



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU MORBIHAN

**DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DES TERRITOIRES ET DE LA MER**

DÉLÉGATION À LA MER ET AU LITTORAL

ARRÊTÉ

portant interdiction temporaire de la pêche, du ramassage, du transport, de la purification, de l'expédition, du stockage, de la distribution, de la commercialisation et de la mise à la consommation humaine des coquilles St-Jacques et des pétoncles noirs en provenance de la zone

- n° 56.08.2 – Men er Roué (baie de Quiberon)

- n° 56.07.3 – Côte de Quiberon côté baie

et du pompage de l'eau en provenance de la zone considérée

**Le Préfet du Morbihan
Chevalier de la Légion d'Honneur
Officier de l'ordre national du Mérite**

- Vu** le règlement 178/2002 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 (traçabilité, retrait et rappel) ;
- Vu** le règlement 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Vu** le règlement 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 21 octobre 2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002 ;
- Vu** le code rural et de la pêche maritime, notamment son titre III du livre II .
- 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 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** le décret n°2009-1349 du 29 octobre 2009 modifiant le décret n° 83-228 du 22 mars 1983 modifié, fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines ;
- Vu** le décret n°2014-1608 du 26 décembre 2014 réglementant l'exercice de la pêche maritime à pied à titre professionnel ;
- 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 09 mai 2016 portant délégation de signature à M. Patrice BARRUOL, directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan ;
- Vu** l'arrêté préfectoral du 29 septembre 2017 portant classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants sur le littoral du Morbihan ;
- Vu** la décision du 10 octobre 2018 donnant subdélégation de signature aux agents de la direction départementale des territoires et de la mer du Morbihan ;
- Vu** la convention relative à la surveillance officielle des zones de production de coquillages (REMI et REPHYTOX) dans le Morbihan signée le 11 décembre 2017 entre le Préfet du Morbihan et le Laboratoire Départemental d'Analyses du Morbihan ;
- Vu** le résultat des analyses effectuées par le Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA) du Morbihan en date du **29 novembre 2018** ;

Considérant que les résultats des analyses effectuées par le LDA du Morbihan sur **les coquilles Saint Jacques et les pétoncles noirs**, prélevées le **26 novembre 2018** dans la zone :

- n° 56.08.2 – Men er Roué (baie de Quiberon)
- n° 56.07.3 – Côte de Quiberon côté baie

ont démontré leur toxicité par présence de **toxines lipophiles** à un taux de **191.2 µg/kg pour les coquilles St-Jacques et 208.9 µg/kg pour les pétoncles noirs** de chair supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg d'équivalent acide okadaïque par le R(CE) n° 853/2004, et sont donc susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;

Sur proposition de Monsieur le directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan ;

ARRETE :

Article 1^{er}: Sont provisoirement interdits la pêche maritime professionnelle, le ramassage, l'expédition et la commercialisation et la pêche de loisir des **coquilles St-Jacques et des pétoncles noirs** en provenance des zones :

- n° 56.08.2 – Men er Roué (baie de Quiberon)
- n° 56.07.3 – Côte de Quiberon côté baie

à partir du 29 novembre 2018.

Les activités d'élevage peuvent toutefois y être poursuivies sous réserve que les lots de coquillages de cette zone ne soient pas transférés dans une autre zone ni vers un établissement en vue de leur mise sur le marché.

Article 2 : Les **coquilles St-Jacques et les pétoncles noirs** récoltés et/ou pêchés dans les **zones référencées à l'article 1er depuis le 26 novembre 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, doit engager immédiatement 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 : Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des **coquillages**, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant des **zones référencées à l'article 1er** tant que celles-ci restent fermées.

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 **26 novembre 2018** et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages 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-immersés dans la zone fermée en attente de sa ré-ouverture, sous réserve de l'accord de la direction départementale des territoires et de la mer.

Toutefois, s'agissant de **toxines lipophiles**, l'eau de mer issue de la zone fermée peut être utilisée de manière dérogatoire pour l'immersion de coquillages sains si les professionnels :

- prouvent par analyse l'absence de cellules algales toxiques dans l'eau alimentant leurs bassins ;
- **et** prouvent par analyse l'absence de toxicité des coquillages ayant séjourné dans leurs bassins.

Ces analyses devront être renouvelées lors de chaque nouveau pompage dans la zone fermée.

De même, les établissements qui sont engagés dans un protocole de fonctionnement en période de fermeture et peuvent notamment garantir un approvisionnement en eau de mer non contaminée, 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.

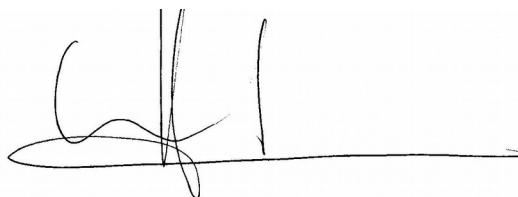
Article 4 : Le public sera informé par voie de presse et par affichage sur les lieux de pêche à pied concernés.

Article 5 : Le présent arrêté sera porté à la connaissance du comité régional de la conchyliculture Bretagne Sud et au comité départemental de la pêche maritime et des élevages marins du Morbihan par voie électronique.

Article 6 : Les maires des communes concernées, le directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan, le directeur départemental de la protection des populations du Morbihan, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture du Morbihan.

Vannes, le 29 novembre 2018

Pour le préfet et par délégation
La directrice adjointe,

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke at the end.

Kristell SIRET JOLIVE

