

Les études sanitaires et la pêche à pied professionnelle : l'exemple de Bonne Anse en Charente-Maritime

Tout coquillage mis en vente est issu d'une zone de production (gisement naturel ou concession) classée et surveillée au niveau sanitaire. Quatre classements sont définis de A à D par ordre décroissant de salubrité, du classement A (bonne qualité) autorisant la commercialisation directe des coquillages, au classement D (très mauvaise qualité). Pour définir ce classement, une étude sanitaire est préalablement conduite par l'Ifremer sur demande de l'Administration.

Les études sanitaires ont pour objectifs :

- d'estimer la qualité microbiologique et chimique des zones de production de coquillages,
- de déterminer les modalités de mise en oeuvre de la surveillance sanitaire ultérieure de la zone de production.

Les études sanitaires se font en 2 temps :

- l'étude des sources de contamination susceptibles d'impacter la zone de production de coquillages (inventaire des sources de contamination, variations saisonnières, circulation des polluants).
- une campagne de prélèvement, réalisée en fonction de l'étude des sources de contamination, afin de mesurer la contamination microbiologique (*Escherichia coli*) et chimique (cadmium, plomb, mercure) des coquillages.



Le gisement de palourdes de Bonne Anse

La baie de Bonne Anse, située au sud de la Charente-Maritime, sur la rive droite de l'embouchure de la Gironde, héberge un important gisement de palourdes.

Des analyses réalisées par l'Agence Régionale de Santé ont montré que, contrairement aux autres espèces de coquillages, les palourdes de Bonne Anse présentaient des teneurs en cadmium conformes aux seuils réglementaires.

Ces résultats ont amené les pêcheurs professionnels à solliciter l'exploitation du gisement en 2007.



Palourdes (*Ruditapes philippinarum*)

L'Étude sanitaire

L'analyse des sources de pollution d'origine fécale

- Une forte pression touristique estivale
- Un rejet de station d'épuration d'une capacité de 225 000 équivalents-habitants à 6 kilomètres
- Une importante population de sangliers dans la forêt contiguë (de 1300 à 1900 individus) :
 - présence observée directement sur l'estran
 - souilles de sangliers dans les claires abandonnées



Principales contaminations d'origine fécale



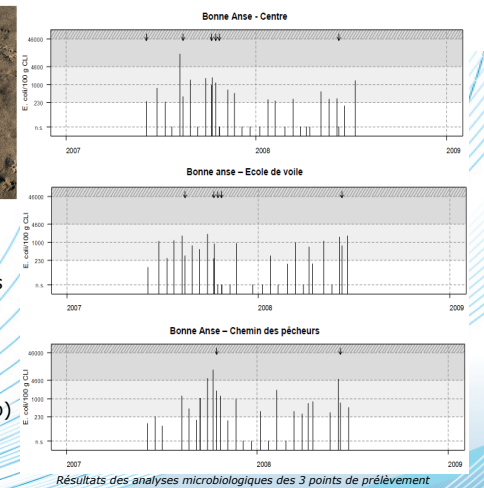
Traces de sanglier sur l'estran de Bonne Anse

Les prélèvements et analyses

- 3 points de prélèvement de palourdes sont positionnés en fonction de leur exposition aux sources de pollution :
 - les 3 points sont prélevés tous les 15 jours pendant 13 mois pour les analyses microbiologiques (*E. coli*).
 - un point est prélevé à 4 reprises pour l'analyse des métaux lourds (cadmium, mercure, plomb)

L'estimation de la qualité de la zone

- Les résultats indiquent des différences de qualité entre les points de prélèvement :
 - 2 points sont estimés de qualité B (qualité moyenne), 1 point est estimé de qualité C (mauvaise qualité).
- La zone est estimée de qualité C dans son ensemble.



Résultats des analyses microbiologiques des 3 points de prélèvement

Le classement et l'exploitation de Bonne Anse

- L'arrêté préfectoral n° 09-3033 du 13 août 2009 portant classement de salubrité des bivalves fouisseurs inclut :
 - une nouvelle délimitation de la zone classée, qui exclut le secteur estimé de qualité C (mauvaise qualité).
 - un classement en B (qualité moyenne) de la zone nouvellement délimitée.
- La qualité de la zone est régulièrement surveillée par Ifremer sur le point le plus exposé aux contaminations.
- Actuellement, environ 25 pêcheurs professionnels exploitent le gisement de palourdes.