

Objet : demande d'expertise sur la  
qualité microbiologique des coques de  
la zone 2956.08.100  
**Expertise N° 20-030**

DDTM Finistère  
29325 Quimper cedex

Concarneau, le jeudi 16 avril 2020

N/réf. : Ifremer-ODE/UL/LER-BO/20-030  
Dossier suivi par Sylviane BOULBEN - Ifremer-Concarneau

V/réf. : votre courrier 43 UCM du 06/04/20 (annexes 1 et 2)

Dans votre courrier du 6 avril 2020, adressé à l'Ifremer - LERBO, vous sollicitez l'expertise d'IFREMER concernant la qualité microbiologique des coquillages du groupe 2 de la zone de production 2956.08.100, située en rivièrre de la Laïta aval.

#### CONTENU DU DOSSIER REÇU

Une pièce complémentaire reçue par mail le 10 avril 2020 :

- plan de situation de la concession demandée par le professionnel pour l'élevage des coquillages du groupe 2 (Annexe 2).

#### CONTEXTE

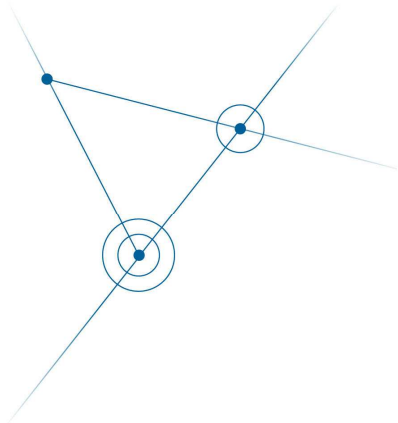
Suite à la demande d'exploitation des coquillages du groupe 2 par le Comité Régional Conchylicole de Bretagne Sud et par le Comité Régional des Pêches et des Elevages Marins du Morbihan, la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) du Finistère a demandé la réalisation d'une étude sanitaire en vue du classement de la zone de production 2956.08.100 pour ce groupe. La zone est déjà classée B pour les coquillages du groupe 3. Cette étude est réalisée par le Laboratoire Environnement et Ressources de l'IFREMER de Concarneau.

**Institut français de Recherche  
pour l'Exploitation de la Mer**  
Établissement public à caractère  
industriel et commercial

**Station de Concarneau**  
Place de la Croix  
BP 40537  
29185 Concarneau Cedex  
+33 (0)2 98 10 42 80

**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  
+33 (0)1 46 48 21 00

[www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)



En tant que maître d'œuvre, le Laboratoire LER-BO de l'Ifremer a procédé à l'élaboration de l'étude de zone (acquisition des données microbiologiques et chimiques) de mars 2019 à mars 2020, selon le guide d'étude sanitaire [1]. Un rapport de synthèse de l'étude sanitaire est en cours de rédaction et sera publié ultérieurement.

L'expertise de l'Ifremer porte sur l'évaluation de la qualité microbiologique et chimique des coquillages fouisseurs du groupe 2 (gisement naturel de coques) de la zone conchyicole 29.08.100. Cette évaluation est établie à partir des résultats obtenus en deux points dans le cadre de l'étude.

#### STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE

Deux inspections du littoral ont été effectuées les 30.12.18 et 09.01.19. Elles ont permis, entre autres, de déterminer deux points de prélèvement pour les coques en fonction de la localisation des gisements naturel de ce coquillage (Figure 1).

- « Saint Germain (a) », situé en amont de la zone, en absence de coques, une poche ostrécicole carrée contenant des coques a été enfouie. Analyses microbiologiques
- « Laïta amont », situé en aval de la zone, sur un gisement naturel de coques. Ancien point d'étude de zone [2]. Analyses microbiologiques et chimiques

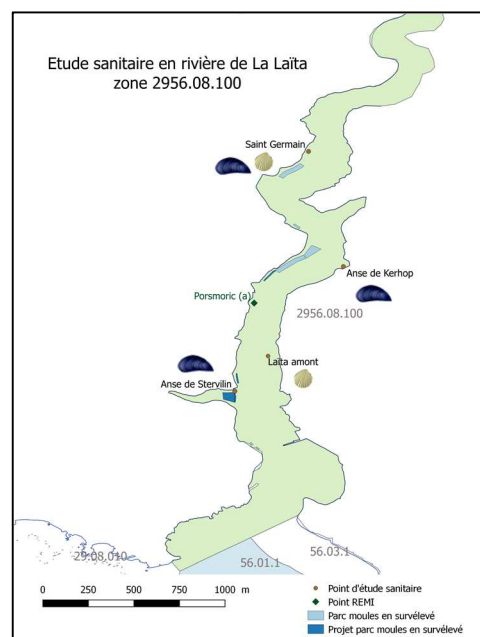
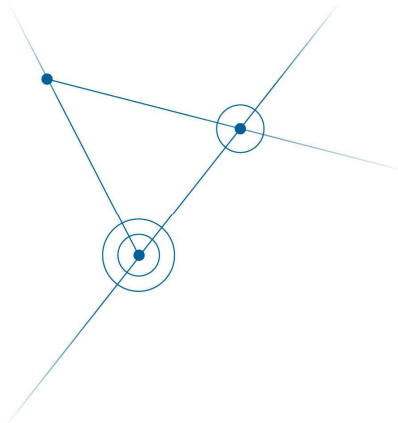


Figure 1 : Plan de situation des points suivis (source : Ifremer)

Une demande de concession est projetée par un professionnel un peu plus au nord-est du point « Laïta amont », sur la même rive (Annexe 2).

La fréquence de prélèvement définie est bimestrielle pour l'analyse microbiologique et annuelle pour les analyses chimiques. La période de l'étude a été établie sur 13 mois et a permis de tenir compte des phénomènes de variabilité saisonnière des contaminations microbiologiques. Concernant le point Saint germain (a), il s'est avéré que le gisement n'était pas assez conséquent et ne permettait pas l'obtention de quantité suffisante. Des coques pêchées au point « Laïta amont » ont donc été



disposées dans une poche enfouie. Cependant, des mortalités successives de ces coques n'ont pas permis d'obtenir le nombre minimal de 24 données, 8 données sont manquantes.

## RESULTATS ET DISCUSSION

### Evaluation de la qualité chimique

Les résultats des analyses chimiques obtenus à partir du prélèvement du 07/02/2019 au point « Laïta amont » (point estimé représentatif de la zone) sont les suivants :

Tableau des résultats : concentrations en poids frais diminuées de l'incertitude élargie.

	Cadmium (mg/kg)	Plomb (mg/kg)	Mercure (mg/kg)	TEQ (pg/g) PCDD+PCDF	TEQ (pg/g) PCDD+PCDF+PCB dl	Somme des PCB 28,52, Benzoapyrène 101,138,153,180 (ng/g)	Somme BaP, BaA, BbF, Chr (µg/kg)
Laïta amont (Coque)	0.056	0.061	0.012	0.043	0.11	0.7	0.18
Année de la mesure	(2019)	(2019)	(2019)	(2019)	(2019)	(2019)	(2019)
Seuils réglementaires	1	1.5	0.5	3.5	6.5	75	5
							30

Ces résultats sont tous inférieurs aux seuils réglementaires [3] et compatibles avec un classement A, B ou C pour les coquillages du groupe 2 de la zone étudiée.

### Evaluation de la qualité microbiologique

Les figures suivantes présentent la répartition des résultats d'analyses *E. coli* obtenus entre mars 2019 et mars 2020 par point de prélèvement, d'après les critères fixés par le règlement d'exécution [4]. Les graphiques des résultats sont présentés en Annexe 3.

#### Point Laïta amont

Tableau des résultats : effectif et pourcentage par classe sur 2 ans (2019-2020)

	N	<=230	]230-700]	]700-4600]	]4600-46000]	>46000	Max	Qualité estimée
n	27	12	8	7	0	0	1300	<b>B</b>
%		44	30	26	0	0		

Les prélèvements supplémentaires sont figurés sur le graphe mais ne sont pas pris en compte dans le tableau des résultats.

L'évaluation de la qualité microbiologique pour ce point est de niveau B. Il peut être noter qu'aucun résultat n'est supérieur au seuil de 4600 *E. coli* et que 26 % sont ]700-4 600].

#### Point Saint Germain (a)

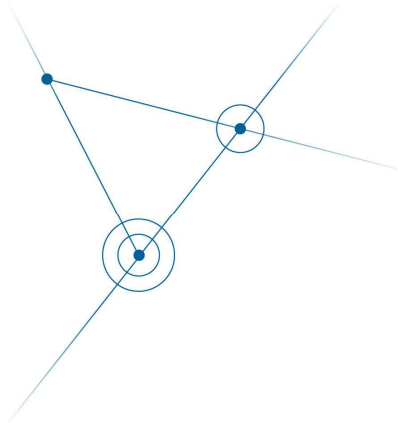
Tableau des résultats : effectif et pourcentage par classe sur 2 ans (2019-2020)

	N	<=230	]230-700]	]700-4600]	]4600-46000]	>46000	Max	Qualité estimée
n	16	2	8	6	0	0	2200	<b>non déterminée</b>
%		12	50	38	0	0		

Les prélèvements supplémentaires sont figurés sur le graphe mais ne sont pas pris en compte dans le tableau des résultats.

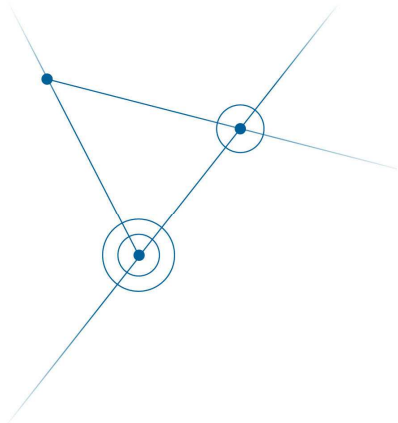
Pour ce point, la qualité microbiologique ne peut être déterminée en raison du faible nombre de résultats obtenus. Il peut être noter qu'aucun résultat n'est supérieur au seuil de 4600 *E. coli* et que 38 % sont ]700-4 600].

Si l'on considère l'ensemble des résultats *E. coli* obtenus, la qualité microbiologique et chimique estimée est de niveau B.



## Bibliographie

- [1] Etude sanitaire microbiologique. Guide méthodologique (2011). Ifremer
- [2] Etude de la qualité microbiologique et chimique de la zone n° 56-13-1. Laïta. Groupe 2. Juillet 2009. Ifremer. RST.DOP.LER/LER-MPL/09-13
- [3] Règlement CE n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- [4] Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément



## CONCLUSION

Si l'on considère la réglementation en vigueur, **l'évaluation de la qualité microbiologique et chimique est de niveau B pour les coquillages du groupe 2** de la zone de production « Rivière de la Laïta aval » n° 2956.08.100,. **Ifremer est favorable à un classement B provisoire.**

Compte tenu de l'absence de ressources naturelles au point « Saint Germain (a), le point « Laïta amont » **intégrera le réseau de surveillance microbiologique REMI à une fréquence mensuelle**, à partir du début d'exploitation par le professionnel.

L'Ifremer reste à la disposition de vos services pour répondre aux suites de ce dossier. En espérant avoir répondu à votre demande, veuillez agréer, madame, l'assurance de toute ma considération.

Le Chef de la Station Ifremer de Concarneau

Claude LE BEC

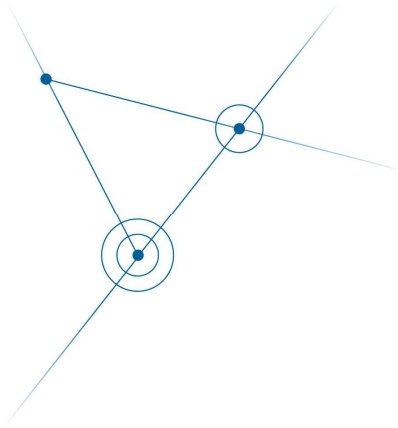
\*\*\*\*\*

Copie interne Ifremer :

- Directeur du Centre de Brest
- D/ODE-Unité UL
- Coordinateur REMI

Copie externe Ifremer :

- DML - DDTM Finistère



Annexe 3 : Présentation des résultats microbiologiques

