



Station de la Tremblade

Mus du Loup, boîte postale 133, 17390 La Tremblade

Tél. 46.36.18.41

Fax 46.36.18.47

Télex 632 160 F

La Tremblade le 19 Septembre 1991

Monsieur l'Administrateur  
des Affaires Maritimes  
Chef du Quartier de Marennes Oléron

17 320 MARENNES

**OBJET : Etablissement d'un cahier des charges pour la conception et le fonctionnement d'une station de purification des coquillages et d'une station d'entreposage dans l'entreprise X. à Marennes.**  
N/REF : 351/91/DEL

Comme suite à votre demande, j'ai l'honneur de vous informer que l'agrément d'une station de purification et d'une station d'entreposage de coquillages conforme à la législation française actuelle devrait à notre avis être assujettie aux conditions de structure et de fonctionnement suivantes :

**1) Station de purification :**

**Définition :** cette station est destinée à recevoir des coquillages insalubres (dont le taux de contamination dépasse 300 coliformes fécaux pour 100 g de chair de coquillage) afin que ceux-ci se décontaminent dans une eau préalablement désinfectée, pendant un temps qui est fonction de leur niveau de contamination initiale.

**Principes de fonctionnement :**

– les bassins (matériau, dur, lisse, imputrescible, faciles à nettoyer) destinés à recevoir les coquillages sont alimentés en eau préalablement traitée dans un bassin (ou une tour) de contact afin qu'elle soit bactériologiquement propre. La dite eau n'est mise en contact avec les coquillages qu'après neutralisation du désinfectant.

– les procédés de désinfection de l'eau admis en purification sont :

- \* la chloration (chlore gazeux, hypochlorite liquide ou en granulés)
- \* la bromation (brome liquide)
- \* l'ozonation (ozoneur avec tour de contact)
- \* les rayonnements ultra violets, admis à titre expérimental dans des conditions bien précises (eau non turbide et perméable aux rayons ultra violets).

- quel que soit le dispositif adopté les services chargés du contrôle doivent pouvoir vérifier que celui-ci a bien été mis en oeuvre chaque fois que c'était nécessaire (enregistreur, compteur, factures des produits utilisés, etc...).
- la densité optimale de coquillages, pour une bonne décontamination est de 40 Kg/m<sup>2</sup> de bassin.
- le principe dit de la "marche en avant" doit être respecté : un lot donné de coquillages ne doit pas être mélangé au lot précédent ou au lot suivant.
- le purificateur tient à jour une comptabilité des mouvements de coquillages (quantités, dates d'arrivée et de départ des lots) à destination des services chargés du contrôle.
- les services chargés du contrôle doivent être prévenus à temps de l'arrivée de chaque lot afin qu'ils puissent intervenir aux jours et heures ouvrables pour prélèvement d'échantillons aux fins d'analyse (niveaux de contamination en début et fin de traitement si nécessaire).

## 2) Station d'entreposage :

- Définition : cette station est destinée au lavage ou au retrempage sans communication avec le milieu ouvert, de coquillages venant de l'étranger et susceptibles d'être porteurs de parasites ou de pathogènes pouvant mettre en péril la conchyliculture nationale. Ces coquillages destinés à la consommation immédiate ne sont jamais mis dans le milieu ouvert.
- Principes de fonctionnement :
  - \* Toute eau ayant été en contact avec les coquillages à entreposer (eau des bassins mais aussi eau de lavage) doit être désinfectée avant rejet en milieu ouvert. Les structures elles mêmes (bassins etc...) doivent pouvoir être facilement désinfectées.
  - \* Les procédés de désinfection de l'eau admis en purification sont :
    - . la chloration (chlore gazeux, hypochlorite liquide ou en granulés)
    - . la bromation (brome liquide)
    - . l'ozonation (ozoneur avec tour de contact)
- Les rayonnements ultra violets n'offrent pas de garanties suffisantes pour l'élimination des pathogènes des coquillages et ne sont donc pas admis en entreposage.
- Quel que soit le dispositif adopté, les services chargés du contrôle doivent pouvoir vérifier que celui-ci a bien été mis en oeuvre chaque fois que c'était nécessaire (enregistreur, compteur, factures des produits utilisés, etc...).
- L'entreposeur tient à jour une comptabilité des mouvements de coquillages (quantités, dates d'arrivée et départ des lots) à destination des services chargés du contrôle lesquels doivent être avertis à temps de l'arrivée de chaque lot afin qu'ils puissent constater l'immersion dans les bassins ou le lavage des coquillages.
- Le principe dit de la "marche en avant" doit être respecté (pas de mélange de lots traités et non traités).

Dans le cas des établissements X. et à titre tout à fait temporaire on peut admettre l'utilisation de un ou deux des dégorgeoirs existants comme bassins d'entreposage sous réserve qu'ils ne servent qu'à cela et que l'eau qui en est issue soit désinfectée avant rejet au milieu naturel, de même que celle issue des dispositifs de lavage. Ceci sur une période d'un an afin que l'entreprise puisse tester la validité économique de cette filière.

Au bout d'un an, si l'activité d'entreposage est maintenue l'entreprise devra se doter de bassins spécifiques pour ces opérations. Le dispositif de désinfection est donc obligatoire dès maintenant en entreposage.

Le Chef de Laboratoire DEL  
Daniel MASSON

Copies :

Dossier  
Chrono  
IFREMER/NANTES  
IFREMER/LA ROCHELLE