



PREFECTURE DE L'HERAULT

Direction interdépartementale
des affaires maritimes de l'Hérault et du Gard

A R R E T E N° 2008 -I-3286

portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production
des coquillages vivants sur le littoral du département de l'Hérault

**Le Préfet de la région Languedoc-Roussillon
Préfet de l'Hérault**

*Chevalier de la Légion d'Honneur
Commandeur de l'Ordre National du Mérite*

- Vu** le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générale de la législation alimentaire,
- Vu** le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
- Vu** le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 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 code rural et notamment ses articles R231-35 à R231-59 relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise en marché des coquillages vivants,
- Vu** le décret du 09 janvier 1852 modifié sur l'exercice de la pêche maritime,
- Vu** le décret n° 83-228 du 22 mars 1983 modifié fixant le régime de l'autorisation d'exploitation de cultures marines,
- Vu** le décret n° 90-618 du 11 juillet 1990 modifié relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisir,
- Vu** le décret n° 2001-426 du 11 mai 2001 réglementant la pêche maritime à pied à titre professionnel,

- Vu** le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 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 ministériel du 21 mai 1999 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants,
- Vu** l'arrêté n° 96-1-027-bis du 5 janvier 1996 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants,
- Vu** l'arrêté 140 CM du 09 décembre 2002 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production de coquillages vivants du Ponet,
- Vu** l'arrêté n° 2004-01-1496 du 22 juin 2004 portant classement de salubrité et de surveillance des zones de production de coquillages vivants de la lagune de Thau,
- Vu** la circulaire interministérielle DGS/DGAL du 10 juillet 2008 concernant la gestion sanitaire des zones de production de mollusques bivalves vivants pour les toxines lipophiles,
- Vu** l'avis du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales de l'Hérault en date du 29 septembre 2008,
- SUR** proposition du directeur interdépartemental des affaires maritimes de l'Hérault et du Gard,

ARRETE

ARTICLE 1^{er}:

Les coquillages sont classés en trois groupes distincts au regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude 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 2:

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

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 directe qu'après avoir subi pendant un temps suffisant, soit un traitement dans un centre de purification associé ou non à un reparcage, soit un reparcage.

Zones C

Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après un reparcage de longue durée, associé ou non à une purification

Zones D

Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être récoltés ni pour la consommation humaine directe, ni pour le reparcage, ni pour la purification.

Zone Non Classée (NC)

Zones pour lesquelles n'existent pas de connaissances sanitaires et/ou pas de ressource exploitée.

ARTICLE 3:

La pêche professionnelle des bancs et gisements naturels coquilliers, à l'exclusion des pectinidés, ne peut être pratiquée que dans des zones A, B ou C. Les conditions sanitaires d'exploitation des bancs et gisements naturels coquilliers sont fixés par arrêté préfectoral.

La pêche non professionnelle sur les zones de production ne peut être pratiquée que dans des zones A ou B.

Les zones non classées ne peuvent faire l'objet d'aucune exploitation par les professionnels ou les non professionnels.

Les activités d'élevage ne peuvent être pratiquées que dans des zones A ou B. Cependant, à titre dérogatoire, elles peuvent être autorisées en zone C sous forme d'autorisation d'exploitation de cultures marines, conformément aux dispositions du décret n° 83-228 du 22 mars 1983 modifié.

La collecte de naissains de coquillages dans une zone D en vue du transfert peut être exceptionnellement autorisée dans les conditions prévues par le code rural.

ARTICLE 4:

En application des dispositions de l'arrêté ministériel du 21 mai 1999 susvisé, les zones de production conchylicole situées sur le département de l'Hérault sont classées comme indiqué dans le tableau annexé au présent arrêté, pour une durée maximale de 10 ans.

Durant cette période, toute modification éventuelle de la qualité sanitaire des zones fera l'objet d'une mise à jour sur proposition du directeur interdépartemental des affaires maritimes de l'Hérault et du Gard.

ARTICLE 5:

Aucune zone de reparcage n'est définie sur le littoral de l'Hérault.

ARTICLE 6:

Après classement, les zones de production font l'objet d'une surveillance sanitaire régulière destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé leur classement et à dépister d'éventuels épisodes de contamination.

ARTICLE 7:

En cas de contamination momentanée d'une zone de production, et en fonction de sa nature et de son niveau, les conditions d'exploitation deviendront plus contraignantes ou feront l'objet d'une suspension temporaire d'exploitation et/ou de commercialisation ou d'une suppression de toutes ou de certaines formes d'activités. En cas de contamination par des toxines lipophiles, ces mesures seront prises en application de la circulaire interministérielle du 10 juillet 2008 sur la gestion sanitaire des zones conchyliques.

ARTICLE 8:

Les arrêtés préfectoraux n° 96-1-027-bis du 5 janvier 1996 et n°140 CM du 09 décembre 2002 sont abrogés.

ARTICLE 9:

Le Secrétaire Général de la Préfecture de l'Hérault,
Le directeur interdépartemental des affaires maritimes de l'Hérault et du Gard,
Le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales de l'Hérault,
Le directeur départemental des services vétérinaires de l'Hérault,
sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la Préfecture de l'Hérault.

Fait à Montpellier le 22 décembre 2008

Pour le Préfet et par délégation
Le Préfet
Le Secrétaire Général


Patrice LATRON