

ZONES CONCHYLICOLES

CLASSEMENT DE SALUBRITÉ DES ZONES DE PRODUCTION



La rentrée des classes.

FICHE PRATIQUE N°11

UN CLASSEMENT

■ POURQUOI?

Le nouveau système de classement de zones harmonise les règles sanitaires d'échange et contribue à supprimer les entraves à l'intérieur du marché européen.

TAT SANITAIRE DU MILIEU



QUALITÉ SANITAIRE DU COQUILLAGE (+ TRAITEMENT ADAPTÉ)



PRODUIT SAIN

En adaptant la préparation du produit destinée à la vente à la qualité de la zone d'origine, le professionnel contribue à la protection de la santé publique.

■ POUR QUI?

- 360 millions de consommateurs potentiels.
- 12 États-membres de l'Union Européenne*.
- 1 million de tonnes de coquillages environ.

L'ANCIENNE RÉGLEMENTATION

■ EN EUROPE (C.E.E.)

- Des réglementations existaient, elles étaient différentes d'un pays à l'autre.
- Les échanges étaient permis après négociation d'accords ponctuels bi-latéraux.
Par conséquent la libre circulation des produits n'existait pas et les niveaux de protection du consommateur étaient différents.

■ EN FRANCE

- Décret du 20 août 1939 :
La salubrité des huîtres, moules et autres coquillages.
- Arrêté d'application du 12 octobre 1976 :
Les normes de salubrité des zones conchylicoles.
- Les zones étaient classées "salubres" ou "insalubres". L'exploitation en zone insalubre était interdite ou conditionnelle.
- Un seul critère de classement : le critère microbiologique (p6).

LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION

■ EN UNION EUROPÉENNE (U.E.)

Les réglementations nationales sont harmonisées à partir d'une directive européenne unique :

- Directive 91.492 du 15 juillet 1991 :
Règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants.
La libre circulation des produits est ainsi rendue possible entre les États-membres.

■ EN FRANCE

Les textes transposant cette directive en droit français sont :

- Décret 94.340 du 28 avril 1994
Conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de coquillages vivants.
- Arrêté du 25 juillet 1994
Les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants.
- Arrêté relatif au
Classement de salubrité et surveillance des zones de production et des zones de repavage des coquillages vivants.

- Les zones de production sont identifiées et classées en 4 catégories
A: Coquillages consommables sans traitement particulier.
B: Coquillages devant être purifiés ou reparqués.
C: Coquillages devant être intensivement purifiés ou reparqués en longue durée.
D: Exploitation interdite.
- Le classement se fait selon 2 critères :
microbiologique,
chimique.

- De plus, en France
Les coquillages sont regroupés en :
1. Gastéropodes, échinodermes et tuniciers.
2. Coquillages "fouisseurs".
3. Coquillages "non fouisseurs".
Le classement de chaque zone est fonction du groupe de coquillages considéré.



* L'Union Européenne (U.E.) en décembre 1994 : Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas et Portugal.

ZONE A

- Élevage et pêche professionnelle autorisés.
- Commercialisation par centre d'expédition* agréé sans obligation de purification.
- Pêche de loisirs possible.

RAPPEL

- Auto-contrôle périodique obligatoire des coquillages à l'entrée et à la sortie de l'établissement.
- Comptabilité matière* obligatoire.

ZONE B

- Élevage et pêche professionnelle autorisés.
- Purification en centre de purification agréé* ou par reparçage*.
- Commercialisation par centre d'expédition agréé.
- Pêche de loisirs interdite.

RAPPEL

- Auto-contrôle périodique obligatoire des coquillages à l'entrée et à la sortie du centre de purification ou des zones de reparçage, avant transfert vers le centre d'expédition.
- Comptabilité matière obligatoire.
- Les centres de purification doivent adapter leurs installations et leur fréquence d'auto-contrôle en fonction du classement de la zone de provenance des coquillages.

ATTENTION : CECI CONCERNE LES ZONES DE PRODUCTION ET NON PAS LES CENTRES D'EXPÉDITION.

ZONE C

- Élevage interdit, pêche professionnelle possible.
- Purification intensive en eau désinfectée par centre de purification agréé ou par reparçage de longue durée (minimum 2 mois).
- Commercialisation par centre d'expédition agréé.
- Pêche de loisirs interdite.

RAPPEL

- Auto-contrôle périodique obligatoire des coquillages à l'entrée et à la sortie du centre de purification ou des zones de reparçage avant transfert vers le centre d'expédition.
- Comptabilité matière obligatoire.
- Les centres de purification intensive doivent adapter leurs installations (mise en place d'un dispositif de désinfection de l'eau) et leur fréquence d'auto-contrôle en fonction du classement de la zone de provenance des coquillages.

ZONE D

- Toute exploitation interdite.

La pêche de loisirs est aussi interdite.

LA PROCÉDURE DE CLASSEMENT : QUI FAIT QUOI ?

Quelles sont les tapes, qui sont les interlocuteurs ?

Le dossier est instruit par le directeur départemental des Affaires Maritimes après étude par l'IFREMER de la qualité de la zone de production considérée.

La DDAM consulte la DDASS et éventuellement la DDE, la DSV et d'autres services et organismes (DDAF, Cellule Qualité des Eaux,...).

L'ensemble des informations disponibles venant de ces différentes sources est ainsi rassemblé puis traité.

Des études techniques complémentaires sont éventuellement réalisées.

L'arrêté de classement de zone est pris par le préfet de département sur proposition du DDAM.

Quelle est la méthode utilisée ?

Dans chaque zone, au moins 26 séries d'analyses microbiologiques sont effectuées sur les coquillages et réparties sur un an au minimum (afin de tenir compte des saisons et des cycles de marées).

Les critères chimiques n'ont pas la même fréquence de mesure : au moins une fois par an.

Quel est le suivi de classement ?

Le suivi sanitaire ultérieur a pour objectif de vérifier le classement de la zone et de proposer si nécessaire des modifications. Ce suivi est assuré par l'IFREMER selon les modalités définies par l'arrêté d'application.

Et ensuite, que devient le classement ?

Le classement de la zone peut être modifié.

Il sera revu au moins tous les 10 ans.

Tout professionnel ou toute organisation concernée par l'exploitation d'une zone de production (syndicat, mairie, administration,...) peut formuler une demande auprès de la préfecture du département (DDAM).

DES SIGLES

| | |
|---------------|--|
| DDAF. | Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt. |
| DDAM. | Direction Départementale des Affaires Maritimes. |
| DDASS. | Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale. |
| DDE. | Direction Départementale de l'Équipement. |
| DSV. | Direction des Services Vétérinaires. |

Des questions ? Interrogez votre contact Ifremer.



ATTENTION !

■ NE CONFONDEZ PAS AVEC D AUTRES CLASSEMENTS :

- qualité des eaux de baignade,
- agrément zoosanitaire de zone pour les transferts (actuellement vis à vis de la bonamiose et de la marteliose *fp9*).

■ LES ZONES DE REPARCAGE DOIVENT ÊTRE DISTINCTES DES ZONES DE PRODUCTION !

■ UN CLASSEMENT PEUT CHANGER DANS LE TEMPS !

■ L'EXPLOITATION D'UNE ZONE PEUT ÊTRE TEMPORAIREMENT INTERDITE.

L'interdiction ou la restriction temporaire sont possibles même en zone classée A, en présence de phycotoxines (*fp8*) ou de pollution accidentelle.

■ UN MÊME SITE DE PRODUCTION PEUT AVOIR DES CLASSEMENTS DIFFÉRENTS PAR GROUPE D'ESPÈCES !

■ REPORTEZ-VOUS AUX TEXTES OFFICIELS.

Cette fiche pratique est une présentation simplifiée de la réglementation.

MESSAGE

Cette réglementation peut être perçue comme complexe et contraignante. Elle est cependant indispensable pour assurer une harmonisation européenne des conditions de mise en marché des coquillages et répondre aux exigences croissantes des consommateurs en matière de sécurité alimentaire.

Son respect est aussi nécessaire à la libre circulation des coquillages dans des conditions de concurrence loyale entre producteurs.

Ces nouvelles règles engagent bien plus fortement qu'auparavant la responsabilité des conchyliculteurs dans la garantie de qualité sanitaire des coquillages qu'ils commercialisent. Cette qualité dépendant directement de celle des zones de production, il est de leur intérêt :

- de connaître précisément la qualité des zones d'origine de leurs coquillages pour choisir des traitements de préparation à la vente adaptés ;
- de veiller au maintien ou à l'amélioration de la qualité sanitaire de ces mêmes zones.

Cette réglementation ouvre enfin des perspectives nouvelles à tous les producteurs qui souhaitent engager leurs entreprises sur le marché européen.

DE NOUVELLES DÉFINITIONS

Zone de production : site où s'exercent les activités d'élevage et/ou de pêche professionnelle des coquillages juvéniles ou adultes.

Zone de reparcage : zone consacrée exclusivement au reparcage, elle doit être agréée, de qualité A et à plus de 300 mètres d'une autre zone.

Centre d'expédition agréé : nouvelle dénomination de "établissement agréé".

Centre de purification agréé : nouvelle dénomination de "établissement" ou "station d'épuration".

Comptabilité matière : tenue d'un registre permanent où figurent pour chaque lot de coquillages, date de réception, quantité, espèce, origine, détail des expéditions,...

Les fiches pratiques de l'IFREMER :

- fp1 :* AÉRATION DES BASSINS
- fp2 :* LAVAGE DES COQUILLAGES
- fp3 :* CONNAÎTRE LA QUALITÉ DE L'EAU
- fp4 :* LE BASSIN DE FINITION
- fp5 :* ENTRETIEN DES BASSINS
- fp6 :* MICROBES ET COQUILLAGES
- fp7 :* PURIFICATION DES COQUILLAGES
- fp8 :* PHYTOPLANCTON ET COQUILLAGES
- fp9 :* MALADIES DES COQUILLAGES
- fp10 :* TÉLÉCAPTAGE DE L'HUÎTRE CREUSE
- fp11 :* ZONES CONCHYLICOLES
- fp12 :* L'EUROPE CONCHYLICOLE

Responsables de l'édition :

Georges RAVOUX
D.E.L. SERVICE QUALITÉ DES RESSOURCES

Jean-Pierre JOLY
D.R.V. RESSOURCES AQUACOLLES

Jean-Claude PIQUION
DÉLÉGATION À LA COMMUNICATION

IFREMER.
CENTRE DE NANTES :
Rue de l'Île d'Yeu. BP1049.
44037 Nantes Cedex 01.
Tél. (1) 46 37 40 00. Fax 40 37 40 01.

