

(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 6 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants ;
- VU l'arrêté du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;
- VU l'arrêté du 6 novembre 2013 fixant les tailles maximales des coquillages juvéniles récoltés en zone C et les conditions de captage et de récolte du naissain en dehors des zones classées
- VU l'arrêté préfectoral n°2016362-0004 du 27 décembre 2016 portant classement de salubrité et surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département du Finistère ;
- VU l'arrêté préfectoral n°2016263-0018 du 19 septembre 2016 donnant délégation de signature à M. Eric DAVID directeur départemental de la protection des populations du Finistère ;
- VU l'arrêté préfectoral n°2017268-0001 du 25 septembre 2017 portant subdélégation de signature à des fonctionnaires de la direction départementale de la protection des populations du Finistère ;
- VU le résultat des analyses effectuées par le réseau de surveillance phytoplanctonique (REPHY) de l'IFREMER en date du 12 octobre 2017.

Considérant que les résultats des analyses effectuées par IFREMER sur les moules (*mytilus edulis*) prélevées le 02 octobre 2017 dans la zone « Baie de Lannion » (n°32) ont démontré leur toxicité par présence de toxines lipophiles à un taux de 171 µg/kg de chair totale de coquillage supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg de chair totale de coquillage par le règlement (CE) 853/2004, et sont donc susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;

Considérant que les résultats des analyses effectuées par IFREMER sur les coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) prélevées le 05 octobre 2017 dans la zone marine « Baie de Morlaix – large » (n°33) ont démontré une absence de contamination en toxines lipophiles ;

Considérant que les résultats des analyses effectuées par IFREMER sur les huîtres (*Crassostrea gigas*) prélevées le 09 octobre 2017 dans la zone « Baie de Lannion » (n°32) ont démontré une absence de contamination en toxines lipophiles ;

Considérant que les résultats des analyses effectuées par IFREMER sur les coques (*Cerastoderma edule*) prélevées le 09 octobre 2017 dans la zone « Baie de Lannion » (n°32) ont démontré une absence de contamination en toxines lipophiles ;

Sur avis de M. le directeur départemental des territoires et de la mer ;

Sur avis de l'agence régionale de santé ;

Sur proposition de M. le Directeur départemental de la protection des populations;

ARRETE :

ARTICLE 1 : FERMETURE DE LA ZONE

Sont provisoirement interdits, à partir du 12 octobre 2017, la pêche maritime professionnelle et récréative, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation de tous les coquillages sauf les pectinidés, huîtres et coques en provenance de la partie finistérienne de la zone délimitée comme suit :

- à l'ouest, par la ligne reliant la Pointe de Primel au point de coordonnées 48°59.43N 003°58.53O ;
- à l'est, par la ligne reliant la Pointe de Mean Ruz au point de coordonnées 49°05.10N 003°37.47O ;
- au nord, par la limite des eaux territoriales.

Incluant la zone de production « Baie de Locquirec- Plestin Les Grèves » n°2229.00.02.

ARTICLE 2 : UTILISATION DE L'EAU DE MER PROVENANT DE LA ZONE FERMEE

Article 2.1. Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion de tous les coquillages sauf les pectinidés, huîtres et coques, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone « Baie de Lannion » (n° 32) 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 02 octobre 2017 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. À l'exception des pectinidés, huîtres et coques, 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 réouverture, sous réserve de l'accord de Direction départementale de la protection des populations.

Article 2.2 Mesures particulières

Les établissements, qui peuvent justifier auprès de la direction départementale de la protection des populations un approvisionnement en eau de mer non contaminée (du fait par exemple des dates et lieux de pompage), peuvent continuer à commercialiser des coquillages qui proviennent soit de zones ouvertes soit de la zone fermée mais « mis à l'abri » avant la période de toxicité retenue.

Article 2.3 Mesures dérogatoires en l'absence démontrée de cellules algales dans l'eau alimentant les bassins

Si les professionnels prouvent par analyse, auprès de la Direction départementale de la protection des populations du Finistère, :

- l'absence de cellules algales toxiques dans l'eau alimentant leurs bassins,
- l'absence de toxicité des coquillages ayant séjourné dans leurs bassins.

alors cette eau de mer issue de la zone fermée pourra être utilisée de manière dérogatoire pour l'immersion de coquillages non soumis à des mesures de restriction.

Cette analyse devra être renouvelée lors de chaque nouveau pompage dans la zone fermée.

ARTICLE 3 : VOIE DE RECOURS

Le présent arrêté préfectoral est susceptible de recours devant le tribunal administratif de Rennes pendant un délai de deux mois à compter de sa publication.

ARTICLE 4 : EXCLUSIONS

Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux activités des écloseries ainsi qu'aux transferts de naissains et juvéniles en vue de l'élevage.

ARTICLE 5 :

L'arrêté préfectoral n° 2017279-0001 du 06 octobre 2017 est **abrogé**.

ARTICLE 6 :

Le sous-préfet de l'arrondissement de Morlaix, le directeur départemental de la protection des populations, le directeur départemental des territoires et de la mer adjoint délégué à la mer et au littoral, le délégué départemental de l'agence régionale de santé, le commandant du groupement de gendarmerie du Finistère et les maires des communes de Plougasnou, Saint-Jean-du-Doigt, Guimaec et Locquirec sont chargés de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture du Finistère.

Fait à Quimper, le 12 octobre 2017

Pour le préfet et par délégation,
le directeur départemental
de la protection des populations
par empêchement la chef de service alimentation



Florence LE CRENN

Ingénieur en Chef des Ponts, des Eaux et des Forêts
Chef de Service Alimentation