



PRÉFET DE LA GIRONDE

ARRETE du 23 novembre 2016

**PORTANT CLASSEMENT DE SALUBRITE D'UNE ZONE DE PRODUCTION DE
COQUILLAGES**

LE PREFET DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE, PREFET DE LA GIRONDE

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2012 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires et notamment son article 14

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil 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 Parlement européen et du Conseil 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 Code de la santé publique et notamment son article L 1311-4

Vu le Code rural et des pêches maritimes et notamment son article L 232-1 et les articles R 202-1 à R 202-34 du code rural relatifs aux laboratoires et les articles R 231-35 à R 321-59 relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants,

Vu le décret n° 82-428 du 05 juin 1984 relatif à la création, à l'organisation et au fonctionnement de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer,

Vu le décret n° 89-247 du 14 avril 1989 portant application de l'article 1^{er} de la loi n° 84-608 du 16 juillet 1984 relative à l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer,

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° 2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'Etat dans les régions et départements

Vu l'arrêté du 06 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants

Vu l'arrêté du 06 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants

Vu l'arrêté préfectoral n° 294 du 30 mai 2008 portant classement de salubrité des zones de production de coquillages dans le département de la Gironde

VU l'avis de l'IFREMER .

Vu l'avis du conseil du comité régional conchylicole Arcachon Aquitaine du 16 juin 2016,

Vu l'avis de la commission des cultures marines du 9 septembre 2016.

Vu l'avis de la directeur départemental de la protection des populations de la Gironde du 29 septembre 2016.

Sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer de la Gironde

Considérant que les marais de la pointe du Médoc présentent un potentiel de développement de la pratique de l'affinage des huîtres creuses (*crassostrea gigas*)

Considérant les résultats de l'étude sanitaire préalable dite de zone, prévue à l'article 3 de l'arrêté du 06 novembre 2013 susvisé et notamment des suivis contaminants prévus par la réglementation et des analyses microbiologiques réalisée dans les marais en exploitation

ARRETE :

ARTICLE 1^{er} :

L'arrêté préfectoral n° 294 du 30 mai 2008 est complété comme suit, concernant les dispositions particulières aux marais de la pointe du Médoc :

Les zones de production des marais de la pointe du Médoc font l'objet d'un classement sanitaire pour les groupes 2 (bivalves fouisseurs) et 3 (bivalves non fouisseurs).

Pour les coquillages du groupe 3, seul l'affinage des huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) en marais provenant d'un autre secteur de production de qualité sanitaire A ou B est autorisé.

Le classement est mis en œuvre pour le pré-grossissement et l'affinage des huîtres creuses.

On entend par affinage une période de finition d'une huître adulte de durée limitée lui permettant d'acquérir des qualités organoleptiques particulières.

La durée de séjour des lots d'huîtres creuses destinés au pré-grossissement est fixée à cinq mois, elle est suivie dans le temps d'une période de six mois, avant un retour pour une période d'affinage de six mois maximum dans les marais du Médoc.

Les zones de production des marais de la pointe du Médoc sont classées du point de vue de la salubrité comme indiqué ci-dessous (les points sont indiqués en projection du réseau géodésique français RGF 93).

Coquillages bivalves fouisseurs (groupe 2) et non fouisseurs (groupe 3)

Dénomination de la zone	délimitation		classement	
Marais de la pointe du Médoc 33-18	Les coordonnées des points visés par le présent arrêté sont les suivantes (projection réseau géodésique français RGF 93)		B	
		X		Y
	A	382835,9		6501064,6
	B	382546,3		6501794,6
	C	380549,2		6497884,8
	D	382353,2		6494729,2
	E	382896,2		6495718,8
	F	386106,1		6491477,2
	G	385949,2		6489950,7
	H	392951,2		6487374,3
	I	393620,8		6488279,4
	J	382383,4		6499079,4
	K	382226,5		6500352,6
	L	382069,6		6500720,5
	Zone située à l'intérieur du périmètre défini comme suit :			
- arcs de loxodromie joignant les points A et B				
- portion de la route RD 1215 reliant les ponts B et C				
- portion de la RD1e4 reliant les points C à D				
- portion du chenal de Talais reliant les points D à E				
- portion de la piste cyclable successivement dénommée « passe castillonnaise, route Cabireau, route du Port » joignant les points E à F				
- portion du chenal du Gua reliant les points F et G				
- portion de la RD 2 reliant les points G à H				
- portion du chenal de richard reliant les points H à I				
- ligne joignant les points I à J en suivant la limite du domaine public maritime				
- ligne joignant les points J à K en suivant le chenal de la section 8				
- arcs de loxodromie joignant les points K à L				
- portion de la route du môle entre les points L à A				

ARTICLE 2 :

Les limites de cette zone sont figurées à titre d'illustration sur la carte annexée au présent arrêté.

ARTICLE 3 :

La zone de production classée par le présent arrêté fait l'objet d'une surveillance sanitaire régulière destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé son classement et à déceler d'éventuels épisodes de contamination bactériologique ou phycotoxiniques.

ARTICLE 4 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture de la Gironde, le Sous Préfet de Lesparre Médoc, les Maires des communes concernées, le Directeur Départemental des Territoires et de la mer de la Gironde, le Directeur de la protection des populations de la Gironde, le Directeur Départemental de la sécurité publique et le Commandant du groupement de gendarmerie 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 de la Gironde.

Pour le Préfet et par délégation,
le Secrétaire Général,

THIERRY SUQUET