

PRÉFET DU FINISTÈRE

Direction départementale de la protection  
des populations  
Service alimentation

Arrêté préfectoral n°

du 25 octobre 2019

portant interdiction temporaire de la pêche, du ramassage, du transfert de la purification, de l'expédition, de la distribution, de la commercialisation des pectinidés ainsi que du pompage de l'eau de mer à des fins aquacoles provenant de la zone marine « Concarneau – large - Glénan » (n°043).

-----

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° 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 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°2019141-0009 du 21 mai 2019 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°2019084-0123 du 25 mars 2019 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 (REPHYTOX) de LABOCEA en date du 25 octobre 2019.

Considérant que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les coquilles Saint-Jacques prélevées le 17 octobre 2019 dans la zone « Concarneau – large - Glénan » (n°043) ont démontré leur toxicité par présence de toxines amnésiantes (ASP) à un taux supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 20 mg d'équivalent AD / kg de chair 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 toxines de type ASP sont très dangereuses pour la santé humaine ;

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;

**ARRÊTE :**

## ARTICLE 1 : FERMETURE DE LA ZONE

Sont provisoirement interdits, à partir du 25 octobre 2019, la pêche maritime professionnelle et récréative, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation des pectinidés en provenance du secteur délimité comme suit :

*Partie finistérienne des eaux territoriales de la zone délimitée :*

- au nord par le parallèle passant par la pointe de Penmarc'h (commune de Penmarc'h), la ligne reliant la pointe de Penmarc'h (commune de Penmarc'h), le point 47° 43' 52.26" N, 4° 16' 46.19" W, la pointe de Moustierlin (commune de Fouesnant), la pointe de Trévignon (commune de Trégunc) et la pointe du Talut (commune de Ploemeur – Morbihan) ;
- à l'est par la ligne joignant la pointe du Talut (commune de Ploemeur – Morbihan) à la pointe de Pen Men (île de Groix) et le méridien passant par la pointe de Pen Men (île de Groix).

Incluant partiellement les zones de production 29.07.010 « Eaux profondes Guilvinec-Bénodet ».

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

### Article 2.1. Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des pectinidés, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone « Concarneau – large - Glénan » (n°043) 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 17 octobre 2019 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les pectinidés 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, 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,

y compris les coquillages ne provenant pas de la zone fermée. 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 écloséries ainsi qu'aux transferts de naissains et juvéniles en vue de l'élevage.

### **ARTICLE 5 :**

Le secrétaire général de la préfecture du Finistère, 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 littorales concernées 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 25 octobre 2019

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

