



PREFET DE L'HERAULT

*Direction Départementale  
des Territoires et de la Mer  
Délégation à la Mer et au Littoral*

**A R R Ê T É N° DDTM34 – 2019 – 01 - 10034**

**Portant modification du classement de salubrité et de surveillance du lotissement conchylicole de l'Étang du Prévost (zone 34.26)**

**Le Préfet de l'Hérault  
Officier dans l'ordre national du Mérite  
Officier de la Légion d'Honneur**

- VU le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- VU le règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- VU le règlement (CE) n° 854/2004 modifié du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 modifié, 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°1666/2006 du 06 novembre 2006 portant dispositions d'application transitoires notamment du règlement (CE) n° 854/2004 ;
- VU le règlement (CE) n°1069/2009 du parlement européen du 21 octobre 2009 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux ;
- VU le règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
- VU le code rural et de la pêche maritime et notamment son livre IX ;
- VU le code rural et de la pêche maritime, notamment son livre II, articles R231-35 à R231-42 relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise en marché des coquillages vivants;
- VU les articles R202-2 à R202-33 du code rural et de la pêche maritime, relatifs aux laboratoires ;
- VU les articles R923-9 à R923-49 du code rural et de la pêche maritime relatifs aux concessions pour l'exploitation de cultures marines ;
- VU les articles D921-67 à R921-75 du code rural et de la pêche maritime relatifs à la pêche maritime à pied à titre professionnel ;
- VU le décret n° 84-428 du 05 juin 1984 modifié, 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'Etat dans les régions et les départements;
- VU le décret n° 2009-1484 du 03 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles;
- VU le décret du 17 décembre 2015 portant nomination de Monsieur Pierre Pouëssel, préfet de l'Hérault ;
- VU l'arrêté du Premier Ministre en date du 05 novembre 2015 portant nomination de M. Matthieu Grégory en tant que Directeur départemental des territoires et de la mer de l'Hérault ;
- VU l'arrêté interministériel du 06 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 06 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;
- VU l'arrêté DDTM34-2015-05-04882 du 11 mai 2015 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production de coquillages vivants destinés à la consommation humaine pour le département de l' Hérault ;
- VU l'arrêté n° DDTM34-2017-08010 du 14 février 2017 portant modification du classement de salubrité et de surveillance des zones de production de coquillages vivants destinés à la consommation humaine pour le département de l'Hérault ;
- VU le rapport d'évaluation de la qualité des zones de production conchylicole de l'IFREMER – édition 2018 en date du 22 juin 2018 ;
- VU l'avis du comité régional de la conchyliculture Méditerranée en date du 28 novembre 2018 ;
- VU l'avis du comité régional des pêches maritimes et des élevages marins Occitanie en date du 4 décembre 2018 ;
- VU l'avis de la commission des cultures marines réunie le 6 décembre 2018 ;

**CONSIDERANT** la qualité sanitaire de la zone estimée en « très mauvaise qualité » dans le rapport d'évaluation de l'Ifremer sur les trois dernières années de 2015 à 2017 ;

**CONSIDERANT** les trois précédents rapports de l'Ifremer conduisant à la même estimation en « très mauvaise qualité » sur les années 2012 à 2014, 2013 à 2015, puis 2014 à 2016 ;

**CONSIDERANT** les très fortes contaminations microbiologiques ayant de nouveau eu lieu en 2018, attestées par les bulletins d'alerte de l'Ifremer et notamment les 18/47 du 20 février 2018 et 18/26 du 12 décembre 2018 faisant état d'une contamination à des seuils supérieurs à 46 000 E.coli / 100 g de CLI, et ayant entraîné des mesures de restriction de récolte et de commercialisation des coquillages ;

**CONSIDERANT** l'avis défavorable de l'Ifremer en date du 26 mars 2018 sur l'opportunité de procéder à un classement alternatif saisonnier de cette zone de production 34.26 ;

**CONSIDERANT** le risque pour la santé humaine des consommateurs à maintenir une mise sur le marché de coquillages vivants du groupe 3 alors qu'ils sont issus d'une zone de production estimée en très mauvaise qualité ;

**CONSIDERANT** les conclusions du comité de pilotage sur l'étang du Prévost en date du 13 septembre 2018 ;

**CONSIDERANT** toutefois la nécessité de maintenir un suivi de la qualité sanitaire de la zone 34.26 pour mesurer les actions correctrices mises en place visant à reconquérir une qualité des eaux satisfaisantes ;

**SUR** proposition de Monsieur le Directeur départemental des territoires et de la mer de l'Hérault ;

## ARRÊTE

### Article 1<sup>er</sup>

On entend par :

1° Production : les activités, pratiquées à titre professionnel, de pêche ou d'élevage de coquillages juvéniles ou adultes et ayant pour but final la préparation à la vente et à la mise sur le marché pour la consommation humaine ;

2° Elevage : toutes les étapes de culture d'un coquillage ayant pour objectif, par croissance, engraissement, affinage ou par toute autre technique visant à en améliorer les caractéristiques physiques et organoleptiques, l'obtention d'un coquillage de taille et de qualité marchandes destiné à la consommation humaine ;

3° Transfert : l'opération consistant à déplacer des coquillages vivants d'une zone de production à une autre zone de production dans le cadre d'activités d'élevage, ou vers tout établissement conchylicole agréé pour la purification ou l'expédition de coquillages vivants et vers tout établissement de traitement, à l'exception des opérations d'expédition.

### Article 2

Les coquillages sont classés en trois groupes distincts au regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la contamination et à la purification :

Groupe 1 : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers (murex, oursins, violets, bigorneaux, patelles...)

Groupe 2 : les bivalves fouisseurs c'est-à-dire les mollusques filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments (tellines, palourdes, clovisses, couteaux...)

Groupe 3 : les bivalves filtreurs, non fouisseurs (huîtres, moules, amandes, pétoncles...)

### Article 3

Pour un même site chaque groupe de coquillages fait l'objet d'un classement en fonction des résultats sanitaires connus pour ce groupe.

L'emplacement, les limites et le classement de ces zones sont déterminés par arrêté du préfet de département.

Le préfet fixe également par arrêté l'emplacement et les limites des zones de reparcage qui doivent satisfaire à la qualité sanitaire des zones de production classées en A.

Les zones de production de coquillages vivants sont classées de la façon suivante :

#### Zones A :

zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.

#### Zones B :

zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après un reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires en vigueur.

#### Zones C :

zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après reparcage pendant une durée appropriée de 2 mois minimum, ou qu'après un traitement thermique agréé par les autorités compétentes.

Lorsque les zones présentent une saisonnalité confirmée de leur qualité microbiologique, il est possible d'attribuer un classement différent en fonction des périodes de l'année.

Les producteurs ne peuvent récolter des mollusques bivalves vivants que dans des zones de production de classe A B ou C.

Toutefois, par dérogation, le captage et la récolte des naissains hors zones classées pour effectuer leur transfert vers une zone de production peuvent être exceptionnellement autorisés par le préfet du département après avis de la commission des cultures marines.

#### Article 4

La pêche à titre non professionnel des coquillages vivants destinés à la consommation humaine ne peut être pratiquée dans les zones de production que sur les gisements naturels situés dans des zones classées A ou B.

#### Article 5

Après son classement, une zone de production ou de reparcage fait l'objet d'une surveillance sanitaire régulière. Elle est destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement de la zone ainsi qu'à dépister d'éventuels épisodes de contamination microbiologique, phytoplanctonique et chimique

En cas de contamination momentanée d'une zone ou lorsque la santé publique est mise en péril, le préfet ferme la zone concernée ou en prononce le déclassement.

Ces décisions sont portées immédiatement à la connaissance de l'agence régionale de santé, des communes et des organisations professionnelles concernés.

#### Article 6

Toute personne responsable d'un transfert de coquillages vivants émet pour chaque lot de coquillages un document d'enregistrement et remet l'original au destinataire du lot de coquillages. Chacun en conserve une copie pendant un an dans un registre dans lequel les documents d'enregistrement sont archivés chronologiquement.

Le transfert depuis une zone C vers une zone A ou B est limité aux seuls naissains et juvéniles qui y sont captés ou récoltés

#### Article 7

Le classement sanitaire du lotissement conchylicole de l'Etang du Prévost, identifié sous le numéro de zone 34.26, est modifié à compter de la signature du présent arrêté comme décrit dans le tableau ci-dessous :

Zone de production et n° d'identification	GROUPE I	GROUPE II	GROUPE III	Observations
<b>34.26</b> <b>Etang du Prévost zone conchylicole</b> tables conchylicoles du Centre d'Aide par le Travail et de la prud'homie de Palavas	NC	NC	C	<b>limite :</b> arrêté DDAM de Sète n° 94 – XXIV – 00065 du 31 janvier 1994 Prise d'eau n° 90036000 détenue par la prud'homie de Palavas
<b>34.26.01</b> <b>Grau du Prévost</b>	NC	NC	NC	

Cette zone continue de faire l'objet d'une surveillance sanitaire régulière, et son classement sera régulièrement mis à jour en fonction des résultats de surveillance obtenus.

#### Article 8

- l'arrêté n° DDTM34-2015-04882 du 11 mai 2015 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production des coquillages vivants sur le littoral du département de L'Hérault ;  
et

- l'arrêté n° DDTM34-2017-08010 du 14 février 2017 portant modification du classement de salubrité et de surveillance des zones de production de coquillages vivants destinés à la consommation humaine pour le département de l'Hérault ;

sont modifiés en conséquence à compter de la signature du présent arrêté.

## Article 9

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le tribunal administratif de Montpellier dans un délai de 2 mois à compter de la parution au recueil des actes administratifs de la préfecture de l'Hérault.

## Article 10

Le Secrétaire général de la préfecture de l'Hérault, le Directeur départemental des territoires et de la mer de l'Hérault, la Directrice départementale de la protection des populations de l'Hérault, le Directeur régional de l'agence régionale de santé Occitanie, sont chargés, chacun pour ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de l'Hérault.

À Montpellier, le **25 JAN. 2019**

Le Préfet,



Pierre BOUSSEL

- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
  - D G A L
  - D P M A
- Préfecture de l'Hérault ( secrétariat général ; directeur du cabinet)
- Direction départementale des territoires et de la mer de l'Hérault
- Direction départementale de la protection des populations de l'Hérault
- Agence régionale de Santé Occitanie
- Direction Interrégionale de la Mer Méditerranée
- Compagnie de gendarmerie maritime de Sète
- Brigade territoriale de gendarmerie de Mèze
- Compagnie de gendarmerie départementale de Pézénas
- Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER, LER local)
- Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins Occitanie
- Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins du Gard
- Comité régional de la conchyliculture de la Méditerranée
- ESAT des Compagnons de Maguelone

Mairies de :

- Balaruc-les-Bains
- Bouzigues
- Frontignan
- La Grande-Motte
- Le Grau-du-Roi
- Loupian
- Marseillan
- Mèze
- Palavas-les-Flots
- Sète
- Vic-la-Gardiole
- Villeneuve les Maguelone

Montpellier Méditerranée Métropole  
Communauté d'Agglomération Pays de l'or