

PRÉFET DE LA CHARENTE-MARITIME
ARRÊTÉ PRÉFECTORAL n° 20 – 021 du 4 juin 2020

prescrivant des mesures de fermeture de zones de pêche, de la pêche à pied professionnelle et de loisir et des mesures complémentaires de gestion des moules en provenance des zones 17.01 « Estuaire de la Sèvre Niortaise », 17.02.01 « Est du Pertuis Breton mytilicole », 17.03 « Sud Pertuis Breton », 17.08 « Ouest du Pertuis d'Antioche », 17.09.03 « Baie d'Yves – Filières Pertuis d'Antioche », 17.09.05 « Ile d'Aix », 17.11.01 « Côte Nord-Est Oléron », 17.10.01 « Les Palles » et 17.10.02 « L'Estrée »

et prescrivant des mesures de fermeture de zones de pêche, de la pêche à pied professionnelle et de loisir et des mesures complémentaires de gestion des huîtres en provenance de la zone 17.02.02 « Est du Pertuis Breton ostréicole »,

liées à une contamination par des phycotoxines de type lipophile.

Le Préfet de la Charente-Maritime,
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 ;
- 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°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Vu le règlement n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement CE 1774/2002 ;
- Vu les articles R-231-35 à R-231-59 et L 232-1 du Code Rural et de la pêche maritime ;
- Vu le livre IX du Code rural et de la pêche maritime ;
- Vu le Code de la santé publique et notamment ses articles L.1311-1, L.1311-2 et L.1311-4 ;
- Vu le Code de l'environnement ;
- Vu le décret modifié n°2004-374 du 29 avril 2004 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 du Président de la République en date du 7 novembre 2019 portant nomination de Monsieur Nicolas BASSELIER, Préfet de la Charente-Maritime ;
- Vu le décret n°2018-251 du 6 avril 2018 relatif à l'utilisation d'un téléservice devant le Conseil d'État, les cours administratives d'appel et les tribunaux administratifs et portant autres dispositions (article 3 notamment) ;
- Vu l'arrêté du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;
- Vu l'arrêté préfectoral n° 19-043 du 10 octobre 2019 portant classement de salubrité des zones de production professionnelle des coquillages bivalves sur le domaine public maritime du littoral de la Charente-Maritime ;

- Vu** l'arrêté préfectoral n° 20-018 du 28 mai 2020 prescrivant des mesures de fermeture de zones de pêche, de la pêche à pied professionnelle et de loisir et des mesures complémentaires de gestion des moules en provenance des zones 17.03 « Sud Pertuis Breton », 17.08 « Ouest du Pertuis d'Antioche », 17.09.03 « Baie d'Yves », 17.09.05 « Ile d'Aix » et 17.11.01 « Côte Nord-Est Oléron », 17.10.01 « Les Palles » et 17.10.02 « L'Estrée » liées à une contamination par des phycotoxines de type lipophile ;
- Considérant** que les résultats des analyses effectuées par le réseau de surveillance phytoplanctonique RE-PHYTOX **sur les moules** prélevées le 02/06/2020 sur les points 079-P-066 « Filière Chate-laillon », 079-P-024 « Baie d'Yves(a) », 079-P-061 « Filières Saumonards », 080-P-032 « Petite Chette », 076-S-101 « Filière W », 077-P-002 « La Carrelère » et 080-P-085 « Bouchots de Charente » (bulletin Ifremer du 04/06/2020) ont démontré leur toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux supérieur au seuil sanitaire réglementaire et sont donc susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;
- Considérant** que les résultats des analyses effectuées par le réseau de surveillance phytoplanctonique RE-PHYTOX **sur les huîtres** prélevées le 02/06/2020 sur le point 076-P-013 « La Fertalière » (bulletin Ifremer du 04/06/2020) ont démontré leur toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux supérieur au seuil sanitaire réglementaire et sont donc susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;
- Considérant** que des déclarations de toxi-infections alimentaires collectives ont été reliées à la consommation de moules issues des secteurs concernés par les dispositions de l'arrêté préfectoral 20-018 sus-cité ;
- Sur** proposition de Monsieur le Directeur départemental des territoires et de la mer ;
- Sur** proposition de Monsieur le Directeur départemental de la protection des populations ;

ARRÊTE

Article 1 : Mesures de fermeture de zones

Espèce « moule »

Sont provisoirement interdits la pêche maritime professionnelle et de loisir, le ramassage, le transfert, l'expédition et la commercialisation des **moules** en provenance des zones **17.08 « Ouest du Pertuis d'Antioche », 17.09.03 « Baie d'Yves – Filières Pertuis d'Antioche », 17.09.05 « Ile d'Aix », 17.11.01 « Côte Nord-Est Oléron »** depuis le 14/05/2020.

Sont provisoirement interdits la pêche maritime professionnelle et de loisir, le ramassage, le transfert, l'expédition et la commercialisation des **moules** en provenance des zones **17.03 « Sud du Pertuis Breton », 17.10.01 « Les Palles » et 17.10.02 « L'Estrée »** depuis le 20/05/2020.

Sont provisoirement interdits la pêche maritime professionnelle et de loisir, le ramassage, le transfert, l'expédition et la commercialisation des moules en provenance des zones **17.01 « Estuaire de la Sèvre Niortaise » et 17.02.01 « Est du Pertuis Breton mytilicole »** depuis le 04/06/2020.

Sont suspendues pendant la durée de l'interdiction les autorisations de transport et de transfert des moules provenant des zones **17.01 « Estuaire de la Sèvre Niortaise », 17.02.01 « Est du Pertuis Breton mytilicole », 17.03 « Sud du Pertuis Breton », 17.08 « Ouest du Pertuis d'Antioche », 17.09.03 « Baie d'Yves – Filières Pertuis d'Antioche », 17.09.05 « Ile d'Aix », 17.11.01 « Côte Nord-Est Oléron », 17.10.01 « Les Palles » et 17.10.02 « L'Estrée ».**

Espèce « huître »

Sont provisoirement interdits la pêche maritime professionnelle et de loisir, le ramassage, le transfert, l'expédition et la commercialisation des **huîtres** en provenance de la zone **17.02.02 « Est du Pertuis Breton ostréicole », à partir du 04/06/2020.**

Sont suspendues pendant la durée de l'interdiction les autorisations de transport et de transfert des huîtres provenant de la zone **17.02.02 « Est du Pertuis Breton ostréicole ».**

Article 2 : Mesures de retrait et de rappel

Espèce « moule »

Les **moules** récoltées ou pêchées dans les zones 17.08 « Ouest du Pertuis d'Antioche », 17.09.03 « Baie d'Yves – Filières Pertuis d'Antioche », 17.09.05 « Ile d'Aix », 17.11.01 « Côte Nord-Est Oléron » depuis le 11/05/2020, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérées comme impropres à la consommation humaine.

Les **moules** récoltées ou pêchées dans les zones 17.03 « Sud du Pertuis Breton », 17.10.01 « Les Palles » et 17.10.02 « L'Estrée » depuis le 18/05/2020, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérées comme impropres à la consommation humaine.

Les **moules** récoltées ou pêchées dans les zones 17.01 « Estuaire de la Sèvre Niortaise », et 17.02.01 « Est du Pertuis Breton mytilicole » depuis le 02/06/2020, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérées comme impropres à la consommation humaine.

Tout professionnel qui a depuis ces dates commercialisé cette espèce de coquillages doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait et leur rappel 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 de son département. Ces produits doivent être détruits, selon les modalités fixées par le règlement (CE) n°1069/2009.

Espèce « huître »

Les **huîtres** récoltées ou pêchées dans la zone 17.02.02 « Est du Pertuis Breton ostréicole » depuis le 02/06/2020, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérées comme impropres à la consommation humaine.

Tout professionnel qui a depuis cette date commercialisé cette espèce 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 de son département. Ces produits doivent être détruits, selon les modalités fixées par le règlement (CE) n°1069/2009.

Article 3 : Utilisation de l'eau de mer

Zones de production 17.01, 17.02.01, 17.03, 17.08, 17.09.03, 17.09.05, 17.11.01, 17.10.01, 17.10.02 :

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des coquillages, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant des zones 17.01 « Estuaire de la Sèvre Niortaise », 17.02.01 « Est du Pertuis Breton mytilicole », 17.03 « Sud du Pertuis Breton », 17.08 « Ouest du pertuis d'Antioche », 17.09.03 « Baie d'Yves – Filières Pertuis d'Antioche », 17.09.05 « Ile d'Aix », 17.11.01 « Côte Nord-Est Oléron », 17.10.01 « Les Palles » et 17.10.02 « L'Estrée » tant que celle-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 ces zones depuis le 18/05/2020 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages bivalves 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-immérgés 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.

Zone de production 17.02.02 :

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des coquillages, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone 17.02.02 « Est du Pertuis Breton ostréicole » 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 02/06/2020 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages bivalves 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-immérgés 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.

Article 4 : Mesures de réouverture et de levée des restrictions

Le présent arrêté préfectoral sera levé au vu de deux résultats successifs conformes des analyses effectuées par les réseaux de surveillance phytoplanctonique (REPHYTOX) sur les moules et les huîtres des points de suivi correspondants aux zones concernées, démontrant le retour à leur absence de toxicité.

Article 5 : Porter à connaissance

Le porter à connaissance de cet acte sera réalisé auprès des professionnels par le Comité régional de la conchyliculture Charente-Maritime, par le Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins Nouvelle Aquitaine et le Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins Charente-Maritime.

Le porter à connaissance sera réalisé auprès du public par voie d'affichage par les communes sur les sites concernés.

Article 6 : Abrogation des dispositions existantes

L'arrêté préfectoral n° 20-018 du 28 mai 2020 prescrivant des mesures de fermeture de zones de pêche, de la pêche à pied professionnelle et de loisir et des mesures complémentaires de gestion des moules en provenance des zones 17.03 « Sud Pertuis Breton », 17.08 « Ouest du Pertuis d'Antioche », 17.09.03 « Baie d'Yves », 17.09.05 « Ile d'Aix » et 17.11.01 « Côte Nord-Est Oléron », 17.10.01 « Les Palles » et 17.10.02 « L'Estrée » liées à une contamination par des phycotoxines de type lipophile, est abrogé et remplacé par le présent arrêté.

Article 7 : Voies et délais de recours

Cet arrêté peut être contesté dans les deux mois à compter de la date de publication :

- par recours gracieux auprès de l'auteur de la décision ;
- par recours contentieux devant le tribunal administratif, notamment par téléprocédure via le lien <https://www.telerecours.fr>.

Article 8 : Application

Monsieur le Secrétaire général de la Préfecture de la Charente-Maritime, Monsieur le Directeur Régional de l'Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine, Monsieur le Directeur Départemental de la Protection des Populations de la Charente-Maritime, Monsieur le Commandant du Groupement de la Gendarmerie, Monsieur le Directeur Départemental des Territoires et de la Mer de Charente-Maritime, Messieurs les Maires des communes concernées 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 la Charente-Maritime.

Le Préfet



Nicolas BASSELIER

COPIES:

- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : DPMA et DGAL – BPMED et MUS
- Préfecture
- Direction Interrégionale de la Mer Sud-Atlantique
- Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine
- Direction Départementale de la Protection des Populations
- Compagnie de Gendarmerie Maritime de Lorient
- Groupement de Gendarmerie Nationale
- Laboratoire Qualyse
- IFREMER La Tremblade (Laboratoire Environnement Ressources des Pertuis Charentais)
- CRC Charente-Maritime
- Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins Nouvelle Aquitaine
- Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins de Charente-Maritime
- Mairies concernées