



PRÉFET DU FINISTÈRE

Direction départementale de la protection  
des populations  
Service alimentation

Arrêté préfectoral n°

du 20 août 2018

portant interdiction temporaire de pêche, ramassage, purification et expédition  
**des coquillages fouisseurs (groupe 2),**  
provenant de la zone de production « **Baie de Morlaix amont** » n° 29.01.030

-----

Le préfet du Finistère,  
Chevalier de la Légion d'honneur  
Commandeur de l'Ordre National du Mérite,

- VU le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires notamment son article 19 ;
- VU le règlement n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale ;
- VU le règlement n°854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- VU le règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- VU le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 232-1 ainsi que la partie réglementaire du livre IX;
- VU le code de la santé publique ;
- VU le décret n°2001-426 du 11 mai 2001 réglementant l'exercice de la pêche maritime à pied à titre professionnel ;
- VU le décret 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 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 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°2018050-0005 du 19 février 2018 donnant délégation de signature à M. Eric DAVID directeur départemental de la protection des populations du Finistère ;
- VU l'arrêté préfectoral n°2018106-0008 du 16 avril 2018 portant subdélégation de signature à des fonctionnaires de la direction départementale de la protection des populations du Finistère ;
- VU le bulletin d'alerte REMI niveau 1 de l'IFREMER du 16 août 2018.
- VU le bulletin d'alerte REMI niveau 2 de l'IFREMER du 20 août 2018.

Considérant que les résultats des analyses microbiologiques effectuées par LABOCEA ont montré une contamination bactérienne des palourdes prélevées le 13 août 2018 dans la zone de production « Baie de Morlaix amont » (n° 29.01.030) classée B pour les groupes II et III à un niveau de **9200 *E. coli***, dépassant la valeur seuil de 4600 *E. coli* pour 100 g de chair et de liquide intervalvaire, limite pour une zone classée B;

Considérant que cette contamination est persistante au regard des résultats sur les palourdes prélevées le 16 août 2018 dans la même zone de production « Baie de Morlaix amont » (n° 29.01.030) et se situe à un niveau de **7900 *E.coli***, dépassant la valeur seuil de 4600 *E.coli* / 100g de CLI, limite pour une zone classée B;

Considérant que ce niveau de contamination est susceptible d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion des coquillages;

Sur avis de Monsieur le Directeur départemental des territoires et de la mer;

Sur avis de l'Agence régionale de santé ;

Sur proposition de Monsieur le Directeur départemental de la protection des populations;

## ARRÊTE :

### ARTICLE 1 : FERMETURE PARTIELLE DE LA ZONE (GROUPE II FOUSSEURS)

La pêche professionnelle et récréative ainsi que le ramassage, la purification et l'expédition en vue de la mise à la consommation humaine de tout **coquillage du groupe 2 (fousseurs)** sont interdits à partir du 20 août 2018 dans la zone de production « **Baie de Morlaix amont** » (n° 29.01.030) ainsi délimitée :

*-Limite amont : la ligne reliant l'église de Locquéolé à l'extrémité nord du pont du Dourduff.*

*-Limite aval : le parallèle passant par le phare de la Lande.*

### ARTICLE 2 : MESURES DE RETRAIT DES COQUILLAGES CONCERNÉS

Les espèces de coquillages du groupe 2 (fousseurs) récoltés et/ou pêchés dans la zone n° 29.01.030 « Baie de Morlaix amont » **depuis le 13 août 2018**, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

Tout professionnel qui a depuis cette date commercialisé ces espèces de coquillages du groupe 2, doit engager 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 protection des populations. Ces produits doivent être détruits, selon les modalités fixées par le règlement (CE) n° 1069/2009.

### ARTICLE 3 : UTILISATION DE L'EAU DE MER PROVENANT DE LA ZONE FERMÉE

#### Article 3.1. Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des coquillages fousseurs, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone n° 29.01.030 « Baie de Morlaix amont » tant que celle-ci reste fermée.

Seules les opérations de lavage des coquillages, sans immersion, sont possibles.

Cette interdiction est également applicable pour l'eau de mer pompée dans cette zone depuis le 13/08/2018 et stockée dans les bassins des établissements. Les coquillages fousseurs qui seraient déjà immergés dans cette eau sont considérés comme contaminés et ne peuvent être commercialisés pour la consommation humaine.

Ces coquillages peuvent 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.

Les établissements, qui conformément à leur engagement pris auprès des services préfectoraux, peuvent garantir un approvisionnement en eau de mer non contaminée, peuvent continuer à commercialiser des coquillages qui proviennent de zones ouvertes.

#### Article 3.2 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 4 : 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 5 : EXCLUSIONS**

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

#### **ARTICLE 6**

Le sous-préfet 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 Taulé, Locquénolé, Plouezoc'h 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 **20/08/2018**

Pour le préfet et par délégation,  
le directeur départemental de la protection des populations  
par empêchement,  
la cheffe du service Alimentation



**Florence LE CRENN**

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