

PRÉFET DU PAS-DE-CALAIS

Direction Départementale
des Territoires et de la Mer du Pas-de-Calais

PROJET

Délégation à la Mer et au Littoral

ARRÊTÉ

**portant autorisation d'ouverture et d'exploitation à titre provisoire
des coques dans la zone de production de coquillages vivants n° 62.10**

Le PRÉFET du PAS-DE-CALAIS

VU le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires notamment son article 19 ;

VU le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

VU le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

VU le code rural et de la pêche maritime ;

VU le décret n° 84-428 du 5 juin 1984 relatif à la création, à l'organisation et au fonctionnement de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) ;

VU le décret n° 2001-426 du 11 mai 2001 réglementant l'exercice de la pêche maritime à pied à titre professionnel ;

VU le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif au pouvoir des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'Etat dans les régions et les départements ;

VU le décret du 16 février 2017 portant nomination de M. Fabien SUDRY en qualité de Préfet du Pas-de-Calais (hors-classe) ;

VU l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants ;

VU l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;

VU l'arrêté du Préfet du Pas-de-Calais n° 2018-60-01 du 15 janvier 2018 portant délégation de signature du Préfet du Pas-de-Calais à M Denis DELCOUR, directeur départemental des territoires et de la mer du Pas-de-Calais ;

VU la décision du 3 avril 2019 portant subdélégation de signature du directeur départemental des territoires et de la mer du Pas-de-Calais à M Yvan GUITON , directeur adjoint délégué à la mer et au littoral ;

VU l'arrêté du Préfet du Pas-de-Calais du 8 février 2018 portant classement de salubrité des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants du littoral du Pas-de-Calais ;

CONSIDERANT les dispositions de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-883 du 16 novembre 2016 concernant l'exploitation particulière des zones de production dites « à éclipse » ;

CONSIDERANT la demande faite par le comité régional des pêches maritimes et des élevages marins (CRPMEM) des Hauts-de-France le 20 mars 2019 pour l'exploitation des coques présentes sur le domaine public maritime devant la commune de Camiers dans la zone de production n° 62.10 "Baie de Canche : Hardelot - Le Touquet" ;

CONSIDERANT les résultats des analyses bactériologiques effectuées sur les prélèvements de coques récoltées dans la zone de production n° 62.10 les 3 avril, 10 avril, 17 avril, 24 avril 2019 conformément à la validation du point de prélèvement par la DDTM 62 / DML par courrier n° 19-076 en date du 29 mars 2019 ;

CONSIDERANT les avis du centre IFREMER de Boulogne-sur-mer en date du xxxxxxxx, de la DDPP du Pas-de-Calais en date du xxxxxxxx et de l'ARS en date du xxxxxxxx] ;

SUR PROPOSITION du Directeur départemental des Territoires et de la Mer du Pas-de-Calais ;

ARRETE

Article 1^{er} :

La pêche des coques (*Cerastodroma Edule*) à titre professionnel et à titre de loisir est autorisée du point de vue de la salubrité sur le domaine public maritime dans la zone de production n° 62.10 "Baie de Canche : Hardelot - Le Touquet" à compter du 03 juin 2019 pour une durée de deux semaines éventuellement renouvelable, devant la commune de Camiers (gisements de Sainte Cécile et Saint Gabriel).

Article 2 : qualité sanitaire de la zone

La qualité sanitaire des coquillages du groupe 2 est établie à la **qualité B** durant la période d'exploitation définie à l'article 1.

Article 3 : conditions de récolte et de transport des coques à titre professionnel

Les coquillages récoltés devront être soumis à une **purification préalable à leur mise à la consommation humaine**, dans un atelier agréé pour les coquillages du groupe 2 provenant de zone B (purification, traitement thermique).

Les lots récoltés devront être acheminés dans ces ateliers accompagnés d'un **document d'enregistrement** conformément à la réglementation.

Les techniques et les moyens de transport et de manipulation des coques ne doivent pas causer de dommages excessifs aux coquilles ou aux tissus ni entraîner de contamination supplémentaires, de baisse importante de la qualité ou de changement significatif de leur aptitude au traitement.

Les coquillages seront protégés contre l'écrasement, l'abrasion, les chocs thermiques, la poussière et les souillures. Ils ne doivent pas être immergés ni transportés avec d'autres produits susceptibles de les contaminer. Les moyens de transport sont conçus de telle sorte que le drainage et le nettoyage s'effectuent dans des conditions satisfaisantes.

Le transport des coques en vrac est interdit.

L'utilisation de voitures particulières est interdite.

Article 4 : conditions de pêche des coques à titre de loisir

La pêche à pied à titre de loisir des coques provenant des gisements de Camiers est destinée à la consommation exclusive du pêcheur et de sa famille.

La vente de ces coques est interdite.

La responsabilité des pêcheurs et des consommateurs est engagée en cas de non-respect des recommandations sanitaires.

Les consommateurs ayant pêché eux-même doivent laver soigneusement les coques et les consommer le plus rapidement possible après la cueillette. Si une courte conservation est nécessaire, conserver au frais (maximum +4°C) et au sec.

Il est fortement conseillé de consommer les coquillages après une cuisson suffisamment longue, seule garantie d'une diminution significative d'une éventuelle contamination microbiologique.

Article 5 : conditions de surveillance de la qualité des coquillages

Une surveillance bactériologique officielle du gisement de la zone est mise en place durant la durée d'exploitation, selon une **fréquence hebdomadaire**.

Le non respect de cette surveillance pourra entraîner la suspension ou l'arrêt d'exploitation de la zone.

Tout dépassement du seuil de 4 600 *E. coli* NPP pour 100 g CLI donnera lieu à déclenchement d'une alerte et à son suivi selon les modalités générales décrites dans le cahier des spécifications techniques et méthodologiques REMI et dans la note de service DGAL/SDSSA/N2013-8166 du 15 octobre 2013 sur les mesures de gestion lors d'alertes bactériologiques dans les zones de production de coquillages vivants.

La surveillance officielle des toxines sera effectuée conformément aux prescriptions du cahier des procédures REPHYTOX.

Article 6 :

Les conditions d'exercice de la pêche devront faire l'objet d'un arrêté de M le Préfet de région Normandie.

Toute nouvelle exploitation ultérieure devra faire l'objet d'une nouvelle demande préalable.

Article 7 :

Le sous-Préfet de l'arrondissement de Montreuil-sur-mer et le directeur départemental des territoires et de la mer du Pas-de-Calais sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Pour le Préfet,
par délégation,

Le directeur départemental adjoint
délégué à la mer et au littoral

Ampliation:

Yvan GUITON

- Préfecture du Pas-de-Calais

Copies:

- DiRM Manche Est Mer du Nord
- DDPP du Pas-de-Calais / antenne de Boulogne-sur-mer
- ARS Hauts-de-France
- centre IFREMER de Boulogne-sur-mer
- Sous-Préfecture de Montreuil-sur-mer
- Mairies de Dannes, Camiers et Etaples
- DDTM 62 / ULAM
- Gendarmerie maritime BSL et Scarpe
- Gendarmerie nationale Etaples
- Dossier