

Maisons-Alfort, le 17 juin 2008

NOTE

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relative à la mise en place de critères de classement et de surveillance des gisements autorisés pour la pratique de la pêche à pied de loisir

1- RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 26 juin 2007 par la Direction Générale de la Santé (DGS) d'une demande d'appui scientifique et technique pour la mise en place de critères de classement et de surveillance des gisements autorisés pour la pratique de la pêche à pied de loisir.

2- CONTEXTE ET QUESTIONS POSEES

2-1. Contexte

La pêche à pied de loisir est une activité de récolte d'organismes marins sur des gisements naturels, sans engin de collecte et sans visée commerciale. Elle est réalisée sur une grande partie du littoral français, sur des zones conchylicoles¹ ou sur des zones sauvages.

Les zones de production de coquillages (élevage et pêche à pied) exploitées par les professionnels font l'objet d'un encadrement réglementaire : elles sont autorisées par le Préfet, surveillées par l'Ifremer et suivies par les services du Ministère de l'agriculture et de la pêche (services des Affaires Maritimes).

La pêche à pied de loisir est autorisée sur les sites classés A ou B (R 231-41 du code rural). Hors des zones conchylicoles, un réseau de surveillance « zone de pêche à pied de loisir » a été mis en place par les services santé-environnement des DDASS (Directions départementales des affaires sanitaires et sociales) à partir de 1996, conformément à l'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPF, séance du 13 juin 1995). Sont surveillés les sites faisant l'objet d'une fréquentation habituelle par les amateurs de pêche à pied. Ce réseau a été mis en place en complémentarité de celui concernant les zones conchylicoles.

Dans son avis du 27 octobre 2006 relatif au dispositif de surveillance du milieu et à l'évaluation du risque lié à la consommation des coquillages, l'Afssa a recommandé de sécuriser les zones de pêche à pied de loisir et de recenser les modalités de surveillance de ces zones. La DGS a réalisé ce recensement en adressant un questionnaire aux DDASS concernées.

2-2. Questions posées

Afin de préciser réglementairement les conditions de surveillance et les critères à retenir pour permettre la pratique de cette activité de loisir, il est demandé à l'Agence de répondre aux questions suivantes :

Question 1 :

Les critères actuellement utilisés par les DDASS pour hiérarchiser les sites devant faire l'objet d'une surveillance et circonscrire un gisement naturel de coquillages (identification de la zone) sont-ils pertinents ? Le cas échéant quels autres critères devraient être pris en compte ?

Question 2 :

Quels paramètres microbiologiques et quels niveaux de contamination microbiologique (notamment pour *Escherichia coli*) pourraient être appliqués pour les coquillages récoltés par la population dans le but d'une consommation familiale (pas de commercialisation), sachant que le recours à des techniques de purification des coquillages n'est pas envisageable ?

¹ Zones de production professionnelle de coquillages vivants destinés à la consommation humaine.

Question 3 :

Quels microorganismes doivent être surveillés et à quelle fréquence les coquillages doivent-ils être prélevés, du point de vue du classement (notamment pour le classement des gisements qui ne sont accessibles que quelques jours dans l'année) ?

Question 4 :

Toutes les espèces de coquillages consommées doivent-elles faire l'objet d'un suivi sanitaire sur une même zone (prélèvement régulier de chacune des espèces) ou certaines espèces peuvent-elles être utilisées comme des indicateurs (pour tout ou partie des coquillages) ?

Question 5 :

La surveillance phycotoxinique des zones conchylicoles assurée par le REPHY est-elle suffisante pour assurer la surveillance des sites de pêche à pied de loisir ou faut-il mettre en place une surveillance spécifique ?

Question 6 :

Les seuils de contamination et les fréquences d'échantillonnage des métaux lourds pour les zones conchylicoles sont-ils applicables aux zones de loisir ? Faut-il rechercher d'autres contaminants ?

3- METHODE D'EXPERTISE

L'expertise s'est appuyée sur les documents suivants :

- les rapports des DDASS fournis par la DGS (départements 17, 22, 29, 35, 44, 50, 56, 76) ;
- le bilan du recensement des activités de surveillance sur les littoraux de la mer du Nord, de la Manche et de l'Atlantique, réalisé par la DGS ;
- les références bibliographiques indiquées en point 6 ;
- les textes réglementaires en vigueur.

Il convient de préciser que l'expertise de la présente note se limite aux côtes de la métropole française et que la demande ne vise que la pêche à pied de loisir des coquillages. Or, cette activité concerne également les échinodermes (oursins), les crustacés (crevettes, crabes), les poissons mais que l'AFSSA n'a pas traitée ici.

Après consultation des Comités d'Experts Spécialisés « Microbiologie » et « Résidus et Contaminants Chimiques et Physiques », réunis respectivement les 13 et 28 mai 2008, l'Afssa rend l'avis suivant :

4- ARGUMENTAIRE**4.1. Question 1 relative aux critères de hiérarchisation des sites devant faire l'objet d'une surveillance****4.1.1. Constat des critères utilisés par les DDASS**

Le bilan des critères utilisés pour hiérarchiser les sites devant faire l'objet d'une surveillance et circonscrire un gisement naturel de coquillages a été établi à partir des rapports des DDASS transmis par la DGS.

En l'absence de texte réglementaire spécifique à la pêche à pied de loisir, la surveillance par les DDASS et les mesures de gestion des sites s'effectuent actuellement en transposant aux zones de pêche à pied de loisir les dispositions appliquées aux zones conchylicoles et aux zones de pêche à pied professionnelles :

Les DDASS ne se réfèrent pas toutes aux mêmes textes. Les différents textes de référence utilisés sont :

- le décret n°94-340 du 28 avril 1994 modifié par le décret n°98-696 du 30 juillet 1998 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché des coquillages vivants (codifié à l'article R 231-41 notamment) ;

- l'arrêté interministériel 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 (paru au J.O. n°132 du 10 juin 1999) ;
- l'arrêté interministériel du 2 juillet 1996, fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate,
- la position émise par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France du 13 juin 1995 concernant la surveillance des zones de pêche de loisir ;
- la directive européenne n°91-492 du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires qui régissent la production et la mise sur le marché des coquillages vivants ;
- le règlement (CE) n°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (avec une tolérance de 10 % pour le classement en B) ;
- le règlement (CE) n°466/2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (abrogé par le règlement (CE) n°1881/2006).

Les DDASS utilisent des critères très divers de hiérarchisation des sites devant être surveillés. Les plus souvent nommés sont :

- la fréquentation par les pêcheurs à pied et son importance,
- l'accessibilité du site,
- la présence et l'abondance de la ressource,
- la proximité d'une source de pollution potentielle,
- les valeurs des indicateurs de contamination fécale (*E. coli*), la présence de contaminants chimiques ou de phycotoxines,
- l'absence de zones conchylicoles (pour lesquelles un suivi sanitaire est déjà réalisé),
- l'historique des pollutions.

Il convient de noter que les DDASS ne se basent actuellement que sur quelques uns de ces critères pour hiérarchiser leurs sites. Les études sanitaires préalables (dites études de zone ou études de site) reprenant l'ensemble de ces critères ont rarement été réalisées.

4.1.2. Autres critères disponibles

Le Guide européen rédigé par le Laboratoire Communautaire de Référence (LCR) pour la microbiologie, le CEFAS à Weymouth (Royaume-Uni), chargé de la coordination des contrôles des contaminations bactériologiques et virales des mollusques bivalves, propose un ensemble de critères pour la délimitation de ces zones (Anonyme, 2006). Le projet de guide² se base sur des études de site dont les composantes sont les suivantes :

- l'environnement général du site : surface du gisement, espèces présentes (abondance, taille, récolte), fréquentation du site et de son environnement, description de l'activité agricole, ... ;
- le milieu marin (milieu ouvert, milieu fermé, estuaire), circulation des eaux, effet du coefficient de marée ;
- le milieu terrestre : hydrographie, évaluation de l'assainissement autonome et des rejets ;
- la qualité du gisement : bilan des informations de surveillance existantes.

4.1.3. Propositions/Recommandations

L'ensemble des critères actuellement utilisés est pertinent mais leur diversité révèle la nécessité de mettre en place une harmonisation au niveau national pour les généraliser à l'ensemble des DDASS. Pour ce faire, les recommandations du guide proposé par le LCR pourraient être appliquées, ce guide pouvant être assimilé à un référentiel.

² Le guide n'a pas encore été validé par la Direction Général "Santé et consommateurs" (DG SANCO)

Il conviendrait de prévoir une révision périodique de la sélection des sites devant prioritairement faire l'objet d'une surveillance, pour tenir compte de l'évolution de l'environnement, des gisements de coquillages et des habitudes des pêcheurs à pied.

4.2. Question 2 relative aux critères microbiologiques

4.2.1. Critères microbiologiques

A l'heure actuelle, il est impossible de rechercher l'ensemble des microorganismes pathogènes pour l'homme susceptibles d'être présents dans les mollusques, notamment à cause de la diversité des dangers microbiologiques (virus, parasites, bactéries), du manque de méthodologies standardisées pour beaucoup d'entre eux et du coût analytique important (Afssa, 2008).

Ces dangers sont liés principalement à la pollution fécale du milieu. Les bactéries indicatrices d'une pollution fécale sont les seuls outils disponibles actuellement pour apprécier la qualité du milieu. Cependant ces indicateurs peuvent sous-estimer la pollution virale ou parasitaire (Afssa, 2008).

Les dangers microbiologiques indépendants de la pollution fécale (bactéries pathogènes du genre *Vibrio*, phycotoxines), ne sont actuellement pris en compte ni par la réglementation, ni pour le classement des zones de production des coquillages. Cette lacune s'explique par la rareté des cas d'infection ou d'intoxication enregistrés, et par le développement insuffisant des méthodes de détection pour l'application en contrôle de routine. Il n'est donc pas encore envisageable de les inclure dans la surveillance de la pêche à pied.

- Constats des critères utilisés par les DDASS

Les dix DDASS qui ont transmis un rapport sur la surveillance microbiologique des zones de pêche à pied, recherchent *E. coli*. Trois DDASS recherchent également la présence de *Salmonella*, une autre les streptocoques fécaux. Une dernière a fait une recherche ponctuelle des virus entériques.

- Critères utilisés pour les zones conchylicoles

Actuellement, *E. coli* est utilisé pour estimer le classement et le suivi sanitaire des zones de production des coquillages commercialisés.

Le règlement (CE) n°854/2004 prévoit un classement et un suivi régulier des zones de production en trois catégories : A, B et C. Les valeurs limites maximales, initialement prévues par ce règlement, pour ces trois catégories sont respectivement de 230, 4 600 et 46 000 *E. coli* par 100 g de chair et liquide intervalvaire (CLI).

Le règlement (CE) n°1666/2006 a introduit pour la zone de catégorie B une tolérance de dépassement de la valeur limite de 4 600 *E. coli* par 100 g de CLI pour 10 % des échantillons. Cette tolérance pour les zones B est proposée pour une période transitoire allant jusqu'en 2009.

Au terme de cette période transitoire, le dépassement de la valeur limite pourrait être rendu pérenne (DPMA, 2008). Des discussions sont également en cours pour introduire une tolérance de dépassement aux limites des zones A et C (DPMA, 2008).

L'arrêté interministériel du 21 mai 1999 utilisé pour le classement des zones de production est en cours de révision (DPMA, 2008) et sera adapté à la réglementation communautaire.

- Critères microbiologiques applicables aux aliments

E. coli est également utilisé comme critère microbiologique de sécurité dans les coquillages mis sur le marché pendant leur durée de conservation (règlement (CE) n°2073/2005 modifié par le règlement (CE) n°1441/2007). La valeur limite est fixée à 230 *E. coli* NPP par 100 g de CLI.

4.2.2. Conséquence du classement

Pour les zones conchylicoles, les coquillages produits en zone A peuvent être directement commercialisés. Pour les coquillages produits en zones B, une purification est demandée et en C un reparcage de longue durée (2 mois) en zone A est nécessaire avant commercialisation.

Les pêcheurs à pied ne peuvent pas pratiquer la purification des coquillages avant consommation. Ainsi sans purification, le niveau de sécurité lors de la consommation de coquillages issus de zones de pêche à pied de loisir classées en B ou C est moindre par rapport à celui pour la consommation des coquillages dans les zones de production professionnelle classées en B ou C.

4.2.3. Efficacité de la cuisson

Les coquillages sont le plus souvent consommés crus ou avec une cuisson minimale.

L'Afssa a examiné la résistance des microorganismes potentiellement présents dans les coquillages aux procédés de traitements assainissants.

- Les parasites

Cryptosporidium, *Giardia*, *Toxoplasma* sont les principaux parasites potentiellement retrouvés dans les coquillages sur les côtes françaises (Afssa 2008).

Une cuisson d'au moins 5 minutes à 65°C à cœur des coquillages paraît suffisante pour permettre une inactivation des parasites. Cependant, rien ne permet de s'assurer que ce degré de cuisson est atteint lors des préparations culinaires des coquillages.

- Les virus

Le bilan des connaissances relatives aux virus transmissibles à l'homme par voie orale (Afssa, 2007) apporte des éléments bibliographiques sur les procédés de conservation en agroalimentaire et sur l'élimination virale. Il est généralement reconnu que le virus de l'hépatite A est particulièrement résistant. Ce virus peut donc servir d'exemple pour l'ensemble des virus entériques. L'action de la chaleur a été étudiée dans différents milieux sachant que la matrice a beaucoup d'influence. Ainsi, un abattement de 4 log est observé pour les moules dans les conditions suivantes : 90°C 2 min, 80°C 15 min, 60°C 30 min (Afssa 2007).

- Les bactéries

La résistance à la chaleur des bactéries dans les aliments est très étudiée par l'industrie alimentaire dans le double but de réduire la flore d'altération (allongement de la durée de conservation) et d'inactiver la flore pathogène (sécurité sanitaire).

Le taux de destruction (défini comme le temps en minutes nécessaire pour détruire 90 % de la population) est, pour les micro-organismes non sporulés (*Escherichia coli*, *Salmonella*, *S. aureus*, etc.), de l'ordre de quelques minutes à 60°C.

Les spores bactériennes ne sont que très peu détruites dans les conditions de température et de durée utilisées pour la cuisson (NACMCF, 2008).

Si l'on considère le cas particulier de *Vibrio* spp, dont la concentration dans les coquillages peut couramment atteindre plusieurs puissances de 10, la littérature fournit des données peu rassurantes sur l'effet protecteur des pratiques de cuisson. Ainsi, dans les huîtres, plusieurs études expérimentales montrent que pour *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* les temps de destruction décimaux peuvent être d'une dizaine de minutes à 50°C (NACMCF, 2008) et donc la cuisson supprime une quantité importante de vibrions sans les éliminer en totalité. Or, après la cuisson, les vibrions restants peuvent se multiplier dans le produit s'il n'est pas conservé au froid.

- Pratiques de cuisson

La plus grande partie de la consommation des pêcheurs à pied se fera immédiatement après la pêche et crue (huîtres, palourdes). Pour les moules traditionnellement peu cuites l'élimination des microorganismes sera très faible. Seules lors de récoltes importantes, les pêcheurs de loisir peuvent être amenés à réaliser des préparations plus élaborées et nécessitant un temps de cuisson plus long.

La répartition des températures en fonction des modes usuels de cuisson des coquillages est mal connue. Aussi, il est impossible de s'assurer que les pratiques usuelles de cuisson permettent d'atteindre les températures à cœur des coquillages nécessaires à l'élimination d'un nombre suffisant de parasites, virus et bactéries pathogènes présents dans les coquillages (NACMCF, 2008).

4.2.4. Propositions/Recommandations

Aucune technique de purification ni de reparaçage ne peut être proposée avant la consommation comme cela est réalisé pour les coquillages élevés dans des zones conchylicoles classées en B.

Le terme « cuisson » n'est pas assez défini. La notion de cuisson peut donc être perçue par le consommateur de différentes manières : obtention de l'ouverture des moules, huîtres passées au four, ... Les habitudes culinaires adaptées aux pratiques françaises – c'est à dire consommation crues ou peu cuites - sont elles aussi à prendre en compte. La température ne peut être garantie en tout point de l'aliment car elle est hétérogène durant la cuisson en fonction de l'aliment considéré (NACMCF, 2008).

En conséquence, si l'on veut assurer aux consommateurs de coquillages des zones de pêche à pied de loisir un niveau de sécurité équivalent à celui des consommateurs de coquillages des zones conchylicoles, les mollusques prélevés lors de la pêche à pied devraient répondre à la législation relative aux zones de production où la commercialisation est autorisée directement sans purification ou reparaçage. Cette définition correspond uniquement aux zones de classe A considérées comme salubres.

Des recommandations sur la qualité des coquillages sur les zones de pêche de loisir, sur le transport et la préparation des coquillages devraient également permettre de prévenir le consommateur.

4.3. Question 3 relative aux microorganismes devant être surveillés

La réponse à la première partie de la question 3 « Quels microorganismes doivent être surveillés » a été traitée dans la réponse à la question 2. La fréquence des analyses à effectuer doit être envisagée au regard d'un contexte préalable, garantissant l'efficacité de la surveillance et son harmonisation, et qui est rappelé ci-dessous.

4.3.1. Points préalables à la stratégie d'échantillonnage

Le bilan des rapports transmis par les DDASS montre que le suivi actuel des zones est le plus souvent mensuel, avec un allègement de fréquence parfois pour des zones de bonne qualité (6 à 8 suivis) ou une augmentation de fréquence (2 fois par mois) pour la période estivale. Le suivi mensuel s'apparente à celui recommandé dans le Guide européen rédigé par le LCR pour les zones conchylicoles.

Pour que le niveau de risque pour les consommateurs des coquillages issus d'une zone de pêche à pied soit identique au niveau de risque associé à des coquillages issus d'un secteur de production conchylicole, la surveillance des zones de pêche à pied, une fois le suivi de la zone décidé, devrait être harmonisé avec celui mis en place dans les zones conchylicoles.

La délimitation spatiale des zones, les espèces de coquillages concernées, la fréquentation en regard des sites pourraient être recensées au niveau national pour s'assurer de l'homogénéité et de la cohérence du suivi au sein du référentiel évoqué dans la réponse à la question 1. Une fréquence minimale, une taille limite maximale de zone ou une production limite pourraient être prises en compte (Afssa 2008).

La fréquence d'échantillonnage doit être établie sur un ou plusieurs points de prélèvements caractérisant la zone à surveiller. Les coordonnées géographiques et la profondeur de ces points doivent être recensées au niveau national pour permettre des suivis pérennes, voire de comparer des secteurs entre eux (Anonyme 2006). Cela suppose la mise en place d'une base de données si possible centralisée. Chaque point de prélèvement doit pouvoir être justifié, comme étant le (les) point(s) le plus vulnérable(s) vis-à-vis de la source de contamination dans la zone à caractériser, afin de prévenir des accidents de contamination. Il faut noter qu'il existe sur ce sujet une nuance d'approche entre le règlement européen n°854/2004 et le Guide européen rédigé par le LCR : le règlement propose un point représentatif de la zone (donc caractérisant une contamination moyenne) et le LCR le point le plus pénalisant de la zone, mais caractéristique de celle-ci. La seconde approche est plus sécuritaire pour les consommateurs.

Les espèces suivies doivent être celles consommées dans le secteur, en fonction de l'importance de leur consommation et des possibilités d'échantillonnage, caractéristiques d'un groupe de coquillages (selon l'arrêté du 21 mai 1999) :

- Groupe 1: gastéropodes, échinodermes et tuniciers (exemples : bulots, bigorneaux, oursins,...)
- Groupe 2 : bivalves fouisseurs, c'est-à-dire filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments (exemples : coques, tellines, palourdes) ;
- Groupe 3 : bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres bivalves filtreurs (exemples : huîtres, moules).

La stratégie d'échantillonnage est définie par rapport à un indicateur (ici *E. coli*, confère question 2), une espèce de coquillages caractéristique d'un groupe de coquillages et un outil de détection ou de quantification aux performances connues. Préalablement ou en parallèle à la mise en place d'une stratégie d'échantillonnage à l'échelle nationale, le traitement des prélèvements et les outils de détection doivent être standardisés, harmonisés sur l'ensemble des sites suivis, validés et suivre une norme ou un protocole en cours de normalisation. Il sera supposé dans ce qui suit que la méthode d'analyse est soit la méthode de référence³ soit une autre technique validée par rapport à cette méthode de référence (ex : l'impédancemétrie en cours de normalisation pour *E. coli*).

L'exploitation des résultats doit être identique à celle préconisée dans le cadre de la réglementation européenne.

Les motifs d'alerte ou de préalertes (risque de contamination lié à la connaissance du secteur et à sa vulnérabilité) doivent être formalisés au maximum pour les différents secteurs.

4.3.2 Principes de la stratégie d'échantillonnage pour le classement et la surveillance

La fréquence d'échantillonnage pour le classement de zones et la surveillance peut être identique à celle mise en place dans le cadre de la réglementation européenne, à la seule différence que le classement permettant la consommation ne peut être que de type A, en raison de l'absence de procédés efficaces d'élimination d'agents infectieux.

- Classement des zones accessibles mensuellement

Un classement est associé à un groupe de coquillages. Selon les recommandations du Guide européen rédigé par le LCR, le minimum requis pour une procédure de classement de zone est une base mensuelle sur 3 ans, avec au total 26 données sur 3 ans, afin de tenir compte d'éventuelles variations saisonnières, mais 24 données permettent d'estimer la stabilité de la zone du point de vue microbiologique, pour chaque point de prélèvement considéré comme représentatif de la zone. Il peut y avoir définition d'un ou plusieurs points par zone, choisis pour leur représentativité ou pour leur vulnérabilité vis-à-vis des sources de contamination connues (point le pire du secteur considéré).

- Surveillance des zones accessibles mensuellement

Pour les zones classées en A le suivi est au minimum mensuel. Si les zones peuvent avoir des variations à des échelles temporelles plus fines et que l'échantillonnage le permet, les fréquences peuvent être bimensuelles. Un allègement des fréquences au niveau bimestriel doit être analysé et justifié au cas par cas.

Pour les zones non classées en A mais fréquentées (dont la consommation n'est pas autorisée), le minimum serait aussi d'une fois par mois en vue d'un éventuel reclassement au terme d'un minimum de 24-26 analyses favorables, mais la situation pourrait être analysée au cas par cas, pour des analyses plus fréquentes.

³ ISO/TS 16649-3 (technique NPP)

- Classement et surveillance pour les zones non accessibles mensuellement

Le Guide européen rédigé par le LCR peut là encore servir de référence. Pour certains gisements naturels coquilliers et concessions, habituellement inaccessibles car plus au large des côtes ou non émergents, la fréquence de prélèvement est adaptée aux possibilités de prélèvement durant la période d'exploitation de la zone concernée. C'est le cas des gisements accessibles à la pêche à pied uniquement en grande marée. On parlera de fréquence adaptée. Pour le suivi préconisé par le LCR, c'est le nombre total de données acquises de façon régulière qui importe. Pour les zones suivies à fréquence adaptée (moins accessibles), un minimum de 26 données sont aussi nécessaires pour estimer la qualité d'une zone. Actuellement, la fréquence adaptée peut être mensuelle ou bimensuelle selon la période d'ouverture de l'exploitation des gisements, de façon à permettre de disposer de 26 résultats sur les 3 dernières années (calendaires). L'échantillonnage débute un mois avant la date d'ouverture (sous réserve de transmission de cette information par les Ddam au LER). Compte tenu de cet impératif, la surveillance des zones de gisements naturels exploités ne présente une pertinence que si la zone est accessible pendant un temps cumulé de l'ordre de 3 mois par an. Dans le cas où la période d'accessibilité du gisement est régulièrement inférieure à 2 mois par an, la pertinence de la surveillance du gisement doit être étudiée au cas par cas.

Il est aussi possible de tenter d'agrèger des données au voisinage des sites étudiés, sur des zones plus accessibles, sous réserve d'une étude de zone qui montre une relation entre les résultats obtenus dans la zone et ceux obtenus au voisinage.

Enfin, le Guide européen permet qu'un dragage ou un chalutage de fonds puisse servir de mode de prélèvement dans une zone peu accessible. La classification sur la base des coquillages pêchés dans la zone pourra alors être menée exceptionnellement sans point de prélèvement fixe connu. Les coquillages recueillis au cours d'une pêche au chalut de fonds pourraient donc servir au classement de zone, sous réserve d'une étude de zone préalable.

4.3.3 Propositions/Recommandations

L'efficacité de la surveillance et son harmonisation dépendent d'un ensemble de facteurs, et la fréquence d'échantillonnage n'est qu'un facteur parmi d'autres. Globalement il est proposé de suivre les recommandations du Guide européen rédigé par le LCR et de fixer dans un référentiel national les normes pour la surveillance de la pêche à pied, concernant le choix des points de suivi, l'harmonisation des méthodes d'analyses, et les résultats stockés dans une base de données centralisée pour comparer les résultats entre sites et années.

La fréquence d'échantillonnage et son application pourraient s'inspirer des recommandations du Guide européen rédigé par le LCR. Les allègements de fréquence, cependant, devraient pouvoir être justifiés au cas par cas, après une étude de zone approfondie.

Les sites peu accessibles peuvent faire l'objet de suivis adaptés dont les grandes lignes ont déjà été proposées dans le Guide européen rédigé par le LCR.

4.4 Question 4 relative aux espèces de coquillages

4.4.1 Bilan des données des DDASS

Les espèces récoltées en pêche à pied de loisir sont nombreuses : coques, palourdes, praires, amandes, couteaux... mais aussi d'autres organismes marins tels que des gastéropodes (bulots, bigorneaux), des échinodermes (oursins), des crustacés (crevettes, crabes) et des poissons.

Sur la base des rapports transmis par les DDASS, il semble qu'actuellement, la surveillance s'effectue principalement sur une seule espèce par site, plus rarement sur 2 espèces. Les espèces surveillées sont les moules, les huîtres, les palourdes, les coques et les couteaux. Les critères de sélection des espèces ne sont pas précisés. Aucune DDASS ne présente le recensement des espèces de coquillages présentes sur les sites surveillés.

4.4.2. La réglementation des zones conchylicoles

La réglementation applicable aux zones conchylicoles distingue trois groupes de coquillages (détaillés en question 3). Elle définit un classement par zone et par groupe de coquillage (par

exemple une zone peut, dans un même temps, être classée A pour le groupe 2 et B pour le groupe 1).

4.4.3. Propositions/Recommandations

Il conviendrait de recenser, pour chaque site de pêche à pied de loisir, les espèces de coquillages et d'autres organismes marins présentes.

Le suivi sanitaire devrait porter sur une espèce représentative de chacun des groupes de coquillages présents, tels que définis par l'arrêté du 21 mai 1999. Ce suivi devrait être étendu aux autres organismes marins présents.

Il conviendrait de prévoir une révision périodique de ce recensement pour tenir compte des changements de peuplements des espèces comestibles sur les sites surveillés.

4.5 Question 5 relative aux phycotoxines

4.5.1 Constat de la surveillance assurée par les DDASS

Concernant la prise en compte du risque lié au phytoplancton toxique, il apparaît qu'il n'y a pas de surveillance spécifique pour les sites de pêche à pied de loisir.

Le cahier de procédures et de programmation REPHY 2008 précise que la surveillance assurée par l'Ifremer s'applique aux coquillages des zones de production ou des zones de pêche professionnelles. Concernant les coquillages en zones exclusivement récréatives, la mise en évidence d'un risque potentiel (par exemple du fait de la contamination d'une zone de production proche), doit être immédiatement signalée par l'Ifremer aux DDASS concernées.

Dans quelques rares cas, la proximité de zones conchylicoles surveillées par le réseau REPHY de l'Ifremer a permis d'utiliser les résultats de cette surveillance pour les sites de pêche à pied de loisir.

4.5.2 Propositions/Recommandations

Il serait donc souhaitable de s'assurer localement de la pertinence d'utiliser les points REPHY des zones conchylicoles les plus proches pour la surveillance des zones de pêche à pied de loisir et d'estimer la nécessité de mettre en place une surveillance spécifique.

4.6 Question 6 relative aux contaminants chimiques

4.6.1 Constat de la surveillance assurée par les DDASS

Seulement la moitié des DDASS ayant répondu réalise une surveillance de la contamination par les métaux lourds (plomb, cadmium, mercure) visés par la réglementation applicable aux zones conchylicoles. Les prélèvements sont effectués à des fréquences variables (trimestrielles voire annuelles). Les niveaux en métaux lourds mesurés dans les coquillages de pêche à pied de loisir sont proches de ceux des zones conchylicoles et respectent pour la plupart des sites, les seuils de plomb, cadmium et mercure en vigueur, hormis pour certains sites qui sont fermés par arrêté préfectoral.

Seules deux DDASS ont réalisé des études spécifiques ponctuelles portant sur d'autres contaminants (nickel, TBT, HAP, PCB, phtalates, quelques pesticides). Seul un département effectue une surveillance de la radioactivité.

4.6.2 Propositions/Recommandations

Les recommandations formulées dans l'avis du 21 mars 2008 (Afssa, 2008) relatif à l'évaluation du dispositif de surveillance du milieu et à l'évaluation du risque lié à la consommation des coquillages pourraient s'appliquer à la surveillance de la pêche à pied de loisir :

- prendre en compte la contamination par les dioxines, les PCB et les HAP, selon les seuils applicables aux coquillages pour ces paramètres fixés par le règlement (CE) n°1881/2006,

- mettre en place des études ponctuelles concernant notamment les organoétains (TBT), l'arsenic et les retardateurs de flammes bromés, afin de recueillir des données qui permettront, le cas échéant, de définir des seuils sanitaires dans les coquillages.

Une fréquence d'au moins deux fois par an pourrait être recommandée, pour tenir compte des variations saisonnières.

5- CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

L'Afssa recommande :

1. L'harmonisation des pratiques entre les DDASS par :
 - La mise en place d'une réglementation spécifique pour la surveillance des zones de pêches de loisir et l'établissement d'un référentiel national à destination des DDASS, s'inspirant de la réglementation communautaire applicable aux zones conchylicoles. Si des adaptations locales sont nécessaires, elles devront être argumentées (en terme de fréquentation, d'accessibilité, d'espèces de coquillages, ...).
 - L'utilisation du guide européen, rédigé par le LCR « microbiologie », comme référentiel pour la délimitation des zones, le choix des points de suivi et des méthodes d'analyse pour la surveillance microbiologique.
2. L'échange d'information :
 - Lorsqu'une zone de pêche à pied est à proximité d'une zone conchylicole, les données de suivis des différentes zones devraient être transmises aux autorités afin que les décisions de gestions soient prises en cohérence.
3. L'acquisition de connaissances par :
 - Un recensement national des zones dans lesquelles la pêche à pied est pratiquée et non le simple recensement des zones effectivement surveillées par les DDASS.
 - Une estimation de la fréquentation des secteurs de pêche à pied. Elle permettrait en outre de mieux apprécier les risques sanitaires des populations concernées.
4. Une généralisation de l'information de la population au travers de :
 - La formation de la population de pêcheurs à pied de loisir (populations locale et touristique) par la diffusion d'informations sur les coquillages présents sur le littoral et l'accès à des conseils sur leur consommation (conservation, cuisson).
 - La communication claire à la population de la qualité sanitaire des coquillages présents sur les sites de pêche à pied de loisir, ce qui facilitera l'application des décisions de fermeture de zone lors d'alerte. Cette information devrait reposer notamment sur un affichage en mairie et sur site en cas de fermeture.

6- REFERENCES

- Afssa (2008). Évaluation du dispositif de surveillance microbiologique des zones de production conchylicole et du risque lié à la consommation des coquillages, notamment dans la situation du bassin d'Arcachon (rapport et avis du 21 mars 2008).
- Afssa (2007). Bilan des connaissances relatives aux virus transmissibles à l'homme par voie orale.
- Anonyme (2006). Microbiological monitoring of bivalve mollusc harvesting area - Guide to good practice: technical application, CEFAS.
- Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture (DPMA). 2008. Note d'information DPMA/SDA/O2008-9601 sur le suivi sanitaire des coquillages - Synthèse réglementaire. 12 mars 2008.
- National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF). 2008. Response to the questions posed by the Food and Drug Administration and the National Marine Fisheries Service regarding determination of cooking parameters for safe seafood for consumers. Journal of Food Protection 71(6): 1287-1308.

7- MOTS-CLEFS

Coquillages ; pêche à pied de loisir

Pascale BRIAND