

Évolution du dispositif de surveillance sanitaire des zones de production de coquillages (brève)

Mathilde Palussière, Pauline Favre, Philippe Riou

► **To cite this version:**

Mathilde Palussière, Pauline Favre, Philippe Riou. Évolution du dispositif de surveillance sanitaire des zones de production de coquillages (brève). Bulletin épidémiologique : santé animale, alimentation, ANSES, 2018, pp.1-2. <http://bulletinepidemiologique.mag.anses.fr/> . anses-01704851

HAL Id: anses-01704851

<https://hal-anses.archives-ouvertes.fr/anses-01704851>

Submitted on 8 Feb 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Bulletin épidémiologique Santé animale - alimentation

Janvier 2018

Brève. Évolution du dispositif de surveillance sanitaire des zones de production de coquillages *Short item. Evolution of the health surveillance system for shellfish production areas*

Mathilde Palussière (1)*, Pauline Favre (2), Philippe Riou (3)

*Auteur correspondant: mathilde.palussiere@agriculture.gouv.fr

(1) Direction générale de l'Alimentation, Bureau des produits de la mer et d'eau douce, Paris, France

(2) Direction générale de l'Alimentation, Bureau des produits de la mer et d'eau douce, Paris, France

(3) Ifremer, Département océanographie et dynamique des écosystèmes, Brest, France

Mots-clés: Coquillages, Surveillance, Zones de production/Keywords: Shellfish, Surveillance, Production area

Afin de s'assurer de la qualité sanitaire des coquillages mis sur le marché et ainsi protéger la santé du consommateur, les zones de production de coquillages sont contrôlées régulièrement. Cette surveillance sanitaire concerne les contaminations microbiologiques, phycotoxiques et chimiques (cf. Encadré 1). Elle est encadrée par les règlements (CE) n°853/2004⁽¹⁾ et (CE) n°854/2004⁽²⁾. Les plans de surveillance et plans de contrôles de la DGAL des produits mis sur le marché complètent la surveillance des zones de production et permettent de s'assurer du bon fonctionnement de cette veille.

Actuellement, les dispositifs de surveillance sont mis en œuvre par l'Ifremer (cf. Encadré 1). Au 1^{er} janvier 2018, l'Ifremer ne réalisera plus les prélèvements ni les analyses de coquillages dans le cadre du Remi⁽³⁾ et du Rephytox⁽⁴⁾. Ces deux dispositifs vont donc évoluer. Leur fonctionnement global est représenté sur la figure 1.

Mise en œuvre du Remi et du Rephytox

À compter du 1^{er} janvier 2018, chaque préfet de département aura la charge de la mise en œuvre des dispositifs Remi et Rephytox dans son département. Il s'appuiera pour cela sur ses services, DDecPP et/ou DDTM.

Les services de l'État seront chargés de la supervision du dispositif au niveau départemental et du suivi de sa mise en œuvre. Ils conventionneront avec un laboratoire départemental d'analyses pour la réalisation des prélèvements et analyses de coquillages, les deux étant réalisés sous accréditation. Le laboratoire sous-traitera les analyses pour lesquelles il n'est pas agréé. Par ailleurs, il pourra

sous-traiter aux organisations professionnelles la réalisation des prélèvements nécessitant des moyens techniques particuliers: bateau avec drague ou bateau avec bras hydraulique ou tellinier. Si nécessaire, le laboratoire pourra sous-traiter également les autres types de prélèvements (prélèvements à pied, en bateau simple et en plongée).

Ce dispositif général sera décliné localement. En effet, il doit être adapté au mieux aux spécificités locales, qui peuvent être importantes du fait de la variabilité des zones de production conchylicole française. Ces adaptations seront déterminées en concertation entre tous les acteurs locaux.

Les services de l'État, les laboratoires et l'Ifremer, via ses laboratoires environnement ressources (LER), travaillent ainsi en étroite collaboration.

Assistance à maîtrise d'ouvrage de l'Ifremer

L'Ifremer continuera à apporter son concours dans le cadre d'une assistance à maîtrise d'ouvrage. Cette assistance sera renforcée à partir de 2018 du fait du changement de maître d'œuvre. Elle sera assurée par les coordinateurs nationaux Remi et Rephytox et par les agents des LER.

L'Ifremer participera à l'élaboration et à la prescription de dispositifs de surveillance pertinents via la rédaction des cahiers de prescriptions et la mise en œuvre des études sanitaires pour le Remi. Il déterminera le programme d'échantillonnage via la documentation des lieux de prélèvement et des stratégies locales d'échantillonnage. Il gèrera les alertes (déclenchement et levée). Il restera en charge de la bancarisation des données et de la diffusion des résultats. Il assistera les opérateurs de prélèvements et mettra en place un suivi de la réalisation des prélèvements. Dans le cadre du Rephytox, un accompagnement renforcé des opérateurs de prélèvements sera réalisé afin notamment de faire le lien avec les résultats du Rephy.

(1) Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

(2) Règlement (CE) n°854/2004 fixant les règles spécifiques des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

(3) Réseau de contrôle microbiologique des coquillages dans les zones de productions

(4) Réseau de surveillance des phycotoxines dans les organismes marins

Ces missions seront encadrées par une convention entre l'Ifremer et la DGAL.

Par ailleurs, pour préparer l'évolution des dispositifs Remi et Rephytox, l'Ifremer a organisé en 2017 des formations théoriques et pratiques à destination des nouveaux opérateurs de prélèvements.

Encadré 1. La surveillance des zones de production de coquillages en France

La surveillance des zones de production de coquillages est du contrôle officiel. Elle se décline en trois dispositifs: Remi pour le suivi microbiologique, Rephytox pour le suivi phycotoxique, ROCCH pour le suivi chimique.

REMI

Chaque zone de production doit être classée A, B ou C en fonction de sa qualité sanitaire. Ce classement est établi suite à une étude sanitaire. Il détermine le devenir des produits: mise sur le marché directe pour une zone A, purification pour une zone B, reparcage longue durée ou transformation pour une zone C.

Chaque zone classée fait l'objet de prélèvements réguliers et d'une évaluation annuelle afin de s'assurer de la pérennité du classement sanitaire et de détecter d'éventuels épisodes de contamination.

En 2016, hors alerte, 3 934 résultats ont été obtenus sur 392 points échantillonnés.

Rephytox

Les toxines lipophiles, les toxines amnésiantes et les toxines paralysantes sont réglementées et suivies. Le phytoplancton producteur de ces toxines est suivi dans le cadre d'un autre

Références bibliographiques

Cahier des spécifications techniques et méthodologiques Remi: http://envilt.ifremer.fr/surveillance/microbiologie_sanitaire/publications

Neaud-Masson Nadine, Belin Catherine (2016). Cahier de Procédures Rephytox. Document de prescription. ODE/VIGIES/16-08.

dispositif, le Rephy. En cas de présence de phytoplancton toxique ou au-delà d'un seuil selon les espèces, le Rephytox est activé et les toxines correspondantes sont recherchées dans les coquillages. Pour les gisements au large et les zones à risque en période à risque, le suivi du phytoplancton toxique est insuffisant et le Rephytox activé de manière systématique.

En 2016, 1 435 analyses de toxines lipophiles, 444 analyses de toxines paralysantes et 583 analyses de toxines amnésiantes ont été réalisées.

ROCCH

Trois éléments-traces métalliques (plomb, cadmium, mercure) et trois contaminants organiques (hydrocarbure aromatique polycyclique (HAP), polychlorobuphényles (PCB), dioxines) sont réglementés et suivis. Du fait de la stabilité dans le temps des contaminations chimiques des coquillages, l'échantillonnage est annuel. Il est réalisé en février car les concentrations sont plus élevées à cette période de l'année du fait de la physiologie des coquillages.

En 2016, 1 041 résultats ont été obtenus sur 133 points échantillonnés.

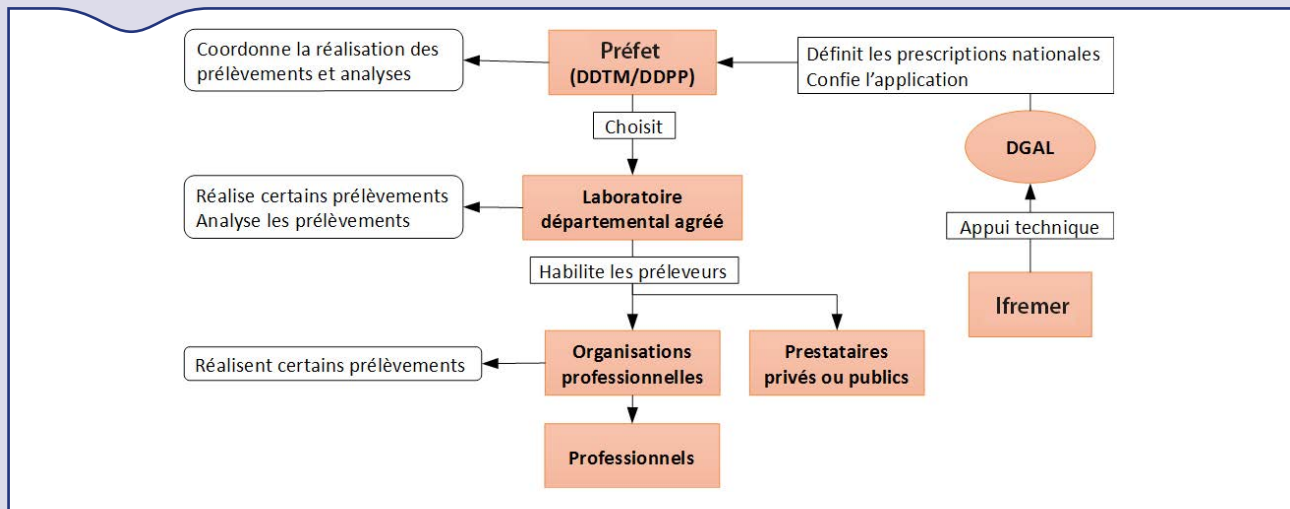


Figure 1. Schéma organisationnel général pour le Remi et le Rephytox

Directeur de publication: Roger Genet
 Directeur associé: Patrick Dehaumont
 Comité de rédaction: Didier Boisseleau, Anne Brisabois, Corinne Danan, Benoît Durand, Françoise Gauchard, Pascal Hendrikx, Paul Martin, Elisabeth Repérant, Sylvain Traynard
 Rédacteur en chef: Didier Calavas
 Rédactrice en chef adjointe: Anne Bronner

Éditeur scientifique: Julien Cauchard
 Responsable d'édition: Fabrice Coutureau
 Assistante d'édition: Céline Leterq
 Anses - www.anses.fr
 14 rue Pierre et Marie Curie
 94701 Maisons-Alfort Cedex
 Courriel: bulletin.epidemie@anses.fr

Conception et réalisation: Parimage
 Crédits photos: Anses, Parimage
 Impression: Bialec
 23 Allée des Grands Pâquis - 54180 Heillecourt
 Tirage: 3 500 exemplaires
 Dépôt légal à parution/ISSN 1630-8018