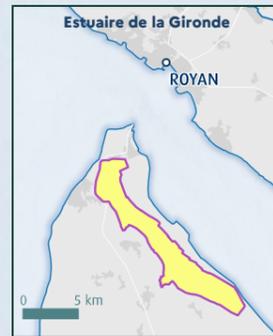


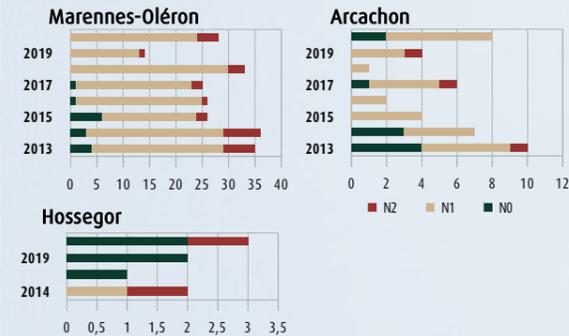


L'ensemble des zones professionnelles de production et de reparcage de coquillages vivants (zones d'élevage et de pêche professionnelle) fait l'objet d'un classement sanitaire, défini par arrêté préfectoral

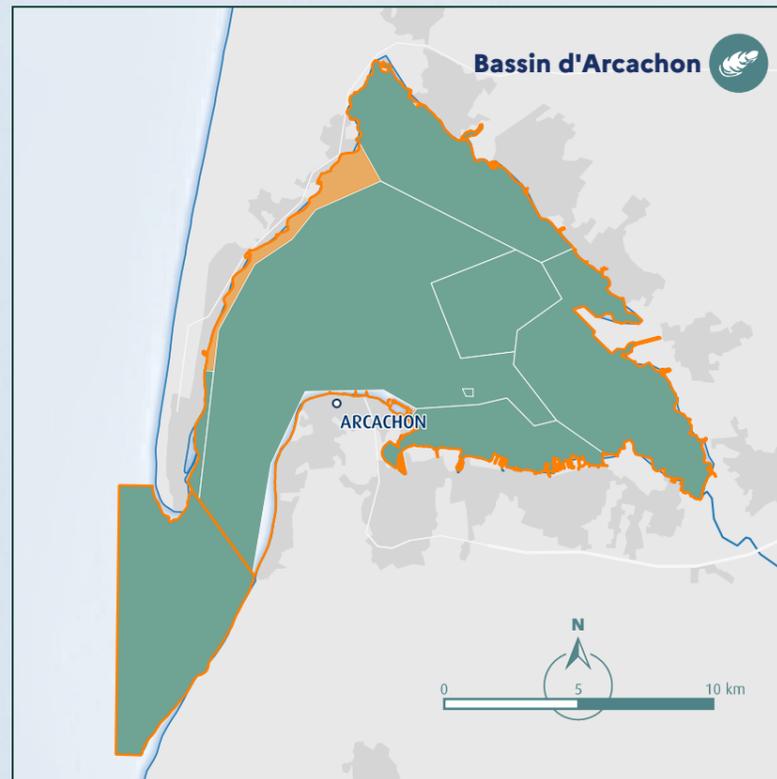
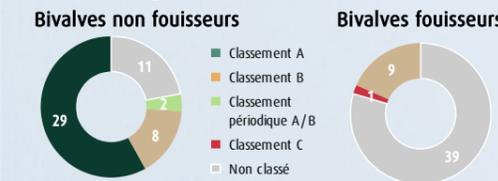
Celui-ci est établi sur la base d'analyses microbiologiques et chimiques des coquillages issus de ces zones. Ce classement déterminera le caractère propre ou impropre des coquillages à la consommation



Évolution du nombre d'alertes du réseau de surveillance sanitaire microbiologique des bassins de production de 2013 à 2020 (1) cf. page infra



Nombre de zones de production conchylicoles (du domaine public maritime) en Nouvelle-Aquitaine par type de classement sanitaire et groupe de coquillages en 2021 (2) cf. page infra



### 1. Classements sanitaires DPM

Groupe 3 : bivalves non fousseurs (huitres, moules...)

- Classement A
- Classement A/B
- Classement B

Groupe 2 : bivalves fousseurs (palourdes, coques...)

- B
- C

### 2. Classements sanitaires CLAIRES

Groupe 3 : bivalves non fousseurs (huitres, moules...)

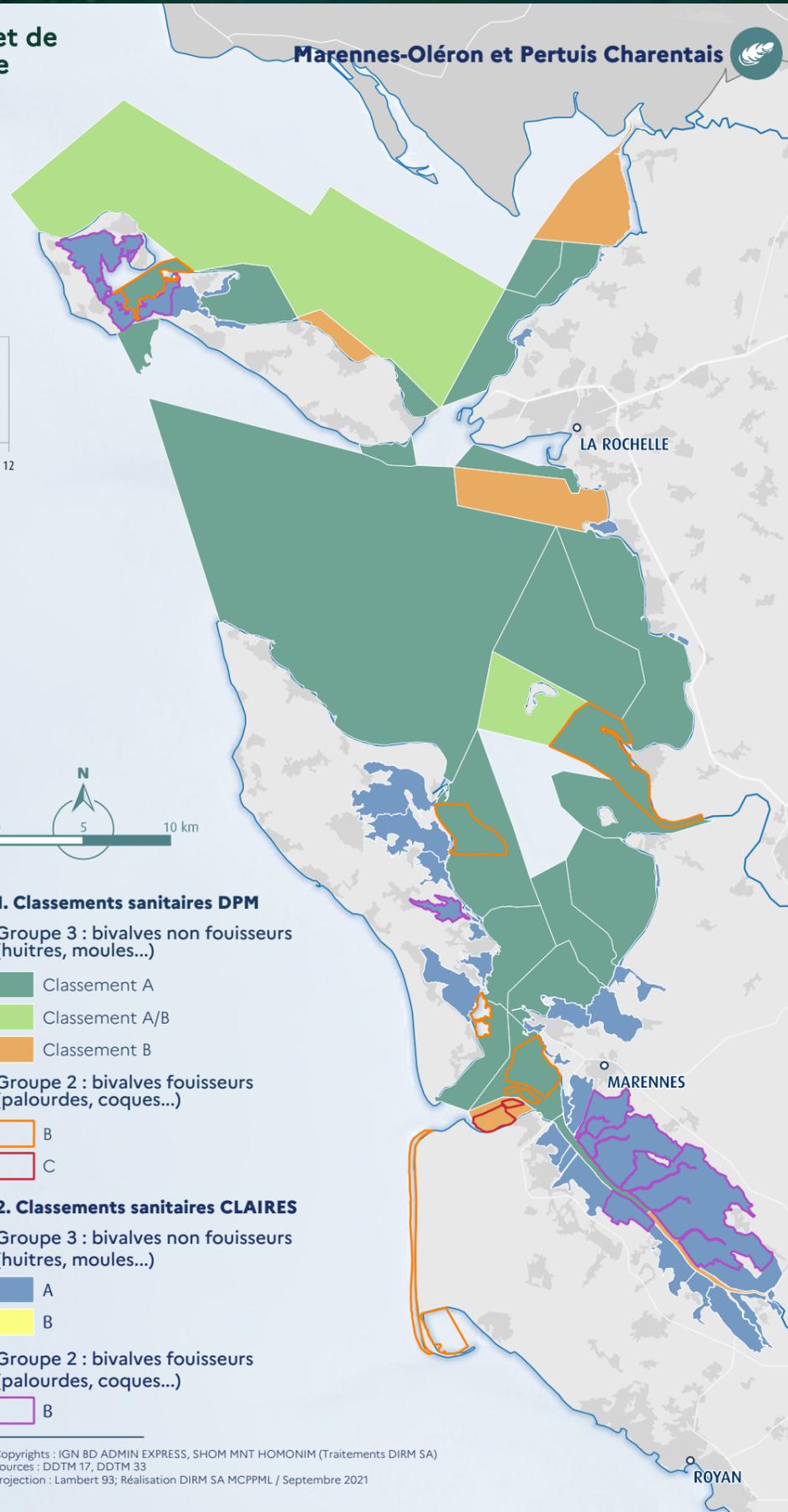
- A
- B

Groupe 2 : bivalves fousseurs (palourdes, coques...)

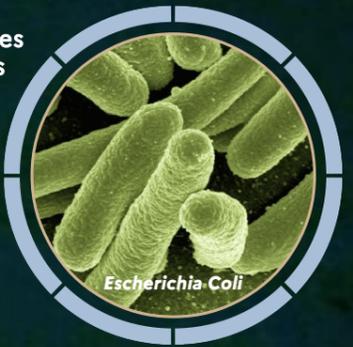
- B

Copyrights : IGN BD ADMIN EXPRESS, SHOM MNT HOMONIM (Traitements DIRM SA)  
Sources : DDTM 17, DDTM 33  
Projection : Lambert 93; Réalisation DIRM SA MCPPLM / Septembre 2021

### Marennes-Oléron et Pertuis Charentais



Les classements sanitaires se basent sur les analyses coordonnées par l'Ifremer. 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.

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 l'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.

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 à l'occasion d'épisodes pluvieux 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.

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. ■

### CHIFFRES-CLÉS

49 zones de production classées en Nouvelle-Aquitaine sur le domaine public maritime

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

### ACTUALITÉS

De 2019 à 2021, la qualité sanitaire des zones de production s'est améliorée pour les huîtres et les moules, ainsi que pour les palourdes et les coques.

FICHE

4.9



### Prélèvement d'huîtres pour le Réseau de contrôle microbiologique (REMI)

Le REMI effectue un suivi de la qualité microbiologique des coquillages dans les zones exploitées par les professionnels et classées annuellement par l'administration. Sur la base du dénombrement des bactéries appartenant à l'espèce *Escherichia coli* dans les coquillages vivants, le REMI évalue les niveaux de contamination microbiologique, suit leurs évolutions, et détecte les épisodes de contamination. Pour répondre à ces objectifs, le réseau de surveillance est organisé en deux volets : la surveillance régulière et la surveillance en alerte.

© Crédit photo : Ifremer / Jean-Côme Piquet

(1) Le dispositif d'alerte est organisé en niveaux successifs (N0 : risque de contamination; N1 : contamination détectée; N2 : contamination persistante ou avérée) et se traduit par l'émission immédiate d'un bulletin d'alerte principalement vers les administrations de façon à ce que l'autorité compétente puisse prendre les mesures adaptées en terme de protection de la santé des consommateurs. Les modalités de déclenchement et de levée d'alerte sont fonction du classement de la zone en A, B ou C.

(2) 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 reparcage 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 reparcage 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 mobilisées :

DIRM Sud-Atlantique, DDTM 17, DDTM 33, IFREMER

#### Pour aller plus loin :

Atlas des zones de production et de reparcage des coquillages