



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale de
la protection des populations**

ARRÊTÉ DU 12 FÉVRIER 2024

**PORTANT INTERDICTION TEMPORAIRE DE PÊCHE, RAMASSAGE, PURIFICATION ET
EXPÉDITION DE TOUT COQUILLAGE À L'EXCLUSION DES GASTÉROPODES MARINS
NON FILTREURS PROVENANT DE LA ZONE « RIVIÈRE DE L'ODET INTERMÉDIAIRE »
N° 29.07.070**

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 29 août 2023 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;

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 REMI de niveau 0 de l'IFREMER du 05 février 2024,

VU le bulletin d'alerte REMI de niveau 2 de l'IFREMER du 12 février 2024.

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses microbiologiques effectuées par LABOCEA sur les huîtres prélevées le 8 février 2024 dans la zone de production « Rivière de l'Odet intermédiaire » n°29.07.070 de 7000 E. coli, dépassent la valeur seuil de 4600 E. coli / 100 g de chair et de liquide intervalvaire, limite pour une zone classée B ;

CONSIDÉRANT que ce niveau de contamination est susceptible d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion des coquillages;

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

La pêche professionnelle et récréative ainsi que le ramassage, la purification et l'expédition en vue de la mise à la consommation humaine de tout coquillage, à l'exclusion des gastéropodes marins non filtreurs, sont interdits à partir du 12 février 2024 dans la zone de production « Rivière de l'Odet intermédiaire » n° 29.07.070 ainsi délimitée :

- Limite amont : la ligne nord-sud passant par la cale de Rossulien
- Limite aval : la ligne reliant la pointe sud de l'anse de Combrit au littoral de la commune de Gouesnac'h au lieu-dit pointe de Lanhuron

ARTICLE 2 : MESURES DE RETRAIT DES COQUILLAGES CONCERNÉS

Tous les coquillages récoltés et/ou pêchés dans la zone « Rivière de l'Odet intermédiaire » n° 29.07.070 depuis le 08 février 2024, date du prélèvement ayant révélé leur contamination,, sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

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

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

ARTICLE 3 : UTILISATION DE L'EAU DE MER PROVENANT DE LA ZONE FERMÉE

Article 3.1. Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion des coquillages, quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone « Rivière de l'Odet intermédiaire » n° 29.07.070 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 08 février 2024 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages qui seraient déjà immergés dans cette eau sont considérés comme contaminés et ne peuvent être commercialisés pour la consommation humaine.

Ces coquillages peuvent être ré immergés dans la zone fermée en attente de sa réouverture, sous réserve de l'accord de Direction départementale de la protection des populations.

Article 3.2 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 des coquillages qui proviennent soit de zones ouvertes soit de la zone fermée mais « mis à l'abri » avant la période de contamination retenue.

ARTICLE 4 : EXCLUSIONS

Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux activités des écloseries 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 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 télerecours accessible par le site internet <https://www.telerecours.fr>

ARTICLE 6 :

Le secrétaire général de la préfecture du Finistère, 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 Plomelin, Combrit, Gouesnac'h 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 12 février 2024

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

Anne MOALIC




Dr Anne MOALIC
Vétérinaire Officiel