



**PRÉFET  
DU MORBIHAN**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

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

## **ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 14 SEPTEMBRE 2023**

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 les coquillages** en provenance des zones:

- n° 56.17.1 – Baie de Kervoyal
- n° 56.17.2 – Étier de Billiers

et du pompage de l'eau en provenance des zones considérées

Le préfet du Morbihan  
Chevalier de la Légion d'honneur  
Officier 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 reparcage 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 11 août 2022 portant délégation de signature à Monsieur Mathieu ESCAFRE, directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan ;
- Vu** l'arrêté préfectoral du 18 juillet 2023 portant classement et surveillance de salubrité des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département 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 3 juillet 2023 ;  
**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 Morbihan ;  
**Vu** le résultat des analyses effectuées par le laboratoire INOVALYS du Morbihan en date du **14 septembre 2023** ;

**Considérant** que le résultat des analyses effectuées par le laboratoire INOVALYS du Morbihan sur **les moules** prélevées le **12 septembre 2023** dans les zones :

- n° 56.17.1 – Baie de Kervoyal
- n° 56.17.2 – Étier de Billiers

a démontré leur toxicité par présence de **toxines lipophiles** à un taux de **234 µg/kg (Kervoyal)** 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 les coquillages** en provenance des zones :

- n° 56.17.1 – Baie de Kervoyal
- n° 56.17.2 – Étier de Billiers

**à compter du 14 septembre 2023.**

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 :** Les coquillages mentionnés à l'article 1er du présent arrêté récoltés et/ou pêchés dans la zone référencée, **depuis le 12 septembre 2023**, sont considérés comme impropres à la consommation humaine. Tout professionnel qui a, depuis cette date, commercialisé ces espèces 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 celles-ci restent fermées. Seules les opérations de lavage des coquillages, sans immersion, sont possibles.

Compte-tenu des risques associés, cette interdiction est également applicable pour l'eau de mer qui aurait été pompée dans ces zones depuis le **12 septembre 2023** et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Les coquillages qui seraient déjà immergés dans cette eau sont considérés comme contaminés et ne peuvent être commercialisés pour la consommation humaine.

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

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, 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 14 septembre 2023

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

