



Ifremer

Objet :
**Avis concernant le classement en B
de la zone de production de
palourdes en claire (zone 17P01 -
Loix en Ré).**
N/Réf. : JCP/11745/2009

A :
Mr le Directeur Régional des Affaires
Maritimes

La Tremblade, le 6 mai 2009

**Institut français de Recherche
pour l'Exploitation de la Mer**

Etablissement public à caractère
industriel et commercial

Station de La Tremblade

Ronce les Bains
B.P. 133
17390 La Tremblade
France

téléphone 33 (0)5 46 76 26 10
télécopie 33 (0)5 46 76 26 11
<http://www.ifremer.fr>

Siège social

155, rue Jean-Jacques Rousseau
92138 Issy-les-Moulineaux Cedex
France

R.C.S. Nanterre B 330 715 368
APE 731 Z
SIRET 330 715 368 00297
TVA FR 46 330 715 368

téléphone 33 (0)1 46 48 21 00
télécopie 33 (0)1 46 48 21 21
<http://www.ifremer.fr>



Affaire suivie par Jean-Côme Piquet

V/Réf. : courrier n°158/CM-MN du 16 avril 2009.

Vous avez sollicité notre avis sur le classement en B de la zone de production de palourdes en claire : zone 17P01- Loix en Ré.

Contenu du dossier reçu par l'Ifremer

Les éléments transmis sont des les résultats d'analyses microbiologiques (*E.coli*) et des analyses chimiques (plomb, mercure et cadmium). Le dossier ne comprend pas de cartographie délimitant la zone avec positionnement du ou des points de suivi.

L'avis de l'Ifremer découle de l'expertise du dossier cité ci-dessus complété par le protocole de suivi sanitaire des zones de production des coquillages fousseurs en claires.

Contexte réglementaire

Le Règlement (CE) n° 854/2004^[1] (annexe II, chapitre II) définit les modalités de classement des zones de production et de reparcage. Dans l'annexe II, chapitre II de ce règlement, il est indiqué que « si l'autorité compétente décide, en principe, de classer une zone de production ou de reparcage, elle doit:

- dresser un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production;
- examiner les quantités de polluants organiques émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine

¹ Règlement CE n° 854/2004 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.

et de la population animale dans le bassin hydrographique, des précipitations, du traitement des eaux résiduaires, etc.;

c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants sur la base des modèles connus de la courantologie, de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production, et

- d) mettre en place un programme d'échantillonnage des mollusques bivalves dans la zone de production, basé sur l'examen de données établies, avec un nombre d'échantillons, une répartition géographique des points d'échantillonnage et une fréquence d'échantillonnage qui doit assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possible pour la zone considérée. »

Le chapitre II de l'arrêté du 21 mai 1999^[2] précise que les zones de production sont classées selon les résultats d'une étude sanitaire préalable, dite « étude de zone », dont les modalités pratiques sont les suivantes:

- 1) un ou plusieurs points de prélèvement jugés représentatifs de la qualité de la zone considérée sont définis;
- 2) les mesures portent sur des échantillons de coquillages ayant séjourné sur place au moins six mois pour les contaminants chimiques (Plomb, mercure, Cadmium) et au moins quinze jours pour les contaminants microbiologiques (*Escherichia coli*);
- 3) les points de prélèvement et espèces échantillonnées restent les mêmes tout au long de l'étude ;
- 4) les fréquences minimales de prélèvement sont les suivantes :
 - mensuelle : pour les contaminants microbiologiques ;
 - annuelle : pour les contaminants chimiques.

Pour tenir compte des phénomènes de variabilité saisonnière des contaminations, l'étude de zone est conduite de façon régulière, pendant une durée minimale d'une année, avec, pour les contaminants microbiologiques, au moins vingt-six mesures par point de prélèvement.

Les articles 9 et 10 de l'arrêté indiquent que la qualité microbiologique et chimique d'une zone de production est évaluée pour un groupe de coquillages donné (groupe 1, groupe 2 ou groupe 3).

Pour les zones disposant d'un système sélectif d'alimentation en eaux de mer, telles que les claires, l'article 5 de l'arrêté du 21 mai 1999 indique que le classement de ces zones se fonde sur les résultats acquis à la charge des producteurs concernés. Aucun autre élément technique, spécifique à l'élaboration de la stratégie d'échantillonnage dans ces zones de production, n'est indiqué dans la réglementation.

Etude du dossier reçu par l'Ifremer

La procédure de suivi sanitaire des zones de production des coquillages fouisseurs en claires (version 05 du 22/08/2008), décrit un protocole d'échantillonnage complet. Il spécifie la fréquence de prélèvement (mensuelle), la localisation des points, le temps de séjour des coquillages minimum avant prélèvement (6 mois pour les analyses chimiques et 15 jours pour les analyses microbiologiques), le laboratoire d'analyse, les méthodes d'analyses et l'accréditation par le COFRAC du laboratoire pour les méthodes utilisées.

² 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.

Pour les claires, le système sélectif d'alimentation fait de chaque pièce d'eau une entité hydrologique indépendante. La stratégie d'échantillonnage adoptée pour le suivi chimique et microbiologique des zones de production en claires n'est pas à notre connaissance validée par la DGAL.

Pour la surveillance chimique

Le prélèvement a été réalisé en juin 2008. L'unité des résultats d'analyse chimique est exprimé en mg/kg, il n'est pas précisé s'il s'agit de chair humide ou de poids sec. Si ces résultats sont effectivement exprimés en mg/kg de chair humide, ils sont alors conformes aux critères du règlement modifié (CE) n°1881/2006 permettant un classement A, B ou C d'une zone de production.

Pour la surveillance microbiologique

Les résultats d'analyses microbiologique couvrent la période octobre 2007 - avril 2009, au total 29 résultats sont disponibles. La fréquence de prélèvement est à minima mensuelle sur toute la période, elle est en revanche irrégulière : il peut y avoir jusqu'à quatre résultats par mois. Cette irrégularité dans la fréquence de suivi peut induire une mauvaise représentation des variations saisonnières de la qualité des coquillages et biaiser l'évaluation de la qualité de la zone.

Sur la période considérée, 93.1% des résultats sont inférieurs à 4600 *E.coli*/100g de CLI, 6.9% sont supérieurs à ce seuil et aucun résultat n'est supérieur à 46 000 *E.coli*/100g de CLI. Les résultats acquis sur la période sont conformes aux seuils microbiologiques définis pour une classe B par le règlement (CE) n°854/2004 modifié par le règlement (CE) n°2076/2005 qui admet une tolérance de 10 % au delà de 4600 *E.coli*/100g de CLI.

Avis de l'Ifremer

L'absence d'informations sur le positionnement du point de suivi, la délimitation de la zone et les sources de pollution potentielles ne nous permet pas de juger de la représentativité de l'échantillonnage.

Les résultats microbiologiques et chimiques obtenus sur la période de suivi sont néanmoins conformes aux critères réglementaires définis pour un classement B. Cependant l'irrégularité de la fréquence de suivi peut induire une mauvaise représentation des variations saisonnières de la qualité des coquillages.

Le chef de station
Ifremer La Tremblade

Copie : Avis

Chrono avis