Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE 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

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Charlotte Grastilleur, Pauline Favre
Tél : 01.49.55.41.45
Courriel institutionnel : bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : 12-130
MOD10.21 F 20/07/12

NOR : AGRG1236271N

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2012-8197

Date: 09 octobre 2012

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	Note de Service DGAL/SDSSA/N2008-8019 « éviscération des coquilles saint Jacques en cas de contamination par des toxines ASP » du 28 janvier 2008
Date d'expiration :	Néant
Date limite de réponse/réalisation :	Néant
Nombre d'annexe :	0
Degré et période de confidentialité :	Néant

Objet : Modalités de mise en œuvre des mesures dérogatoires prévues par la décision 2002/226/CE en cas de fermeture de zones contaminées par les phycotoxines amnésiantes : éviscération des coquilles Saint-Jacques et procédures de contrôles et maîtrise de la mise sur le marché des produits assainis par éviscération.

Références :

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) ;

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des 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 ;

Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 modifié établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n]854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004

Décision 2002/226/CE de la Commission du 15 mars 2002 instaurant des contrôles sanitaires spéciaux pour la récolte et le traitement de certains mollusques bivalves présentant un taux de toxine ASP (Amnesic Shellfish Poison) supérieur à la limite fixée par la directive 91/492/CEE du Conseil

Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements traitant des denrées animales et d'origine animale ;

Code rural et de la pêche maritime, notamment sous-section 4 de la section du chapitre Ier du titre III du livre II relative aux conditions sanitaires applicables aux coquillages vivants et les articles L. 233-1 (Mesures de police administrative) et **L.233-2** (délivrance, suspension et retrait de l'agrément des établissements)

Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17/08/2005 Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire)

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 11/01/2007 Procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8001 du 04/01/2011 Mesures de gestion complémentaires aux fermetures des zones de production de coquillages lors de contamination de coquillages par des phycotoxines ;
Note de service DGAL/MAPP/N2012-8144 du 09/07/2012 Sanctions pénales du livre II du code rural et de la pêche maritime.

Résumé : la présente note fixe les règles à respecter pour que puisse être autorisée, en application du dispositif dérogatoire prévu dans la décision 2002/226/CE, la pêche de pectinidés (*Pecten maximus* et *Pecten jacobaeus*) dans une zone placée sous arrêté préfectoral d'interdiction temporaire pour cause de contamination par des phycotoxines amnésiantes (ASP, groupe de l'acide domoïque). Elle prévoit les conditions d'analyse, les modalités d'attribution et de mise en œuvre d'agréments permettant l'éviscération des coquilles Saint-Jacques et les bases des contrôles associés.

Elle remplace la NS du 28 janvier 2008 (N2008-8019), de façon à tenir compte des contraintes opérationnelles identifiées par les services locaux, notamment en Normandie, lors de la mise en œuvre des prescriptions antérieures.

En conséquence, le dispositif initialement prévu dans la note N 2008-8019 est maintenu globalement, mais adapté ou précisé, en particulier en ce qui concerne :

- les circuits et la traçabilité des produits contaminés (notification par Arrêté Préfectoral des points de débarque, qui ne sont pas forcément des halles à marée, transport concomitant sous toute réserve de procédures adaptées de denrées contaminées et non contaminées dans des conditionnements strictement séparés) ;

- les contrôles sur place (y compris la notion de scellés), qui doivent revêtir un caractère inopiné et non systématique ;

- la soumission aux enchères des produits à éviscérer ;

- la congélation avant éviscération ;

- le statut réglementaire et la possibilité de compostage de sous-produits issus du traitement des coquilles contaminées ;

- les analyses (à la fois de contrôle officiel et d'autocontrôle).

Mots-clés : algues toxiques, coquillages, coquilles Saint Jacques, phycotoxine, ASP, acide domoïque, éviscération.

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP : DRAAF DDTM	**Pour information** : – Direction Générale de la Santé ; – Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ; – MEDDE\DPMA ; – Direction des pêches maritimes et de l'Aquaculture ; – CNPMEM ; – Ifremer – Anses (évaluation des risques et LNR « contrôle des biotoxines marines »). – LDA

I - Rappel sur les ASP (phycotoxines amnésiantes)

L'ASP est l'abréviation de la dénomination anglaise d'Amnesic Shellfish Poisoning (ASP), la terminologie française étant Intoxication Amnésiante par Fruits de Mer (IAFM).

Les toxines impliquées dans l'ASP sont constituées de l'**acide domoïque** (AD) et ses isomères, notamment l'acide épi-domoïque, qui sont produits dans certaines conditions par des microalgues de la classe des diatomées et du genre *Pseudo-nitzschia*.

Ces toxines provoquent chez le consommateur de coquillages contaminés, une intoxication dont les premiers symptômes apparaissent dans un délai de 2 à 24 heures : ceux ci sont de type **gastro-intestinal** (nausées, douleurs abdominales, vomissements, diarrhées). **Puis, entre 24 et 48 heures, ce sont des symptômes neurologiques** qui sont observés (maux de tête persistants, troubles de l'équilibre ou de la vue). Dans les cas les plus graves, il apparaît une perte de mémoire, des altérations de la conscience et parfois des convulsions et un coma.,

Les toxines du groupe de l'acide domoïque étant stables à la chaleur, la cuisson des coquillages ne diminue pas leur toxicité. De plus, du fait de leur caractère hydrophile (affinité pour les solutions aqueuses), durant la cuisson l'acide domoïque est susceptible de migrer du coquillage vers les jus de cuisson.

Les premiers cas d'intoxications par les toxines du groupe de l'acide domoïque se sont déclarés fin 1987, lorsque de graves intoxications alimentaires alarmèrent la population canadienne1. L'espèce responsable de cette intoxication a été identifiée comme étant la diatomée *Pseudo-nitzschia pungens f. multiseries* (Bates, 1989).

Depuis, elle a été détectée dans d'autres sites géographiques (Nouvelle Zélande, côtes californiennes), tandis que d'autres espèces de *Pseudo-nitzschia,* susceptibles d'être toxiques, ont ensuite été décelées dans plusieurs pays d'Europe, en particulier en Ecosse (Bates *et al*., 1998). En effet, toutes les espèces du genre *Pseudo-nitzschia* ne sont pas toxiques, seulement quelques-unes ont été reconnues comme toxinogènes : *P. pseudodelicatissima, P. multiseries, P. australis.* Jusqu'à cette découverte, la production de biotoxines marines était attribuée uniquement aux dinoflagellés et aux autres flagellés marins.

En France, les principaux épisodes de contamination des coquillages par l'acide domoïque se sont produits en mai 2000 en Bretagne ouest dans des *Donax* et des moules puis dans les coquilles Saint-Jacques en Manche Est (novembre 2004 jusqu'à mi-2005), en rade de Brest (décembre 2004 à avril 2005, puis fin 2007) et en baie de Quiberon / Belle Île (tous les ans depuis 2005 en période de pêche). Depuis 2010, plusieurs zones de Bretagne (Morbihan, Finistère), des Pays-de-la-Loire (Loire-Atlantique) et de Charente Maritime ont été concernées par la présence de toxines du groupe de l'acide domoïque dans les coquillages. Depuis l'automne 2011, en plus des zones précédemment mentionnées, plusieurs zones de la Manche Est (Seine Maritime, Manche et Calvados) ont été concernées par la présence de toxines du groupe de l'acide domoïque dans les Coquilles St Jacques.

Dans la suite de la note seront désignés par la terminologie « acide domoïque », l'ensemble des toxines constituées par l'acide domoïque et ses dérivés (notamment l'acide épidomoïque.)

1
145 personnes, ayant consommé des moules récoltées dans l'estuaire de l'Ile-du-Prince Edouard, présentèrent des troubles digestifs, neurologiques et surtout une perte de mémoire. Parmi ces victimes, quatre personnes sont mortes et d'autres ont présenté des séquelles neurologiques permanentes (Bates 1989 ; Smith 1993). Après des recherches intensives, la phycotoxine responsable de ces intoxications amnésiantes a été identifiée comme étant l'acide domoïque (Wright et al., 1989), composé précédemment isolé au Japon, à partir de l'algue rouge Chondria armata domoi (Takemoto et Daigo, 1958). Il s'agit d'un acide aminé secondaire tricarboxylique de formule C15H21NO6.

II - Exigences réglementaires concernant les toxines ASP : teneur maximale et surveillance officielle des zones de production

A - Teneurs maximales en ASP

Le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VII, chapitre V *« normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants »*) fixe des teneurs maximales pour différents dangers dans les coquillages, notamment pour les phycotoxines, et, en particulier, pour l'ASP :

« *la quantité totale d'acide domoïque (mesuré dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément), ne doit pas dépasser 20 milligrammes d'acide domoïque (AD) par kilogramme* ».

En conséquence, dès lors que les coquillages d'une zone de production présentent (surveillance du REPHY) des niveaux supérieurs à la concentration autorisée de 20 mg eq.AD /kg, l'autorité compétente (le préfet de département ou son délégataire) doit fermer la zone. Cette décision s'appuie sur le règlement (CE) n° 854/2004 (annexe II, chapitre II, point C) qui prévoit :

« Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées […], l'autorité compétente doit fermer la zone, empêchant ainsi la récolte des mollusques bivalves vivants ».

B - Surveillance de routine par le REPHY

Conformément aux exigences de contrôles officiels du règlement (CE) n° 854/2004, le MAAF, en tant qu'autorité compétente pour le contrôle sanitaire des coquillages, organise la surveillance obligatoire de la qualité sanitaire des zones de pêche et de culture de coquillages vivants.

Pour l'ASP, le dispositif s'appuie donc sur la convention qui lie le MAAF et l'IFREMER et la **surveillance s'opère par le réseau REPHY de l'Ifremer.**

L'Ifremer est chargé du prélèvement et de la mise en œuvre des analyses de contrôle officiel.

Pour des raisons pratiques, pour les gisements au large et à grande profondeur, les prélèvements peuvent être réalisés par les professionnels dans le cadre d'une convention avec l'Ifremer (navire titulaire d'une autorisation spéciale, point de prélèvement défini, modalités d'identification, de conservation et acheminement du prélèvement ...).

Par ailleurs la réalisation des analyses peut dans certains cas être déléguée à des laboratoires agréés extérieurs à l'Ifremer (voir chapitre 3-2).

La surveillance de l'ASP dans les gisements au large, et notamment des pectinidés, est assurée de la manière suivante en France : l'acide domoïque est recherché dans les coquillages 1 mois puis 15 jours avant l'ouverture de la pêche, puis pendant toute la période de pêche à raison d'un échantillon par quinzaine. La fréquence d'échantillonnage est portée à une fois par semaine en cas d'épisode toxique[2].

2
Un épisode toxique correspond à la présence avérée de toxines dans les coquillages, à des concentrations supérieures au seuil de sécurité sanitaire. On considère qu'un épisode toxique est terminé quand les résultats en toxines redeviennent inférieurs aux seuils sanitaires concernant 2 résultats consécutifs, et à condition que les concentrations en phytoplancton toxique soient inférieures aux seuils d'alerte.

Dans l'éventualité où les professionnels, par l'intermédiaire des Comités Départementaux, Interdépartementaux ou Régionaux des Pêches Maritimes et des Élevages Marins (CDPMEM, CIDPMEM ou CRPMEM), et aux frais de ceux-ci, souhaitent recourir à des analyses complémentaires à la surveillance exercée par Ifremer, il convient d'établir un protocole préalable entre professionnels et administration qui précisera les modalités de prélèvements, d'analyses et de prise en compte des résultats, conformément au Règlement 854/2004 (annexe II chapitre II point F). Ces analyses complémentaires doivent être réalisées dans un laboratoire agréé.

Il est souhaitable de faire en sorte que le délai entre la date de prélèvement et le résultat d'analyse soit le plus court possible afin de limiter les opérations de retrait des coquilles pêchées.

Les gisements régulièrement exploités sont identifiés dans l'inventaire cartographique des points REPHY.
Afin de faciliter la gestion des fermetures / ouvertures de pêche, **un gisement ou une zone marine peut-être carroyée en plusieurs sous-zones,** chacune faisant l'objet d'un suivi selon un ou plusieurs points de prélèvement jugés représentatifs de la sous-zone. **Le découpage et les modalités de sa surveillance doivent être validés par l'Ifremer.** Si une sous-zone contient plusieurs points de prélèvements, un résultat non conforme sur l'un d'eux entraîne la fermeture de toute la sous-zone.
Ifremer doit établir le nombre de prélèvements réalisés chaque semaine en cas d'épisode toxique ainsi que le choix des zones prélevées, si toutes les zones du carroyage ne peuvent pas être échantillonnées chaque semaine.

Pour l'ASP, les analyses des coquillages sont réalisées pour la surveillance de routine des zones de production par les laboratoires Ifremer agréés de Concarneau et de Toulon.

La liste des autres laboratoires agréés (hors Ifremer) est disponible en lien avec la note générale éditée annuellement concernant les plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires et aliments pour animaux mis en place par la direction générale de l'alimentation.

Cette liste est mise à jour sur le fichier « annexe 4 - liste, plan par plan, des laboratoires réalisant des analyses" disponible au le lien suivant :

http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation-568

Le pilotage, la supervision et l'animation technique du réseau de laboratoires agréés pour la recherche de phycotoxines marines dans les denrées alimentaires est assurée par le **laboratoire national de référence (LNR) pour le contrôle des biotoxines marines qui est le laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort de l'ANSES**.

Les contrôles officiels (effectués par les services de l'Etat) ne peuvent s'opérer que dans des laboratoires agréés.

Les analyses doivent y être réalisées conformément au règlement (CE) n°2074/2005 modifié qui prévoit deux méthodes officielles potentiellement utilisables :

- technique par chromatographie liquide haute performance (HPLC) ;
- technique rapide immuno-enzymatique par ELISA (en tant qu'outil de dépistage, nécessitant une confirmation en cas de résultat positif).

Pour le moment, dans le cadre de la supervision des laboratoires agréés par le LNR (développement de méthodes fiables aux performances éprouvées, mise en place d'essais inter-laboratoire annuels), seule la technique HPLC est utilisable pour les contrôles officiels. Toute nouvelle possibilité sera signalée aux services (cf chapitre 3-).

III - Modalités pratiques de mise en œuvre et de contrôle du dispositif dérogatoire de la décision 2002/226/CE

La contamination récurrente des coquilles Saint-Jacques (CSJ) par des phycotoxines amnésiantes (ASP) et la mise en évidence de la localisation quasi-exclusive de ces toxines dans l'hépatopancréas, ont été à l'origine d'**un régime dérogatoire fixé par la décision 2002/226/CE qui permet aux Etats membres d'autoriser, dans certaines conditions, la récolte des mollusques bivalves de certaines espèces (*Pecten maximus* et *Pecten jacobaeus* uniquement) présentant des concentrations non-conformes en acide domoïque.**

Cette décision est basée sur la particularité anatomique des CSJ, qui permet une élimination aisée des organes digestifs pour conserver le muscle (noix) et la gonade (corail).
Cette mesure ne concerne pas les pétoncles (Chlamys varia ou Chlamys vulnificus par exemple), du fait de la taille réduite de l'hépatopancréas.

Remarque 1 : *la décision est basée sur l'ancienne réglementation européenne (directive sectorielle abrogée 91/492/CEE, du Conseil du 15 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants) mais demeure d'application depuis l'entrée en application du paquet hygiène.*

Remarque 2 : *les modalités de l'organisation de la pêche décrites dans la présente note sont applicables à tous les navires en activité de pêche en France (eaux territoriales et eaux sous juridiction française) quelle que soit leur nationalité. Ainsi, un contrat passé avec un établissement d'éviscération doit pouvoir être présenté par tous ces navires, même étrangers, à l'occasion d'un contrôle en mer. En revanche, les dispositions de la présente note relatives aux produits ne sont pas opposables, en application du principe de compétence territoriale et de souveraineté des États, dès lors qu'ils sont débarqués à l'étranger.*

A - Possibilités de dérogation à la fermeture de zones contaminées : autorisation du préfet

Le schéma général qui doit prévaloir est donc l'interdiction de mise sur le marché des coquillages contaminés par ASP à des concentrations supérieures à celles prévues dans le règlement (CE) n° 853/2004.

Cependant, **par dérogation, sur autorisation de l'autorité compétente** (le préfet de département ou son délégataire), la réglementation européenne permet d'appliquer à certains coquillages (*Pecten maximus et Pecten jacobaeus* uniquement), **sous réserve de garanties adaptées apportées par les opérateurs du secteur alimentaire, le recours à une filière d'assainissement.**

La décision 2002/226/CE prévoit en effet (article 1er) : *« Par dérogation[3] les Etats membres peuvent autoriser la récolte des mollusques bivalves des espèces Pecten maximus et Pecten jacobaeus qui présentent une concentration d'acide domoïque dans le corps entier comprise entre 20 et 250 mg/kg […]. ».*

3 La décision qui est antérieure au « paquet hygiène » prévoit une dérogation à la directive sectorielle 91/492 désormais abrogée.
Il s'agit donc juridiquement d'une dérogation aux règlements (CE) n° 853/2004 et 854/2004.

Il s'agit donc, quand les quantités d'ASP **restent comprises** entre 20 et 250 mg/kg dans le corps entier et inférieures à 4,6 mg/kg dans la partie comestible, d'autoriser le traitement des coquilles Saint-Jacques dans des **ateliers spécifiquement agréés pour ce faire,** par le **retrait des portions les plus contaminées** (notamment l'hépato-pancréas, le manteau voire les gonades) de façon à garantir in fine dans le produit mis sur le marché (généralement la noix avec le corail) une teneur ne dépassant pas la limite de 20 mg/kg en équivalents d'acide domoïque.

Il appartient au préfet de département, sur proposition des services concernés (DDPP et DDTM) et en concertation avec les représentants locaux des professionnels de la filière, de prendre les mesures nécessaires pour organiser la pêche et son contrôle sur les zones contaminées, fermées au titre du règlement (CE) n° 854/2004 et soumises au régime de la décision 2002/226/CE (éviscération sanitaire).

Cette organisation doit être décrite dans un arrêté préfectoral qui établit les modalités pratiques de la surveillance sanitaire et de l'organisation de la filière (pêche, débarque, mareyage, décorticage, vente des produits, …), dans le respect des conditions de la présente note :

- Liste des établissements autorisés à traiter les coquilles Saint-Jacques ;
- Nom des criées et points de débarque autorisés, dates et horaires des débarques autorisés ;
- Modalités d'enregistrement et de transmission de l'information ;
- Description d'un plan de capture reposant sur des contrats entre pêcheurs et établissements agréés pour l'éviscération sanitaire, éventuellement par l'intermédiaire d'une organisation professionnelle.

La liste des navires de pêche autorisés à pêcher dans la zone soumise à restriction est tenue à jour par la DDTM, qui la diffuse aux services de contrôles concernés (DDPP notamment) ainsi qu'aux établissements de traitement listés dans l'arrêté.

La DGAL informe systématiquement la Commission européenne et les États membres concernés via le RASFF (Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) des zones fermées et zones ouvertes par dérogation à la filière d'éviscération sanitaire. La liste des navires étrangers ayant pêché dans une zone soumise à restriction doit être transmise dans ce cadre à la DGAL, en vue d'une transmission au RASFF.
A cette occasion, des **contrôles officiels adaptés et inopinés sont mis en œuvre**, afin de s'assurer que, dans cette période à risque, les produits mis sur le marché sont propres à la consommation humaine. A cet effet, la mutualisation des moyens disponibles de chaque service de contrôle doit être recherchée.

La levée de ces mesures est de même prononcée par arrêté préfectoral.

Une copie de ces arrêtés préfectoraux est adressée aux services d'autres départements pouvant être concernés, ainsi qu'à la DPMA et la DGAL. La diffusion de ces arrêtés est capitale, afin de clairement identifier les points de débarque, les moments de la débarque et les établissements de traitement.

B - Organisation de la pêche et de la débarque ; surveillance officielle des zones et traçabilité jusqu'aux établissements agréés de traitement

1 - Eligibilité des zones pour lesquelles la dérogation peut être appliquée

Il revient au préfet de département de délimiter, en tant que de besoin, **parmi les zones de production de *P. maximus et jacobaeus* fermées pour cause de présence non-conforme d'ASP, les zones éligibles** à la procédure d'éviscération.

Celles-ci peuvent couvrir un gisement dans son intégralité ou des **parties** de ce gisement, **sur la base d'un avis scientifique de l'Ifremer au titre de ses prérogatives réglementaires en matière d'appui scientifique et technique.**

Le carroyage prévu au point 2.2 peut ainsi être mis à profit pour identifier les différentes sous-zones éligibles à la dérogation.

Dans le cas de zones dont l'extension couvre plusieurs départements, les préfets de département concernés en organisent la gestion, par exemple par le moyen d'un arrêté préfectoral interdépartemental ou encore par la signature simultanée et coordonnée d'arrêtés préfectoraux. Les modalités de surveillance devront être adaptées afin de surveiller au mieux les différentes zones : zones ouvertes sans restriction, zones ouvertes pour l'éviscération sanitaire, zones fermées.

La mise en place du système de pêche dérogatoire ne peut être envisagée que si l'on dispose, dans chaque zone fermée délimitée, de **2 séries successives (espacées de 1 à 7 jours) de résultats d'analyses de contrôles officiels réalisées à travers le REPHY qui montrent que les quantités d'ASP, bien que non-conformes, demeurent limitées.** Pour s'en assurer, les CSJ doivent faire l'objet d'une surveillance officielle selon les conditions suivantes :

- sur la base de l'avis scientifique de l'Ifremer, 1 ou plusieurs point(s) d'échantillonnage est (sont) défini(s) par zone délimitée par le(s) Préfet(s) de département ;

- 20 CSJ au minimum sont prélevées pour analyse sur chacun des points de surveillance définis : 10 coquilles analysées sur chair totale, 10 analysées sur parties comestibles (muscle seul ou avec gonade) ; il peut être nécessaire de prélever plus de CSJ, afin d'analyser les muscles seuls, en plus du produit « muscle et gonade » ;

- Les résultats analytiques de dosage de l'ASP obtenus, sur 2 séries consécutives, doivent respecter les 2 conditions suivantes :

sur chair totale : concentration en équivalent d'AD < 250 mg/kg **ET** sur partie comestible* : concentration en équivalent d'AD< 4,6 mg/kg .

**La détermination de la partie comestible commercialisable (muscle +/- gonade) dépendra des résultats des analyses réalisées sur ces parties.*

Les zones fermées, ainsi délimitées, font l'objet d'une surveillance régulière pour y vérifier les teneurs en ASP dans les coquillages. Les modalités de réalisation des prélèvements sur la zone sont arrêtées localement : le maintien de l'application du régime dérogatoire de la décision 2002/226/CE impose des **résultats analytiques hebdomadaires** pour ASP dans les coquilles qui montrent le respect des dispositions encadrées ci-dessus.

L'obtention d'un résultat supérieur à ces valeurs sur une série de prélèvements entraîne, *ipso facto*, la suspension de cette activité (éviscération sanitaire), jusqu'à obtention de 2 séries conformes dans la zone de pêche concernée dans les conditions précisées ci-dessus (2 analyses à 1 à 7 jours d'intervalle).

En cas de délais de rendu d'analyse inappropriés pour la gestion spécifique de crise liée à la fermeture et à l'application du dispositif dérogatoire, dès lors que ces délais peuvent être utilement et significativement raccourcis par le recours à des prestataires multiples, le recours à d'autres laboratoires que ceux de Toulon et Concarneau (Ifremer cf chapitre 2-) est possible au plan juridique : ces laboratoires doivent être agréés par le MAAF pour la recherche des toxines du groupe de l'acide domoïque par les méthodes officielles. Ce moyen doit alors être privilégié pour rechercher une efficacité maximale du dispositif de contrôle, tout en affectant le moins possible le processus économique.

2 - Conditions de pêche et de débarquement

En raison des impératifs de traçabilité des lots débarqués, **un même navire ne peut être autorisé à pêcher, entre deux débarquements, que dans une seule et unique zone soumise à restriction de pêche, à l'exclusion de toute autre zone de pêche. En cas de carroyage en sous-zones, la pêche est autorisée dans plusieurs sous-zones différentes à condition qu'elles aient toutes le même statut (sous-zones restreintes à la filière d'éviscération sanitaire).**

La pêche des CSJ doit être adaptée à la capacité quotidienne de traitement des établissements agréés destinataires, dans la limite du quota d'offre de pêche allouée à la France pour les espèces concernées.

Les opérateurs doivent offrir des garanties suffisantes de traçabilité et de maîtrise sanitaire pour que le préfet de département puisse se prononcer sur la pertinence d'une dérogation par application de la Décision 2002/226/CE. En conséquence les opérateurs doivent se doter d'un **contrat écrit** établi par les différents maillons de la chaîne : pêcheurs, responsables d'établissements de traitement, et le cas échéant, halles à marée, mareyeurs et transporteurs.

Ce contrat peut être utilement collectif, et établi au sein des organisations de producteurs ou des Comités Départementaux, Interdépartementaux ou Régionaux des Pêches Maritimes et des Élevages Marins (CDPMEM, CIDPMEM ou CRPMEM). Il peut être également établi directement entre un pêcheur et un mareyeur. Ce contrat doit bâtir un plan de capture. Il doit préciser en outre la quantité de coquilles que l'établissement de traitement sera en mesure d'énucléer pour le pêcheur, qui devra adapter sa pêche à cette limite. Enfin, le contrat doit comporter un engagement des parties sur la mise en œuvre des bonnes pratiques liées à cette pêche particulière (traçabilité, scellés, etc).

Une **autorisation hebdomadaire** de pêche (recensant les navires autorisés) sera délivrée aux navires concernés par la Direction Départementale des Territoires et de la Mer sur la base de ces contrats. L'établissement de cette autorisation permettra ainsi aux services de contrôle de disposer d'un état des pêches prévues, qui pourra être rapproché des capacités de traitement établies par les établissements de destination. Toute mise à jour de cette liste est communiquée systématiquement par la DDTM aux autres administrations concernées.

Les modalités pratiques du débarquement sont précisées localement par le préfet de département par arrêté préfectoral : nom des criées ou points de débarque prévus pour recevoir ces produits, dates et horaires de débarquement pour chacun, modalités d'enregistrement et de transmission de l'information, etc, comme prévu au chapitre 3-1.

Les points de débarque faisant l'objet d'une autorisation préfectorale doivent permettre la réalisation d'une pesée contradictoire ainsi que l'enregistrement et la transmission de l'information par une halle à marée rattachée.

Les opérateurs du secteur alimentaire (pêcheurs, transporteurs, halles à marée, entrepôt, établissement de traitement) sont, chacun pour la part qui le concerne, **responsables de l'application des règles sanitaires imposées par le paquet hygiène aux denrées dont ils ont la charge**.

Au titre du même règlement, ces opérateurs engagent leur responsabilité pénale en cas de manquements aux obligations sanitaires, notamment en matière de traçabilité .

Un **lot débarqué** correspond à une quantité de coquilles pêchées pendant une même période de pêche (entre deux débarquements) par un même navire dans une même zone (ou un ensemble de sous zones de même statut). Toutefois, un professionnel peut « éclater » sa pêche en plusieurs lots s'il doit livrer plusieurs établissements.

Pour toutes ces raisons (responsabilité des opérateurs et organisation contractuelle entre les différents maillons), dès lors que la traçabilité est correctement décrite et dûment assurée, la vente aux enchères d'un lot contaminé est possible, sous toute réserve que le contrat entre opérateurs tiennent compte de cette étape en terme de garanties de traçabilité : le marquage physique des lots de produits concernés (caisses de couleur, fermeture inviolable, étiquette inamovible etc.) doit être présent sans ambiguïté et à tout moment. Tout opérateur qui vendrait en connaissance de cause, sans que le client n'en soit averti, un produit dont l'unique destination est l'éviscération s'expose à de lourdes santions pénales. La vente aux enchères peut intervenir si le contrat, associant dans ce cas pêcheurs, responsables d'établissements d'éviscération et mareyeurs (contrat tripartite), le prévoit.

En cas de contamination d'une zone, le contrôle de la pêche et du débarquement doivent être spécifiquement adaptés **(contrôles inopinés et action de répression le cas échéant**), afin de s'assurer que tous les produits pêchés en zone contaminée entrent bien dans le circuit canalisé de l'éviscération sanitaire. Ce contrôle concerne les bateaux et porte sur le lieu de pêche, les quantités pêchées et le débarquement.

Les actions de répression viseront **avant tout à mettre en évidence des manquements par rapport aux obligations de traçabilité** . Les infractions constatées seront qualifiées selon le code NATINF suivant :

- **28465 : PRODUCTION OU TRANSFORMATION DE DENREE ALIMENTAIRE OU ALIMENT POUR ANIMAUX SANS EN ASSURER LA TRACABILITE (contravention de 3ème classe) ;**

- **28466 : DISTRIBUTION DE DENREE ALIMENTAIRE OU ALIMENT POUR ANIMAUX SANS EN ASSURER LA TRACABILITE (idem).**

Par ailleurs en cas de non respect par un pêcheur des conditions de pêche ou de débarque, il convient de prendre toutes les dispositions à son encontre, ainsi que les sanctions prévues réglementairement. Ainsi, tout navire pris en action de pêche dans une zone fermée pour cause de présence d'ASP, ne disposant pas d'une autorisation préalable de pêche délivrée par la DDTM, sur la base d'un contrat établi avec un établissement de traitement agréé, ou dépassant la quantité prévue dans le cadre de ce contrat, sera considéré comme pêchant en infraction d'une interdiction de pêche dans une zone fermée pour raison sanitaire :

- **NATINF 20590 RECOLTE DE COQUILLAGES MALGRE INTERDICTION TEMPORAIRE (ZONE DE PRODUCTION CONTAMINEE)** (actuellement contravention de 5ème classe mais ces sanctions seront ajustées lors de la modification, imminente, de la sous-section 4 de la section 1 du chapitre 1er du titre III du livre II du CRPM en cours d'examen au Conseil d'Etat. Ceci ne devrait toutefois pas changer le code NATINF cf. http://natinf.justice.ader.gouv.fr/, conformément à la NS DGAL/MAAP/N2012-8144).

Le contrôle au débarquement, réalisé dans un lieu défini dans l'arrêté préfectoral, est attesté par la pose de scellés prévu par la décision 2002/226/CE (et l'enregistrement du débarquement à la criée). Ces scellés doivent, au titre de la décision être apposés **sous la direction** de l'autorité compétente, mais pas nécessairement par l'autorité compétente (peuvent être apposés par les professionnels).

Je vous demande donc, à chaque fois que cela est possible du fait des garanties apportées dans le contrat des opérateurs, de considérer que **ceux-ci peuvent se charger de la fermeture définitive au débarquement des conditionnements destinés au traitement par éviscération de sorte que le conditionnement ne puisse pas être ouvert pendant le transport. La traçabilité et le statut contaminé des produits présents dans ledit conditionnement devront également être établis sans ambiguïté.**

A l'occasion des contrôles inopinés, il devra donc être au minimum indispensable que vous constatiez la présence des produits à assainir dans un conditionnement (caisse, sac...) intégralement clos, numéroté, avec une référence de ce numéro sur le document d'enregistrement (cf infra) et surtout non-susceptible d'être confondu avec un autre chargement destiné à la mise sur le marché sans traitement spécifique.

En pratique, le scellé peut être apposé sur le véhicule de transport lui-même (transport d'un lot vers un destinataire unique) ou encore sur une palette filmée de sacs fermés ou de caisses. Il est fourni et apposé par les professionnels.

Les lots doivent être accompagnés des documents d'enregistrement prévus dans le règlement (CE) n° 853/2004 (actuellement régis par l'annexe 1 ou 3 de l'arrêté du 28 février 2000, à savoir le bon de transport des coquillages vivants). Ce document doit comporter la mention de la ou des partie(s) des CSJ qui peut (peuvent) être traitée(s) pour la consommation humaine (muscle +/- gonade), de la zone (ous sous zone le cas échéant) d'origine des CSJ et de l'établissement de destination. Le numéro du scellé (ou son identification précise) doit également être reporté sur le document d'enregistrement. Le bon de transport doit être établi en 2 exemplaires, celui du pêcheur et celui du destinataire.

Il peut être envisageable de regrouper dans un même conteneur, à destination d'un même établissement agréé pour l'éviscération sanitaire, la pêche de plusieurs navires ayant pêché un lot débarqué le même jour **sur la même zone** (ou ensemble de sous zones de même statut) définie par le préfet de département. Ce lot de pêche est alors couvert par l'ensemble des bons de transport correspondants (les pêcheurs font alors autant de bons de transport qu'il y a de destinataires.)

A contrario, l'individualisation et l'identification des lots débarqués (scellés et accompagnés chacun du document d'enregistrement associé) permettent d'autoriser le transport simultané (dans un même véhicule) de plusieurs lots de statut différents (denrées non contaminées et contaminées sous régime dérogatoire).

Un véhicule transportant plusieurs lots identifiés peut avoir pour destination des établissements agréés distincts (rupture de charge possible en cours de transport).

Le responsable de l'établissement doit systématiquement constater, à l'arrivée des produits, que leur intégrité n'a pas été altérée, refuser les lots qui ne correspondent pas à l'identification précise qui en est faite sur le document d'enregistrement et conserver, le cas échéant, les scellés (ou assimilés) et les documents d'accompagnement pendant au moins 6 mois après la date de la fin de la mise en œuvre de ce dispositif ou de la saison de pêche (cf. la note de service DGAL/SDRCC/SDSSA/N°2005-8205 du 17 août 2005).C- Agrément et fonctionnement des établissements.

En raison des spécificités exigées, l'autorisation d'éviscération de CSJ ne peut être accordée qu'à des établissements qui ont démontré leur capacité à respecter les exigences de la décision 2002/226/CE. Cette capacité se traduit par l'attribution, par la DDPP compétente, d'un agrément pour l'éviscération sanitaire des CSJ.

C - Exigences relatives aux établissements de traitement et conditions particulières pour bénéficier de l'agrément

L'établissement doit disposer d'un **atelier adapté à l'activité d'éviscération**, permettant de mettre sur le marché exclusivement du muscle (noix) et de la gonade (corail) et de procéder à l'élimination des autres tissus, y compris les barbes, conformément à l'article 1er, point 2.b de la décision 2002/226/CE.

1 - Fonctionnement

Afin de bénéficier de l'agrément spécifique pour l'éviscération, l'opérateur responsable de l'établissement concerné doit impérativement adapter son plan de maîtrise sanitaire (PMS) à cette nouvelle activité, conformément à l'arrêté du 8 juin 2006.

Les procédures de maîtrise mises en place selon l'application du système HACCP requises par l'article 5 du règlement (CE) n°853/2004 doivent offrir les garanties nécessaires à un traitement strict des parties contaminées, évitant un risque de contamination des muscles et gonades commercialisés et, éventuellement, d'autres produits traités dans l'établissement.

Le traitement des lots reçus doit respecter les conditions de fonctionnement exigées lors de l'attribution de l'agrément :

- travail d'un lot à la fois (CSJ provenant d'une même zone - ou ensemble de sous zones de même statut - et débarquées le même jour - par un ou plusieurs navires -.
- conservation des documents d'enregistrement et des scellés correspondant à chaque lot reçu ;
- enregistrement des quantités reçues (par lot, en précisant l'ensemble des données nécessaires à leur identification précise), des produits finis élaborés et des déchets engendrés dans un registre entrées-sorties ;
- contrôle de l'efficacité de l'éviscération par sondage visuel de l'enlèvement des tissus contaminés ;
- analyse de chaque lot de produit fini : ces analyses permettent de s'assurer de la maîtrise du risque par l'éviscération dans un établissement donné ; en ce sens, la notion de lot de « produit fini » est importante ; un lot de produit fini ne peut concerner que des CSJ provenant d'une même zone (ou ensemble de sous zones de même statut) et débarquées le même jour (par un ou plusieurs navires) et traités par un même établissement. **La décision 2002/226/CE prévoit en effet à l'article 2.1 que chaque lot soit analysé par l'opérateur. Il s'agit donc bien d'un autocontrôle à la charge de l'exploitant (cf infra la partie dédiée aux analyses)**.
- élimination des déchets issus de l'éviscération conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1069/2009 (catégorie 2) ;
- destruction des lots, dans le respect du règlement (CE) n° 1069/2009, en cas de dépassement du seuil de 20 mg/kg lors des autocontrôles (catégorie 2) ;
- existence d'une procédure de retrait/rappel éprouvée, permettant un retrait/rappel de la consommation des lots dont une analyse aurait abouti à un résultat défavorable, notamment résultat d'analyse d'autocontrôle sur un lot de produit fini révélant une concentration en acide domoïque supérieure à 20 mg/kg.

La traçabilité mise en place doit permettre de fournir, par le biais d'un registre d'entrée et de sortie faisant apparaître les liens entre ces éléments, un inventaire quotidien des quantités :

- de CSJ reçues ;
- de déchets éliminés ;
- de produits finis (et des lots) correspondants.

La mise en œuvre d'une éviscération de CSJ dans des conditions permettant d'éliminer la totalité de l'hépatopancréas implique que le personnel affecté à cette activité bénéficie d'une formation spécifique qui le sensibilise au risque lié à l'ASP. Il doit être conscient du fait que l'éviscération est un traitement permettant de maîtriser ce risque et que les déchets issus de cette manipulation sont des produits à risque devant être éliminés.

2 - Demande et délivrance de l'agrément

Les établissements candidats à cette activité déposent une demande écrite à la DDPP du département d'implantation de l'établissement. Par cela, ils s'engagent notamment à s'approvisionner auprès d'opérateurs avec lesquels ils ont passé les contrats précités, organisant la pêche, la collecte, le transport et l'éviscération des coquilles contaminées conformément aux dispositions des arrêtés préfectoraux et de la décision 2002/226/CE.

Le contenu du dossier doit être conforme au dossier d'agrément exigé par l'arrêté ministériel du 8 juin 2006, en précisant le respect des exigences particulières reprises ci-dessus (structure, fonctionnement, aptitudes). Les établissements bénéficiant déjà d'un agrément sanitaire (par exemple pour la manipulation des produits de la pêche) **doivent compléter leur dossier d'agrément pour couvrir cette nouvelle activité (adaptation du PMS).**

Conformément à l'arrêté du 8 juin 2006, la DDPP instruit la demande d'agrément. L'agrément est délivré suite à une inspection favorable, qui permet de contrôler l'adéquation des structures, du dossier interne et du fonctionnement par rapport aux éléments présentés dans le dossier.

L'attribution de l'agrément est formalisée dans SIGAL et confirmée par l'envoi d'un courrier au responsable de l'établissement (*cf.* courrier type de la note de service DGAL/SDSSA/n°2007-8014 du 11 janvier 2007) et par l'inscription de l'établissement sur la liste établie dans l'arrêté préfectoral de mise en œuvre de la filière d'éviscération.
Dans le courrier d'attribution de l'agrément (« conditionnel » ou « définitif »), la DDPP veillera à préciser que l'utilisation d'un tel agrément pour procéder à l'éviscération des CSJ provenant d'une zone soumise à restriction de pêche pour cause de contamination par des toxines du groupe de l'acide domoïque (ou ASP) est subordonnée à l'inscription de cet établissement dans l'arrêté préfectoral autorisant, pour cette zone, la mise en œuvre d'une telle filière et au strict respect des prescriptions prévues dans cet arrêté.

La liste nationale de ces établissements agréés pour l'éviscération est transmise par la DGAL à la Commission européenne, conformément à l'article 1er, point 2.b de la décision 2002/226/CE.

Si l'arrêté préfectoral de mise en œuvre d'une filière d'éviscération sanitaire doit mentionner un établissement de transformation situé dans un autre département, l'inscription de cet établissement sur l'arrêté doit se faire en concertation avec la DDPP concernée, qui doit donner son avis sur le projet d'arrêté et être destinataire d'une copie de l'arrêté signé.

3 - Congélation

La congélation des CSJ dans l'attente de leur éviscération n'est pas admise pour l'instant, pour des raisons de traçabilité et des raisons sanitaires (risque de migration des toxines de l'hépatopancréas vers la noix et le corail cf. l'avis de l'Anses n°2008-SA-0022 du 14 novembre 2008).

Un avis de l'Anses à venir apportera des précisions concernant la question de la congélation.

4 - Contrôle des établissements de traitement

Dans les établissements agréés pour l'éviscération sanitaire des CSJ, la DDPP compétente **contrôle les points suivants dans le cadre de ses prérogatives en terme de sécurité sanitaire alimentaire** : manipulation de ces lots dans le respect des règles d'hygiène, efficacité de l'éviscération, devenir des tissus non destinés à la consommation et des lots de produits finis qui s'avèrent contaminés au dessus de 20mg/kg , validité de la traçabilité, résultats d'autocontrôles, concordance des informations reçues…

Le responsable de l'établissement transmet à la DDPP une copie des résultats des analyses de recherche de toxine ASP réalisées si les résultats sont défavorables. L'ensemble des résultats d'autocontrôles est conservé par l'établissement, et doit pouvoir être consulté à tout moment à la demande de la DDPP.

5 - Conditions de cessation des activités de pêche et d'éviscération

Lorsque l'épisode de contamination est terminé et que la pêche peut reprendre sans restriction sanitaire, l'information des professionnels est réalisée par le biais de la diffusion de l'arrêté préfectoral établissant la levée des mesures de restriction de la pêche.

Par ailleurs, la possibilité d'éviscération de coquilles Saint-Jacques peut être suspendue quand les conditions ayant permis sa mise en œuvre ne sont plus réunies et notamment dans le cas d'un dépassement des seuils permettant la mise en application de cette décision (surveillance hebdomadaire de zone ou autocontrôles sur les produits finis). Dans ce cas, il convient d'informer de la levée de cette mesure chaque établissement de traitement agréé concerné et de leur indiquer précisément qu'ils ne peuvent plus éviscérer les CSJ provenant de cette zone.

En outre, si les conditions de l'agrément ne sont pas respectées, la suspension des activités de l'établissement sera immédiatement prononcée, conformément à l'article L. 233-1 du code rural et de la pêche maritime. La procédure de suspension ou de retrait de l'agrément de l'établissement, sur la base de l'article L.233-2 du code rural, sera engagée et les lots mis sur le marché dans ces conditions devront être retirés de la commercialisation, voire rappelés, par le responsable de l'établissement agréé pour l'énucléation sanitaire des CSJ (*cf.* courrier type de la note de service DGAL/SDSSA/n°2007-8014 du 11 janvier 2007).

Dans tous les cas, la DDPP tient à jour dans SIGAL le statut et de l'évolution des agréments dans son département.

6 - Analyses des coquillages : autocontrôles/ contrôles officiels (cf aussi 2-)

a - Contrôles officiels

Le règlement (CE) n° 2074/2005 prescrit les méthodes officielles de contrôle des phycotoxines marines.
En l'espèce pour ASP, il peut s'agir juridiquement de la méthode HPLC (chromatographie liquide haute performance) ou de la méthode ELISA (immuno-enzymatique):

Règlement (CE) n° 2074/2005 (annexe III chapitre II) : « *La teneur totale en toxines amnésiantes (amnesic shellfish poison — ASP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée par chromatographie liquide haute performance (CLHP) ou par toute autre méthode reconnue au niveau internationale.*

Toutefois, à des fins de dépistage, la méthode 2006.02 ASP ELISA, telle que publiée dans le Journal of AOAC International en juin 2006, peut également être utilisée pour déterminer la teneur totale en ASP des parties comestibles de mollusques.

En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode de CLHP. »

Sur la base des informations du LNR, la DGAL demande aux laboratoires agréés, dans le cadre des **contrôles officiels** (contrôles des services de l'Etat, au sens du règlement (CE) n° 882/2004) de n'utiliser que la méthode de référence HPLC. Ceci tient à plusieurs raisons :

-la méthode immunoenzymatique n'a jamais été évaluée pour ses performances (spécificité et sensibilité en particulier) par le LNR et il convient de vérifier la réalité des performances annoncées par les fabricants de kits ;

-les pouvoirs publics n'ont pas pour le moment basé leur stratégie de gestion sur une démarche en deux temps de type « dépistage » (screening) puis confirmation de tout résultat supérieur au seuil selon la méthode de référence HPLC. De toute façon, cette démarche nécessite la mise en place de l'évaluation des kits rapides.

La DGAL réfléchit actuellement en partenariat avec l'ANSES aux possibilités de déployer en 2013 ces tests s'ils apportent réellement un gain de gestion pour les pouvoirs publics.

b - Autocontrôles

Pour la réalisation des autocontrôles, il est conseillé à l'opérateur concerné d'établir, avec le laboratoire choisi, un contrat reprenant la fourniture des échantillons (nombre, fréquence, modalités d'envoi), ainsi que les modalités et délais de rendu des résultats..

Des analyses d'autocontrôle doivent impérativement (décision 2002/226/CE, article 2.1) être pratiquées sur chaque lot de produits finis issu des établissements agréés :

- chaque jour d'activité, pour chaque zone de pêche (il peut être accepté, en fonction des capacités de traitement de l'établissement, qu'un lot couvre plusieurs jours d'activité, dès lors qu'il est issu d'une même zone ou ensemble de sous-zones de même statut et d'une pêche débarquée le même jour) ;
- 10 muscles accompagnés ou non de 10 gonades, selon le produit commercialisé.

Un **lot de produit fini** correspond à des CSJ provenant d'une même zone (ou ensemble de sous zones de même statut) et **débarquées** le même jour (par un ou plusieurs navires) et traités par un même établissement.
Le caractère libératoire de l'analyse n'étant pas imposé, il convient toutefois de disposer du résultat des analyses le plus rapidement possible, afin de pouvoir procéder à la mise en œuvre des procédures de retrait/rappel si nécessaire.

Juridiquement, il est possible que les opérateurs concernés fassent pratiquer ces analyses dans tout laboratoire de leur choix avec une méthode adaptée au risque qu'ils veulent surveiller. Concrètement cependant il apparaît vivement conseillé pour que les analyses aient la fiabilité escomptée que celles-ci soient préférentiellement (sans que cela soit pour autant rendu obligatoire) réalisées par HPLC dans un laboratoire agréé.

7 - retrait-rappel

En cas de résultat d'autocontrôle supérieur à 20mg/kg sur le produit fini commercialisé (muscle +/- gonade), le responsable de l'établissement doit appliquer les dispositions relatives au retrait et rappel de produits figurant dans le règlement (CE) n° 178/2002 (article 19 notamment) et le code rural et de la pêche maritime :

art 19 : *« Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une* ***denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires,*** *il engage* ***immédiatement*** *les procédures de* ***retrait du marché*** *de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en* ***informe les autorités compétentes****. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant i****nforme les consommateurs de façon effective et précise*** *des raisons du retrait et, au besoin,* ***rappelle les produits*** *déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.*

Notamment, il en informe immédiatement la DDPP. La DGAL (mission des urgences sanitaires) est prévenue par la DDPP au moyen de la fiche de notification de non-conformité prévue par la note de service DGAL/MUS/N2012-8002 du 03/01/2012.

Par ailleurs, il prend toutes les dispositions pour procéder au retrait des produits encore sur le marché et à l'information des consommateurs par affichage (modèle d'affichette disponible sur la rubrique « alertes et urgences sanitaires » partie communication du site intranet du ministère) dans les lieux de vente et par voie de presse (recommandation de ne pas consommer ces produits et information sur les symptômes liés à une intoxication par ASP). Il procède à leur destruction dans le respect des dispositions du règlement (CE) n° 1069/2009.

Il existe un cas particulier pour lequel les résultats hebdomadaires de surveillance de zone, obtenus a posteriori par rapport à l'activité de pêche, sont connus après application du traitement d'éviscération (supposé assainissant).

Ce peut être le cas pour des pêches en zones dérogatoires (concentration dans les coquilles compris entre 20 et 250 mg/kg d'équivalents en acide domoïque lors du dernier bulletin hebdomadaire connu): on apprend après la pêche que, au moment où ladite pêche est intervenue, le niveau dans les coquilles dépassait le niveau maximal d'application de la dérogation de la décision 2002/226/CE.

En conséquence, formellement les coquilles issues de cette pêche n'auraient pas dû entrer en processus d'éviscération puisqu'elles présentent des niveaux tels que la décision ne peut plus s'appliquer et que la zone en question ne peut plus que faire l'objet d'une fermeture. Se pose donc la question du devenir des produits déjà éviscérés.

La matière première est entrée dans le process alors qu'elle ne le pouvait pas mais l'exploitant n'ayant pas de raison particulière de soupçonner l'impossibilité juridique d'appliquer le régime dérogatoire d'éviscération et n'ayant pas encore connaissance des résultats de surveilance de la zone au moment où la matière première a été traitée ne commet pas d'infraction.

Le règlement (CE) n° 178/2002 indique que la denrée ne peut être mise sur le marché si elle est dangereuse ou impropre à la consommation. Dans ce contexte, si, à l'issue de l'éviscération de coquilles de zones présentant des niveaux supérieurs à 250 mg/kg d'acide domoïque, l'opérateur responsable de la mise sur le marché de cette denrée transformée dispose des éléments de preuve suffisants pour attester que le produit a été assaini par l'éviscération, alors il n'existe ni raison sanitaire, ni base juridique pour exiger une retrait-rappel dudit produit.

La solidité de cette preuve est à examiner localement par les services chargés du contrôle de l'établissement. A minima la démonstration que le lot ainsi obtenu est conforme sera faite par des autocontrôles portant spécifiquement et assurément sur les parties comestibles obtenues à partir des coquillages de la zone présentant des niveaux supérieurs à 250 mg/kg. Si besoin, les autocontrôles devraient être renforcés ou ré-ajustés pour vérifier que le traitement a véritablement été assainissant à l'égard de ces produits les plus contaminés. Il convient de noter que la dérogation a fixé une limite haute estimant qu'au-delà du niveau de 250 mg/kg il n'était plus certain que l'éviscération soit un procédé assainissant.

8 - Gestion des déchets

L'article 8. d) du règlement (CE) n° 1069/2009 conduit à classer les matières issues du traitement (hépatopancréas ou toute autre partie contaminée par ASP à des teneurs incompatibles avec la mise sur le marché de la denrée en question) comme des sous-produits de catégorie 2. L'article 2 point 2 de la Décision 2002/226 prévoit que ces matières soient « détruites » : sera considérée comme une destruction leur orientation vers un circuit hors alimentation humaine ou animale. Vu leur classement en catégorie 2, la valorisation par compostage est possible. Elles ne peuvent pas faire l'objet d'un essorage pour éliminer l'eau, l'acide domoïque étant hydrophile.

Les frais de traitement (y compris l'enlèvement par une société dédiée) sont à la charge de l'opérateur détenteur des sous-produits. Le prix d'enlèvement est fixé par l'opérateur avec l'établissement chargé de les collecter, dans le cadre d'un contrat privé, puisque cet enlèvement ne relève en aucune manière du service public d'équarrissage.

Vous voudrez bien, le cas échéant, mettre en œuvre les mesures décrites dans la présente note. Mes services se tiennent à votre disposition pour tout échange à ce sujet.

Les remarques et difficulté liées à l'application du présent ordre de méthode devront être adressées à la DGAL par FLAM selon les procédures usuelles décrites dans le système qualité.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Patrick DEHAUMONT