



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**EXAMEN PROFESSIONNEL
POUR L'AVANCEMENT AU GRADE DE CHEF TECHNICIEN DU MINISTÈRE CHARGÉ
DE L'AGRICULTURE**

Session 2026

Épreuve écrite d'admissibilité
(Durée : 3 heures – coefficient 2)

À partir d'un dossier à caractère professionnel, résolution d'un cas concret pouvant être assorti de questions destinées à mettre le candidat en situation de travail

Vérifiez que le sujet est celui de l'examen professionnel auquel vous êtes inscrit(e) et qu'il contient **33 pages** : si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.

EMPLOYEZ EXCLUSIVEMENT DE L'ENCRE NOIRE et évitez toute présentation pouvant constituer un signe distinctif : l'utilisation du crayon gris ou de couleurs autres que le noir entraînera la non-correction de la copie et l'annulation de votre participation. **Ne pas utiliser de correcteur blanc** sous quelque forme que ce soit. Si besoin, il est conseillé de rayer proprement sur sa copie.

Sur la bande d'anonymat de chacun de vos feuillets : Inscrivez vos nom, prénom en MAJUSCULES, date de naissance et centre d'épreuve. Dans la partie inférieure de la bande d'anonymat, indiquez l'intitulé de l'examen, la nature de l'épreuve. Faites-le avant d'entamer la rédaction de chacun de vos feuillets : il ne vous sera plus possible de le faire une fois l'épreuve terminée, et l'absence de ces mentions sur un feuillet entraînera la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

NUMÉROTEZ chaque feuillet (cadre en bas à droite).

Sur votre composition : Ne faites pas apparaître votre nom, ni le nom du centre d'épreuves, ni aucun autre nom de personne ou de lieu (autre que ceux mentionnés dans les documents), ni signe distinctif, ni dessin, ni signature même fictive en quelque endroit de votre composition : cela entraînerait la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

À l'issue de l'épreuve : Rendez votre copie même si elle est vierge, avec toutes les bandes d'anonymat renseignées, avant de signer la feuille d'émargement. Tout candidat quittant la salle sans rendre sa copie est signalé absent.

Seuls les feuillets de composition sont acceptés (sans brouillon, ni autre document ou collage de document). La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé

Sujet

Vous êtes technicien(e) chef(fe) en Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) dans le service sécurité sanitaire des aliments, votre chef de service vous a informé d'un résultat non conforme en abattoir suite à un prélèvement dans le cadre du plan de surveillance et de contrôle (PSPC), sur un porc élevé en plein air provenant de votre département. Cette non-conformité concerne un dépassement en dioxine sur de la graisse de la carcasse à hauteur de plus de 100ng/g de graisse. Elle constitue une alerte sanitaire.

Dans ce contexte, votre chef vous demande de lui présenter un plan d'action destiné à être communiqué au Préfet. Après avoir rappelé les dangers et les risques d'une contamination à la dioxine, vous détaillerez le plan d'action à mettre en œuvre et les services mobilisés.

Liste des documents

DOCUMENTS	PAGES
1 - Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine animale (extrait) – 11/2023	3 à 7
2 - Article sur les dioxynes et les aliments – Source ANSES	8 à 9
3 - Article de presse : alerte à la dioxine dans le porc irlandais - 07/12/2008 – Source Le Monde	10
4 - Instruction technique DGAL/SDDSSA/2024-170 du 14/03/2024 (extrait) – source MAASA	11 à 13
5 - Instruction technique DGAL/SDDSSA/2025-434 du 08/07/2025 (extrait) – source MAASA	14 à 33

1. DÉFINITION DE L'ALERTE

Dans le cadre de son activité, un **exploitant** du secteur alimentaire est susceptible d'être confronté à des situations imprévues qui perturbent sa production (*pannes, erreur de procédé de fabrication, détection d'une contamination dans l'environnement de production ou sur/dans une denrée, etc.*). Ces situations sont appelées « **non-conformités** » lorsqu'il est évalué qu'elles ont des conséquences indésirables qui font que des denrées produites, déjà mises sur le marché ou non, ne satisfont plus à certaines exigences.

Certaines non-conformités sont susceptibles de rendre des denrées dangereuses, tandis que d'autres n'auront qu'un impact « commercial » sans conséquence sanitaire (produit « moins beau », « moins bon » ou ne correspondant pas à l'attendu, sans impact sanitaire).

Une denrée est considérée comme **dangereuse** si elle ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées telles que définies à l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002, à savoir :

- si elle est **préjudiciable à la santé humaine** (c'est-à-dire qu'elle engendre un risque pour le consommateur en cas d'exposition) ;
- ou si elle est **impropre à la consommation humaine** (c'est-à-dire qu'elle est inacceptable pour des raisons sanitaires sans forcément présenter un risque pour le consommateur qui la consommerait).

La situation est appelée « **alerte** » lorsque les conditions suivantes sont réunies :

- la **denrée** destinée à l'alimentation humaine est considérée comme **dangereuse ou susceptible de l'être** ;
- et elle n'est plus sous le **contrôle direct** de l'exploitant qui l'a mise sur le marché (c'est-à-dire de l'exploitant du lieu de survenue de l'évènement à l'origine de la dangerosité du produit).

Les non-conformités n'engendrant pas de danger (non-conformités « commerciales », non-conformités « qualité ») ou celles entraînant un danger mais qui n'affectent que des denrées encore sous le contrôle direct de l'exploitant ne rentrent donc pas dans le cadre des « alertes ».

Pour autant, d'une part, en application des dispositions prévues par le code de la consommation, même lorsque la situation ne constitue pas une alerte, un opérateur (ou exploitant du secteur alimentaire pour le présent guide) qui a connaissance d'une non-conformité portant sur une qualité substantielle concernant un produit qu'il a mis sur le marché est tenu d'en informer ses **clients**².

D'autre part, les non-conformités entraînant un danger mais n'affectant que des denrées encore sous le contrôle direct de l'exploitant, quoique ne constituant pas des alertes, doivent être notifiées à l'administration :

[...]

² Article L.411-2 du code de la consommation : « tout opérateur ayant connaissance, après avoir acquis ou cédé des produits, d'une non-conformité à la réglementation portant sur une qualité substantielle de tout ou partie de ces produits, en informe sans délai, par tous moyens dont il peut justifier, celui qui lui a fourni ces produits et ceux à qui il les a cédés ».

[...]

3. ÉVALUATION DE LA SITUATION D'ALERTE

Afin de déterminer si des procédures d'alerte doivent être engagées, il convient d'évaluer la situation au regard des dispositions des articles 14 et 19 du règlement (CE) n°178/2002, et la dangerosité de la denrée au sens de ce même règlement.

L'évaluation de la situation permet de statuer :

- si la denrée suspecte doit être considérée comme répondant ou non aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
- si la denrée a été mise sur le marché et n'est plus sous le contrôle direct de l'exploitant, et si la denrée est susceptible d'avoir atteint les consommateurs.

3.1 Évaluation de la dangerosité de la denrée

L'évaluation porte à la fois sur un examen de la qualité du signal, sur la nature du danger et du référentiel auquel se référer pour l'établir, et sur le niveau d'exposition des consommateurs compte tenu des conditions d'utilisation prévisibles de la denrée.

3.1.1 La recevabilité du signal

Les signaux d'alerte peuvent provenir du système d'autocontrôle mis en place par l'exploitant (*exemple : contrôle analytique à réception, contrôle d'un point critique - CCP, contrôle de stabilité d'un produit fini...*) pour lequel il a prédéfini les bonnes conditions de réalisation des contrôles et d'interprétation des résultats.

Les signaux d'alerte peuvent aussi provenir de contrôles officiels, ou de sources externes, fournisseurs, clients, consommateurs pour lesquels une évaluation attentive doit être organisée lors de la réception du signal.

Lorsqu'il s'agit d'un résultat d'analyse, une bonne compréhension des informations figurant sur le rapport d'analyse est nécessaire pour évaluer le résultat de l'analyse . Il convient aussi de s'interroger sur la pertinence de l'échantillonnage, la performance analytique, la qualité de l'analyse, ou encore la maîtrise des délais aux différentes étapes de leur réalisation.

Lorsqu'il s'agit d'un signalement relatif à la présence d'un corps étranger ou d'une anomalie organoleptique, l'évaluation du signal requiert la collecte de tout un ensemble d'informations complémentaires,

3.1.2 La caractérisation du danger

Le danger peut être caractérisé au regard de différents référentiels :

- danger clairement identifié pour lequel la législation de l'Union européenne ou nationale prévoit des critères de sécurité ou de conformité spécifiques qui, s'ils sont dépassés, induisent que le produit n'est pas autorisé à être mis sur le marché ;
- danger clairement identifié mais pour lequel la législation ne prévoit pas de critères ;
- danger suspecté sur la base d'une déduction ou d'une évaluation plausibles. C'est alors l'évaluation de la situation par l'exploitant (et parfois par l'administration) qui conduit à considérer la denrée comme dangereuse et la situation à risque ;
- danger qui résulte de la mise en œuvre d'un ingrédient qui n'a pas été autorisé alors que la réglementation prévoit une procédure d'autorisation après évaluation des risques ou du non-respect des conditions de cette autorisation.

3.1.2.1 Danger clairement identifié faisant l'objet de critères réglementaires pour la denrée considérée

Si la denrée alimentaire n'est pas conforme à un critère de sécurité ou de conformité déterminant, la denrée concernée ne peut dès lors plus être mise sur le marché en l'état.

Par ailleurs, elle est réputée ne pas répondre aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, sauf pour les critères de conformité pour lesquels l'absence de danger a été démontrée et validée par l'administration. La denrée concernée n'est en effet pas nécessairement préjudiciable à la santé des consommateurs, c'est-à-dire qu'elle n'engendre pas forcément un risque pour le consommateur en cas de consommation.

Parmi ces critères de sécurité réglementaires, les principaux types de critères sont les suivants :

- les critères microbiologiques de sécurité tels que ceux définis dans le règlement (CE) n°2073/2005¹⁰ (par opposition aux **critères d'hygiène** des procédés dont le simple dépassement n'entraîne pas de non-conformité aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, conformément aux dispositions prévues par la réglementation) ;
- les **valeurs limites** à ne pas dépasser telles que celles définies pour les biotoxines marines dans les coquillages ;
- les **teneurs maximales** (TM) pour les **contaminants** chimiques ;
- les **limites maximales de résidus** (LMR) **de médicaments vétérinaires** et les **limites maximales de résidus** (LMR) dans les denrées **de certains additifs** pour l'alimentation animale ;
- les **limites maximales de résidus** (LMR) **de pesticides**.

Leurs modalités d'établissement reposent sur des fondements variés, en particulier :

- les critères microbiologiques de sécurité et les valeurs limites des biotoxines tiennent compte du risque aigu par ingestion unique par le consommateur ;
- les TM sont établies en vérifiant le respect des valeurs toxicologiques de référence (VTR) disponibles sur la base du principe ALARA (« As Low As Reasonably Achievable » ou « Aussi bas que raisonnablement possible »). Ce principe prend en compte l'exposition des populations qui est fonction de la contamination moyenne des aliments et de leur fréquence de consommation, ainsi que les difficultés d'atteinte des niveaux réglementaires dans un contexte où les apports de polluants peuvent être multiples et parfois difficilement maîtrisables par la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles ou de procédés de production ;
- les LMR applicables aux pesticides reposent sur les bonnes pratiques agricoles et secondairement sur des considérations toxicologiques ;
- les LMR applicables aux médicaments vétérinaires et aux additifs utilisés en alimentation animale (*coccidiostatiques, caroténoïdes, etc.*) sont fixées à partir des données toxicologiques (dose sans effet nocif observable, dite NOAEL) assorties de facteurs de sécurité, en distribuant la DJA (Dose Journalière Admissible) issue de ces études dans les principaux aliments bruts du régime alimentaire, susceptibles de contenir des résidus (lait, viandes...).

¹⁰ Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

[...]

Annexe I : Extraits du règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002

Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires²⁴.

Les textes réglementaires à jour et consolidés (délais de consolidation variables) sont disponibles sur le site *Légifrance* pour la réglementation nationale : https://www.legifrance.gouv.fr/_et sur le site *Eur-lex* pour la réglementation de l'Union : <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>

[...] Article 14 : Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- « 1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
- a) préjudiciable à la santé ;
 - b) impropre à la consommation humaine.
3. Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :
- a) des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ; et
 - b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.
4. Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :
- a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;
 - b) des effets toxiques cumulatifs probables ;
 - c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.
5. Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.
6. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.

²⁴ Le document non réglementaire « Guidance document » (*Orientations pour la mise en œuvre des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire*) apporte des précisions sur l'interprétation de ce règlement. Il est disponible sur le site de la Commission européenne (consulté le 28/11/2022 à l'adresse suivante : https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en).

7. Sont considérées comme sûres les denrées alimentaires conformes à des dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions.

8. La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.

9. En l'absence de dispositions communautaires spécifiques, les denrées alimentaires sont considérées comme sûres si elles sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale de l'État membre sur le territoire duquel elles sont commercialisées, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30. »

[...] Article 19 : Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire

« 1. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

2. Tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.

3. Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.

4. Les exploitants du secteur alimentaire collaborent avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par une denrée alimentaire qu'ils fournissent ou ont fournie. »

[...]

DOCUMENT 2

ARTICLE DE L'ANSES sur les DIOXINES et les ALIMENTS

Dioxines et aliments : l'Anses fait le point

Le 4 janvier, la présence de dioxines dans des **élevages de volailles et de porcs** en **Allemagne** a été découverte et a donné lieu à une alerte des autorités allemandes via le système d'alerte européen RASFF. Cette contamination ferait suite à l'utilisation d'aliments pour animaux contaminés par les dioxines. Les livraisons d'œufs et de viande provenant des élevages ayant potentiellement reçu ces aliments contaminés ont été suspendues. Le ministère français chargé de l'agriculture a précisé que la France n'a pas été destinataire des produits issus des élevages contaminés et que les aliments pour animaux incriminés n'ont pas été vendus hors d'Allemagne.

Que sont les dioxines ?

Le terme de "dioxines" est un nom générique qui recouvre plus de **200 molécules** différentes qui apparaissent au cours de processus thermiques accidentels (incendies) ou non (incinération des déchets industriels ou des ordures ménagères) et au cours de processus chimiques (traitement de la pâte à papier d'origine végétale, impuretés dans certains herbicides). Ces composés n'ont ainsi jamais été produits intentionnellement par l'homme.

Quels sont les effets des dioxines ?

La connaissance des effets des dioxines repose sur les résultats d'études réalisées chez l'animal et sur des données de suivi épidémiologique de populations humaines exposées par le passé à des niveaux beaucoup plus élevés que la population générale d'aujourd'hui.

Pour des expositions à **long terme** à des doses modérées, des **effets cancérogènes**, reprotoxiques, ou neurotoxiques peuvent survenir. L'ensemble des dioxines est ainsi potentiellement cancérogène, la dioxine de Seveso (TCDD) étant classée cancérogène certain (CMR1) par le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC -1997).

L'effet critique des dioxines, c'est à dire celui qui se manifeste aux doses les plus basses, n'est pas la cancérogénicité mais la **perturbation du système reproductif**. C'est sur la base de cet effet et en appliquant des facteurs de sécurité importants que l'OMS a défini une **valeur toxicologique de référence**.

La toxicité des dioxines est essentiellement liée à leur **accumulation dans l'organisme** au cours du temps (charge corporelle) et non directement à la dose quotidienne ingérée. Hormis en cas de contamination massive d'une denrée, **l'exposition ponctuelle à un aliment contaminé aura donc peu d'impact sur la santé**.

De fortes expositions ponctuelles aux dioxines (rejets accidentels, activités professionnelles) peuvent provoquer des effets cutanés (chloracnée, pigmentation des ongles et de la peau) et des troubles hépatiques (altération transitoire de l'activité d'enzymes hépatiques).

Comment l'homme y est-il exposé ?

Les dioxines présentent une grande stabilité à la chaleur, elles sont peu biodégradables et ont une forte affinité pour les

graisses. Ces molécules vont ainsi s'accumuler dans les **tissus graisseux**, notamment d'origine animale tout au long de la chaîne alimentaire. **On en retrouve donc particulièrement dans les aliments riches en graisses animales tels que poissons, crustacés, lait et produits laitiers et œufs. L'alimentation constitue la principale voie d'exposition de la population générale** (plus de 90 % de l'exposition totale).

L'exposition des français à ces substances a fortement baissé ces dix dernières années grâce à la mise en place de normes européennes sur les émissions des incinérateurs. La dose à laquelle les français sont actuellement exposés est inférieure à la valeur toxicologique de référence(1) définie par l'OMS(2) et a été divisée par 2,5 ces quatre dernières années et par plus de 6 en dix ans.

Comment le risque lié à la présence de dioxine dans les aliments est-il pris en compte ?

L'évaluation du risque lié aux dioxines consiste à comparer l'exposition de la population à la valeur toxicologique de référence.

La gestion des risques liés à ces substances repose sur la **fixation de teneurs maximales dans les denrées** (normes réglementaires). Si celles-ci sont dépassées comme c'est actuellement le cas en Allemagne, les aliments sont considérés impropres à la consommation et leur vente est interdite, même si leur consommation ne présente pas nécessairement de risque sanitaire.

Que fait l'Anses vis à vis de ces composés ?

L'Agence est mobilisée sur ces substances depuis plus de 10 ans tant en matière d'évaluation des risques que de suivi des expositions compte tenu de l'importance d'exercer une veille active sur les sources d'exposition chroniques à ces substances.

En 2008, l'Agence a notamment réévalué la toxicité de ces molécules au regard des dernières données scientifiques. Elle actualise régulièrement les données d'exposition des français grâce à des études telles que la deuxième étude de l'alimentation totale (EAT 2) actuellement en cours de publication.

(1) Une valeur toxicologique de référence est la dose de substance toxique à laquelle un individu peut être exposé sur une durée déterminée sans risque d'effet néfaste sur sa santé.

(2) Dose mensuelle tolérable provisoire fixée à 70 pg / kg poids corporel

Alerte à la dioxine dans le porc irlandais

Certains aliments contaminés ont été retrouvés en France et en Belgique.

L'Irlande tentait, dimanche 7 décembre, d'isoler la source d'une contamination à la dioxine qui a provoqué le rappel de l'ensemble des aliments à base de porc produits sur l'île depuis le 1^{er} septembre, et dont certains se sont retrouvés en France et en Belgique. L'alerte a été lancée samedi soir après la découverte, lors de contrôles de routine fin novembre, de traces de polychlorobiphényles (PCB), un polluant généralement assimilé à de la dioxine, dans de la graisse de porc provenant de neuf élevages irlandais.

Les PCB sont des polluants organiques persistants et probablement cancérogènes. *"En conséquence, la FSAI ordonne le rappel de tous les produits à base de porc issus de bêtes abattues en Irlande"*, a indiqué l'agence irlandaise de la sécurité alimentaire (FSAI). La destruction de tous les produits commercialisés en Irlande a été ordonnée, ainsi que le rappel de tous ceux exportés. Selon les statistiques irlandaises, l'île a exporté 124 000 tonnes de viande de porc en 2006. Le Royaume-Uni (Irlande du Nord comprise) représente le principal marché, avec plus de la moitié des exportations, suivi du Japon (9 %), de l'Allemagne (un peu moins de 9 %) et de la France (5 %).

RISQUE SANITAIRE "TRÈS, TRÈS FAIBLE"

Certains produits à base de porc irlandais contaminé ont été découverts en France et en Belgique au cours de contrôles à la frontière, a indiqué dimanche Rodney Evans, le spécialiste en chef de la toxicologie de la FSAI. Ces produits provenaient de carcasses irlandaises qui avaient été découpées aux Pays-Bas avant d'être réexportées vers la France et la Belgique. M. Evans a cependant assuré que la source du problème était entièrement irlandaise et ne concernait que *"de la viande de porcs irlandais qui avaient été nourris avec des aliments irlandais pour porcs"*.

La Commission européenne a indiqué dimanche dans un communiqué *"observer de près cet incident"*. Selon son porte-parole Pietro Petrucci, les experts de l'UE devaient en discuter dans la journée tandis que ceux des pays susceptibles d'avoir réceptionné la viande contaminée se réuniront mardi. La commission a également pointé du doigt la nourriture donnée aux porcs. M. Evans privilégie la thèse d'aliments pour porcs contaminés par de l'huile, *"peut-être"* de l'huile pour moteurs. *"Le profil de la dioxine que nous avons trouvée laisse à penser qu'elle est reliée à une contamination par une huile"*, a-t-il dit à l'AFP.

Le rappel a été décidé en Irlande à titre *"de précaution"*, ont précisé les autorités. Le risque sanitaire est *"très, très faible"*, a assuré le responsable adjoint de la FSAI, Alan Reilly. *"Les niveaux acceptés de ces dioxines sont basés sur une contamination tout au long d'une vie. Il faudrait consommer des produits contenant ces substances chimiques durant 40 ans avant de montrer des signes de maladie"*, a-t-il dit sur la radio nationale RTE. Le rappel représente une *"véritable catastrophe"* pour l'industrie porcine, a de son côté estimé Pdraig Walshe, président de l'Association des agriculteurs irlandais (IFA). *"Noël est la période la plus importante pour l'élevage porcin, de nombreuses personnes voulant acheter le jambon qui accompagnera la dinde"*, a-t-il rappelé sur RTE samedi soir. L'industrie irlandaise, qui emploie cinq mille personnes, a un chiffre d'affaires d'environ 400 millions d'euros.

[...]

E. Codes d'usages du Codex alimentarius et bonnes pratiques

Le Codex alimentarius, ou «Code alimentaire», est un ensemble de normes, de lignes directrices et de codes d'usages adoptés par la Commission du Codex alimentarius. La Commission a été créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires. Le Codex alimentarius produit des **normes internationales qui sont d'application volontaire** et adopte des **codes d'usages pour certains contaminants**.

Il existe ainsi un **Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines, les PCB de type dioxine et autres que ceux de type dioxine** dans les aliments de consommation humaine et animale (CXC 62-2006), révisé en 2018 et disponible via le lien : [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B62-2006%252FCXC_062f.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B62-2006%252FCXC_062f.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B62-2006%252FCXC_062f.pdf).

Y sont rappelées les catégories de sources industrielles qui ont un potentiel relativement élevé de production et de rejet de dioxines et de PCB dans l'environnement, les modalités de transfert de ces contaminants dans les animaux, et enfin les bonnes pratiques agricoles et de fabrication.

Voici quelques exemples non exhaustifs de **bonnes pratiques recommandées par le Codex**.

-Les animaux destinés à l'alimentation humaine peuvent être exposés aux dioxines et aux PCB qui se trouvent dans certains bois traités utilisés dans les bâtiments, le matériel agricole et les matériaux utilisés pour les litières. Afin de réduire l'exposition, il faut réduire le plus possible le contact des animaux avec le bois traité contenant des dioxines et des PCB. En outre, la sciure provenant de bois traité contenant des dioxines et des PCB ne doit pas être utilisée pour les litières.

-Du fait de la contamination potentielle de certains sols, les œufs de poules élevées en plein air peuvent présenter des concentrations de dioxines et de PCB supérieures à celles des œufs de poules élevées en cage et doivent être contrôlés, s'il y a lieu.

-Il convient d'être attentif aux bâtiments anciens, car les matériaux de construction ou les vernis peuvent contenir des dioxines et des PCB. En cas d'incendie, des mesures doivent être prises pour éviter la contamination des aliments pour animaux et de la filière de production par les dioxines et les PCB.

-Dans les bâtiments sans revêtement de sol, les animaux peuvent absorber des particules du sol. En cas d'indications de recrudescence de dioxines et de PCB, la contamination du sol doit être contrôlée selon le besoin. Si nécessaire, le sol doit être changé.

-Le bois traité au pentachlorophénol utilisé dans les installations pour animaux est responsable de la contamination de la viande de bœuf par les dioxines. Les bois (par exemple, travées de voies ferrées, poteaux) traités avec des produits chimiques comme le pentachlorophénol ou autres substances impropres ne doivent pas être utilisés comme piquets de clôture pour les animaux en libre parcours, ou comme conduites d'alimentation. Les râteliers à foin ne doivent pas être fabriqués avec ce type de bois traité. La préservation du bois avec des huiles usagées doit aussi être évitée.

[...]

III. Gestion des non-conformités sur le court terme

Il est indispensable au préalable de prendre connaissance de l'IT DGAL/SDSSA/2022/4 du 24 décembre 2021 car le principe de gestion des non-conformités liées aux dioxines et PCB reprend les mêmes étapes et mesures générales que celles décrites dans l'IT 2022/4, à savoir :

-la vérification de la validité du résultat,

-les modalités de notification des résultats non conformes,

-la mise en œuvre de mesures conservatoires : le blocage ou le retrait des produits non-conformes, et le cas échéant selon la situation la mise sous séquestre de l'exploitation,

- la réalisation d'une enquête épidémiologique et d'investigations complémentaires ayant pour objectif de déterminer la source de contamination,
- le devenir des produits non-conformes,
- la soustraction des animaux/aliments pour animaux à la source de contamination ou le maintien voire l'extension de mesures conservatoires si nécessaire.

Les bases légales permettant la mise en œuvre de mesures de police administratives ou pénales y sont également référencées.

Ainsi, **seules les spécificités** de gestion propres aux contaminations par les dioxines et PCB **seront traitées ici**.

A. Spécificités relatives à l'enquête épidémiologique

L'enquête épidémiologique à conduire en amont afin de détecter la source de contamination est à adapter, compte tenu des origines possibles de contamination de l'environnement par les dioxines et les PCB (se référer aux différentes sources de contamination exposées au point I-C). Un modèle d'enquête épidémiologique plus spécifique aux sources de contamination par les dioxines et PCB est disponible en annexe 4.

Il est fortement recommandé à l'occasion de cette enquête, de **réaliser des prélèvements** de denrées, d'aliments pour animaux, d'eau d'abreuvement le cas échéant. Des prélèvements peuvent être réalisés « par excès » lors de l'enquête sur site, sans que l'ensemble des analyses afférentes ne soient engagées en première intention, après un échange avec le laboratoire ou le LNR qui pourra prioriser l'analyse de certains prélèvements plutôt que d'autres.

L'article L250-6 du code rural et de la pêche maritime prévoit que les agents des SRAL sont compétents pour réaliser des échantillons de sols. Il est cependant préférable que les services déconcentrés du ministère en charge de l'environnement les réalisent ou les fassent réaliser, et les interprètent.

Si une pollution diffuse, s'étendant au-delà d'un seul élevage, est suspectée ou avérée, il conviendra de déterminer si d'autres élevages ont pu être potentiellement affectés. Par exemple, dans le cas d'un site illégal de brûlage à l'air libre de déchets, il est possible que la DREAL indique approximativement une zone où les polluants peuvent se déposer de façon majoritaire, en fonction de la rose des vents. Les élevages ciblés dans cette zone pourront alors faire l'objet de prélèvements dans le cadre de contrôles officiels.

Afin d'évaluer l'impact d'une pollution chronique ou accidentelle par les dioxines et/ou PCB et au regard des caractéristiques de ces contaminants, **les analyses sur des matrices animales contenant une fraction importante de matières grasses doivent toujours être considérées comme des matrices prioritaires et sentinelles par rapport aux matrices végétales** (cf fiche réflexe incendie publiée sur l'intranet du MASA : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/situations-post-accidentelles-a23438.html>).

Si toutefois des prélèvements devaient être conduits sur des espèces végétales, ce sont des cultures comme les légumes feuille susceptibles de capter davantage de dépôts atmosphériques, qu'il conviendrait de sélectionner de manière préférentielle.

Dans le cas de pollutions étendues, il convient de suivre la méthodologie de gestion présentée dans l'IT DGAL/SDSSA/2022-475 du 23 juin 2022 relative à la gestion des impacts d'une pollution environnementale d'origine minière ou industrielle sur les productions agricoles animales ou végétales, les denrées et les aliments pour animaux.

*Enquête épidémiologique en lien avec la proximité d'un incinérateur

Des études environnementales et des résultats d'analyse issus d'une surveillance régulière dans différentes matrices (élevages laitiers sentinelles, cultures) seront probablement disponibles dans ce cas de figure.

Comme indiqué supra en partie I-C-2, **les molécules susceptibles d'être émises par les unités d'incinération sont très majoritairement des dioxines** (PCDD et PCDF), et à titre exceptionnel des PCB. A ce jour seules les dioxines sont réglementées à l'émission.

Il sera délicat voire inopportun de comparer finement les profils de congénères de dioxines et PCB retrouvés dans des légumes, de l'herbe, ou encore au niveau des jauges Owen permettant de mesurer les retombées atmosphériques, avec les profils de congénères retrouvés dans des produits animaux tels que le lait.

En effet, les animaux accumulent de manière contrastée les dioxines et PCB selon le poids des molécules et la position des chlores (par exemple, les PCB 28 et 52, peu chlorés, sont très peu accumulés par une vache laitière, *a contrario* d'autres PCB comme les PCB 138-153-180). Ces molécules sont ensuite partiellement métabolisées, puis excrétées dans le lait, les œufs, ou accumulées dans le foie, les tissus. Ainsi, le profil de congénères dioxines et PCB retrouvé dans un produit comme le lait est le résultat d'un « filtre animal » et n'aura pas la même « signature » que le profil de congénères issu d'une analyse dans l'environnement.

Cependant, une comparaison de profils de congénères peut être effectuée dans une certaine mesure à l'échelle de la « famille ». Si les PCDF sont nettement prédominants par rapport aux PCDD dans l'herbe de pâture, et que cette même tendance est observable dans le lait, il est alors possible d'établir une corrélation.

B. Spécificités relatives au devenir des produits contaminés

Les produits d'origine animale contaminés dont la teneur est supérieure à la teneur maximale réglementaire seront par défaut classés comme **sous-produits animaux de catégorie 1** au titre du règlement (CE) n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

Cependant, le règlement n°2023/915 prévoit dans son article 5 la possibilité de recourir au tri ou à **tout autre procédé physique de décontamination** pour réduire la teneur en contaminant d'une matière première ou d'une denrée brute, la dilution étant explicitement exclue.

De la même manière, en alimentation animale la dilution est interdite. En application du règlement (UE) 2015/786 de la Commission du 19 mai 2015 relatif à la détoxification des aliments pour animaux, les procédés simples (« *méthodes habituelles de raffinage, de nettoyage, de tri ou de suppression mécanique des contaminants ou de certaines parties des aliments pour animaux contaminés* ») sont autorisés sans exigence particulière, et les professionnels désirant mettre en place un procédé dédié de décontamination pour une substance ou un groupe de substances doivent soumettre un dossier d'autorisation à l'EFSA (autorisation nominative).

1. Décontamination possible des matières premières d'origine animale contaminées

Les opérations physiques permettant de décontaminer certains produits peuvent concerner :

-le lait : via un écrémage total permettant de séparer la crème contenant les dioxines et PCB lipophiles de la fraction aqueuse, faiblement contaminée. La crème sera alors détruite en tant que sous-produit animal de catégorie 1. Le lait écrémé ainsi décontaminé pourra éventuellement être valorisé à destination de l'alimentation humaine ou animale. Le choix de la filière de destination de la poudre de lait sera laissé à l'exploitant. Un autocontrôle libératoire par lot sera requis :

-pour un débouché en alimentation animale : les teneurs maximales sont celles fixées par la directive 2002/32/CE déjà évoquée, et les analyses libératoires sont à réaliser conformément au plan d'échantillonnage prévu par le règlement (CE) 152/2009,

-pour un débouché en alimentation humaine : les teneurs maximales du règlement 2023/915 s'appliquent, avec un calcul correctif pour les denrées contenant moins de 2% de graisses, ce qui sera le cas du lait écrémé. Les analyses libératoires sont à réaliser conformément aux dispositions du règlement 2017/644.

[...]

I. Notion de contaminant et de risque chimique

A. Définition réglementaire des contaminants – Règlement (CEE) n°315/93

Une définition large et inclusive des contaminants chimiques est donnée à l'article premier du règlement (CEE) n° 315/93¹ :

« 1. Le présent règlement concerne les contaminants contenus dans les denrées alimentaires.

*On entend par « contaminant » toute substance qui n'est **pas intentionnellement ajoutée** à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition.*

2. Le présent règlement ne s'applique pas aux contaminants faisant l'objet de réglementations communautaires plus spécifiques. »

Cette définition rejoint celle du *Codex alimentarius* qui indique également que « les contaminants sont des substances qui n'ont pas été ajoutées intentionnellement aux aliments. Diverses substances sont susceptibles de pénétrer dans les aliments à tous les stades de la filière alimentaire, de la production primaire jusqu'à la distribution, en passant par les processus de transformation, la manipulation et l'entreposage. Les contaminants peuvent aussi provenir de l'environnement. La présence de ces substances dans les aliments doit faire l'objet d'un contrôle rigoureux afin d'éviter toute contamination ayant une incidence sur leur qualité ou les rendant nocifs. »

Cette définition exclut de fait les additifs, les auxiliaires technologiques et les arômes qui relèvent d'une réglementation spécifique et dont la caractéristique est l'**ajout intentionnel** dans des aliments. Ils font de plus l'objet d'une autorisation selon une liste positive.

Certains dangers chimiques tels que les résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides, ou encore les substances présentes dans les matériaux au contact des denrées alimentaires et susceptibles d'y migrer, pourraient être qualifiés de contaminants chimiques. Pour autant, ces dangers, sauf exception², relèvent de réglementations spécifiques et n'entrent pas dans le champ d'application du règlement (CEE) n°315/93.

B. Champ d'application de la note

La présente note porte sur le risque lié à l'ingestion (voie alimentaire) d'une denrée contenant des « contaminants chimiques » tels que définis par le règlement (CEE) n°315/93 et vise les familles de substances listées dans le règlement (UE) 2023/915 de la Commission concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n°1881/2006 (voir notamment point II. A).

Elle ne prend pas en compte le risque chimique par d'autres voies (par inhalation ou par voie cutanée notamment), qui ne relèvent pas de la compétence du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (MASA).

Elle n'intègre pas la gestion du risque chimique lié à la présence de substances indésirables dans les aliments pour animaux, excepté dans le cadre des investigations visant à déterminer la source de la contamination des denrées.

¹ Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

² Etain dans les conserves.

Les contaminations par les **dioxines et polychlorobiphényles (PCB)** ne sont abordées que de manière générale, car l'instruction technique DGAL/SDSSA/2024-170 du 14 mars 2024 traite spécifiquement de cette problématique.

Enfin, la présente note n'aborde pas les contaminations suivantes, qui font ou feront l'objet, elles aussi, d'instructions dédiées :

- La gestion des **sites et sols pollués**³ (renvoi à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-475 du 23 juin 2022) ;
- La gestion du risque lié à la présence d'**acrylamide** (renvoi au DM-4B-ENQ-21-V01 qui sera actualisé à la lumière des prochaines évolutions réglementaires) ;
- La gestion des contaminations par les **radionucléides** en cas d'accidents nucléaires⁴ qui est usuellement reliée au risque physique.

C. Risque chimique par voie alimentaire

C.1 Nature du risque lié aux contaminants chimiques

Les contaminants chimiques considérés peuvent être des éléments simples tels qu'un élément trace métallique comme le plomb, des molécules organiques complexes telles que le benzo(a)pyrène ou une famille de molécules (alcaloïdes pyrrolizidiniques, alcaloïdes de l'ergot, ...).

Le risque chimique par ingestion peut être **aigu ou chronique**.

Les principaux contaminants réglementés⁵ reconnus pour leur capacité à induire **une toxicité aiguë** (c'est-à-dire un déclenchement des symptômes par ingestion en prise unique ou sur une courte période), au-delà des teneurs maximales (TM), sont notamment ceux pour lesquels **une dose de référence aiguë** a été établie par les instances d'évaluation des risques :

- L'étain inorganique ;
- Le nickel (chez les personnes sensibles) ;
- Certaines mycotoxines telles que le déoxynivalénol ou les alcaloïdes de l'ergot ;
- Les alcaloïdes tropaniques, pyrrolizidiniques ou opioïdes ;
- Le delta-9-THC ;
- Le cyanure d'hydrogène (HCN) ;
- Certaines dioxines, notamment la dioxine dite de Seveso (2,3,7,8-tétrachlorodibenzo-p-dioxine ou TCDD), à l'origine de cas de chloracné lors de la catastrophe de Seveso en 1976. Ces cas ont permis de documenter les intoxications aiguës chez l'homme, les données étant obtenues habituellement dans le cadre d'essais cliniques ou sur des animaux.

L'ingestion de denrées qui présenteraient un faible dépassement des TM réglementaires n'induit pas un risque de toxicité aiguë.

Au regard des types de contaminants et leurs teneurs usuellement rencontrées dans les aliments consommés en Europe, le **risque chimique alimentaire est essentiellement associé à un risque chronique (exposition alimentaire quotidienne et tout au long de la vie) pour la santé**.

La spécificité des dossiers relatifs aux contaminants chimiques tient donc à la caractérisation et la quantification de ce risque en vue de prendre des mesures de gestion appropriées, pour la préservation de la santé publique et notamment du consommateur.

³ Sites présentant potentiellement des problématiques de pollution chimique de leurs sols et/ou de leurs eaux souterraines, d'origine anthropique (activité industrielle, relevant ou non d'une Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE), en activité ou en cessation d'activité, activité minière passée ou présente et relevant du Code minier) et qui sont susceptibles d'avoir un impact sur les productions agricoles végétales ou animales, sur les denrées et les aliments pour animaux

⁴ Instruction technique DGAL/SDPAL/2019-648 du 03/09/2019 concernant les modalités de gestion du milieu agricole et de l'alimentation en cas d'accident nucléaire

⁵ Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n°1881/2006

En effet, l'exposition alimentaire à un contaminant, de façon répétée et donc chronique (à moyen et long terme), peut être la cause de pathologies et donc avoir des répercussions en matière de santé publique.

Les principales informations sur chacun des contaminants et la consommation des denrées (pour les calculs des expositions) apparaissent dans les documents de synthèse suivants (disponibles sur les sites de l'Anses et de l'Efsa⁶) :

- Les études de l'alimentation totale conduites par l'Anses (ou Total Diet Survey, TDS) : EAT2 de 2011 et EATi (alimentation infantile) de 2016. L'EAT2 contient une fiche synthétique d'évaluation du risque par contaminant dans laquelle sont mentionnées notamment la ou les Valeurs Toxicologiques de Référence (VTR) applicable(s) lors de la réalisation de l'étude, les principaux aliments contributeurs, l'évaluation de l'exposition... A noter que l'EAT3 est en cours de réalisation.
- L'étude INCA (Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires) conduite par l'Anses : INCA3 de 2014-2015.
- Les avis de l'Anses publiés faisant suite à la co-saisine relative à l'optimisation des plans de surveillance et de contrôles officiels de la contamination chimique des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (hors alimentation pour animaux et eau)⁷ et sur la hiérarchisation des dangers alimentaires (en considérant simultanément les risques biologiques et chimiques)⁸.
- De manière générale, les avis de l'Anses et de l'Efsa sur les substances d'intérêt.

C.2 Réduction de l'exposition au risque chimique par ingestion

Le risque chimique est lié à l'exposition à l'agent chimique considéré et à la gravité de ses effets. Afin de réduire ce risque, il apparaît nécessaire de diminuer l'exposition du consommateur au contaminant considéré. Certains aliments, susceptibles d'être contaminés par un ou des contaminants, ne sont pas considérés comme des contributeurs significatifs à l'exposition parce que peu consommés ou peu contaminés. Ainsi, le roquefort est considéré comme peu contributeur à l'exposition à l'étain, alors même qu'il peut être enveloppé d'une feuille d'étain en cours d'affinage. Ces denrées ne sont, en général, pas réglementées sauf si des teneurs très élevées en contaminant(s), liées à de mauvaises pratiques ou à des fraudes, ont été constatées (exemple : plomb dans les épices).

Il existe deux types de leviers pour réduire l'exposition du consommateur à un contaminant ou une famille de contaminants dont la présence dans les aliments est susceptible d'entraîner un risque pour la santé publique :

- Un levier qui a pour finalité de **réduire la consommation** de la denrée concernée. Il consiste en des **recommandations de consommation** pour certaines denrées⁹ qui sont publiées par l'Anses. Leur respect permet de réduire le niveau de consommation des denrées concernées, et donc l'exposition du consommateur.
- Des leviers qui ont pour finalité de **réduire la contamination** de la denrée concernée :
 - La **fixation des TM réglementaires** en contaminants chimiques (méthodologie présentée en annexe 1) dans les denrées : la TM déterminée est valable pour un couple contaminant(s) / matrice donné. Le choix des matrices qui font l'objet de fixation d'une TM provient de la nécessité de maîtriser l'exposition lorsque celle-ci a été reconnue problématique via la matrice (la denrée) concernée. Les matrices qui ne participent pas ou très peu à cette exposition n'appellent donc pas, sauf exception, la fixation de TM, car ce ne sont pas de forts contributeurs. Ainsi, tous les couples contaminant(s)-matrices possibles ne sont pas réglementés.
 - Des **actions sur les denrées produites** pour diminuer leur(s) teneur(s) en contaminants par l'intermédiaire :
 - D'une pression générale de contrôles et de retrait de produits non-conformes du marché ;
 - De l'application de bonnes pratiques lorsqu'elles existent ;
 - De la **recherche, la réduction et si possible l'éradication des sources de contamination** par les services compétents et les opérateurs du secteur alimentaire en cas de dépassements

⁶ European food safety authority (Efsa) ou Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA)

⁷ Avis 2015- SA- 0187 révisé de l'Anses - Rapport d'expertise collective – Décembre 2019

⁸ Avis 2016-SA-0153 de l'Anses. Rapport d'expertise collective – Mai 2020

⁹ Poissons et produits de la pêche, conseils de consommation - Anses

de teneurs maximales (non-conformités issues de contrôles officiels ou d'autocontrôles) ou de dépassements d'autres niveaux réglementaires définis au niveau européen tels que des teneurs de référence, des valeurs indicatives ou des seuils d'intervention.

Ces différents leviers peuvent être associés.

II. Présentation du cadre réglementaire

A. Cas des couples contaminants - matrices réglementés

Des teneurs maximales en contaminants sont fixées par le règlement (UE) 2023/915 de la Commission qui a abrogé le règlement (CE) n°1881/2006, modifié à 46 reprises.

Des teneurs maximales sont fixées pour les familles de contaminants suivantes mentionnées à l'annexe I du règlement (UE) 2023/915 (liste évolutive) :

Famille de contaminants	Substances réglementées
Mycotoxines	Aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, zéaralénone, fumonisines, citrinine, sclérotés d'ergot et alcaloïdes de l'ergot, toxines T2 et HT2
Toxines végétales	Acide érucique, alcaloïdes tropaniques, acide cyanhydrique, alcaloïdes pyrrolizidiniques, équivalents de delta-9-tétrahydrocannabinol, alcaloïdes opioïdes
Métaux (éléments traces métalliques - ETM)	Plomb, cadmium, mercure, arsenic inorganique, étain inorganique, nickel
Dioxines et PCB ¹⁰	Somme des dioxines (PCDD/F), Somme des dioxines et PCB-DL, Somme des PCB-NDL (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180)
Substances perfluoroalkylées (PFAS)	PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS, somme du PFOS+PFOA+PFNA+PFHxS
Contaminants liés aux procédés de transformation	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) : benzo(a)pyrène et somme des 4 HAP (benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène, chrysène) 3-chloropropane-1,2 diol (3-MCPD) Somme du 3-MCPD et de ses esters Esters d'acides gras de glycidol
Autres contaminants	Nitrates
	Mélatamine
	Perchlorate

¹⁰ Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-170 du 14 mars 2024 relatives aux spécificités des contaminations chimiques des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux par les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB)

Le premier paragraphe de l'article 2 du règlement (UE) 2023/915 interdit la mise sur le marché des denrées qui contiennent un contaminant à une teneur dépassant la teneur maximale fixée à l'annexe I du règlement ainsi que l'utilisation de ces denrées comme matières premières ou comme ingrédients de denrées alimentaires.

Pour l'application de cette disposition, la mise sur le marché doit être comprise telle que définie dans le règlement (CE) n° 178/2002¹¹ (article 3, point 8) : « *mise sur le marché* » : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites. ».

*Cas particulier des activités non professionnelles

Les activités appartenant à la sphère privée (pêche de loisir, consommation domestique, production d'un élevage familial pour « autoconsommation » ...) **relèvent des attributions des services du ministère chargé de la santé** (Direction générale de la santé - DGS).

Les teneurs maximales fixées par le Règlement (UE) 2023/915 ne sont pas applicables à ces activités. Néanmoins dans certaines situations, des dépassements de TM peuvent être détectés à l'occasion de prélèvements réalisés à la demande des services compétents (ex : la zone d'impact liée à un sinistre ne touche que des potagers familiaux, dans lesquels quelques prélèvements de végétaux sont demandés par les services de la DREAL¹² et l'ARS¹³). Ces dépassements sont à prendre en compte, des recommandations de consommation pourront ainsi être édictées (par la DGS/ARS) à l'attention des populations concernées.

*Autres niveaux réglementaires

Pour certains couples denrée/contaminant, d'autres « niveaux réglementaires », **qui ne sont pas des teneurs maximales réglementaires**, peuvent être définis dans des recommandations ou dans un règlement de la Commission.

Le dépassement d'une teneur de référence, d'un seuil d'intervention ou d'une valeur indicative :

- **ne permet pas de conclure à la non-conformité de la denrée ;**
- n'implique pas le retrait du marché de la denrée **sauf si celle-ci est considérée comme dangereuse au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 ;**
- **déclenche une enquête approfondie** chez le responsable de la première mise sur le marché du produit, destinée à rechercher la source de la contamination et à la limiter.

B. Cas des couples contaminants-matrices non réglementés

B.1 Règlement (CEE) n° 315/93

L'article 2 (paragraphe 1) du règlement (CEE) n° 315/93 dispose que :

« *La mise sur le marché de denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé publique et, en particulier, sur le plan toxicologique, d'un contaminant est interdite.* »

Cette disposition peut notamment s'appliquer aux **couples contaminants/denrées pour lesquels des teneurs maximales spécifiques ne sont pas fixées à l'annexe I** du règlement (UE) 2023/915.

Le recours à cette disposition, dont le non-respect peut être sanctionné pénalement, permet de justifier la mise en place de mesures de gestion des risques, basée sur l'estimation du risque toxicologique.

¹¹ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

¹² Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement

¹³ Agence régionale de santé

Exemple de décontamination autorisée :

Du lait cru contaminé par des dioxines ne pourra être collecté aux fins d'être mélangé avec d'autres laits (dilution intentionnelle). En revanche, l'exploitant pourrait considérer l'écémage comme un traitement physique permettant d'assainir ou de réduire le niveau de contamination du lait une fois écémé, les dioxines étant lipophiles. Il faudra toutefois qu'il justifie l'effectivité et l'efficacité de cette mesure par la présentation de résultats d'analyses favorables, sur la base de prélèvements réalisés conformément aux dispositions réglementaires. Le lait traité pourra ensuite être destiné à la consommation humaine.

III. Contrôles des contaminants et mesures de gestion des non-conformités ou des dépassements d'autres niveaux réglementaires

Il est rappelé en préambule que **l'exploitant est le premier responsable de la sécurité des denrées qu'il met sur le marché**. Les services d'inspection contrôlent le strict respect des prescriptions réglementaires.

En effet, le règlement (CE) n° 178/2002 précise à l'article 17 les responsabilités : « 1. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

2. Les États membres assurent l'application de la législation alimentaire ; ils contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire (...). »

A. Détection des non-conformités ou des dépassements d'autres niveaux réglementaires

A.1 Origine des non-conformités : contrôles officiels et autocontrôles

La non-conformité d'une denrée pour ce qui concerne sa/ses teneur(s) en contaminant(s) chimique(s), mise en évidence à la suite d'une analyse peut être détectée soit lors d'un contrôle officiel, soit dans le cadre d'un autocontrôle fait par un exploitant (opérateurs de l'industrie agroalimentaire, exploitants agricoles/aquacoles, enseignes de distribution, etc.). Ces contrôles analytiques peuvent être réalisés en France ou dans d'autres pays, l'information entre autorités nationales des pays concernés se faisant alors via le réseau RASFF.¹⁶

Pour les contrôles officiels, la DR(I)AAF/DAAF et la DD(ETS)PP recourent aux laboratoires agréés dont la DGAL établit une liste qui est régulièrement tenue à jour par arrêté ministériel¹⁷. La DGAL veille à ce que la délivrance de l'agrément aux laboratoires et son maintien coïncident avec le respect par ces laboratoires des dispositions réglementaires.

A.2 Obligations réglementaires pour les contrôles des teneurs en contaminants

A.2.1 Règles relatives aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse

Les prescriptions en vigueur sont décrites dans les règlements (UE) n°2017/644 (pour les dioxines et PCB), (UE) 2022/1428 (pour les PFAS), (UE) 2023/2782 modifié (pour les mycotoxines), (UE) 2023/2783 (pour les toxines végétales), (CE) n°1882/2006 (pour les nitrates) et (CE) n°333/2007 modifié (pour les éléments traces, les contaminants issus de procédés de transformation et le perchlorate).¹

¹⁶ RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed. La Mission des urgences sanitaires de la DGAL (MUS) et l'unité d'alerte de la DGCCRF sont les points de contact France pour le RASFF.

¹⁷ Liste disponible à l'adresse suivante : <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>

Les dispositions de ces règlements doivent être suivies par les DD(ETS)PP et les DR(I)AAF/DAAF et par les délégataires à l'occasion des prélèvements qu'ils opèrent (contrôles officiels) ainsi que par les laboratoires.

Par ailleurs, afin de permettre de garantir la fiabilité des résultats de leurs autocontrôles analytiques, les opérateurs doivent s'assurer :

- D'une part que les échantillons prélevés sont représentatifs du lot échantillonné. Les méthodes d'échantillonnage définies dans les règlements de la Commission cités précédemment servent de référence pour apprécier la représentativité de l'échantillonnage ;
- D'autre part que les laboratoires utilisent des méthodes de préparation d'échantillons et des méthodes d'analyses dont les critères de performance sont conformes aux dispositions définies dans les règlements.

A noter, conformément au Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, Annexe XVIII, « lorsqu'un exploitant obtient le résultat d'une analyse dont il est le demandeur, que ce résultat est non conforme, et qu'il est avéré que cet autocontrôle a été mal réalisé (échantillonnage non représentatif, méthode non reconnue, etc.), il doit néanmoins le considérer comme non conforme et agir en conséquence (retrait/rappel, notification à l'administration etc.).

A.2.2 Règles d'expression des résultats d'analyse : l'incertitude de mesure

L'incertitude de mesure élargie doit être systématiquement déduite du résultat analytique (résultat d'analyse brut), qu'il s'agisse d'un prélèvement officiel ou d'un autocontrôle, de façon à obtenir « sans conteste » un résultat opposable aux teneurs maximales réglementaires en vue de statuer sur la conformité du produit.

Ainsi, un résultat brut dépassant la teneur maximale peut donner lieu à un résultat conforme, après déduction de l'incertitude de mesure.

A noter que s'il convient de retrancher l'incertitude de mesure pour déterminer la conformité ou non d'un lot de denrée échantillonné, cette incertitude de mesure n'est pas déduite lorsqu'il s'agit d'apprécier la dangerosité d'un produit/lot non conforme. Cette évaluation de la dangerosité s'appuiera en effet sur le résultat brut, pour une approche protectrice de la santé publique.

En résumé :

- pour statuer sur la conformité d'un produit/lot : l'incertitude de mesure est déduite, le résultat ainsi obtenu est comparé à la teneur maximale réglementaire,
- pour évaluer la dangerosité d'un produit/lot : l'incertitude de mesure n'est pas déduite, la teneur « brute » est prise en compte pour le calcul de l'exposition du consommateur.

Par ailleurs, pour conclure au dépassement d'une teneur de référence, d'une valeur cible, d'une teneur indicative, l'incertitude de mesure n'est pas prise en compte.

B. Gestion des non-conformités (hors cas des produits de la pêche sauvages)

La gestion des non-conformités en matière de contaminants chimiques est en premier lieu de la responsabilité de l'exploitant et le contrôle de la gestion mise en œuvre par l'exploitant est de la responsabilité de ses autorités compétentes.

B.1 Vérification de la validité du résultat

Lorsque les services officiels sont informés de la non-conformité d'une denrée alimentaire pour ce qui concerne sa teneur en contaminant chimique, qu'il s'agisse d'un contrôle officiel ou d'un autocontrôle, ils s'assurent en premier lieu de la validité du résultat transmis par le laboratoire.

Aucune mesure de gestion, *a fortiori* privative de droits pour l'administré concerné, ne sera mise en œuvre sans au préalable avoir reçu une confirmation fiable du résultat analytique qui la sous-tend. Cette confirmation revêtira la forme d'un écrit (le bulletin de résultat d'analyse du laboratoire), signé du responsable compétent du laboratoire.

Le résultat doit être exprimé dans les mêmes unités et avec **le même nombre de chiffres significatifs que la TM** fixée dans le règlement (UE) 2023/915, et l'incertitude de mesure, exprimée avec le même nombre de décimale(s) que le résultat d'analyse, doit apparaître (cf. point III-A-2-b).

Dès lors que les prescriptions réglementaires relatives aux modalités de contrôle des teneurs en contaminants sont respectées, le résultat obtenu par le laboratoire est considéré comme suffisant pour déclencher la mise en œuvre de mesures de gestion en cas de dépassement des teneurs maximales réglementaires.

En conséquence, les services officiels prendront, ou s'assureront que l'exploitant prend, dès l'obtention d'un résultat non conforme obtenu dans un laboratoire, les mesures de gestion décrites ci-après.

Doute sur la validité du résultat à la lecture du bulletin d'analyse

Dans le cadre d'un autocontrôle, il appartiendra à l'opérateur d'obtenir en tant que de besoin les précisions nécessaires sur les modalités de préparation des échantillons et/ou sur le respect des critères de performance réglementaires.

B.2 Extrapolation d'un résultat non conforme obtenu sur une partie d'un lot échantillonné à l'ensemble du lot mis sur le marché

Cette situation est, par exemple, rencontrée lorsque le prélèvement d'un lot fabriqué/importé/introduit est réalisé au stade de la distribution.

L'exploitant doit procéder, sauf exception, **au retrait, et le cas échéant au rappel si la denrée est considérée dangereuse et que celle-ci est toujours à disposition des consommateurs, de la partie du lot qui a été échantillonnée.**

En préambule, il convient de rappeler ici la définition d'un lot, telle que précisée dans les règlements (UE) fixant les méthodes d'échantillonnage et d'analyse et rappelée en annexe 4 de la présente instruction.

Le « lot » est une quantité identifiable d'une denrée alimentaire, livrée en une fois, pour laquelle il est établi par l'agent responsable qu'elle présente des caractéristiques communes (telles que l'origine, la variété, l'espèce, le point de prélèvement, le type d'emballage, l'emballeur, l'expéditeur ou le marquage).

Un résultat obtenu sur un lot B reçu par un distributeur ne reflète donc pas nécessairement le niveau de contamination du lot A fabriqué, importé ou introduit en amont.

Si l'échantillonnage a été réalisé sur une partie d'un lot fabriqué ou importé, et que cette partie du lot est considérée comme dangereuse, il convient d'appliquer les dispositions du paragraphe 6 de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 modifié selon lesquelles :

« Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées

alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux ».

Ainsi, si une partie d'un lot de denrées importées par l'opérateur A a été livrée à un distributeur B qui a réalisé, au stade du détail, un autocontrôle dont le résultat n'est pas conforme et que l'opérateur A dispose d'un résultat d'autocontrôle conforme réalisé dans les conditions décrites au point III.A.2.a) sur le lot importé/introduit ou fabriqué, la conclusion de non-conformité ne sera pas appliquée à l'intégralité du lot importé.

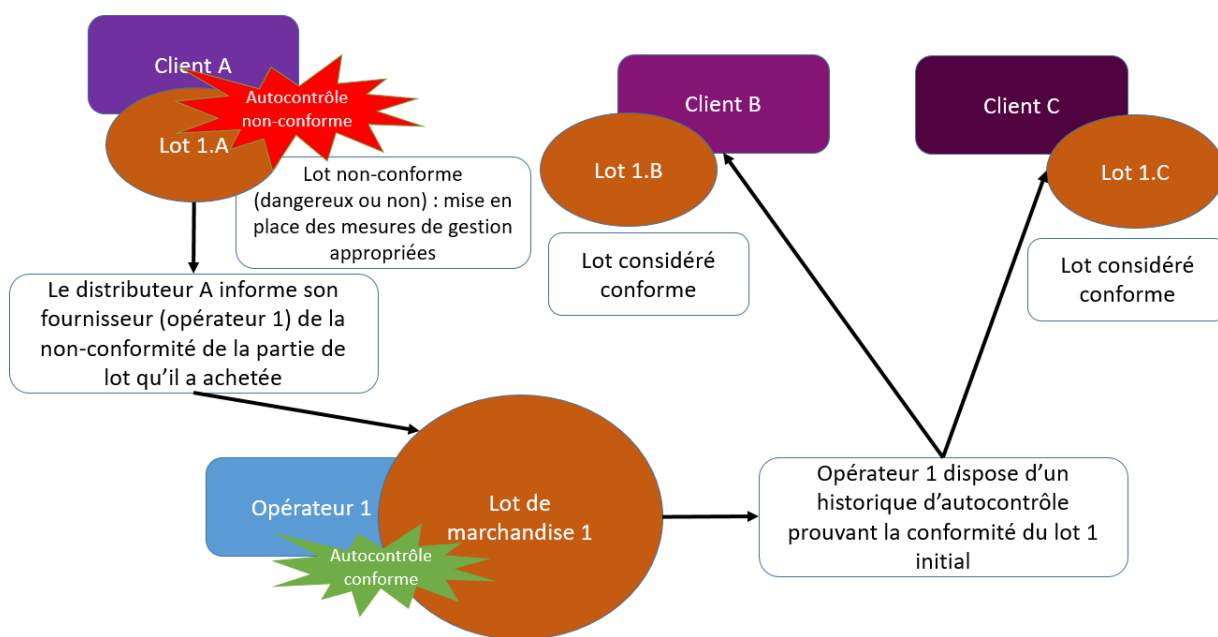
Exemple : un échantillon de 18 grammes d'origan (une unité de vente) a été prélevé au stade du détail et déclaré non conforme pour ce qui concerne sa teneur en alcaloïdes pyrrolizidiniques (contaminants répartis de manière très hétérogène dans les herbes aromatiques). Ce distributeur a considéré le lot reçu comme dangereux et a appliqué des mesures de gestion en conséquence.

L'importateur ayant fourni le lot à ce client dispose d'un résultat d'autocontrôle conforme réalisé sur un échantillon représentatif du lot de 20 tonnes qu'il a importé.

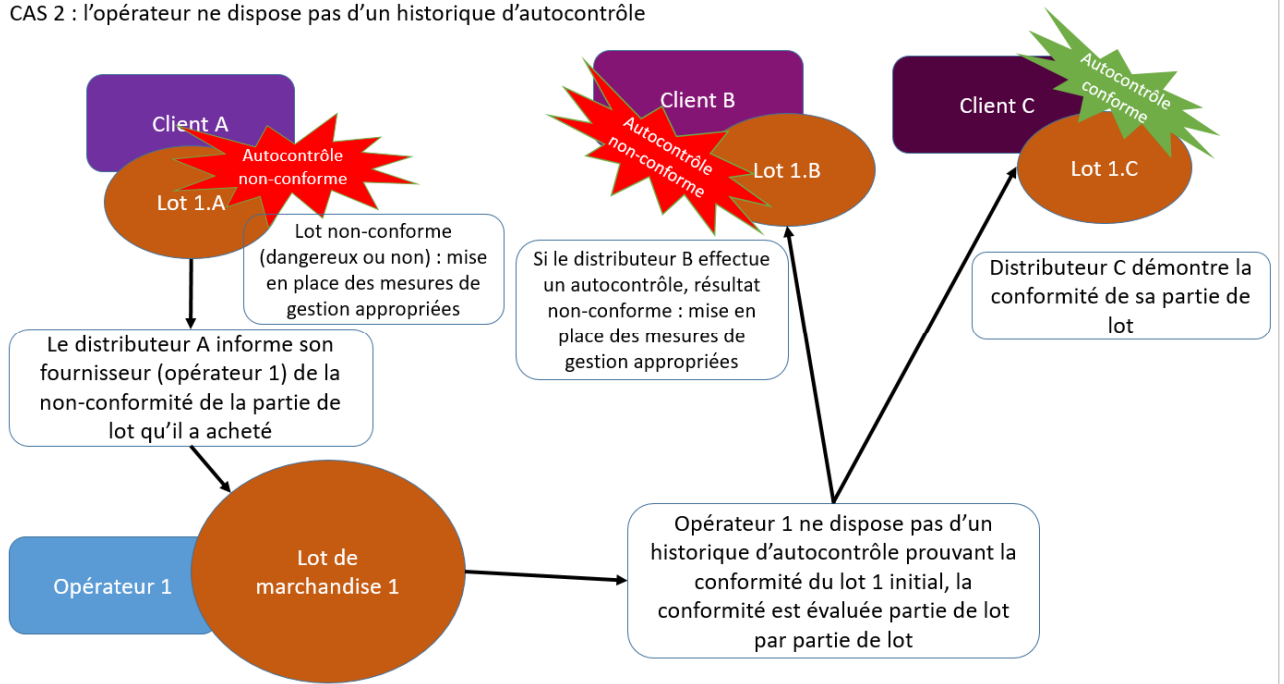
⇒ Les autres parties du lot importé, détenues par l'importateur ou d'autres clients de celui-ci, sont considérées conformes.

Les 2 illustrations ci-dessous représentent à titre d'exemple des situations susceptibles d'être rencontrées :

CAS 1 : l'opérateur dispose d'un historique d'autocontrôle conforme



CAS 2 : l'opérateur ne dispose pas d'un historique d'autocontrôle



En complément et sans préjudice des éléments développés supra, les services déconcentrés concernés peuvent décider, en fonction de leur analyse de risque locale (teneur analysée considérée comme préoccupante, antécédents et niveau de confiance dans l'entreprise, ...), de réaliser un prélèvement officiel sur le même lot si cela est possible ou sur un autre lot de la même référence.

→ Les exemples présentés dans cette instruction n'ont pas vocation à couvrir tous les cas de figure. La complexité et la diversité des situations rencontrées justifient bien souvent une évaluation au cas par cas.

B.3 Circuits d'information, temporalité et rôles des différentes parties prenantes dans l'évaluation de la dangerosité d'une denrée non conforme

B.3.1 Non-conformité issue d'un contrôle officiel

Dès réception d'un rapport d'analyse non conforme issu d'un contrôle officiel, le service déconcentré à l'origine du prélèvement informe l'exploitant du lieu de prélèvement.

Les modalités de notification à la DGAL des résultats non conformes obtenus dans le cadre des PSPC sont indiquées dans les instructions annuelles dédiées. **Les non-conformités relatives aux contaminants et les dépassements d'autres niveaux réglementaires que les teneurs maximales doivent être systématiquement signalés au BAMRA (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)** afin que celui-ci procède à l'évaluation de la dangerosité de la denrée.

B.3.2 Non-conformité issue d'un autocontrôle

Les exploitants doivent avoir prévu précisément dans leur PMS comment ils traiteront les résultats d'analyse non conformes issus *a minima* de leurs autocontrôles. En particulier, ils doivent être en mesure d'évaluer la dangerosité des produits non conformes.

L'exploitant est dans l'obligation d'informer son fournisseur et ses clients de la non-conformité, au titre de l'article L. 411-2 du code de la consommation qui dispose que :

"Tout opérateur ayant connaissance, après avoir acquis ou cédé des produits, d'une non-conformité à la réglementation portant sur une qualité substantielle de tout ou partie de ces produits, en informe sans délai, par tous moyens dont il peut justifier, celui qui lui a fourni ces produits et ceux à qui il les a cédés".

Cette information ne signifie pas pour autant que **le fournisseur doit considérer d'emblée que l'ensemble du lot des matières/produits ayant été utilisés pour constituer le lot cédé à l'exploitant à l'aval de la chaîne serait non conforme**, notamment s'il dispose de résultats d'autocontrôles conformes basés sur un échantillonnage représentatif (cf. supra).

Il s'agira néanmoins d'un signalement devant être pris en compte et analysé par le fournisseur, au même titre que toute information utile, signal faible ou fort, réclamation client, ..., analysés et tracés dans le plan de maîtrise sanitaire. La DD(ETS)PP/DAAF/DRAAF sera fondée à demander au fournisseur français les résultats issus de la prise en considération de cet événement (autocontrôles disponibles réalisés sur le lot selon les dispositions d'échantillonnage et d'analyse en vigueur, etc.).

Par ailleurs, il est rappelé que, pour compléter les obligations de l'article 19 du règlement (CE) n° 178/2002 imposant aux opérateurs de notifier à leur autorité compétente toute situation de denrée dangereuse qui ne serait plus sous leur contrôle direct, l'article L. 201-7 du CRPM, modifié par l'article 50 de la loi dite EGALIM (loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) dispose que :

« Tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux soumis aux prescriptions prévues à l'article L. 231-1 informe immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale ».

En cas d'autocontrôles défavorables en matière de contaminants chimiques, conduisant au dépassement d'une TM, la denrée concernée ne peut dès lors plus être mise sur le marché en l'état. Il revient à l'exploitant de conduire une évaluation de la situation et de définir les mesures de gestion adaptées.

En conséquence, **dans le cas des denrées non conformes qui ne sont plus sous le contrôle direct de l'exploitant au niveau duquel la contamination est survenue**¹⁸, il y a de prime abord une alerte et les règles de notification des alertes s'appliquent (cf guide d'aide à la gestion des alertes).

Il convient de préciser que l'exploitant peut s'il le souhaite assortir la notification d'alerte d'une analyse de risque permettant de conclure éventuellement à l'absence de dangerosité de la denrée, uniquement **lors de faibles dépassements de la TM ET si la denrée n'est pas destinée à des populations très sensibles** (nourrissons et enfants en bas âge...).

Pourra être considéré comme un « faible dépassement » une teneur analysée (résultat brut sans prise en compte de l'incertitude de mesure élargie) inférieure ou égale au double de la TM.

Dans ce cas, il est alors possible que l'exploitant utilise toute donnée à jour de la science pour calculer l'exposition des différents profils de consommateurs et effectuer une comparaison avec une valeur toxicologique de référence (VTR) pertinente. Pour ce faire, il prendra en compte le résultat d'analyse brut (sans ajout ni retrait de l'incertitude de mesure élargie). Lorsque des VTR ont été établies pour la toxicité aiguë d'une part et pour la toxicité chronique d'autre part, les deux effets devront être évalués.

Tout dépassement supérieur au double de la TM (ou supérieur à la TM lorsque la denrée est destinée à des populations très sensibles) donne systématiquement lieu à une qualification de denrée impropre à la consommation humaine, donc **dangereuse.**

Dans le cas des denrées encore sous le contrôle direct de l'exploitant au niveau duquel la contamination est survenue, il revient là encore à l'exploitant de conduire une évaluation de la situation et de définir les mesures de gestion adaptées. Dans le cas d'une denrée évaluée préjudiciable à la santé humaine en plus d'être non conforme, en vertu de l'article L. 201-7 du CRPM il notifiera une « non-alerte » à son autorité compétente.

¹⁸ à ne pas confondre avec l'exploitant ayant détecté la non-conformité

Les résultats d'autocontrôles défavorables dont les autorités compétentes en services déconcentrés de l'Etat ont connaissance doivent être ensuite enregistrés par ceux-ci dans l'outil national de gestion des événements sanitaires de la DGAL (SORA Alerte à la date de la rédaction de la présente instruction), dans les situations et selon les modalités définies par l'instruction technique dédiée.

Des précisions sur l'organisation interne de la DGAL en matière de contaminants chimiques sont données en annexe 5.

B.4 Mesures de gestion : blocage de produits, interdiction de mise sur le marché, retrait du marché, information et rappel auprès des consommateurs, recherche de la source de contamination et assainissement

La non-conformité entraînera en général la mise en œuvre des mesures décrites ci-après.

Ces mesures doivent permettre :

- de garantir **la maîtrise des produits contaminés**,
- **d'identifier la source** de contamination, de **la réduire et si possible de l'éliminer**,
- le cas échéant au stade de la production primaire, de permettre un assainissement progressif des animaux et des productions agricoles, afin de protéger la santé des consommateurs.

L'annexe 6 synthétise plus particulièrement les investigations et mesures prises au stade de la production primaire.

Les mesures immédiates de sécurisation du consommateur (exposées au point a.) et les investigations complémentaires à mener (exposées au b.) peuvent être **concomitantes** et l'ordre présenté ne constitue pas obligatoirement le déroulement chronologique des actions à entreprendre.

En ce qui concerne les investigations à mener au stade de la production primaire, notamment lors de contamination environnementale, il appartient aux services de contrôle **d'adapter ces mesures** en fonction du contexte local. À cette fin, il apparaît donc nécessaire de **cerner rapidement l'étendue de la contamination**, c'est-à-dire de **recenser** les productions animales ou végétales présentes et les animaux vivants qui sont affectés et de mettre en œuvre les mesures adéquates en appui de l'exploitant agricole (renvoi au besoin à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-475 du 23 juin 2022 susvisée, relative à la méthodologie de gestion des sites et sols pollués).

B.4.1 Mesures immédiates

***Mesure obligatoire de gestion des produits non conformes : retrait du marché**

La déclaration de non-conformité est appliquée **au lot échantillonné**.

- **Gestion du lot non conforme :**

Si une non-conformité est mise en évidence sur une denrée, la mesure immédiate à prendre par l'opérateur sans attendre de notification à (dans le cas des autocontrôles) ni de validation par l'administration consiste à retirer du marché **le lot/la partie du lot de produits dont l'échantillon analysé est issu**. Cette mesure relève de la **responsabilité de l'exploitant** détenteur des denrées non conformes.

Comme déjà indiqué, l'exploitant est tenu **d'informer son fournisseur** afin que celui-ci soit en capacité de prendre toutes mesures ou investigations qui lui paraîtront utiles, sans préjudice des investigations qui pourront en plus être réalisées ou demandées par les autorités compétentes (cf. point b. ci-dessous).

À noter que pour des non-conformités portant sur des animaux de boucherie, la question du retrait se pose différemment selon que les résultats d'analyse sur 2 matrices différentes (par exemple : muscle et foie) sont connus ou non.

- ✓ Si les résultats sur le foie et le muscle sont connus : la (ou les) matrice(s) non-conforme(s) doit (doivent) faire l'objet d'un retrait (sous réserve que la traçabilité le permette) ;

- ✓ Si seul le résultat d'analyse sur 1 des 2 matrices est connu :
 - Si le muscle est non conforme (sans analyse de foie) : on peut considérer le retrait de la carcasse en entier avec le foie, qui vraisemblablement sera encore plus contaminé ;
 - Si le foie est non conforme (sans analyse de muscle) : en première approche, seul le foie fera l'objet d'un retrait mais le service pourra apprécier l'opportunité de tester le muscle à son tour.

- Niveau de retrait pour les cas complexes et mesures conservatoires :

Dans certaines situations, notamment si la denrée non conforme a subi des étapes de préparation, de transformation, ou a été intégrée à d'autres lots ou à d'autres denrées, **la détermination de l'étendue des produits** devant faire l'objet d'un blocage ou d'un retrait est complexe mais **reste de la responsabilité de l'exploitant**.

Celui-ci est ainsi susceptible de procéder dans un premier temps à une mesure conservatoire de blocage de certaines parties de lot / certains lots / certaines denrées de façon complémentaire au retrait de la partie de lot ayant fait l'objet de l'échantillonnage initial, en l'attente de plus d'informations (résultats d'analyses complémentaires...) concernant les autres produits.

Afin de s'assurer que les mesures de gestion des produits mises en œuvre par l'exploitant sont suffisantes, le service déconcentré examinera leur pertinence, si besoin avec l'appui de la MUS et du BAMRA.

***Mesure complémentaire obligatoire de gestion des produits dangereux : information du consommateur et rappel**

Les éventuelles mesures de rappel sont mises en œuvre de la même manière que pour d'autres types de non-conformités : renvoi au guide d'aide à la gestion des alertes précité.

***Mesures conservatoires complémentaires au stade de la production primaire animale et végétale : mise sous séquestre de l'exploitation dont est issue la denrée non conforme et autres mesures de gestion**

La gestion de denrées non conformes contaminées par des contaminants d'origine environnementale, présents au stade de la production primaire, implique pour les services déconcentrés la mise en œuvre de mesures complémentaires.

Ainsi, selon la situation et le niveau de la contamination, la **mise sous séquestre des animaux contaminés ou susceptibles de l'être** (élevage d'où provient la denrée non conforme) et **d'autres mesures telle que la consignation ou la destruction de productions animales et/ou végétales peuvent s'avérer nécessaires**.

Ces mesures s'appuient :

- **En élevage** : sur l'article L. 234-4 du code rural et de la pêche maritime, qui prévoit que la décision portant sur le devenir des denrées non conformes **soit signée par un vétérinaire officiel** ;
- **En production primaire végétale** : sur l'article L. 250-7 du code rural et de la pêche maritime qui prévoit que la décision portant sur le devenir des denrées non conformes **soit ordonnée par un agent mentionné au I de l'article L. 250-5** (les inspecteurs en santé et protection des végétaux dans les SRAL).

Il convient de souligner que l'opportunité d'une mise sous séquestre d'un élevage est à apprécier au cas par cas :

Par exemple :

- Si une viande à l'abattoir présente une contamination en cadmium faiblement supérieure à la TM et que le contexte n'offre aucune suspicion de contamination de l'ensemble des animaux du cheptel dont est issu l'animal testé, seule la viande de l'animal concerné (la carcasse analysée) est retirée du marché. La mise sous séquestre du cheptel dont est issu l'animal n'apparaît dans ce cas pas nécessaire si aucune source propre à contaminer l'ensemble du cheptel n'est recensée et que tout porte à conclure que la contamination de l'animal identifiée à l'abattoir correspond à un cas isolé, lié à l'historique de l'animal (par exemple un vieil animal provenant d'un précédent élevage situé dans une zone industrielle où le bruit de fond environnemental est supérieur au bruit de fond moyen). Un second prélèvement sur un

animal du même élevage à l'occasion d'une autre campagne d'abattage permettra de mieux caractériser l'éventuelle exposition de l'ensemble du cheptel à une contamination (cf. III-C).

- Si une viande à l'abattoir présente une contamination importante (par exemple, supérieure au double de la TM) ou si elle intervient dans un contexte préalable de contamination recensée ou suspectée d'être diffuse (exemples : identification d'un aliment pour animaux contaminé au cadmium dont la traçabilité indique qu'il est susceptible d'avoir été distribué à l'ensemble du cheptel, élevage situé sur un ancien site industriel ou minier) alors la mise sous séquestre apparaît justifiée car il est plausible que le reste du troupeau présente une contamination supérieure à la TM.
La même logique s'appliquera à une pisciculture contaminée, pour laquelle il est démontré que l'origine de la contamination provient de l'alimentation ou d'une pollution identifiée du milieu.

Par ailleurs, la mise en œuvre de mesures conservatoires peut s'avérer inutile si la denrée contaminée ou les productions d'un cheptel potentiellement contaminé ne sont pas susceptibles d'être livrées au consommateur ou si l'exploitant a de lui-même décidé de bloquer ses produits. C'est le cas lorsqu'un seul animal dans un cheptel a été en contact avec la source de pollution par exemple.

→ **Des modèles de courriers d'intention et d'injonction, applicables au stade de la production primaire**, sont disponibles en annexes 8 et 9. Conformément à l'article L. 121-1 du code des relations entre le public et l'administration (CRPA), il conviendra en effet de respecter une procédure contradictoire préalable à l'édition de la mesure, en envoyant un premier courrier précisant à l'administré la décision qu'il est envisagé de prendre.

→ À noter qu'il n'est pas fondé juridiquement de faire signer au Préfet ou à son délégataire un arrêté préfectoral sur la seule base des articles L. 234-4 et L. 250-7 précités du code rural et de la pêche maritime.
En revanche, **dans le cas de pollutions plus larges intéressant plusieurs communes, un arrêté préfectoral pourra être proposé au Préfet**, en se reportant à ses pouvoirs de police générale, et en se référant au Code Général des Collectivités Territoriales, qui dans son article L. 2215-1 prévoit que :
« 3° Le représentant de l'Etat dans le département est seul compétent pour prendre les mesures relatives à l'ordre, à la sûreté, à la sécurité et à la salubrité publiques, dont le champ d'application excède le territoire d'une commune ».

B.4.2 Recherche de l'origine de la contamination, enquête et investigations complémentaires

Comme rappelé en point B, **la gestion des non-conformités et donc les mesures visant à réduire ou supprimer la contamination relèvent en première intention de la responsabilité de l'exploitant.**

Au stade de la production primaire, l'exploitant agricole est responsable de la qualité de ses productions et veille à éviter toute source de contamination (au titre de l'annexe I du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). Il doit également « prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels ».

Toutefois, du fait de la spécificité des contaminations environnementales diffuses, il est admis que les investigations et mesures complémentaires décrites ci-après sont généralement mises en œuvre par les services déconcentrés, DD(ETS)PP et/ou DRAAF/DAAF selon leurs compétences respectives, avec le plein appui de l'exploitant.

A tous les stades, les investigations comprennent, dans la mesure du possible et selon le contaminant concerné :

- **L'identification de la source de contamination et sa caractérisation** : origine de la contamination, nature du contaminant, contrôle de la maîtrise du process de transformation susceptible d'être à

l'origine de la contamination s'il s'agit d'un contaminant des procédés, zone impactée et durée des rejets si un site industriel est suspecté d'être à l'origine d'une contamination environnementale, etc.

- **Le recensement des animaux, cultures et produits susceptibles d'être contaminés** (en lien avec la caractérisation de la source).

Dans le cas d'une contamination d'origine environnementale, l'identification et la caractérisation de la source de contamination est conduite en collaboration avec les services compétents (DREAL, ARS, DDT ou DDTM, ...). L'objectif de cette enquête est d'identifier la source ou de formuler des hypothèses sur la source possible afin de faire cesser la contamination et de mettre les productions et animaux à l'abri de celle-ci. Il conviendra de caractériser l'étendue de la zone impactée en réalisant l'inventaire des animaux, des denrées d'origine animale et végétale produites, des parcelles et des cours d'eaux touchés ou susceptibles de l'être (en précisant la localisation précise).

Pour rappel, un appui méthodologique pour gérer les situations de pollutions environnementales est fourni dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-475 du 23 juin 2022 relative à la gestion des impacts d'une pollution environnementale d'origine minière ou industrielle sur les productions agricoles animales ou végétales, les denrées et les aliments pour animaux.

Les principales sources et points à vérifier sont précisés ci-après.

Au stade de la production primaire, chez les animaux vivants

L'origine principale de la contamination des animaux est leur **alimentation au sens large** (et/ou leur milieu de vie : animaux aquatiques), incluant **l'eau d'abreuvement**.

Il convient donc de recenser les composants de la ration alimentaire des animaux (pâture, concentrés, fourrages, apports d'autres exploitations, etc.) et d'établir s'ils peuvent être pollués par une source déterminée. Il est à noter que des ruminants au pâturage ingèrent toujours de la terre (jusqu'à 1 kg par jour pour une vache par exemple), de même pour les autres animaux dont l'élevage est en plein air.

De même, il faudra identifier les différentes sources d'abreuvement (forage, point d'eau naturel, présence de mares pour les porcs, ...).

Il est recommandé à l'occasion de cette enquête, de **réaliser des prélèvements** de denrées, d'aliments pour animaux, d'eau d'abreuvement le cas échéant. Des prélèvements peuvent être réalisés « par excès » lors de l'enquête sur site, sans que l'ensemble des analyses afférentes ne soient engagées en première intention, après un échange avec le laboratoire ou le laboratoire national de référence (LNR) qui pourra prioriser l'analyse de certains prélèvements plutôt que d'autres.

Au stade de la production primaire, dans les productions végétales

Il convient d'établir si elles peuvent être polluées par une source identifiée.

Le **niveau de contamination de l'eau d'irrigation, des sols**, ainsi que **la nature et la fréquence des matières fertilisantes et supports de culture** éventuellement utilisés sont autant de paramètres à même d'influencer et d'expliquer les teneurs en contaminants observées dans les cultures.

La contamination des cultures peut se faire soit :

- par voie aérienne uniquement, par dépôt sur les surfaces foliaires et les fruits ;
- par absorption racinaire, pour les contaminants qui font l'objet de ce processus biologique (c'est le cas des éléments traces métalliques). Ainsi, un sol riche en plomb ou cadmium pourra entraîner une contamination importante des cultures végétales.

De la même manière que pour les matrices d'origine animale, des prélèvements ciblés peuvent opportunément être réalisés.

Dans les produits en aval de la production primaire

La contamination de denrées alimentaires, détectée en aval de la production primaire, peut avoir plusieurs origines :

- Contamination de la **matière première** (mercure dans du poisson, cadmium dans du crabe ou dans un produit céréalier, fumonisines dans la polenta, aflatoxine M1 dans du lait en brique, HAP dans des coquillages et produits de la pêche liés à une marée noire ...) ;
- Contamination lors du **stockage** (contamination des céréales par l'ochratoxine A,...), **du transport** ou liée à **l'environnement de transformation** du produit alimentaire : contamination croisée avec un milieu de production pollué ;
- Contamination par des **matériaux au contact de la denrée** (étain inorganique dans des aliments en conserve, hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales présentes dans des emballages en cartons recyclés ou dans les sacs en toile de jute, migration d'ETM à partir d'emballages type céramique peinte...) ;
- Contamination **au cours du procédé de fabrication** lui-même (cas des contaminants liés aux procédés de transformation : acrylamide, HAP liés au fumage ou au séchage, esters d'acides gras de glycidol, 3-MCPD et leurs esters d'acides gras liés au raffinage des huiles , ...).

Une fois la source de contamination identifiée, réduite et si possible tarie, les services déconcentrés apprécieront l'opportunité de **mettre en place**, en fonction de la situation, **une surveillance renforcée** des productions agricoles/aquacoles de la zone de pollution, des exploitations agricoles/aquacoles assainies ou de l'entreprise agroalimentaire au sein de laquelle un problème de contamination est survenu.

B.4.3 Mesures approfondies : extension des mesures initiales

Des mesures approfondies peuvent faire suite et dépendent du résultat de l'enquête menée afin de déterminer l'origine de la contamination.

Extension du retrait (+/- rappel) initial à d'autres lots

Si les résultats des investigations conduites tant par les exploitants que leurs autorités compétentes indiquent la possibilité d'autres lots contaminés que celui dont est issue la denrée non conforme, leur traçabilité doit être établie afin de pouvoir effectuer des retraits complémentaires, ainsi le cas échéant que des rappels de produits, selon les principes du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

Par exemple :

- Si la contamination résulte d'un problème lié à l'utilisation d'un procédé non maîtrisé dans une entreprise agroalimentaire ou de contamination croisée au stade de la fabrication, l'ensemble des denrées concernées devra être tracé et retiré du marché. Ceci peut impliquer des entreprises de plusieurs départements voire d'autres États membres et de pays tiers auxquels les denrées ont pu être vendues ;
- De façon analogue, la mise en évidence à l'issue de l'enquête d'autres exploitations impactées au stade de la production primaire, en plus de celle dans laquelle la contamination a été initialement décelée, et d'une zone polluée géographiquement étendue, conduit à des mesures de retraits, de rappels ou de blocages complémentaires à celles mises en œuvre au stade des mesures initiales.

Extension du périmètre de séquestre à d'autres exploitations

En fonction des résultats de l'enquête évoquée ci-dessus, le périmètre des exploitations agricoles/aquacoles sous mesures de gestion pourra être étendu. Des mesures complémentaires seront mises en place sur ces autres exploitations (mise sous séquestre des animaux, notification de la non-conformité des productions végétales et de l'impossibilité de les mettre sur le marché, ...).

Notamment, sans que cela soit exhaustif, les cas suivants peuvent être rencontrés :

- Si l'enquête conduit à identifier une zone de pollution étendue (identification d'une source polluante ayant un impact environnemental sur plusieurs exploitations agricoles/aquacoles), les mesures approfondies à mettre en place consistent à établir le plus précisément possible le périmètre impacté (en adjoignant le concours indispensable des services compétents pour le contrôle de l'installation polluante), mettre sous séquestre les cheptels suspects et conduire en leur sein des analyses complémentaires afin de caractériser leur niveau de contamination ;
- Si un aliment pour animaux est à l'origine de la contamination décelée initialement, une enquête de traçabilité sur celui-ci, son retrait du marché quand l'ensemble des lots incriminés aura été identifié seront mis en place (également en lien très étroit entre les services déconcentrés, le BPRSE et la MUS). Les exploitations ayant reçu l'aliment contaminé seront mises sous séquestre s'il y a lieu de suspecter que l'aliment y a été distribué aux animaux et que la situation est comparable en termes de contamination à celle de la première exploitation où la non-conformité a été décelée.

B.4.4 Soustraction des animaux à la source de pollution et assainissement des cheptels

La soustraction des animaux à la source polluante n'est possible que si celle-ci est identifiée. Elle va permettre l'**assainissement** du troupeau, étape finale avant une reprise normale de la production.

Si la contamination est intervenue dans un élevage du fait d'une source de pollution localisée (par exemple au sein de l'exploitation, un bidon de substance chimique a fui et s'est déversé dans la nourriture de certains animaux ou bien l'exploitant a fait un feu qui a contaminé ses fourrages, etc.), seul cet élevage est affecté (voire uniquement quelques animaux du troupeau/ tout ou partie d'un lot de poissons ou coquillages). En conséquence, une fois le séquestre mis en place et les produits contaminés retirés du marché (à l'étape de la mise en place des mesures initiales ou de façon complémentaire après l'enquête), l'assainissement du troupeau/du lot est l'étape ultérieure avant une reprise normale de la production.

Selon le contaminant considéré, et une fois soustraits à la source de contamination, les animaux peuvent :

- soit retrouver un statut sanitaire correct après l'élimination naturelle du contaminant de leur organisme dans un délai variable (par excrétion urinaire, fécale ou par « transfert » via les productions telles que le lait ou les œufs) ;
- soit être considérés comme des non-valeurs économiques si le temps d'excrétion n'est pas compatible avec la rentabilité attendue du troupeau (notamment pour les animaux très contaminés, même s'ils s'assainissent) ;
- soit présenter une fixation durable du contaminant dans l'organisme.

Des compléments sont apportés dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2024-170 du 14 mars 2024, pour ce qui concerne les possibilités d'assainissement des animaux sur pied lors d'une pollution par des dioxines-PCB.

Il est nécessaire, en fonction de la nature du polluant et des impératifs de production, que l'exploitant détermine le devenir des différentes catégories d'animaux contaminés. Le programme d'assainissement relève donc de sa décision. En règle générale, les possibilités d'assainissement sont néanmoins à réserver aux animaux les moins contaminés.

Il faut bien noter que, dès lors que les productions ne sont pas mises sur le marché et que les animaux concernés restent sur l'exploitation (absence de commercialisation des productions) dans le cadre du séquestre, le propriétaire des animaux ou le détenteur des denrées est responsable de leur devenir. Le choix d'une euthanasie des animaux relève par exemple de sa responsabilité, et ne peut être imposée par les services de l'Etat.

Il faut souligner que dans le cas de certaines contaminations environnementales, si la dépollution du site s'avère impossible, il peut être envisagé de reconvertir la zone polluée vers des productions non alimentaires : production d'énergie, de carburant, certaines plantes phytostabilisantes comme le *Miscanthus* pouvant être valorisées en paillage ou biomatériaux, ... Les services régionaux en charge de l'économie agricole au sein

des DRAAF peuvent disposer d'informations en la matière.

D'une manière plus générale, l'IT DGAL/SDSSA/ 2022-475 du 23 juin 2022 donne la méthodologie de gestion applicable aux pollutions chroniques ou accidentelles, impactant des productions agricoles. Il convient donc de se référer à cette instruction.

B.4.5 Devenir des produits non conformes

**Devenir des produits d'origine animale :*

Le **devenir des produits d'origine animale** contaminés est régi par le règlement (CE) n° 1069/2009¹⁹ et dépend de la catégorie dans laquelle le produit non-conforme est classé (voir le guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenir²⁰).

Sont classés comme sous-produits animaux²¹ de catégorie 1 (article 8, alinéa d)), « *les sous-produits animaux contenant des résidus d'autres substances et de contaminants environnementaux mentionnés sur la liste du groupe B, point 3), de l'annexe I de la directive 96/23/CE²², dès lors que ces résidus dépassent le niveau autorisé par la législation communautaire ou, à défaut, par la législation nationale* ».

La directive 96/23/CE a été depuis abrogée par le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels, **mais l'article 8d) du règlement 1069/2009 demeure en vigueur.**

Etaient inclus dans la liste mentionnée de l'annexe I de la directive 96/23/CE les « autres substances et contaminants environnementaux, dont les composés organochlorés y compris les PCB, les composés organophosphorés, les éléments chimiques, les mycotoxines, les colorants » et les « autres » composés rentrant dans cette catégorie.

→ Ainsi, le classement en catégorie 1 est fonction des substances considérées (la liste précédemment citée incluant les contaminants habituellement rencontrés) **ET** de leur présence en quantité supérieure aux TM réglementaires (au niveau de l'UE ou national).

Sont classés comme sous-produits animaux de catégorie 2 (article 9, alinéa c)) : « *les sous-produits animaux contenant des résidus de substances autorisées ou de contaminants dépassant les niveaux autorisés, tels que visés à l'article 15, paragraphe 3, de la directive 96/23/CE* ».

→ Ce classement en catégorie 2 concerne les contaminants autres que ceux listés au B, point 3), de l'annexe I de la directive 96/23/CE ET/OU que la teneur en contaminant est en dessous de la TM réglementaire (de l'UE ou nationale) ou qu'il n'existe pas de seuil mais qu'il a été estimé que le produit devait être retiré de l'alimentation pour des motifs sanitaires.

Dans tous les autres cas, lorsqu'il n'y a ni présence à des concentrations excédant les TM, ni risque sanitaire ou pour l'environnement, les sous-produits animaux sont classés en catégorie 3.

→ Dans la grande majorité des cas, les sous-produits animaux issus de denrées contaminées par des contaminants environnementaux seront classés en C1 ou C2. L'alimentation animale n'est donc en aucun cas un devenir possible pour ces denrées non conformes.

¹⁹ Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)

²⁰ Guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenir – version révisée au 07 mars 2018 - <https://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives-valorisation-et-elimination>

²¹ Règlement (CE) n° 1069/2009 – Article 3- Définitions -1. « Sous-produits animaux », les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme ; »

²² Directive 96/23/CE du Conseil, du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE.

ANNEXE 5

ORGANISATION A LA DGAL

A la DGAL, et hormis le cas particulier de la notification d'une alerte nationale (plus d'un département concerné, le cas échéant un département et un pays étranger), le point de contact des services déconcentrés pour les dossiers liés aux contaminants chimiques dans les denrées alimentaires est, en premier lieu, **le bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires (BAMRA)**, notamment pour des raisons d'expertise réglementaire et technique mais aussi pour une raison de transversalité puisque certaines contaminations (par exemple pollution industrielle, incendie) peuvent impacter plusieurs compartiments environnementaux (animaux et leurs productions, cours d'eau, sols, ...) et donc plusieurs matrices alimentaires (œufs, viandes bovine, ovine ou autre, lait, productions maraîchères, céréales, ...).

Dans ces cas, le BAMRA est en charge de coordonner les actions avec :

- les bureaux métiers sectoriels concernés de la DGAL ;
- la Direction générale de la santé (DGS) et la Direction générale de la prévention des risques (DGPR).

Le BAMRA effectue les saisines de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) lorsqu'elles s'avèrent nécessaires.

Si une filière est plus particulièrement impactée et que des dispositions particulières approfondies doivent s'y appliquer, la gestion est ensuite assurée par le bureau métier concerné, le BAMRA restant néanmoins en soutien. Par exemple, la gestion de contamination dans les **rivières ou des zones conchylicoles** est suivie par **le bureau des produits de la mer et eau douce (BPMED)**.

Les dossiers relatifs aux contaminants (*substances indésirables*) des **aliments pour animaux** font l'objet d'une réglementation propre et sont, d'une façon générale, traités par **le bureau de la prévention des risques sanitaires en élevage (BPRSE)**.

Enfin, le BAMRA est systématiquement informé des non-conformités relatives aux contaminants chimiques mises en évidence dans le cadre des PS/PC afin de définir les suites à donner. Le BAMRA procède à l'évaluation du caractère dangereux de la denrée concernée. Les denrées qui sont considérées comme dangereuses devront faire l'objet d'une fiche de notification d'alerte (FNA) dans l'outil SORA Alerte (cf. logigramme de classement des alertes nationales ou locales ou des non-alertes : https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/IMG/pdf/20240201_classification_alertes_non_alertes_cle821a58.pdf)

Pour toute précision concernant la gestion des alertes, il convient de se référer également au guide révisé d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (instruction technique DGAL/MUS/2023-11 du 10 janvier 2023).

ANNEXE 6

ACTIONS A MENER A LA SUITE D' UN RESULTAT NON CONFORME, AVEC INVESTIGATIONS AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE (hors produits de la pêche sauvages)

