identification suivant(s) :

.....
.....
.....

Conformément aux dispositions de l'article R.253-49 du code rural et de la pêche maritime, nous avons proposé de laisser l'un des échantillons entre les mains de l'intéressé qui en a *accepté / refusé* ⁽¹⁾ le dépôt et s'est engagé à le conserver sous température négative. ⁽¹⁾

L'intéressé, interpellé sur les traitements phytopharmaceutiques effectués dans la parcelle / en cours de réalisation dans la cuve du pulvérisateur ⁽¹⁾, où nous avons effectué le prélèvement, nous a déclaré :

.....
.....
.....

L'intéressé nous a déclaré :

.....
.....
.....

« Je déclare avoir reçu en mains propres et sur le champ un exemplaire original du présent procès-verbal, lecture m'en ayant été faite, je déclare n'avoir rien à ajouter ou retrancher au présent procès-verbal. »

(1) Rayer les
mentions inutiles

Nombre de mot(s) rayés :et ligne(s) rayées :

Fait en deux exemplaires originaux et clos le.....àheures

L'intéressé	L(es)'auteur (s) du procès-verbal
<i>Nom et signature</i>	<i>Nom et signature</i>

La présente décision peut être contestée devant la juridiction administrative compétente dans un délai de 2 mois à compter de sa notification. Le recours éventuel ne peut avoir d'effet suspensif sur l'exécution de la présente décision.

NOTA BENE

Le présent document est un exemple et ne constitue pas un modèle imposé.

Pour garantir le respect des droits de la défense, il est préférable de suivre les règles applicables à la procédure pénale (même si l'on est en police administrative).

DECLARATIONS

- un PV de déclaration n'est pas un PV d'audition ou d'interrogatoire que seuls les officiers de police judiciaires sont habilités à rédiger. Le PV de déclaration ne doit par conséquent pas comporter de question.

- les déclarations recueillies ne peuvent comporter d'expressions telles que « *je reconnais avoir commis telle infraction...* »

De même, les intéressés n'ont pas à valider les constatations des enquêteurs, par exemple « *l'intéressé constate avec nous...* »

FORME DU PV (base : article 107 CPP)

Les espaces laissés en blanc sont obligatoirement barrés.

Il est interdit d'utiliser du blanc ou un effaceur.

Les ratures de mots et de lignes, de même que les renvois ou ajouts, doivent être paraphés par l'agent rédacteur du PV et l'intéressé.

SIGNATURE DU PV (base : article 106 du CPP)

Le PV est signé par tous les agents habilités ayant participé aux constatations.

Le défaut de signature d'un enquêteur habilité prive de force probante ses constatations.

Toutes les feuilles du PV sont paraphées par le(s) rédacteur(s) du PV.

Les stagiaires et agents non habilités ne doivent pas signer le PV.

Si l'intéressé refuse de signer, le mentionner dans la case prévue pour la signature.

IDENTIFICATIONS DE LA STRUCTURE CONTROLEE :

Si le prélèvement a lieu en cours de route, indiquer les nom et domicile des personnes figurant sur les lettres de voiture ou des expéditeurs et destinataires.

Annexe 5 : Procédure de gestion des échantillons non conformes

1. ANIMAUX, DENRÉES ANIMALES ET ALIMENTS POUR ANIMAUX

DÉFINITION D'UN RÉSULTAT PSPC non conforme

Un résultat analytique obtenu dans le cadre des PSPC est considéré comme non conforme s'il est supérieur aux seuils⁶ fixés dans le Tableau A ou les instructions spécifiques. Les quelques situations où une denrée alimentaire peut être considérée comme dangereuse, conduisant à une non-conformité, sans pour autant que le résultat ne dépasse un seuil ou un critère réglementaire sont alors documentées dans ces instructions. De même, les situations où une denrée peut être considérée comme non-dangereuse alors que dépassant un seuil de conformité, sont documentées dans les instructions.

Si la recherche de l'analyte⁷ prévoit une analyse de confirmation, le résultat est considéré non conforme, une fois l'analyse de confirmation réalisée par le LNR ou un laboratoire agréé⁸.

Action n°1 : **Notification à la DGAL des résultats non conformes par les services déconcentrés qui ont procédé au prélèvement, dès connaissance du résultat**

NON-CONFORMITE REpondant AUX CRITERES D'UNE ALERTE NATIONALE

A RECEPTION DU RESULTAT D'ANALYSE

HORS PROMOTEURS DE CROISSANCE ET SUBSTANCES INTERDITES

ET HORS POSTE DE CONTRÔLE FRONTALIER

cf logigramme de classification des alertes

<http://intranet.national.agri/Gestion-des-alertes-Produits>

OUI

NON

Signalement à la DGAL/MUS par courriel

Adresses : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

+copie au du bureau indiqué dans l'instruction technique (ou BGIR pour les non-conformités concernant des médicaments vétérinaires autorisés)
+ copie au SRAL/SALIM de rattachement

Documents à joindre :

- DAP, bulletin d'analyse,
- Copie de l'étiquette, bon de livraison,
- Mesures de gestion

Signalement à la DGAL/bureau technique par courriel

Adresses : boîte institutionnelle du bureau technique indiqué dans l'instruction technique (ou BGIR pour les non-conformités concernant des médicaments vétérinaires autorisés)
+ copie au SRAL/SALIM de rattachement

Documents à joindre : DAP, bulletin d'analyse

Lorsque la non-conformité ne répond pas aux critères d'une alerte nationale, la DRAAF/DD(ec)PP/DAAF/DTAM pilote la non-conformité en lien avec l'ensemble des services déconcentrés concernés.

Pour les non-conformités qui concernent des promoteurs de croissance et des autres substances interdites :

Signalement à la DGAL/BNEVP et BGIR par courriel

adresse : bnevp.dgal@agriculture.gouv.fr
+copie au BGIR et au BPRSE

Documents à joindre : DAP, bulletin d'analyse

⁶Seuils de non-conformité, seuil d'intervention ou critère réglementaire

⁷Médicaments vétérinaires, promoteurs de croissance, substances interdites, pesticides, *E. coli* STEC

⁸Les laboratoires agréés pour réaliser les analyses de confirmation, sont listés, par couple analyte/matrice, dans l'annexe 2 de la présente instruction

Pour les prélèvements réalisés en poste de contrôle frontalier :

Signalement à la DGAL/SIVEP par courriel et renseigner le logiciel TRACES NT

adresse : sivep.sdeigr.dgal@agriculture.gouv.fr

Documents à joindre : cf. instructions spécifiques aux plans de surveillance en poste de contrôle frontalier

Action n°2 : Mesures à mettre en œuvre auprès des établissements et sur les produits par les services déconcentrés

1. Informer l'établissement ou l'élevage incriminé, via la DD(ec)PP concernée si l'établissement ou l'élevage est situé dans un autre département, sauf dans le cas des promoteurs de croissance et autres substances interdites où les DD(ec)PP doivent attendre les instructions de la BNEVP, informée dès que possible.

2. Mettre en œuvre les mesures de gestion des non-conformités définies dans les instructions spécifiques PSPC. Le cas échéant, les instructions spécifiques PSPC renvoient à des instructions techniques où sont définies les mesures de gestion des non-conformités lesquelles permettent :

- de vérifier la pertinence et de l'effectivité des actions engagées par l'opérateur vis-à-vis des produits mis sur le marché;
- de vérifier la pertinence et l'effectivité des actions engagées par l'opérateur pour identifier la source et l'ampleur de la contamination.

2. PRODUCTION VÉGÉTALE

PRODUIT non conforme par rapport au référentiel défini dans l'instruction sur les dispositions générale relatives aux PSPC ou dans l'instruction spécifique à un plan donné

Action n°1 : Notification à la DGAL par les services déconcentrés qui ont procédé au prélèvement et qui ont connaissance du résultat

Produit non conforme (par exemple : substance interdite et/ou dépassement de LMR, présence de contaminants au-delà d'un seuil réglementaire...)

Signalement à la DGAL *

- destinataires :

1) résultats non conformes : boîte institutionnelle du bureau technique indiqué dans l'instruction technique (bib.sdspv.dgal@agriculture.gouv.fr+ expert résidus de la DGAL ;

2) en cas de résultats non conformes susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine (selon l'analyse de risque du bureau technique et de l'expert) : informer, en sus des destinataires du point 1), la Mission des urgences sanitaires de la DGAL.

+ information de la boîte institutionnelle de la BNEVP (uniquement en cas de non-conformité mettant en évidence l'utilisation d'une substance active non-approuvée au niveau européen)

- moyens : bulletin d'analyse + description de la non-conformité + détail des mesures prises (retraits, destructions...) et des sanctions (PV, mises en demeure, suites judiciaires...).

* et dans tous les cas, signalement de la non-conformité à l'exploitation d'origine du lot prélevé.

Action n°2 : Actions sur les produits mis sur le marché et investigations complémentaires sur l'établissement d'origine

En fonction du risque pour le consommateur, des actions sur les produits mis sur le marché sont nécessaires

Rôle des services déconcentrés sanctions + vérification de la pertinence et de l'effectivité des actions engagées par l'exploitation d'origine (notamment retrait/rappel de produits).

Afin de mesurer l'étendue de la contamination et trouver son origine, des actions dans l'exploitation d'origine sont nécessaires

Rôle des services déconcentrés vérification de la pertinence et de l'exhaustivité des actions engagées par l'exploitation d'origine (notamment mesures correctives et préventives).

En fonction de l'évaluation de la situation et des éventuelles instructions définies dans la NS spécifique à un plan donné
Actions des services déconcentrés -> vérification documentaire et/ou inspection sur place, mise sous contrôle renforcé voire sous autocontrôles libératoires, réalisation de prélèvements officiels complémentaires

Moyens : référentiel métier en vigueur

Enregistrement : tableur dédié

Annexe 6 : Modèle de courrier à l'attention des laboratoires (dépassement des délais d'analyses)

**À l'attention du Directeur ou de la Directrice
du laboratoire xxx**

Objet : Respect des délais d'analyses dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle.

Madame la Directrice, Monsieur le Directeur,

En tant que laboratoire agréé par le Ministère en charge de l'Agriculture, vous êtes destinataire de prélèvements officiels de la part de (*nom des structures ayant réalisé les prélèvements*), dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle, mis en œuvre par la Direction Générale de l'Alimentation.

Les laboratoires agréés au titre de l'arrêté ministériel du 19 décembre 2007 *fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux* doivent se conformer à certaines obligations, notamment en matière de réalisation des analyses et de transmission des résultats dans des délais impartis.

Dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle, ces délais sont les suivants :

- un maximum de xx jours après réception au laboratoire, pour les analyses de dépistage ;
- un maximum de xx jours après réception au laboratoire, si une analyse de confirmation est nécessaire.

Ils font l'objet d'une attention particulière de par la Commission européenne, et ont été contrôlés à plusieurs reprises lors des missions d'inspection de la DG SANTE.

Or, la vérification du respect de ces délais a identifié des retards significatifs concernant la transmission de certains résultats attendus de la part de votre laboratoire (détail des interventions concernées et des écarts relevés, joint en annexe).

Ainsi, je vous demande de bien vouloir transmettre rapidement les résultats en attente aux services concernés, en mentionnant les causes de ce retard.

En l'absence d'une amélioration pérenne des délais de transmission, je serai contraint d'informer la DGAL de cette situation, pour suite éventuelle à donner.

Je vous prie d'agréer, Madame la Directrice, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

COPIE : DGAL/SPPSI/SDPRS/BQPPS
DGAL/SPPSI/SDPRS/BL
DGAL/SPPSI/SDEIGIR/BGIR



N° 4830

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

QUINZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 21 décembre 2021.

PROPOSITION DE LOI

*relative à l'interdiction progressive des additifs nitrés
dans les produits de charcuterie,*

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par Mesdames et Messieurs

Richard RAMOS, Patrick MIGNOLA, Barbara BESSOT BALLOT, Michèle CROUZET et les membres du groupe Mouvement Démocrate et Démocrates apparentés ⁽¹⁾,

députés.

(1) *Mesdames et Messieurs* : Erwan Balanant, Géraldine Bannier, Jean-Noël Barrot, Justine Benin, Philippe Berta, Christophe Blanchet, Philippe Bolo, Blandine Brocard, Jean-Louis Bourlanges, Vincent Bru, David Corceiro, Yolaine de Courson, Michèle Crouzet, Jean-Pierre Cubertafon, Marguerite Deprez-Audebert, Bruno Duvergé, Nadia Essayan, Michel Fanget, Isabelle Florennes, Pascale Fontenel-Personne, Bruno Fuchs, Laurent Garcia, Maud Gatel, Luc Geismar, Perrine Goulet, Brahim Hammouche, Cyrille Isaac-Sibille, Élodie Jacquier-Laforge, Christophe Jerretie, Bruno Joncour, Sandrine Josso, Jean-Luc Lagleize, Fabien Lainé, Mohamed Laqhila, Florence Lasserre, Philippe Latombe, Patrick Loiseau, Aude Luquet, Jean-Paul Mattei, Max Mathiasin, Sophie

Mette, Philippe Michel-Kleisbauer, Patrick Mignola, Bruno Millienne, Jimmy Pahun, Frédéric Petit, Maud Petit, Josy Poueyto, François Pupponi, Richard Ramos, Sabine Thillaye, Frédérique Tuffnell, Nicolas Turquois, Michèle de Vaucouleurs, Laurence Vichnievsky, Philippe Vigier, Sylvain Wasserman.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Depuis de nombreuses années, les réactions chimiques entre les additifs nitrés et les composants de la matière carnée (en particulier le fer) présents dans les produits de salaison et de charcuterie, sont pointées du doigt à cause des risques de cancer.

Les additifs nitrés sont des conservateurs chimiques qui possèdent plusieurs fonctions. Ils sont employés dans les salaisons et la charcuterie parce qu'ils accélèrent et simplifient la fabrication et parce qu'ils allongent la durée de conservation, facilitant ainsi la commercialisation. Ils constituent un moyen rapide et peu onéreux pour donner aux charcuteries et aux salaisons une couleur appétissante. Ils peuvent aussi permettre de recourir à des matières premières de moindre qualité - par exemple, utiliser des viandes dont la qualité bactériologique n'est pas optimale.

L'ensemble de ces avantages technologiques fait qu'aujourd'hui, la majorité des charcuteries et salaisons consommées en France sont traitées par additif nitré. Le plus utilisé est le « sel nitrité » : il s'agit d'un mélange de 99,4 % de sel de cuisine et de 0,6 % de pur nitrite de sodium (E250). L'autre additif nitré abondamment utilisé est le nitrate de potassium (E252). Enfin, certains procédés permettent de générer du nitrite à partir d'extraits végétaux à haute teneur en nitrate. Tous les additifs nitrés agissent d'une façon similaire sur la viande, et tous ont le même impact sur la santé humaine : en réagissant avec les composants de la viande, les additifs nitrés accentuent le pouvoir cancérigène de la matière carnée.

Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) classe la charcuterie et les salaisons comme cancérigènes avérés (**groupe 1 : « cancérigènes certains pour l'homme »**). Décidé en 2015, ce classement signifie que les scientifiques disposent de *preuves certaines* de la cancérigénicité pour l'homme. Les charcuteries et salaisons représentent, avec l'alcool, *le seul groupe d'aliments* qui est classé dans cette catégorie. Le rapport final du CIRC, publié en 2018 ⁽¹⁾, n'a fait que confirmer les conclusions du World Cancer Research Fund (WCRF) et de l'American Institute for Cancer Research (AICR) qui alertaient dès 2007 sur la consommation de charcuterie comme augmentant nettement le risque de cancer ⁽²⁾.

Selon le CIRC, la consommation de charcuteries et salaisons contribue en France à plus de 4 380 cas de cancer (500 cas de cancer de l'estomac et 3 880 de cancer colorectal) ⁽³⁾. L'OMS considère que chaque portion de 50 grammes de charcuterie consommée tous les jours augmente le risque de cancer colorectal de 18 %. Les résultats expérimentaux conduits par l'INRAE ont montré que les charcuteries nitrées ont un effet cancérigène

spécifique, que n'ont pas les charcuteries fabriquées sans additif nitré ⁽⁴⁾. La mission d'information sur l'utilisation des sels nitrités a auditionné le professeur Denis Corpet (INRAE), qui présidait l'équipe consacrée aux mécanismes de la cancérogénèse lors de l'évaluation du CIRC. Après avoir rappelé le poids du cancer colorectal en France, il a fermement recommandé qu'il soit mis fin à l'emploi des additifs nitrités, qu'il a décrit comme un « poison » ⁽⁵⁾ auquel les fabricants de charcuterie devaient renoncer. En 2019, dans un échange avec le commissaire européen à la santé et à l'alimentation, le professeur Corpet rappelait les travaux conduits par son équipe sur des animaux de laboratoire : « un modèle de jambon expérimental, traité au nitrite, favorise la cancérogénèse colorectale chez les rongeurs. Lorsqu'il est fabriqué sans nitrite, le même jambon n'a pas d'effet promoteur de la cancérogénèse ⁽⁶⁾ ». D. Corpet concluait : « L'addition de nitrites dans des aliments tels que le jambon ou le bacon occupe une place centrale dans le risque de cancer. C'est pourquoi les produits carnés qui contiennent ces additifs sont significativement plus dangereux que les autres charcuteries ⁽⁷⁾ ».

La cancérogénicité des charcuteries nitrées est liée à la présence de fer héminique et à la transformation des additifs nitrés au cours du processus de production et au cours de la digestion. Les additifs nitrés réagissent avec les composants de la viande et avec des produits de dégradation, entraînant l'apparition de composés dits « NOC » : nitrosamines, nitrosamides, S-nitrosothiols et fer nitrosylé. Le fer nitrosylé (FeNO), en particulier, résulte de la rencontre (*via* une réaction de nitrosylation ⁽⁸⁾) entre, d'un côté, le monoxyde d'azote (NO) issu de l'additif nitré, et de l'autre côté, le fer héminique naturellement présent dans la matière carnée. L'environnement acide de l'estomac catalyse une réduction supplémentaire pour créer du NO et des S-nitrosothiols. Lors de son audition devant la mission d'information sur l'utilisation des sels nitrités, le professeur Axel Kahn, généticien et président de la Ligue contre le Cancer, a résumé l'état des connaissances sur l'effet cancérogène de la charcuterie après qu'elle a subi un traitement nitré : « Le grand phénomène chimique de la charcuterie nitrée est la formation de nitroso-hème ferreux, incroyablement stable et qui résiste à la cuisson. ⁽⁹⁾ » Au cours de la digestion, le nitroso-hème « produit une cascade de produits de dégradation au contact direct de la muqueuse intestinale, en particulier de la muqueuse colique. C'est ce qui explique le caractère très spécifique de la cancérogénicité des produits nitrités ⁽¹⁰⁾. »

La dangerosité des viandes nitrées a été reconnue par la Commission européenne, qui a accepté que le Danemark ne transpose pas la directive 2006/52/CE en droit national en ce qui concerne l'utilisation de nitrites dans certains produits à base de viande et que ce pays maintienne la législation nationale en vigueur à cet égard, plus restrictive en la matière. La Commission admettait ainsi, dès 2010 : « qu'il est reconnu que la présence de nitrites dans les produits à base de viande peut conduire à la formation de

nitrosamines, dont l'effet cancérigène est avéré »⁽¹¹⁾. Les résultats de la dernière étude de référence (la méta-analyse de Crowe, Eliott et Green de 2019) ne laissent pas de place au doute : sur 17 publications étudiant l'effet spécifique des additifs nitrés, 5 (cinq) concluent que les charcuteries nitrées et non nitrées sont *aussi dangereuses* les unes que les autres. Une seule étude conclut que les charcuteries nitrées sont *moins* dangereuses. Et 11 (onze) concluent que les charcuteries nitrées sont *plus* cancérogènes que les charcuteries n'ayant pas subi de traitement nitré ⁽¹²⁾.

Les consommateurs français sont d'autant plus exposés aux risques que leur consommation de charcuterie excède largement les recommandations formulées par Santé Publique France : 63 % des personnes âgées de 18 à 54 ans dépassent les quantités de charcuterie maximales recommandées ⁽¹³⁾. Par ailleurs, on sait qu'une famille modeste achète en un an deux fois plus de charcuterie en libre-service qu'une famille aisée ⁽¹⁴⁾. Il y a quelques décennies, les pauvres mangeaient des légumes et les riches de la viande, cette tendance s'est donc inversée. Qui plus est, les foyers modestes mangent de la charcuterie de moindre qualité : d'après TNS, en 2007, 40 % du jambon cuit et plus de 50 % du jambon cru achetés en libre-service en grande distribution l'ont été sous forme de produits « économiques » (hard discount, marques « premiers prix » des hypermarchés et des supermarchés). Il faut donc conduire à une modification des procédés employés pour fabriquer l'ensemble des charcuteries et salaisons ; nous ne pouvons accepter que la suppression des additifs cancérogènes ne concerne qu'une fraction du marché, par exemple une gamme « premium » réservée aux plus aisés.

À l'Assemblée nationale, différentes actions ont été menées pour interdire ces additifs dans les produits de charcuterie : l'idée d'une taxe a été défendue dans l'hémicycle, puis celle d'un étiquetage spécifique. Plus récemment, une mission d'information de la commission des affaires économiques de l'Assemblée nationale a été créée pour faire toute la lumière sur la dangerosité de ces substances. Menée par Richard Ramos, député du Loiret, Barbara Bessot-Ballot, députée de la Haute-Saône, et Michèle Crouzet, députée de l'Yonne, cette mission a entendu de très nombreux acteurs, notamment des scientifiques, des petits artisans, des grandes entreprises agroindustrielles, des distributeurs, des institutionnels, des lobbyistes ou encore des associations de défense des consommateurs pour comprendre les raisons pour lesquelles les additifs nitrés étaient utilisés dans la charcuterie et les risques pour la santé humaine attachés à ces produits.

Parallèlement à cette mission, L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie le 29 juin 2020 par les Ministères des solidarités et de la santé, de l'agriculture et de l'alimentation, ainsi que de l'économie et des finances sur les risques associés à la consommation de nitrites et de nitrates. Le calendrier des travaux précisé dans le contrat de saisine prévoyait une

remise du rapport définitif en juillet 2021, elle a ensuite été décalée au mois de septembre. En fin d'année 2021, l'ANSES a indiqué que le rapport serait finalement rendu à la fin du premier semestre 2022, contrairement au calendrier qui avait été initialement fixé lors de la publication de la saisine. Egalement, il est à noter que l'un des chercheurs menant à bien l'expertise a démissionné lors du dernier trimestre de l'année 2021, dénonçant les nombreux dysfonctionnements et pressions subies.

À l'Assemblée nationale, la mission menée par les député(e)s Richard Ramos, Barbara Bessot-Ballot et Michèle Crouzet La mission a acquis la conviction que le législateur devait agir pour une réduction, puis une suppression rapide de ces additifs nitrés dans les produits de charcuterie. Cette conviction relative à la dangerosité de ces substances pour la santé humaine est renforcée par deux éléments importants :

– les additifs nitrés sont présentés comme un indispensable rempart contre le botulisme. En réalité, l'évolution des conditions sanitaires et des règles d'hygiène tout au long de la chaîne de production, de l'abattoir à la distribution, contribuent à une garantie contre cette bactérie. Depuis 2017, l'offre de jambon sans nitrite n'a cessé de croître, les produits ont été consommés par plusieurs millions de Français et aucun cas de botulisme n'est à déplorer. De manière générale, les cas de botulisme recensés en France au cours des dernières années ont été provoqués par des conserves ou des charcuteries familiales ou mal fabriquées, réalisées dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire défailtantes, qui ne sont pas comparables avec l'exigence sanitaire appliquée par les professionnels de la filière française ⁽¹⁵⁾ ;

– il est aujourd'hui tout à fait possible de réaliser l'ensemble des produits de charcuterie sans recourir aux additifs nitrés. Une majorité de producteurs industriels français – Herta, Fleury Michon, Brocéliande, Madrange (groupe Cooperl), Salaisons Roches Blanches, André Bazin, les marques distributeurs des différentes enseignes – ont mis au cours des trois dernières années des produits sans nitrite sur le marché. Certains producteurs artisanaux, comme Mme Noémie Calais ou encore la Maison Verot, n'ont cessé de le faire, comme en témoigne, par exemple, les formations dispensées depuis plus de vingt ans au sein de l'École nationale des industries du lait et de la viande (ENILV) d'Aurillac qui ont conduit à la création de plus de 400 ateliers artisanaux de transformation utilisant des méthodes traditionnelles de fabrication de charcuterie sans nitrites sur l'ensemble du territoire français. Le distributeur Biocoop s'est d'ailleurs engagé à proposer à ses clients un rayon charcuterie totalement exempt d'additifs nitrés d'ici 2022, tant en ce qui concerne les produits de marque distributeur (MDD) que ceux des marques nationales ⁽¹⁶⁾.

Considérant ainsi que les additifs nitrés font peser sur la santé humaine des risques d'une importance capitale, alors même qu'ils ne sont pas indispensables pour garantir la non-résurgence du botulisme en France et

qu'il est aujourd'hui possible, pour l'ensemble des acteurs de la filière, de produire une charcuterie exempte de ces additifs dangereux, les auteurs de cette proposition de loi souhaitent interdire progressivement le recours au nitrite et nitrate ajoutés dans les viandes transformées.

L'**article 1^{er}** interdit les additifs nitrés pour les produits de salaison – les produits à base de viande non traités thermiquement (produits salés ou saumurés crus) et les produits à base de viande traditionnels en salaison sèche et autres produits saumurés de manière traditionnelle – à compter du 1^{er} janvier 2023. Il faut souligner que nombre de ces produits sont d'ores et déjà fabriqués sans additifs nitrés, comme le jambon de Parme, preuve que les acteurs agroalimentaires peuvent s'en passer. Plusieurs fabricants de jambon de Bayonne ont déjà recommencé à produire suivant le procédé de fabrication authentique. Le *leader* du marché du jambon sec, Aoste (21 % des parts de marché français en valeur) a d'ailleurs annoncé en 2019 qu'il renonçait aux additifs nitrés pour une part croissante de ses produits. Le groupe Delpeyrat, acteur majeur de l'industrie du jambon, va dans le même sens. Cet article interdit également les additifs nitrés pour tous les autres produits de charcuterie, c'est-à-dire les produits de charcuterie traités thermiquement (andouilles, andouillettes, boudins blancs et noirs, charcuteries pâtisseries, jambons, lardons, pâtés, terrines, rillettes, saucisses, saucissons, tripes, etc) à compter du 1^{er} janvier 2025.

L'**article 2** prévoit une limitation de la dose d'additifs nitrés pour les produits de salaison et pour les produits de charcuterie durant la période transitoire.

L'**article 3** prévoit une suspension de la consommation de produits de salaison et produits de charcuteries fabriqués en employant une quantité de nitrite supérieure à 60 mg/kg ou de nitrate supérieure à 120 mg/kg dans les services de restauration collectives scolaires, pénitentiaires, hospitalières et médico-sociales à compter du 1^{er} septembre 2022.

L'**article 4** qui modifie le code de la consommation prévoit explicitement que les agents la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont habilités à rechercher et constater les infractions ou les manquements aux dispositions de la présente proposition de loi. Dès lors, ces agents peuvent enjoindre les professionnels de cesser tout agissement illicite (article L. 521-2), l'autorité administrative peut ordonner par arrêté la suspension de la mise sur le marché, le retrait, le rappel et la destruction des produits litigieux (article L. 521-7) et, enfin, il est possible de sanctionner pénalement la violation des interdictions prévues dans la proposition de loi en application de l'article L. 532-3 du code de la consommation qui dispose : « *Le fait de ne pas exécuter les mesures ordonnées en application des articles L. 521-4 à L. 521-16 et L. 521-19 à L. 521-22 est puni d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 15 000 euros. Le montant de l'amende peut être porté à 30 000 euros lorsque les produits ou services concernés par ces mesures présentent ou*

sont susceptibles de présenter un danger pour la santé publique ou la sécurité des consommateurs ». Ainsi la non-exécution des mesures ordonnées dans le cadre de l'article L. 521-7 serait punie de deux ans d'emprisonnement et d'une amende de 30 000 euros puisque les produits concernés seraient susceptibles de présenter un danger pour la santé publique ou la sécurité des consommateurs.

L'**article 5** prévoit la mise en place d'un étiquetage spécifique pour les produits de salaison et les produits de charcuterie contenant des additifs nitrés.

L'**article 6** prévoit la mise en place d'un message à caractère sanitaire dans les messages publicitaires en faveur des produits de charcuterie et de salaisons fabriqués en ajoutant des additifs nitrés.

L'**article 7** vise à mettre en place un fonds permettant aux artisans charcutiers-traiteurs et bouchers-charcutiers de financer la mise en œuvre de procédés de fabrication adéquats et l'adaptation de leurs outils de production afin de permettre la production de charcuterie sans additif nitré. En effet, contrairement aux grandes entreprises de l'agroalimentaire, les petits artisans n'ont pas toujours les ressources nécessaires pour financer leur formation et la mise aux normes de leur outil de production. L'État doit donc appuyer financièrement cette transition afin de garantir des produits de charcuterie sans additifs nitrés et ainsi moins dangereux pour la santé humaine.

L'**article 8** prévoit que les conséquences financières résultant de la mise en place du fonds créé par l'article 7 sont compensées par la création de taxes prévues aux articles 575 et 575 A du code général des impôts.

Telles sont les mesures proposées par les auteurs du présent texte, qui doivent permettre d'accompagner la transition indispensable de l'ensemble de la filière française productrice de charcuterie vers des produits plus respectueux de la santé du consommateur.

PROPOSITION DE LOI

Article 1^{er}

- ① I. – Après le chapitre II *bis* du titre II du livre III de la première partie du code de la santé publique, il est inséré un chapitre II *ter* ainsi rédigé :

- ② « CHAPITRE II TER

- ③ « *Interdiction des charcuteries contenant des nitrites ou nitrates ajoutés*
- ④ « *Art. L. 1322-15. – I. – La production, hors celle réalisée à des fins d’exportation, l’importation ou la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux de produits à base de viande non traités thermiquement (produits salés ou saumurés crus) et de produits à base de viande traditionnels en salaison sèche et autres produits saumurés de manière traditionnelle fabriqués en utilisant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251) ou du nitrate de potassium (E252) est interdite à compter du 1^{er} janvier 2023. L’utilisation d’extraits végétaux riches en nitrates pour servir d’additif, qu’ils soient ou qu’ils ne soient pas identifiés comme tels, est également prohibée, dans les mêmes conditions, à compter de ladite date.*
- ⑤ « *II. – La production, hors celle réalisée à des fins d’exportation, l’importation ou la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux de produits de charcuterie à base de viande traités thermiquement fabriqués en utilisant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251) ou du nitrate de potassium (E252) est interdite à compter du 1^{er} janvier 2025. L’utilisation d’extraits végétaux riche en nitrates pour servir d’additif, qu’ils soient ou qu’ils ne soient pas identifiés comme tels, est également prohibée, dans les mêmes conditions, à compter de ladite date.*
- ⑥ *II. – Avant le 1^{er} janvier 2025, le Gouvernement remet au Parlement un rapport évaluant les conséquences économiques pour la filière de l’interdiction de l’utilisation du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251), du nitrate de potassium (E252) et des extraits végétaux riche en nitrates destinés à servir d’additif, dans la production de charcuterie.*

Article 2

- ① *I. – Jusqu’au 1^{er} janvier 2023, la quantité ajoutée de nitrite de potassium (E249), nitrite de sodium (E250), nitrate de sodium (E251) et nitrate de potassium (E252), utilisée dans les produits à base de viande non traités thermiquement (produits salés ou saumurés crus) et de produits à base de viande traditionnels en salaison sèche et autres produits saumurés de manière traditionnelle mis sur le marché en France, qu’ils soient produits sur le territoire national ou importés, est limitée à la dose maximale de 60 mg/kg au total pour les nitrite de potassium et nitrite de sodium, et 120 mg/kg au total pour les nitrate de sodium et nitrate de potassium. Un décret fixe les exceptions à ces doses maximales en tenant notamment compte d’éventuelles impossibilités techniques ou de risques avérés pour la santé humaine ne pouvant être maîtrisés par d’autres moyens.*
- ② *II. – Jusqu’au 1^{er} janvier 2025, la quantité ajoutée de nitrite de potassium (E249), nitrite de sodium (E250), nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252) et nitrite obtenu à partir d’extraits végétaux*

riche en nitrates, utilisée dans les produits de charcuterie à base de viande traités thermiquement mis sur le marché en France, qu'ils soient produits sur le territoire national ou importés, est limitée à la dose maximale de 60 mg/kg au total pour les nitrite de potassium et nitrite de sodium, et 120 mg/kg au total pour les nitrate de sodium et nitrate de potassium. Un décret fixe les exceptions à ces doses maximales, en tenant notamment compte d'éventuelles impossibilités techniques ou de risques avérés pour la santé humaine ne pouvant être maîtrisés par d'autres moyens.

Article 3

À compter du 1^{er} septembre 2023 et jusqu'à l'entrée en vigueur des interdictions prévues à l'article 1^{er}, la consommation de produits de charcuterie fabriqués en utilisant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251) ou du nitrate de potassium (E252) ou du nitrite obtenu à partir d'extraits végétaux riche en nitrates et contenant une quantité de ces additifs supérieure à 60 mg/kg pour les nitrite de potassium et nitrite de sodium, et 120 mg/kg pour les nitrate de sodium et nitrate de potassium est suspendue dans les services de restauration collective scolaires, hospitalière, pénitentiaires et du secteur médico-social.

Article 4

- ① L'article L. 511-13 du code de la consommation est complété par un 7^o ainsi rédigé :
- ② « 7^o Du chapitre II *ter* du titre II du livre III de la première partie du code de la santé publique et aux textes pris pour son application ».

Article 5

- ① I. – Jusqu'au 1^{er} janvier 2023, l'étiquetage des produits à base de viande non traités thermiquement (produits salés ou saumurés crus) et de produits à base de viande traditionnels en salaison sèche et autres produits saumurés de manière traditionnelle contenant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251), du nitrate de potassium (E252) ou du nitrite ajouté au moyen d'extraits végétaux riches en nitrate comporte, mise en évidence, la mention : « contient des nitrites ou des nitrates ajoutés et qui peuvent favoriser les cancers colorectaux » et indique la quantité ajoutée d'additifs nitrités ou nitrates, le cas échéant.
- ② II. – Jusqu'au 1^{er} janvier 2025, l'étiquetage des produits de charcuterie à base de viande traités thermiquement contenant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251), du nitrate de potassium (E252) ou du nitrite ajouté au moyen d'extraits végétaux riche en nitrates comporte, mise en évidence, la mention : « contient des nitrites

ou des nitrates ajoutés et qui peuvent favoriser les cancers colorectaux » et indique la quantité ajoutée d'additifs nitrités ou nitrates, le cas échéant.

- ③ III. – Un décret précise les modalités d'application du présent article.

Article 6

Jusqu'à l'entrée en vigueur des interdictions prévues à l'article 1^{er} de la présente loi, les messages publicitaires en faveur des produits de charcuterie fabriqués en ajoutant du nitrite de potassium (E249), du nitrite de sodium (E250), du nitrate de sodium (E251), du nitrate de potassium (E252) ou du nitrite obtenu à partir d'extraits végétaux riches en nitrate contiennent une information à caractère sanitaire, dans des conditions fixées par décret. Dans le cas des messages publicitaires télévisés ou radiodiffusés, cette obligation ne s'applique qu'aux messages émis et diffusés à partir du territoire français et reçus sur ce territoire. La même obligation d'information s'impose à toute promotion, destinée au public, par voie d'imprimés et de publications périodiques édités par les producteurs ou distributeurs de ces produits.

Article 7

- ① L'État confie à l'Agence de services et de paiement la gestion des aides qu'il apporte aux opérations visant à permettre le financement de la mise au point de procédés adéquats et le financement de l'acquisition ou de l'adaptation d'outils permettant la production de charcuterie sans recours aux additifs E249, E250, E251 et E252, ni au nitrite obtenu à partir d'extraits végétaux riches en nitrate. Ces aides sont attribuées aux entreprises de charcuterie-traiteur et de boucherie-charcuterie et bénéficient en priorité aux microentreprises et aux petites et moyennes entreprises au sens de l'article 51 de la loi n° 2008-776 du 4 août 2008 de modernisation de l'économie.
- ② Un décret précise les modalités d'application du présent article.

Article 8

La charge pour l'État est compensée à due concurrence par la création d'une taxe additionnelle aux droits prévus aux articles 575 et 575 A du code général des impôts.

-
- ([1]) IARC, *Red meat and processed meat, IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans*, volume 114, IARC, 2018.
- ([2]) World Cancer Research Fund. *Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer : A Global Perspective* 2007.
- ([3]) *Centre international de recherche sur le cancer (CIRC)*, Les cancers attribuables au mode de vie et à l'environnement en France métropolitaine , 2018, consultable en ligne : https://gco.iarc.fr/includes/PAF/PAF_FR_report.pdf
- ([4]) Raphaëlle Santarelli et al., 'Meat-processing and colon carcinogenesis : cooked, nitrite-treated, and oxidized high-heme cured meat promotes mucin-depleted foci in rats', *Cancer Prevention Research*, n° 3, 2010.
- ([5]) Audition publique du professeur D. Corpet, le 7 octobre 2020 par la mission d'information sur l'utilisation des sels nitrités.
- ([6]) Lettre de D. Corpet à M. Andriukaitis, Commissaire européen à la santé et à la sécurité alimentaire, 7 février 2019.
- ([7]) Idem.
- ([8]) Bastide NM, Pierre FH, Corpet DE. Heme iron from meat and risk of colorectal cancer : a meta-analysis and a review of the mechanisms involved. *Cancer Prevention Research*, 2011 Feb ; 4(2).
- ([9]) Audition publique du professeur A. Kahn, le 7 octobre 2020 par la mission d'information sur l'utilisation des sels nitrités. Eléments repris dans *Le Quotidien du Médecin*, 20 novembre 2020
- ([10]) Axel Kahn, *Le Quotidien du Médecin*, 20 novembre 2020.
- ([11]) *Décision de la commission du 25 mai 2010 relative aux dispositions nationales notifiées par le Danemark concernant l'adjonction de nitrites à certains produits à base de viande, paragraphe 7.*
- ([12]) W.Crowe, C.T. Elliott, B. D. Green, *A Review of the In Vivo Evidence Investigating the Role of Nitrite Exposure from Processed Meat Consumption in the Development of Colorectal Cancer*, *Nutrients*, 2019, 201, 11, 2673.
- ([13]) Torres MJ, Salanave B, Verdot C, Deschamps V. *Adéquation aux nouvelles recommandations alimentaires des adultes âgés de 18 à 54 ans vivant en France*. Étude Esteban 2014-2016. Volet Nutrition - Surveillance épidémiologique. Saint-Maurice : Santé publique France ; 2019.
- ([14]) TechniPorc - la revue technique de l'IFIP, Vol. 31, n°4, 2008.
- ([15]) Christelle Mazuet, Nathalie Jourdan-Da Silva, Christine Legeay, Jean Sautereau, Michel R. Popof, *Le botulisme humain en France, 2013-2015*, octobre 2017, consultable en ligne : file:///C:/Users/dboucher/AppData/Local/Temp/41414_13651-ps.pdf.
- ([16]) Audition publique de M. Pierrick de Ronne, président de Biocoop et de Mme Hélène Person, responsable innovation et Marques chez Biocoop, le 27 novembre 2020 par la mission d'information sur l'utilisation des sels nitrités.