

Septembre 2006 - RST/LER/AR/05-003

ifremer

## Evaluation de la qualité des zones de production conchylicole

Département : Landes  
Edition 2006



Parcs ostréicoles sur le lac d'Hossegor / IFREMER Arcachon



# Evaluation de la qualité des zones de production conchylicole

Département : Landes  
Edition 2006







# sommaire

<b>1. Le réseau REMI .....</b>	<b>11</b>
1.1. Principes techniques du REMI.....	11
1.2. Evaluation de la qualité d'une zone .....	12
1.3. Surveillance en alerte .....	13
<b>2. Bilan national REMI.....</b>	<b>15</b>
2.1. Bilan de la surveillance régulière et des classements de zone .....	15
2.2. Bilan de la surveillance en alerte .....	17
<b>3. Le réseau REMI dans le département des Landes .....</b>	<b>19</b>
3.1. Situation de la production dans le département .....	19
3.2. Programme de suivi des zones classées pour le groupe 1 .....	20
3.3. Programme de suivi des zones classées pour le groupe 2 .....	20
3.4. Programme de suivi des zones classées pour le groupe 3 .....	20
<b>4. Bilan REMI dans le département des Landes .....</b>	<b>21</b>
4.1. Bilan de la surveillance .....	21
4.2. Présentation des résultats .....	21
4.3. Evaluation de la qualité des zones classées .....	23
<b>5. Discussion .....</b>	<b>27</b>



## Introduction

Créé en 1989, le REMI, réseau de contrôle microbiologique des zones de production de coquillages, a pour objet de préparer le classement de salubrité des zones de production de coquillages défini par l'article R. 231-37 du décret n°2003-768 (code rural, livre II, titre III) du 1<sup>er</sup> août 2003 et d'effectuer la surveillance sanitaire des zones classées A, B et C, dans les conditions prévues par l'arrêté du 21 mai 1999.

Les objectifs du REMI sont :

- en amont du classement, d'estimer la qualité microbiologique des zones de production en réalisant une étude sanitaire ou, compte tenu de l'historique existant, en traitant les données de surveillance régulière acquises préalablement par l'Ifremer ;
- en aval du classement, de réaliser la surveillance des zones classées A, B, C afin d'évaluer les niveaux de contamination fécale dans les coquillages en zones classées ; de suivre l'évolution de ces niveaux ; de mettre en évidence et de suivre des épisodes inhabituels de contamination ou de risque de contamination.

*Information* : En attente d'instruction DPMA-DGAI pour une prise en compte des évolutions de la réglementation européenne, les modalités de surveillance précisées dans ce rapport sont basées sur la réglementation nationale en vigueur (arrêté du 21 mai 1999 et décret 2003-768 du 1<sup>er</sup> août 2003).



# 1. Le réseau REMI

## 1.1. Principes techniques du REMI

### **En amont du classement**

Avant la mise en place d'une surveillance régulière, une étude sanitaire est conduite sur la zone. Cette étude doit permettre au laboratoire d'estimer la qualité microbiologique et chimique de la zone, de définir la stratégie d'échantillonnage dans le cadre de la surveillance régulière. Cette étude d'une durée minimale d'un an consiste à prélever sur différents points jugés représentatifs de la contamination de la zone, le coquillage défini. A l'issue de l'étude de zone, chaque point doit disposer de 26 résultats au moins.

Toute demande de réalisation d'étude au laboratoire Ifremer est accompagnée d'un dossier complété par l'Administration sur les délimitations de zone (limites administratives et limites de la zone réellement exploitée), les activités socio-économiques (production de coquillages, nombre de producteurs), les principales sources de rejets de polluants microbiologiques et chimiques.

### **Surveillance régulière des zones classées A, B et C**

Les prélèvements de coquillages s'effectuent sur des points pérennes, dont les coordonnées sont définies géographiquement. Ces points sont jugés représentatifs de la contamination dans les zones de production classées (en général un point de suivi est défini par zone classée). L'espèce de coquillage prélevée est définie pour chaque zone classée et suivie. Rappelons ici que sur la base de l'arrêté du 21 mai 1999, 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,
- groupe 3 : les bivalves non fouisseurs.

La fréquence de prélèvement sur les points est fonction de la qualité moyenne estimée de la zone et de sa variabilité, elle peut être mensuelle ou bimestrielle. La détermination de la fréquence d'échantillonnage est basée sur une approche statistique de la répartition des résultats acquis durant les 3 dernières années calendaires.

Lorsque les zones A, B et C présentent un risque de dégradation de la qualité microbiologique tel qu'il déclasserait régulièrement A en B, ou B en C ; ou que des zones de qualité B et C présentent une amélioration telle qu'elles seraient reclassées respectivement en A ou B, l'échantillonnage devient mensuel.

La zone peut n'être exploitée qu'une partie de l'année (cas notamment des gisements naturels classés administrativement), dans ce cas la fréquence peut être adaptée à la période d'exploitation. Afin que la surveillance puisse être la plus efficace possible, l'administration informe le laboratoire Ifremer des périodes d'ouvertures et de fermetures des gisements.

L'évaluation de la contamination est basée sur le dénombrement d' *Escherichia coli*, bactérie utilisée comme indicateur de contamination fécale, dans 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire de mollusques bivalves vivants. Les méthodes d'analyses utilisées sont les méthodes du nombre le plus probable NF V 08-600 et l'impédancemétrie NF V 08-106.

L'ensemble des résultats obtenus sont saisis dans la base de données Quadrigé Ifremer. A l'issue des contrôles qualité, ces données sont mises en ligne et directement téléchargeables depuis le site Ifremer Environnement : [www.ifremer.fr/envlit/surveillance](http://www.ifremer.fr/envlit/surveillance).

Les documents de prescription : *Cahier des spécifications techniques et méthodologiques REMI* et l'*Inventaire cartographique des points de prélèvement REMI et des listes de zones classées et surveillées* sont les documents de référence pour la mise en œuvre et la conduite du réseau REMI. Ces documents font l'objet d'une mise à jour régulière (au maximum annuelle).

## 1.2. Evaluation de la qualité d'une zone

Chaque année, le laboratoire vérifie la conformité des résultats obtenus dans le cadre de la surveillance régulière par rapport au classement de la zone et transmet ces informations à l'Administration.

### Contamination microbiologique

L'estimation de la qualité microbiologique de la zone utilise les données acquises en surveillance régulière REMI sur des périodes de 3 années calendaires consécutives. L'interprétation se fait ensuite par rapport aux critères microbiologiques définis réglementairement.

De façon transitoire, en 2006, l'estimation de la qualité microbiologique des zones de production indiquée dans ce rapport se fera par rapport aux seuils microbiologiques :

- fixés par l'arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants (*J.O. de la République française du 10 juin 1999*), et décrit au tableau 1,

Nombre d' <i>Escherichia coli</i> dans 100 g (C.L.I) <sup>-1</sup>				
Classe	230	1 000	4 600	46 000
A	≥ 90 %	≤ 10 %	0 %	
B	≥ 90 %		≤ 10 %	0 %
C	≥ 90 %			≤ 10 %
D				> 10 %

**Tableau 1** : Classes et seuils de qualité microbiologique définis par l'arrêté du 21/05/1999.

- fixés par le règlement 854/2004 CE du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (*J.O.C.E., L 139 du 30 avril 2004*), et décrit au tableau 2.

Nombre d' <i>Escherichia coli</i> dans 100 g (C.L.I) <sup>-1</sup>				
Classe	230	1 000	4 600	46 000
A	≥ 100 %			
B	≥ 100 %			
C	≥ 100 %			

**Tableau 2** : Classes et seuils de qualité microbiologique définis par le règlement 854/2004.

### Contamination chimique

L'évaluation du niveau de contamination chimique d'une zone est basée sur la contamination moyenne en mercure total, cadmium et plomb, exprimée en milligramme par kilogramme de chair humide de coquillage. Pour être classées A, B, ou C d'après les critères microbiologiques, ces zones doivent respecter les critères chimiques suivants :  
 Mercure : ≤ 0,5 mg/kg chair humide ;  
 Cadmium : ≤ 1 mg/kg chair humide ;  
 Plomb : ≤ 1,5 mg/kg chair humide (Règlement modifié CE 466/2001).  
 En cas de dépassement de l'un de ces critères chimiques, l'estimation de la qualité de la zone est D. Ces données sont acquises dans le cadre du RNO Réseau National d'Observation. En l'absence de point RNO dans la zone, les résultats d'un point proche de celle ci permettent d'apprécier la contamination chimique de cette zone.

### 1.3. Surveillance en alerte

Le déclenchement de la surveillance en alerte (phase de pré-alerte) peut avoir plusieurs origines :

- ① le résultat obtenu dans le cadre de la surveillance régulière dépasse les seuils définis pour chaque classement de zone :
  - Zone A : 1 000 *E. coli*/100 g CLI
  - Zone B : 4 600 *E. coli*/100 g CLI
  - Zone C : 46 000 *E. coli*/100 g CLI
- ② risque de contamination (événement météorologique, rejet polluant, information par un tiers...)
- ③ épidémie constatée.

Le déclenchement du dispositif d'alerte (pré-alerte) se traduit par l'information des partenaires locaux, suivant une liste de diffusion définie au niveau national et par la réalisation de prélèvements sur les points de la zone dans les 48 heures qui suivent le déclenchement de l'alerte (sous réserve de conditions d'accès favorables).

La zone est en alerte "confirmée" lorsque la contamination est avérée ou lorsqu'il y a persistance de la contamination détectée dans le cadre de la surveillance régulière. L'alerte "confirmée" se traduit par une information immédiate des Administrations locales et nationales, de façon à ce que celles-ci puissent prendre les mesures de protection de santé publique appropriées. La mise en alerte implique une surveillance renforcée de la zone considérée. Les prélèvements sont hebdomadaires, sous réserve de conditions d'accès favorables, jusqu'à la levée de l'alerte. Cette levée intervient lorsque deux résultats inférieurs aux seuils de déclenchement sont obtenus consécutivement.

En 2006, le dispositif de surveillance en alerte évolue, il est présenté en annexe 1.

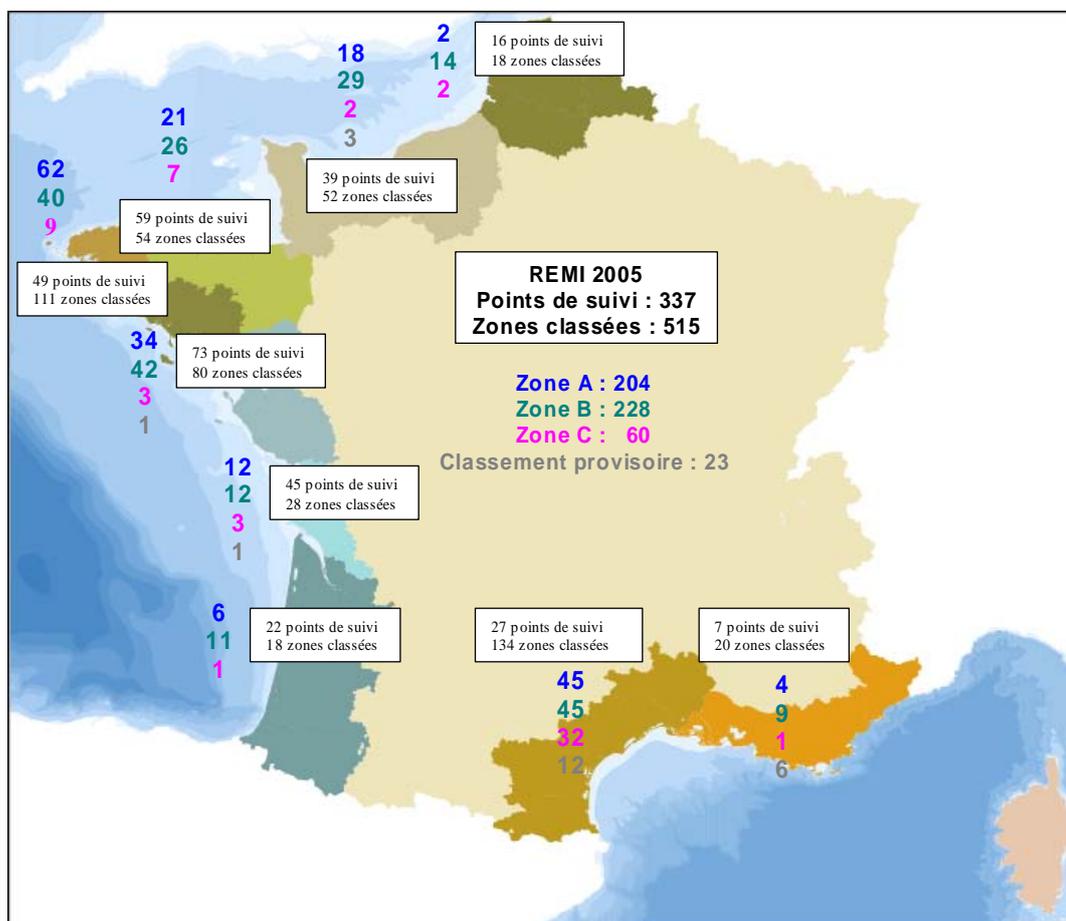
## 2. Bilan national REMI

### 2.1. Bilan de la surveillance régulière et des classements de zone

Au cours de l'année 2005, la surveillance régulière s'est appuyée sur 337 points de prélèvements répartis dans 515 zones classées. La carte 1 précise le nombre de points et de zones classées dans les différentes catégories. Le détail par département figure dans le tableau 2.

Les zones A représentent 40 % des classements en 2005, les zones classées B : 44 %, les zones classées C : 12 % et les zones classées provisoirement : 4 %.

Au total, 7 arrêtés préfectoraux de classement de zone ont été reçus par la coordination nationale REMI durant l'année pour les départements suivants : Nord, Pas de Calais, Somme, Ille et Vilaine, Morbihan (2), Charente-Maritime.



**Carte 1** : Répartition des points de suivi par laboratoire côtier Ifremer et des classements de zone définis dans les arrêtés préfectoraux.

Laboratoires IFREMER	REMI (1)	Département	Classements de salubrité				
			Zone A	Zone B	Zone C	Provisoire (2)	Total Zones classées (3)
LER/ Boulogne	16	Nord	0	3	0	0	3
		Pas-de-Calais	1	8	1	0	10
		Somme	1	3	1	0	5
LER/ Normandie Port-en-Bessin	39	Seine Maritime	2	2	0	2	6
		Calvados	2	15	1	1	19
		Manche	14	12	1	0	27
LER/ Saint-Malo	59	Ille-et-Vilaine	11	4	1	0	16
		I.-et-Vil./Côt. d'Arm.	0	4	2	0	6
		Côtes d'Armor	10	18	4	0	32
LER/ Concarneau	49	Finistère	62	40	9	0	111
LER/Morbihan Pays de Loire	73	Morbihan	26	20	2	0	48
		Loire-Atlantique	2	19	1	1	23
		Vendée	6	3	0	0	9
LER/ Pertuis Charentais	45	Vendée	2	5 (dont 1 A/B)	0	0	7
		Charente-Maritime	10	7 (dont 1 A/B)	3	1	21
LER/ Arcachon	22	Gironde	5	10	0	0	15
		Landes	1	1	1	0	3
		Pyrénées - Atlant.	0	0	0	0	0
LER/Languedoc Roussillon	27	Pyrénées - Orient.	1	6	4	0	11
		Aude	7	15	0	0	22
		Hérault	32	21	23	10	86
		Gard	5	3	5	2	15
LER/Provence Azur Corse	7	Bouches-du-Rhône	1	7	1	0	9
		Var	3	1	0	0	4
		Alpes-Maritimes	0	1	0	1	2
		Haute-Corse	0	0	0	5	5
		Corse du Sud	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>337</b>		<b>204</b>	<b>228</b>	<b>60</b>	<b>23</b>	<b>515</b>

**Tableau 3** : Nombre de zones classées au 01/01/2005 par laboratoire Ifremer et par département

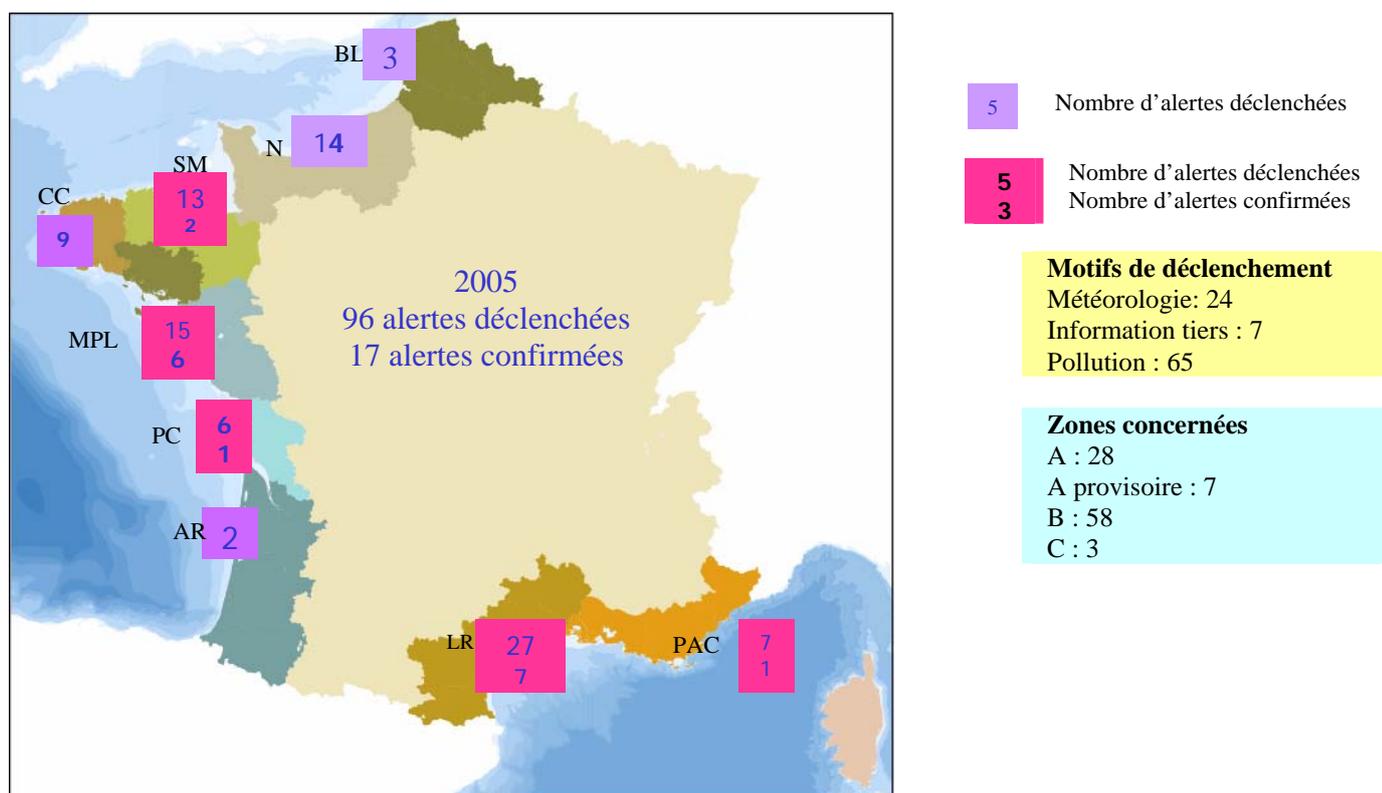
(1) Nombre de points de surveillance REMI par laboratoire Ifremer, dont 5 points suivis par la DDASS.

(2) Classements provisoires Ap + Bp + Cp.

(3) Nombre total de zones classées pour les différents groupes de coquillage, hors zones D

## 2.2. Bilan de la surveillance en alerte

En 2005, 96 alertes (phase de pré-alertes) REMI ont été déclenchées, 17 alertes "confirmées" (Carte 2). En cas d'alerte REMI, l'information immédiate des administrations locales permet la prise de mesures adéquates pour la protection des consommateurs. En 2005, 14 arrêtés préfectoraux ont été pris par l'administration suite aux alertes REMI (6 dans le Morbihan, 5 dans l'Aude, 2 dans l'Hérault, 1 en Corse).



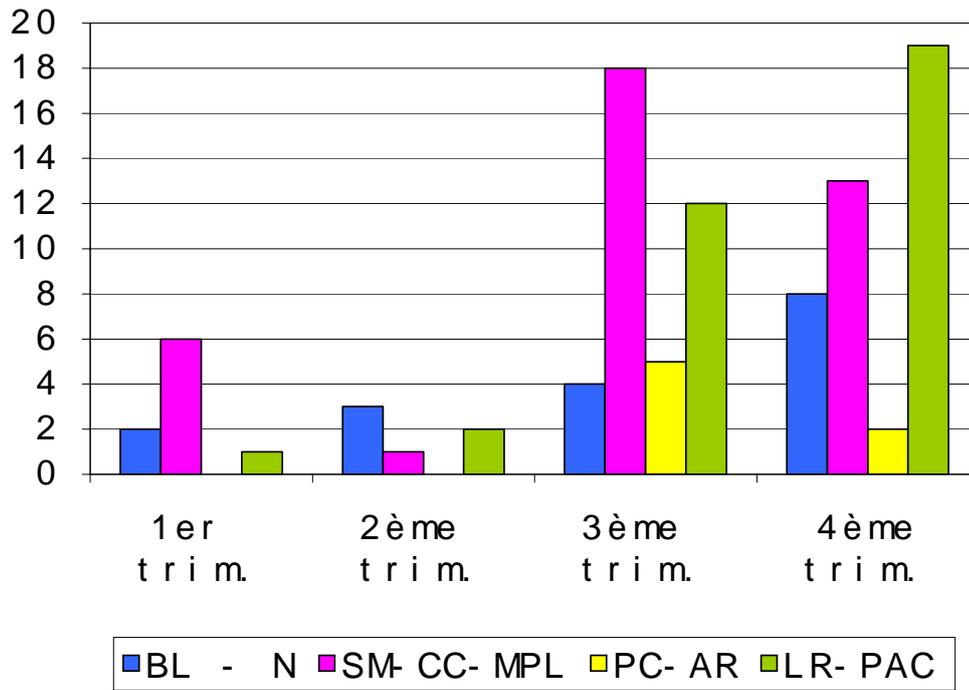
**Carte 2** : Bilan et répartition des alertes 2005

Abréviations des laboratoires Ifremer :

BL : Boulogne, N : Normandie, SM : Saint-Malo, CC : Concarneau, MPL : Morbihan Pays de Loire, PC : Pertuis Charentais, AR : Arcachon, LR : Languedoc Roussillon, PAC : Provence Azur Corse.

Il est à souligner que 68 % des alertes (pré-alertes) ont été déclenchées dans le cadre de la surveillance régulière et 32 % de façon préventive.

Le nombre d'alertes déclenchées est stable par rapport à 2004 : 92 alertes contre 96 alertes en 2005. Néanmoins l'année 2005 a été marquée par une augmentation importante d'alertes déclenchées de façon préventive, suite à des phénomènes pluviométriques particuliers, essentiellement dans le Languedoc Roussillon et le Morbihan. Les alertes déclenchées sur les 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> trimestres rassemblent 84% des alertes de l'année et la localisation est essentiellement répartie sur la Bretagne (40%) et sur la côte méditerranéenne (35%).



**Figure 1** : Répartition spatio-temporelle des alertes déclenchées 2005

### 3. Le réseau REMI dans le département des Landes

#### 3.1. Situation de la production dans le département

L'ostréiculture est implantée sur le lac d'Hossegor depuis 1876. A l'origine, les exploitations étaient disséminées sur le lac, mais après le remembrement de 1992, elles ont été regroupées sur la rive sud-est du lac. Actuellement, 6 ostréiculteurs travaillent sur le lac et produisent entre 70 et 100 tonnes d'huîtres creuses par an (Agreste – Etat des lieux de l'aquaculture en Aquitaine – 2003).

### 3.2. Programme de suivi des zones classées pour le groupe 1

Aucun suivi de la contamination fécale n'est mis en œuvre pour les mollusques du groupe 1.

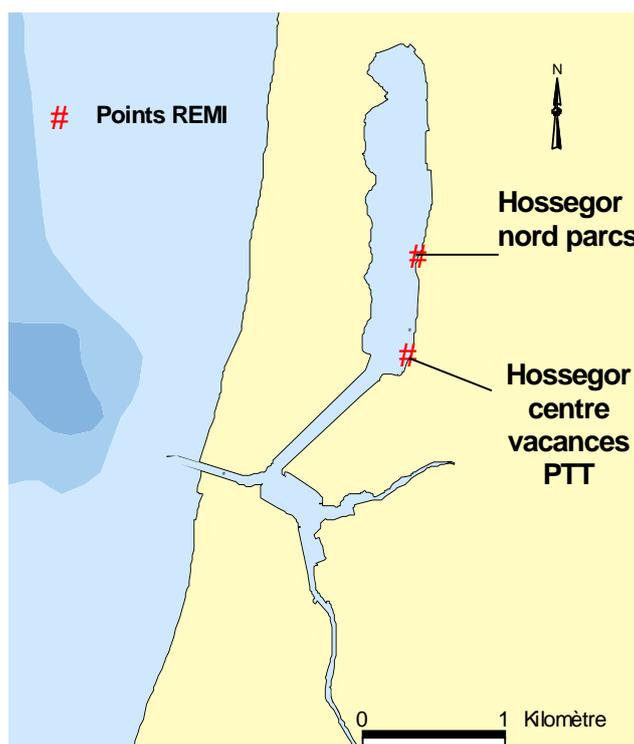
### 3.3. Programme de suivi des zones classées pour le groupe 2

Aucun suivi de la contamination fécale n'est mis en œuvre pour les mollusques du groupe 2.

### 3.4. Programme de suivi des zones classées pour le groupe 3

Nom de la zone	Points rattachés	N° point	Taxon	fréquence
LAC D'HOSSEGOR	Hossegor centre de vacances PTT	34078003	Huître cr	mensuelle
	Hossegor Limites Nord Parcs	34077008	Huître cr	mensuelle

**Tableau 4** : Zones de production et points de surveillance des mollusques du groupe 3



**Carte 3** : Localisation des points de surveillance des mollusques du groupe 3 dans le lac d'Hossegor

#### Références des arrêtés préfectoraux de classement de zone en Gironde:

- Arrêté du 26 février 1996.

## 4. Bilan REMI dans le département des Landes

### 4.1. Bilan de la surveillance

#### **Bilan de la surveillance régulière**

En 2005, 2 points ("Hossegor centre de vacances PTT" et "Hossegor limites nord parcs") répartis sur 1 zone de production nommée "Lac d'Hossegor", classée B, ont été échantillonnés mensuellement et 24 analyses de dénombrement d'*E. Coli* dans les coquillages vivants réalisées.

#### **Bilan de la surveillance en alerte :**

En 2005, le dispositif d'alerte du réseau de contrôle microbiologique n'a pas été déclenché.

### 4.2. Présentation des résultats

Les résultats sont présentés pour chaque zone de production classée et suivie. Ces résultats se composent de trois parties :

Un premier graphe présente les résultats bactériologiques obtenus durant les trois dernières années calendaires sur l'ensemble des points de suivi de la zone (pour le groupe considéré), chacun étant identifié par un numéro. Sur ce premier graphe, les données obtenues dans le cadre de la surveillance régulière (symbole rond) sont prises en compte dans le cadre de l'estimation de la qualité. Les données liées à des prélèvements supplémentaires (dispositif d'alerte - symbole étoile) sont indiqués. Les symboles (ronds ou étoiles) qui apparaissent encadrés permettent de visualiser les dates pour lesquelles la concentration en *E. coli* est concomitante à de fortes précipitations (cumul sur les deux jours précédant le prélèvement). Le terme « fortes précipitations » est utilisé lorsque les précipitations cumulées sur les deux jours précédant le prélèvement sont supérieures au quantile 90<sup>1</sup>, estimé sur l'ensemble des données de pluviométrie de la période considérée.

La deuxième partie résume sous forme d'un tableau la répartition des résultats bactériologiques obtenus sur les trois dernière années par tranche de valeurs en nombre et en pourcentage. La valeur maximale de contamination sur cette période est indiquée, ainsi que la moyenne géométrique des données de surveillance régulière.

A partir de ce tableau de répartition des résultats, la qualité est estimée successivement à partir de l'interprétation des données suivant les seuils microbiologiques définis par l'arrêté du 21 mai 1999 et suivant les seuils microbiologiques définis par le règlement 854/2004. La fréquence indiquée est déduite directement des données (qualité estimée et moyenne géométrique).

<sup>1</sup> Le quantile 90 est la valeur pour laquelle 90% des données lui sont inférieures.

## Zone 40.z2 - groupe 3

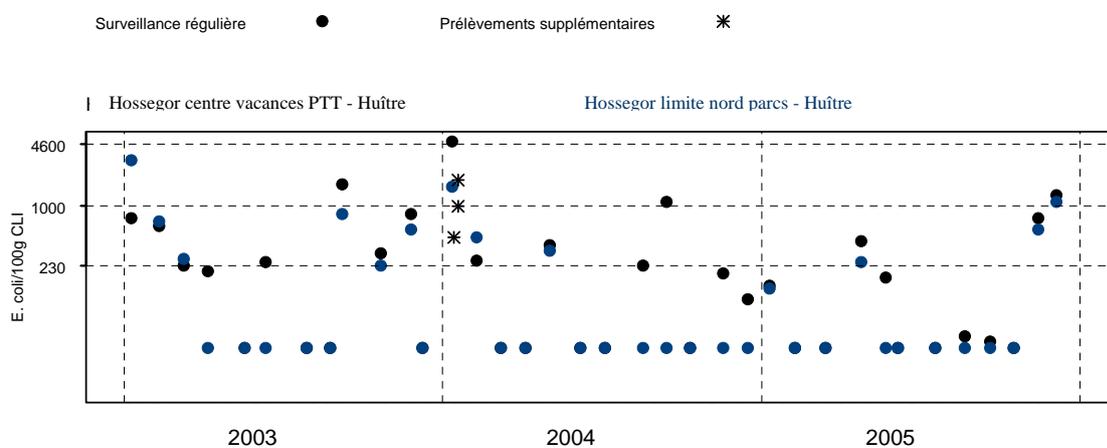


Tableau des résultats : effectif et pourcentage par classe sur 3 ans (2003-2005)

	N	<230	230-1000	1000-4600	4600-20000	20000-46000	46000-200000	>=200000	Max	MoyGeo
n	72	45	20	6	1	0	0	0	4900	61
%		62.5	27.8	8.3	1.4	0	0	0		

## ESTIMATION DE LA QUALITE BACTERIOLOGIQUE

Arrêté du 21 mai 1999 : B &gt;&gt;&gt;&gt; Fréquence : Bimestrielle

Règlement CE 854/2004 : C

Qualité et Fréquence sont des propositions déduites directement des résultats.

Les prélèvements supplémentaires sont figurés sur le graphe mais ne sont pas pris en compte dans les résultats.

### 4.3. Evaluation de la qualité des zones classées

Le tableau 5 reprend l'ensemble des zones classées et suivies, le nombre total de résultats obtenus en surveillance régulière et le pourcentage de résultats par classe de contamination durant la période 2003 à 2005. Il permet de vérifier l'adéquation du classement actuel par rapport à la qualité microbiologique estimée de la zone en fonction des deux textes réglementaires (arrêté du 21 mai 1999 et règlement 854/2004).

N°ZONE	Nom de la zone	Groupe	Nombre de données	Période 2003-2005 (pourcentages de résultats par classe)					Classement (26/02/1996)	Qualité estimée	
				<230	230-1000	1000-4600	4600 à 46000	> 46 000		Arrêté 21/05/1999*	Règlement 854/2004
33.01	LAC D'HOSSEGOR	3	72	62,5	27,8	8,3	1,4		B	B	C

**Tableau 5 :** Evaluation de la qualité des zones de production classées et suivies

*\*estimation et tendance sans prendre en compte la tolérance d'un dépassement sur la période*

Le tableau 6 représente les résultats issus d'une analyse de tendance (test non paramétrique de Mann-Kendall) afin d'identifier s'il existe une évolution croissante ou décroissante des niveaux de contamination par zone. Le test est appliqué sur l'ensemble des résultats de contamination bactérienne issus de la surveillance régulière durant une période de 10 ans. Il prend également en compte les variations saisonnières (périodes d'octobre à mars et d'avril à septembre). Tout d'abord, la tendance pour chaque semestre est testée : ceci revient à opérer le test séparément pour chaque "saison". Puis, l'homogénéité des tendances semestrielles entre elles est éprouvée. Si ces tendances sont considérées comme homogènes alors l'existence d'une tendance générale est testée. Sinon les résultats du test de Mann-Kendall seront pris en compte semestre par semestre.

Zone*Groupe	Tendance générale	Tendance semestrielle	
		Octobre-Mars	Avril-Septembre
40.z2 - Groupe 3	→		

↗ tendance croissante, ↘ tendance décroissante, → pas de tendance significative (seuil 5%).

L'absence de symbole dans la colonne "Tendance générale" indique que le test n'a pas été réalisé car les données de contamination bactérienne ne couvrent pas l'ensemble de la période suivie.

**Tableau 6** : Evolution générale et semestrielle de la contamination bactérienne des coquillages par zone de production conchylicole sur une période de 10 ans (1996-2005)



## 5. Discussion

- **Evaluation de la qualité microbiologique des zones classées, sur la base des seuils microbiologiques définis par l'arrêté du 21/05/1999 et conformité des classements de zone actuels.**

Entre 2003 et 2005, la qualité estimée B de la zone de production conchylicole "Lac d'Hossegor" est conforme à son classement en B réalisé en août 2000.

- **Evaluation de la qualité microbiologique des zones classées, sur la base des seuils microbiologiques définis par le règlement CE 854/2004 et conformité des classements de zone actuels.**

La prise en compte des seuils microbiologiques définis par le Règlement CE 854/2004 entraîne une modification de la qualité estimée pour la zone classée "Lac d'Hossegor" (par rapport à la qualité estimée sur la base des critères de l'arrêté du 21/05/1999). Ainsi, entre 2003 et 2005, la qualité estimée de la zone est C alors qu'elle est classée B.

- **Fréquence de prélèvement des coquillages dans les zones classées**

La fréquence d'échantillonnage des points de chaque zone de production est indiquée dans le tableau 7.

Nom de la zone	Fréquence prélèvement en 2006
LAC D'HOSSEGOR	<i>Bimestrielle</i>

**Tableau 7** : Fréquence d'échantillonnage des points par zone prévue en 2006

- **Qualité chimique des mollusques**

Dans les Landes, un points de prélèvement ("Capbreton") est échantillonné trimestriellement depuis 1979 et bi annuellement depuis 2003. Tous les résultats de métaux lourds (Cadmium, Mercure et Plomb) obtenus sur les moules prélevées sur ce point n'ont jamais été supérieurs aux critères chimiques définis pour le classement des zones de production conchylicole.



## Conclusion

En 2005, une zone de production conchylicole, nommée "Lac d'Hossegor", classée B est échantillonnée mensuellement. La surveillance régulière de la contamination fécale dans cette zone n'a pas entraîné le déclenchement du système d'alerte cette année.

Entre 2003 et 2005, le classement actuel en B de cette zone, basé sur l'arrêté du 21/05/1999 est :

- **conforme** à la qualité estimée B sur la période 2003-2005 selon les critères microbiologiques de l'arrêté du 21/05/1999,
- **non conforme** à la qualité estimée C sur la période 2003-2005 selon les critères microbiologiques du règlement CE 854/2004.



## Annexe 1 : Evolution du dispositif d'alerte

En 2006, le dispositif d'alerte évolue vers un système organisé en niveau d'alerte. Le principe est de différencier les alertes selon qu'il s'agit d'un risque de contamination, d'une contamination détectée ou d'une persistance de contamination.

Le processus, lié au déclenchement et au suivi de l'alerte, évolue peu, mais la présentation du dispositif est différente, notamment sur la terminologie employée : les termes « pré-alerte » et « alerte confirmée » ne seront plus utilisés. Désormais l'alerte déclenchée préventivement (niveau 0) se distingue de l'alerte déclenchée suite à la détection d'une contamination (par exemple dans le cadre de la surveillance régulière) (niveau 1). Le niveau 2 correspond à la persistance de la contamination détectée (Tab.1).

Tableau 1 : Evolution du dispositif d'alerte  
Correspondance entre les dispositifs 2005-2006

Déclenchement du <b>dispositif d'alerte</b> :	2006	2005
• <b>Risque de contamination</b> - Préventif	⇒ <b>Niveau 0</b>	⇒ <i>Pré-alerte</i>
• <b>Contamination détectée</b> (en surveillance régulière notamment)	⇒ <b>Niveau 1</b>	⇒ <i>Pré-alerte* ou alerte confirmée**</i>
• <b>Persistance de la contamination</b>	⇒ <b>Niveau 2</b>	⇒ <i>Alerte confirmée</i>

\*si la contamination est détectée en surveillance régulière

\*\*si la contamination est confirmée suite à une pré-alerte déclenchée préventivement

Le dispositif d'alerte comprend deux phases : une phase d'information vers l'administration de façon à ce que celle-ci puisse prendre les mesures qui lui incombent en terme de protection de la santé des consommateurs et une surveillance renforcée (hebdomadaire en niveau 2) jusqu'à la levée du dispositif d'alerte.

Le **dispositif d'alerte est levé** suite à l'obtention :

- **d'un résultat favorable pour les alertes de niveaux 0 ou 1**, (ou d'une série de résultats favorables lorsque la zone comporte plusieurs points de suivi) ,

- **de deux résultats consécutifs favorables pour une alerte de niveau 2** (ou séries de résultats favorables lorsque la zone comporte plusieurs points de suivi).

Un résultat est considéré comme **défavorable** lorsqu'il est supérieur ou égal au seuil défini pour chaque classe de qualité :

- zone classée A : 1 000 *E. coli* /100 g de C.L.I.

- zone classée B : 4 600 *E. coli* /100 g de C.L.I.

- zone classée C : 46 000 *E. coli* /100 g de C.L.I.

Inversement, un résultat est considéré comme favorable lorsqu'il est inférieur à ces seuils.