



**Arrêté préfectoral n° 22 – 063**  
portant classement de salubrité des zones de production professionnelle  
des coquillages bivalves en claires sur le littoral de la Charente-Maritime

Le Préfet  
Chevalier de la Légion d'Honneur  
Officier 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
- 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 d'origine animale ;
- VU le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- VU le règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 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) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels
- 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 modifié de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
- VU le Code rural et de la pêche maritime ;
- VU le décret n° 2010-146 du 16 février 2010 relatif aux pouvoirs des Préfets, à l'organisation et à l'action de l'état dans les régions et les départements ;
- VU le décret du Président de la République en date du 7 novembre 2019 portant nomination de Monsieur Nicolas BASSELIER, Préfet de la Charente-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 préfectoral n°21-043 du 31 août 2021 portant classement de salubrité des zones de production en claires des coquillages bivalves en claires sur le littoral de la Charente-Maritime ;
- VU l'avis des commissions des cultures marines de La Rochelle du 21 juin 2022 et de

Marennes du 7 juin 2022;

VU l'avis du Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime du 10 juin 2022 ;

Considérant le protocole de suivi sanitaire des claires à huîtres et à coquillages fouisseurs établi par le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime et les services de l'État validé le 30 mai 2016 ;

Considérant les résultats des analyses microbiologiques et chimiques effectuées par le laboratoire départemental QUALYSE à la demande du Comité Régional de la Conchyliculture Charente-Maritime ;

Sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer de la Charente-Maritime,

## **ARRETE**

### **ARTICLE 1 : DEFINITION DES GROUPES DE COQUILLAGES**

Les coquillages sont répartis en trois groupes distincts en regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la purification pour le classement de salubrité et la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants :

**Groupe 1** : les gastéropodes, les échinodermes, et les tuniciers.

**Groupe 2** : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments. Ce groupe comprend notamment les palourdes, coques, tellines et myes.

**Groupe 3** : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs. Ce groupe comprend notamment les huîtres et les moules.

Le présent arrêté est applicable aux coquillages du groupe 2 dans sa totalité et aux coquillages du groupe 3, exception faite des pectinidés.

### **ARTICLE 2 : MODALITES DE CLASSEMENT**

Les zones de production de coquillages 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 reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

**Zones C** : zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée ou un traitement thermique adapté en vue de satisfaire aux normes sanitaires requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

Aucune zone de reparcage au sens de la réglementation en vigueur n'est actuellement définie sur le littoral de la Charente-Maritime.

**Zones NC** : zones non classées où la production et la récolte professionnelles de coquillages sont interdites.

### **ARTICLE 3 : DEFINITIONS PARTICULIERES**

Les termes employés dans le présent arrêté se définissent de la façon suivante :

**Clares** : zone de production conchylicole constituée par un bassin creusé dans un sol argileux et dont l'alimentation en eau de mer est maîtrisée.

**Chenal** : creusement, en général navigable, amenant l'eau de mer à travers les parties hautes de l'estran vers les zones de marais et de claires.

**Ruisson** : ramification d'un chenal ou creusement non navigable.

#### **ARTICLE 4 : CLASSEMENT DES CLAIRES EN CHARENTE-MARITIME**

Les claires insubmersibles situées sur le littoral du département de la Charente-Maritime sont classées, du point de vue de la salubrité, conformément au tableau ci-dessous.

Les claires insubmersibles sont cartographiées dans les annexes jointes.

Zone	Classement coquillages groupe 3	Classement coquillages groupe 2	Dénomination	Alimentation
17.C.01	A	NC (non classé)	Est Île de Ré	Chenaux provenant de la fosse de Loix. Limite avec zone 17.C.30 route départementale D 102
17.C.02	A	NC	Esnandes	Prises d'eau directes dans le Pertuis Breton entre la pointe Saint Clément et Coup de vague.
17.C.03	A	NC	Marais de Lauzières	Chenal alimentant le marais du petit plomb et le ruisson alimentant le marais de l'Houmeau.
17.C.04	A	NC	Marais du Chay	Prises d'eau directes en mer par le platin d'Aytré et la Platerre Plage.
17.C.05	A	NC	Marais de Godechaud	Ruisson provenant de l'anse de Godechaud.
17.C.06	A	NC	Yves	Prises d'eau directes en mer dans l'anse des Boucholeurs.
17.C.07	A	NC	Ile d'Aix	Ruissons provenant de l'anse du Saillant.
17.C.08	A	NC	Montportail	Prises d'eau directes à la mer, en Baie de Saint Froult.
17.C.09	A renforcé de novembre à avril	NC	Brouage	Chenal de Brouage et rive droite du chenal de Mérignac.
17.C.10	A	NC	Mérignac	Rive gauche du chenal de Mérignac, ruisson de Dardennes et prises d'eau à la mer sur la côte neuve de Mérignac.
17.C.11	A renforcé de septembre à décembre	NC	Bourcefranc	Ruissons et prises d'eau directes à la mer, de la Potane à la pointe de Daire .
17.C.12	A	NC	Les Faulx	Chenal des Faulx, chenal de Bas d'Auge et rive droite du chenal de Marennnes.
17.C.13	A	A	Lindron	Chenal du Lindron et rive gauche de Marennnes.
17.C.14	A	NC	Luzac	Chenal de Luzac, chenal de Recoulaine et leurs ruissons adjacents.

17.C.15	A	B	Marais de Nieulle sur Seudre	Chenaux de Recoulaine, de Bugé, de Pélard et leurs ruissons adjacents.
17.C.16	A	NC	Seudre-amont	Chenaux de Chalons, du Liman, du Souhe, de Plordonnier et de Fontbedeau.
17.C.17	A	NC	Mornac	Chenaux du Téger et de Plordonnier.
17.C.18	A	NC	Chaillevette	Chenal de Coulonges, ruisson de Boursure, chenaux de Chaillevette, de Chatressac et les ruissons adjacents à la Seudre.
17.C.19	A	B	Etaules	Chenaux de Bel air, des Brégauds, des Grandes Roches, de La Sauze, d'Orivol, des Grigons, de l'Eguillate et les ruissons adjacents à la Seudre.
17.C.20	A	NC	Coux	Chenaux de l'Eguillate, de Coux, de l'Atelier et les ruissons adjacents à la Seudre.
17.C.21	A	NC	La Tremblade-Route neuve	de la Route neuve, chenaux de Brandelle, de Putet et les ruissons adjacents à la Seudre et les claires de Mus de Loup
17.C.22	A	NC	Grand Village	Chenaux de la Soulasserie, d'Ors, du Nicot et leurs ruissons adjacents.
17.C.23	A	NC	Le Chateau d'Oléron-Oulme	Chenal d'Oulme, ruissons adjacents, et prise d'eau directe dans le coureau d'Oléron.
17.C.24	A	NC	Etier neuf	Chenal de l'Etier neuf.
17.C.25	A	B	La Brande	Chenal de La Brande et ruissons adjacents.
17.C.26	A renforcé de septembre à décembre	NC	La Beaudissière	Chenal de la Beaudissière et ruissons adjacents.
17.C.27	A	NC	Oleron- Arceau	Chenal d'Arceau Limite avec zone 17.C.32 voie communale de St Pierre la vieille Perrotine reliant Rulong à l'Aiguille sur la commune de Saint Pierre d'Oléron
17.C.28	A	NC	Île Madame	Prises d'eau directes à la mer ou lancement.
17.C.29	NC	NC	La Garenne	Prises d'eau directes à la mer
17.C.30	A	B renforcé d'avril à septembre NC le reste de l'année	Ouest Ile de Ré	Chenaux provenant du Fier d'Ars. Limite avec zone 17.C.01 route départementale D 102
17.C.31	A	NC	Bourcefranc-Marecareuil-Sinche	Ruissons et prises d'eau directes à la mer, de la baie de la Grognasse à la prise de Caguillac
17.C.32	A	NC	Nord Oléron	Chenal de la Perrotine Limite avec zone 17.C.27 ,voie communale de St Pierre la vieille Perrotine reliant Rulong à l'Aiguille sur la commune de Saint Pierre d'Oléron

17.C.33	A	NC	La Tremblade Nord	Chenaux de l'Atelier, de La Perride à la Route Neuve
---------	---	----	-------------------	--

#### **ARTICLE 5 : SUIVI DES ZONES DE PRODUCTION**

Après classement, les zones de production en claires font l'objet d'une surveillance sanitaire régulière destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé leur classement et à dépister d'éventuels épisodes de contamination en respectant le protocole visé dans les considérants.

Ce classement est révisé annuellement en tant que de besoin, en application de la réglementation européenne en vigueur, dès lors que le suivi des zones de production conduit à un changement de statut sanitaire, si une nouvelle zone est classée ou si une zone ne fait plus l'objet d'un suivi.

#### **ARTICLE 6 : ABROGATION**

L'arrêté préfectoral n°21-043 du 31 août 2021 portant classement de salubrité des zones de production en claires des coquillages bivalves en claires sur le littoral de la Charente-Maritime est abrogé.

#### **ARTICLE 7 : MODALITES DE RECOURS**

Cet arrêté peut être contesté dans les deux mois à compter de la date de publication :

- par recours gracieux auprès de l'auteur de la décision ;
- par recours contentieux devant le tribunal administratif, notamment par téléprocédure via le lien <https://www.telerecours.fr>.

#### **ARTICLE 8 : EXECUTION**

Le secrétaire général de la Préfecture de la Charente-Maritime, le directeur départemental des territoires et de la mer de la Charente-Maritime, la directrice départementale de la protection des populations de la Charente-Maritime, sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la Charente-Maritime.

La Rochelle, le 27 OCT. 2022

Le Préfet



**Nicolas BASSELIER**





**Classement sanitaire  
des zones de production en claire de Charente-maritime  
Coquillages groupe 3  
Arrêté préfectoral N° 22-063 du 07/10/2022**



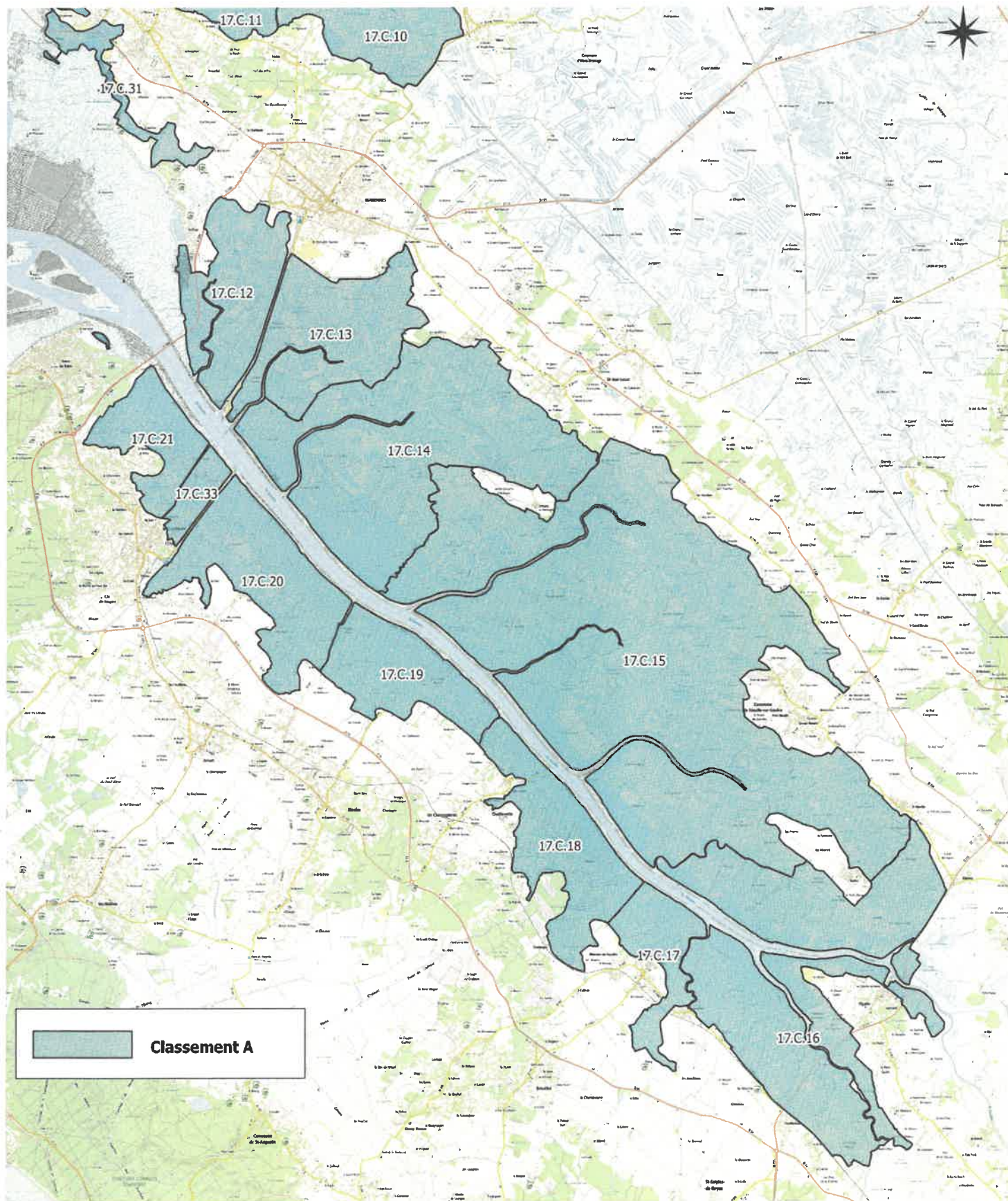
Classement A





Classement sanitaire  
des zones de production en claire de Charente-maritime  
Coquillages groupe 3

Arrêté préfectoral N° 22-063 du 07/10/2022







**Classement sanitaire  
des zones de production en claire de Charente-maritime  
Coquillages groupe 3  
Arrêté préfectoral N° 22-063 du 07/10/2022**





Classement sanitaire  
des zones de production en claire de Charente-maritime  
Coquillages groupe 2

Arrêté préfectoral N° 22-063 du 07/10/2022

