

PRÉFET DU GARD

**Direction Départementale
des Territoires et de la Mer 34**

Délégation à la Mer et au Littoral 34-30

A R R Ê T É DDTM34 – 2019 – 02 - 10072

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 reparcage 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 17 décembre 2015 nommant Monsieur Didier Lauga, préfet du Gard ;
- VU l'arrêté du Premier Ministre en date du 05 novembre 2015 portant nomination de M. Matthieu Grégory en tant que Directeur départemental 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 reparcage de coquillages vivants ;
- VU l'arrêté du 06 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;
- VU l'arrête préfectoral n° 2016-DL-36 du 4 janvier 2016 donnant délégation de signature du Préfet du Gard à Monsieur Matthieu Grégory, Directeur départemental des territoires et de la mer de l'Hérault ;
- VU l'arrêté 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 de l' Hérault ;
- VU le rapport d'évaluation de la qualité des zones de production conchylicole de l'IFREMER – édition 2018 ;
- VU l'avis du comité régional de la conchyliculture Méditerranée en date du 28 novembre 2018 ;
- VU l'avis du comité régional des pêches maritimes et des élevages marins Occitanie en date du 4 décembre 2018 ;
- VU l'avis de la commission des cultures marines réunie le 6 décembre 2018 ;

CONSIDERANT les résultats obtenus dans le cadre du suivi sanitaire des zones de production de coquillages situées dans le département de l'Hérault et du Gard ;

CONSIDERANT la réunion de restitution du suivi sanitaire des zones de production de l'Hérault et du Gard du 2 octobre 2018 ;

SUR proposition de Monsieur le Directeur départemental 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, engraissement, 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 reparcage 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 reparcage 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 reparcage 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 reparcage 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, phytoplantonique 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

L'arrêté n°DDTM34-2015-05-04883 du 15 mai 2015 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production des coquillages vivants sur le littoral du département du Gard est abrogé à compter de la signature du présent arrêté.

Article 9

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le tribunal administratif de Nîmes dans un délai de 2 mois à compter de la parution au recueil des actes administratifs de la préfecture du Gard.

Article 10

Le secrétaire général de la préfecture du Gard, le directeur départemental des territoires et de la mer de l'Hérault, le directeur départemental de la protection des populations du Gard, le directeur régional de l'agence régionale de santé Occitanie, 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 Montpellier, le/ 4 FEV. 2019

Pour le Préfet et par délégation

**Le Directeur départemental des Territoires et de la Mer de
l'Hérault**



Matthieu GREGORY

- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation :
 - D G A L
 - 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 Occitanie
- Direction Interrégionale de la Mer Méditerranée
- Compagnie de gendarmerie maritime de Sète
- Brigade territoriale de gendarmerie de Mèze
- Compagnie de gendarmerie départementale de Pézénas
- 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

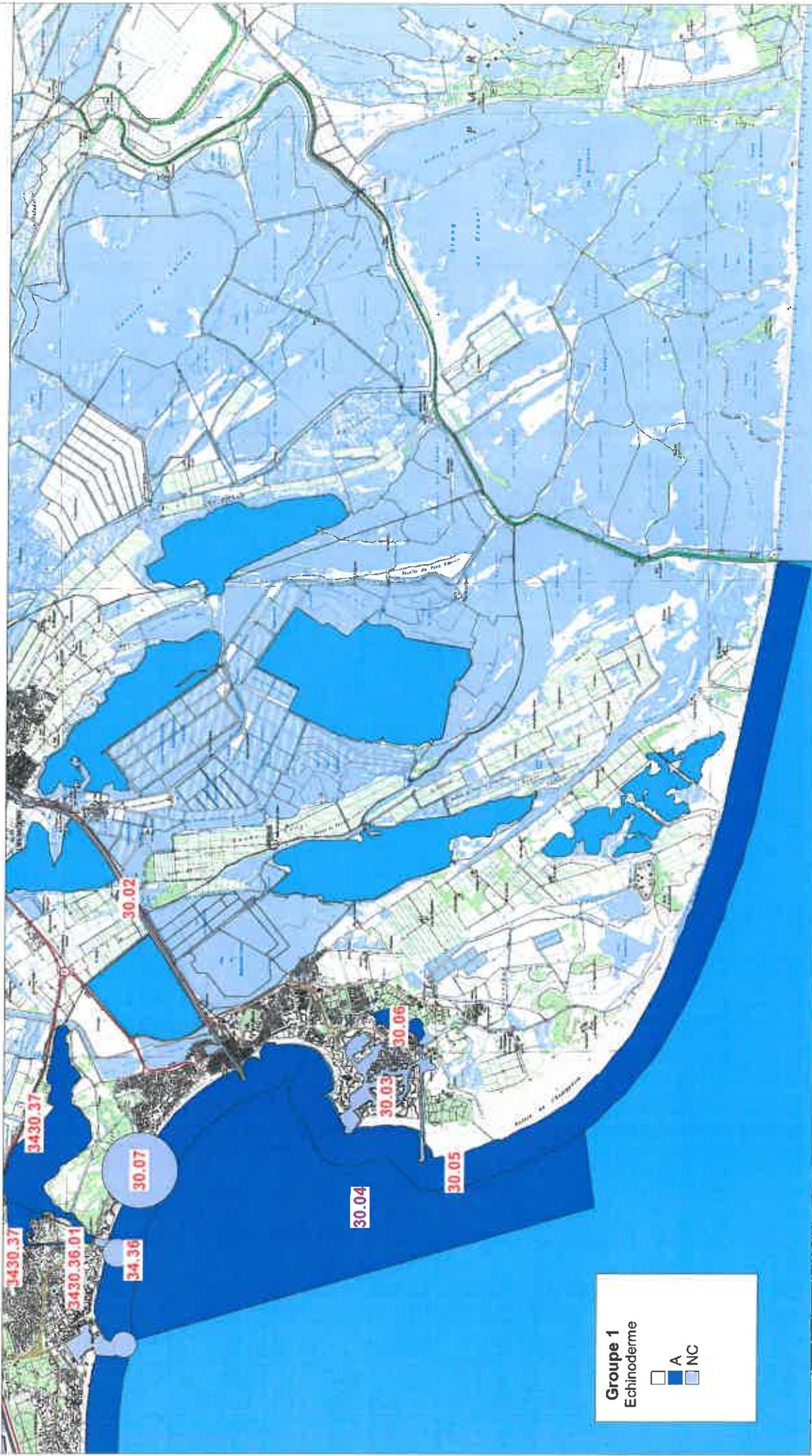
Mairies de :

- La Grande Motte
- Grau du Roi

Zone de production et n° d'identification	GROUPE I	GROUPE II	GROUPE III	Observations
30.01 <u>Étang du Ponant</u>				Cette zone ayant une emprise Hérault et Gard, elle est intégrée au classement sanitaire de l'Hérault sous l'identifiant de zone 3430.37
30.01.01 <u>Grau du Ponant</u>				Cette zone ayant une emprise Hérault et Gard, elle est intégrée au classement sanitaire de l'Hérault sous l'identifiant de zone 3430.36.01
30.02 <u>Port du Grau du Roi</u> - intérieur	NC	NC	NC	<u>limite nord du Port :</u> limite de salure des eaux du chenal maritime allant à Aigues – Mortes (jusqu' à la D718 au niveau de la Tour de Constance) <u>limite sud du port :</u> ligne rejoignant les extrémités des jetées
30.03 <u>Port – Camargue</u> - intérieur - chenal sud de Port Camargue	NC	NC	NC	<u>Limite nord du port :</u> port fermé <u>limite sud du port et du chenal :</u> ligne rejoignant les extrémités des 2 jetées au sud jusqu'au premier obstacle avant l'étang de Salonique (chemin)
30.04 <u>Gisement naturel</u> Dont les limites vont du feu sud du port de la Grande Motte à la bouée Whis de l'Espiguette, alignée sur le phare de l'Espiguette	A	NC	NC	
30.05 <u>Bande littorale</u> De la limite des départements de l'Hérault et du Gard (embouchure du Ponant) jusqu'à l'ouest du Rhône Vif	A	B	NC	Cette bande littorale est délimitée à partir du rivage et jusqu'à une distance de 500 mètres vers le large. à l' exclusion du cercle de 500 mètres du centre hélio – marin (cf. 30.07)
30.06 <u>Étang de Salonique</u> Nord – est de Port Camargue	A	NC	NC	
30.07 <u>Centre hélio- marin</u>	NC	NC	NC	cercle d'un rayon de 500 mètres dont le centre est le point de rejet du centre hélio marin 43° 32' 59" N 4° 06' 53" E

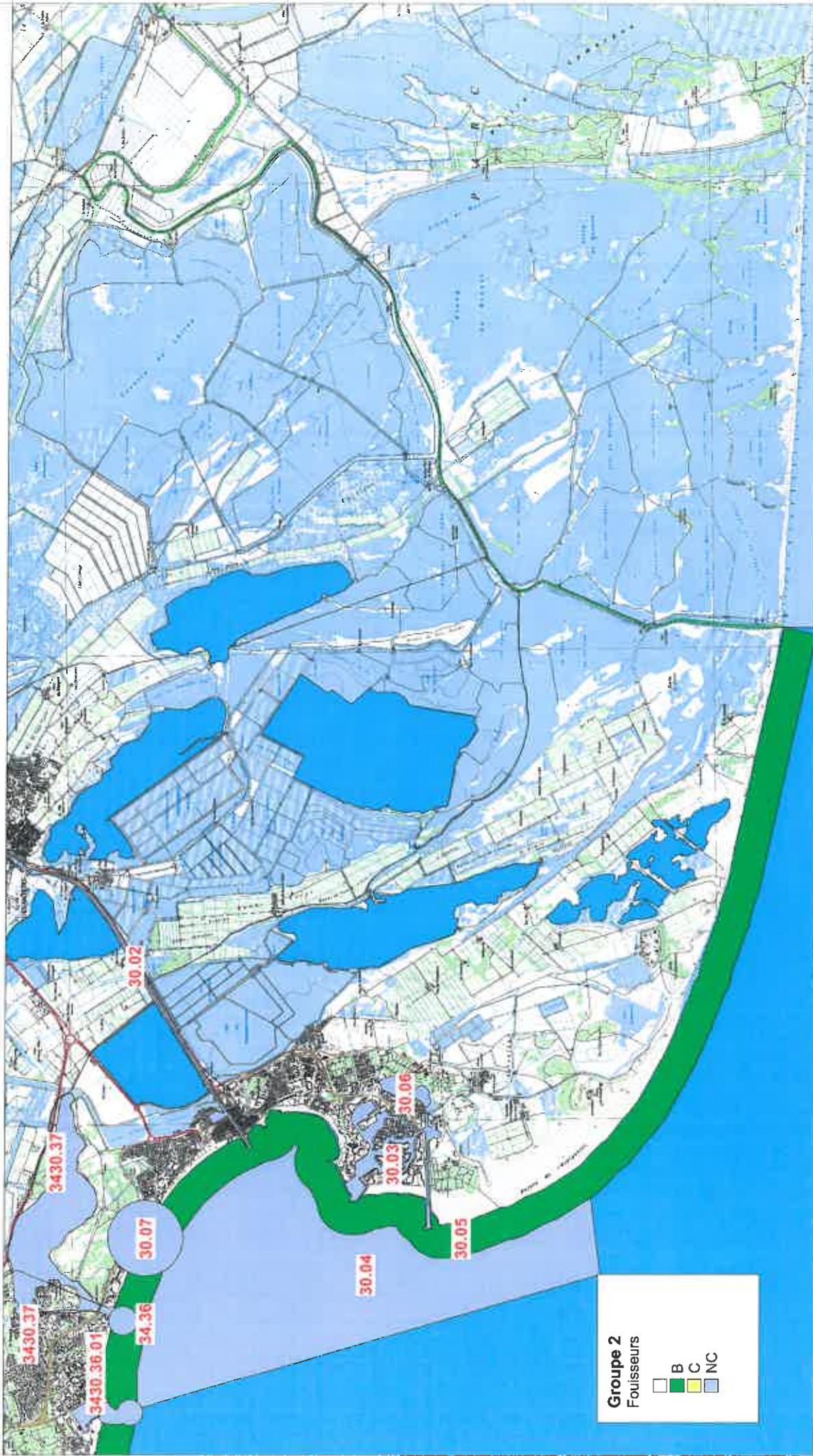
Département du Gard

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



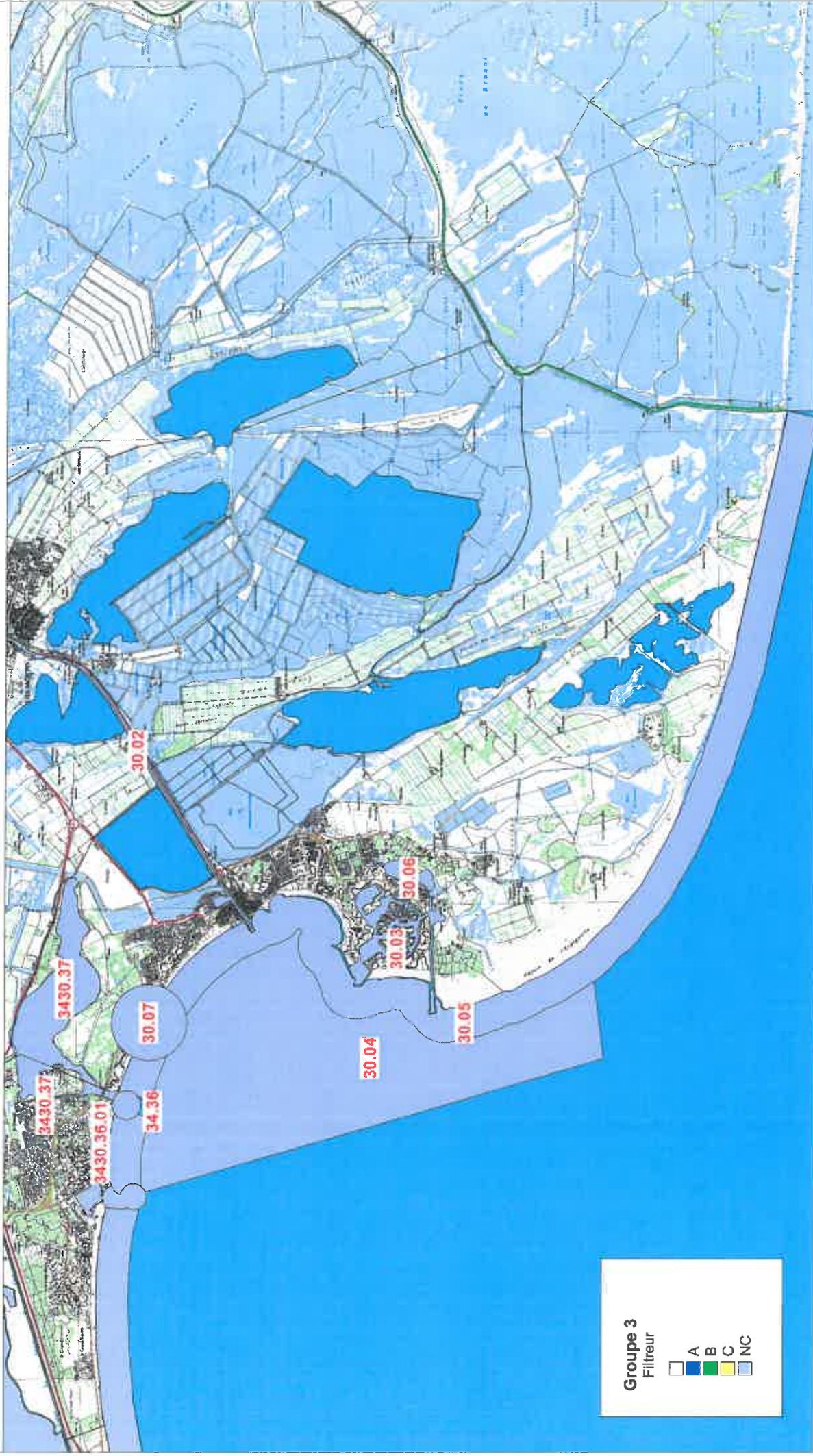
Département du Gard

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



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 Sète
Unité cultures marines et littoral

Date : 04 février 2019
Annexe à l'arrêté DDTM34-2019-02-10072 du 04 février 2019