

RAP 197

INSPECTION PRINCIPALE DE LA TREMBLADE

RAPPORT D'ACTIVITE

ANNEE 1979

S O M M A I R E

I - INSPECTION

- 1°) Considérations générales - Effectifs
- 2°) Contrôle des coquillages
- 3°) Contrôle des conserves
- 4°) Contrôle des semi-conserves
- 5°) Contrôle du salage, du séchage, du fumage et des sous-produits
- 6°) Contrôle du mareyage
- 7°) Contrôle des installations frigorifiques et de la congélation
- 8°) Pollution, assainissement

II - ETUDES ET RECHERCHES

- 2°) Recherches sur la bactériologie, la contamination et l'épuration des coquillages
- 5°) Enquêtes et études diverses
- 6°) Conférences - Documentation
- 7°) Conclusion

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

1°) Considérations générales concernant le fonctionnement et l'activité du service

Agents	Effectif	
	au 31.12.78	au 31.12.79
Inspecteur ou chercheur	1	1
Technicien faisant fonction d'Inspecteur-Adjoint	1	1
Aides-techniques de contrôle	2	2
Aide-technique analyste	1	1
Contrôleurs	4	4
	à temps partiel	à temps partiel
Garçons de laboratoire	1	2
	à mi-temps	à mi-temps
	10	11
	dont 5 à mi-temps	dont 6 à mi-temps

NOTA : Mr GOSSEL, aide-technique de contrôle a été affecté à l'Inspection de La Tremblade le 1er mars ; il a quitté son poste le 31.12.79 à la suite d'une demande de détachement.

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

2°) Contrôle des coquillages

1 - Zones

Les zones suivantes ont fait l'objet d'enquêtes :

LA TREMBLADE - RIVE GAUCHE DE LA SEUDRE

Des prélèvements ont été effectués en Seudre, au pont de l'Eguille et dans les chenaux de Mornac, Coulonges, Chaillevette, Chatressac, l'Eguillate, les Grigons, Coux, La Tremblade, La Péride, Putet, Brandelle et à la station d'épuration de La Tremblade. En outre, quelques prélèvements ont été faits dans le canal d'évacuation du marais de Saint-Augustin et à Bonne-Anse.

MARENNES - RIVE DROITE DE LA SEUDRE

Des prélèvements ont été effectués dans les chenaux de Marennes, Brouage, Mérignac, Luzac, Recoulaine, Pélard, des Faulx, du Lindron et en Seudre, à la jetée de la Cayenne.

BOURCEFRANC

Les prélèvements ont été effectués en baies de Sinche, du Chapus, de la Grognasse, de Marécareuil, dans le chenal de Daire (amont et aval), dans le ruisseau du Petit-Port, et à la buse d'égoût du Hameau du Chapus.

ILE D'OLERON

Les prélèvements ont été effectués dans les chenaux de Boyardville, du Douhet, d'Arceau, de la Baudissière, de la Brande, de l'Etier Neuf, au fort du Château, en baie sud du Château, dans les chenaux d'Oulme, d'Ors et de St-Trojan.

PORT DES BARQUES

Les prélèvements ont été effectués en Charente (à la jetée de Port-des-Barques, à la digue des Fontaines et à la cale des Anses) ainsi qu'au sud de la Presqu'île, en mer, face aux marais de Montportail.

Les résultats de cette étude figurent au Chapitre II Etudes et Recherches 2°) Recherches bactériologiques.

2 - Concessions - Commissions Régionales

Commissions Régionales des établissements de pêche

Quartier de MARENNES : 2

Quartier d'OLERON : 2

Avis sur concessions

<u>AVIS FAVORABLES</u>	
Concessions en zones salubres	2.119
Concessions en zones insalubres	Néant
AVIS DEFAVORABLES	Néant

TOTAL	2.119

3 - Etablissements - Casier SanitaireA - Etablissements inscrits au 31.12.78

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITIONS							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	MC	M	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	424	42	50	38	/	/	/	62	9	24	13	52	/	/	2
OLERON	57	4	17	15	/	/	/	16	2	7	22	12	/	/	/

B - Inscriptions (du 01.01.79 au 31.12.79)

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITIONS							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	MC	M	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	3	/	44	1	/	/	/	5	3	33	/	4	/	/	/
OLERON	1	/	11	1	/	/	/	1	/	8	/	/	/	/	/

C - Radiations (du 01.01.79 au 31.12.79)

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITIONS							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	MC	M	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	87	4	2	5	/	/	/	3	2	2	7	4	/	/	1
OLERON	10	/	1	4	/	/	/	1	/	1	5	/	/	/	/

D - Etablissements inscrits au 31.12.79

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITIONS							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	MC	M	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	340	38	92	34	/	/	/	64	10	55	6	52	/	/	1
OLERON	48	4	27	12	/	/	/	16	2	14	17	10	/	/	/

4 - Gisements naturels

Nature des Opérations	Nombre	Espèces			Localisation des Gisements
		Huîtres	Huîtres et Moules	Moules et Coquillages	
Ouvertures	2	2			- Charente R. G.
	2	2			- Gironde R. D.
	1			1	- Gisements de coquilles St Jacques du Pertuis d'Antioche
Fermetures	2	2			- Charente R. G.
	8			8	- Gisements de pétoncles
	1	1			- Gironde R. D.
Nombre total d'opérations	16	7		9	

5 - Reparcage et épuration

A - Reparcage

Nature des Coquillages	Provenance	Quantité	Saisie Destruction
<u>a) Coquillages provenant des gisements et parcs français</u>			
Huîtres	Baie de Morlaix	12 T	N
Huîtres	Calvados	833 T 451	E
	Gironde R. D.	231 T 732	
<u>b) Coquillages importés</u>			
Clams	Grande-Bretagne	2 T 268	T
Huîtres plates	Italie	16 T 279	

B - Epuration

Nature des Coquillages	Provenance	Quantité	Saisie Destruction
a)			
a) <u>Coquillages provenant des gisements et parcs français</u>			
NEANT	/	/	/
b) <u>Coquillages importés</u>			
Moules	Espagne	66 T 616	NEANT
Palourdes	Tunisie	13 T 965	

6°) Analyses : Eaux et Coquillages divers

SECTEUR BACTERIOLOGIQUE	Nombre de déterminations bactériologiques							
	EAUX				COQUILLAGES			
	Col. totaux	B. Coli	Col. fécaux	Strepto. D	Col. totaux	B. Coli	Col. fécaux	Strepto. D
		<u>A - Etablissements</u>						
49	/	73	57	43	/	50	35	/
51 - 52	/	157	123	116	/	96	71	4
53	/	9	3	4	/	7	4	/
54 - 58	3	118	88	77	1	88	64	8
59	2	89	64	62	/	65	42	5
61 - 63	1	86	74	61	1	59	50	7
64 - 67	/	153	118	113	/	100	79	4

SECTEUR	Nombre de déterminations bactériologiques							
	EAUX				COQUILLAGES			
BACTERIOLOGIQUE	Col. totaux	B. Coli.	Col. fécaux	Strepto. D	Col. totaux	B. Coli	Col. fécaux	Strepto D
		<u>A - Etablissements (suite)</u>						
68	1	34	25	19	/	24	15	/
69	1	4	2	3	/	1	1	/
		<u>B - Chenaux et ruissons</u>						
	135	/	126	135	1	/	1	1
		<u>C - Etude de zone (StDenis d'Oléron)</u>						
	9	/	9	9	2	3	5	5
		<u>D - Etude de zone (Dolus - Oléron)</u>						
	6	/	6	6	/	/	/	/
		<u>E - Etude de zone (le coureau d'Oléron)</u>						
	93	/	53	93	/	/	/	/
		<u>F - Station d'épuration des eaux de La Tremblade</u>						
	50	/	45	50	/	/	/	/
		<u>G - Station d'épuration des coquillages PINARDEAU</u>						
	/	/	/	/	8	/	8	8
		<u>H - Gisements salubres</u>						
	/	/	/	/	3	1	4	4
		<u>I - Gisements insalubres</u>						
	/	/	/	/	5	2	7	7
		<u>J - Bancs de vente</u>						
	/	/	/	/	1	1	2	0
		<u>K - Réseau National d'Observation</u>						
	/	/	/	/	37	0	32	37
		<u>L - Station d'épuration des eaux de Fénerly (Deux-Sèvres)</u>						
	1	/	1	1	/	/	/	/
TOTAUX	302	723	794	892	59	497	420	90

NOTA : Ces analyses ont été effectuées par le Laboratoire de bactériologie de La Tremblade.

- Nombre total de prélèvements effectués : 1.581 soit 1025 eaux
556 coquillages

- Nombre total de déterminations bactériologiques : 3.777

- Mesures du pH des eaux (chenaux et ruissons) : 294

7°) Périmètre de protection

Le périmètre de protection des établissements conchylicoles et des gisements naturels a été institué par décret du 23 janvier 1945. Il concerne l'Ile d'Oléron et les rives de la Seudre et remonte jusqu'à Brouage. Une proposition d'extension du périmètre de protection ostréicole dans le secteur nord du bassin (Port-des-Barques, St Froult, Moëze, etc ...) a été faite par l'Inspection le 3 décembre 1974. Aucune suite n'a été donnée jusqu'à présent à cette proposition.

8°) Etat sanitaire - Thyphoïdes

Des enquêtes ont été effectuées dans 29 établissements d'expédition à la suite de constatations effectuées sur les marchés par les services vétérinaires de plusieurs départements.

9°) Remise en état des établissements inscrits

- Remise en état et constructions de bassins	52
- Aménagement des locaux et des abords de l'établissements ..	43
- Aménagement des WC et lavabos	31
- Modifications des circuits d'alimentation	41
- Travaux d'endigage ou de protection contre le ruissellement	45
- Construction d'aire de lavage	29

10°) Pêcheurs - Réexpéditeurs

	Pêcheurs	Réexpéditeurs
- Inscrits au 31.12.78	734	13
- Inscriptions	55	/
- Radiations	5	/
- Inscrits au 31.12.79	784	13

11°) Importations - ExportationsA - Importations

Espèces	Pays d'origine	Naissain		Elevage		Reparcage		Epuration	
		Nbre lots	Poids	Nbre lots	Poids	Nbre lots	Poids	Nbre lots	Poids
- Moules	Espagne							12	66 T 616
- Palourdes	Tunisie							5	13 T 965
- Palourdes	Grande Bretagne	1	61 kgs						
- Palourdes	Guernesey	2	446 kgs						
- Clams	Grande Bretagne					2	2.268 kgs		
	TOTAUX	3	507 kgs			2	2.268 kgs	17	80 T 581

B - Exportations

Chiffres non connus de l'Inspection

12°) SanctionsA - Avertissements - Procès-verbaux

MOTIFS	Avertissements	Procès-verbaux
- Livraison de coquillages au-dessous de la taille marchande	1	/
- Défaut d'étiquettes de salubrité	3	/
- Vente de coquillages en vrac	/	1
- Vente en mannes ajourées sans couvercle à plus de 20 kms du lieu de production	3	/
- Divers	14	/

B - Autres sanctions

Néant

13°) Etiquettes sanitaires

Nombre d'étiquettes sanitaires délivrées du 1er janvier au 31 décembre 1979 :

A1	A2	B1	B2	C1	C2	D	E	F	G	H	I	J	K	TOTAL
900	4100	2.406.800	2.417.600	32.551	111.900	20.400	58.200	8700	/				5000	5.073.151

Le Chef d'Inspection,

J. L. COEURDACIER

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

CONTROLE DE LA FABRICATION DES CONSERVES

2°) Dénombrement des usines soumises au contrôle

Usines autorisées au 31.12.78 2
Usines autorisées en 1979 0
Retraits d'autorisation en 1979 0
Usines autorisées au 31.12.79 2

Usines en activité

DELAFOYE & PETIT à ST PALAIS SUR MER

GAUTIER au CHATEAU D'OLERON

3°) Enquêtes sur les demandes et les propositions de retrait de la carte professionnelle

Néant

4°) Visites d'usines

Visites sans observations 1
Visites avec observations Néant
Total des visites 1

5°) Examen des conserves finies en usine

Boîtes examinées sans observations 4

6°) Echantillons prélevés pour analyses

Substances	Usines	Lots	Echantillons
Conserves finies	1	1	4

7°) Interdiction de mise en conserve

Néant

8°) Interdiction d'emploi

Néant

9°) Application des règles d'hygiène

Avertissements ou mises en demeure notifiés aux Directeurs d'entreprises à la suite de manquements aux règles de salubrité ou de propreté :
Néant.

10°) Application des normes de fabrication

Néant

11°) Infractions diverses

Néant

12°) Conserves saisies et détruites ou livrées à la consommation animale

Néant

13°) Conserves soumises à des conditions spéciales de livraisons (déclassement) : Néant

14°) Interventions générales

Néant

15°) Améliorations réalisées dans les usines

Néant

16°) Enquêtes et expertises diverses

Néant

Le Chef d'Inspection,

J. L. COEURDACIER

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

CONTROLE DU SALAGE, DU SECHAGE, DU FUMAGE, ET DES SOUS-PRODUITS

2°) Dénombrement des ateliers soumis au contrôle

Catégorie	Salage	Salage Saurissage	Séchage	Sous Produits
Nombre total au 31.12.78	1	1	1	N E A N T
Nombre total au 31.12.79	1	1	1	
Ateliers en activité	1	1	1	

Il s'agit d'un seul et même établissement de salage et séchage de morue :

NORD - MORUE à 17500 JONZAC

Il traite annuellement environ 5.000 tonnes de morue. Par ailleurs, il assure une nouvelle fabrication, les filets de hareng-saur à raison de 300 tonnes par an.

3°) Enquêtes sur les demandes et les propositions de la carte professionnelle et les licences de traitement des sous-produits

Néant

4°) Visites des ateliers : 15°) Examen des produits finis : 26°) Echantillons prélevés pour analyses : 87°) Application des règles d'hygiène : Néant8°) Application des normes de fabrication : Néant

9°) Infractions diverses : Néant

10°) Interventions générales : Néant

11°) Améliorations réalisées dans les usines

Un agrandissement de 3.000 m2 de l'usine NORD - MORUE a été effectué.

12°) Destinations données aux déchets de poissons, rebus, ETC...

Dans la circonscription de La Tremblade, en raison de la faible importance dans la majorité des établissements de mareyage, les déchets sont le plus souvent jetés, portés à la décharge publique ou bien distribués aux particuliers. C'est le cas notamment pour les apports traités aux ports de Royan et de la Cotinière.

Par ailleurs, la fabrication des filets n'est importante qu'en période estivale, et la nature des poissons traités (soles, céteaux, bars...) limite de fait le volume des déchets.

Toutefois, quelques établissements importants, tels que la maison RIVASSEAU à Saint Pierre d'Oléron, livrent leurs déchets à une usine de La Rochelle fabriquant des sous-produits (farine, engrais...) : LA COMPAGNIE DU GUANO ANGIBAUD.

Le Chef d'Inspection,

J. L. COEURDACIER

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

CONTROLE DE LA FABRICATION DES SEMI CONSERVES

2°) Dénombrement des ateliers soumis au contrôle

Dans l'Inspection, aucun atelier n'est inscrit sur la liste des établissements admis par l'I.S.T.P.M. à livrer des semi-conserves à la consommation humaine.

- 1 atelier fabriquant de la soupe de poisson fonctionne à La Tremblade, et a fait l'objet d'un contrôle de fabrication. Cet atelier est déjà contrôlé par la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

Le Chef de l'Inspection,

J. L. COEURDACIER

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

CONTROLE DU MAREYAGE

2°) Cartes professionnelles

a) Enquêtes sur les demandes de cartes professionnelles : 2

b) Attribution des cartes professionnelles

Nombre de cartes attribuées au cours de l'exercice : 1 (enquête et avis fin 1978)

c) Propositions de retrait ou de suppression de la carte : Néant

d) Suppression de la carte de mareyeur (non renouvellement, cessation d'activité, décès) :

Néant

3°) Inspection des ateliers

- Ateliers soumis au contrôle	21
- Ateliers expédiant des coquillages en plus du poisson	3
- Ateliers visités	23
- Total des visites	23

4°) Contrôle des expéditions

Néant

5°) Prélèvements d'échantillons

Néant

6°) Expertises de marchandises

Néant

7°) Construction de Halles aux poissons

Aucune installation nouvelle à la Cotinière et Royan par rapport à l'année précédente.

8°) Interventions générales

Néant

9°) Enquêtes spéciales - Interventions particulières

Néant

10°) Sanctions : Néant

11°) Améliorations

A la suite des contrôles effectués, des améliorations ont été effectuées dans certains ateliers :

- Nouvelle chambre de congélation 1
- Table recouverte d'un matériau lisse et imputrescible 1
- Branchement des eaux usées du lavabo à l'égoût public 1
- Pose d'un thermomètre enregistreur dans la chambre de congélation 3
- Nouvel enduit lisse 1
- Angles de raccordement des murs et cloisons entre eux et avec le sol aménagés en gorge arrondie 1

Le Chef de l'Inspection,

J. L. COEURDACIER

ACTIVITE EN MATIERE D'ASSAINISSEMENT AU COURS DE L'ANNEE 1979

Nature du Projet	Nombre de Projets examinés	A V I S		
		Favorable	Favorable sous réserve	Défavorable
Communes et lotissements	1	/	1	/
Centre de vacances	1	/	1	/
Camping	5	1	2	2
Projets d'aménagements de ports	2	/	2	/
P. O. S.	4	1	3	/
Divers	334	54	274	6
TOTAL	347	56	283	8

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

II - ETUDES ET RECHERCHES

3°) Participation aux travaux du Réseau National d'Observation de la qualité du milieu marin

58 prélèvements (36 coquillages, 2 crevettes, 20 eaux) ont été effectués par les techniciens de l'Inspection en trois points situés dans le nord du bassin ; Estuaire de la Charente, au niveau de l'île Madame, Fort Boyard, Bouée Est de l'Estrée. Les crevettes ont été prélevées à la criée de Royan (pêchées à l'embouchure de la Gironde). Les échantillons prélevés ont été en partie analysés au laboratoire de biologie de La Tremblade, ou bien expédiés après congélation au Laboratoire des Pollutions de Nantes, avec ceux prélevés dans le sud du bassin par le personnel du service IPM2.

4°) Contrôle des rejets de stations d'épuration des eaux usées

50 prélèvements ont été effectués au rejet de la Station d'épuration des eaux usées de La Tremblade. La qualité bactériologique des effluents traités et chlorés, était satisfaisante. Chaque fois, une série de prélèvements était effectuée à la station ainsi qu'en plusieurs points du ruisseau d'évacuation et du chenal de Putet situés en aval du rejet, afin d'estimer les répercussions exactes de celui-ci sur la salubrité du milieu.

5°) Contrôle des stations d'épuration des coquillages

8 séries de prélèvements d'eaux et coquillages ont été effectuées à la Station d'épuration PINARDEAU à ETAULES, seule station actuellement en fonctionnement dans le bassin de Marennes-Oléron et qui traite principalement des moules d'Espagne et des Palourdes de Tunisie.

Le Chef d'Inspection,

J. L. COEURDACIER

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1978

5°) CONFERENCES - DOCUMENTATION

Commissions - Réunions - Conférences

- Réunions de Plans d'Occupation des Sols	6
- Réunions relatives au Plan Polmar	3
- Réunions des Commissions Régionales des E. P. M.	3
- Réunions de la Section Régionale du C.I.C.	18
- Réunions du Conseil Départemental d'Hygiène	2
- Réunions de Commissions de visite de Gisements coquillers	1
- Réunions concernant l'assainissement des communes (Marennnes, Bourcefranc, Dolus, le Gua, La Tremblade)	3
- Réunion annuelle du Comité de Surveillance du Service d'Assistance Technique aux Exploitants de Station d'épuration (S.A.T.E.S.E.) ..	1
- Réunion du Comité Technique du Littoral (Pollution des chenaux et plages).....	1
- Réunions avec la D.D.A.S.S.	2
- Réunion avec la D.D.E.	1
- Réunions relatives au S.D.A.U.	3
- Réunions diverses	4

Visites

- Messieurs les inspecteurs de la D.D.A.S.S. et élèves administrateurs.
- Mr BOSSY de la Seawater Fishforming Company à CARLISLE (G. B.)
- Melle MIGNE Marie-Christine, stagiaire (15 juillet - 15 Août)
- Monsieur CHANTREAU, stagiaire
- Messieurs LELIEVRE, MATTE, GERVAIS, inspecteurs canadiens.

.../...

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1979

6°) CONCLUSIONS

1°) Activité générale

Le Chef de l'Inspection et ses collaborateurs ont pour la période considérée, effectué l'étude de :

- 6 projets de camping, lotissements ou collectivités de vacances
 - 4 projets de plans d'occupation des sols
 - 334 permis de construire et projets divers
 - 1 projet d'assainissement de commune littorale
 - 2 projets d'aménagement de ports
 - Effectué l'étude et fourni l'avis sur 2.119 dossiers de concessions maritimes (Affaires Maritimes de Marennes et Oléron)
 - Participé à 48 réunions, commissions et congrès
 - Effectué 384 études d'établissements ostréicoles d'expédition en vue de leur inscription au Casier Sanitaire
 - Nombre d'inscriptions intervenues (certificats signés) : 93
 - Nombre d'établissements visités par le Chef d'Inspection et les A. T. : 1575
 - Nombre d'établissements visités par les Contrôleurs : 688
 - Nombre de contrôles de marchés et bancs de vente (Aide-Techniques, Contrôleurs et Surveillants) : 999
 - Nombre de tournées effectuées par le Chef d'Inspection : 78
 - Nombre de tournées effectuées par les Aides-Techniques : 428
 - Nombre de tournées effectuées par les Contrôleurs : 246
- Soit un total de 752 tournées et contrôles
- Nombre total de prélèvements à fin d'analyses (zones et établissements) :

1025 eaux

556 coquillages

TOTAL : 1.581 (soit un accroissement de
27 % environ par rapport
à 1978)

2°) Laboratoire et Technologie

Il serait souhaitable que le matériel du laboratoire du contrôle sanitaire soit complété (1 balance de précision, 1 appareil à eau distillée notamment).

Le remplacement de l'autoclave ancien, de faible capacité et usagé, par un autoclave électrique automatique de capacité plus importante (150 à 200 l) devra être envisagé.

3°) Administration générale de l'Inspection

- Il serait souhaitable de doter l'Inspection d'au moins une machine à écrire supplémentaire, en raison de l'ancienneté des deux machines à écrire en service et de l'importance du travail de dactylographie. L'achat d'une photocopieuse d'un modèle récent devrait être envisagé. Le coût de revient, en location, perte de papier et perte de temps, de l'appareil actuel, justifierait cette dépense.

4°) Difficultés rencontrées

a) Personnel de laboratoire

Il serait très souhaitable qu'un second analyste soit affecté au laboratoire, compte-tenu de l'importance de la conchyliculture dans la région de Marennes-Oléron et de la nécessité d'intensifier les contrôles bactériologiques dans les établissements, chenaux et zones.

b) Personnel administratif - Secrétariat

Il serait souhaitable que le nombre d'heures de dactylographie attribuées jusqu'à présent à l'Inspection (80 heures par mois), soit augmenté compte-tenu de l'importance du travail administratif.

D'autre part, le recrutement d'un agent administratif à temps complet, chargé notamment de la Régie de Recette, permettrait de décharger le personnel technique et scientifique des tâches purement administratives et comptables.

5°) Rapports de l'Inspection avec les autres administrations

Les rapports avec la plupart des administrations, au niveau régional ou départemental sont dans l'ensemble excellents.

Le Chef de l'Inspection,

J. L. COEURDACIER