

**Arrêté préfectoral portant classement de salubrité
des zones de production et de reparcage
des coquillages vivants du département du Nord**

Le préfet du Nord
chevalier de la Légion d'honneur
chevalier 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 (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006 ;

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 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) n° 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation de 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) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu les articles R333-1 à R333-12 du code de la recherche concernant le statut, les missions et l'organisation de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) ;

Vu le décret n° 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles ;

Vu le décret n° 2010-146 du 16 février 2010 relatif au pouvoir des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'état dans les régions et les départements ;

Vu le décret du 17 janvier 2024 portant nomination du préfet de la région Hauts-de-France, préfet de la zone de défense et de sécurité Nord, préfet du Nord - M. GAUME (Bertrand) ;

Vu l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants ;

Vu l'arrêté ministériel 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 du 22 octobre 2024 portant délégation de signature à monsieur Luc Feret, directeur départemental des territoires et de la mer du Nord ;

Vu l'arrêté du 6 novembre 2024 portant délégation de signature aux agents de la direction départementale des territoires et de la mer Nord ;

Considérant les résultats des analyses microbiologiques et chimiques effectuées par l'Ifremer repris dans le rapport « Evaluation de la qualité des zones de production conchylicoles – période 2021-2023 - départements du Nord, du Pas-de-Calais et de la Somme - Edition 2024 » ;

Considérant l'avis émis par les membres de la commission de suivi sanitaire des zones de production des coquillages vivants du Nord réunie le 10 octobre 2024 ;

Considérant l'avis émis par les membres de la commission des cultures marines en application de l'article R.231-37 du code rural et de la pêche maritime lors de la consultation écrite du 7 novembre 2024 et consigné dans le compte rendu signé le 25 novembre 2024;

Sur proposition de la directrice départementale adjointe des territoires et de la mer du Nord, déléguée à la mer et au littoral ;

ARRÊTE

Article 1^{er} – Groupes de coquillages soumis à classement

Conformément à l'article R213-35 du code rural et de la pêche maritime, on entend par « coquillages » les espèces marines appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers.

Les coquillages sont répartis en trois groupes distincts en regard de leur physiologie et de leur aptitude à la purification :

- | | |
|----------|---|
| Groupe 1 | Les gastéropodes filtreurs, les échinodermes et les tuniciers (exemples : crépidules, oursins). |
| Groupe 2 | Les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments (exemples : coques, tellines). |
| Groupe 3 | Les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs (exemples : moules, huîtres). |

Les pectinidés (coquilles saint Jacques, pétoncles ...) et les gastéropodes non filtreurs (bulots, bigorneaux, patelles ...) ne sont pas concernés par ce classement sanitaire. Ils peuvent donc par défaut être récoltés dans les zones non classées citées à l'annexe 1.

Article 2 – Catégories de classement

Sur la base de résultats microbiologiques et chimiques, un classement sanitaire est défini pour chaque groupe de coquillages dans les zones de production (à l'exception des zones à exploitation occasionnelle dites « à éclipse »).

En fonction des niveaux de contamination, le classement de salubrité est défini selon trois classes :

Classement « A » : les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.

Classement « B » : 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.

Classement « C » : les coquillages peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée ou après avoir subi un traitement destiné à éliminer les micro-organismes pathogènes (stérilisation ou traitements par la chaleur définis au 5° du A du chapitre II de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 modifié sus-visé).

Zone classée « I » : zones où il est strictement interdit d'élever ou de pêcher tout type de coquillages à titre professionnel ou de loisir.

La pêche sur les **zones à exploitation occasionnelle « EO »** dites « à éclipse » est soumise à autorisation préalable selon des conditions particulières fixées par arrêté préfectoral. L'absence de suivi sanitaire interdit toute pêche en dehors des périodes d'exploitation.

Article 3 – Classement et délimitations

L'emplacement, les limites et le classement des zones de production des coquillages vivants prévus au A du chapitre II de l'annexe II du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 modifié susvisé situées en milieu ouvert sur le littoral du département du Nord sont définis en **annexe 1** du présent arrêté. Chaque zone de production est définie par un numéro d'identification et des références géographiques.

Les zones à exploitation occasionnelle dites « à éclipse » sont identifiées en **annexe 2**. Aucun classement n'est précisé mais ces zones bénéficient d'un suivi sanitaire particulier au moment de leur exploitation. Le cas échéant, leurs conditions d'exploitation et leur qualité sanitaire seront déterminées au moment de leur ouverture.

Les zones non classées pour les trois groupes de coquillages dans lesquelles aucune activité ne peut avoir lieu sont identifiées en « zones interdites à la pêche et à l'élevage de tous coquillages » en **annexe 3**. Dans ces secteurs, la récolte de tous les coquillages définis au 1er alinéa de l'article 1 ci-dessus est interdite.

Conformément aux points A, B et C du chapitre II de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 modifié, l'emplacement, les limites et le classement des zones de reparcage qui satisfont à la qualité sanitaire « A », des zones de production des coquillages vivants, et situées en milieu ouvert sur le littoral du département du Nord sont définis en **annexe 4** du présent arrêté.

Chaque zone de production est cartographiée en **annexe 5**.

Article 4 – Restrictions / interdictions

Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être mis sur le marché, pour la consommation humaine, que lorsqu'ils répondent aux normes fixées au chapitre V du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 modifié sus-visé.

En cas de résultat d'analyse non conforme au classement sanitaire, le préfet de département fixe les modalités de gestion de la zone par arrêté.

La pêche des coquillages à titre professionnel est autorisée dans les zones où les coquillages sont classés A, B ou C sous réserve du respect des conditions d'exploitation de la zone définies par le présent arrêté préfectoral.

L'élevage et la récolte de tous les coquillages sont interdits dans les zones listées en annexe 3. Le naissain peut cependant être récolté à titre exceptionnel après une autorisation préfectorale dans les conditions prévues par l'arrêté du 6 novembre 2013 sus-visé 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.

La pêche à pied à titre non professionnel (de loisir) des coquillages vivants destinés à la consommation exclusive du pêcheur et de sa famille ne peut être pratiquée dans les zones de production que sur les gisements naturels situés dans des zones classées A ou B pour le groupe de coquillages concerné.

Article 5 - Surveillance et contrôle

Après classement, les zones de production ou de reparcage de mollusques bivalves vivants font l'objet d'un programme de surveillance destiné à vérifier la pérennité du classement.

Des contrôles sont mis en place afin de vérifier :

- l'absence de fraudes sur l'origine, la provenance et la destination des mollusques bivalves vivants ;
- la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants en fonction des zones de production et de reparcage classées ;
- la présence possible de plancton toxigène ainsi que de biotoxines marines dans les mollusques bivalves vivants ;
- la présence éventuelle de contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants.

Les résultats de la surveillance et du contrôle peuvent conduire à soumettre temporairement, par arrêté préfectoral, l'exploitation d'une zone à des conditions plus contraignantes ou à suspendre toutes ou certaines formes d'activité.

Article 6 - Modalités de recours

Cet arrêté peut être contesté dans un délai de deux (2) mois à compter de sa publication, soit par recours gracieux auprès de l'auteur de la décision, soit par recours contentieux auprès du Tribunal administratif de Lille (5 rue Geoffroy Saint-Hilaire - CS 62039 - 59014 Lille Cedex ou via l'application www.telerecours.fr).

Article 7 - Dispositions finales

Cet arrêté abroge et remplace l'arrêté du préfet de Nord en date du 17 octobre 2022 portant classement de salubrité de la zone de production de coquillages vivants du département du Nord.

Article 8 - Exécution

Le secrétaire général de la Préfecture du Nord, le directeur départemental de la protection des populations du Nord et le directeur départemental des territoires et de la mer du Nord 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 de Nord.

Fait à Lille, le 23 janvier 2025

Pour le préfet et par subdélégation,
La directrice départementale adjointe des territoires et de la mer du Nord
déléguée à la mer et au littoral



Isabelle LIBERKOWSKI

Annexe n°1 :

Emplacements, limites et classement des zones de production de coquillages vivants du Nord

Zones de production	Délimitations de la zone (limites, coordonnées géographiques - référentiel WGS 84)			Classement sanitaire			
				Groupe 1 gastéropodes filtreurs, echinodermes tuniciers	Groupe 2 bivalves fouisseurs	Groupe 3 Bivalves non fouisseurs	
59-01 Au large de la commune de Zuydcoote	Points sur la carte	Longitude (X)	Lattitude (Y)	Non classé	Non classé	A	
	A	51° 07, 5270' N	02° 29, 5995' E			du 1er avril au 31 août	
	C	51° 05, 9429' N	02° 24, 6487' E			B	
	D	51° 05, 5861' N	02° 24, 9577' E				du 1er septembre au 31 mars
	F	51° 07, 1737' N	02° 29, 8982' E				

Vu pour être annexé à l'arrêté préfectoral en date du 23 janvier 2025
Portant classement de salubrité des zones de production de coquillages vivants du Nord

Pour le préfet et par subdélégation,
La directrice départementale adjointe des territoires et de la mer du Nord
déléguée à la mer et au littoral



Isabelle LIBERKOWSKI

Annexe n°2 : Zones de production de coquillages vivants du Nord dont l'exploitation est soumise à autorisation préalable et sous conditions particulières (« zone à éclipse »)

Aucune zone dont l'exploitation est soumise à autorisation préalable et sous conditions particulières (« zone à éclipse ») n'est définie dans le département du Nord ;

Vu pour être annexé à l'arrêté préfectoral en date du 23 janvier 2025
Portant classement de salubrité des zones de production de coquillages vivants du Nord

Pour le préfet et par subdélégation,
La directrice départementale adjointe des territoires et de la mer du Nord
déléguée à la mer et au littoral



Isabelle LIBERKOWSKI

Annexe n°3 : Zones interdites à la pêche et à l'élevage de tous coquillages

Aucune zone en dehors de la circonscription du Grand Port Maritime de Dunkerque (GPMD)¹ n'est interdite à la pêche des coquillages vivants dans le département du Nord.

Conformément au 1. du A. du chapitre II de à l'annexe III de la section VII du règlement européen n°853/2004, **le captage et l'élevage de coquillages vivants n'est autorisé que dans les zones de production définies à l'annexe n°1 du présent arrêté.**

Vu pour être annexé à l'arrêté préfectoral en date du 23 janvier 2025
Portant classement de salubrité des zones de production de coquillages vivants du Nord

Pour le préfet et par subdélégation,
La directrice départementale adjointe des territoires et de la mer du Nord
déléguée à la mer et au littoral



Isabelle LIBERKOWSKI

1 Le Grand Port Maritime de Dunkerque a autorité sur les pratiques de pêche des coquillages au sein de sa circonscription.

Annexe n°4 : Emplacement, limites et classements des zones de reparcage de coquillages vivants du Nord

Aucune zone de reparcage n'est définie dans le département du Nord

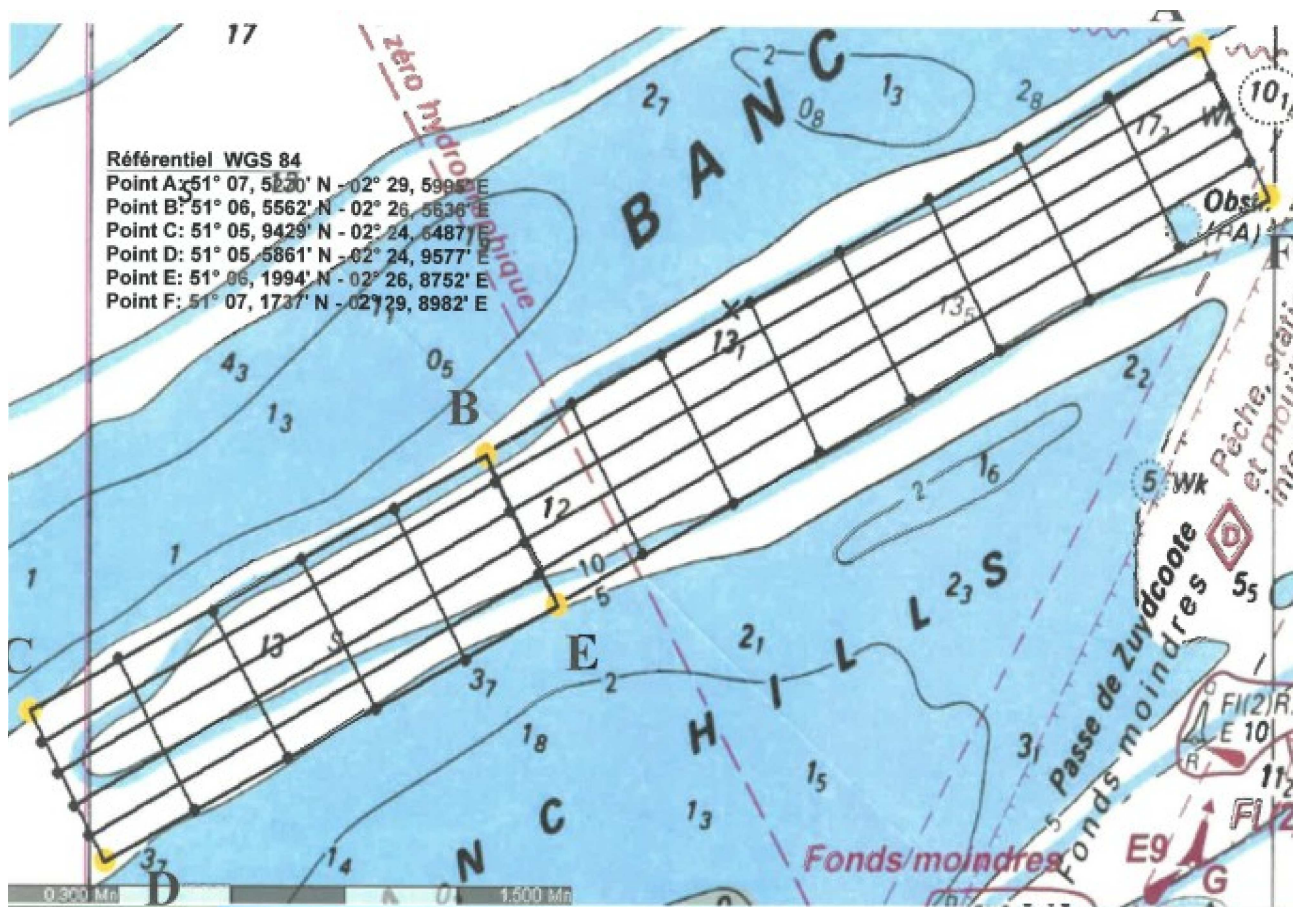
Vu pour être annexé à l'arrêté préfectoral en date du 23 janvier 2025
Portant classement de salubrité des zones de production de coquillages vivants du Nord

Pour le préfet et par subdélégation,
La directrice départementale adjointe des territoires et de la mer du Nord
déléguée à la mer et au littoral



Isabelle LIBERKOWSKI

Annexe n°5 : Cartographie de la zone de production des coquillages vivants du Nord – n°59-01



Vu pour être annexé à l'arrêté préfectoral en date du 23 janvier 2025
Portant classement de salubrité des zones de production de coquillages vivants du Nord

Pour le préfet et par subdélégation,
La directrice départementale adjointe des territoires et de la mer du Nord
déléguée à la mer et au littoral

Isabelle LIBERKOWSKI