Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE,
DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

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
Mission des Urgences Sanitaires
Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : JACQUES MARCHAL / PASCAL ROUYER
Tél. : 01 49 55 84 19 - Fax. : 01 49 55 56 80
Courriel institutionnel : bpmed.dgal@agriculture.gouv.fr
NOR : AGRG110185N
MOD10.21 D 22/09/10

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/MUS/N2011-8001

Date: 04 janvier 2011

Date de mise en application :	Immédiate
Date d'expiration :	Sans objet
Nombre d'annexes :	5
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Mesures de gestion complémentaires aux fermetures des zones de production de coquillages lors de contamination de coquillages par des phycotoxines.

Références :

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.*
Note de service DGAL/SDHA/N98/N°8088 du 12 mai 1998 *relative à la gestion des non-conformités.*
Circulaire aux Préfets des départements littoraux du 10 Juillet 2008 *relative à la gestion sanitaire des zones de production de mollusques bivalves vivants pour les toxines lipophiles.*

Résumé : En complément des mesures administratives de fermeture des zones de production prises lors d'un épisode de toxicité phytoplanctonique, cette note présente les modalités additionnelles de gestion devant être mises en œuvre en ce qui concerne le retrait ou le retrait/rappel des lots de coquillages et leur devenir, ainsi que l'usage possible de l'eau de mer pompée dans les zones fermées.

Mots-clés : **COQUILLAGES, FERMETURE DE ZONES, RETRAIT, RAPPEL, PHYCOTOXINES, EAU PROPRE, EAU DE MER, POMPAGE**

Destinataires	
Pour exécution : départements et régions littoraux DDPP/DDCSPP : DRAAF : Suivi d'exécution (A) DDTM	**Pour information** : Préfets GE CFDAM Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires Directeur de l'INFOMA Directeur de l'ENSV Directeur GDAM DPMA DGS DIRM IFREMER

PLAN

I. Introduction 3
II. Rappel sur la surveillance des zones de production 3
III. Analyse de risque 4
A) Dangerosité des toxines 4
B) Niveau de contamination 4
C) Déclarations de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) 4
D) Teneur en phytoplancton toxique 4
IV. Retrait / rappel des coquillages provenant de la zone de production fermée 5
A) Retrait et/ou rappel 5
B) Lots de coquillages concernés par les mesures de retrait et/ou de rappel 5
C) Espèces de coquillages concernées (cas des fermetures partielles) 6
V. Utilisation de l'eau provenant de la zone de production fermée 6
A) Restriction générale d'utilisation de l'eau de mer 6
1) Période de contamination de l'eau de mer 6
2) Immersion de coquillages sains en bassins 7
B) Utilisation possible de l'eau de mer 7
C) Utilisation d'eau ayant une autre provenance 8
1) Eau de forage 8
2) Autres possibilités 8
VI. Devenir des lots de coquillages contaminés 9
A) Devenir des lots retirés ou rappelés 9
B) Devenir des lots contaminés détenus par les établissements 9
VII. Mise en œuvre de ces mesures 9
ANNEXE I 11
ANNEXE II 12
ANNEXE III 15
ANNEXE IV 16
ANNEXE V 17

I. Introduction

La contamination des coquillages par des phycotoxines marines est mise en évidence, dans le cadre de la surveillance des zones de production (REPHY[1]), par l'obtention de tests de toxicité défavorables sur la chair des coquillages prélevés. La connaissance d'un résultat défavorable doit entraîner la fermeture des zones de production conchylicoles (site d'élevage ou gisement naturel). Bien qu'exceptionnelle, une fermeture « préventive » peut également intervenir si l'évolution de la population en algues toxiques est susceptible d'entraîner une accumulation de toxines dans les coquillages (cf. Règlement (CE) n°854/2004, annexe III, chapitre II, point 7).

Compte-tenu des modalités et des rythmes actuels de surveillance prévus 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 LDL 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.

Cette note ne traite que des coquillages « denrées » destinés à la consommation humaine. La gestion des lots d'élevage (pêche, récolte, transfert …) , du ressort des DDTM (direction départementale des territoires et de la mer), n'est donc pas concernée par cette note.

On entend par « coquillages » les espèces marines appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers (AM. du 21/05/99 et art. R.231-35 du code rural et de la pêche maritime). Au sens 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.

II. Rappel sur la surveillance des zones de production

Le document de prescriptions du REPHY (cahier de procédures et de programmation) établi par l'IFREMER fixe la stratégie de surveillance des zones de production en fonction des trois familles de phycotoxines[2] (toxines lipophiles, ASP et PSP). Il est révisé annuellement en tenant compte de la surveillance de l'année écoulée et est disponible sur le site de l'IFREMER : http://wwz.ifremer.fr/envlit/documents/publications, rubrique « phytoplancton et phycotoxines ».

Schématiquement, la surveillance des phycotoxines dans le milieu est basée au départ sur l'observation et le dénombrement des algues dans le milieu au niveau de points de prélèvements référencés (points REPHY).

Un seuil d'alerte (concentration en cellules par litre) est défini pour chaque groupe principal d'espèces phytoplanctoniques toxiques. Le dépassement de ce seuil déclenche la recherche des toxines dans les coquillages.

Dans le cas des toxines lipophiles, des zones et des périodes à risque sont définies, pendant lesquelles la recherche de toxicité dans les coquillages est effectuée de façon systématique toutes les semaines, en complément du comptage cellulaire.

La recherche systématique des trois familles de toxines est également faite pour les gisements au large et à grande profondeur pendant les périodes de pêche (Coquilles St Jacques par exemple).

La circulaire aux Préfets des départements littoraux du 10 juillet 2008 rappelle les modalités de surveillance des zones de production conchylicole par rapport au risque de contamination par des phycotoxines lipophiles. Elle

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

2 Phycotoxines : toxines produites par des algues microscopiques et dangereuses pour le consommateur : 1 : groupe des toxines lipophiles (autrefois appelées DSP diarrheic shellfish poison), 2 : Amnesic shellfish poison (ASP), et 3 : Paralytic shellfish poison (PSP)

précise notamment les procédures de fermeture partielle (fermée pour une espèce et ouverte pour d'autres) ou totale (toutes espèces de coquillages), que doit prendre le Préfet lors de la contamination de zones, en fonction des espèces de coquillages prélevés pour les besoins de la surveillance (espèce sentinelle ou non).

III. Analyse de risque

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

A) 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[3]), les symptômes sont d'ordre gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements, nausées, douleurs abdominales) et rétrocèdent dans les 2-3 jours ;
- pour les PTXs et les YTXs[4], le risque chez l'homme est encore mal connu mais a été évalué à partir de données toxicologiques expérimentales chez l'animal (respectivement hépatotoxicité et cardiotoxicité).

Toxine ASP

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

Toxines PSP

La saxitoxine (STX) et ses dérivés (NEO, GTX[5]) provoquent des troubles allant de simples paresthésies buccales, engourdissements des extrémités jusqu'à des problèmes d'incoordination motrice voire la mort par paralysie respiratoire.

B) Niveau de contamination

Le niveau de contamination en toxines des coquillages est un élément d'appréciation du risque : un taux très supérieur aux normes en vigueur peut potentiellement occasionner des symptômes plus graves. C'est aussi en général le signe d'une présence massive de phytoplancton toxique et donc d'une contamination potentiellement plus grande des coquillages de la zone concernée.

C) 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.

D) 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.

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).

3 AO (acide okadaïque), DTXs (dinophysistoxines), AZAs (azaspiracides)
4 PTXs (pecténotoxines), YTXs (yessotoxines)
5 NEO (néosaxitoxine), GTX (gonyautoxine)

IV. Retrait / rappel des coquillages provenant de la zone de production fermée

A) Retrait et/ou rappel

En fonction de la gravité de la situation (analyse des risques) et du contexte local, le retrait seul ou le retrait et le rappel (information des consommateurs) des lots concernés peut être décidé (sans préjudice des mesures administratives prises en ce qui concerne les interdictions de pêche, récolte et commercialisation des coquillages issus des zones fermées)

Conformément à l'article 19 règlement (CE) n°178/2002, ce sont les professionnels qui ont la responsabilité de mettre en œuvre ces mesures dans les meilleurs délais auprès des clients concernés, pour les lots qu'ils ont mis sur le marché.

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 message diffusé par voie médiatique (presse écrite, radio…) ainsi qu'un affichage sur les lieux de vente des produits. Les services de la Préfecture assurent la diffusion du communiqué, les professionnels peuvent également la relayer. Un modèle d'affichette à apposer sur les lieux de vente doit être diffusé par les producteurs lors de l'information de leurs acheteurs.

Des modèles spécifiques (toxine lipophile, ASP et PSP) sont publiés sur le site Intranet du Ministère, à la rubrique : Missions techniques > Alertes et urgence sanitaires > Communication > Protocoles et Modèles affichettes / Communiqués de presse > Phycotoxines.

L'information rapide, précise et exhaustive de leurs clients, par les exploitants de la zone concernée, est primordiale afin d'éviter certains 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 expressément sur l'origine des coquillages, leur date de récolte et ne permet pas de savoir si l'expéditeur est concerné par la fermeture de zone. L'identification des lots de coquillages concernés 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.

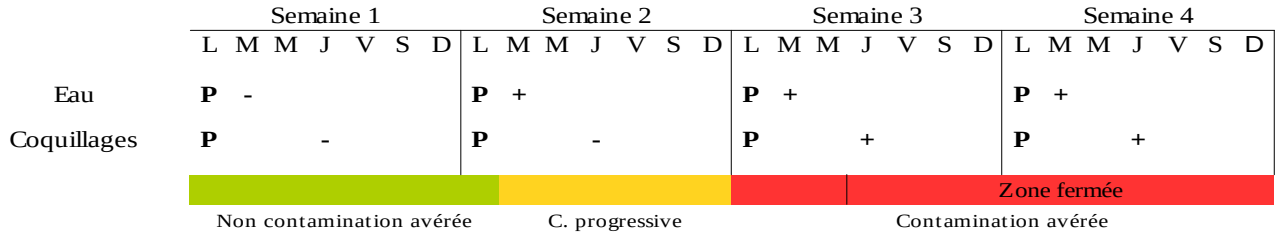
B) Lots de coquillages concernés par les mesures de retrait et/ou de rappel

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 :

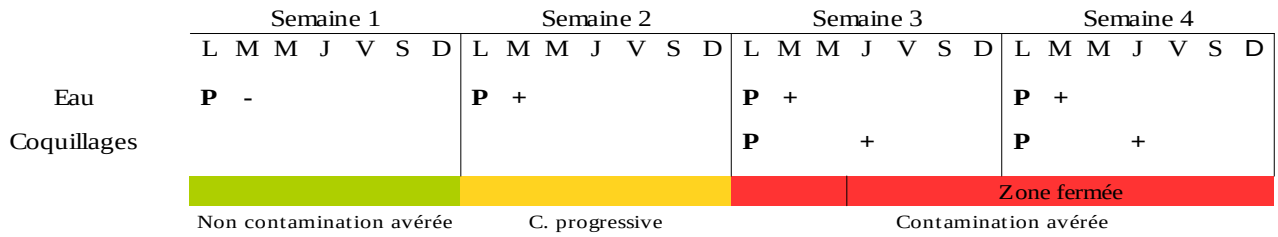
- une phase de **non-contamination avérée** : période pour laquelle les résultats de la surveillance sont favorables (seuil en cellules toxiques non dépassé et/ou absence de toxicité dans les coquillages) ;
- une phase de **contamination progressive** des coquillages de la zone : lors de cette phase, 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 toxines lipophiles dans une zone à risque en période de risque



Cas 2 : surveillance PSP, ASP et toxines 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 au minimum 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.

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.

Dans les arrêtés préfectoraux, la mention « retrait/rappel », sans autre précision de dates et de lots concernés, est à éviter afin de ne laisser aucune place aux interprétations.

C) 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). 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.

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

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

V. 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[6] et définit l'eau de mer propre[7] sans pour autant fixer des 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).

A) Restriction générale d'utilisation de l'eau de mer

1) 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 III.B), la période à laquelle l'eau de mer de la zone sera considérée comme contaminée (c'est à dire susceptible d'entrainer 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.

2) 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 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'interdiction :

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

6 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.

7 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*).

Par défaut, cette interdiction dure de la date à laquelle l'eau est considérée comme contaminée (point A.1 précédent) jusqu'à la date de 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. paragraphe III.C), 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.

B) Utilisation possible de l'eau de mer

De manière dérogatoire, et dans les conditions précises décrites ci-dessous, il est envisageable d'autoriser les professionnels à pomper l'eau de mer dans la zone fermée et de remplir leurs bassins en vue d'y immerger des coquillages sains.

Avant que la zone ne soit réouverte sur la base des analyses faites sur les coquillages, il est possible que l'on observe une décroissance du nombre de cellules phytoplanctoniques dans la zone aux points REPHY, aboutissant à un retour à des concentrations inférieures aux seuils d'alerte voire à un constat de disparition des espèces toxiques.

Sur la base des avis scientifiques de l'IFREMER et de l'ANSES, il serait possible dans ces cas de pomper l'eau issue de la zone fermée, sous réserve de démontrer également l'absence de cellules d'algues toxiques dans l'eau de pompage alimentant les bassins.

Dans une zone fermée pour présence de biotoxines, **l'utilisation de l'eau de mer** pour l'immersion de coquillages sains est **possible si toutes les conditions suivantes sont réunies :**

- contamination phytoplanctonique en phase de décroissance au niveau des point REPHY,

- disparition (Dinophysis) ou retour à des concentrations inférieures aux seuils d'alerte (autres espèces) aux points REPHY pour les cellules toxiques responsables de la fermeture,

- démonstration, par les professionnels, de l'absence de cellules toxiques dans l'eau de pompage alimentant leurs bassins.

A noter qu'il n'existe actuellement aucun dispositif destiné à éliminer les algues dans l'eau pompée et que l'efficacité des dispositifs existants (comme la filtration sur sable) n'est pas encore évaluée au regard de cet objectif.

C) Utilisation d'eau ayant une autre provenance

1) Eau de forage

L'eau de forage est fréquemment 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, démontre l'absence de micro-algues marines ou de leurs toxines dans les eaux de forage salées ou saumâtres analysées utilisées en conchyliculture. Cependant, il convient que les utilisateurs de ces forages réalisent des analyses afin de s'en assurer.

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

2) 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.

VI. Devenir des lots de coquillages contaminés

A) Devenir des lots retirés ou rappelés

Conformément à la réglementation (règlement (CE) n°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°1774/2002 et doivent être éliminés dans le respect de ce règlement, aux frais de leur propriétaire.

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 des lots de coquillages (destinés à la consommation humaine) considérés comme contaminés,

- soit parce qu'ils proviennent directement de la zone fermée et ont été récoltés lors de la période déterminée comme contaminée (cf point III.B) ;
- soit parce qu'ils sont ou ont été immergés dans une eau reconnue contaminée (cf. point IV.A1).

Il est possible, avec l'accord de la DDTM, de ré-immerger ces produits uniquement dans la zone fermée et si l'opération est techniquement possible. Ce transfert doit alors être effectué rapidement après la fermeture officielle de la zone. 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.

VII. 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 conchylicole (SRC, CLPMEM et CRPMEM), 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.

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 que 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 important 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 DD(CS)PP lorsqu'ils ont commercialisé directement (ou ont connaissance d'une commercialisation indirecte) des coquillages dans un autre pays, afin que celle-ci puisse en informer la DGAL (MUS) 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 :

- La DD(CS)PP analyse le niveau de risque de la contamination et propose les mesures complémentaires à la fermeture des zones (retrait - rappel – coquillages concernés - gestion de l'eau , devenir des lots contaminés …), généralement en concertation avec le BPMED ;

- Sauf organisation locale différente, l'arrêté préfectoral de fermeture et le communiqué de presse sont en principe préparés par la DDTM. La DDTM doit intégrer les mesures complémentaires de gestion proposées par la DD(CS)PP. 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) ;
- La DD(CS)PP informe la DGAL (MUS et BPMED) des mesures prises sur les produits. Les informations suivantes doivent notamment être envoyées à la DGAL/MUS le plus rapidement possible :
  - **le type de mesures prises sur les produits** (aucune mesure - 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 (localisée – strictement départementale – régionale ou départements limitrophes – 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,
- La MUS peut procéder à une information des fédérations et organismes professionnels nationaux, en fonction des éléments transmis par les DD(CS)PP concernant les mesures prises sur les produits.

Les bulletins REPHY étant diffusés en fin de semaine, 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 DD(CS)PP et DDTM, 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 contaminations par des phycotoxines.

	QUI ?	QUOI ?	COMMUNIQUE À QUI ?
1	IFREMER	Bulletins REPHY	DDTM / DD(CS)PP DGAL/BPMED
2	DDTM	• Analyse des bulletins REPHY • Détermination des zones de production devant être fermées	DGAL/BPMED (appui technique si nécessaire)
3	DD(CS)PP	• Évaluation de la situation concernant les produits et l'eau provenant de(s) zone(s) de production devant être fermée(s) • Proposition des mesures complémentaires à la fermeture de(s) zone(s) • Proposition éventuelle de mesures de retrait/rappel de produits	DGAL/BPMED (appui technique si nécessaire)
4	PREFET (DDTM en lien avec la DD(CS)PP)	Rédaction et publication : • Arrêté préfectoral • Communiqué de presse	Comités et organismes professionnels locaux ; collectivités territoriales locales. DGAL/BPMED bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
5	DD(CS)PP	Caractéristiques des mesures de retrait/rappel (produits concernés, étendue géographique, estimation de la quantité de produits concernés)	DGAL/MUS alertes.dgal@agriculture.gouv.fr
6	DGAL/MUS	(le cas échéant) message d'alerte	Fédérations et organismes professionnels nationaux
7	DD(CS)PP	• Vérification de l'effectivité et de l'exhaustivité des mesures de retrait/rappel des produits • Transmission de la traçabilité 'hors France' et 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 DD(CS)PP)

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 AP qui, par ailleurs, doivent être mis en ligne sur le site de l'OIEau .

Visas

Exemples de textes pouvant être visés

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

VU le règlement 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* (*fonctionnement des établissements)*

VU le règlement 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 (décisions de fermeture et ouverture)*

VU le règlement n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 *établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (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 2009 modifiant le décret n° 83-228 du 22 mars 1983 modifié, fixant 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°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 28 février 2000 fixant les conditions de transport de coquillages vivants avant expédition ;

VU l'arrêté préfectoral n° [*xxxxx*] portant classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants sur le littoral de [*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 règlementaire 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 phyco-planctonique (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/html/Guide_legistique_2/315.htm)*

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 en l'attente des résultats de la surveillance effectuée par l'IFREMER *(cas des fermetures préventives)* ;

lorsque le risque est jugé élevé, on peut apporter l'une ou 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 des toxines 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 alimentaire 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 [*et de loisir, voir avec ARS*], 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]
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*] récoltées et/ou pêchées dans la zone [*n° et nom de la zone*] depuis le [*date prélèvement IFREMER]*, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérées 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°1774/2002.

Type risque élevé (cf considérants supra)

Toutes les [*espèce(s) de coquillages*] récoltées et/ou pêchées 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°1774/2002.
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 IV.A*] 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 particulières

Les établissements, qui conformément à leur engagement pris auprès des services préfectoraux, peuvent 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..)*, peuvent continuer à commercialiser des coquillages qui proviennent de zones ouvertes *(cf chapitre V, paragraphe A. art.1, et paragraphe C)*.

Réouverture

VU les 2 résultats successifs des analyses effectuées par le réseau de surveillance phyco-planctonique (REPHY) de l'IFREMER en dates du [*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 [*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 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.*

ANNEXE III

MESSAGE D'ALERTE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche,
de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire

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° 200-/----

Retrait 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.

Compte tenu de la possible difficulté d'identification des lots (la date de récolte, notamment, ne figure généralement pas sur les colis expédiés), je vous conseille, en cas de doute, de prendre contact avec vos fournisseurs afin de vérifier que les coquillages peuvent être mis sur le marché (coquillages provenant d'une zone non contaminée).

ANNEXE IV

MESSAGE DE FIN D'ALERTE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche,
de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire

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° 200-/----

Réouverture de la *zone de production*

MESSAGE DE FIN D'ALERTE

J'ai l'honneur de vous informer que l'alerte n° 200-/---- 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 (ou sans) TIAC associées	Elevé	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**	Elevé	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 concernant les toxines lipophiles peuvent varier suivant l'appréciation du risque (faible ou élevé), au niveau local.