

LES CLASSEMENTS SANITAIRES CONCHYLICOLES

Déterminer les classements des zones de production à partir d'analyses chimiques et microbiologiques

L'ensemble des zones professionnelles de production et de reparcage de coquillages vivants (zones d'élevage et de pêche professionnelle) fait l'objet d'un classement sanitaire, défini par arrêté préfectoral. Celui-ci est établi sur la base d'analyses microbiologiques et chimiques des coquillages issus de ces zones. Ce classement déterminera le caractère propre ou impropre des coquillages à la consommation.

En fonction de seuils de contamination, les parcs conchylicoles sont classés en zones A (consommation directe), B (mesures de purification ou reparcage), C (reparcage de longue durée ou traitement thermique) ou en zones avec mesures d'interdiction.

Une activité concentrée dans des zones protégées

Pour la Nouvelle-Aquitaine, la production conchylicole se développe essentiellement dans des zones protégées : estuaires (Seudre, Gironde), mer des Pertuis, Bassin d'Arcachon. Deux types de coquillages y sont exploités : les bivalves fouisseurs qui vivent dans les sédiments (palourdes) et les bivalves non fouisseurs (moules et huîtres) qui vivent dans la colonne d'eau.

Les zones nécessitant des mesures de purification ou reparcage ou celles non classées se situent principalement dans certaines parties aval des principaux cours d'eaux côtiers (Seudre, Sèvre Niortaise, Leyre). Pour le reste, le classement sanitaire des zones de production varie dans l'espace et le temps, selon les capacités des organismes à se purifier ou les alertes ponctuelles de pollution émises par l'Ifremer.

La mer est le réceptacle de nombreux contaminants d'origine anthropique et animale, assimilés par les coquillages. Environ 80 % des pollutions du littoral néo-aquitain proviennent d'activités terrestres (eaux usées, produits chimiques...). La contamination bactériologique des coquillages est liée à la contamination des eaux littorales par des bactéries d'origine humaine ou animale.

Une sensibilité forte aux contaminations bactériologiques

Les principales sources d'apports des bactéries au milieu naturel sont le lessivage des sols agricoles sur lesquels des épandages de lisiers ou fumiers ont été pratiqués, les rejets directs d'eaux usées sans traitement, les rejets d'assainissements autonomes défectueux, les rejets des stations d'épuration des eaux usées après traitement, les by-pass préventifs des stations d'épuration dans le cas de crues ou d'orages, la surverse des déversoirs d'orage ayant pour conséquence de surcharger le réseau d'eaux usées et de diminuer le rendement du traitement, les dysfonctionnements éventuels des réseaux d'assainissements, le ruissellement à partir des zones contaminées, la pâture des animaux d'élevage.

La plupart de ces apports bactériens sont liés aux conditions hydrologiques. La réponse en terme de contamination du milieu est d'ailleurs souvent plus forte à l'occasion d'épisodes pluvieux marqués (lessivage rapide des sols lors des orages). Les coquillages, en filtrant l'eau de mer pour se nourrir du phytoplancton qu'elle contient, accumulent et concentrent les bactéries et peuvent ainsi devenir impropres à la consommation humaine, d'autant plus que ceux-ci sont souvent consommés crus.

L'introduction de pathogènes d'origine fécale (humaine ou animale) est principalement due aux dysfonctionnements dans les dispositifs d'assainissement, accentués lors d'épisodes de forte pluviométrie ou de l'afflux touristique lors de la période estivale, ainsi qu'à la gestion des effluents d'origine agricole.

L'amélioration de la qualité des eaux côtières passe par la gestion intégrée de la ressource en eau, élaborée au sein de Schémas d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE). Les SAGE de la Leyre, de la Seudre et de la Sèvre Niortaise ont retenu, parmi leurs enjeux principaux, la pérennisation des activités conchylicoles par le maintien de la bonne qualité chimique et microbiologique des eaux.

À l'échelle des grands bassins hydrographiques, en liant les profils de vulnérabilité à la qualité des eaux conchylicoles, les SDAGE Adour-Garonne et Loire-Bretagne jouent un rôle clé dans la protection et la préservation de ces précieux écosystèmes. Les **profils de vulnérabilité** des zones conchylicoles sont étroitement liés à la **qualité des eaux conchylicoles**. En effet, les zones présentant une vulnérabilité élevée sont souvent sujettes à des problèmes de qualité de l'eau, tels que la pollution et l'eutrophisation, qui peuvent avoir un impact négatif sur la santé et la productivité des mollusques. Par conséquent, la gestion de ces zones nécessite une attention particulière pour minimiser ces risques. Au travers de leurs grandes orientations, ces schémas directeurs visent à améliorer la qualité de l'eau et notamment à réduire la vulnérabilité des zones conchylicoles en mettant en œuvre des mesures de gestion durable. Par exemple, il peut s'agir de la mise en place de systèmes de surveillance de la qualité de l'eau, de la restauration des habitats naturels ou de la promotion de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. (cf. fiche 5.14 : La protection de la qualité des eaux conchylicoles).

En complémentarité, le Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) est une déclinaison locale du SDAGE. Les SAGE de la Leyre, de la Seudre et de la Sèvre Niortaise ont retenu, parmi leurs enjeux principaux, la pérennisation des activités conchylicoles par le maintien de la bonne qualité chimique et microbiologique des eaux.

Des enjeux économiques considérables

La conchyliculture, secteur vital de l'économie maritime, fait face à des défis économiques considérables lors des fermetures sanitaires. Ces interruptions d'activité, souvent dues à la contamination des zones de production, entraînent une baisse significative de la production d'huîtres et de moules, impactant directement les revenus des ostréiculteurs et mytiliculteurs. En 2020, par exemple, au niveau national la production d'huîtres a chuté de 6 % par rapport à l'année précédente en raison de fermetures sanitaires liées à la Covid-19, affectant les prix de vente et la rentabilité du secteur (Source : Agreste). Plus récemment, fin 2023, les ostréiculteurs arcachonnais se sont vus interdire la vente des huîtres du Bassin d'Arcachon et ont exprimé leur désarroi, appelant à une réponse de soutien forte de l'État (cf. page 190 « Bassin d'Arcachon - crise norovirus 2023-2024 »).

Enfin, ces crises sanitaires peuvent altérer l'image des produits et du territoire, entraînant des pertes de clients et de marchés à long terme. Face à ces enjeux, les professionnels doivent s'adapter en renforçant les mesures de purification, en diversifiant leurs activités ou en recherchant des marchés alternatifs. La résilience de ce secteur dépend donc de sa capacité à anticiper et à gérer ces crises, tout en préservant la qualité et la réputation de ses produits.

Photo 5.15.0 : Le port ostréicole et la pointe du Chapus à marée basse, vue de Fort Louvois © Thierry Degen / Terra - **Photo 5.15.1 :** Ostréiculteur dans un parc à huîtres de la Seudre © Laurent Mignaux / Terra

EN CHIFFRES

50 zones de production classées en Nouvelle-Aquitaine sur le domaine public maritime

25 zones de production classées « A » sur le domaine public maritime pour les bivalves non-fouisseurs (huîtres et moules) en Nouvelle-Aquitaine, dont 18 en Charente-maritime et 7 en Gironde

Les classements sanitaires conchylicoles

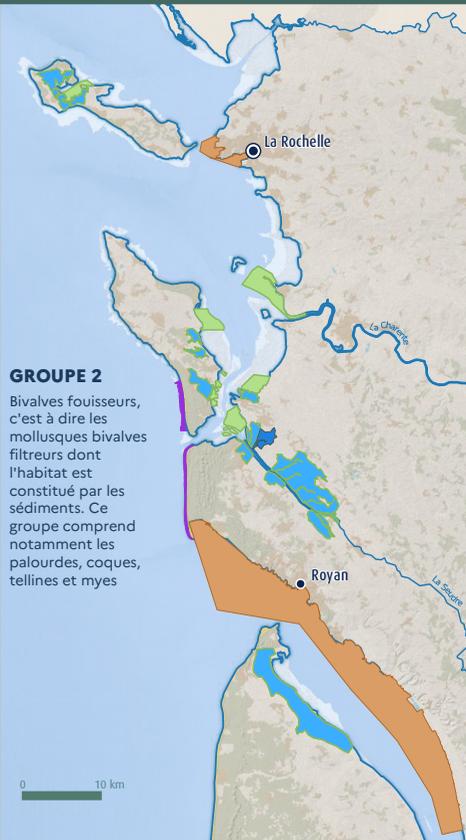
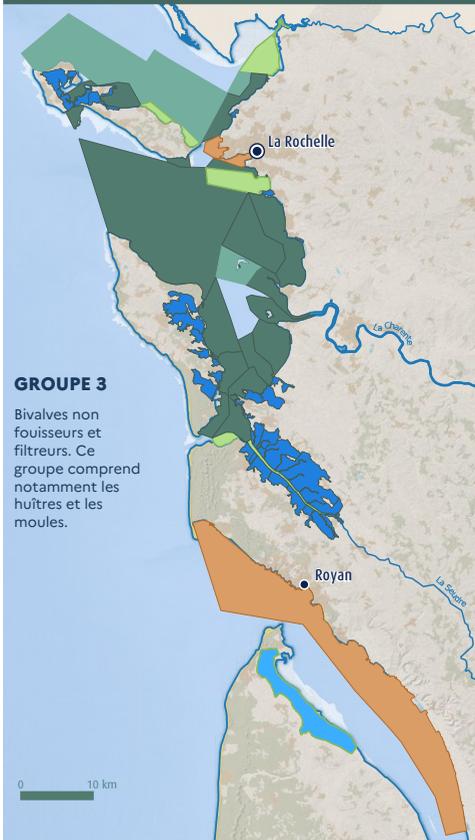
Groupe 3
bivalves non fouisseurs
(huîtres, moules...)



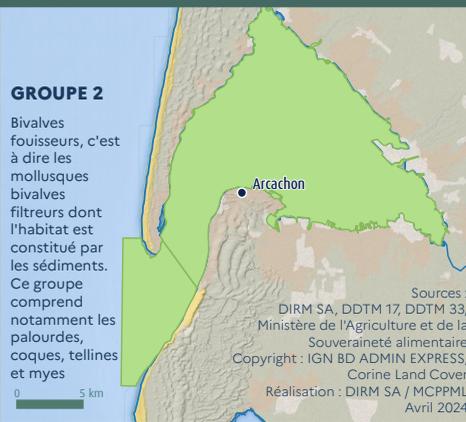
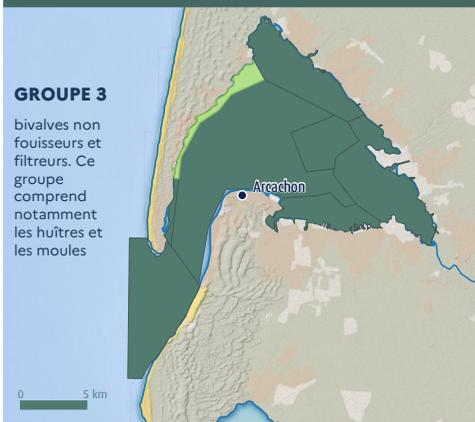
Groupe 2
bivalves fouisseurs
(palourdes, coques...)



Pertuis charentais – estuaire de la Gironde



Bassin d'Arcachon



Classements sanitaires conchylicoles

DPM	Clares
A	A
A/B	B
B	C
C	
EO	
I	

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 requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

ZONES C

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après un reparcage de longue durée ou un traitement thermique adapté en vue de satisfaire aux normes sanitaires requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

ZONES EO

L'exploitation occasionnelle de zones classées comme gisement "à éclipse" est soumise à autorisation préalable et sous conditions particulières.

ZONES I

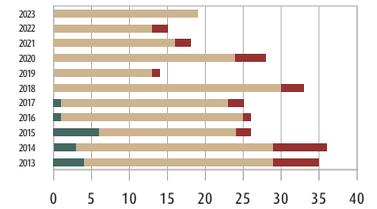
Zones d'activités portuaires et/ou zones polluées (zones autour d'émissaires de rejets ...), dans lesquelles aucune activité de pêche, de production ou de récolte de coquillage ne peut être pratiquée, quel que soit le groupe.

Les classements sanitaires se basent sur les analyses coordonnées par l'Ifremer

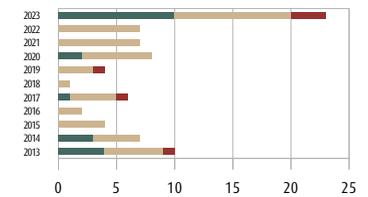
Les contaminations peuvent avoir une origine microbiologique (bactéries, virus...) ou chimique (plomb, mercure, cadmium...). En fonction de seuils de contamination, les parcs conchylicoles sont classés en zone A, B ou C.

Évolution du nombre d'alertes du réseau de surveillance sanitaire microbiologique des bassins de production de 2013 à 2023

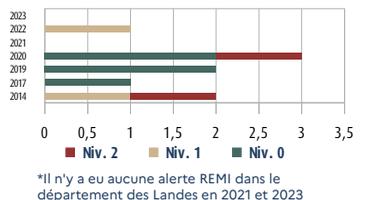
Marennes-Oléron



Bassin d'Arcachon



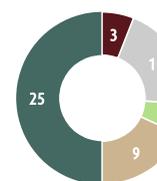
Lac d'Hossegor*



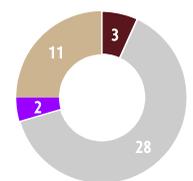
*Il n'y a eu aucune alerte REMI dans le département des Landes en 2021 et 2023

Nombre de zones de production conchylicoles (DPM) en Nouvelle-Aquitaine par type de classement sanitaire et groupe de coquillages en 2023

Non fouisseurs



Fouisseurs



- Classement A
- Classement B
- Classement périodique A/B
- Exploitation occasionnelle
- Non classé
- Interdits



Bassin d'Arcachon / crise du norovirus, hiver 2023-2024

De nouvelles mesures gouvernementales en soutien aux ostréiculteurs

● Communiqué de presse gouvernemental du 17 avril 2024 / France Nation Verte

Bruno Le Maire, ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique, Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, Thomas Cazenave, ministre délégué chargé des Comptes publics, et Hervé Berville, le secrétaire d'Etat chargé de la Mer et de la Biodiversité, ont annoncé le 17 avril de nouvelles mesures en soutien aux ostréiculteurs.

Le Gouvernement se mobilise pour faire face à la crise du norovirus subie par la filière conchylicole cet hiver, qui a entraîné pour les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon des pertes d'environ 7 millions d'euros de chiffre d'affaires. La baisse de la consommation d'huîtres cette saison a eu des conséquences lourdes avec une diminution de moitié du nombre d'huîtres achetées sur le bassin, alors même que la filière connaissait déjà une année difficile avec une baisse de 10 % des ventes en volume par rapport à 2022.

La filière conchylicole, dont les seules huîtres représentent 90% de la production européenne, est une exception française et emploie directement et indirectement plus de 20 000 personnes avec un chiffre d'affaires de 500 millions d'euros annuels.

Soutenir cette filière et rétablir le lien de confiance avec les consommateurs est une priorité qui se décline par plusieurs mesures concrètes.

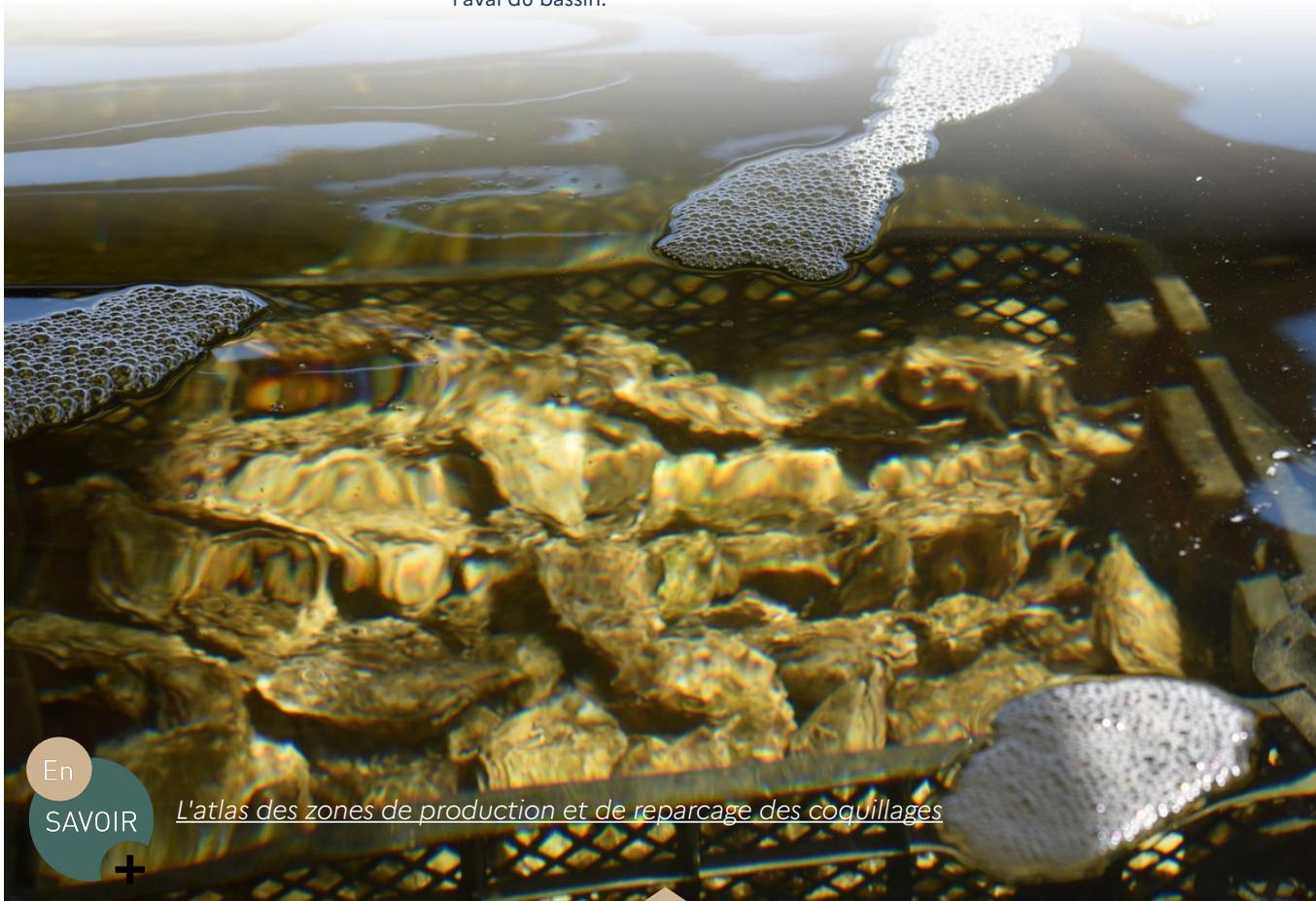
Pour faire face à cette crise, le Gouvernement a pris plusieurs décisions exceptionnelles. Le soutien aux ostréiculteurs se traduit :

1. Sur le court terme, en relançant la consommation avec 500 000 €, redéployés par FranceAgriMer, pour soutenir la communication de crise de la filière, en exonérant les ostréiculteurs de redevances domaniales, à hauteur de 90 %, et par la mise en œuvre des travaux d'urgence pour l'assainissement.

2. Sur le moyen terme, en redonnant de la flexibilité aux ostréiculteurs endettés : dans le cadre du soutien national à l'agriculture et à la pêche, les ostréiculteurs en difficulté financière pourront bénéficier d'un rééchelonnement de leurs dettes, pouvant inclure jusqu'à une année de différé de paiement, ou de prêts de trésorerie à taux préférentiel octroyés par leur agence bancaire.

3. Sur le long terme, en protégeant structurellement l'ensemble de l'écosystème aquacole et la biodiversité sur le terrain avec la mise en place d'un contrat « Eau-Climat », en fléchant dix millions d'euros qui seront investis pour la gestion efficace des eaux de l'amont à l'aval du bassin.

Enfin, le déblocage par la Commission européenne d'une aide supplémentaire est actuellement à l'étude. Le travail de transmission des données des pertes économiques a débuté et la filière s'attelle à rassembler des éléments probants. Les services de l'Etat accompagneront les professionnels dans l'analyse rapide de ces informations. C'est un travail collectif qui a débuté et qui aboutira à une réponse forte de l'État et de l'Union européenne.



En

SAVOIR



L'atlas des zones de production et de reparcage des coquillages