



PRÉFET DU GARD

**Direction Départementale
des Territoires et de la Mer
Délégation à la Mer et au Littoral**

A R R È T É N° DDTM34-2015-05- 04883 du 11 mai 2015

portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production de coquillages vivants destinés à la consommation humaine pour le département du Gard

**Le Préfet du Gard
Chevalier de la Légion d'Honneur**

VU le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;

VU le règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les 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 modifié, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

VU le règlement (CE) n° 1666/2006 du 06 novembre 2006 portant dispositions d'application transitoires notamment du règlement (CE) n° 854/2004 ;

VU le règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;

VU le règlement (CE) n° 1021/2008 du 17 octobre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et notamment son chapitre 6 et 7 ;

VU le code rural et de la pêche maritime et notamment son livre IX ;

VU le code rural et de la pêche maritime, notamment son livre II, articles R231-35 à R231-42 relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise en marché des coquillages vivants;

VU l'article R231-43 code rural et de la pêche maritime relatif à la pêche non professionnelle de coquillages vivants ;

VU les articles R231-47 à R231-52 du code rural et de la pêche maritime relatifs au repartage et à la purification des coquillages vivants ;

VU les articles R231-53 à R231-59 du code rural et de la pêche maritime relatifs à la mise sur le marché des coquillages vivants ;

VU les articles R202-2 à R202-33 du code rural et de la pêche maritime, relatifs aux laboratoires ,

- VU** les articles R923-9 à R923-49 du code rural et de la pêche maritime relatifs aux concessions pour l'exploitation de cultures marines ;
- VU** les articles R921-83 à R921-93 du code rural et de la pêche maritime relatifs à la pêche maritime de loisir ;
- VU** les articles D921-67 à R921-75 du code rural et de la pêche maritime relatifs à la pêche maritime à pied à titre professionnel ;
- VU** le décret n° 84-428 du 05 juin 1984 modifié, 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'Etat dans les régions et les départements;
- VU** le décret n° 2009-1484 du 03 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles;
- VU** le décret du 04 décembre 2013 nommant Monsieur Didier Martin, préfet du Gard ;
- VU** l'arrêté du Premier Ministre en date du 01 janvier 2010 nommant Mme Mireille JOURGET, directrice départementale des territoires et de la mer de l'Hérault ;
- VU** l'arrêté interministériel du 06 novembre 2013 relatif au classement à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de repartage de coquillages vivants ;
- VU** l'arrêté du 06 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;
- VU** l'arrêté préfectoral n° 2013-DM-36 du 23 décembre 2013 donnant délégation de signature du Préfet du Gard à Madame Mireille JOURGET, directrice départementale des territoires et de la mer de l'Hérault ;
- VU** la décision n° DDTM34-2013-12-03604 du 31 décembre 2013 de Madame Mireille JOURGET, directrice départementale des territoires et de la mer, donnant subdélégation de signature;
- VU** l'avis du comité régional de la conchyliculture Méditerranée ;
- VU** l'avis du comité régional des pêches maritimes du Languedoc-Roussillon ;
- VU** l'avis de la commission des cultures marines réunie le 05 mars 2015

CONSIDERANT l'avis de la Direction départementale de la protection des populations du Gard ;

CONSIDERANT l'avis de l'Agence régionale de santé - délégation Gard ;

SUR proposition de Madame la directrice départementale des territoires et de la mer de l'Hérault ;

ARRÊTE

Article 1^{er}

On entend par :

1° Production : les activités, pratiquées à titre professionnel, de pêche ou d'élevage de coquillages juvéniles ou adultes et ayant pour but final la préparation à la vente et à la mise sur le marché pour la consommation humaine ;

2° Elevage : toutes les étapes de cultures d'un coquillage ayant pour objectif, par croissance, engrangissement, affinage ou par toute autre technique visant à en améliorer les caractéristiques physiques et organoleptiques, l'obtention d'un coquillage de taille et de qualité marchandes destiné à la consommation humaine ;

3° Transfert : l'opération consistant à déplacer des coquillages vivants d'une zone de production à une autre zone de production dans le cadre d'activité d'élevage, ou vers tout établissement conchylicole agréé pour la purification ou l'expédition de coquillages vivants et vers tout établissement de traitement, à l'exception des opérations d'expédition.

Article 2

Les coquillages sont classés en trois groupes distincts au regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la contamination et à la purification :

Groupe 1 : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers (murex, oursins, violets, bigorneaux, patelles...)

Groupe 2 : les bivalves fouisseurs c'est-à-dire les mollusques filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments (tellines, palourdes, clovisses, couteaux...)

Groupe 3 : les bivalves filtreurs, non fouisseurs (huîtres, moules, amandes, pétoncles...)

Article 3

Pour un même site chaque groupe de coquillages fait l'objet d'un classement en fonction des résultats sanitaires connus pour ce groupe.

L'emplacement, les limites et le classement de ces zones sont déterminés par arrêté du préfet de département.

Le préfet fixe également par arrêté l'emplacement et les limites des zones de repartage qui doivent satisfaire à la qualité sanitaire des zones de production classées A.

Les zones de production de coquillages vivants sont classées de la façon suivante :

Zones A :

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.

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 subi un traitement dans un centre de purification ou après repartage en vue de satisfaire aux normes sanitaires en vigueur.

Zones C :

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après repartage pendant une durée appropriée de 2 mois minimum.

Lorsque les zones présentent une saisonnalité confirmée de leur qualité microbiologique, il est possible d'attribuer un classement différent en fonction des périodes de l'année.

Les producteurs ne peuvent récolter des mollusques bivalves vivants que dans des zones de production de classe A B ou C.

Toutefois, par dérogation, le captage et la récolte des naissains hors zones classées pour effectuer leur transfert vers une zone de production peuvent être exceptionnellement autorisés par le préfet du département après avis de la commission des cultures marines.

Article 4

La pêche à titre non professionnel des coquillages vivants destinés à la consommation humaine ne peut être pratiquée dans les zones de production que sur les gisements naturels situés dans des zones classées A ou B.

Article 5

Après son classement, une zone de production ou de repartage fait l'objet d'une surveillance sanitaire régulière. Elle est destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement de la zone ainsi qu'à dépister d'éventuels épisodes de contamination microbiologique, phytoplanctonique et chimique.

En cas de contamination momentanée d'une zone ou lorsque la santé publique est mise en péril, le préfet ferme la zone concernée ou en prononce le déclassement.

Ces décisions sont portées immédiatement à la connaissance de l'agence régionale de santé, des communes et des organisations professionnelles concernées.

Article 6

Toute personne responsable d'un transfert de coquillages vivants émet pour chaque lot de coquillages un document d'enregistrement et remet l'original au destinataire du lot de coquillages. Chacun en conserve une copie pendant un an dans un registre dans lequel les documents d'enregistrement sont archivés chronologiquement.

Le transfert depuis une zone C vers une zone A ou B est limité aux seuls naissains et juvéniles qui y sont captés ou récoltés.

Article 7

Les zones de production classées situées dans le département du Gard figurent dans le tableau annexé au présent arrêté. Ces zones font l'objet d'une surveillance sanitaire régulière et leur classement est régulièrement mis à jour en fonction des résultats de surveillance obtenus.

Article 8

Sont abrogés :

- l'arrêté n° 2009-26-1 du 26 janvier 2009 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production des coquillages vivants sur le littoral du département du Gard ;
- l'arrêté n° 2011056-0001 du 25 février 2011 portant classement de salubrité et de surveillance d'une zone de production de coquillages vivants destinés à la consommation humaine pour le département du Gard ;

Article 9

Le secrétaire général de la préfecture du Gard, la directrice départementale des territoires et de la mer de l'Hérault, la directrice départementale de la protection des populations du Gard, le directeur régional de l'agence régionale de santé du Languedoc-Roussillon, sont chargés, chacun pour ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture du Gard.

À Sète, le 11 mai 2015

Pour le Préfet et par délégation

**La directrice départementale des Territoires et de la Mer
et par empêchement**

**Le directeur-adjoint
Délégué à la Mer et au Littoral**
Frédéric BLUA

- Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt :
 - D G A L
- Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie :
 - D P M A
- Préfecture du Gard (secrétariat général ; directeur du cabinet)
- Direction départementale des territoires et de la mer du Gard
- Délégation à la mer et au littoral
- Direction départementale de la protection des populations du Gard
- Agence régionale de Santé du Languedoc-Roussillon
- Direction Interrégionale de la Mer Méditerranée
- Compagnie de gendarmerie maritime de Sète
- Compagnie de gendarmerie de Mèze
- Groupement départemental de gendarmerie de Pézenas
- Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER, LER local)
- Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins du Languedoc-Roussillon
- Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins du Gard
- Comité régional de la conchyliculture de la Méditerranée

Mairies de :

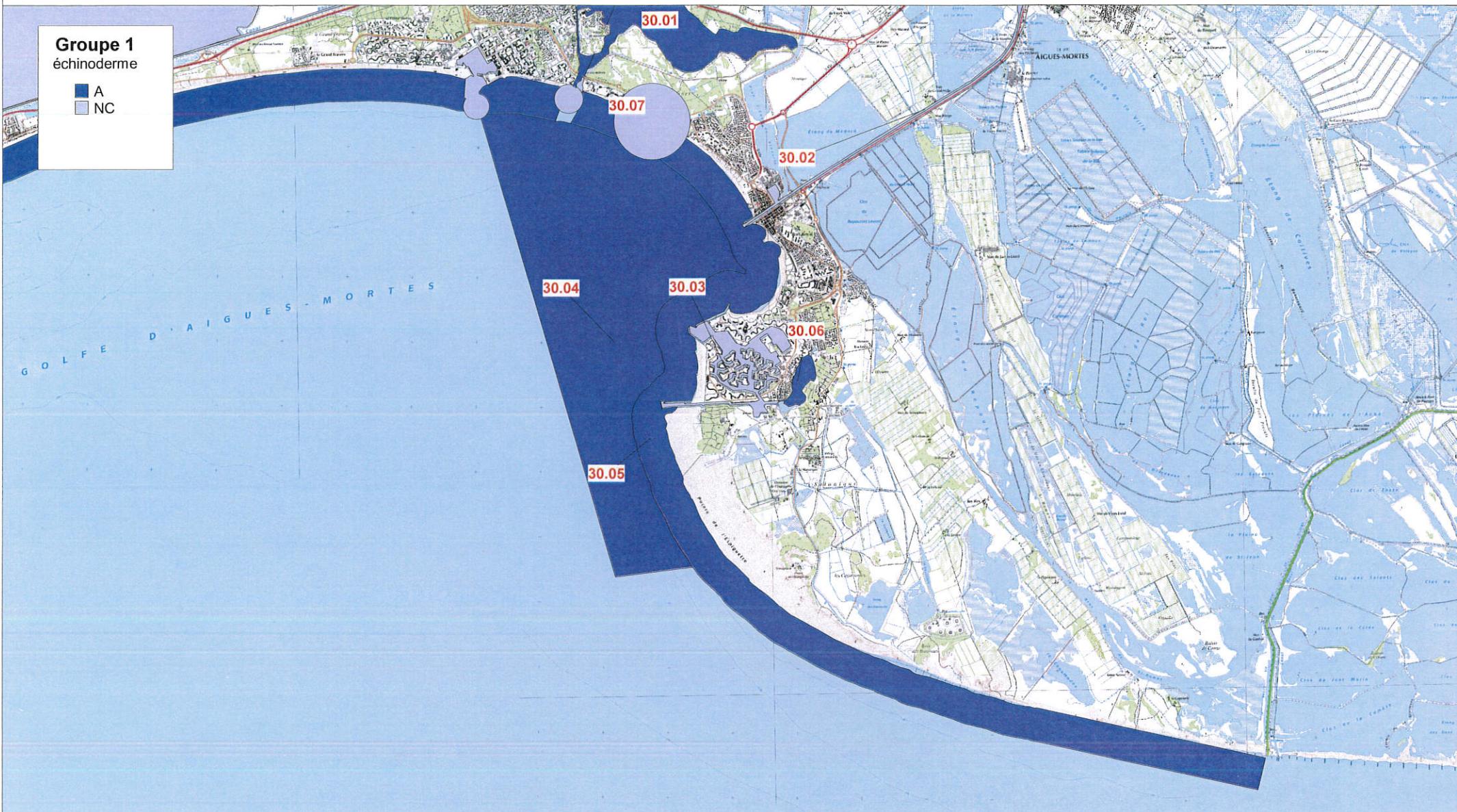
- La Grande Motte
- Grau du Roi

Zone de production et n° d'identification	GROUPE I	GROUPE II	GROUPE III	Observations
<u>Etang du Ponant</u> 30.01	A	B	NC	Partie de l'étang située dans les limites administratives du département du Gard
30.01.01 Grau du Ponant	NC	NC	NC	Emprise allant d'une ligne transversale reliant l'extrémité des deux jetées et remontant jusqu'au pont des Abîmes (inclus).
<u>Port du Grau du Roi</u> - intérieur 30.02	NC	NC	NC	<p>limite nord du Port : limite de salure des eaux du chenal maritime allant à Aigues – Mortes (jusqu'à la D718 au niveau de la Tour de Constance)</p> <p>limite sud du port : ligne rejoignant les extrémités des jetées</p>
<u>Port – Camargue</u> - intérieur - chenal sud de Port Camargue 30.03	NC	NC	NC	<p>limite nord : du port : port fermé</p> <p>limite sud du port et du chenal : ligne rejoignant les extrémités des 2 jetées au sud jusqu'au premier obstacle avant l'étang de Salonique (chemin)</p>
<u>Gisement naturel :</u> <u>limites :</u> - du feu sud du port de la Grande Motte à la bouée Whis de l'Espiguette, alignée sur le phare de l'Espiguette 30.04	A	NC	NC	
<u>Bandé littorale</u> De la limite des départements de l'Hérault et du Gard (embouchure du Ponant) jusqu'à l'ouest du Rhône Vif 30.05	A	B	NC	<p>Cette bande littorale est délimitée à partir du rivage et jusqu'à une distance de 500 mètres vers le large.</p> <p>à l'exclusion du cercle de 500 mètres du centre hélion – marin (cf. 30.07)</p>

Zone de production et n° d'identification	GROUPE I	GROUPE II	GROUPE III	Observations
<u>Etang de Salonique</u> nord – est de Port Camargue 30.06	A	NC	NC	
<u>Centre hélion - marin</u> 30.07	NC	NC	NC	cercle d'un rayon de 500 mètres dont le centre est le point de rejet du centre hélion marin 43° 32' 59" N 4° 06' 53" E

Département du Gard

Classement de salubrité et de surveillance des zones de production des coquillages vivants dans le département du Gard



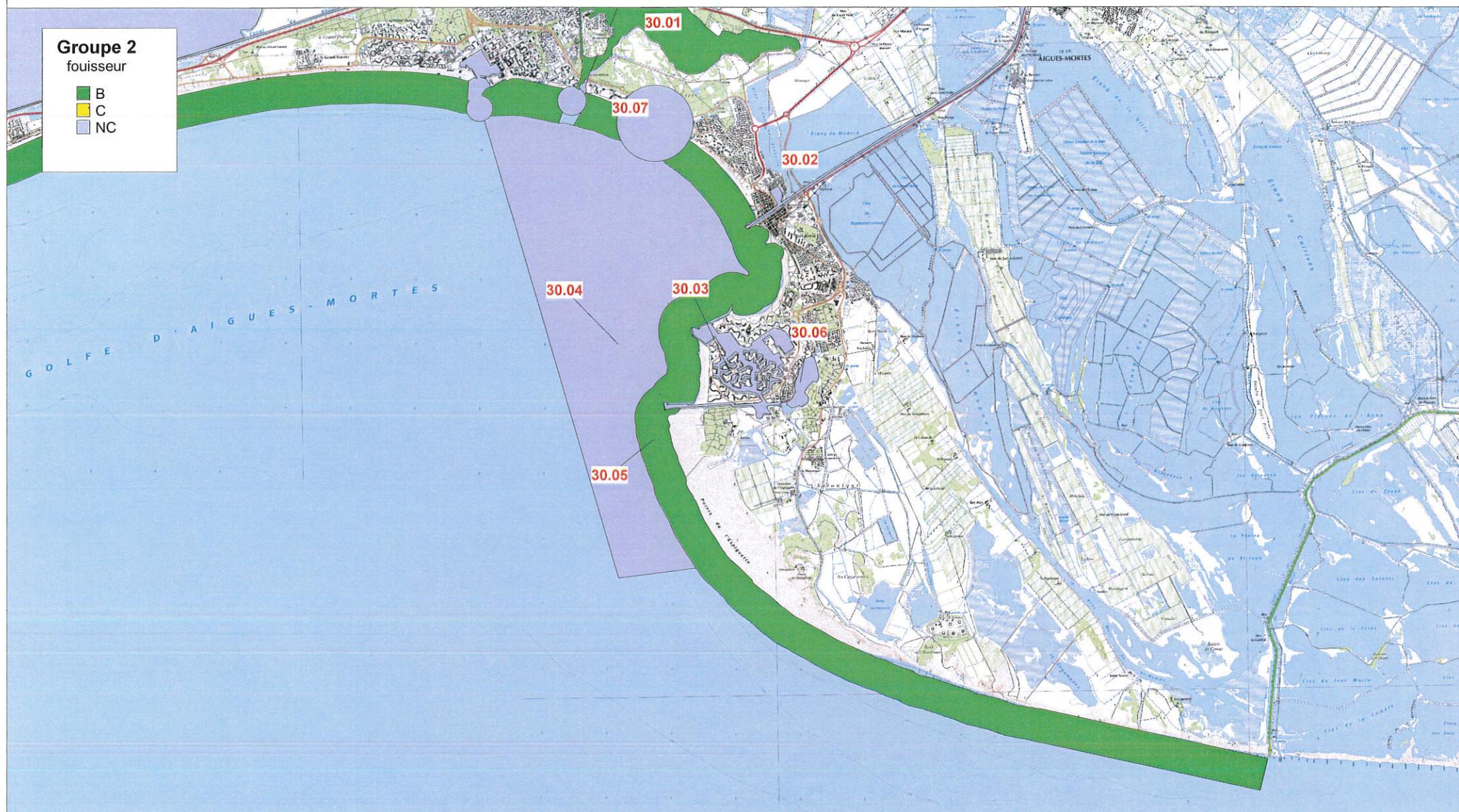
Direction
Départementale des
Territoires et de la
Mer de l'Hérault

DDTM34 / DML
Date : 11 mai 2015

Annexe à l'arrêté N° DDTM34-2015-05-04883 du 11 mai 2015

Département du Gard

Classement de salubrité et de surveillance des zones de production des coquillages vivants dans le département du Gard



Direction
Départementale des
Territoires et de la
Mer de l'Hérault

DDTM34 / DML
Date : 11 mai 2015

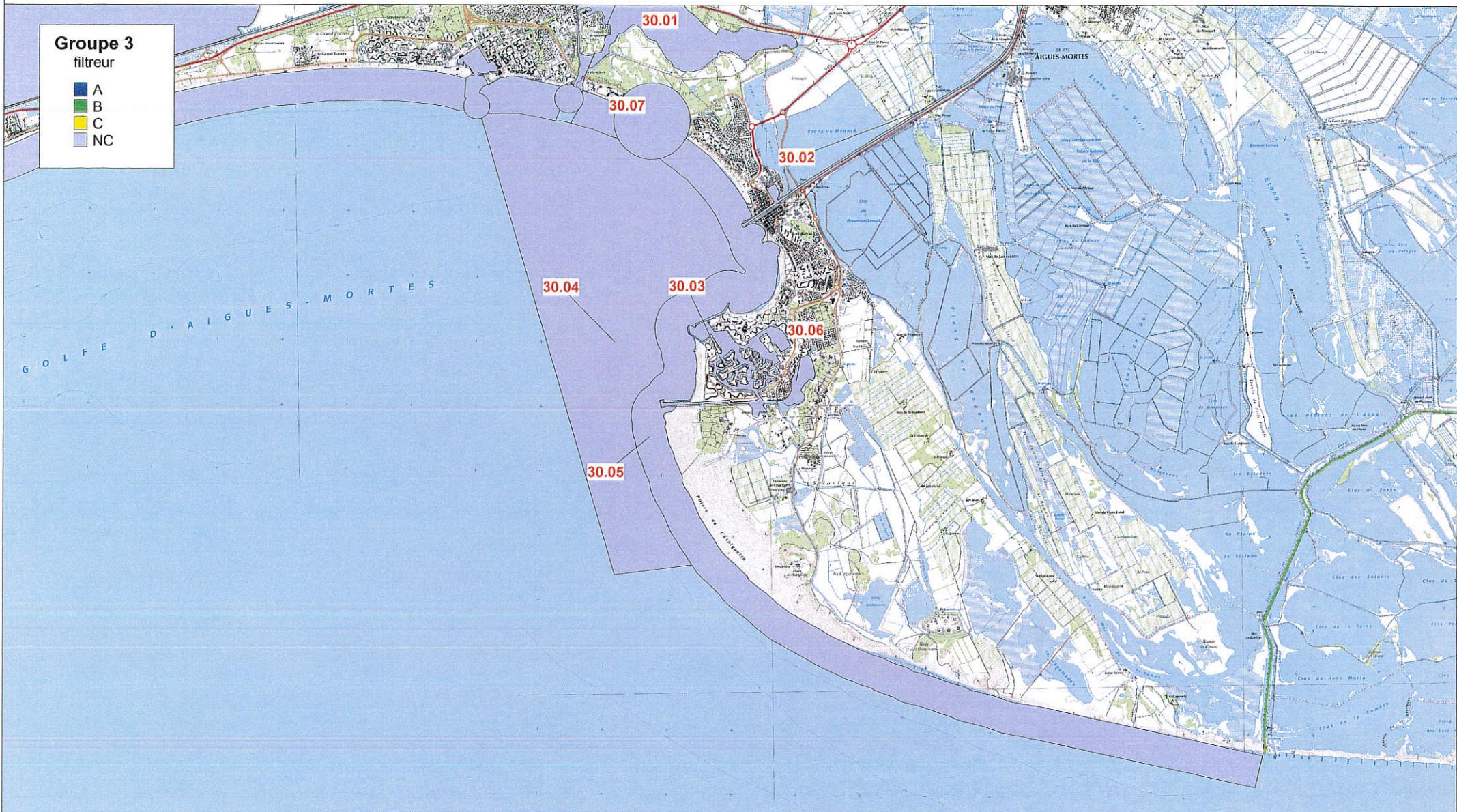
Annexe à l'arrêté N° DDTM34-2015-05-04883 du 11 mai 2015

Département du Gard

Classement de salubrité et de surveillance des zones de production des coquillages vivants dans le département du Gard

Groupe 3
filtreur

- A
- B
- C
- NC



Direction
Départementale des
Territoires et de la
Mer de l'Hérault

DDTM34 / DML
Date : 11 mai 2015

Annexe à l'arrêté N° DDTM34-2015-05-04883 du 11 mai 2015