



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale de
la protection des populations**

ARRÊTÉ DU 12 MAI 2022

**PORTANT INTERDICTION TEMPORAIRE DE LA PÊCHE, DU RAMASSAGE, DU
TRANSFERT DE LA PURIFICATION, DE L'EXPÉDITION, DE LA DISTRIBUTION, DE LA
COMMERCIALISATION DE TOUS COQUILLAGES, À L'EXCLUSION DES
GASTÉROPODES MARINS NON FILTREURS,
AINSI QUE DU POMPAGE DE L'EAU DE MER À DES FINS AQUACOLES
PROVENANT DE LA ZONE MARINE « RIVIÈRE DE LA LAITA » (N°48)**

LE PRÉFET DU FINISTÈRE
Officier de la Légion d'honneur

- 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 n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale ;
- VU** le règlement n°625/2017 du 15 mars 2017 du Parlement européen et du Conseil 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 (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- VU** le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 232-1 ainsi que la partie réglementaire du livre IX ;
- VU** le code de la santé publique ;
- 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 n° 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 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 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 préfectoral n°29-2021-07-28-0003 du 28 juillet 2021 portant classement de salubrité et surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département du Finistère ;

VU l'arrêté préfectoral n°29-2022-01-25-00001 du 25 janvier 2022 donnant délégation de signature à Monsieur François POUILLY, directeur départemental de la protection des populations du Finistère ;

VU l'arrêté préfectoral n°29-2022-02-01-00003 du 1er février 2022 donnant subdélégation de signature à des fonctionnaires de la direction départementale de la protection des populations du Finistère ;

VU le bulletin REPHYTOX diffusé par l'IFREMER le 12 mai 2022 ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les moules prélevées le 10 mai 2022 au point « Porsmorlic » dans la zone « Rivière Laïta » n°48 ont démontré leur toxicité par présence de toxines lipophiles à un taux de 251,9 µg/kg, supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg par le règlement (CE) 853/2004 ;

SUR avis de Monsieur le Directeur départemental des territoires et de la mer ;

SUR avis de l'Agence régionale de santé ;

SUR proposition de Monsieur le Directeur départemental de la protection des populations ;

ARRÊTE

ARTICLE 1^{ER} : FERMETURE DE LA ZONE

Sont provisoirement interdits, à partir du 12 mai 2022, la pêche maritime professionnelle et récréative, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation de tous les coquillages à l'exclusion des gastéropodes marins non filtreurs en provenance du secteur délimité comme suit :

En amont de la ligne reliant la tourelle de la Men Du au blockhaus de la plage de Falaise (commune de Guidel)

Incluant la zone de production : 2956.08.100 « Rivière de La Laïta aval »

ARTICLE 2: MESURES DE RETRAIT DES COQUILLAGES CONCERNÉS

Tous les coquillages, à l'exclusion des gastéropodes marins non filtreurs récoltés et/ou pêchés dans la zone « Rivière Laita » n°48 depuis le 10 mai 2022, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérées 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 : UTILISATION DE L'EAU DE MER PROVENANT DE LA ZONE FERMÉE

Article 3.1. Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des coquillages à l'exclusion des gastéropodes marins non filtreurs, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone « Rivière Laita » n°48, tant que celle-ci reste fermée.

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 10 mai 2022 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages à l'exclusion des gastéropodes marins non filtreurs 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 immergés dans la zone fermée en attente de sa réouverture, sous réserve de l'accord de Direction départementale de la protection des populations.

Article 3.2 Mesures particulières

Les établissements, qui peuvent justifier auprès de la direction départementale de la protection des populations un approvisionnement en eau de mer non contaminée (du fait par exemple des dates et lieux de pompage), 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 : VOIES ET DÉLAIS DE RECOURS

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Rennes dans un délai de 2 mois à compter de sa publication, soit par voie postale (3, Contour de la Motte, CS 44416, 35 044 Rennes Cedex) ou par l'application télérecours accessible par le site internet <https://www.telerecours.fr>

ARTICLE 5 : EXCLUSIONS

Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux activités des écloséries et aux transferts de naissains et juvéniles. Les opérations nécessaires à l'élevage (tri, pré-calibrage, ...) restent possibles sur les parcs ou dans les ateliers conchylicoles.

ARTICLE 6

Le secrétaire général de la préfecture du Finistère, le directeur départemental de la protection des populations, le directeur départemental des territoires et de la mer adjoint délégué à la mer et au littoral, le délégué départemental de l'agence régionale de santé, le commandant du groupement de gendarmerie du Finistère et les maires de la commune de Clohars-Carnoët sont chargés de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture du Finistère.

Fait à Quimper, le 12 mai 2022

Pour le préfet et par délégation,
le directeur départemental
de la protection des populations,
par empêchement, la cheffe du service alimentation

Signé

Clara MARCE



Clara MARCÉ
Inspecteur en Chef
de la Santé Publique Vétérinaire
Chef du Service Alimentation

