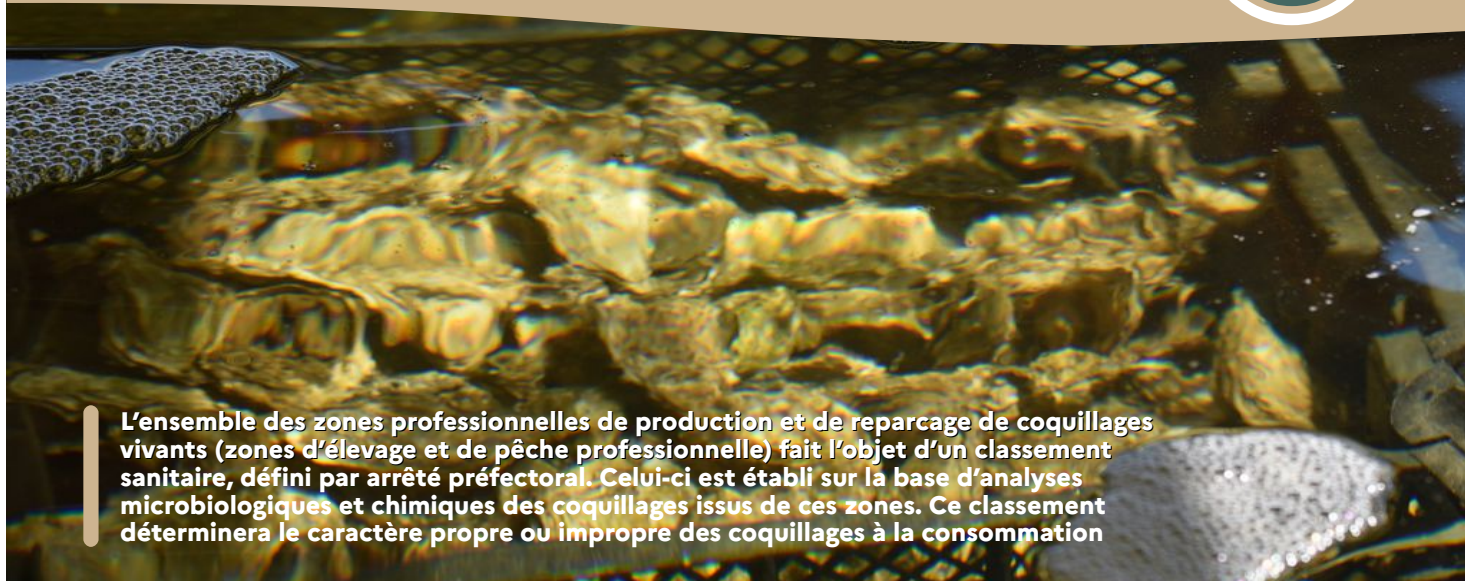


5.12 Les classements **sanitaires** conchylicoles



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

Huîtres Bassin d'Arcachon - Cap-Ferret © Matthieu Melsbach / DIRM SA

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 fouisseurs qui vivent dans les sédiments (palourdes) et les bivalves non fouisseurs (moules et huîtres) qui vivent dans la colonne d'eau.

Les zones nécessitant des mesures de purification ou reparcage ou celles 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 de l'afflux touristique lors de la période esti-

vale, 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

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

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

ACTUALITÉS

De 2021 à 2022, la qualité sanitaire des zones de production s'est améliorée pour les **huîtres** et les **moules**, ainsi que pour les **palourdes** et les **coques**.



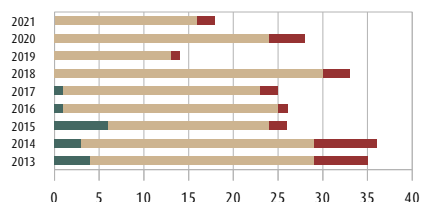
Cartographie et tendances

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

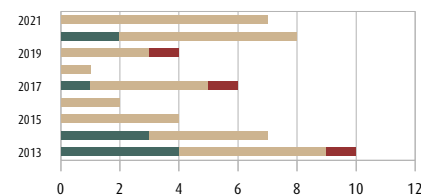
Les contaminations peuvent avoir une origine microbiologique (bactéries, virus...) ou chimique (plomb, mercure, cadmium...). En fonction de seuils de contamination, les parcs conchylicoles sont classés en zone A, B ou C

Évolution du nombre d'alertes du réseau de surveillance sanitaire microbiologique des bassins de production de 2013 à 2021*

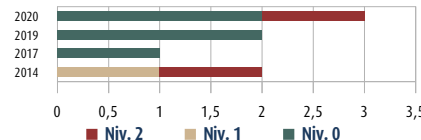
Marennes-Oléron



Bassin d'Arcachon



Lac d'Hossegor



*Il n'y a eu aucune alerte REMI dans le département des Landes en 2021

Nombre de zones de production conchylicoles (du domaine public maritime) en Nouvelle-Aquitaine par type de classement sanitaire et groupe de coquillages en 2022

