

Paquet hygiène et surveillance REMI
-surveillance microbiologique des zones de production conchylicoles
FAVRE Pauline (1) & AMOUROUX Isabelle (2)

(1) **Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, Direction Générale de l'Alimentation, 251 rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15.**

pauline.favre@agriculture.gouv.fr - 01 49 55 41 45

(2) **Ifremer, Département Environnement Microbiologie et Phycotoxine, BP 21105, 44311 Nantes cedex 3. Isabelle.Amouroux@ifremer.fr - 02.40.37.42.90**

Le suivi sanitaire des zones conchylicoles est réglementé au niveau communautaire par les textes du paquet hygiène. Il s'agit d'un ensemble de règlements européens publiés entre 2002 et 2005, relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Ces textes placent la sécurité du consommateur au cœur du dispositif et affirment le principe de la responsabilité primaire du producteur à toutes les étapes de la chaîne.

Mis en œuvre depuis 20 ans par l'Ifremer, le réseau REMI assure la surveillance microbiologique des zones de production de coquillages. Sur la base du dénombrement dans les coquillages vivants des bactéries *Escherichia coli*, il permet d'estimer la qualité microbiologique des zones au travers de leur surveillance régulière et de détecter et suivre les épisodes inhabituels de contamination dans le cadre du dispositif d'alerte. L'ensemble de ces informations sont transmises aux autorités compétentes (Préfecture, Direction Départementale des Affaires Maritimes...) afin qu'elles puissent prendre les mesures adaptées en terme de protection des consommateurs (mesures de gestion : interdiction temporaire, au besoin révision de classements de zones ...).

L'évolution réglementaire a conduit à faire évoluer le protocole d'étude de zones conduites préalablement au classement de zone. La détermination de la stratégie d'échantillonnage est basée sur une étude sanitaire qui prévoit un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de contaminer la zone de production, l'examen des quantités de polluants émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine et de la population animale, des précipitations [...] des caractéristiques de circulation des polluants.

La définition des seuils microbiologiques avec la disparition de la prise en compte d'une tolérance de 10% de dépassements pour le classement des zones A et C, impacte la qualité estimée des zones.

La qualité microbiologique des 238 zones disposant de données suffisantes peut être évaluée (sur 299 zones surveillées). L'approche nationale implique un traitement global des données. Des caractéristiques locales des zones peuvent être à l'origine de résultat défavorable (événement climatique exceptionnel, dysfonctionnement de réseau identifié et désormais maîtrisé ne pouvant se reproduire) et leur identification nécessite une connaissance approfondie du secteur. L'évolution sur les 20 dernières années de la qualité des zones montre d'une part que les coquillages fouisseurs présentent un profil plus dégradé que les coquillages non fouisseurs et d'autre part que l'évolution est relativement similaire, témoignant globalement d'une amélioration de la qualité entre 1989 et 2002. Depuis 2002, une dégradation est amorcée.