



Ifremer

■ IFREMER LER/FBN
Le Chef de Laboratoire
Claude LE BEC

■ SETALG
22610 PLEUBIAN

Dinard, le 5 février 2009

Objet : Réponse faisant suite à la demande des résultats d'analyses d'eau, HAP et PCB dans la zone de Paimpol à Perros-Guirec.

Réf : LER/FBN/DIN/2009/D031/CLB/YD

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

Etablissement public à caractère
industriel et commercial

Station de Dinard

Cresco - Station Ifremer
38, rue du Port-Blanc
BP 80108
35801 Dinard Cedex
France

téléphone : 33 (0)2 23 18 58 58
télécopie : 33 (0)2 23 18 58 50
<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 7219Z
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>

Madame,

Suite à la demande d'un de vos clients, vous souhaitez obtenir les résultats des analyses d'eau effectuées sur la zone de Paimpol à Perros-Guirec (incluant Bréhat) ainsi que les analyses chimiques HAP et PCB.

Ainsi, vous trouverez ci-joint le bulletin de surveillance de l'année 2007 reprenant l'ensemble des analyses issues des principaux réseaux de surveillance de l'Ifremer : Réseau de contrôle microbiologique (REMI), Réseau de surveillance du phytoplancton et des phycotoxines (REPHY), Réseau d'observation de la contamination chimique (ROCCH) et Réseau mollusques des ressources aquacoles (REMORA). Ce bulletin de surveillance, tout comme celui des années précédentes est disponible sur le site Environnement Littoral de l'Ifremer (http://www.ifremer.fr/envlit/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance).

L'ensemble des résultats présents dans le bulletin de surveillance et qui ont fait l'objet d'une validation préalable, peut également être téléchargé sur le site Environnement Littoral de l'Ifremer.

Afin de répondre au mieux à votre demande, je tiens à vous faire part de certaines précisions quant au classement de zone. Le classement des zones de production en différentes classes de salubrité (A, B, C ou D) est établi après une étude sanitaire dite « étude de zone » (arrêté du 21/05/1999). Cette dernière permet une évaluation des niveaux de la contamination microbiologique (nombre d'*E.coli*/100g de Chair et de Liquide Intervalvaire-CLI) et chimique (mg/kg de matière humide) :

➔ **Par groupe de coquillages :**

-Groupe 1 : les gastéropodes (bulot, bigorneaux), les échinodermes (oursins), les tuniciers (violets) ;

-Groupe 2 : les bivalves fouisseurs, c'est à dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments (coques, palourdes...);

-Groupe 3 : les bivalves non fouisseurs, c'est à dire les autres mollusques bivalves filtreurs (moules, huîtres...).

→ Sur la base du dénombrement des germes indicateurs de contamination fécale (*E.coli*) pratiqué sur au moins 26 prélèvements, réalisés régulièrement sur une période minimale d'un an et de la concentration en métaux tels que le plomb, le cadmium et le mercure sur au moins un prélèvement annuel.

Les critères microbiologiques sont basés sur le dénombrement dans 100 g de chair et de liquide intervalvaire (CLI) de coquillages, d'une bactérie fécale, présente dans l'intestin de l'homme et des animaux à sang chaud, *Escherichia coli*.

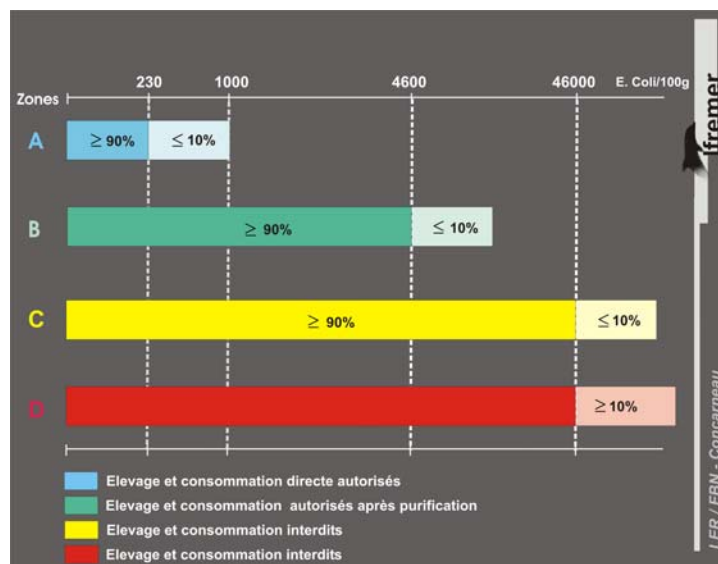


Figure 1 : Critères bactériologiques de classement des zones conchylicoles (arrêté national du 21/05/ 1999).

Ainsi, quatre classes de salubrité sont définies réglementairement en fonction de la concentration en *Escherichia coli* présumée dans les coquillages vivants dans 100 g de chair et de liquide intervalvaire (Figures 1 et 2) :

- Les zones salubres (A) : les coquillages qui proviennent de ces zones peuvent être mis directement sur le marché car ils satisfont les critères sanitaires des coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate.
- Les zones peu contaminées B : les coquillages provenant des zones B peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification.
- Les zones très contaminées C : les coquillages provenant des zones C peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage portant sur une longue période (minimum 2 mois).

- Les zones interdites D : les coquillages des zones D ne peuvent être récoltés ni pour la consommation humaine ni pour le reparcage ni pour la purification.



Figure 2: Critères bactériologiques de classement des zones conchylicoles (Règlement européen n°854/2004)

Le règlement européen n°854/2004 a été complété par les dispositions transitoires (règlement CE n°2076/2005) modifié par le règlement (CE) n°1666/2006 qui autorise une tolérance de 10% au delà de 4600 *E. coli*/100g CLI pour la classe B.

Les critères chimiques d'évaluation du niveau de contamination d'une zone sont basés sur la contamination moyenne de trois contaminants, le plomb, le cadmium et le mercure qui ont des seuils réglementaires qui leurs sont propres (Figure 3).

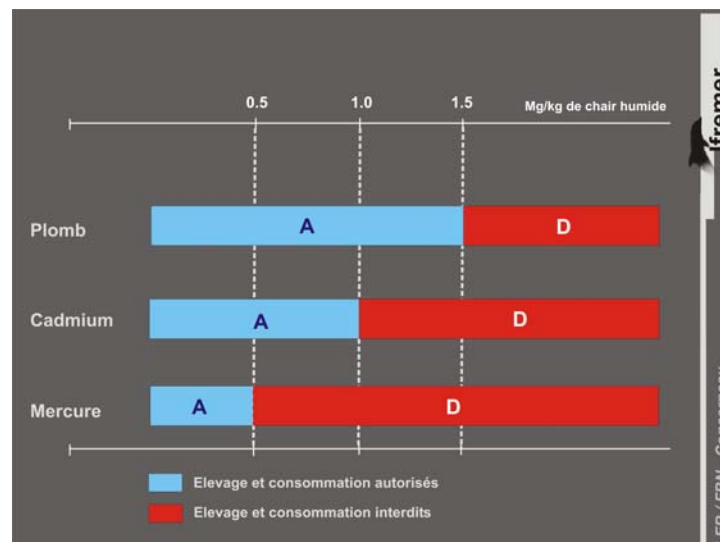


Figure 3: Critères chimiques de classement des zones conchylicoles (Règlement CE n° 1881/2006).

Ainsi, pour être classé en A, B ou C d'après les critères microbiologiques, une zone doit tout d'abord être en accord avec les seuils chimiques réglementaires.

En conséquence les analyses d'eau effectuées sur une zone, telle que la zone de Paimpol à Perros-Guirec, ne peuvent permettre de définir un classement de zone. Les analyses d'eau interviennent dans le cadre du réseau de surveillance REPHY afin de recenser les efflorescences d'algues à l'origine des eaux colorées et de surveiller les

proliférations d'espèces toxiques. En complément, des analyses de coquillages permettent de suivre leur toxicité et ainsi de prévenir tout risque sanitaire potentiel. Aucun classement de zone dans ce cas n'est alors effectué. Les analyses d'eau effectuées sur la zone de Paimpol à Perros-Guirec ne peuvent donc être utilisées pour conclure à une zone salubre classée A.

- En espérant avoir répondu à votre attente, veuillez agréer, Madame, l'assurance de ma sincère considération.

Le Chef de Laboratoire

Claude Le Bec