

# L'ergot et ses alcaloïdes sont des contaminants réglementés en Europe



## 1. Nutrition humaine

Compte tenu de la toxicité des molécules produites par ce champignon, la teneur en ergot est réglementée dans les céréales depuis le 1er janvier 2022 (Règlement européen 2023/915)

**Teneur maximale réglementaire en ergot :**

- **0.2 g/kg sur les céréales brutes**  
(excepté maïs et riz).
- **0.5 g/kg sur seigle (jusqu'au 30/06/2025) puis 0.2 g/kg** (à partir du 01/07/2025)

Sur produit transformés, ce règlement prévoit en plus, des teneurs maximales réglementaires pour les alcaloïdes de l'ergot

Ces teneurs maximales

- S'appliquent à la somme des 12 alcaloïdes de l'ergot: ergocristine/ergocristinine ; ergotamine/ergotaminine ; ergocryptine/ergocryptinine; ergométrine/ergométrinine ; ergosine/ergosinine; ergocornine/ergocorninine.
- varient selon les produits, avec par exemple **20 µg/kg** pour les préparations pour nourrissons et jeunes enfants, **150 µg/kg** pour les produits de mouture d'orge ou blé (avec teneur en cendre >900mg/100g), **400 µg/kg** pour le gluten de blé (liste non exhaustive).
- Sont susceptibles d'évoluer pour partie au 1er juillet 2028

## 2. Nutrition animale

La teneur maximale de sclérotés d'ergot parmi les céréales non moulues destinées à la consommation animale est de **1g/kg** (Directive européenne 2002/32).

## 3. Lots de semences

La tolérance (directive européenne 66/402) est de :

**3 sclérotés ou fragments de sclérotés pour 500 g de semences certifiées.**

**1 sclérote ou fragment de sclérotés pour 500 g de semences de base**



**Les vrai-faux  
de l'ergot**



Diffusé par :

Réalisé par :



2024