

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants

NOR : AGRM9901042A

La ministre de l'emploi et de la solidarité et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive du Conseil 91/492/CEE du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants, modifiée en dernier lieu par la directive du Conseil 97/61/CE du 20 octobre 1997 ;

Vu le décret n° 94-340 du 28 avril 1994 modifié relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants, notamment ses articles 6, 14, 18 et 22 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

CHAPITRE I^{er}

Dispositions générales

Art. 1^{er}. – Sont applicables au titre du présent arrêté les définitions figurant aux articles 1^{er} et 2 du décret du 28 avril 1994 susvisé.

Art. 2. – Pour l'application du présent arrêté, les coquillages sont classés en trois groupes distincts en regard de leur physiologie, et notamment de leur aptitude à la purification :

- a) Groupe 1 : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers ;
- b) Groupe 2 : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments ;
- c) Groupe 2 : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs.

Art. 3. – Les zones de production sont définies par des limites géographiques précises par rapport au trait de côte et, chaque fois que nécessaire, vers le large. Elles constituent des entités cohérentes. Pour leur délimitation, sont notamment prises en considération :

- leurs caractéristiques hydrologiques ;
- l'homogénéité, connue ou présumée, de leur qualité sanitaire ;
- les caractéristiques techniques et socio-économiques des activités de production ;
- leurs conditions d'accès et de repérage.

Art. 4. – On distingue :

- a) Les zones de production situées en milieu ouvert sans possibilité de maîtrise de la qualité de l'eau de mer ;
- b) Les autres zones de production, notamment les claires, qui disposent d'un système sélectif d'alimentation en eau de mer.

Art. 5. – Les modalités du classement de salubrité des zones de production sont décrites au chapitre II du présent arrêté.

Le classement des zones de production définies au point b de l'article 4 précédent se fonde sur les résultats acquis à la charge des producteurs concernés.

Art. 6. – Une liste des zones de production avec l'indication de leurs limites géographiques, de leur classement sanitaire et de leur code d'identification est établie et constamment mise à jour dans chaque département côtier par le préfet (direction départementale des affaires maritimes). Cette liste est tenue à la disposition des services, des municipalités, des organisations professionnelles, des responsables de centres de purification et de centres d'expédition concernés et, plus généralement, du public.

CHAPITRE II

Etude de zone

Classement de salubrité des zones de production

Art. 7. – Les zones de production sont classées selon les résultats d'une étude sanitaire préalable, dite étude de zone. Le directeur départemental des affaires maritimes est le maître d'œuvre de la procédure administrative de classement de salubrité. La validité des arrêtés de classement ne peut excéder dix ans.

L'étude de zone complétée, le cas échéant, des résultats des auto-contrôles prévus par les articles 18 et 22 du décret du 28 avril 1994 susvisé doit permettre une évaluation des niveaux des contaminants microbiologiques et chimiques significatifs en termes de risque sanitaire.

Art. 8. – Sans préjudice des dispositions prévues par le décret n° 95-100 du 26 janvier 1995 relatif aux conditions de police sanitaire de l'aquaculture des mollusques et des crustacés marins vivants, une étude de zone est réalisée dans les conditions suivantes :

a) Un ou plusieurs points de prélèvement jugés représentatifs de la qualité de la zone considérée sont définis : un ou plusieurs points peuvent être, le cas échéant, jugés représentatifs de plusieurs zones ;

b) Les mesures portent sur des échantillons de coquillages ayant séjourné sur place au moins six mois pour les contaminants chimiques et au moins quinze jours pour les contaminants microbiologiques ;

c) Les points de prélèvement et espèces échantillonnées restent les mêmes tout au long de l'étude ;

- d) Les fréquences minimales de prélèvement sont les suivantes :
- mensuelle : pour les contaminants microbiologiques ;
 - annuelle : pour les contaminants chimiques.

Pour tenir compte des phénomènes de variabilité saisonnière des contaminations, l'étude de zone est conduite de façon régulière, pendant une durée minimale d'une année, avec, pour les contaminants microbiologiques, au moins vingt-six mesures par point de prélèvement.

L'étude ne prend pas en compte les résultats pouvant être reliés sans ambiguïté à des événements tels que pollution accidentelle ou circonstances météorologiques exceptionnelles. Cette étude ne vaut que pour le groupe de coquillages au titre duquel elle est réalisée.

Art. 9. – La qualité microbiologique d'une zone de production est évaluée pour un groupe de coquillages au sens de l'article 2 précédent, par numération des germes témoins de contamination fécale dans les échantillons d'une espèce de coquillages de ce groupe prélevée sur la zone.

La contamination est exprimée par le nombre le plus probable (NPP) de germes cultivables dans 100 grammes de chair de coquillage et de liquide intervalvaire.

Art. 10. – Le niveau de contamination chimique d'une zone de production est déterminé pour un groupe de coquillages par dosage des contaminants chimiques, notamment plomb, cadmium et mercure, dans les échantillons d'une espèce de coquillages de ce groupe prélevée sur la zone.

Art. 11. – Peut être classée A, pour un groupe de coquillages donné, une zone de production pour laquelle l'étude de zone montre que sont satisfaites simultanément les conditions suivantes :

a) Les contaminations microbiologiques sont telles qu'au moins 90 % des valeurs obtenues sont inférieures à 300 coliformes fécaux ou 230 *E. coli* dans 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire sans qu'aucune des valeurs obtenues ne soit supérieure à 1 000 ;

b) Les coquillages ne contiennent pas de contaminants chimiques en quantité telle qu'ils puissent présenter un risque de toxicité pour le consommateur, et notamment que la contamination moyenne, exprimée par kilogramme de chair humide de coquillage, n'excède pas :

- 0,5 mg de mercure total ;
- 2 mg de cadmium ;
- 2 mg de plomb.

Art. 12. – Peut être classée B, pour un groupe de coquillages donné, une zone de production pour laquelle l'étude de zone montre que sont satisfaites simultanément les conditions suivantes :

a) Les contaminations microbiologiques sont telles qu'au moins 90 % des valeurs obtenues sont inférieures à 6 000 coliformes fécaux ou 4 600 *E. coli* pour 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire sans qu'aucune des valeurs obtenues ne soit supérieure à 60 000 coliformes fécaux ou 46 000 *E. coli* pour 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire ;

b) Les contaminations chimiques restent aux niveaux requis pour le classement A.

Art. 13. – Peut être classé C, pour un groupe de coquillages donné, une zone de production pour laquelle l'étude de zone montre que sont satisfaites simultanément les conditions suivantes :

a) Les contaminations microbiologiques sont telles qu'au moins 90 % des valeurs obtenues sont inférieures respectivement à 60 000 coliformes fécaux ou 46 000 *E. coli* pour 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire ;

b) Les contaminations chimiques restent aux niveaux requis pour le classement A.