



Objet : Classement sanitaire de la zone 22_35_03

Avis

**Direction Départementale des Territoires et de la Mer 22 et 35
Délégation à la Mer et au Littoral
Service Gestion**

Affaire suivie par Julien CHEVÉ

Vos réf. : Courrier du 20 septembre 2011, transmis par fax, objet : Classement sanitaire/Rance

Nos réf. : LER/FBN/DN-11-Avisn°6JC

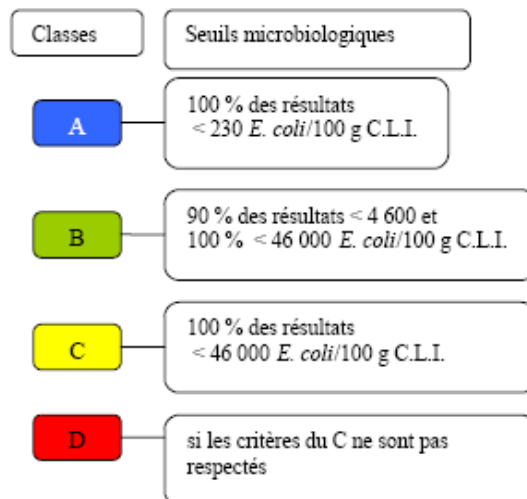
Dinard, le 17 octobre 2011

Messieurs,

Suite à la demande de la DML 22 par le courrier du 20 septembre 2011 (annexe 1), voici l'évaluation de la qualité sanitaire de la zone 22-35-03 nommée « Le Minihic ».

POINT SUR LE CLASSEMENT SANITAIRE

La qualité microbiologique des zones de production conchylicole est déterminée d'après la distribution de fréquence (en %) des résultats de dénombrement en fonction des seuils définis réglementairement. La réglementation en vigueur est définie par les seuils du règlement (CE) n°854/2004 complétée par certaines dispositions de la réglementation nationale (code rural, arrêté du 21 mai 1999), ainsi quatre classes : A, B, C, D, sont définies.



La figure ci-dessus présente la qualité microbiologique des zones en fonction des seuils microbiologiques fixés par la réglementation.

Institut français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

Etablissement public à caractère industriel et commercial

Laboratoire Environnement littoral et Ressources aquacoles

Finistère Bretagne
Nord

IFREMER CRESCO

Station IFREMER Dinard
38 Rue du Port-Blanc
BP 80 108
35801 DINARD Cedex
France

téléphone 33 (0)2 23.18.58.58
télécopie 33 (0)2 23.18.58.50

Station de Concarneau

13, rue de Kérose
Le Roudouic
29187 Concarneau Cedex
France

téléphone 33 (0)2 98 97 43 38
télécopie 33 (0)2 98 50 51 02

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

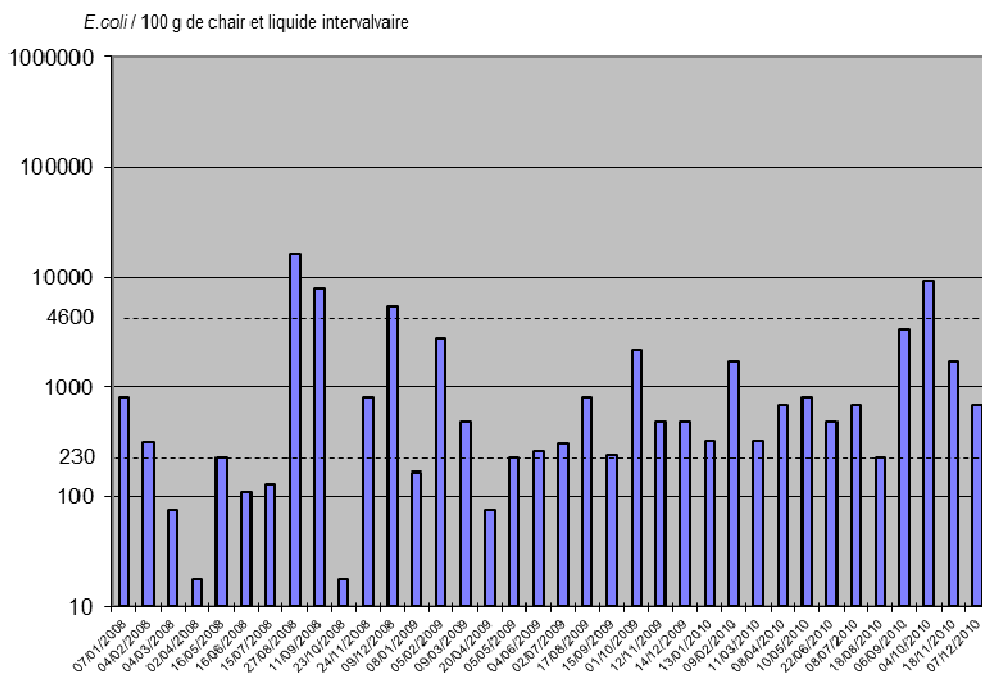
téléphone 33 (0)1 46 48 21 00
télécopie 33 (0)1 46 48 22 96
<http://www.ifremer.fr>

Le classement sanitaire repose sur les données recueillies par l’Ifremer dans le cadre du REMI, le réseau de contrôle microbiologique des zones de production conchylicoles. Il assure la surveillance des contaminations microbiologiques d’origine fécale dans les coquillages.

CAS DE LA ZONE 22_35_03 « LE MINIHIC »

La zone 22-35-03 « Le Minihic » est suivie au point 021-P-008 « Minihic Le Marais » sur les coques pour le groupe II.

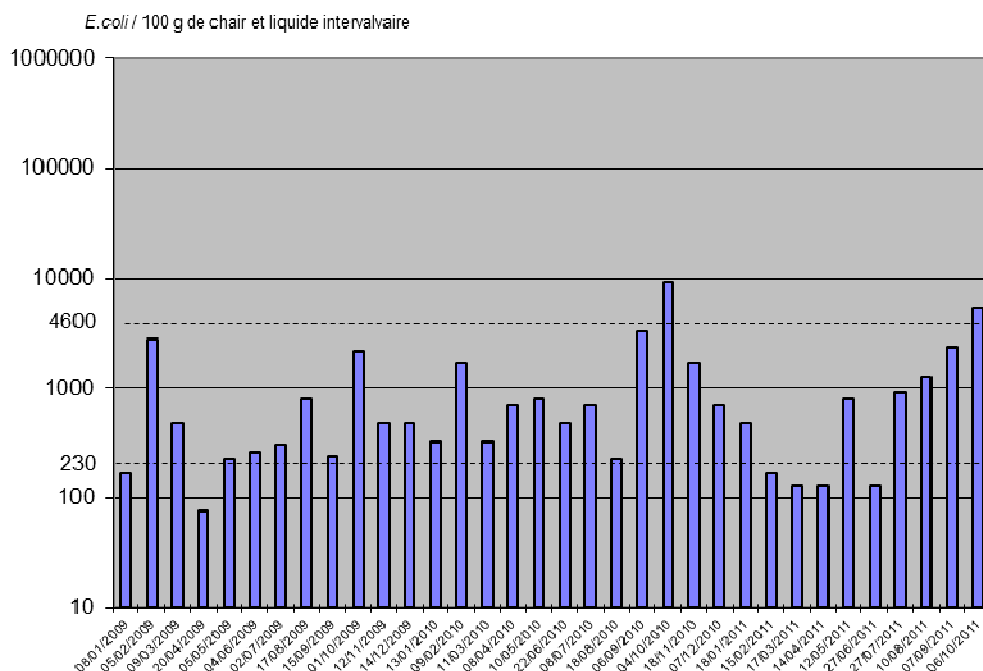
- **Simulation 2011** : Les figures suivantes présentent les résultats d’analyses pris en compte pour l’évaluation 2011 du classement sanitaire, à savoir les années 2008, 2009 et 2010.



| Résultats d'analyses | | | | | Bilan Qualité du gisement |
|--|----------------|------------------|------------------|--------------|--|
| Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire | | | | | |
| <230 | >=230 et <1000 | >=1000 et < 4600 | >=4600 et <46000 | >= 46000 | 36 Ce gisement est de mauvaise qualité |
| 7 | 20 | 5 | 4 | 0 | |
| 19,4% | 55,6% | 13,9% | 11,1% | 0,0% | |
| BON | MOYEN | MEDIOCRE | MAUVAIS | TRES MAUVAIS | |

D’après ces données l’application stricte du règlement n°854/2004 impose le classement de la zone en C pour un dépassement du seuil de 4600 E.coli de 11,4 % des résultats.

- **Simulation 2012** : Les figures suivantes présentent les résultats d'analyses pris en compte pour l'évaluation 2011 du classement sanitaire, à savoir les années 2009, 2010 et 2011 dont novembre et décembre sont manquants.



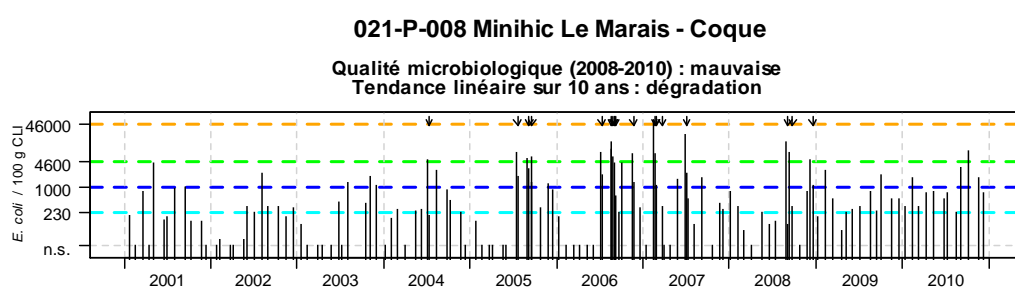
| Résultats d'analyses | | | | | Bilan Qualité du gisement |
|--|----------------|------------------|------------------|--------------|---|
| Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire | | | | | |
| <230 | >=230 et <1000 | >=1000 et < 4600 | >=4600 et <46000 | >= 46000 | 34 |
| 6 | 19 | 7 | 2 | 0 | Ce gisement est de qualité moyenne |
| 17,6% | 55,9% | 20,6% | 5,9% | 0,0% | |
| BON | MOYEN | MÉDIOCRE | MAUVAIS | TRES MAUVAIS | |

D'après ces données (**2 résultats manquants**) l'application stricte du règlement n°854/2004 imposerait le classement de la zone en **B** pour un dépassement du seuil de 230 E.coli de 82.4 % des résultats.

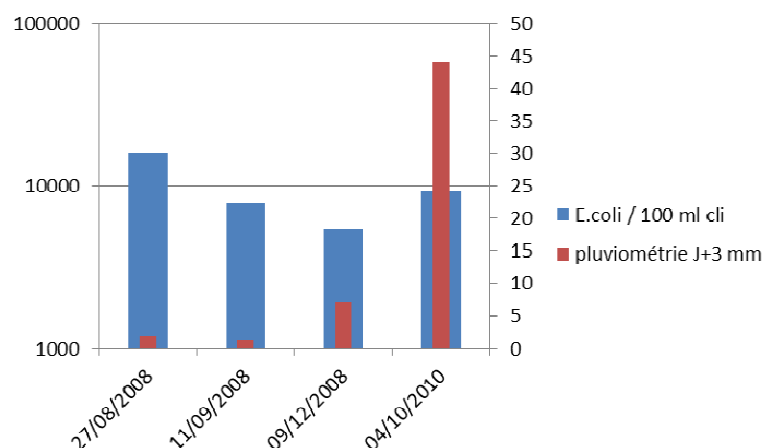
DISCUSSION

Le calcul de tendance sur les dix dernières années montre une dégradation de la qualité microbiologique de la zone.

D'un point de vue historique (figure ci-dessous), la zone présente régulièrement depuis 2004 des contaminations supérieures au seuil des 4600 E.coli. Ce ne fut pas le cas en 2009, mais deux pics ont été observés depuis, en octobre 2010 et très récemment en octobre 2011.



Enfin une comparaison de la pluviométrie cumulée à J+3 (la pluviométrie du jour du prélèvement plus les trois jours précédents) et de la contamination bactériologique lors des pics dépassant le seuil de 4600 E.coli (figure ci-dessous) montre qu'il n'y a pas de lien pour 3 des 4 cas entre 2008 et 2010.



CONCLUSION

En 2010, l'application stricte du règlement n°854/2004 maintient le classement de la zone en **C**.

En 2012, **sous réserve de deux données importantes manquantes**, l'application stricte du règlement n°854/2004 imposerait le classement de la zone en **B**.

Je vous prie d'agréer, Messieurs, l'expression de mes sentiments respectueux.

Claire Rollet
Chef de Station Ifremer de Dinard

PIECE JOINTE AU RAPPORT

- Courrier du 20 septembre 2011, transmis par fax, objet : Classement sanitaire/Rance

Copie interne Ifremer :

- ODE-DYNECO-VIGIES
- ODE-LER