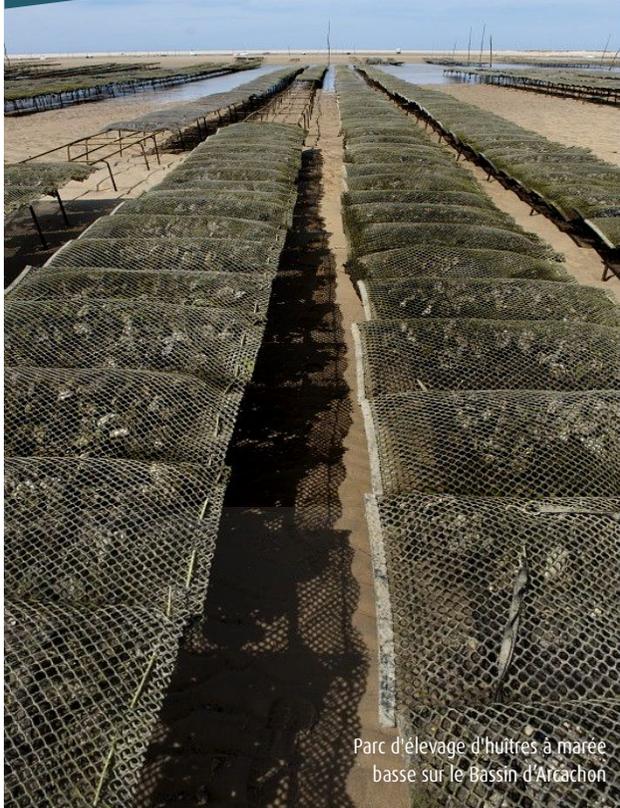


4.4 Les classements sanitaires des zones conchylicoles



Parc d'élevage d'huîtres à marée basse sur le Bassin d'Arcachon

CHIFFRES CLÉS 2018

46 zones de production classées et non classées en Nouvelle-Aquitaine sur le domaine public maritime

25 zones de production classées « A » pour les bivalves non fousseurs (huîtres et moules)

FAITS MARQUANTS

De 2017 à 2018 la qualité sanitaire des zones de production pour les huîtres et les moules s'est globalement améliorée, le nombre de zones classées « A » passant de 21 à 25

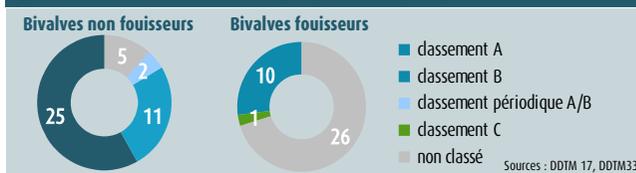
La conchyliculture est la culture des coquillages. Leurs zones de production font l'objet d'un classement sanitaire qui vise à déterminer le caractère propre ou impropre des coquillages à la consommation.

Les classements sanitaires se basent sur les analyses effectuées par l'Ifremer en vue de la protection des consommateurs. Les contaminations peuvent avoir une origine microbiologique (bactéries, virus) ou chimique (plomb, mercure, cadmium). En fonction de seuils de contamination, les parcs conchylicoles sont classés en zones A (consommation directe), B (mesures de purification ou reparcage) et C (reparcage de longue durée ou traitement thermique) ou non classés (mesures d'interdiction).

◆ Une activité concentrée dans des zones protégées

Pour la Nouvelle-Aquitaine, la production conchylicole se développe essentiellement dans des zones protégées : estuaires (Seudre, Gironde), mer des Pertuis, Bassin d'Arcachon. Deux types de coquillages y sont exploités : les bivalves fousseurs qui vivent dans les sédiments (palourdes) et les bivalves non fousseurs (moules et huîtres) qui vivent dans la colonne d'eau. Classées majoritairement A et B les zones de production sont de bonne qualité sanitaire en Nouvelle-Aquitaine.

Nombre de zones de production conchylicoles en Nouvelle-Aquitaine par type de classement sanitaire et groupes de coquillages en 2018



Les zones nécessitant des mesures de purification ou reparcage ou non classées se situent principalement dans certaines parties aval des principaux cours d'eaux côtiers (Seudre, Sèvre Niortaise, Leyre). Pour le reste, le classement sanitaire des zones de production varie dans l'espace et le temps, selon les capacités des organismes à se purifier ou les alertes ponctuelles de pollution émises par Ifremer.

La mer est le réceptacle de nombreux contaminants d'origine anthropique et animale, assimilés par les coquillages. Environ 80 % des pollutions du littoral néo-aquitain proviennent d'activités terrestres (eaux usées, produits chimiques...). La contamination bactériologique des coquillages est liée à la contamination des eaux littorales par des bactéries d'origine humaine ou animale.

◆ Une sensibilité forte aux contaminations bactériologiques

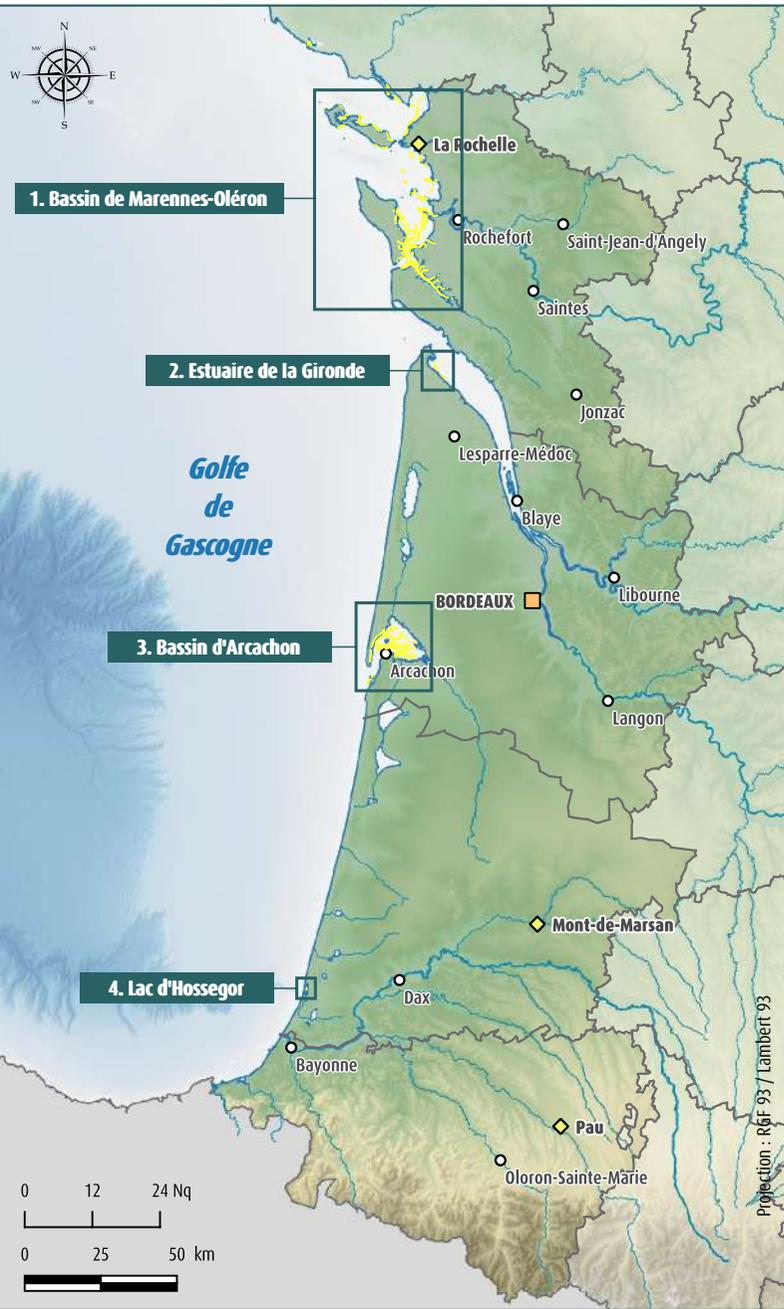
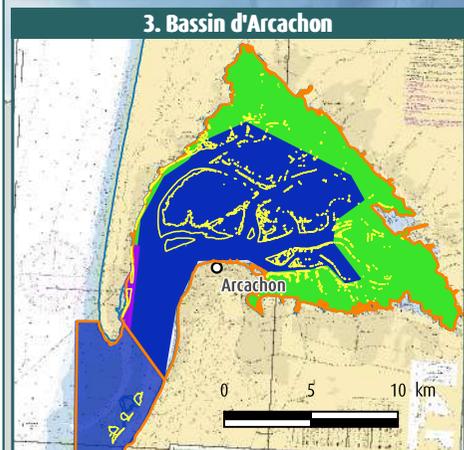
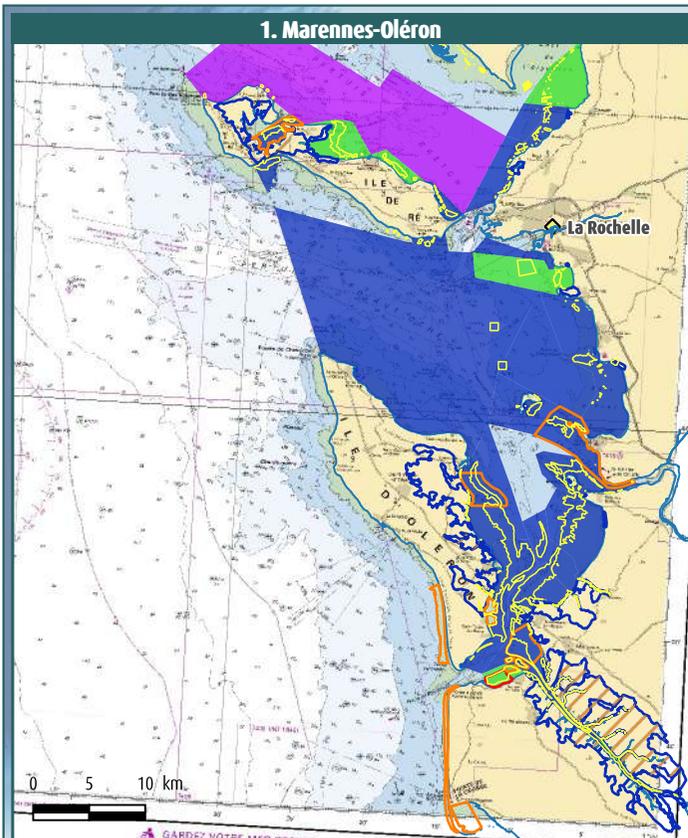
Les principales sources d'apports des bactéries au milieu naturel sont le lessivage des sols agricoles sur lesquels des épandages de lisiers ou fumiers ont été pratiqués, les rejets directs d'eaux usées sans traitement, les rejets d'assainissements autonomes défectueux, les rejets des stations d'épuration des eaux usées après traitement, les by-pass préventifs des stations d'épuration dans le cas de crues ou d'orages, la surverse des déversoirs d'orage ayant pour conséquence de surcharger le réseau d'eaux usées et de diminuer le rendement du traitement, les dysfonctionnements éventuels des réseaux d'assainissements, le ruissellement à partir des zones contaminées, la pâture des animaux d'élevage.



Laboratoire de l'Ifremer, dissection de coquillages

La plupart de ces apports bactériens sont liés aux conditions hydrologiques. La réponse en terme de contamination du milieu est d'ailleurs souvent plus forte en été, car les épisodes pluvieux sont plus marqués (lessivage rapide des sols lors des orages). Les coquillages, en filtrant l'eau de mer pour se nourrir du phytoplancton qu'elle contient, accumulent et concentrent les bactéries et peuvent ainsi devenir impropres à la consommation humaine, d'autant plus que ceux-ci sont souvent consommés crus, ou qu'une simple cuisson ne détruit pas les bactéries.

L'introduction de pathogènes d'origine fécale (humaine ou animale) est principalement due aux dysfonctionnements dans les dispositifs d'assainissement, accentués lors d'épisodes de forte pluviométrie ou d'afflux touristique de la période estivale, ainsi qu'à la gestion des effluents d'origine agricole. L'amélioration de la qualité des eaux côtières passe par la gestion intégrée de la ressource en eau, élaborée au sein de Schémas d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE). Les SAGE de la Leyre, de la Seudre et de la Sèvre Niortaise ont retenu, parmi leurs enjeux principaux, la pérennisation des activités conchylicoles par le maintien de la bonne qualité chimique et microbiologique des eaux.



 Bassins et zones de production conchylicole
 Cadastre conchylicole

Classements sanitaires du domaine public maritime

Groupe 3

 A
 A/B
 B

Groupe 2

 C
 B

Classements sanitaires des claires

Groupe 3

 A
 B

Groupe 2

 B

Zones A : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.

Zones B : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparaillage en vue de satisfaire aux normes sanitaires requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

Zones C : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparaillage de longue durée ou un traitement thermique adapté en vue de satisfaire aux normes sanitaires requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

Groupe 2 : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments. Ce groupe comprend notamment les palourdes, coques, tellines et myes.

Groupe 3 : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs. Ce groupe comprend notamment les huîtres et les moules.

Sources : DDTM 17, DDTM 33, DDTM 85
 Copyrights : ©SHOM, ©BD ALTI (IGN), ©GEOFLA (IGN)
 Réalisation : DIRM SA / MCPPML
 Date : Avril 2019

