

ARRÊTÉ DU 28 SEPTEMBRE 2023

**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'EXCEPTION DES PECTINIDÉS, DES HUÎTRES, DES COQUES
ET PORTANT RESTRICTIONS À L'UTILISATION DE L'EAU DE MER
PROVENANT DE LA BAIE DE LANNION – PARTIE FINISTÉRIENNE**

LE PRÉFET DU FINISTÈRE
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 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°29-2023-06-20-0003 du 20 juin 2023 portant classement de salubrité et surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département du Finistère ;

VU l'arrêté préfectoral n°29-2023-08-21-00019 du 21 août 2023 donnant délégation de signature à Monsieur François POUILLY, directeur départemental de la protection des populations du Finistère ;

VU l'arrêté préfectoral n°29-2023-08-30-00005 du 30 août 2023 donnant subdélégation de signature à des fonctionnaires de la direction départementale de la protection des populations du Finistère ;

VU le bulletin d'alerte REPHYTOX diffusé par l'IFREMER le 21 septembre 2023 ;

VU le bulletin d'alerte REPHYTOX diffusé par l'IFREMER le 28 septembre 2023.

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les moules prélevées le 18 septembre 2023 au point « 032-P-072 Trébeurden-filières » dans la Baie de Lannion ont démontré leur toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux de 302,4 µg/kg, supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg par le règlement (CE) 853/2004 ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les moules prélevées le 25 septembre 2023 au point « 032-P-072 Trébeurden-filières » dans la Baie de Lannion ont démontré la persistance de leur toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux de 278,8 µg/kg, supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg par le règlement (CE) 853/2004 ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les coques prélevées le 26 septembre 2023 au point « Le Douron » dans la Baie de Lannion ont démontré leur non-toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux inférieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg par le règlement (CE) 853/2004 ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les huîtres prélevées le 22 septembre 2023 au point « Illiadec » dans la Baie de Lannion ont démontré leur non-toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux inférieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg par le règlement (CE) 853/2004 ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les coquilles Saint-Jacques du gisement de Morlaix prélevées le 25 septembre 2023 au point « 033-Baie de Morlaix-large » ont démontré leur non-toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux inférieur 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

Demeurent toujours interdits, depuis le 21 septembre 2023, 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'exception des coques, des huîtres et des pectinidés, en provenance du secteur délimité comme suit (voir carte annexée) :

- limite nord : une ligne brisée rejoignant la pointe de Primel Trégastel à l'ouest (Finistère) à la pointe de la Grève Blanche à l'est (Côtes d'Armor)
- limite sud : la limite des plus hautes eaux
- limite est : la limite entre les départements 22 et 29

Incluant la zone de production n°2229.00.02

ARTICLE 2 : RÉOUVERTURE PARTIELLE

Sont de nouveau autorisés, à partir de ce jour, la pêche maritime professionnelle et récréative, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation des huîtres et des coques en provenance du secteur délimité à l'article 1.

ARTICLE 3 : MESURES DE RETRAIT DES COQUILLAGES CONCERNÉS

Tous les coquillages, à l'exception des coques, des huîtres et des pectinidés, récoltés et/ou pêchés dans la zone concernée depuis 18 septembre 2023, 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 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 4 : UTILISATION DE L'EAU DE MER PROVENANT DE LA ZONE FERMÉE

Article 4.1. : Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des coquillages à l'exception des coques, des huîtres et des pectinidés, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone concernée 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 18 septembre 2023 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages, à l'exception des coques, des huîtres et des pectinidés, 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 sans délai dans la zone fermée en attente de sa réouverture, sous réserve de l'accord de Direction départementale de la protection des populations. A défaut, ces coquillages doivent être détruits (sous-produits de catégorie 2).

Article 4.2 : 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 les coquillages qui proviennent soit de zones ouvertes soit de la zone fermée mais « mis à l'abri » avant la période de toxicité retenue.

ARTICLE 5 : 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 télécours accessible par le site internet <https://www.telerecours.fr>

ARTICLE 6 : 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 7 : ABROGATION

L'arrêté n° 29-2023-09-21-00004 du 21 septembre 2023 est abrogé.

ARTICLE 8

La sous-préfète de Morlaix, 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 des communes de Plougasnou, Saint-Jean-du-Doigt, Guimaëc et Locquirec 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 28 septembre 2023

Pour le préfet et par délégation,
le directeur départemental
de la protection des populations,
par empêchement, le responsable de filière

Philippe LAUDREN

L'Ingénieur de l'agriculture
et de l'environnement

Philippe LAUDREN