

ANNEXE 4 - CONDITIONS D'ANALYSES

Nature du prélèvement	Paramètres	Conditions d'analyses			
		Préparation échantillon	Méthode d'analyses	Seuil de décision	Expression du résultats - Unités
Les sols (horizon 2-12 cm)	Spectrométrie gamma (1)	Etuvage, broyage, tamisage à 200 µm	Spectrométrie gamma, ISO 18589-3	Entre 0,5 et 5 Bq/Kg sec	Bq/kg sec
	238Pu et 239+240Pu	Etuvage, broyage, tamisage à 200 µm (ISO18589-2), calcination, fusion alcaline, radiochimie, électrodéposition, minéralisation de solide et séparation chimique	Spectrométrie alpha, NF ISO 18589-4	<0,1 Bq/kg sec	
	241Am et 243Am				
	90Sr	Etuvage, broyage, tamisage à 200 µm (ISO18589-2), séparation chimique	Scintillation liquide selon NF M 60-806-3	< 1,5 Bq/kg sec	
Le couvert végétal (partie aérienne)	Spectrométrie gamma (1)	Conditionnement frais (étuvage à l'issu du comptage)	Spectrométrie gamma, selon ISO 18589-3	Entre 0,5 et 5 Bq/Kg sec	Bq/kg sec
	Tritium libre	Lyophilisation	Scintillation liquide selon ISO9698	< 1Bq/L	Bq/L
	TOL	Recroissance de l'hélium-3	Spectrométrie de masse	< 1 Bq/kg sec	Bq/kg sec
Le mât (mélange terres/végétal)	Spectrométrie gamma (1)	Etuvage, broyage, tamisage à 2mm	Spectrométrie gamma, selon ISO 18589-3	Entre 0,5 et 5 Bq/Kg sec	Bq/kg sec
Les vignobles - Sol	Spectrométrie gamma (1)	Etuvage, broyage, tamisage à 200 µm	Spectrométrie gamma, selon ISO 18589-3	Entre 0,5 et 5 Bq/Kg sec	Bq/kg sec
Les vignobles - Marc de raisin	Spectrométrie gamma (1)	Conditionnement frais	Spectrométrie gamma, selon ISO 18589-3	Entre 1 et 5 Bq/L	Bq/kg sec
Les vignobles - Jus de raisin	Spectrométrie gamma (1)	Conditionnement frais	Spectrométrie gamma, selon ISO 18589-3	Entre 1 et 5 Bq/L	Bq/kg sec