

*Pôle communication*  
*Tél. : 24 66 40*

Vendredi 8 avril 2016

## DOSSIER DE PRESSE

### **Plan de surveillance et de contrôle des résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale et les végétaux**

**La direction des Affaires vétérinaires, alimentaires et rurales (DAVAR) a présenté ce vendredi 8 avril dans l'auditorium de la province Sud les résultats du plan de surveillance des denrées alimentaires d'origine animale et végétale (contaminants environnementaux, résidus médicamenteux, pesticides). Le bilan 2015 de ces analyses, présenté aux représentants du monde agricole, de la société civile et des institutions, révèle des résultats très satisfaisants.**

Chaque année depuis 1998 pour les denrées alimentaires d'origine animale et depuis 2006 pour les produits végétaux, la DAVAR met en œuvre un plan de surveillance des résidus (contaminants environnementaux et résidus médicamenteux pour les produits d'origine animale et pesticides dans les produits végétaux). Le plan de surveillance consiste à obtenir une représentation fiable de la situation des résidus dans les produits mis sur le marché. Ceci s'inscrit dans une démarche d'évaluation de la qualité des productions et des risques pour les consommateurs.

#### **Bilan des résidus dans les produits d'origine animale**

---

Les plans de surveillance répondent tant à des exigences réglementaires émises par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie qu'aux directives de l'Union Européenne. Chaque année, celle-ci réclame le bilan statistique de ces analyses, notamment pour les produits exportés en direction de la zone UE. En parallèle, des audits sont menés par l'Office alimentaire et vétérinaire sur des filières spécifiques, telles que celles des produits de la mer en 2007, et de la filière viande de cerf d'élevage en 2012.

Au cours des années, le nombre de viandes et de produits d'origine animale analysés s'est considérablement accru. En 1998, seule la crevette faisait l'objet d'investigation. Aujourd'hui, on peut y ajouter le cerf d'élevage et sauvage, les bovins, les poissons, le porc, le miel, les œufs et les volailles.

**En 2015, le plan de surveillance a concerné 512 échantillons représentant les différentes filières (viandes, poissons, œufs, ...). 98,7 % des échantillons (hormis grands pélagiques tels que marlins, espadons) sont révélés conformes : sur ces échantillons, aucune non-conformité majeure et aucune pratique frauduleuse n'ont été mises en évidence. Pour les poissons pélagiques, une campagne de communication a été lancée sur les recommandations de consommation, compte tenu du risque de contamination mercurielle de certains spécimens, dans l'attente de la réponse de l'ANSES et des résultats d'analyses 2016 permettant de disposer de données statistiques fiables.**

## Méthodologie de travail

Sur la base d'échantillons de produits prélevés par les agents assermentés du Sivap, des laboratoires sous assurance qualité, dont le Laboratoire de Nouvelle-Calédonie, se livrent à plusieurs recherches. Il en résulte la détection de diverses molécules. Si la limite maximale de résidus (LMR) est dépassée, une deuxième analyse est réalisée afin de confirmer la non-conformité des résidus.

Les substances recherchées sont deux types :

- Groupe A : les substances à effet anabolisant et les substances non-autorisées.
- Groupe B : les médicaments vétérinaires et autres contaminants (résidus de médicaments et contaminants environnementaux tels que les pesticides ou les métaux lourds).

## Résultats 2015 des résidus dans les produits d'origine animale

Produits d'origine animale	Nbre d'échantillons analysés	Résultats
<b>Bovins</b>	51 échantillons (69 analyses)	100 % conformités
<b>Porcs</b>	28 échantillons (34 analyses)	100 % de conformité
<b>Crevettes</b>	62 échantillons (73 analyses)	92.5 % de conformité (détection de métabisulfites)
Cerfs d'élevage	89 échantillons (120 analyses)	100 % de conformité
Cerfs sauvages	100 échantillons (180 analyses)	99 % de conformité
Thon et poissons lagunaires	65 échantillons	100 % de conformité
Grands pélagiques (espadon, marlin, saumon des dieux, voilier)	49 échantillons	45 % de conformité (détection de mercure)
Miel	11 échantillons	100 % de conformité
Œufs	14 échantillons	100 % de conformité
Volailles locales	24 échantillons	100 % de conformité
Volailles import	16 échantillons	100 % de conformité

### Concernant les crevettes

La limite maximale de résidus pour les bisulfites est située à 150 mg/kg. Les résultats des analyses pour cette molécule sont de 179 à 251 mg/kg. Les résultats d'analyse sont donc très proches du seuil autorisé.

### Concernant les poissons pélagiques

Pour les grands pélagiques, une campagne de communication a été lancée par la DASS conjointement avec la DAVAR sur les recommandations de consommation, compte tenu du risque de contamination mercurielle de certains spécimens. Cette campagne recommande les quantités maximales hebdomadaires autorisées à la consommation pour les enfants, les femmes enceintes et les adultes.

Parallèlement, des analyses complémentaires seront menées en 2016 par la DAVAR et l'IRD afin d'augmenter les échantillonnages de poissons pélagiques prélevés et constituer ainsi un panel représentatif. La DASS a également saisi l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail sur ce sujet.

## Le poisson, c'est bon pour la santé !

- Manger du poisson au moins deux fois par semaine
- Varier les espèces

### Enfants et femmes enceintes ou allaitant,

Pour les espèces susceptibles de présenter des teneurs en mercure,

#### les recommandations<sup>1</sup>:

Enfant : 1 portion = 75 g Adulte : 1 portion = 150 g		Marlin, Espadon	Thon Bachi (obèse)	Tazar du large, Vivaneau, Saumon des dieux	Thon blanc, Thon jaune	Poissons du lagon
Enfants (10-40 kg)		Eviter	Eviter	75 g par semaine	75 g par semaine	Sans restriction
Femmes enceintes, ou allaitant (50-80 kg)		Eviter	Eviter	150 g par semaine	150 g par semaine	Sans restriction
Autres adultes (50-90 kg)		< 150 g par semaine	150 g par semaine	300 g par semaine	450 g par semaine	Sans restriction

<sup>1</sup> Selon les recommandations de l'OMS et les taux de mercure mesurés dans la chair des poissons de la zone Pacifique

## Résidus de pesticides dans les produits végétaux

Le plan de surveillance concerne l'analyse des résidus de pesticides dans les produits végétaux locaux et importés. Un résidu est une substance retrouvée suite à l'utilisation de produits phytosanitaires mais faisant l'objet d'un seuil : une limite maximale résiduelle.

### Méthodologie de travail

Entre les mois de janvier et novembre 2015, des prélèvements ont été effectués sur des végétaux prêts à la commercialisation et directement chez les agriculteurs, les importateurs et les distributeurs. Chaque échantillon a été envoyé à un laboratoire officiel agréé en Nouvelle-Zélande (ASURE Quality NZ). L'interprétation des résultats a été faite par les agents du SIVAP, conjointement avec le laboratoire officiel de Nouvelle-Calédonie.

### Les productions locales

Les prélèvements ont été réalisés parmi les 28 productions locales fraîches les plus commercialisées. Le nombre d'échantillons analysés est pondéré par rapport au poids de chaque type de végétaux commercialisés sur le marché calédonien (moyenne sur trois ans).

**190 prélèvements** ont été réalisés dans le cadre du plan de surveillance chez 107 agriculteurs. Parmi ces prélèvements **95.3 % sont conformes** dont **81.1 % sans aucune trace en résidu de pesticides (100% de conformité)**.

Les non-conformités concernent 0.5% de dépassements en limites maximales en résidus et 4.2 % d'usages non homologués.

On observe :

> 100% de conformité pour 15 productions sur 20 : aubergine, banane, carotte, chou, chou de chine, citrouille, concombre, melon, oignon, papaye, pastèque, pomme de terre, salade, tomate et tubercules tropicaux

> 80 à 87% de conformité pour les 6 productions restantes : ananas, courgette, lime, mandarine, orange, divers.

### **Les productions importées**

Les analyses ont porté sur les produits frais et congelés importés.

**71 prélèvements** ont été réalisés chez 14 importateurs. Parmi ces prélèvements **90.1 % sont conformes** dont **49 % ne présentent aucune trace en résidus de pesticides (100 % de conformité)**.

Les non-conformités concernent 9.9 % de dépassements en limites maximales en résidus. A noter que l'ensemble des résidus retrouvés en dépassement par rapport à la réglementation en Nouvelle-Calédonie reste conforme aux réglementations des pays exportateurs.

Aucune non-conformité n'a été retrouvée sur les produits congelés.