Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DU VAR

ARRÊTÉ

Portant interdiction temporaire de la collecte, de la commercialisation et de la mise à la consommation humaine de mollusques bivalves filtreurs provenant de la baie du Lazaret (Commune de La Seyne-sur-Mer)

Le Préfet du Var,
Officier de la Légion d'honneur,
Chevalier de l'Ordre national du Mérite,

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 178/2002 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 854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

VU le règlement 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement Européen et du Conseil fixant hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

VU le code rural et de la pêche maritime notamment son article L.232-1;

VU le code de la santé publique ;

VU le code de l'environnement ;

VU le décret n°82-635 du 21 juillet 1982 pris en application de l'article 3 du décret n° 82-389 du 10 mai 1982 et de l'article 3 du décret n° 82-390 du 10 mai 1982, relatif aux pouvoirs des commissaires de la République sur les services des affaires maritimes ;

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 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 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 du 30 décembre 2009 et l'arrêté modificatif du 4 février 2013 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants sur le littoral du Var ;

Considérant l'impératif de protection de la santé publique ;

Considérant le bulletin d'alerte REMI de Niveau 2 du 08 avril 2020 ;

Considérant que les résultats des analyses effectuées le 06 avril par le laboratoire départemental des Bouches-du-Rhône dans le cadre du réseau de surveillance REMI piloté par l'IFREMER ont démontré la présence d'Escherichia Coli à un taux supérieur au seuil sanitaire réglementaire dans la zone du Lazaret;

Considérant que les résultats d'analyses microbiologiques démontrent une contamination supérieure au seuil d'alerte rendant temporairement les coquillages impropres à la consommation, malgré la mise en œuvre d'opération de purification ;

Sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer ;

Sur proposition de la directrice départementale de la protection des populations du Var.

ARRÊTE

ARTICLE 1 :

La pêche ainsi que la collecte des mollusques bivalves filtreurs (moules et huîtres) de la baie du Lazaret sont immédiatement suspendues. La commercialisation et la mise à la consommation humaine de ces coquillages pêchés en baie de Lazaret depuis le 06 avril 2020 et des lots semblables détenus en bassins de purification sont provisoirement interdits.

ARTICLE 2 :

Les établissements de purification et d'expédition de coquillages agréés peuvent commercialiser les coquillages issus d'autres bassins de production autorisés et procéder à leur purification sous réserve de s'assurer que la traçabilité des produits est garantie et la qualité de l'eau utilisée dans les établissements pour les bassins de purification de coquillages respecte les critères requis, à savoir :

- une **teneur inférieure à 15 *E.coli* dans 100 ml** selon la méthode normalisée NF ISO 9308-3 (NPP) [ou selon une autre méthode normalisée ou validée telle la norme NF ISO 9308-1] ;
- et **absence de salmonelles dans 5 litres** selon la méthode ISO 6340 (Décembre 1995 – Qualité de l'eau – recherche de *Salmonella*).

ARTICLE 3 :

Les mollusques bivalves filtreurs (moules et huîtres) récoltés et/ou pêchés dans la baie du Lazaret depuis le 06 avril 2020, date ayant révélé leur contamination, sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

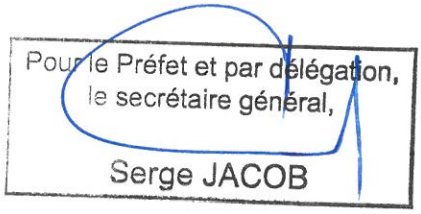
Toutefois, ces coquillages peuvent être mis sur le marché pour la consommation s'ils ont été préalablement traités thermiquement dans un établissement agréé à cet effet.

En outre, tout professionnel qui a, depuis cette date, commercialisé ces coquillages, doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché et en informer la DDPP. Ces produits doivent être détruits.

Les lots déjà commercialisés à la date de l'arrêté préfectoral pour lesquels il existe une preuve de leur conformité ne sont pas concernés par les opérations de retrait.

ARTICLE 4 :

Le directeur départemental des territoires et de la mer, la directrice départementale de la protection des populations, le colonel commandant le groupement de gendarmerie départementale du Var, le directeur départemental de la sécurité publique, les officiers et agents en charge de la police des pêches maritimes et du contrôle sanitaire des produits de la mer sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de l'exécution du présent arrêté.

Toulon, le 10 avril 2020

Le préfet,