

# Direction départementale des territoires et de la mer

# ARRÊTÉ DU 23 JUILLET 2025

Portant classement de salubrité et de surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département de la Seine-Maritime

## Le préfet de la région Normandie, préfet de la Seine-Maritime, Officier de la légion d'honneur Officier de l'ordre national du Mérite

- Vu le règlement (CE) nº 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 alimentaires d'origine animale;
- 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° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 ;
- Vu le règlement (UE) n° 2017/625 du 15 mars 2017 du Parlement européen et du Conseil relatif aux règles spécifiques d'organisation officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Vu le règlement (UE) n° 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 d'exécution (UE) n° 2019/627 du 15 mars 2019 de la Commission 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) n° 2017/625 et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005;
- Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment les livres II et IX, articles R 231-35 à R 231-42;
- 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'Etat dans les régions et les départements ;
- **Vu** le décret n° 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles ;
- 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 ministériel du 21 juin 1978 fixant les limites latérales de compétence des préfets pour l'administration du domaine public maritime immergé;

#### **ARRÊTE**

#### Article 1er: périmètre de classement

Dans le département de la Seine-Maritime, les zones de production de coquillages vivants sont définies, identifiées, classées et surveillées selon les dispositions du présent arrêté.

### Article 2: groupes de coquillages

En référence à l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013, les coquillages sont classés en trois groupes distincts en regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la contamination et à la purification :

- a) groupe 1 : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers (exemple : bulots, bigorneaux)
- b) groupe 2: les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments (exemple : coques, amandes, palourdes)
- c) **groupe 3**: les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs (exemple : moules, huîtres)

Conformément au règlement (CE) n° 853/2004 modifié, les gastéropodes marins non filtreurs ne sont pas concernés par les dispositions du présent classement sanitaire. Ils sont repris dans l'arrêté interpréfectoral du 28 avril 2008 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production de bulots (*Buccinum undatum*) situées au large des départements de la Seine-Maritime, du Calvados et de la Manche.

Les dispositions du présent classement sanitaire ne s'appliquent pas aux pectinidés (coquilles saint-jacques, pétoncles..).

#### Article 3: type de classements

Sur la base de résultats microbiologiques et chimiques, un classement sanitaire est défini dans chaque zone de production, pour chaque groupe de coquillages présent dans la zone considérée soit au titre d'une production ou soit au titre d'une activité de pêche professionnelle lorsque la biomasse est significative pour assurer une activité économique.

Il est rappelé que le classement sanitaire des zones de production conchylicoles du département de la Seine-Maritime est défini en référence au règlement (CE) n° 853-2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié.

Une zone de production est classée lorsqu'au moins un groupe de coquillages est classé à l'intérieur de la zone considérée.

- zones A: Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés et mis directement sur le marché pour la consommation humaine directe après passage par un centre d'expédition agréé.
- 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 été traités dans un centre de purification agréé ou après reparcage dans une zone spécifiquement agréée pour cette opération.
- **zones C**: Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après un reparcage de longue durée dans une zone agréée à cet effet ou après traitement thermique dans un établissement agréé.
- zone NC: Toute zone ne respectant pas les critères de qualité microbiologiques de zone C, et donc non classée, ne peut prétendre à être une zone de production que ce soit pour la pêche professionnelle ou pour les cultures marines professionnelles.
- Zones Interdites (I) : Zones d'activités portuaires et/ou zones polluées (zones autour d'émissaires de rejets ...), dans lesquelles aucune activité de pêche, de production ou de récolte de coquillage ne peut être pratiquée, quel que soit le groupe.

#### Article 7: la surveillance et la gestion des zones de production classées

Après son classement, une zone de production fait l'objet d'une surveillance régulière sur les aspects microbiologique, chimique et phytoplanctonique.

Cette surveillance est destinée à vérifier la pérennité du classement ainsi qu'à dépister d'éventuels épisodes de contamination en vue de mettre en place des mesures de gestion appropriées.

Le suivi ROCCH étant représentatif de plusieurs zones, le suivi sera réalisé sur les huîtres de Veules-les-Roses ; les niveaux de contamination sont également suivis dans le cadre du suivi d'impact des rejets de dragages du port du Tréport.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, les échantillons sont à fournir au Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA 76) choisi dans le cadre de l'assistance à Maîtrise d'Ouvrage.

En cas de contamination momentanée d'une zone et en fonction de sa nature et de son niveau, le Préfet, sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer, prendra les mesures qui lui incombent en terme de protection de la santé des consommateurs.

### Article 8: la commission départementale de suivi sanitaire des zones de production

Afin de vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement de salubrité des zones de production, une commission technique de suivi sanitaire des zones de production des coquillages vivants est créée. Elle est composée comme suit :

- x le Préfet ou son représentant,
- x deux maires de communes littorales ou leur représentant désigné par l'association départementale des maires,
- x le directeur départemental des territoires et de la mer ou son représentant,
- x le délégué à la Mer et au Littoral ou son représentant,
- x le directeur départemental de la protection des populations ou son représentant,
- x IFREMER de Port-en-Bessin
- x Agence Régionale de la Santé
- x Agence de l'Eau Seine-Normandie
- x Comité régional de la conchyliculture Normandie Mer du Nord,
- x Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Normandie
- x un représentant du Département de la Seine-Maritime

Elle se réunit pour toute modification du classement des zones de production classées, sur proposition du délégué à la mer et au littoral, directeur adjoint de la direction départementale des territoires et de la mer. Elle a en charge le suivi de l'évolution de la qualité sanitaire des coquillages issus des zones de production classées. Cette analyse s'effectue sur la base des études et éléments transmis par les services de l'IFREMER et par l'ensemble des services de l'État compétents.

Elle reçoit communication par l'IFREMER des résultats des études et analyses dans les zones de production de coquillages vivants concernant la qualité sanitaire microbiologique, phytoplanctonique et chimique.

La commission de salubrité a également en charge d'émettre un avis sur les modifications ou les révisions du classement ainsi que sur toute modification de limites de zones, d'intégration de nouvelles zones ou de déclassement des zones déjà classées.

#### Article 9: application

Le présent arrêté entre en application à compter de sa date de signature.

#### **Article 10: abrogation**

L'arrêté du 27 juin 2024 du Préfet de la Seine-Maritime relatif au classement de salubrité et à la surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département de Seine-Maritime est abrogé.

Annexe 1 de l'arrêté préfectoral du 23 juillet 2025 relatif au classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants du département de la Seine-Maritime

Zone de production	Délimitations de la zone	Classement sanitaire		
		Groupe 1 Gastéropodes, échinodermes, tuniciers	<b>Groupe 2</b> Bivalves fouisseurs	<b>Groupe 3</b> Bivalves non fouisseurs
<b>76-01</b> Etretat-Le Tréport	Ouest: ligne reliant les points A et B suivants: A: 49°42,6N – 00°10,4 E B: 49°45,1'N – 00°08'E Est: limite des départements de la Seine-Maritime et de la Somme Sud: laisse de BMVE Nord: 3 milles à partir de la laisse de BMVE	NC	NC	EO Zone dite « à éclipse » (cf article 6)
<b>76-02</b> Antifer	Nord: ligne reliant les points A et B suivants: A: 49°42,6N – 000°10,4E B: 49°45,1N – 000°08′E  Sud: parallèle qui passe par le point 49°35′N Est: ½ mille au-delà de la laisse de la plus basse mer  Ouest: 3 milles à partir de la laisse de BMVE	NC	NC	NC
<b>76-03</b> Le Tréport	Arrêté ° 105/2013  Latitude A 50°13′11,9″N 01°04′21,2″E B 50°09′50,6″N 01°05′38,1″E C 50°04′44,8″N 01°15′7,8″E D 50°04′15,7″N 01°15′11,8″E E 50°02′22,3″N 01°11′6,6″E F 50°03′28,9″N 01°07′38,5″E G 50°06′17,1″N 01°04′2,9″E H 50°10′31,6″N 01°02′27,7″E I 50°12′25,6″N 01°02′49,9″E  Arrêté ° 203/2022  Latitude Longitude 1 50°14′32.0″N 01°06′60.0″E 2 50°06′58.0″N 01°15′07.8″E 4 50°09′50.6″N 01°05′38.1″E 5 50°13′11.9″N 01°04′21.2″E	NC	Classement saisonnier en A du 09 juin 2025 au 30 septembre 2025	NC
<b>76-04</b> Veules-les-Roses	Nord: laisse de BMVE Sud: le trait de côte défini par la laisse de PMVE Ouest: méridien passant par le point 000°46′E Est: méridien passant par le point 000°47,50E	NC	NC	Α
<b>76-05</b> Saint-Aubin-sur-Mer - Quiberville	Ouest: ligne reliant les points A et D suivants: A: 49°53.9609'N – 0°52.5894'E D: 49°53.7213'N – 0°52.6705'E Est: méridien passant par les points B et C suivants: B: 49°54.3129'N – 0°54.1733'E C: 49°54.0972'N – 0°54.1733'E Nord: Laisses de basse mer des plus grandes vives eaux Sud: Laisses de haute mer des plus grandes vives eaux	NC	NC	В











