Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Service 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/2016-883** **16/11/2016**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Règles applicables au classement et au suivi de certaines zones de production conchylicole

Destinataires d'exécution
DAAF DDT(M) DTAM ST PIERRE ET MIQUELON

Résumé : Cette note explicite les règles particulières à appliquer pour l'évaluation de la qualité des zones faisant l'objet d'un classement alternatif et pour le suivi des zones dont l'exploitation présente un caractère non permanent (exploitation saisonnière, exploitation occasionnelle dite à éclipses, zones classées C avec arrêt d'exploitation).

Textes de référence :Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil 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, et notamment son annexe II; Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié 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;

Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles R-231-35 et suivants;
Arrêté 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;
Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8154 du 16 septembre 2013, relative aux modalités de prise en compte des résultats des autocontrôles mis en œuvre dans le milieu marin dans le cadre du classement et de la gestion des zones de production de coquillages;
Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-75 du 26 janvier 2015 relative à la mise en œuvre des études sanitaires de zones de production de coquillages (études obligatoires avant tout nouveau classement, études pour réévaluer la pertinence de la surveillance microbiologique et études spécifiques aux gisements naturels « à éclipse »);
Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-448 du 30 mai 2016 relative à la réglementation sanitaire applicable aux zones de production de coquillages.

SOMMAIRE

I – Classements alternatifs....2
A - Modalités d’application....2
B – Évaluation annuelle du classement....3
II – Suivi des zones à exploitation non permanente....4
A - Zones à exploitation saisonnière....4
B – Zones à exploitation occasionnelle (dites à éclipses)....4
III – Suivi des zones classées C et non exploitées....6
ANNEXE 1 Fiche de demande d'autorisation d'exploitation d'un gisement occasionnel....8
ANNEXE 2 Éléments de rédaction d'ouverture d'une zone à exploitation occasionnelle....9

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-448 du 30 mai 2016, concernant la réglementation sanitaire applicable aux zones de production de coquillages, a notamment présenté le cadre réglementaire général s'appliquant à la classification et à la surveillance des zones de production professionnelle.

Certaines de ces zones présentent des particularités, notamment liées à une saisonnalité de leur qualité ou de leur exploitation, pour lesquelles il convient de préciser des modalités spécifiques pour leur suivi et l'évaluation de leur qualité sanitaire.

I – Classements alternatifs

Lorsqu'une zone de production présente, sur plusieurs années consécutives, une saisonnalité marquée de ses résultats de surveillance microbiologique, il peut être envisageable de définir deux périodes distinctes dans l'année, de qualité sanitaire différente.

Ce classement dit alternatif permet d'identifier un ensemble de mois consécutifs durant lesquels la qualité sanitaire peut être évaluée plus favorablement que le reste de l'année.

Pour une zone de production dont la qualité évaluée sur les trois dernières années est de niveau B, il s'agira ainsi d'identifier une possible période de qualité A (ce qui permet une mise sur le marché des produits sans purification préalable).

De même pour une zone relevant normalement d'une qualité C, il s'agira de déterminer une possible période de qualité B (ce qui permet une mise sur le marché après purification), voire de qualité A (cas inexistant à ce jour).

A - Modalités d'application

Pour l'application d'une saisonnalité à un classement, les critères suivants doivent être respectés :

- La zone doit être en **suivi mensuel,** notamment sur l'ensemble des années qui sert à la détermination de la période de saisonnalité (trois ans ou plus) ;
- Les variations saisonnières de la contamination doivent pouvoir être identifiées clairement. Les profils mensuels sur 10 ans, présentés dans les rapports d'évaluation de la qualité des zones édités par l'Ifremer, peuvent être utilisés pour repérer cette saisonnalité**. En tout état de cause, l'évaluation devra porter sur au moins les trois dernières années de données pour s'assurer d'une certaine stabilité de cette saisonnalité.**
- Pour la définition des périodes du classement, il doit être tenu compte de règles de calcul spécifiques.

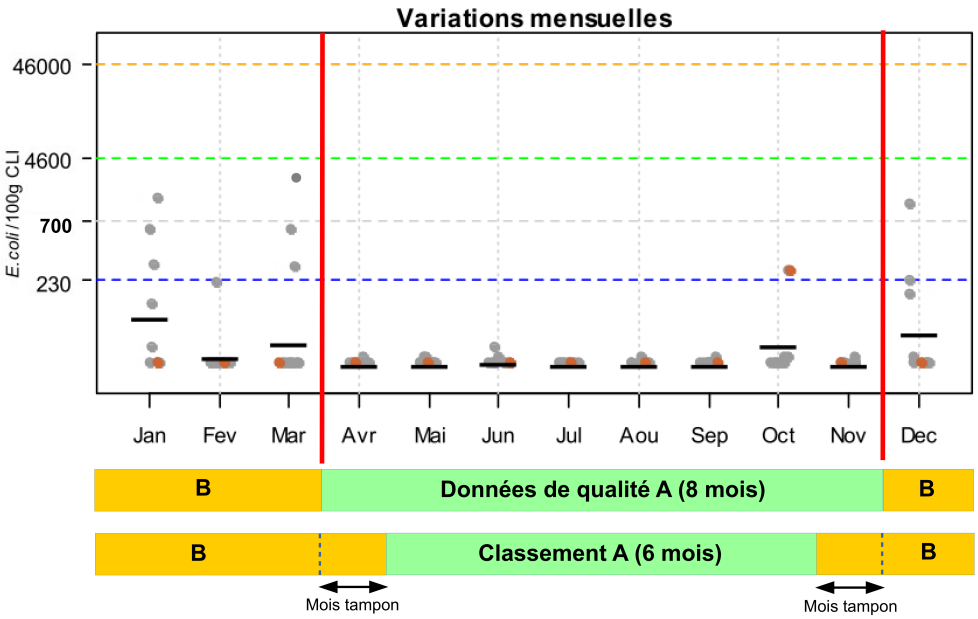
  Si l'on prend pour **exemple un classement de type A/B** (transposable pour B/C) :

  - L'évaluation doit porter sur la recherche de la période de mois consécutifs de qualité la plus favorable (de qualité A dans notre exemple). L'autre période moins favorable (de qualité B) en découlera ;
  - Pour définir cette période de qualité A, il faut disposer dans un 1er temps d'une période **de plusieurs mois consécutifs de résultats de qualité A, se répétant chaque année sur au moins les trois dernières années,** et disposer **d'au moins 24 données** pour cette période (ce qui peut nécessiter de remonter sur plus de trois ans) ;
  - Les tolérances applicables normalement aux classements A (20% de résultats compris entre 230 E. *coli* et 700 E. *coli*) et B (10% de résultats supérieurs à 4600 E. *coli* mais inférieurs à 46000 E. *coli*) peuvent s'appliquer à la période favorable retenue. Il est cependant rappelé que le classement alternatif vise à isoler une période où la contamination est nettement et régulièrement moins élevée et donc où **les dépassements sont les moins nombreux possibles (voire inexistants)** ;
  - Les règles sur l'exclusion de certains résultats sont également applicables lors de l'analyse

des données ;

- **Le 1er et le dernier mois de cette période doivent être considérés comme des mois tampons** destinés à « absorber » les variations interannuelles qui pourraient survenir en limite de la période A. Pour le classement, ces mois seront donc retirés de la période favorable proprement dite (même règle pour les classements A/B et B/C)[1].

  Dans l'exemple présenté ci-dessous, on dispose de 8 mois de données de qualité A de avril à novembre sur les 3 dernières années (soit 24 données). Le classement retenu pour la période A sera donc de 6 mois, de mai à octobre (et donc B de novembre à avril).



Exemple de répartition des résultats de la surveillance sur 3 années

Remarque : Un classement alternatif permet d'éviter un classement défavorable tout au long de l'année et facilite ainsi la commercialisation des produits durant une période déterminée. Il convient donc qu'il soit correctement défini (saisonnalité nette et répétée, résultats clairement meilleurs) sous peine de s'exposer à des alertes durant la période définie *a priori* comme plus favorable.

Sans préjudice des règles précédemment énoncées, il convient également de s'interroger sur l'opportunité de définir des périodes favorables trop courtes, offrant potentiellement moins de stabilité dans le temps. A ce titre, **il est recommandé de ne pas définir de durée de classement pour la période la plus favorable inférieure à 3 mois** (soit 5 mois de données avec les mois tampons).

B – Évaluation annuelle du classement

A partir de 2017, les rapports d'évaluation de la qualité des zones, publiés par l'Ifremer et utilisés lors de l'évaluation annuelle menée par les services de l'État, comprendront pour les classements alternatifs existants :

- **une évaluation « classique »** sur les 3 dernières années, destinée à vérifier la qualité réelle de la zone au regard des données triennales. Cette étape peut potentiellement faire ressortir une amélioration de la zone pouvant dès lors revenir à un classement plus favorable et dispenser d'un classement alternatif ;
- **une évaluation de la période la plus favorable**, selon les modalités définies précédemment.

[1] Le guide communautaire préconise de prendre en compte seulement les mois précédant la période favorable : 1 mois pour A/B et 2 pour B/C, considérant cela comme une durée nécessaire au « nettoyage » des coquillages. La DGAL et l'Ifremer considèrent que les mois tampons doivent trouver leur signification dans le côté aléatoire du début et de la fin de période défavorable.

Cette étape vise à vérifier, au regard des nouvelles données acquises, si cette période est identique à celle déjà définie dans l'arrêté préfectoral en vigueur ;

- **en cas de différence (période nouvellement évaluée plus courte ou plus longue que la précédente),** l'Ifremer fournira une **proposition de modification de cette période**. Elle sera assortie d'un **graphe de répartition des données mensuelles** sur la période de référence déterminée, pour illustrer les nouvelles périodes proposées.

Si, à l'occasion de l'évaluation annuelle de la qualité des zones, une DDTM souhaite étudier la possibilité de définir pour la 1ère fois un classement alternatif dans une zone, une demande d'avis sur le caractère saisonnier des niveaux de contamination et les périodes de classement envisageables devra être adressée à Ifremer. Cette demande ne peut porter que sur des zones ayant un historique de données d'au minimum trois années. L'avis de l'Ifremer sera transmis à la DDTM concernée, avec le BPMED en copie

II – Suivi des zones à exploitation non permanente

Il convient de distinguer deux cas de figure :

A) Les zones exploitées régulièrement plusieurs mois tous les ans. Il s'agit en général de gisements réglementés (gestion de la ressource) ou de production saisonnière (certaines filières à moules) **= zones à exploitation saisonnière** ;

B) Les zones (gisements) dont l'exploitation est aléatoire, principalement fonction de la présence ou non de ressources et de leur valorisation économique possible. La durée (nombre de mois), la fréquence (tous les x années) et la localisation sont fluctuantes = **zones à exploitation occasionnelle, dites à éclipses**.

A - Zones à exploitation saisonnière

Ces zones sont listées dans l'arrêté préfectoral avec leur classement et généralement la période d'ouverture définie.

Le suivi officiel de ce type de zone est adapté à la saisonnalité de l'exploitation :

- un premier échantillonnage doit être réalisé dans le mois précédant la date prévisionnelle d'ouverture pour disposer de données récentes avant l'exploitation.

  Il importe donc que l'information d'ouverture soit communiquée en amont aux opérateurs de prélèvements pour la réalisation de ce suivi anticipé ;

- en période d'ouverture, la fréquence de suivi de la zone doit être a minima mensuelle ;

- pour permettre une évaluation satisfaisante de la qualité sanitaire de ces zones, il faut disposer d'au minimum **24 données** de surveillance sur **au moins les 3 dernières années**.

L'évaluation du classement repose donc sur les seules données acquises 1 mois avant et lors de l'exploitation pour la commercialisation (pas de suivi après la fermeture ou l'arrêt d'exploitation pour la commercialisation).

B – Zones à exploitation occasionnelle (dites à éclipses)

Actuellement, des zones classées dans lesquelles les professionnels récoltent occasionnellement des coquillages posent des difficultés en termes de suivi et d'évaluation du classement existant :

Les données disponibles sont très parcellaires, parfois obsolètes car trop anciennes (pas de suivi pendant plusieurs années) voire inexistantes (le classement étant alors celui donné pour un autre groupe suivi par «analogie»).

Il faut dès lors déterminer d'autres modalités de suivi adaptées qui permettent d'obtenir suffisamment d'informations pour évaluer correctement la qualité des coquillages présents et les possibilités de commercialisation qui en découlent.

Le principe général retenu est :

- d'identifier clairement ces zones et de soumettre leur exploitation à certaines conditions ;
- de mettre en place un suivi renforcé des produits récoltés lors de l'exploitation pour en avoir une évaluation très régulière avant et pendant la mise sur le marché.

Modalités de gestion

1. Identifier et lister :

- **les zones classées sans point de suivi REMI** mais présentant une réelle possibilité d'exploitation, notamment en termes de ressources. L'objectif est de ne pas garder (et donc de déclasser) des zones qui ont été classées à une certaine époque « par défaut » mais n'ont jamais été exploitées.

  En 2015 environ 30 zones A ou B sont classées mais sans suivi connu. Il existe également 5 zones classées C sans suivi (voir aussi le chapitre III).

- **les zones classées avec un point de suivi REMI,** dont la surveillance présente un caractère irrégulier engendrant un nombre d'analyses inférieur au minimum requis pour leur évaluation[2]. Il conviendra pour ces zones de déterminer si l'insuffisance de suivi est liée à une réelle irrégularité de la production ou bien à un défaut du suivi tel que programmé (problèmes ponctuels d'accès, etc.). Dans ce 2e cas, soit les conditions de suivi initialement prévues peuvent être régularisées (et on revient au suivi prévu), soit les zones concernées « basculent » en zones à éclipses.

Ces listes doivent être établies en collaboration entre les DDTM, les CRC et les CRPMEM (ou C(I)DPMEM).

L'ensemble des zones à éclipses ainsi identifiées est listé dans un article spécifique de l'arrêté préfectoral de classement, avec la mention « **exploitation soumise à autorisation préalable et sous conditions particulières** ». Aucun classement n'est précisé pour ces zones dont les conditions d'exploitation et la qualité sanitaire seront déterminées au moment de leur ouverture par arrêté préfectoral (point 3 suivant).

2. L'exploitation dans ces zones est dès lors soumise à une demande préalable et gérée selon les modalités suivantes :

- lorsque la prospection dans une zone laisse présager l'exploitation possible d'un gisement d'une ou plusieurs espèces, les organisations professionnelles saisissent la DDTM d'une demande d'autorisation à l'aide de la fiche présentée en annexe. Cette demande doit être effectuée au moins 2 mois avant l'exploitation envisagée pour permettre le traitement de la demande par la DDTM ainsi que l'organisation et la réalisation de son suivi.

  Sur la base d'une expertise d'Ifremer qu'il convient donc d'associer à cette étape, le ou les points de prélèvements (points ou lieux surfaciques) les plus représentatifs du gisement seront définis en vue de sa surveillance, à partir notamment des éléments fournis lors de la demande (cartographie entre autres) et des données locales disponibles (historique de données, connaissance de l'environnement …) ;

- si la demande est recevable[3], la DDTM valide **la réalisation de 4 analyses**, à au moins une semaine d'intervalle, **avant l'ouverture de l'exploitation** (= entre 1 et 2 mois selon les conditions d'accès). **Ces prélèvements et analyses sont à la charge des professionnels.**

[2] Soit 24 résultats en suivi mensuel ou 12 résultats en suivi bimestriel sur les 3 dernières années d'exploitation
[3] La recevabilité tiendra notamment compte de la faisabilité du suivi du gisement : ressource disponible, engagement des professionnels

3. Conditions d'ouverture

Comme indiqué précédemment, la particularité de ces zones est de ne disposer que de très peu d'historique de données, et donc de profil de contamination de la zone ayant pu être établi sur plusieurs années. Dès lors, seules les analyses effectuées sur les produits du gisement au cours de leur récolte donnant une indication sur la qualité, il apparaît justifié de les orienter à minima vers un centre de purification (soit l'équivalent d'une zone de qualité B) dans un souci de protection du consommateur.

Les analyses de pré-exploitation (puis celles du suivi), ont donc pour objectif de voir si l'on situe en deçà d'une qualité B ou non.

La décision d'ouverture du gisement se basera sur les éléments suivants :

- si les quatre résultats sont inférieurs à 4 600 *E. coli,* l'exploitation du gisement dans la zone peut être autorisée, les produits devant être dirigés vers un centre de purification agréé ;
- en cas de dépassement(s) compris entre 4 600 et 46 000 *E. coli*, l'exploitation ne peut être autorisée que si les produits récoltés peuvent être dirigés vers une filière de transformation par traitement thermique (équivalent d'une zone de qualité C) ;
- cependant, s'il n'y a eu qu'un seul dépassement de 4 600 *E. coli*. il peut être envisagé d'autoriser la réalisation d'une nouvelle série de 4 analyses à au moins une semaine d'intervalle. Tout nouveau dépassement lors de ces 4 nouvelles analyses ne permettra qu'une exploitation avec traitement thermique des produits.
- aucun dépassement de 46 000 *E. coli* n'est accepté pour une ouverture du gisement.

D'autres éléments informatifs locaux ou environnementaux, laissant suspecter un risque particulier de contamination, peuvent être pris en compte dans la décision d'ouverture.

Un arrêté préfectoral d'ouverture d'exploitation vient préciser les conditions générales de récolte et de suivi du gisement dans cette zone (des éléments de rédaction sont proposés en annexe 2). La durée d'exploitation estimée y est indiquée.

4. Suivi des zones

- Un suivi officiel, **à la charge de l'État,** est alors mis en place pendant toute la durée de la récolte. La fréquence du suivi est hebdomadaire en début d'exploitation puis pourra être réduite après plusieurs mois, notamment selon les résultats obtenus, mais sans jamais être inférieure à un prélèvement tous les 15 jours. Si les conditions d'accès à la ressource du gisement ne permettent pas d'avoir d'emblée un suivi hebdomadaire, la fréquence de suivi est fixée à un prélèvement tous les 15 jours ;
- Les éventuelles alertes microbiologiques résultant de ce suivi sont gérées de la même manière que pour les autres zones classées. La surveillance effectuée au titre du REPHY est également susceptible d'impacter l'exploitation de la zone.

III – Suivi des zones classées C et non exploitées

La pertinence d'une surveillance sanitaire de ces zones se pose lorsque le classement en C s'accompagne d'un arrêt total d'exploitation, notamment parce qu'aucune filière de valorisation par transformation n'existe. Actuellement, des suivis sont maintenus depuis plusieurs années dans certaines zones C dans l'attente d'une possible amélioration et d'un retour à un classement B, avec parfois des difficultés de disponibilité de la ressource pour ces analyses.

Les modalités de gestion de ces zones sont désormais les suivantes :

- Le suivi de ces zones est arrêté si, dans l'année suivant le déclassement en C, aucune exploitation professionnelle ne perdure et si aucun programme visant à reconquérir la qualité des eaux[4] n'est

[4] Ce programme doit comprendre notamment les investigations ayant permis d'identifier les sources de contamination microbiologique responsables du déclassement de la zone et la mise en place de mesures correctives adaptées (programmation,

programmé ou mis en œuvre à court terme ;

- De manière similaire aux zones à exploitation non permanente décrites précédemment, ces zones sont listées dans l'arrêté préfectoral de classement, dans un article spécifique le cas échéant, avec la mention « **arrêt d'exploitation, reprise d'activité soumise à autorisation préalable et sous conditions particulières** » et leur classement C ;

La ré-ouverture de l'exploitation, accompagnée d'une reprise de la surveillance officielle, est possible selon les modalités suivantes :

Demande de réouverture avec la qualité initiale C

Il est possible d'autoriser de nouveau l'exploitation de la zone avec son classement C précédent sous réserve qu'une filière de valorisation des produits ait pu être mise en place au préalable.

Une demande officielle des organisations professionnelles est faite en ce sens auprès de la DDTM en apportant les éléments nécessaires à l'évaluation du projet : contrat avec un ou des établissements de transformation, évaluation de la ressource présente (pérennité de l'exploitation) ...

Selon l'ancienneté de l'arrêt d'exploitation, il pourra être nécessaire d'effectuer des prélèvements avant reprise pour acquérir des données récentes sur la zone. La surveillance sanitaire officielle reprend ensuite sur cette zone selon une fréquence à minima mensuelle, avec gestion des alertes éventuelles.

Demande de réouverture avec une qualité B

Une demande officielle des organisations professionnelles est faite auprès de la DDTM, qui expertise les informations à sa disposition sur les mesures prises pour éliminer les sources identifiées de pollution microbiologique ou autres éléments tangibles indiquant une amélioration possible du milieu.

Si la demande est recevable, la DDTM propose à la DGAL la reprise de la surveillance officielle de la zone qui se fait en deux temps :

- réalisation d'au minimum 10 prélèvements officiels à au moins une semaine d'intervalle, avant la reprise envisagée de l'exploitation ;
- si les résultats obtenus sont compatibles avec un niveau de qualité B (au maximum un dépassement du seuil de 4 600 *E. coli* est toléré), la zone est ré-ouverte à l'exploitation par arrêté préfectoral (modification de l'arrêté de classement avec attribution d'un classement B provisoire). Dans le cas contraire, la zone ne peut être réouverte ;
- la surveillance sanitaire officielle reprend sur cette zone selon une fréquence à minima mensuelle, avec gestion des alertes éventuelles ;
- l'évaluation complète du classement pourra intervenir après trois années complètes de suivi et 24 résultats d'analyses minimum.

Les zones C en arrêt d'exploitation ne peuvent rester que 6 ans au maximum sans suivi sur la liste des zones soumises à conditions particulières pour leur exploitation. Au-delà, elles sont déclassées (NC) et devront faire l'objet d'une étude de zone afin d'être à nouveau classées puis exploitées.

Je vous remercie de bien vouloir m'indiquer les éventuelles difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de ces dispositions.

Le directeur général adjoint de l'alimentation

Chef du service de la gouvernance et de l'international - CVO

Loïc EVAIN

budgétisation …).

ANNEXE 1
Fiche de demande d'autorisation d'exploitation d'un gisement occasionnel

Département concerné	
Organisation professionnelle et nom de la personne contact (mel institutionnel, contact...)	
Nom de la zone *(et n° quand déjà classée)*	
Données géographiques : carte de la zone et emplacement estimé du gisement dans cette zone	
Évaluation de la ressource disponible du gisement : dates, personnes ayant réalisé cette prospection	
Espèce(s) exploitable(s) – nom scientifique *(en précisant le groupe biologique 1,2 ou 3)*	
Type de l'activité professionnelle envisagée *(pêche à pied ou embarquée, précisez la technique)*	
Tonnages pressentis par espèces	
Nombre de professionnels potentiellement concernés, par espèces	
Période d'exploitation possible	
Données d'ores et déjà disponibles (suivis antérieurs, données environnementales ...)	
Accord de participation des professionnels aux prélèvements (si oui, précisez dans quelles conditions et joindre, si possible, une lettre d'engagement)	
Remarques et autres informations utiles *(ex : coordonnées des professionnels intéressés)*	

Date, qualité et signature

ANNEXE 2
Éléments de rédaction d'ouverture d'une zone à exploitation occasionnelle

Ces éléments de rédaction sont une base indicative et doivent être adaptés à la situation et à la forme retenue pour les arrêtés préfectoraux locaux.

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL portant autorisation d'ouverture et d'exploitation à titre provisoire de [espèces de coquillages] dans la zone [n° et nom]

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 ;

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 ;

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 ;

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 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 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 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 …

Nota Bene : (*les visas n'ont cependant pas de portée juridique propre ; ils 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

Considérant la demande faite par [organisation professionnelle] le [date demande] pour l'exploitation du gisement de [espèces de coquillages] dans la zone [n° et nom] ;

Considérant les résultats des analyses bactériologiques effectuées sur les prélèvements de [espèces de coquillages] récoltés sur le gisement situé dans la zone [n° et nom] entre le [date] et le [date] ;

Considérant l'avis de la DD(ec)PP …

Sur proposition du DDTM …

Article 1

La récolte de [espèces de coquillages] est autorisée sur le gisement objet de la demande et situé dans la zone [n° et nom] à compter du [date] pour une durée de [x mois] éventuellement renouvelable.

Article 2

La qualité sanitaire des coquillages récoltés est établie à la **qualité [B ou C]** durant la période d'exploitation définie à l'article 1.

[Si B :] Les coquillages récoltés devront être soumis à une **purification préalable à leur mise à la consommation humaine**, dans un centre de purification agréé. Les lots récoltés devront être acheminés dans ces centres accompagnés d'un **document d'enregistrement** conformément à la réglementation.

[Si C :] Les coquillages récoltés devront être soumis à un **traitement thermique préalable à leur mise à la consommation humaine**, dans un établissement de transformation agréé. Les lots récoltés devront être acheminés vers ces établissements accompagnés d'un **document d'enregistrement** conformément à la réglementation.

Article 3

Une surveillance bactériologique officielle du gisement de la zone est mise en place durant la durée de l'exploitation, selon une **fréquence hebdomadaire [ou bimensuelle selon accès à la ressource]**

Tout dépassement du seuil de [4 600 *E. coli* NPP/100g CLI si B / 46 000 *E. coli* NPP/100g CLI si C] donnera lieu au 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.

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

Article 4

La fin de l'exploitation du gisement dans la zone devra être signalée immédiatement par [organisation professionnelle] auprès de la DDTM afin qu'un arrêté préfectoral d'arrêt d'exploitation soit pris.

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