



**PRÉFET  
DU MORBIHAN**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction départementale  
des territoires et de la mer  
service aménagement mer et littoral**

## **ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 19 MAI 2022**

portant **interdiction temporaire** de la pêche, du ramassage, du transport, de la purification, de l'expédition, du stockage, de la distribution, de la commercialisation et de la mise à la consommation humaine **de tous coquillages** en provenance des zones :

- n° 56.05.1 – Bras de Nostang
- n° 56.05.2 – Anse du Kerihuelo
- n° 56.05.3 – Anse du Listrec
- n° 56.05.4 – La côte
- n° 56.05.5 – Beg Er Vil
- n° 56.05.6 – Anse du Sach

et du pompage de l'eau en provenance de la zone considérée

Le préfet du Morbihan  
Chevalier de la Légion d'honneur  
Chevalier de l'Ordre national du Mérite

- Vu** le règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires notamment son article 19 (traçabilité, retrait et rappel) ;
- Vu** le règlement 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Vu** le règlement 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement Européen et du Conseil 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° 1069/2009 du 21 octobre 2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002 ;
- Vu** le code rural et de la pêche maritime, notamment son titre III du livre II .
- Vu** le décret n° 84-428 du 5 juin 1984, 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 2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;
- Vu** le décret n°2009-1349 du 29 octobre 2009 modifiant le décret n° 83-228 du 22 mars 1983 modifié, fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines ;
- Vu** le décret n°2014-1608 du 26 décembre 2014 réglementant l'exercice de la pêche maritime à pied à titre professionnel ;
- Vu** l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de repavage de coquillages vivants ;
- Vu** l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;
- Vu** l'arrêté préfectoral du 19 janvier 2022 portant classement et surveillance de salubrité des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département du Morbihan ;

- Vu** l'arrêté préfectoral du 23 février 2022 portant délégation de signature à Monsieur Mathieu ESCAFRE, directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan ;
- Vu** la décision de subdélégation de signature du directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan à ses services en date du 1<sup>er</sup> mars 2022 ;
- Vu** la convention relative à la surveillance officielle des zones de production de coquillages (REMI et REPHYTOX) dans le Morbihan signée entre le préfet du Morbihan et le laboratoire INOVALYS du 8 avril 2022 ;
- Vu** le résultat des analyses effectuées par le INOVALYS du Morbihan en date du **19 mai 2022** ;

**Considérant** que les résultats des analyses effectuées par le INOVALYS sur **les moules et les coques** prélevées le **16 mai 2022** dans les zones :

- n° 56.05.1 – Bras de Nostang
- n° 56.05.2 – Anse du Kerihuelo
- n° 56.05.3 – Anse du Listrec
- n° 56.05.4 – La côte
- n° 56.05.5 – Beg Er Vil
- n° 56.05.6 – Anse du Sach

ont démontré respectivement leur toxicité par présence de **toxines lipophiles** à des taux de **584,8 µg/kg** de **398,4 µg/kg** de chair supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg d'équivalent acide okadaïque par le R(CE) n° 853/2004, et sont donc susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;

**Sur** proposition du directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan ;

#### **ARRÊTE :**

**Article 1 :** Sont provisoirement interdits la pêche maritime professionnelle, le ramassage, le transport, la purification, l'expédition, le stockage, la distribution, la commercialisation et la mise à la consommation humaine de **tous coquillages** en provenance des zones :

- n° 56.05.1 – Bras de Nostang
- n° 56.05.2 – Anse du Kerihuelo
- n° 56.05.3 – Anse du Listrec
- n° 56.05.4 – La côte
- n° 56.05.5 – Beg Er Vil
- n° 56.05.6 – Anse du Sach

**à compter du 19 mai 2022.**

Les activités d'élevage peuvent toutefois y être poursuivies sous réserve que les lots de coquillages référencés ci-dessus de ces zones ne soient pas transférés dans une autre zone ni vers un établissement en vue de leur mise sur le marché.

**Article 2 :** La pêche à pied de loisir dans la zone citée à l'article 1 est également provisoirement interdite.

**Article 3 :** **Tous les coquillages**, récoltés et/ou pêchés dans les **zones référencées à l'article 1er depuis le 16 mai 2022**, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

Tout professionnel qui a, depuis cette date, commercialisé cette espèce de coquillages, doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché en application de l'article 19 du règlement (CE) n°178/2002 et en informer la direction départementale de la protection des populations. Ces produits doivent être détruits, selon les modalités fixées par le règlement (CE) n°1069/2009.

**Article 4 :** Il est interdit d'utiliser pour l'immersion **de tous les coquillages**, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant des **zones référencées à l'article 1er** tant que celle-ci reste fermée. Seules les opérations de lavage des coquillages, sans immersion, sont possibles.

Ces coquillages peuvent cependant être ré-immergés dans les zones fermées en attente de la ré-ouverture, sous réserve de l'accord de la direction départementale des territoires et de la mer du Morbihan.

Toutefois, s'agissant de **toxines lipophiles**, l'eau de mer issue des zones fermées peut être utilisée de manière dérogatoire pour l'immersion de coquillages sains si les professionnels :

- prouvent par analyse l'absence de cellules algales toxiques dans l'eau alimentant leurs bassins ;
- **et** prouvent par analyse l'absence de toxicité des coquillages ayant séjourné dans leurs bassins.

Ces analyses devront être renouvelées lors de chaque nouveau pompage dans les zones fermées.

De même, les établissements qui sont engagés dans un protocole de fonctionnement en période de fermeture et peuvent notamment garantir un approvisionnement en eau de mer non contaminée, peuvent continuer à commercialiser des coquillages qui proviennent soit de zones ouvertes soit des zones fermées mais « mis à l'abri » avant la période de toxicité retenue.

**Article 5** : Le présent arrêté sera porté à la connaissance du comité régional de la conchyliculture de Bretagne sud et au comité départemental de la pêche maritime et des élevages marins du Morbihan par voie électronique.

**Article 6** : Le directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan, le directeur départemental de la protection des populations du Morbihan, le directeur de l'agence régionale de santé et les maires des communes concernées, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture du Morbihan.

Vannes, le 19 mai 2022

Pour le préfet du Morbihan et par délégation,  
pour le directeur départemental des territoires et de la mer,  
l'adjoint au chef du service aménagement mer et littoral,  
chef de l'unité cultures marines



Yannick MESMEUR