Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des produits de la mer et d'eau douce** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2013-9910** **20/12/2013**

Date de mise en application : 20/12/2013

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge et remplace :
Note aux Préfets n°0632 du 10 juillet 2008
Note aux Préfets CI/09/605947 du 31 décembre 2009
LDL DGAL/SA/SDSSA/L2010-n° 130 du 18 février 2010
Note de service DGAL/SDSSA/MUS/N2011-8001 du 4 janvier 2011

Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Mesures de gestion lors d'alertes liées à la présence de phycotoxines et de phytoplanctons toxiques dans les zones de production de coquillages.

Destinataires d'exécution
DRAAF DDTM DD(CS)PP DAAF

Résumé : Cette note présente le dispositif général de surveillance des zones de production de coquillages vis à vis des phycotoxines et du phytoplancton toxique ainsi que les modalités de gestion en cas d'alertes liées à ces dangers (mesures de fermeture des zones, retrait et rappel des produits et usage possible de l'eau de mer). A noter : une modalité remaniée de gestion des alertes et signalements.

Mots-clés : coquillages, fermeture de zones, retrait, rappel, phycotoxines, eau propre, eau de mer, pompage

Textes de référence :Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil 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
Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et notamment son annexe II.
Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).
Note de service DGAL/MUS N°2009-8191 du 9 juillet 2009 relative à la gestion des toxi-infections alimentaires collectives – déclaration, inspection et rapport d'investigation.
Note d'information DPMA/SDA/O2008-9601 du 12 mars 2008 relative au suivi sanitaire des coquillages - Synthèse réglementaire.

SOMMAIRE

Introduction 2
I - Dispositif de surveillance des zones de production de coquillages....2
II - Mesures de gestion en cas d'alerte REPHY 4
A - Les risques liés aux phycotoxines 4
B - Mesures de gestion des zones de production....5
1 - Fermeture des zones de production....5
2 - Réouverture des zones de production....6
C - Mesures de gestion des produits....6
1 - Retrait / rappel des produits....6
2 - Lots de coquillages concernés par les mesures de retrait et/ou de rappel....7
3 - Espèces de coquillages concernées (cas des fermetures partielles)....8
4 - Devenir des lots de coquillages contaminés....8
a - Devenir des lots retirés ou rappelés....8
b - Devenir des lots contaminés détenus par les établissements....8
D - Mesures de gestion de l'eau de mer 9
1 - Utilisation de l'eau provenant de la zone de production fermée....9
2 - Restriction générale d'utilisation de l'eau de mer....9
a - Période de contamination de l'eau de mer....9
b - Immersion de coquillages sains en bassins....9
3 - Utilisation dérogatoire de l'eau de mer....10
4 - Utilisation d'eau ayant une autre provenance....10
a - Eau de forage....10
b - Autres possibilités....11
III - Mise en œuvre de ces mesures 11
ANNEXE I 13
ANNEXE II....14
ANNEXE III....18
ANNEXE IV....19
ANNEXE V....20

Introduction

En application du règlement (CE) n° 854/2004 (annexe II, chapitre II, paragraphe B1), les zones de production de coquillages exploitées font l'objet d'une surveillance, à intervalles réguliers, afin de vérifier la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux de production et de reparcage ainsi que de biotoxines dans les coquillages.

Cette note a pour objectifs :

- de présenter le dispositif général mis en œuvre par Ifremer dans les zones de production de coquillages françaises afin d'assurer cette surveillance (REPHY[1]) ;
- de fournir des lignes directrices aux autorités compétentes locales (Préfets de département) pour la prise des mesures de gestion administratives en cas d'alertes liées à la présence de phytoplancton toxique ou de biotoxines.

La contamination des coquillages par des phycotoxines marines est mise en évidence, dans le cadre de la surveillance des zones de production, par la réalisation d'analyses sur la chair des coquillages prélevés (dosage des concentrations de toxines présentes). La connaissance d'un résultat supérieur au seuil sanitaire doit entraîner la fermeture des zones de production concernées (site d'élevage ou gisement naturel).

La note précise les mesures générales et particulières (fermeture partielle par espèces de coquillages, fermeture en l'absence de toxicité) applicables lors de ces fermetures ainsi que celles concernant les réouvertures.

Compte-tenu des modalités et des rythmes de surveillance définis par le REPHY, ainsi que des délais analytiques, la date de toxicité initiale des coquillages issus du milieu contaminé doit pouvoir être déterminée afin que les opérations de retrait ou de retrait/rappel puissent être organisées.

De même, la contamination de la zone de production pose la question de la qualité de l'eau pompée dans cette zone et de son utilisation possible au contact des coquillages dans les établissements conchylicoles. En l'absence de prescriptions réglementaires précises sur ce sujet, il est nécessaire d'établir des règles relatives au pompage de l'eau provenant de cette zone et approvisionnant les établissements conchylicoles.

La présente note propose ainsi d'intégrer ces décisions dans les arrêtés préfectoraux de fermeture de la zone, afin qu'elles soient portées à la connaissance de l'ensemble des opérateurs. Ces arrêtés devront donc prévoir :

- la date à partir de laquelle les coquillages récoltés dans la zone sont considérés comme toxiques et doivent être retirés du marché voire rappelés (information du consommateur) ;
- les usages possibles de l'eau de mer provenant des zones de production fermées.

Enfin, étant donnée la spécificité des coquillages (produits vivants susceptibles de se décontaminer), le devenir des lots déjà expédiés ou encore détenus dans les établissements (et ce, quelles que soient leurs provenances) nécessite des précisions quant aux mesures à appliquer.

Les mesures de gestion décrites dans cette note de service s'appliquent en considérant qu'aucune autre contamination n'affecte les zones de production concernées, notamment microbiologique ou par tout autre toxine non encore réglementée.

On entend par « coquillages » les espèces marines appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers (art. R.231-35 du code rural et de la pêche maritime). Au sens du paquet hygiène (règlement (CE) n°853/2004), les prescriptions sanitaires relatives aux mollusques bivalves vivants s'appliquent également aux échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants.

I - Dispositif de surveillance des zones de production de coquillages

Le réseau de surveillance du phytoplancton et des phycotoxines (REPHY), mis en œuvre par IFREMER depuis 1984, poursuit deux objectifs :

- sanitaire, du fait des observations régulières sur le phytoplancton toxique dans l'eau ou présent sur les macro-algues, et de la recherche de trois familles de phycotoxines (lipophiles, Paralytic Shellfish poisoning-PSP, Amnesic Shellfish Poison-ASP) dans les mollusques bivalves ;
- environnemental, avec l'acquisition de données sur les populations phytoplanctoniques des différentes façades maritimes, sur les perturbations pouvant être associées à la prolifération de certaines espèces

1 REPHY : Réseau de surveillance du phytoplancton et des phycotoxines, mis en place par l'Ifremer

phytoplanctoniques (anoxies, mortalités de poissons ou de coquillages) et sur le contexte hydrologique afférent.

Les modalités de la surveillance mise en œuvre par le REPHY sont décrites dans un document technique de prescriptions, révisé chaque année en tenant compte de la surveillance de l'année écoulée (cahier de procédures REPHY) [2].

Au plan sanitaire, la surveillance est organisée schématiquement de la manière suivante :

- un réseau de lieux de prélèvements, répartis sur l'ensemble du littoral, où sont effectuées les prises d'échantillons d'eau et de coquillages ;
- une stratégie de surveillance selon deux grandes catégories :

  - soit la prise en compte préférentiellement du contexte phytoplancton, dont l'observation régulière permet d'anticiper la contamination des coquillages. Cette stratégie est basée sur la détection dans l'eau des espèces présumées productrices de toxines[3] qui déclenche, en cas de dépassement d'un seuil d'alerte phytoplancton [4], la recherche des toxines correspondantes dans les coquillages. Elle est appliquée aux toxines de type PSP et ASP ainsi qu'aux toxines lipophiles dans certains cas (hors périodes à risques) ;

  - soit la recherche systématique des toxines dans les coquillages quel que soit le contexte phytoplancton. Cette stratégie est appliquée aux toxines lipophiles dans les zones à risques en périodes à risques [5] ainsi qu'aux gisements situés au large (pour toutes les toxines). La recherche des toxines lipophiles est également mise en œuvre de manière systématique dans le cadre de la vigilance une fois par mois au niveau de 10 points de référence répartis sur l'ensemble du littoral.

- une fréquence d'échantillonnage (eau et/ou coquillages) adaptée à la situation :

  - prélèvement bimensuel pour la surveillance régulière du phytoplancton ou le suivi toxinique des gisements au large (hors épisode toxique) ;

  - prélèvement hebdomadaire en cas de dépassement du seuil d'alerte en phytoplancton, épisode toxique dans les coquillages ou lors des périodes à risques dans les zones à risques.

- un réseau de laboratoires agréés (IFREMER, laboratoires départementaux), animé et coordonné par le LNR pour le contrôle des biotoxines marines (Anses / Laboratoire de Sécurité des Aliments de Maisons Alfort) [6]

La surveillance des toxines lipophiles présente en outre deux particularités :

- quand elles sont présentes sur un site de prélèvement, les moules sont utilisées comme espèces sentinelles pour la surveillance des toxines lipophiles. Tant qu'elles ne sont pas toxiques, les autres coquillages peuvent être considérés comme non toxiques (voir aussi le point II.C3) ;
- les analyses de toxines lipophiles sont réalisées par la méthode CL-SM/SM (Chromatographie Liquide couplée à la Spectrométrie de Masse en tandem), validée en inter-laboratoire par le réseau LEUR/LNR, qui est devenue la méthode de référence [7]. Pour répondre cependant à un besoin de surveillance des toxines lipophiles nouvelles ou inconnues, un dispositif de vigilance a été mis en place. Certains points, utilisés dans le cadre de la surveillance de routine, sont ainsi échantillonnés une fois par mois pour la réalisation en parallèle d'analyses chimiques et de bio-essais sur souris. Toute discordance de résultats entre les deux méthodes donne lieu à investigation.

La quantité totale de biotoxines marines, mesurées dans le corps entier du coquillage ou dans toute partie comestible séparément, ne doit pas dépasser les limites définies dans le règlement (CE) n° 853/2004 :

- pour les toxines lipophiles :

2 http://envlit.ifremer.fr/documents/publications rubrique Phytoplancton et phycotoxines
3 en l'occurrence les espèces connues et identifiées en France
4 Les seuils d'alerte sont précisés dans le cahier de prescription REPHY selon les espèces de phytoplanctons toxiques
5 La période à risque d'une zone à risque recouvre l'ensemble des mois au cours desquels un épisode toxique a été mis en évidence au cours des trois dernières années.
6 http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568
7 Règlement (UE) n° 15/2011 de la Commission du 10 janvier 2011modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les méthodes d'analyse reconnues des biotoxines marines chez les mollusques bivalves vivants

– pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble : 160 µg/kg d'équivalent acide okadaïque,
– pour les yessotoxines : 3,75 mg/kg d'équivalent yessotoxines [8]
– pour les azaspiracides : 160 µg/kg d'équivalent azaspiracides.

- pour les toxines PSP du groupe de la saxitoxine : 800 µg/kg d'équivalent saxitoxine
- pour les toxines ASP du groupe de l'acide domoïque : 20 mg/kg d'acide domoïque

Les résultats issus de la surveillance REPHY sont publiés dans des bulletins de l'Ifremer envoyés aux services de l'État et aux professionnels.

II - Mesures de gestion en cas d'alerte REPHY

A - Les risques liés aux phycotoxines

L'importance et la portée des décisions prises lors d'un épisode de contamination par des phycotoxines reposent sur une analyse des risques. Les éléments d'appréciation suivants peuvent être pris en compte lors de cette analyse.

Dangerosité des toxines

Les intoxications par les différents types de phycotoxines marines peuvent provoquer des symptômes plus ou moins graves.

Toxines lipophiles réglementées :

- pour la plupart de ces toxines (AO, DTXs et AZAs[9]), les symptômes sont d'ordre gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements, nausées, douleurs abdominales) (apparaissent entre quelques heures et 24 heures après ingestion) et rétrocèdent dans les 2-3 jours ;
- pour les PTXs et les YTXs[10], le risque chez l'homme est encore mal connu mais a été identifié (données toxicologiques expérimentales) chez l'animal établissant respectivement une hépatotoxicité et une cardiotoxicité.

Toxine ASP (Amnesic Shellfish Poisoning ou syndrome amnésique dû aux coquillages) :

L'acide domoïque (et ses isomères) entraîne après une période d'incubation des symptômes gastro-intestinaux suivis de désordres neurologiques plus ou moins graves : désorientation, confusion, perte de mémoire jusqu'à coma et mort.

Toxines PSP (Paralytic Shellfish Poisoning ou syndrome paralytique dû aux coquillages) :

La saxitoxine (STX) et ses dérivés (NEO, GTX[11]) provoquent après ingestion des troubles allant de simples paresthésies buccales, engourdissements des extrémités jusqu'à des problèmes d'incoordination motrice voire la mort par paralysie respiratoire.

Niveau de contamination des coquillages

Un taux très supérieur aux normes en vigueur peut potentiellement occasionner les symptômes les plus graves. C'est aussi en général le signe d'une présence massive de phytoplancton toxique.

Teneur en phytoplancton toxique

La concentration en cellules dans l'eau des espèces toxiques mais aussi leur cinétique d'apparition et/ou de croissance sont des éléments pouvant être utilisés pour évaluer la dangerosité potentielle des coquillages de la zone, notamment avant la confirmation de leur toxicité par les analyses.

8 Nouvelle limite pour les yessotoxines (règlement (UE) n° 786/2013 du 16/08/2013)
9 AO (acide okadaïque) DTXs (dinophysistoxines) AZAs (azaspiracides)
10 PTXs (pectenotoxines) YTXs (yessotoxines)
11 NEO (néosaxitoxine) GTX (gonyautoxine)

Déclarations de TIAC (toxi-infection alimentaire collective)

Les déclarations de TIAC suite à la consommation de coquillages contaminés ou issus d'une zone de production contaminée sont également un élément d'appréciation du risque, leur déclaration ou non étant corrélée à la gravité, l'importance (nombre de malades simultanés) et la rapidité d'apparition des symptômes.

A partir de ces éléments d'appréciation, éventuellement complétés par des facteurs liés au contexte local, le niveau de risque peut être caractérisé et permet de décider des mesures complémentaires de gestion (retrait, rappel, usage de l'eau ...)

A tout moment, une modification du niveau de risque peut être envisagée en fonction de la connaissance de nouvelles données (au moment de la fermeture ou plus tard).

B - Mesures de gestion des zones de production

1 - Fermeture des zones de production

La mise en évidence d'une toxicité dans les coquillages au-delà des seuils définis dans la réglementation (cf. supra) doit conduire le Préfet de département à fermer la ou les zones de production concernées, par la prise d'un arrêté préfectoral (des éléments de rédaction sont présentés en annexe II).

Le Préfet s'appuie pour cela sur le règlement (CE) n° 854/2004 (Annexe II, chapitre II, point C1) :

*« Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées ou que la santé humaine est mise en péril, l'**autorité compétente doit fermer la zone de production** concernée, empêchant ainsi la récolte des mollusques bivalves vivants (...) »*

La délimitation de la zone ou des zones de production de coquillages devant être fermées sera déterminée à partir :

- du positionnement des points de surveillance REPHY : plusieurs zones de production (telles que définies dans les arrêtés préfectoraux de classement) peuvent être concernées par un seul point REPHY qui est rattaché à une zone marine (selon l'inventaire cartographique établi par Ifremer)

- du nombre de points de surveillance et de leurs résultats (flore toxique et/ou teneur en biotoxines)

- des caractéristiques des zones, notamment la configuration géographique et la courantologie

Les principales mesures sur la zone contaminée porteront sur l'interdiction de récolte des coquillages en vue de leur commercialisation pour la consommation humaine (récolte professionnelle). Cette interdiction doit viser à la fois les professionnels détenteurs d'un centre d'expédition et/ou de purification mais aussi ceux effectuant des transferts de lots de coquillages de cette zone vers d'autres centres d'expédition et/ou de purification, comme les pêcheurs professionnels ou les négociants par exemple.

La fermeture concomitante des zones de pêche à pied de loisir sera prise en concertation avec l'ARS.

D'autres mesures pourront concerner les activités propres d'élevage en fonction de l'évaluation de la situation : interdiction des transferts à l'élevage, arrêt des activités d'élevage dans la zone ...

Dans certains cas, la fermeture d'une zone peut être décidée en l'absence de toxicité connue des coquillages, au regard d'éléments permettant de penser que la santé humaine est mise en péril, comme par exemple :

- très forte efflorescence de phytoplanctons toxiques ;
- apparition de cas de TIAC dont l'origine peut être rattachée à une toxicité des coquillages d'une zone ;
- toxicité importante en extension dans les zones contiguës.

Fermeture partielle : en règle générale, la fermeture d'une zone et ses mesures d'interdiction concernent d'emblée toutes les espèces de coquillages présentes dans cette zone. Néanmoins, le règlement (CE) n° 854/2004 (Annexe II, chapitre II, point B6) permet d'autoriser la récolte de certaines espèces dès lors que leur absence de toxicité a été démontrée au préalable (voir aussi le point II.C3) :

« *(…) Lorsque les teneurs en toxines de l'espèce de référence dépassent ces limites [teneur en toxines], la récolte des autres espèces est autorisée uniquement si des analyses complémentaires pratiquées sur ces espèces révèlent des teneurs en toxines inférieures aux limites* »

2 - Réouverture des zones de production

La réouverture d'une zone est conditionnée par l'obtention de deux résultats consécutifs, généralement obtenus à une semaine d'intervalle, inférieurs ou égaux aux limites réglementaires de toxicité pour les coquillages.

Ce délai d'une semaine entre deux résultats est recommandé par Ifremer dans le cahier REPHY et permet de s'assurer d'un retour à une situation stabilisée dans la zone (fin de l'épisode toxique).

Ce délai peut cependant être réduit à 48 heures, selon les prescriptions du règlement (CE) n° 854/2004 (Annexe II, chapitre II, point C2) :

« (…) Si l'autorité compétente ordonne la fermeture d'une zone de production en raison de la présence de plancton ou de teneurs excessives en toxines dans les mollusques, sa réouverture est conditionnée par ***deux analyses successives****,* ***pratiquées à 48 heures d'intervalle au minimum****, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire. (...) »*

Cependant, cette possibilité doit toujours faire l'objet d'une évaluation précise, notamment au regard de l'évolution de la flore toxique de la zone et des teneurs résiduelles en toxines des coquillages, afin d'éviter une réouverture trop précoce et l'éventualité d'un redémarrage rapide de la toxicité.

Selon le même principe évoqué précédemment pour la fermeture partielle, la réouverture pourra s'effectuer partiellement par espèces dès lors que leur absence de toxicité aura été démontrée.

Dans le cas des toxines lipophiles, la mise en évidence d'une toxicité sur l'espèce sentinelle (moules en général) entraîne une interdiction de récolte sur l'ensemble des coquillages de la zone. La récolte des autres espèces que la moule pourra être autorisée de nouveau si le premier résultat d'analyse de suivi, sur chacune de ces espèces concernée, est favorable (deux résultats consécutifs favorables sont nécessaires si les seuils ont été dépassés pour une espèce). Cette autorisation de récolte est cependant conditionnée par le maintien d'une surveillance de la toxicité sur chacune de ces espèces, tant que les résultats d'analyse de l'espèce sentinelle dépassent les seuils de toxicité réglementaires.

C - Mesures de gestion des produits

1 - Retrait / rappel des produits

En fonction de la gravité de la situation (analyse des risques liés aux phycotoxines) et du contexte local, le retrait seul ou le retrait et le rappel (information des consommateurs) des lots concernés peut être décidé. Dans la mesure où des cas humains (TIAC) sont signalés, le retrait doit s'accompagner d'un rappel, tel que prévu dans la note de service 2009-8191 du 9/07/2009.

Un tableau indicatif sur l'application des mesures de retrait et rappel est présenté en annexe V.

Ce sont **les professionnels qui ont la responsabilité de mettre en œuvre ces mesures dans les meilleurs délais auprès des clients concernés** (article 19 du règlement (CE) n° 178/2002). **Sauf défaillance de leur part** (article L. 232-1 du CRPM), ces mesures ne nécessitent donc pas de décision de l'autorité compétente. Toutefois, dans les arrêtés préfectoraux, les mentions concernant les opérations de retrait / rappel restent utiles cependant au titre de rappel réglementaire et pour y préciser notamment la date de prise d'effet du retrait et les lots potentiellement concernés (cf. chapitre suivant).

Parallèlement, et compte tenu du nombre de producteurs généralement concernés, la mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL, peut procéder à une information des fédérations et organismes professionnels nationaux potentiellement concernés (des modèles de message d'alerte et de fin d'alerte sont présentés en annexe).

Le rappel doit consister en un affichage à destination des clients (message sur le lieu de vente), voire, dans les cas les plus graves, en un message plus large par voie médiatique (presse écrite, TV...). Les services de la Préfecture assurent alors la diffusion du communiqué, les professionnels peuvent également la relayer. Un modèle d'affichette [12] à apposer sur les lieux de vente doit être diffusé par les producteurs lors de l'information de leurs acheteurs.

Il est primordial que les exploitants de la zone concernée informent leurs clients, rapidement et de manière exhaustive, afin de cibler précisément les produits concernés par les mesures d'interdiction et éviter d'éventuels

12 Des modèles spécifiques d'affichettes (toxine lipophile, ASP et PSP) sont publiés sur le site intranet du Ministère (http://intranet.national.agri/Protocoles-et-Modeles-affichettes)

comportements abusifs (rejet massif par les consommateurs ou les distributeurs des coquillages d'un bassin de production voire d'un département alors qu'une seule zone est concernée par exemple).

En effet, l'étiquetage des colis ne renseigne pas par exemple sur la provenance des coquillages (qui peuvent provenir de zones non contaminées) ou leur date de récolte (qui peut être antérieure à la contamination) et ne permet pas de savoir si les lots sont concernés ou non par les mesures de retrait. L'identification des lots de coquillages visés par le retrait et/ou rappel n'est donc possible qu'en se rapprochant des fournisseurs.

La mise en place des mesures de retrait et/ou de rappel doit être effective, même si le pourcentage de produit retourné s'avère faible compte-tenu des habitudes de consommation ainsi que de la durée de vie des coquillages, souvent très réduite.

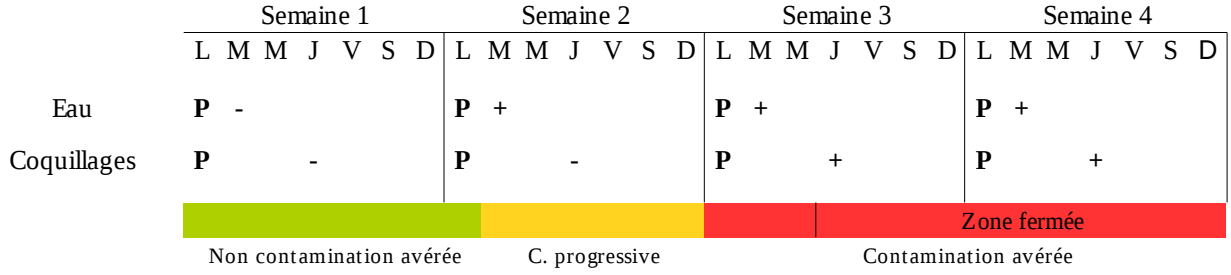
2 - Lots de coquillages concernés par les mesures de retrait et/ou de rappel

L'organisation du dispositif de surveillance, basé sur des prélèvements d'algues et de coquillages hebdomadaires ou bi-hebdomadaires, ainsi que les délais d'obtention des résultats d'analyses permettent de distinguer schématiquement différentes phases :

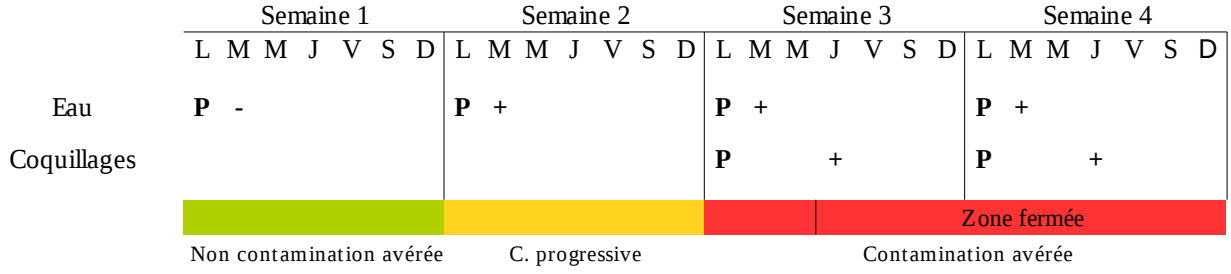
- une phase de **non-contamination avérée** : période pour laquelle les résultats de la surveillance sont favorables (seuil en cellules toxiques non dépassé et/ou absence de toxicité dans les coquillages) ;
- une phase de **contamination progressive** des coquillages de la zone : lors de cette phase, illustrée par la semaine 2 dans les deux schémas ci-dessous, le dépassement du seuil d'alerte en cellules toxiques du prélèvement d'eau du lundi (connu le mardi) n'est pas corrélé à une toxicité des coquillages (résultat favorable ou pas de résultat). Le résultat défavorable sur les coquillages de la semaine 3 laisse néanmoins supposer qu'ils se sont progressivement contaminés durant la semaine 2 ;
- une phase de **contamination avérée** : période correspondant à la mise en évidence de la toxicité dans les coquillages et entrainant la fermeture de la zone concernée avec arrêt de pêche et de récolte des coquillages.

Ces trois phases peuvent être représentées comme suit (*ces schémas sont purement indicatifs et n'ont pour but que d'illustrer les propos précédents. Chaque situation locale doit être analysée à la lumière des données réelles disponibles*) :

Cas 1 : surveillance lipophiles dans une zone à risque en période de risque



Cas 2 : surveillance PSP, ASP et lipophiles hors zone à risque ou hors période de risque



***P** : date de réalisation du prélèvement (eau ou coquillages)*

- : date du résultat d'analyse favorable (dénombrement de cellules inférieur au seuil d'alerte ou absence de toxicité des coquillages

+ : date du résultat d'analyse défavorable (dénombrement de cellules supérieur au seuil d'alerte ou toxicité des coquillages

En fonction de l'évaluation du risque, les mesures de retrait/rappel des lots de coquillages :

- porteront <u>au minimum</u> sur les lots récoltés et/ou pêchés depuis le début de la phase de contamination avérée (à partir de la date incluse du prélèvement ayant démontré la toxicité des coquillages) ;
- pourront également concerner, si le niveau de risque est jugé élevé, les lots récoltés et/ou pêchés pendant la phase de contamination progressive pour laquelle une toxicité potentielle des coquillages ne peut être exclue. Même si tous les lots de coquillages restent concernés, cette mesure vise notamment, compte-tenu de la période couverte (jusqu'à 10 jours en moyenne), les lots de coquillages transformés (congélation, mise sous-vide ...) à plus longue durée de vie et de commercialisation.

Ce schéma général décisionnel ne préjuge pas des situations particulières où les autorités peuvent décider de prendre des mesures complémentaires ou préventives en fonction des risques pesant sur la santé publique.

3 - Espèces de coquillages concernées (cas des fermetures partielles)

La détermination de la toxicité des coquillages présents dans une zone est établie :

- soit à partir d'une espèce dite sentinelle (moules pour les toxines lipophiles[13]). Dans le cas d'apparition d'une toxicité sur cette espèce, les autres espèces présentes dans la même zone sont considérées comme également contaminées jusqu'à preuve du contraire (analyses par espèces) ;
- soit par échantillonnage d'emblée de toutes les espèces présentes (schéma général retenu pour les toxines ASP et PSP).

Il est fréquent de constater, pour une même zone de production, des réponses différentes à la contamination selon les espèces de coquillages présentes. Ce phénomène peut s'expliquer par différentes raisons :

- répartition spatiale des différentes espèces de coquillages dans une même zone de production, voire dans la colonne d'eau ;
- cinétique de contamination/décontamination différente du fait de la physiologie différente des coquillages, dont certains pourraient être plus ou moins sensibles à des espèces d'algues différentes.

On peut donc aboutir à des mesures de gestion différentes selon les espèces : fermeture partielle uniquement pour celles qui sont contaminées à des teneurs supérieures aux seuils de sécurité sanitaire (voir paragraphe II.B).

Dès lors, les mesures de retrait / rappel ne seront pas appliquées pour les espèces de coquillages dont les analyses démontrent l'absence de toxicité.

4 - Devenir des lots de coquillages contaminés

a - Devenir des lots retirés ou rappelés

Conformément à la réglementation (règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VII, chapitre VIII, point 2), les lots ayant quitté l'établissement d'expédition et destinés à la consommation humaine directe (lots expédiés dans des colis fermés et étiquetés) ne peuvent être ré-immergés et doivent être détruits. Ces produits sont considérés comme des sous-produits de catégorie 2 selon le classement du règlement (CE) n°1069/2009 et doivent être éliminés dans le respect de ce règlement.

Une exception concerne les lots mis en vente directement au consommateur final par le producteur lui-même et ramenés à son établissement agréé (retours de marchés). Ces restes de lots sont en effet restés en permanence sous sa surveillance et sa responsabilité et peuvent être considérés comme encore détenus par l'établissement. Ils doivent être ré-immergés dans leur milieu d'origine dès leur retour à l'établissement et faire l'objet d'une traçabilité précise (cf. point b suivant). Les lots ou partie de lots déjà commercialisés doivent par contre faire l'objet d'un rappel le cas échéant.

b - Devenir des lots contaminés détenus par les établissements

Au moment de la fermeture d'une zone de production, les établissements conchylicoles d'expédition ou de purification sont susceptibles de détenir, dans leurs locaux et leurs bassins, des lots de coquillages (destinés à la consommation humaine) considérés comme contaminés,

13 Quand les moules ne sont pas exploitées dans une zone, l'espèce sentinelle pour les toxines lipophiles est l'espèce réellement exploitée.

- soit parce qu'ils proviennent directement de la zone fermée et ont été récoltés lors de la période déterminée comme contaminée (cf point II.C2) ;
- soit parce qu'ils sont ou ont été immergés dans une eau reconnue contaminée (cf. point II.D2).

Il est possible, avec l'accord de la DDTM, de ré-immerger ces produits uniquement dans la zone de provenance fermée et si l'opération est techniquement possible. Cette réimmersion doit alors être effectué dès connaissance de la fermeture officielle de la zone et tracé avec précision. Les coquillages pourront ainsi, lors de l'évolution favorable de la zone de production (ré-ouverture), être de nouveau commercialisables. En aucun cas, ils ne doivent être ré-immergés dans une zone non contaminée.

A défaut, ces coquillages doivent être détruits (sous-produits de catégorie 2).

L'arrêté préfectoral devra également mentionner la destination de ces lots.

D - Mesures de gestion de l'eau de mer

1 - Utilisation de l'eau provenant de la zone de production fermée

La réglementation communautaire prévoit l'utilisation d'eau propre pour le travail des coquillages vivants[14] et définit l'eau de mer propre[15] sans pour autant fixer de critères : la qualité de l'eau est davantage déterminée en fonction de l'usage qui en est fait et des conséquences possibles sur les produits.

Dans le cadre de la mise sur le marché des coquillages vivants, l'eau est utilisée dans les établissements conchylicoles :

- pour le lavage extérieur des coquillages, sans immersion ;
- pour l'immersion des coquillages dans des bassins de l'établissement, en vue du stockage, des opérations de finition ou de la purification de coquillages provenant de zones B.

En cas de présence de phytoplanctons toxiques dans l'eau de mer et/ou lors de toxicité des coquillages, il convient de déterminer les restrictions et les usages possibles de l'eau de mer de la zone concernée (pompage, devenir de l'eau préalablement pompée et stockée dans les réserves et bassins des établissements).

2 - Restriction générale d'utilisation de l'eau de mer

a - Période de contamination de l'eau de mer

Selon un schéma équivalent avec la détermination des phases de toxicité des coquillages aboutissant aux mesures de retrait et rappel (cf. point II.C2), la période à laquelle l'eau de mer de la zone sera considérée comme contaminée (c'est-à-dire susceptible d'entraîner une toxicité des coquillages qui y sont immergés) :

- correspondra, au minimum, à la phase de contamination avérée des coquillages et de fermeture de la zone ;
- pourra être étendue à la phase de contamination progressive des coquillages si le risque est jugé élevé.

A contrario, l'eau de mer pompée dans la zone pendant la phase de non-contamination avérée peut être utilisée, sous réserve que les professionnels apportent les garanties quant à sa traçabilité (enregistrement de la date du pompage, etc.).

Comme pour le retrait/rappel des lots, ce schéma général décisionnel ne préjuge pas des situations particulières où les autorités peuvent décider de prendre des mesures complémentaires ou préventives en fonction des risques pesant sur la santé publique.

b - Immersion de coquillages sains en bassins

Dans son avis du 20 juin 2008 (saisine DGAL/DPMA n° 1288 du 10 juin 2008), l'IFREMER précise que la présence d'espèces d'algues toxiques dans un bassin fermé avec un faible volume d'eau, même à des concentrations

14 Point 1.b du chapitre VII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 ; points 1 et 5 du A et point 2 du B du chapitre IV de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

15 Règlement (CE) n°852/2004 : Article 2 points h ("eau de mer propre" : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires) et i ("eau propre" : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire).

inférieures aux seuils d'alerte utilisés dans le cadre de la surveillance, ne peut conduire à la même estimation du risque qu'en milieu ouvert.

On ne peut pas garantir que le retrempage en bassins de coquillages sains, dans une eau contaminée en cellules phytoplanctoniques, est sans conséquence sur leur toxicité, quels que soient l'espèce de coquillages et le type de phytoplancton toxique.

Compte-tenu des deux points précédents, une mesure d'interdiction générale d'utilisation de l'eau de mer pour l'immersion des coquillages doit être prise.

Cette mesure concernera :

- l'eau de mer susceptible d'être pompée dans la zone fermée,
- l'eau de mer déjà pompée lors de la période de contamination déterminée.

Par défaut, cette interdiction dure de la date à laquelle l'eau est considérée comme contaminée (point 2.a précédent) jusqu'à la réouverture de la zone.

En ce qui concerne le lavage extérieur des coquillages, sans immersion, aucune restriction n'est à envisager.

Remarque : Dans le cas de fermeture partielle (cf. point II.C3), cette interdiction générale ne s'oppose pas à la récolte ou à la pêche des espèces de coquillages reconnus non toxiques dans la zone fermée et à leur commercialisation, dès lors qu'ils ne sont pas immergés dans des bassins contenant de l'eau contaminée.

3 - Utilisation dérogatoire de l'eau de mer

Suite à la fermeture d'une zone et parallèlement à l'échantillonnage des coquillages pour la recherche des toxines, la surveillance de la flore algale toxinogène est maintenue au niveau des points REPHY. Le positionnement de ces points étant souvent à distance de la côte (pour donner une indication précoce en terme de risques), il est tout à fait envisageable qu'au niveau des points de pompage des établissements, plus proches de la côte, la concentration en phytoplancton toxinogène soit différente voire nulle.

Sur la base des avis scientifiques de l'IFREMER et de l'ANSES et de manière dérogatoire, il est possible de pomper de l'eau dans la zone fermée et de remplir les bassins en vue d'y immerger des coquillages sains dans les conditions suivantes :

Dans une zone fermée pour présence de biotoxines dans les coquillages, **l'utilisation de l'eau de mer** pour l'immersion de coquillages sains est **possible de manière dérogatoire dans les conditions suivantes:**

- **en cas de présence de toxines ASP et/ou PSP** : les professionnels doivent démontrer l'absence de cellule algale productrice de toxine dans l'eau de mer pompée par l'établissement. Cette recherche doit être réalisée sur l'eau des bassins ou des réserves alimentant les bassins et renouvelée à chaque nouveau pompage d'eau issue de la zone contaminée.
- **en cas de présence de toxines lipophiles** : en complément des mesures décrites pour les toxines ASP et PSP et compte-tenu de la spécificité des toxines lipophiles (contamination possible avec très peu de cellules, difficilement détectables), des autocontrôles (recherche de toxines lipophiles) doivent être pratiqués sur les lots de coquillages avant leur mise sur le marché (au moins un lot ayant séjourné au minimum 48h dans les bassins). Ces analyses doivent être renouvelées à chaque nouveau pompage d'eau de mer issue de la zone pour évaluer la qualité de ce nouvel apport.

Ces deux possibilités s'appliquent indépendamment de la situation de la flore algale au niveau des points REPHY.

Des dispositifs destinés à filtrer l'eau de mer et à éliminer les algues ont fait l'objet d'une étude afin d'évaluer leur efficacité (filtre sur sable et sur membranes). Ces travaux sont en cours d'évaluation par l'ANSES.

4 - Utilisation d'eau ayant une autre provenance

a - Eau de forage

De l'eau de forage peut être utilisée pour approvisionner en eau les établissements conchylicoles. Une étude, menée en 2009 à la demande de la DGAL sur la qualité de ces eaux [16], démontre qu'il n'aurait pas été détecté de micro-algues marines ni leurs toxines dans ces eaux salées ou saumâtres utilisées en conchyliculture. Cependant, il convient que les utilisateurs de ces forages réalisent des analyses afin de s'en assurer, principalement si le forage est situé à proximité de la zone fermée et est susceptible de communiquer avec le milieu contaminé.

L'utilisation d'eau issue de forages est donc permise sous réserve que le forage soit déclaré auprès des services préfectoraux et que des autocontrôles soient réalisés afin de vérifier, notamment, l'absence de cellules de phytoplancton producteur de toxines dans l'eau.

b - Autres possibilités

Il reste également envisageable d'utiliser :

- de l'eau de mer reconstituée dès lors qu'elle offre toute les garanties d'une eau de mer propre (qualité sanitaire de l'eau et des ingrédients utilisés) ;
- de l'eau de mer provenant d'une zone non contaminée sous réserve d'en assurer la traçabilité (provenance, date de pompage, quantité) et la qualité du transport.

III - Mise en œuvre de ces mesures

Il est nécessaire, pour une bonne mise en œuvre de ces mesures, que des règles locales d'organisation et de décisions, tant au niveau des administrations concernées que de la profession (CRC, CRPMEM et C(I)DPMEM), soient clairement définies et formalisées. A cet effet, il est suggéré qu'un document soit constitué, décrivant ce dispositif au niveau départemental et validé par tous sous l'autorité du Préfet de département.

La diffusion de l'information est un point particulièrement important dans le dispositif local et des procédures efficaces doivent être prévues afin que chaque établissement concerné soit averti dans les meilleurs délais.

Indépendamment des mesures de communication qui seraient décidées par le Préfet (communiqué de presse, actions particulières des services), les représentants des professionnels sont chargés d'assurer la diffusion des arrêtés préfectoraux à l'ensemble des exploitants de la zone de production concernée, tant producteurs qu'expéditeurs/purificateurs, et à ceux disposant d'un point de pompage dans la zone (ou d'un forage) si ces mesures affectent également l'eau pompée dans la zone.

Il est donc nécessaire qu'ils disposent d'une liste actualisée des professionnels concernés (concessionnaires, y compris pour le simple stockage ou la mise en dépôt, et professionnels disposant d'un point de pompage dans la zone) et qu'ils organisent l'information des opérateurs sur les mesures mises en place (réunions locales, affichages, messages enregistrés, SMS, …).

Il convient également de rappeler aux professionnels l'obligation d'informer la DDecPP lorsqu'ils ont commercialisé directement (ou ont connaissance d'une commercialisation indirecte) des coquillages non conformes dans un autre pays, afin que celle-ci puisse en informer la DGAL (MUS), notamment en cas de commercialisation 'hors France' pour notification via le réseau d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et animale (RASFF). Les informations relatives à la traçabilité des lots concernés doivent être transmises dans les meilleurs délais.

Enfin, la DGAL (Bureau des produits de la mer et d'eau douce - BPMED- et MUS) doit être tenue informée très rapidement des alertes en cours et des mesures prises.

Schématiquement, dès connaissance de la contamination des coquillages à un niveau supérieur aux seuils réglementaires :

- Détermination des mesures appropriées en fonction du niveau de risque : La DDTM et la DDecPP analysent le niveau de risque lié à la contamination et proposent les mesures appropriées (fermeture de zone, retrait/rappel, coquillages concernés, gestion de l'eau, devenir des lots contaminés …) et en informent le BPMED. L'ARS est associée à cette phase, notamment en ce qui concerne les mesures susceptibles d'être prises pour les zones de pêche de loisir ;
- Mise en œuvre des mesures : Il revient au préfet de département d'organiser la mise en œuvre de ces différentes mesures entre ses services. En règle générale et sauf organisation locale différente, les mesures de gestion sur les zones sont gérées par la DDTM et celles sur les établissements (usage de

16 Étude menée par le bureau d'étude IDEE sur les conditions d'utilisation des eaux de forage dans les établissements conchylicoles

l'eau et des produits, fonctionnement) par la DDecPP. Quand des arrêtés préfectoraux de fermeture de zones de production sont pris, ils doivent y intégrer les mesures complémentaires de gestion proposées alors par la DDecPP.

Après validation et signature, ces documents sont en général diffusés par la DDTM (le BPMED doit en être destinataire par courrier électronique bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr, ainsi que la MUS - alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) ;

- Si des produits ont été distribués hors du département ou si des mesures de rappel sont mises en oeuvre, la DDPP informe le plus rapidement possible la MUS de la mise en oeuvre de ces mesures et transmet les informations suivantes :

  - le type de mesures prises sur les produits (retrait uniquement - retrait et rappel) et les produits concernés (tous coquillages ou certaines catégories seulement),
  - l'étendue géographique du retrait/rappel : compte-tenu de l'activité économique de(s) zone(s) fermée(s), une estimation de la distribution géographique des produits doit pouvoir être précisée (nationale – mise sur le marché 'hors France'),
  - une estimation de la quantité de produits devant être retirés/rappelés : compte-tenu de la période et de l'activité économique de(s) zone(s) fermée(s), les mesures sur les produits peuvent être importantes ou au contraire très limitées (voire sans objet) car très peu de produits (voire aucun) n'auront été mis sur le marché.

  Quand le nombre de professionnels concernés par les mesures d'interdiction est élevé, ces informations ne pourront être obtenues que par sondage auprès d'un échantillon représentatif d'établissements. Il sera notamment nécessaire de contacter les plus gros expéditeurs et les exportateurs susceptibles d'avoir une aire de commercialisation étendue et 'hors France'.

En retour, la MUS attribue un numéro d'alerte national.

- La MUS procède à une information du RASFF, des fédérations et organismes professionnels nationaux, en fonction des éléments transmis par les DDecPP concernant les mesures prises sur les produits.

Les professionnels sont informés régulièrement et associés le cas échéant à la prise de ces mesures.

Les bulletins d'alerte pouvant être diffusés en fin de semaine (le cahier REPHY prévoit une diffusion des bulletins le jeudi, sauf circonstances particulières), et beaucoup de professionnels commercialisant leurs produits durant le week-end, les services doivent faire preuve d'une grande réactivité afin que toutes les décisions et les mesures soient prises et communiquées très rapidement, tant au niveau local que central.

Un tableau récapitulatif des actions à mettre en œuvre par les différents acteurs impliqués et leurs interactions avec le niveau central est proposé en annexe I.

Je vous remercie de bien vouloir m'informer des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de ces dispositions.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE I

Tableau récapitulatif des principales actions à entreprendre par les différents acteurs impliqués dans la surveillance et la gestion lors de contamination par des phycotoxines.

	QUI ?	QUOI ?	À QUI ?
1	Ifremer	Édition et diffusion des bulletins REPHY	Voir le cahier REPHY. Diffusion notamment à : DGAL/BPMED DDTM / DDecPP / ARS CRC / CRPMEM / C(I)DPMEM
2	DDTM et DDecPP *ARS (pêche de loisir)*	• Analyse des bulletins REPHY • En cas de contamination d'une zone : détermination des mesures à prendre selon le risque estimé	DGAL/BPMED (si un appui technique est nécessaire) CRC / CRPMEM / C(I)DPMEM (information aux professionnels concernant l'alerte en cours et les mesures prévues)
3	DDTM et DDecPP *ARS (pêche de loisir)*	• Rédaction de l'arrêté préfectoral • Communiqué de presse le cas échéant	Notamment : CRC / CRPMEM / C(I)DPMEM DGAL/BPMED et MUS bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr alertes.dgal@agriculture.gouv.fr
4	DDecPP	Caractéristiques des mesures de retrait/rappel (produits concernés, étendue géographique, estimation de la quantité de produits concernés) Transmission de la traçabilité « hors France »	DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr
5	DGAL/MUS	• Attribution d'un numéro d'alerte national • Notification alerte (le cas échéant) • Message d'alerte (le cas échéant)	• DDPP • RASFF • Fédérations et organismes professionnels nationaux
6	DDecPP	• Vérification de l'effectivité des mesures de retrait/rappel • Transmission du bilan des actions à la DGAL/MUS	DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

ANNEXE II

Éléments de rédaction pour les arrêtés préfectoraux (communs DDTM et DDecPP)

Ces éléments de rédaction sont une base indicative, pouvant être adaptés à la situation et à la forme retenue pour les arrêtés préfectoraux locaux ; ils permettent la nécessaire harmonisation de la rédaction des arrêtés qui, par ailleurs, doivent être mis en ligne sur le site de l'OIEau.

Visas

Exemples de textes pouvant être visés

VU le règlement 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 (traçabilité, retrait et rappel) ;

VU le règlement 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (*fonctionnement des établissements) ;*

VU le règlement 854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ; (*décisions de fermeture et ouverture)*

VU le Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ; *(destination des produits contaminés et retirés du marché)*

VU le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 232-1 ; (*mesures de retrait, rappel)*

VU le décret n°2009-1349 du 29 octobre modifiant le décret n° 83-228 du 22 mars 1983 modifié, *f*ixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines ;

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°90-618 du 11 juillet 1990 relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisir ;

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 2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif aux pouvoirs des Préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

Vu l'arrêté préfectoral n° [xxxxx] portant classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants sur le littoral de (nom département) ;

Vu l'arrêté préfectoral n° [*xxxxx*] portant délégation de signature … [*ATTENTION : les AP de délégation de signature ne permettent en général que de signer des arrêtés et décisions individuelles. Or ce modèle est un acte réglementaire que seul le préfet peut signer. Bien vérifier que le DDTM, voire le DML est autorisé à signer cet AP*]

VU le résultat des analyses effectuées par le réseau de surveillance REPHY de l'IFREMER en date du [.....]

VU l'avis de [organes consultatifs le cas échéant]

Nota Bene : (*les visas n'ont cependant pas de portée juridique propre ; les visas [ ] rendent compte* ***des textes dont le projet fait application****, qu'il modifie ou complète ainsi que du respect des procédures de consultation).*

Voir le site de Légifrance http://www.legifrance.gouv.fr/Droit-francais/Guide-de-legistique/III.-Redaction-des-textes/3.1.-Contexte/3.1.5-Visas-d-une-ordonnance-d-un-decret-ou-d-un-arrete

Considérants

(*ils sont importants et permettent de présenter les différents évènements aboutissant aux décisions administratives*)

Dans chaque AP, au moins l'un des quatre considérants suivants devrait être mentionné :

lorsque le risque est jugé faible :

1) : Considérant que les résultats des analyses effectuées par IFREMER sur les [*lister précisément les diverses espèces de coquillages, ou le (les) groupe(s) de coquillage concerné(s), au sens de l'AM du 21/05/99*], prélevés le [*date*] dans la zone [*nom et n° de la zone, tels qu'ils apparaissent dans l'AP de classement sanitaire des zones*], ont démontré leur toxicité par présence de [*type de toxine*] à un taux de [*reprendre le résultat apparaissant sur le bulletin de l'IFREMER*] supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à [*seuil fixé pour la toxine considérée, voir l'article 2, chapitre V, section VII, annexe III du R(CE)n° 853/2004*] par le R(CE) n° 853/2004, et sont donc susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;

ou :

2) : Considérant la très forte concentration en cellules de [*espèce de phytoplancton toxique*] dans la zone concernée représentant un risque très élevé de contamination des coquillages, et dans l'attente des résultats de la surveillance effectuée par l'IFREMER (*cas des fermetures préventives*) ;

lorsque le risque est jugé élevé, on peut apporter les précisions suivantes, selon le cas

3) : Considérant que les toxines de type [*ASP ou PSP*] sont très dangereuses pour la santé humaine ;

ou :

4) : Considérant que la toxicité lipophiles mesurées dans [*espèces de coquillages*]

- a été mesurée à un taux très supérieur au seuil sanitaire réglementaire [*taux trouvé*]
- est associée à une très forte concentration en cellules de [*espèce de phytoplancton toxique*] dans la zone concernée
- est associée à plusieurs cas de toxi-infection collective par ingestion de coquillages provenant de cette zone

et représente, de ce fait, un risque très élevé pour la santé humaine lors de consommation ;

Fermeture de la (des) zone(s)

Sont provisoirement interdits la pêche maritime professionnelle, le ramassage, [*le transfert, à voir avec DDTM*], l'expédition et la commercialisation des [*espèce(s) de coquillages*] en provenance de la zone [*nom et n° de la zone définis par l'arrêté préfectoral n° xx-xxxx sus-visé*] à partir du [*date signature arrêté*]

Les activités d'élevage peuvent toutefois y être poursuivies sous réserve que les lots de coquillages de cette zone ne soient pas transférés dans une autre zone ni vers un établissement en vue de leur mise sur le marché.

La pêche à pied de loisir dans [*citer les zones concernées contiguës à la zone de production fermée*] est également provisoirement interdite [*voir avec ARS*]

Sont autorisés la récolte, le ramassage ; l'expédition et la commercialisation des espèces suivantes : [*espèce(s) de coquillages*] : *cette mention peut être ajoutée pour être très clair ; elle devient obligatoire en cas de fermeture partielle*

Mesures de retrait / rappel

Type risque faible (*cf. considérants supra*)

Les [*espèce(s) de coquillages*] récoltés et/ou pêchés dans la zone [*n° et nom de la zone*] depuis le [*date prélèvement IFREMER]*, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

Tout professionnel qui a depuis cette date commercialisé ces espèces de coquillages, doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché en application de l'article 19 du règlement (CE) n°178/2002, et en informer la Direction Départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations. Ces produits doivent être détruits, selon les modalités fixées par le règlement (CE) n°1069/2009.

Type risque élevé (*cf. considérants supra*)

Toutes les [*espèce(s) de coquillages*] récoltés et/ou pêchés dans la zone [*n° et nom de la zone*] depuis le [*au minimum depuis la date du prélèvement IFREMER ou depuis la date de début de la phase de contamination progressive*] sont considérés comme potentiellement dangereuses en cas d'ingestion.

Tout professionnel qui a, depuis cette date, commercialisé ces espèces de coquillages, doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché et le rappel auprès des consommateurs en application de l'article 19 du règlement (CE) n°178/2002 , et en informer la Direction Départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations. Ces produits doivent être détruits, selon les modalités fixées par le règlement (CE) n°1069/2009.
Le public sera informé des mesures de rappel par voie de presse et par affichage sur les lieux de pêche à pied concernés.

Utilisation de l'eau de mer

Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des coquillages, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone [*n° et nom de la zone*] tant que celle-ci reste fermée.
Seules les opérations de lavage des coquillages, sans immersion, sont possibles.

Compte-tenu des risques associés, cette interdiction est également applicable pour l'eau de mer qui aurait été pompée dans cette zone depuis le [*date déterminée selon le point II.D.2a de la présente note*] et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages qui seraient déjà immergés dans cette eau sont considérés comme contaminés et ne peuvent être commercialisés pour la consommation humaine.

Ces coquillages peuvent cependant être ré-immergés dans la zone fermée en attente de sa ré-ouverture, sous réserve de l'accord de la Direction départementale des territoires et de la mer.

Mesures dérogatoires

(En cas de toxines ASP ou PSP) : L'eau de mer issue de la zone fermée peut être utilisée de manière dérogatoire pour l'immersion de coquillages sains si les professionnels prouvent par analyse l'absence de cellules algales toxiques dans l'eau alimentant leurs bassins. Cette analyse devra être renouvelée lors de chaque nouveau pompage dans la zone fermée.

(En cas de toxines lipophiles) : L'eau de mer issue de la zone fermée peut être utilisée de manière dérogatoire pour l'immersion de coquillages sains si les professionnels :

- prouvent par analyse l'absence de cellules algales toxiques dans l'eau alimentant leurs bassins ;
- et prouvent par analyse l'absence de toxicité des coquillages ayant séjourné dans leurs bassins.

Ces analyses devront être renouvelées lors de chaque nouveau pompage dans la zone fermée.

Mesures particulières

Les établissements peuvent également garantir un approvisionnement en eau de mer non contaminée (*Exemples : eau pompée dans la zone pendant la phase de non-contamination avérée – utilisée en circuit fermé – issue de forage déclaré – etc..*) et continuer à commercialiser des coquillages qui proviennent soit de zones ouvertes soit de la zone fermée mais « mis à l'abri » avant la période de toxicité retenue.

Réouverture

VU les 2 résultats successifs des analyses effectuées par le réseau de surveillance phyco-planctonique (REPHY) de l'IFREMER en dates des [*citer les 2 dates successives démontrant la décontamination des coquillages et permettant la réouverture*], démontrant un retour à la normale sur la zone [*n° et nom de la zone*] pour les [*espèce(s) de coquillages*],

l'AP n° […] du […] est modifié comme suit, (*ou*) est abrogé.

Si cet AP modificatif prévoit une réouverture partielle, il convient de préciser les espèces autorisées à la récolte et celles restant interdites :

- la pêche maritime professionnelle [*et de loisir, voir avec ARS*], le ramassage, l'expédition et la commercialisation des [*espèce(s) de coquillages*] sont autorisés à partir du [*date du dernier bulletin de l'IFREMER permettant la réouverture*], sur la zone [*n° et nom et n° de la zone]*

- la pêche maritime professionnelle [*et de loisir, voir avec ARS*], le ramassage, l'expédition et la commercialisation des [*espèce(s) de coquillages*] restent interdits sur cette même zone.

Divers

Ne pas oublier de mentionner :

- *la publicité qui est faite de cet acte*
- *le porter à connaissance de cet acte, notamment auprès de toutes les organisations professionnelles locales (syndicats, comités régionaux, …), et les collectivités territoriales concernées.*
- *Les voies de recours (sous 2 mois au tribunal administratif)*

ANNEXE III

MESSAGE D'ALERTE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

Direction générale de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau des produits de la mer et d'eau douce

Mission des urgences sanitaires

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par :
Tél. : 01 49 55
Fax : 01 49 55 84 23
alertes.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. interne :

à

FEDERATIONS ET ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES CONCERNEES

Paris, le

Objet : Alerte n° [...]

Retrait/Rappel des espèces de *espèces de coquillages* provenant de *zone de production*

MESSAGE D'ALERTE

J'ai l'honneur de vous informer qu'en raison de la contamination de *espèces de coquillages* par des toxines *lipophiles / ASP / PSP*, des interdictions *de récolte/pêche en vue de la commercialisation (reprendre le libellé de l'arrêté préfectoral)* des *zones de production* ont été prononcées le *date de l'arrêté* par le Préfet de *département*.

En conséquence, les exploitants doivent procéder *au retrait / retrait et rappel (choisir le libellé qui convient)* de la commercialisation des coquillages récoltés dans ces zones à compter du *date figurant dans l'arrêté*. L'interdiction de commercialisation s'appliquera jusqu'au rétablissement d'une situation sanitaire satisfaisante. Vous serez informés de la levée d'interdiction par message informatif.

J'attire néanmoins votre attention sur le fait que l'étiquetage des lots mis sur le marché ne permet pas forcément d'identifier les produits directement concernés par l'interdiction de commercialisation (date de récolte pouvant être antérieure à la contamination, coquillages pouvant provenir de zones non contaminées …). Je vous conseille, en cas de doute, de prendre contact avec vos fournisseurs afin de vérifier si les coquillages que vous détenez doivent être retirés ou peuvent être mis en vente.

ANNEXE IV

MESSAGE DE FIN D'ALERTE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

Direction générale de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau des produits de la mer et d'eau douce

Mission des urgences sanitaires

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par :
Tél. : 01 49 55
Fax : 01 49 55 84 23
alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. interne :

à

FEDERATIONS ET ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES CONCERNEES

Paris, le

Objet : Alerte n° [...]

Réouverture de *la zone de production*

MESSAGE DE FIN D'ALERTE

J'ai l'honneur de vous informer que l'alerte n° [...] est levée.

En effet, suite aux résultats favorables des dernières analyses réalisées, les mesures restrictives concernant *la récolte/pêche en vue de la commercialisation (reprendre le libellé de l'arrêté préfectoral)* provenant de *la zone de production*, en vigueur depuis le *date de l'arrêté de fermeture*, ont été levées par le Préfet de *département* le *date de l'arrêté de ré-ouverture*.

ANNEXE V

Tableau récapitulatif des mesures de retrait/rappel des coquillages contaminés par des phycotoxines

Type toxines	Niveau de risque	Retrait ou rappel ?	Espèce sentinelle (moules)	Espèces concernées par la mesure	Date d'effectivité de la mesure
Lipophiles sans TIAC associées	Faible	Retrait	Oui	Toutes espèces de la zone	A partir de la date incluse du prélèvement ayant démontré la toxicité des coquillages
			Non	Chacune des espèces dont la contamination est prouvée	
Lipophiles avec TIAC associées	Élevé	Retrait et rappel	Oui	Toutes espèces de la zone	Au minimum, à partir de la date incluse du prélèvement ayant démontré la toxicité des coquillages
			Non	Chacune des espèces dont la contamination est prouvée	
ASP et **PSP**	Élevé	Retrait et rappel	Non	Chacune des espèces dont la contamination est prouvée	Au minimum, à partir de la date incluse du prélèvement ayant démontré la toxicité des coquillages

Nota bene : **ce tableau est donné à titre indicatif et les décisions peuvent varier suivant l'appréciation du risque au niveau local. Pour les toxines lipophiles par exemple, des taux très élevés de toxines et/ou de cellules de phytoplanctons toxiques peuvent conduire à considérer le risque comme élevé même en l'absence de TIAC.**