LA PROTECTION DU LITTORAL ET LES USAGES DU MILIEU MARIN : ZONES DE PRODUCTION CONCHYLICOLE

Fiche n° 24

PRIORITÉS RELATIVES À LA POLITIQUE DE L'EAU

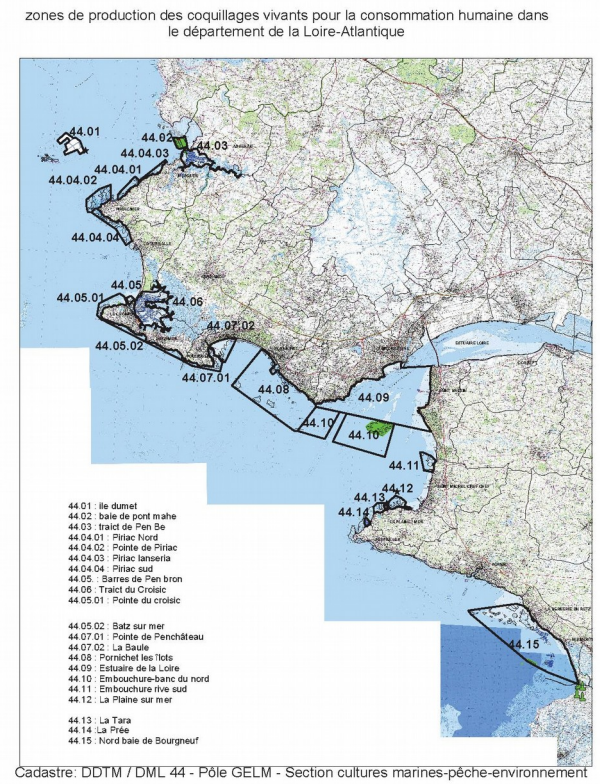
ÉVALUATION DE LA QUALITE MICROBIOLOGIQUE DES ZONES DE PRODUCTION CONCHYLICOLE.

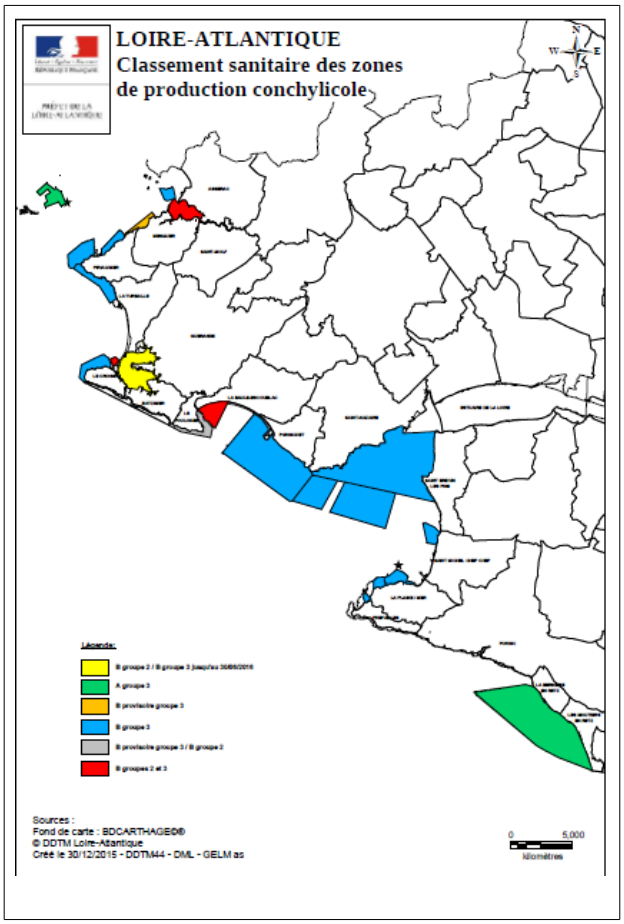
Au 31/12/2015, le domaine public comporte **896** concessions (970 en 2014) - pour une superficie totale de **347,25** hectares (396,13 en 2014) de parcs et **111 742** mètres de production de moules (111 839 en 2014).

Les établissements d'expédition – purification de coquillages agréés par la DDPP sont au nombre de 45 dans le département.

Le **REMI**, réseau de contrôle microbiologique des zones de production de coquillages mis en oeuvre par L' IFREMER, a pour objet d'effectuer la surveillance sanitaire des zones de production exploitées par les professionnels et classées par la DDTM. Sur la base du dénombrement dans les coquillages vivants des *Escherichia coli* (*E. coli*), bactéries communes du système digestif, recherchées comme indicateurs de contamination fécale, le REMI a pour objectifs :

- d'estimer la qualité microbiologique sur la base des niveaux de contamination des coquillages et de suivre l'évolution de ces niveaux de contamination ;
- de détecter et suivre les épisodes inhabituels de contamination.





Une zone peut être classée pour 3 groupes de coquillages distincts en regard de leur physiologie :

– groupe 1 : les gastéropodes, échinodermes et tuniciers,
– groupe 2 : les bivalves fouisseurs (coques, palourdes...),
- groupe 3 : les bivalves non fouisseurs (huîtres, moules).

Organisé en niveau d'alerte, le dispositif peut être déclenché de façon préventive en cas de risque de contamination (niveau 0), ou en cas de contamination détectée, par exemple en cas de résultat supérieur au seuil d'alerte dans le cadre de la surveillance régulière (niveau 1), et peut être maintenu en cas de contamination persistante (niveau 2).

Depuis le Décret 2012-1220 du 31/10/2012, la zone D n'existe plus. Toute zone ne respectant pas les critères est considérée comme non classée et ne peut prétendre à être une zone de production.

Par conséquent, il subsiste les 3 classes de qualité bactériologiques suivantes avec les mesures de gestion afférentes :

3 classes	seuil microbiologique	mesure de gestion avant mise sur le marché
A	100 % des résultats inférieurs ou égaux à 230 *E.coli*/100 g C.L.I.	aucune
B	au moins 90 % des résultats inférieurs ou égaux 4600 E.coli/100 g C.L.I et 100 % inférieurs à 46 000 E.coli/100 g C.L.I	purification ou reparcage
C	moins de 90 % des résultats inférieurs ou égaux 4600 E.coli/100 g C.L.I et 100 % inférieurs à 46 000 E.coli/100 g C.L.I	reparcage longue durée

Bilan 2016

Des dépassements de seuils réglementaires ont conduit à 6 arrêtés de fermeture de zone (7 en 2015).

Objectifs 2017

Dans le cadre de la nouvelle orientation des missions de l'IFREMER, accompagner l'évolution en cours du dispositif de surveillance sanitaire des zones de production de coquillages.