

RAP 151

INSPECTION PRINCIPALE DE LA TREMBLAD

RAPPORT D'ACTIVITE

ANNEE 1974

SOMMAIRE

I. INSPECTION .

- 1°/ Considérations générales
- 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
- 8°/ Pollution et assainissement

II. ETUDES ET RECHERCHES .

- 1°/ Recherches technologiques sur la conservation et la transformation des produits marins
- 2°/ Recherches sur la bactériologie, la contamination et l'épuration des coquillages
- 4°/ Enquêtes et études diverses
- 5°/ Conférences . Documentation
- 6°/ Conclusions

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

1°/ CONSIDERATIONS GENERALES CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT ET L'ACTIVITE DU SERVICE.

AGENTS	EFFECTIF	
	AU 31/12/73	AU 31/12/74
Inspecteurs ou chercheurs	1	1
Sous-Inspecteurs ou Aide-Techniques	2	1
Garçons de laboratoire	1	2 (à mi-temps)
Contrôleurs	5 (à mi-temps)	5 (à mi-temps)
Surveillants	2 (à temps partiel)	2 (à temps partiel)
	11 (dont 7 à mi-temps ou temps partiel)	11 (dont 9 à mi-temps ou temps partiel)

ACTIVITE : Voir 2eme partie, Chapitre 6

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

2°/ CONTROLE DES COQUILLAGES

1°/ ZONES

Les zones suivantes ont fait l'objet d'enquêtes

- Bourcefranc

Des mauvais résultats ont été enregistrés dans cette zone en particulier dans le chenal de Daire (1.000 E. Coli/100ml et 2.000 Streptocoques fécaux/100 ml). Cette pollution est due principalement à l'évacuation des eaux usées du quartier de CHATAIN. Ces résultats ont été confirmés par l'étude de la pollution estivale.

- Sudre

assez bons résultats dans les chenaux et ruisseaux affluents de la sudre.

- Oléron

assez bons résultats d'analyses à l'exception du port et du chenal du Château qui reçoivent les eaux usées de l'agglomération (cf. étude de la pollution estivale).

- Cisements naturels insalubres de VALLIÈRES (Gironde R.D.)

Les prélèvements effectués ont confirmé l'insalubrité de cette zone (600 E. Coli 100ml et 1.950 Streptocoques fécaux/ 100 ml dans les huîtres).

Une étude de la pollution estivale a été effectuée dans le bassin de MARENNES-OLÉRON (cf. II Etudes et Recherche).

2°/ CONCESSIONS - COMMISSIONS REGIONALES

Commissions Régionales d'établissements de pêche

Quartiers de MARENNES et d'OLERON : 4 réunions

AVIS SUR CONCESSIONS

AVIS FAVORABLES .

Concessions en zones salubres 1.822

Concessions en zones insalubresnéant.

AVIS DEFAVORABLESnéant.

TOTAL 1.822

3° - Etablissements - Casier sanitaire.

A - Etablissements inscrit au 31/12/73

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITIONS							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	498	43	5	29	/	/	/	26	5	/	4	94	/	/	2
OLERON	65	4	/	4	/	/	/	10	1	/	/	15	/	/	/

B - Inscriptions (du 1/1/74 au 31/12/74)

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITION							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	14	2	/	8	/	/	/	17	/	/	4	/	/	/	/
OLERON	3	/	/	2	/	/	/	6	1	/	9	/	/	/	/

C - Radiations (du 1/1/74 au 31/12/74)

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITION							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	14	1	/	1	/	/	/	2	/	/	2	/	/	/	/
OLERON	2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1	/	/	/

D - Etablissements inscrits au 31/12/74

Quartier Aff. Maritimes	EXPEDITION							ELEVAGE							EPURATION
	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	H	HM	HMC	HC	M	MC	C	
MARENNES	498	44	5	36	/	/	/	41	5	/	6	94	/	/	2
OLERON	66	4	/	6	/	/	/	16	2	/	9	14	/	/	/

E - Liste Régionale.

- Inscrites au 31/12/73	616
- Inscriptions	30
- Radiations	néant
- Inscrites au 31/12/74	646

4°/ Gisements naturels.

Nature des Opérations	Nombre	E S P E C E S			Localisation des gisements
		Huitres	Huitres et moules	Moules et coquillage	
Ouvertures			Néant		
Fermetures	28	18		10	-Charente R.G. -Gironde R.D. -Gisements de pétoncles -Gisements de coquilles St. Jacques.

5°/ REPARCAGE ET EPURATION .

A - REPARCAGE

Néant

B - EPURATION

Nature des coquillages	Provenance	Quantité	Saisie destruction
a) <u>Coquillages provenant des gisements et parcs français</u>			
	NÉANT		
b) <u>Coquillages importés</u>			
MOULES	ESPAGNE	48,000	Néant

6°/ - Analyses : eaux et coquillages divers

SECTEUR	Nombre d'analyses effectuées					
	E A U X			C O Q U I L L A G E S		
BACTERIOLOGIQUE	B. Coli	E. Coli	Strepto.	B. Coli	E. Coli	Strepto.
	<u>A - Etablissements et zones salubres</u>					
49	33	16	11	30	20	4
51-52	54	31	23	39	26	18
53	16	6	7	12	8	5
54-58	62	28	31	59	39	30
59	21	9	8	20	10	8
61-63	15	5	10	11	5	8
64-67	27	18	20	20	17	15
68	15	15	6	11	11	5
	<u>B - Zones insalubres sous surveillance</u>					
	9	6	6	2	2	2
	<u>C - Pollution Estivale</u>					
	45	45	45	10	10	10

Nota : Les analyses ont été effectuées par le laboratoire de bactériologie de LA TREMBLADE
 Nombre de prélèvements effectués : 297 eaux et 215 coquillages.

7°/ PERIMETRE DE PROTECTION.

Le périmètre de protection des établissements conchylicoles et des gisements coquilliers naturels a été institué par décret du 23 Janvier 1945. Il concerne l'île d'Oléron et les rives de la Seudre jusqu'à SAUJON. Des propositions de nouvelles limites de périmètre de protection immédiate, rapprochée et éloignée ont été faites en 1969 à l'Action Sanitaire et Sociale.

8°/ ETAT SANITAIRE - TYPHOIDES.

Des enquêtes ont été effectuées dans 10 établissements d'expédition à la suite de constatations effectuées sur les marchés par les Services Vétérinaires. Des analyses d'eaux et d'huîtres ont été pratiquées. De plus des travaux d'amélioration ont été demandés (exhaussement des bassins d'expédition, endigage de la réserve, pose d'un dispositif de prise d'eau en profondeur "col de cygne"etc.

9°/ REMISE EN ETAT DES ETABLISSEMENTS INSCRITS.

Remise en état et construction de bassins	10
Aménagement des locaux et des abords de l'établissement	6
Aménagement des W.C.	4
Modification des circuits d'alimentation	12
Travaux d'endigage ou de protection contre le ruissellement ...	11

10°/ PECHEURS - REEXPEDITEURS.

	! PECHEURS	! REEXPEDITEURS
! - Inscrits au 31/12/73	! 1.657	! 89
! - Inscriptions	! 91	! Néant
! - Radiations	! 2	!
! - Inscrits au 31/12/74	! 1.746	! 89

11°/ Importations - Exportations.A - Importations.

Espèces	Pays d'origine	Naissin		Elevage		Reparcage		Eparation	
		Nbre lots	Poids (tonnes)	Nbre lots	Poids (tonnes)	Nbre lots	Poids (tonnes)	Nbre lots	Poids (tonnes)
<u>HUITRES</u>									
C. Gigas	JAPON	22	180 ^T ,054						
<u>MOULLES</u>	ESPAGNE							18	48 ^T ,000
<u>CLAMS</u>	GRANDE BRETAGNE			2	3 ^T ,433				
	TOTAUX	22	180 ^T ,054	2	3 ^T ,433			18	48 ^T ,000

B - Exportations

Néant

12°/ SANCTIONS.

A - Avertissements - Procès verbaux.

MOTIFS	Avertissements	Procès-verbaux
- Manipulations nuisible à l'hygiène	1	
- Inobservation des règles d'utilisation des pièces sanitaires	2	/
- Livraison des coquillages au dessus de la taille marchande	8	néant
- Vente d'huîtres non détroquées	1	/

13°/ ETIQUETTES SANITAIRES

Nombre d'étiquettes sanitaires délivrées du 31/12/73 au 31/12/74

B	C	E	F	G	K	TOTAL
3.286.490	79.700	83.900	2.000	/	5.000	3.457.090


M. LÉON
 Chef de l'Inspection Principale
 de la Tremblade

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

CONTROLE DE LA FABRICATION DES CONSERVES

2°/ Dénombrement des usines soumises au contrôle

Usines autorisées au 31/12/1973	4
Usines autorisées en 1974	1
Retrait d'autorisation en 1974	1
Usines autorisées au 31/12/1974	4

Usines en activité

Nouvelle Conserverie Charentaise à L'EGUILLE-sur-GRUE

DELAFOYE à ST. PALAIS-sur-MER

GAUPIER au CHATEAU D'OLERON

ROUSSEL Frères à LA TREMBLADE

Usines dont l'autorisation est en cours : néant

3°/ Enquêtes sur les demandes et les propositions de retrait de carte professionnelle .

Enquête sur la demande de carte professionnelle présentée par la Nouvelle Conserverie Charentaise .

4°/ Visites d'usines

Visites sans observations	6
Visite avec observations	0
Total des visites	6

5°/ Examen des conserves finies en usines

Boîtes examinées sans observations..... 10

6°/ Echantillons prélevés pour analyse

Substances	Usines	Lots	Echantillons
Conserves finies	1	3	12

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 manquement aux règles de salubrité ou de propreté : Néant.

10°/ Application des normes de fabrication

Aucune inobservation n'a été constatée

11°/ Infractions diverses

Néant

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

Néant

13°/ Conserves soumises à des conditions spéciales de livraison (déclassement)

Néant

14°/ Interventions générales

Néant

15°/ Améliorations réalisés dans les usines

Néant

16°/ Enquêtes et expertises diverses

Néant

Le Chef de l'Inspection Principale



M. LEON

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

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

2°/ Dénombrement des ateliers soumis au contrôle

Catégories	Salage	Salage saurissage	Séchage	Sous- produits
Nombre total au 31/12/1973	1	NEANT	1	NEANT
Nombre total au 31/12/1974	1		1	
Ateliers en activité	1		1	

Il s'agit d'un seul et même établissement de salage et séchage de morue :
NORD-MORUE à 17500 - JONEAC

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

Néant

4°/ Visites des ateliers

Néant

5°/ Examen des produits finis

Néant

6°/ Echantillon prélevé pour analyse

Néant

7°/ Application des règles d'hygiène

Néant

8°/ Application des normes de fabrication

Néant

9°/ Infractions diverses

Néant

10°/ Interventions générales

Néant

11°/ Améliorations réalisées dans les usines

Néant

Le Chef de l'Inspection Principale



M. LEON

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

4°/ Contrôle 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.F.P.N à livrer des semi-conserves à la consommation humaine .

L'établissement NADEAU Jean au Chateau-d'Oléron a effectué quelques fabrications expérimentales en 1973 et envisage à présent de s'orienter vers la fabrication de mouclade surgelée et le stockage de poisson surgelé . L'aménagement du local se poursuit .

Le Chef de l'Inspection Principale



M. LEON

RAPPORT D ACTIVITE : ANNEE 1974

CONTROLE DU MARIYAGE

2°/ Cartes professionnelles

a) Enquêtes sur les demandes de cartes professionnelles

1 Enquête

b) Attribution des cartes professionnelles

Nombre de cartes attribuées au cours de l'exercice : 0

c) Propositions de retrait ou de suspension de la carte

Néant

3°/ Inspection des ateliers

Ateliers soumis au contrôle	25
Ateliers expédiant des coquillages en plus du poisson	17
Ateliers visités	10
Total des visites	10

4°/ Contrôle des expéditions

Néant

5°/ Prélèvements d'échantillons

Néant

6°/ Expertises de marchandises

Néant

7°/ Construction de halles aux poissons et d'ateliers

Néant

8°/ Interventions générales

Néant

9°/ Enquêtes spéciales - Interventions particulières

Néant

10°/ Sanctions

Néant

11°/ Améliorations

Néant

Le Chef de l'Inspection Principale

A handwritten signature in blue ink, consisting of several vertical strokes and a horizontal line at the bottom, positioned above the printed name.

M. LEON

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

8°/ POLLUTION ASSAINISSEMENT

2°/ Projets d'assainissement .

Voir tableau

Contrôle du fonctionnement des stations d'épuration d'eaux usées .

La station d'épuration de La Tremblade mise en service en 1970 a une capacité permettant de desservir 6.500 E.H .

A la suite de contrôles de l'effluent traité effectués par l'Inspection des contrôles sanitaires et le laboratoire départemental d'hygiène, mettant en évidence un fonctionnement insuffisant de cette station , la municipalité de La Tremblade a engagé des travaux d'amélioration des installations existantes .

Une vérification et une remise en état du dispositif a été effectuée . De plus pour pallier la surcharge appliquée à la station en période estivale (surcharge de l'ordre de 40 %) un dispositif de pré-traitement a été installé . Ce pré-traitement consiste en une injection, au niveau du poste de pompage général, dans la canalisation de refoulement , de réactifs de floculation permettant permettant l'augmentation du rendement de la décantation primaire . Les réactifs utilisés sont le chlorure ferrique et un polymère .

Une amélioration sensible du rendement de l'épuration a été constatée en Août et Septembre 1974 . Par contre la production des boues a été sensiblement augmentée . Le recueil de l'effluent épuré dans un étang de stabilisation finale est également projeté .

En outre un projet d'extension de la station est à l'étude pour assurer la desserte de 8.200 habitants dans un premier temps et de 16.000 habitants ensuite .

Une autre possibilité également à l'étude consisterait en un raccordement d'une partie de la commune au réseau général de la presqu'île d'Arvert .

Le Chef de l'Inspection Principale


H. LIGNON

ACTIVITE EN MATIERE D'ASSAINISSEMENT AU COURS DE L'ANNEE 1974

Nature du projet	Nombre de projets examinés	Population équivalente	A V I S		
			Favorable	Favorable sous réserve	Défavorable
Communes et lotissements	7	3.472		6	1
Centres de Vacances	4	1.200		4	
Camping	6	1.540		2	4
P.O.S	5	10.476	5		
Divers	148	758	6	128	14
Total	170	17.446	11	140	19

INSPECTION PRINCIPALE DE LA TREMBLAIE

RAPPORT D'ACTIVITE

ANNEE 1974

II - ETUDES ET RECHERCHES

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

1°/ RECHERCHES TECHNOLOGIQUE SUR LA CONSERVATION ET LA TRANSFORMATION DES PRODUITS MERIS.

1) Des essais de surgélation d'huîtres ont été effectués en liaison avec le groupement ostréicole " OSTRAMAR " qui comprend des ostréiculteurs des secteurs de la Tremblade et d'Arvert.

Des huîtres spéciales de claires, ayant subi un dégorgeage préalable à l'établissement RAVET à Arvert, ont été transportées après triage à l'établissement CHARRONCEL à Marennes en Avril 1974.

Les huîtres ont été privées de leur valve supérieure et ont subi une surgélation dans un tunnel au fréon, à une température de -45° . La durée de surgélation était de 2 heures environ.

Les plateaux d'huîtres surgelées ont été ensuite conservés pendant un mois à une température de -25° .

Ces premiers essais ne se sont pas révélés tout à fait concluants en raison de la forte deshydratation subie par les huîtres.

Ces premiers essais menés en liaison avec le laboratoire du froid de Nantes, ont été ensuite poursuivis au-dit laboratoire au cours de l'année 1974.

2) Des essais de conservation d'huîtres creuses C. GIGAS en emballage de carton paraffiné ont été effectués par le laboratoire de contrôle.

Les huîtres ont été conservées pendant une semaine à des températures différentes. Un lot était conservé à $13,15^{\circ}$. Un deuxième lot était soumis à des conditions plus sévères de conservation (25°).

Au bout de 8 jours les colis ont été ouverts et examinés.

Les résultats obtenus ont été les suivants :

T° de Conservation	Huîtres vivantes avec eaux intervalvaire	Huîtres vivantes sans eau intervalvaire	Huîtres mortes
13°	70 %	24 %	6 %
25°	30 %	3 %	67 %

L'influence de la température sur le degré de conservation était très nette .
 On observait dans les deux cas une perte importante d'eau intervalvaire, cette perte était cependant plus faible dans le lot conservé à 13° . Par suite de cet écoulement de liquide intervalvaire, on constatait un ramolissement prononcé du fond du colis, malgré le paraffinage . Les huîtres , au cours de l'expédition, seraient par conséquent moins bien maintenues . Toutefois on pourrait pallier cet inconvénient en ajoutant au fond de chaque caissette une feuille de matière plastique ou d'aluminium .

3) Un essai d'emploi de papier aluminisé " Lumiphane ", fabriqué par le Société " La Cellophane " a été effectué .

Ce papier est réalisé à partir d'un support " pellicule cellulosique " de 33 g./m², biodégradable, à base de cellulose régénérée, sur lequel est déposé par vaporisation sous vide une mince couche d'aluminium d'environ 115 à 150 mg/m²

Ses principales caractéristiques sont :

- la résistance jusqu'à une température de - 10° C
- la protection contre les ultra-violets
- la perméabilité à l'oxygène : 5,5 cc/m²/24 h (25° C - 1 atm.)

Le matériau a été disposé dans des colis d'huîtres de façon à entourer complètement ou partiellement les coquillages et à cette occasion une comparaison a été effectuée avec le papier kraft vert utilisé pour le conditionnement des huîtres dans le bassin de Marennes-Oléron, en remplacement de la fougère traditionnelle .

Les divers essais ont démontré que, après un temps de conservation assez long à 15°, le taux de mortalité était plus élevé dans les lots d'huîtres emballés avec du " Lumiphane " que dans les lots entourés de papier kraft .

	Papier kraft	Papier "Lumiphane "
Huîtres vivantes (avec eau intervalvaire)	73,7 %	54,3 %
Huîtres vivantes (sans eau intervalvaire)	8,4 %	8,5 %
Huîtres mortes (avec eau intervalvaire)	11,6 %	29,8 %
Huîtres mortes (sans eau intervalvaire)	6,3 %	7,4 %

Par ailleurs, le taux de mortalité était également plus fort pour les lots entourés complètement par du " Lumiphane " que pour les lots recouverts partiellement par ce papier .

Le Chef de l'Inspection Principale .

M. LEON

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

2°/ Recherche sur la Bactériologie, La Contamination et l'épuration des coquillages.

Faisant suite à l'étude des pollutions du bassin de MARENNES-OLÉRON effectuée en 1971-1972-1973, une étude plus limitée portant sur la pollution estivale a été entreprise en 1974 par le laboratoire de contrôle sanitaire de la Tremblade.

Des prélèvements d'eaux de surface et de coquillages de parcs ont été pratiqués au cours de la période allant de début Juillet à début Septembre, à raison d'une série de prélèvements tous les quinze jours.

Les eaux ont été prélevées aux points suivants :

- 1/ Chenal de la Grande (Ile d'Oléron), au pont.
- 2/ Port du Château d'Oléron
- 3/ Chenal de Daire, à mi-parcours
- 4/ Plage de Bourcefranc, face à l'évacuation de la piscine
- 5/ Plage de Marennes; ruisseau de la Matte
- 6/ Chenal de Marennes, à mi-parcours
- 7/ Charente (Jetée de Port-des-Barques)
- 8/ Ile Madame (à proximité des bouchots à moules)

En outre des huîtres étaient prélevées sur le banc "Plage de Renée" et des moules étaient prélevées sur les bouchots de l'Ile Madame.

A/ EVOLUTION DU DEGRE DE POLLUTION BACTERIOLOGIQUE DANS LE TEMPS

1) Eaux de surface

- En juillet 1974 les résultats des numérations d'*Escherichia Coli* et des *Streptocoques fécaux* pratiquées sur les échantillons d'eau prélevés aux 8 stations, étaient plus élevés au cours de la 8ème quinzaine, période au cours de laquelle la fréquentation touristique est généralement plus importante.

Les résultats étaient toutefois inversés à la station n° 4 (Plage de Bourcefranc) où la pollution est surtout consécutive aux évacuations d'eau de piscine. Le taux de contamination le plus élevé était enregistré au début du mois.

... / ...

Les numérations les plus élevées étaient enregistrées dans le chenal de Baire (40.000 E. Coli/1, 20.000 Strepto. D/1) le 17 Juillet. A la même époque, la colimétrie était également très élevée à l'embouchure de la Charente (point n° 8, Jetée de Port-des-Barques : 16.000 E. Coli/1). Par contre au niveau de l'île Madame, on n'enregistrait que des colimétries peu élevées.

Une contamination notable des eaux du port du Château était également observée (1.000 E. Coli, 2.000 Streptocoques D).

- En Août 1974; les résultats les plus mauvais en ce qui concerne la colimétrie et la numération des Streptocoques fécaux, étaient enregistrés dans le chenal de Baire, au début du mois (200.000 E. Coli/1 et 19.000 Strepto. D). Les résultats étaient beaucoup plus faibles au cours de la 2e quinzaine en ce point mais le coefficient de marée étant nettement plus élevé (1,12) les matières polluantes ont été vraisemblablement refoulées en amont du chenal et l'effet de la dilution a été sensible.

La colimétrie mesurée dans les eaux du port du Château et de la plage de Marennes au cours de la 2e quinzaine du mois était assez élevée (respectivement 1.000 et 1.600 E. Coli/1).

Aux autres points, on enregistrerait un degré de contamination peu élevé.

- En Septembre 1974, au cours de la 1ère quinzaine, le degré de pollution enregistré dans le chenal de Baire était plus bas qu'au cours des deux mois précédents. Toutefois cette contamination demeurait notable (3.000 E. Coli/1). Il existe par conséquent une contamination permanente de ce chenal, dues aux rejets domestiques pratiqués en amont (secteur de Chatain).

On enregistrerait un degré de contamination notable au point n° 4 (Plage de Bourcefranc) en relation directe avec les rejets d'eaux de piscine effectués en fin de saison.

Enfin on enregistrerait une colimétrie élevée à l'embouchure de la Charente (point n° 7, Jetée de Port-des-Barques : 10.000 E. Coli/1).

Aux autres points, les résultats de la colimétrie étaient relativement peu élevés.

2) Ceuillages

- En Juillet 1974 on notait un niveau de contamination peu élevé dans les huîtres et les moules prélevées respectivement au banc "Plage de Ronce" et aux bouchets de l'île Madame.

- En Août les résultats des numérations bactériologiques étaient un peu plus élevés qu'en juillet en ce qui concerne les huîtres de Ronce. Par contre, on enregistrerait une élévation très nette de la colimétrie et du nombre de Streptocoques fécaux dans les moules de l'île Madame, particulièrement au cours de la 2e quinzaine (6.000 + E. Coli/1 et 6.000 + Strepto. D).

- En Septembre, on obtenait des résultats encore plus élevés aux deux stations (60.000 + Strepto. D/1 au banc "Plage de Ronce" 60.000 + E. Coli et 60.000 Strepto. D. /1 à l'île Madame).

B/ CONCLUSION

L'influence de la fréquentation estivale est surtout perceptible en certains secteurs : embouchure de la Charente (Port-des-Barques connaît une importante fréquentation touristique et il existe de nombreux rejets en amont), Canal de Daire (les maisons de certains quartiers de Bourcefranc rejettent leurs eaux usées directement dans le chenal) .

Le facteur climatique a aussi joué un rôle non négligeable. Par exemple , la pluviosité a été beaucoup plus importante au cours des mois d'août et septembre , (en Juillet on enregistrait 17,2 mm de pluie en 8 jours, en août 109,3 mm en 8 jours) . Ces apports d'eaux pluviales ont certainement modifié la salubrité des chenaux et cours d'eau .

En résumé, ces constatations confirment dans l'ensemble les conclusions de l'étude effectuée dans le bassin de Marennes-Oléron de 1971 à 1973 .

On a enregistré un maximum de pollution des eaux de surface en Juillet et août et une contamination très élevée des coquillages en septembre . Les secteurs de Bourcefranc, du Château d'Oléron et de l'embouchure de la Charente sont parmi les plus exposés aux pollutions d'origine urbaine et touristique .

Certaines sources de pollution a effet localisé ont été mises en évidence (rejets de la piscine de Bourcefranc) .

Dans certains secteurs à vocation touristique, tels que le secteur de La Brande au nord du Château et le secteur de la plage de Marennes, où sont implantés plusieurs campings importants, on n'a pas relevé de pollution notable . Les installations sanitaires de ces campings paraissent fonctionner correctement . D'autre part, la nature sableuse du sol dans ces secteurs ne favorise pas les ruissellements .

Par contre, les bouchots de l'île Madame sont exposés à des pollutions brutales en provenance de la Charente, surtout après une période de fortes pluies.

Le Chef de l'Inspection
des Contrôles Sanitaires
et Techniques



M. LEON

ETUDE DE LA POLLUTION ESTIVALE
DANS LE BASSIN DE MARENNES-OLERON

JUILLET 1974

Résultats des analyses bactériologiques d'eaux
prélevées en surface

Point de prélèvement	Heure	Coeff. marée	T°	Sel	Colif.totaux/l	E.coli/l	Strepto.B/l
Chenal de La Brande (au pont)	2h00 j	70	25°	35,5	240	160	260
	2h15 j	58	14°	35,4	160	160	520
Port du Château	2h20 j	70	20°	34,2	300	100	160
	2h29 j	58	14°	35,2	3.000	1.000	2.000
Marais "La Matie" ruisson	BH	70	24°	34,7	0	0	40
	1h08 j	64	23°	39,0	40	0	1.600
Chenal de Marennes	1h25 j	70	21°	29,5	120	40	80
	1h30 j	64	21°	29,6	1.000	600	100
Sourcefranc - Plage face évacuation piscines municipales	1h40 j	70	21°	33,0	3.000	3.000	500
	1h50 j	64	20°	34,5	1.600	420	80
Chenal de Daire	2h00 j	70	22°	35,8	950	650	600
	2h04 j	64	22°	35,5	40.000	40.000	20.000
Port-des-Barques - Jetée	2h20 j	67	22°	37,0	5.000	3.700	2.400
	BH	64	20°	22,0	1.600	16.000	800
le Madame près des bouchôts)	/	/	/	/	/	/	/
	BH	64	20°	33,5	80	0	260

Résultats des analyses bactériologiques des coquillages

Point de prélèvement	Nature du coquillage prélevé	Colif.totaux/l	E. coli/l	Strepto.B/l
Plage de Ronce - Farc	Huîtres creuses	360	40	740
		240	240	390
le Madame - bouchots	Moules	480	360	360
		1.200	240	2.400

Nota : Dans chaque colonne horizontale, les chiffres du haut correspondent à la 1ère quinzaine du mois, les chiffres du bas à la deuxième quinzaine.

ETUDE DE LA POLLUTION ESTIVALE
DANS LE BASSIN DE MARENNES-OLERON

AGUT 1974

Résultats des analyses bactériologiques d'eaux
prélevées en surface

Point de prélèvement	Heure	Coeff. mar/e	T°	Sel	Colif.totaux/l	E.coli/l	Strepto./D /l
Chenal de la Brande (au pont)	1h30 j	66	24°	34,3	400	240	40
	2h15 j	109	23°	35,1	40	40	40
Port du Château	1h15 j	66	23°	33,8	370	180	310
	2h05 j	109	22°	35	2.000	1.000	100
Marennes "La Mattes"-ruisseau	1h10 j	66	27°	38,4	0	0	650
	1h25 j	112	18°	37	1.600	1.600	400
Chenal de Marennes	1h30 j	66	23°	30,5	400	400	0
	1h40 j	112	20°	34,6	200	200	200
Bourcefranc -Plage (face évacuation piscine municipale)	1h45 j	66	25°	34,3	240	240	40
	2h05 j	112	18°	34,9	240	240	1.800
Chenal de Daire	2h15 j	66	25°	36,4	300.000	200.000	13.000
	2h15 j	112	19°	34,7	1.000	1.000	950
Port-des-Barques -Jetée (Charente)	/	73	25°	30,2	300	200	90
	2h00 j	104	20°	31,7	310	200	300
Ile Madame (près des bouchots)	1h30 j	66	23°	32,0	160	160	80
	3h30 j	104	20°	34,6	40	0	130

Résultats des analyses bactériologiques des coquillages .

Point de prélèvement	Nature du coquillage prélevé	Colif.totaux/l	E.coli/l	Strepto.D / l
Plage de Ronce - Parc	Huîtres creuses	600	120	120
		700	700	3.600
Ile Madame - Bouchots	Moules	6.000	3.000	2.850
		6.000 +	6.000 +	6.000 +

Nota : Dans chaque colonne horizontale, les chiffres du haut correspondent à la 1ère quinzaine du mois, les chiffres du bas à la deuxième quinzaine .

ETUDE DE LA POLLUTION ESTIVALE
DANS LE BASSIN DE MARENNES-OLRON

SEPTEMBRE 1974

Résultats des analyses bactériologiques d'eaux
prélevées en surface

Point de prélèvement	Heure	Coeff. de turbidité	T°	Sel	Colif. totaux/l	E. coli/l	Strepto.D/L
Chenal de La Brande	2h20 j	82	12°	34,3	180	130	400
Port du Chateau	2h36 j	82	12°	34,3	650	440	100
Ma. nes "La Matte" Ruissou	1h16 j	86	18°	32,5	120	120	650
Chenal de Marennes	1h36 j	86	18°	32,6	200	100	200
Bourcefranc - Plage (face évacuation piscine municipale)	1h50 j	86	17°	29,8	3.700	2.400	4.000
Chenal de Baire	2h10 j	86	18°	33,0	4.400	3.000	600
Port-des-Barques - Jetée	14h00 j	88	18°	29,5	10.000	10.000	400
Ile Madame (près des bouchots)	4h00 j	88	18°	32,3	40	40	120

Résultats des analyses bactériologiques des coquillages

Point de prélèvement	Nature des coquillages prélevés	Colif. totaux/l	E. coli/l	Strepto.D /l
Plage de Ronce - parc	Huitres creuses	1.100	540	60.000 +
Ile Madame - bouchots	Moules	60.000 +	60.000 +	60.000 +

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

5°/ CONFERENCES - DOCUMENTATION

Commissions - Réunions - Conférences

- Réunions au sujet des P.O.S.	3
- Réunions de la Section Régionale du C.I.C.	6
- Réunions des Commissions Régionales des E.P.N.	4
- Réunions du Conseil Départemental d'Hygiène-La Rochelle	4
- Commissions de visite des gisements	3
- Réunion du Comité de Bassin Adour-Garonne - Toulouse	1
- Réunions du S.D.A.V. de la région de Rochefort	4
- Réunion aux Affaires Maritimes de Marennes, avec participation de la D.A.S.S.	1
- Réunion aux Affaires Maritimes	1
- Réunions de l'A.L.C.O.A.	2
- Réunion du S.A.U.M. (schéma d'aptitude et d'utilisation de la mer)	2
- Réunion à la Mairie du Château (Pollution du secteur)	1
- Réunion à la Préfecture à La Rochelle (projet de camping Sud-Aviation)	1
- Réunion d'information de journalistes suisses, organisé par la Section régionale du C.I.C. (Bourcefranc - Le Chapus - Le Château d'Oléron)	1

TOTAL 34

Visites

- Inspecteurs stagiaires de l'Action Sanitaire et Sociale
- Elèves Administrateurs des Affaires Maritimes

RAPPORT D'ACTIVITE : ANNEE 1974

6°/ CONCLUSIONS

1) Activité générale

- Le Chef de l'Inspection a pour la période considérée, effectué l'étude de :
- 15 projets de campings, lotissements ou collectivités de vacances
 - 5 projets de plans d'occupation des sols
 - 145 permis de construire et projets divers
 - 1 projet d'assainissement ou de rejets en mer d'effluents épurés de communes littorales
 - 4 projets de création d'établissements dangereux, insalubres ou incommodes
 - effectué l'étude et fourni l'avis sur 1.822 dossiers de concessions maritimes (A.M. Marennes et Oléron)
 - participé à 34 réunions, commissions et congrès
 - effectué 103 études d'établissements ostréicoles d'expédition en vue de leur inscription au Casier Sanitaire
 - nombre d'inscriptions intervenues : 66
 - nombre d'établissements visités par le Chef d'Inspection et l'A.T : 117
 - nombre d'établissements visités par les contrôleurs et surveillants : 350
 - nombre de contrôles de marchés : 86
 - nombre de tournées réalisées par le Chef d'Inspection : 103
 - nombre de tournées réalisées par l'A.T : 40
- soit un total de 143 tournées et contrôles
- nombre total de prélèvements à fin d'analyse (zones et établissements - Etude de la Pollution estivale)
- | | |
|-----------------|-------------|
| 297 eaux | total : 512 |
| 215 coquillages | |
- Sur ce total le nombre de prélèvements effectués au titre du contrôle courant était le suivant :
- | | |
|-----------------|-------------|
| 252 eaux | total : 457 |
| 205 coquillages | |

2) Laboratoire et Technologie

L'acquisition d'une balance électrique à pesée rapide faciliterait le travail du personnel et procurerait un gain de temps appréciable .

3) Administration générale de l'Inspection

L'acquisition d'une armoire destinée à rassembler les livres techniques et les dossiers importants est à envisager . Une machine à écrire supplémentaire serait aussi très utile .

4) Difficultés rencontrées

a) Personnel

Le départ d'une technicienne sous contrat et d'un aide-technique a été lourdement ressenti en 1974, le personnel technique étant réduit à un aide-technique et deux garçons de laboratoire à mi-temps . Cette situation déjà précaire est aggravée durant les congés ou les maladies du personnel . La dotation en personnel de l'Inspection de La Tremblade est nettement insuffisante au regard des tâches à accomplir .

De plus, le recrutement d'une dactylographe est devenu indispensable en raison de l'accroissement du travail administratif .

Il serait également souhaitable de recruter au moins un agent administratif à temps complet pour effectuer les tâches strictement administratives et comptables . En effet les contrôleurs à mi-temps employés actuellement font difficilement face au surcroît de travail occasionné à certaines périodes de l'année (période d'expédition principalement) .

Le Chef de l'Inspection Principale



M. LEON