



**PRÉFET  
DE LA SEINE-  
MARITIME**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction départementale  
des territoires et de la mer**

ARRÊTÉ DU 18 FÉVRIER 2021

**Portant classement de salubrité et de surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département de la Seine-Maritime**

**Service Mer Littoral, et Environnement Marin  
Bureau des marins et usages de la mer**

Affaire suivie par : Guillaume PAIN

Tél. : 02 35 06 66 16

Mél : [ddtm-dml@seine-maritime.gouv.fr](mailto:ddtm-dml@seine-maritime.gouv.fr)

**Le préfet de la région Normandie, préfet de la Seine-Maritime,  
Officier de la légion d'honneur  
Officier de l'ordre national du Mérite**

- Vu** le règlement (CE) n° 178/2002 du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de la sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, et notamment son article 19 ;
- Vu** le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Vu** le 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 ;
- Vu** le règlement (UE) n° 2017-625 du 15 mars 2017 du Parlement européen et du Conseil relatif aux règles spécifiques d'organisation officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Vu** le règlement d'exécution (UE) n° 2019/627 du 15 mars 2019 de la Commission établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, conformément au règlement (UE) n° 2017/625 et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 ;
- Vu** le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Vu** le règlement (CE) n° 1881/2006 de la commission 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, notamment les livres II et IX, articles R 231-35 à R 231-42 ;
- Vu** le décret n° 84-428 du 5 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 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles ;
- Vu** le décret du 1<sup>er</sup> avril 2019 du Président de la République nommant M. Pierre-André DURAND, préfet de la région Normandie, préfet de la Seine-Maritime ;
- Vu** l'arrêté interministériel 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 interministériel du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;
- Vu** l'arrêté interministériel 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 ministériel du 21 juin 1978 fixant les limites latérales de compétence des préfets pour l'administration du domaine public maritime immergé ;
- Vu** l'arrêté inter-préfectoral du 28 avril 2008 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production de bulots situés en Manche Est au large des départements de la Seine-Maritime, du Calvados et de la Manche ;
- Vu** l'arrêté du premier ministre et du ministre de l'intérieur du 8 juin 2020 portant nomination de M. Jean KUGLER, ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts, en qualité de directeur départemental des territoires et de la mer de la Seine-Maritime ;
- Vu** l'arrêté préfectoral n° 20-043 du 15 juin 2020, portant délégation de signature en matière d'activités au directeur départemental des territoires et de la mer de la Seine-Maritime ;
- Vu** l'arrêté préfectoral n° 20-067 du 2 septembre 2020 portant subdélégation de signature à M. Clément JACQUEMIN, directeur départemental adjoint des territoires et de la mer, délégué à la mer et au littoral de la Seine-Maritime et de l'Eure en matière d'activités ;
- Vu** l'avis de la commission technique de suivi de la salubrité des zones de production des coquillages de la Seine-Maritime réunie le 23 novembre 2020 ;
- Vu** le rapport « Evaluation de la qualité des zones de production conchylicoles – département de la Seine-Maritime – édité annuellement par les services de l'IFREMER de Port-en-Bessin du mois de mai 2020 ;

**CONSIDÉRANT :**

- le tableau interprétatif des résultats du point REMI de la zone de production 76-T2 – VEULES- LES-ROSES de 2017 à 2019 et la qualification en B de la zone par IFREMER
- la zone 76-M1 Etretat-Le Tréport (moules) qui n'a pas été ouverte en 2020 à la pêche maritime professionnelle embarquée
- la zone 76-M3 Le Tréport (amandes) dont le peu de résultats en 2020 ne permet pas à IFREMER de qualifier un classement de la zone

**SUR PROPOSITION** du directeur départemental adjoint de la direction départementale des territoires et de la mer de Seine-Maritime, délégué à la mer et au littoral de la Seine-Maritime et de l'Eure

## ARRÊTE

### **Article 1er : périmètre de classement**

Dans le département de la Seine-Maritime, les zones de production de coquillages vivants sont définies, identifiées, classées et surveillées selon les dispositions du présent arrêté.

### **Article 2 : groupes de coquillages**

En référence à l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013, les coquillages sont classés en trois groupes distincts en regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la contamination et à la purification :

- a) **groupe 1** : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers (exemple : bulots, bigorneaux)
- b) **groupe 2** : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments (exemple : coques, amandes, palourdes)
- c) **groupe 3** : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs (exemple : moules, huîtres)

Conformément au règlement (CE) n° 853/2004 modifié, les gastéropodes marins non filtreurs ne sont pas concernés par les dispositions du présent classement sanitaire. Ils sont repris dans l'arrêté inter-préfectoral du 28 avril 2008 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production de bulots (*Buccinum undatum*) situées au large des départements de la Seine-Maritime, du Calvados et de la Manche.

Les dispositions du présent classement sanitaire ne s'appliquent pas aux pectinidés (coquilles saint-jacques, pétoncles..).

### **Article 3 : type de classements**

Sur la base de résultats microbiologiques et chimiques, un classement sanitaire est défini dans chaque zone de production, pour chaque groupe de coquillages présent dans la zone considérée soit au titre d'une production ou soit au titre d'une activité de pêche professionnelle lorsque la biomasse est significative pour assurer une activité économique.

Il est rappelé que le classement sanitaire des zones de production conchyliques du département de la Seine-Maritime est défini en référence au règlement (CE) n° 853-2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié.

- a) **zones A** : zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe
- b) **zones B** : zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants 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 reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires ou qu'après un traitement thermique
- c) **zones C** : zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée en vue de satisfaire aux normes sanitaires

Toute zone ne respectant pas les critères de qualité microbiologiques de zone C, et donc non classée, ne peut prétendre à être une zone de production que ce soit pour la pêche professionnelle ou pour les cultures marines professionnelles.

Une zone de production est classée lorsqu'au moins un groupe de coquillages est classé à l'intérieur de la zone considérée.

Lorsque les zones présentent une saisonnalité confirmée au regard de la qualité microbiologique des coquillages, un classement différent peut être instauré en fonction des périodes de l'année.

L'instruction technique DGAI/SDSSA/2016-448 du 30 mai 2016 qui fixe le cadre réglementaire général s'appliquant à la classification et à la surveillance des zones de production professionnelle, fixe également le principe de « zones particulières en matière de classement » et notamment les zones désignées « zones à éclipses » ou « zone à exploitation saisonnière » :

- **Les zones à exploitation occasionnelle (dites à éclipses)** caractérisées par une pêche aléatoire (pas tous les ans avec des périodes différentes) ne sont pas classées mais bénéficient d'un suivi sanitaire particulier au moment de leur exploitation et sont définies, le cas échéant, dans l'annexe 1 du présent arrêté sont soumises à autorisation préalable et leur exploitation à des conditions particulières par arrêté préfectoral.
- **Les zones à exploitation saisonnière** (pêche pratiquée tous les ans pendant certains mois) pour lesquelles la qualité est déterminée par l'ensemble des résultats (au moins 24 données sur au moins les 3 dernières années : soit 8 analyses par an).

#### **Article 4 : classement des zones de productions**

Le présent arrêté dénombre quatre zones de production de coquillages sur le Département de la Seine-Maritime.

Trois zones situées au-delà de la limite de basse mer de vive eau :

- x la zone 76-M1 Etretat-Le Tréport (0 à 3 milles),
- x la zone 76-M2 Antifer (½ à 3 milles)
- x la zone 76-M3 Le Tréport

Une zone située sur l'estran (zone de balancement des marées) :

- x la zone 76-T2 devant la commune de Veules-les-Roses.

En application des dispositions réglementaires en vigueur, les zones de production des coquillages vivants dans le Département de la Seine-Maritime sont définies et classées du point de vue de la salubrité comme présenté en annexe 1.

Les zones de production du département sont regroupées par secteurs géographiques dont les limites font l'objet d'une représentation cartographique figurant à titre d'illustration sur la carte jointe en annexe 2 du présent arrêté.

Aucune zone de reparcage n'est définie sur le littoral du Département de la Seine-Maritime.

#### **Article 5 : la pêche à pied de loisir**

La pêche à pied de loisir des coquillages vivants est réglementé par un arrêté préfectoral spécifique

#### **Article 6 : zones à éclipses**

Lorsque qu'une zone est définie en zone à éclipses, la production et la récolte professionnelle de coquillages y sont provisoirement interdites. L'exploitation est soumise à autorisation préalable, sous conditions particulières. Aucun classement n'est précisé pour ces zones dont les conditions d'exploitation et la qualité sanitaire seront déterminées au moment de leur ouverture par arrêté préfectoral.

Au titre des bivalves non-fouisseurs (GR3), la zone concernée est :

- **zone 76-M1 : Etretat – Le Tréport**

### **Article 7 : la surveillance et la gestion des zones de production classées**

Après son classement, une zone de production fait l'objet d'une surveillance régulière sur les aspects microbiologique, chimique et phytoplanctonique.

Cette surveillance est destinée à vérifier la pérennité du classement ainsi qu'à dépister d'éventuels épisodes de contamination en vue de mettre en place des mesures de gestion appropriées.

Le suivi ROCCH étant représentatif de plusieurs zones, le suivi sera réalisé sur les huîtres de Veules-les-Roses ; les niveaux de contamination sont également suivis dans le cadre du suivi d'impact des rejets de dragages du port du Tréport.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, les échantillons sont à fournir au Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA 76) choisi dans le cadre de l'assistance à Maîtrise d'Ouvrage.

En cas de contamination momentanée d'une zone et en fonction de sa nature et de son niveau, le Préfet, sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer, prendra les mesures qui lui incombent en terme de protection de la santé des consommateurs.

### **Article 8 : la commission départementale de suivi sanitaire des zones de production**

Afin de vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement de salubrité des zones de production, une commission technique de suivi sanitaire des zones de production des coquillages vivants est créée. Elle est composée comme suit :

- x le Préfet ou son représentant,
- x deux maires de communes littorales ou leur représentant désigné par l'association départementale des maires,
- x le directeur départemental des territoires et de la mer ou son représentant,
- x le délégué à la Mer et au Littoral ou son représentant,
- x le directeur départemental de la protection des populations ou son représentant,
- x IFREMER de Port-en-Bessin
- x Agence Régionale de la Santé
- x Agence de l'Eau Seine-Normandie
- x Comité régional de la conchyliculture Normandie – Mer du Nord,
- x Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Normandie
- x un représentant du Département de la Seine-Maritime

Elle se réunit pour toute modification du classement des zones de production classées, sur proposition du délégué à la mer et au littoral, directeur adjoint de la direction départementale des territoires et de la mer. Elle a en charge le suivi de l'évolution de la qualité sanitaire des coquillages issus des zones de production classées. Cette analyse s'effectue sur la base des études et éléments transmis par les services de l'IFREMER et par l'ensemble des services de l'État compétents.

Elle reçoit communication par l'IFREMER des résultats des études et analyses dans les zones de production de coquillages vivants concernant la qualité sanitaire microbiologique, phytoplanctonique et chimique.

La commission de salubrité a également en charge d'émettre un avis sur les modifications ou les révisions du classement ainsi que sur toute modification de limites de zones, d'intégration de nouvelles zones ou de déclassement des zones déjà classées.

### **Article 9 : application**

Le présent arrêté entre en application à compter de sa date de signature.

### **Article 10 : abrogation**

L'arrêté du 15 octobre 2019 du Préfet de la Seine-Maritime relatif au classement de salubrité et à la surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département de Seine-Maritime est abrogé.

## **Article 11 : publication**

Le présent arrêté sera transmis, accompagné de ses annexes en format .pdf aux destinataires ci-dessous

- site de l'OIEau ([zones-conchylicoles@oieau.fr](mailto:zones-conchylicoles@oieau.fr))
- à la DGAI ([bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr))
- à la coordination REMI ([remi@ifremer.fr](mailto:remi@ifremer.fr))
- au référent national pour la filière conchylicole (volet santé publique) Emmanuel Robe ([emmanuel.robe@agriculture.gouv.fr](mailto:emmanuel.robe@agriculture.gouv.fr))

Le présent arrêté sera publié au recueil des actes administratifs.

## **Article 12: exécution**

Le secrétaire général de la préfecture de la Seine-Maritime, le directeur départemental des territoires et de la mer de la Seine-Maritime, le directeur départemental de la protection des populations de la Seine-Maritime, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté.

*Fait à Rouen, le 18 février 2021*

Pour le préfet de la Seine-Maritime et par subdélégation,

Le Directeur Départemental adjoint  
des Territoires et de la Mer

Clément JACQUEMIN



## **Ampliation :**

Mairies littorales concernées  
DDTM76/SMLEM/ULAM76  
CRC Normandie – Mer du Nord  
CRPMEM de Normandie  
IFREMER Port en Bessin  
ARS76  
CD76

*Voies et délais de recours – Conformément aux dispositions des articles R312-1, R421-1 à R421-5 du code de justice administrative, le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Rouen dans le délai de deux mois à compter de sa notification ou de sa publication. Le tribunal administratif peut être saisi par l'application « Télérecours citoyens » accessible par le site [www.recours.fr](http://www.recours.fr).*

**Annexe 1 de l'arrêté préfectoral du 18 février 2021**  
relatif au classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants  
du département de la Seine-Maritime

Zone de production	Délimitations de la zone	Classement sanitaire																																
		Groupe 1 Gastéropodes, échinodermes, tuniciers	Groupe 2 Bivalves fouisseurs	Groupe 3 Bivalves non fouisseurs																														
<b>76-M1</b> Etretat-Le Tréport	Ouest : ligne reliant les points A et B suivants : A : 49°42,6N – 00°10,4 E B : 49°45,1'N – 00°08'E Est : ligne reliant les points A et B suivants → A : feu d'entrée du Tréport situé sur le méridien 01°22,2E B : 50°06,8N – 01°22,2 E Sud : limite de plus basse mer de vive eau Nord : 3 milles à partir de la limite de BMVE	Non classée	Non classée	<b>Zone dite « à éclipse »</b> (cf article 6)																														
<b>76-M2</b> Antifer	Nord : ligne reliant les points A et B suivants → A : 49°42,6N – 00°10,4E B : 49°45,1N – 00°08'E Sud : parallèle qui passe par le point 49°35'N Est : ½ mille au delà de la laisse de la plus basse mer Ouest : 3 milles à partir de la laisse de BMVE	Non classée	Non classée	Non classée																														
<b>76-M3</b> Le Tréport	<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>Longitude</th> <th>Latitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>01°04'21,2"E</td> <td>50°13'11,9"N</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>01°05'38,1"E</td> <td>50°09'50,6"N</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>01°15'7,8"E</td> <td>50°04'44,8"N</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>01°15'11,8"E</td> <td>50°04'15,7"N</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>01°11'6,6"E</td> <td>50°02'22,3"N</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>01°07'38,5"E</td> <td>50°03'28,9"N</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>01°04'2,9"E</td> <td>50°06'17,1"N</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>01°02'27,7"E</td> <td>50°10'31,6"N</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>01°02'49,9"E</td> <td>50°12'25,6"N</td> </tr> </tbody> </table>		Longitude	Latitude	A	01°04'21,2"E	50°13'11,9"N	B	01°05'38,1"E	50°09'50,6"N	C	01°15'7,8"E	50°04'44,8"N	D	01°15'11,8"E	50°04'15,7"N	E	01°11'6,6"E	50°02'22,3"N	F	01°07'38,5"E	50°03'28,9"N	G	01°04'2,9"E	50°06'17,1"N	H	01°02'27,7"E	50°10'31,6"N	I	01°02'49,9"E	50°12'25,6"N	Non classée	<b>Classement saisonnier en B</b>	Non classée
	Longitude	Latitude																																
A	01°04'21,2"E	50°13'11,9"N																																
B	01°05'38,1"E	50°09'50,6"N																																
C	01°15'7,8"E	50°04'44,8"N																																
D	01°15'11,8"E	50°04'15,7"N																																
E	01°11'6,6"E	50°02'22,3"N																																
F	01°07'38,5"E	50°03'28,9"N																																
G	01°04'2,9"E	50°06'17,1"N																																
H	01°02'27,7"E	50°10'31,6"N																																
I	01°02'49,9"E	50°12'25,6"N																																
<b>76-T2</b> Veules-les-Roses	Ouest : méridien passant par le point 000°46'E Est : méridien passant par le point 000°47,50E	Non classée	Non classée	<b>B</b>																														

Pour tous les groupes de coquillages, la pêche est interdite dans les zones suivantes qui pour certaines sont déjà réglementées par des arrêtés rappelés ci-dessous :



- x entre l'Estuaire de la Seine et le Cap d'Antifer (arrêté préfectoral n° 11/2004 )
- x les ports
- x zone de 300 m autour de l'entrée du port de Dieppe (arrêté préfectoral n° 01/94)
- x zone de 300 m autour des autres ports
- x zone de 300 mètres de rayon autour de l'embouchure des fleuves côtiers (Yères, Scie, Saâne, Dun, Veules, Durdent)
- x zone de 300 mètres autour des exutoires rejetant des eaux traitées de station d'épuration
- x zone de 500 m à partir du 0 des cartes autour des centrales nucléaires de Paluel et Penly
  - x arrêté préfectoral n° 20/2010 du 3 mai 2010 réglementant la circulation maritime, le mouillage, la pratique des activités nautiques ou sportives au large du CNPE de Penly
  - x arrêté préfectoral n° 96/2015 du 2 octobre 2015 réglementant la circulation maritime, le mouillage, la pratique des activités nautiques ou sportives au large du CNPE de Paluel
- x zones de clapage du Tréport, de Dieppe, de Fécamp, des CNPE de Paluel et Penly
- x partie nord de la réserve de l'Estuaire de Seine

## Classement de salubrité et surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département de la Seine-Maritime (76)

Annexe 2 de l'arrêté préfectoral du 18 février 2021

### Légende

#### Zones classées

-  76-M1
-  76-M2
-  76-M3
-  76-T2

