

# **NORMES SANITAIRES EN CONCHYLICULTURE**

**Contraintes et Evolutions**

# NORMES SANITAIRES EN CONCHYLICULTURE

- **CONCHYLICULTURE - RAPPEL**

- Coquillages d'élevage

- Elevage sur estran (zone intertidale)

- En milieu ouvert dans les eaux littorales impactées par les apports des BV en amonts

# NORMES SANITAIRES EN CONCHYLICULTURE

- **ZONES DE PROTECTION (fixes et cadastrées)**

1. **Suivies par les réseaux de surveillance de l'Ifremer :**

- Microbiologique
- Phytoplanctonique
- Métaux, Pesticides, Hydrocarbures

2. **Classement des zones de production : + 400 zones en France (y compris pêche à pied) :**

- 35 % classées A : commercialisation directe
- 52 % classées B : purification légère
- 13 % classées C : cuisson

3. **Autocontrôles des entreprises :**

- Avant et après purification ; validation des process des entreprises (agrément sanitaire DSV)

# NORMES SANITAIRES EN CONCHYLICULTURE

- **EVOLUTION DES NORMES DE MISE EN  
MARCHE**

- Microbiologique : demande du Danemark d'abaisser le seuil de *E. coli* de 230 à 50 ! ce qui entraînerait un déclassement de très nombreuses zones de A en B
- Métaux, pesticides, hydrocarbures : pas d'inquiétudes pour l'instant pour les producteurs de coquillages
- Phycotoxines : problème de coordination des 2 tests (chimique/biologique) ; difficultés de détoxification (études en cours)

# NORMES SANITAIRES EN CONCHYLICULTURE

## • CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

- Les réseaux de surveillance, les autocontrôles, les normes, ajoutés à la maîtrise de la traçabilité et les bonnes pratiques au sein des entreprises permettent de répondre au risque sanitaire.
- Le risque zéro n'existe pas : évènement météo ou disfonctionnement (STEP, agriculture, ...) sur les BV
- Démarche initiée par les structures professionnelles : caractérisation des BV et mise au point de protocole afin de gérer en partenariat avec tous les acteurs du milieu (Collectivités territoriales, services de l'état, IFREMER, ...) les « évènements » exceptionnels en temps réel.