

**Arrêté préfectoral n° 24 – 128**  
portant classement de salubrité des zones de production professionnelle  
des coquillages bivalves en claires sur le littoral de la Charente-Maritime

Le Préfet  
Chevalier de la Légion d'Honneur  
Chevalier de l'Ordre National du Mérite

- Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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
- Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- 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 d'origine animale ;
- Vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Vu le règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels
- Vu le Code rural et de la pêche maritime ;
- Vu le décret n° 2010-146 du 16 février 2010 relatif aux pouvoirs des Préfets, à l'organisation et à l'action de l'état dans les régions et les départements ;
- Vu le décret du Président de la République en date du 13 juillet 2023 portant nomination de M. Brice BLONDEL en qualité de Préfet de la Charente-Maritime à compter du 11 septembre 2023 ;
- Vu l'arrêté interministériel 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 préfectoral n°24-004 du 7 février 2024 portant classement de salubrité des zones de production en claires des coquillages bivalves en claires sur le littoral de la Charente-Maritime ;
- Vu l'avis de l'instance départementale de concertation sanitaire et zoosanitaire conchylicole du 11 septembre 2024 ;
- Vu l'avis favorable des commissions des cultures marines de La Rochelle du 7 novembre 2024 et de Marennes du 14 octobre 2024 ;
- Vu L'avis favorable du Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime du

15 octobre 2024 ;

Considérant le protocole de suivi sanitaire des claires à huîtres et à coquillages fouisseurs établi par le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime et la Direction départementale des territoires et de la mer de Charente-Maritime validé le 24 septembre 2024 ;

Considérant les résultats des analyses microbiologiques et chimiques effectuées par le laboratoire départemental Qualyse à la demande du Comité Régional de la Conchyliculture Charente-Maritime ;

Sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer de la Charente-Maritime,

## **ARRETE**

### **ARTICLE 1 : DÉFINITION DES GROUPES DE COQUILLAGES**

Les coquillages sont répartis en trois groupes distincts en regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la purification pour le classement de salubrité et la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants :

**Groupe 1** : les gastéropodes, les échinodermes, et les tuniciers.

**Groupe 2** : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments. Ce groupe comprend notamment les palourdes, coques, et tellines.

**Groupe 3** : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs. Ce groupe comprend notamment les huîtres et les moules.

Le présent arrêté est applicable aux coquillages du groupe 2 dans sa totalité et aux coquillages du groupe 3, exception faite des pectinidés.

### **ARTICLE 2 : MODALITÉS DE CLASSEMENT**

Les zones de production de coquillages sont classées de la façon suivante :

**Zones A** : zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.

**Zones B** : zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

**Zones C** : zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée ou un traitement thermique adapté en vue de satisfaire aux normes sanitaires requises pour des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

Aucune zone de reparcage au sens de la réglementation en vigueur n'est actuellement définie sur le littoral de la Charente-Maritime.

**Zones NC** : zones non classées où la production et la récolte professionnelles de coquillages sont interdites.

### **ARTICLE 3 : DÉFINITIONS PARTICULIÈRES**

Les termes employés dans le présent arrêté se définissent de la façon suivante :

**Claire** : zone de production conchylicole constituée par un bassin creusé dans un sol argileux et dont l'alimentation en eau de mer est maîtrisée.

**Chenal** : creusement, en général navigable, amenant l'eau de mer à travers les parties hautes de l'estran vers les zones de marais et de claires.

**Ruisson** : ramification d'un chenal ou creusement non navigable.

#### **ARTICLE 4 : CLASSEMENT DES CLAIRES EN CHARENTE-MARITIME**

Les claires insubmersibles situées sur le littoral du département de la Charente-Maritime sont classées, du point de vue de la salubrité, conformément au tableau ci-dessous.

Les claires insubmersibles sont cartographiées dans les annexes jointes.

Zone	Classement coquillages groupe 3	Classement coquillages groupe 2	Dénomination	Alimentation
17.C.01	A	NC (non classé)	Est Île de Ré	Chenaux provenant de la fosse de Loix. Limite avec zone 17.C.30 route départementale D 102
17.C.02	A	NC	Esnandes	Prises d'eau directes dans le Pertuis Breton entre la pointe Saint Clément et Coup de vague.
17.C.03	A	NC	Nieul sur Mer - Marais de Lauzières	Chenal alimentant le marais du petit plomb et le ruisson alimentant le marais de l'Houmeau.
17.C.04	A	NC	Angoulins - Marais du Chay	Prises d'eau directes en mer par le platin d'Aytré et la Platerre Plage.
17.C.05	A	NC	Aytré - Marais de Godechaud	Ruisson provenant de l'anse de Godechaud.
17.C.06	A	NC	Yves - Les Boucholeurs	Prises d'eau directes en mer dans l'anse des Boucholeurs.
17.C.07	A	NC	Ile d'Aix	Ruissons provenant de l'anse du Saillant.
17.C.08	A	NC	Port des Barques - Montportail	Prises d'eau directes à la mer, en Baie de Saint Froult.
17.C.09	A	NC	Brouage	Chenal de Brouage et rive droite du chenal de Mérignac.
17.C.10	A	NC	Bourcefranc - Mérignac	Rive gauche du chenal de Mérignac, ruisson de Dardennes et prises d'eau à la mer sur la côte neuve de Mérignac.
17.C.11	A	B	Bourcefranc Nord - Daire	Ruissons et prises d'eau directes à la mer, de la Potane à la pointe de Daire .
17.C.12	A	B	Marennes - Les Faulx	Chenal des Faulx, chenal de Bas d'Auge et rive droite du chenal de Marennes.
17.C.13	A	B	Marennes - Le Lindron	Chenal du Lindron et rive gauche de Marennes.
17.C.14	A	NC	Luzac	Chenal de Luzac, chenal de Recoulaine et leurs ruissons adjacents.
17.C.15	A	B	Marais de Nieulle sur Seudre	Chenaux de Recoulaine, de Bugé, de Pélard et leurs ruissons adjacents.
17.C.16	A renforcé juin juillet	B	Seudre-amont	Chenaux de Chalons, du Liman, du Souhe, de Plordonnier et de Fontbedeau.

17.C.17	A	NC	Mornac	Chenaux du Tégér et de Plordonnier.
17.C.18	A	NC	Chaillevette	Chenal de Coulonges, ruisson de Boursure, chenaux de Chaillevette, de Chatressac et les ruisseaux adjacents à la Seudre.
17.C.19	A	B	Etaules	Chenaux de Bel air, des Brégauds, des Grandes Roches, de La Sauze, d'Orivol, des Grigons, de l'Eguillate et les ruisseaux adjacents à la Seudre.
17.C.20	A	NC	Coux	Chenaux de l'Eguillate, de Coux, de l'Atelier et les ruisseaux adjacents à la Seudre.
17.C.21	A	B	La Tremblade - Nord Route neuve	de la Route neuve, chenaux de Brandelle, de Putet et les ruisseaux adjacents à la Seudre et les claires de Mus de Loup
17.C.22	A	B	Grand Village	Chenaux de la Soulasserie, d'Ors, du Nicot et leurs ruisseaux adjacents.
17.C.23	A	NC	Oléron – Chenal Oulme	Chenal d'Oulme, ruisseaux adjacents, et prise d'eau directe dans le coureau d'Oléron.
17.C.24	A	NC	Oléron – Chenal de l'Etier Neuf	Chenal de l'Etier neuf.
17.C.25	A	B	Oléron – Chenal de La Brande	Chenal de La Brande et ruisseaux adjacents.
17.C.26	A	B	Oléron – Chenal de La Beaudissière	Chenal de la Beaudissière et ruisseaux adjacents.
17.C.27	A	NC	Oléron - Chenal d'Arceau	Chenal d'Arceau Limite avec zone 17.C.32 voie communale de St Pierre la vieille Perrotine reliant Rulong à l'Aiguille sur la commune de Saint Pierre d'Oléron
17.C.28	A	NC	île Madame	Prises d'eau directes à la mer ou lancement.
17.C.29	NC	NC	La Garenne	Prises d'eau directes à la mer
17.C.30	A	B renforcé d'avril à septembre NC le reste de l'année	Ouest Ile de Ré	Chenaux provenant du Fier d'Ars. Limite avec zone 17.C.01 route départementale D 102
17.C.31	A renforcé octobre à décembre	NC	Bourcefranc Sud – Marecareuil - Sinche	Ruisseaux et prises d'eau directes à la mer, de la baie de la Grognasse à la prise de Cagouillac
17.C.32	A	NC	Oléron – Chenal de La Perrotine	Chenal de la Perrotine Limite avec zone 17.C.27 ,voie communale de St Pierre la vieille Perrotine reliant Rulong à l'Aiguille sur la commune de Saint Pierre d'Oléron
17.C.33	A	NC	La Tremblade – Sud Route Neuve	Chenaux de l'Atelier, de La Perride à la Route Neuve

## **ARTICLE 5 : SUIVI DES ZONES DE PRODUCTION**

Après classement, les zones de production en claires font l'objet d'une surveillance sanitaire régulière destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé leur classement et à dépister d'éventuels épisodes de contamination en respectant le protocole visé dans les considérants.

Ce classement est révisé annuellement en tant que de besoin, en application de la réglementation européenne en vigueur, dès lors que le suivi des zones de production conduit à un changement de statut sanitaire, si une nouvelle zone est classée ou si une zone ne fait plus l'objet d'un suivi.

## **ARTICLE 6 : ABROGATION**

L'arrêté préfectoral n°24-004 du 7 février 2024 portant classement de salubrité des zones de production en claires des coquillages bivalves en claires sur le littoral de la Charente-Maritime est abrogé.

## **ARTICLE 7 : MODALITÉS DE RECOURS**

Cet arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Poitiers dans un délai de deux mois à compter de sa publication au recueil des actes administratifs. Le tribunal peut être saisi par l'application "télérecours citoyens" accessible sur le site internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr). L'arrêté peut aussi faire l'objet d'un recours gracieux auprès de l'auteur de la décision dans le délai de deux mois précédemment évoqué. Un recours contentieux devant le tribunal pourra ensuite être introduit dans un délai de deux mois suivant le rejet explicite ou implicite du recours gracieux.

## **ARTICLE 8 : EXÉCUTION**

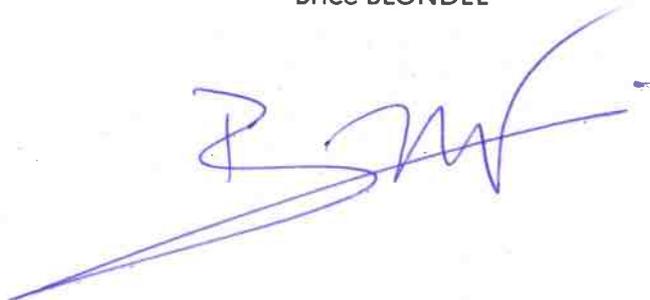
Le secrétaire général de la Préfecture de la Charente-Maritime, le directeur départemental des territoires et de la mer de la Charente-Maritime, la directrice départementale de la protection des populations de la Charente-Maritime, sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la Charente-Maritime.

La Rochelle, le

**18 DEC. 2024**

Le Préfet

Brice BLONDEL



**COPIE :**

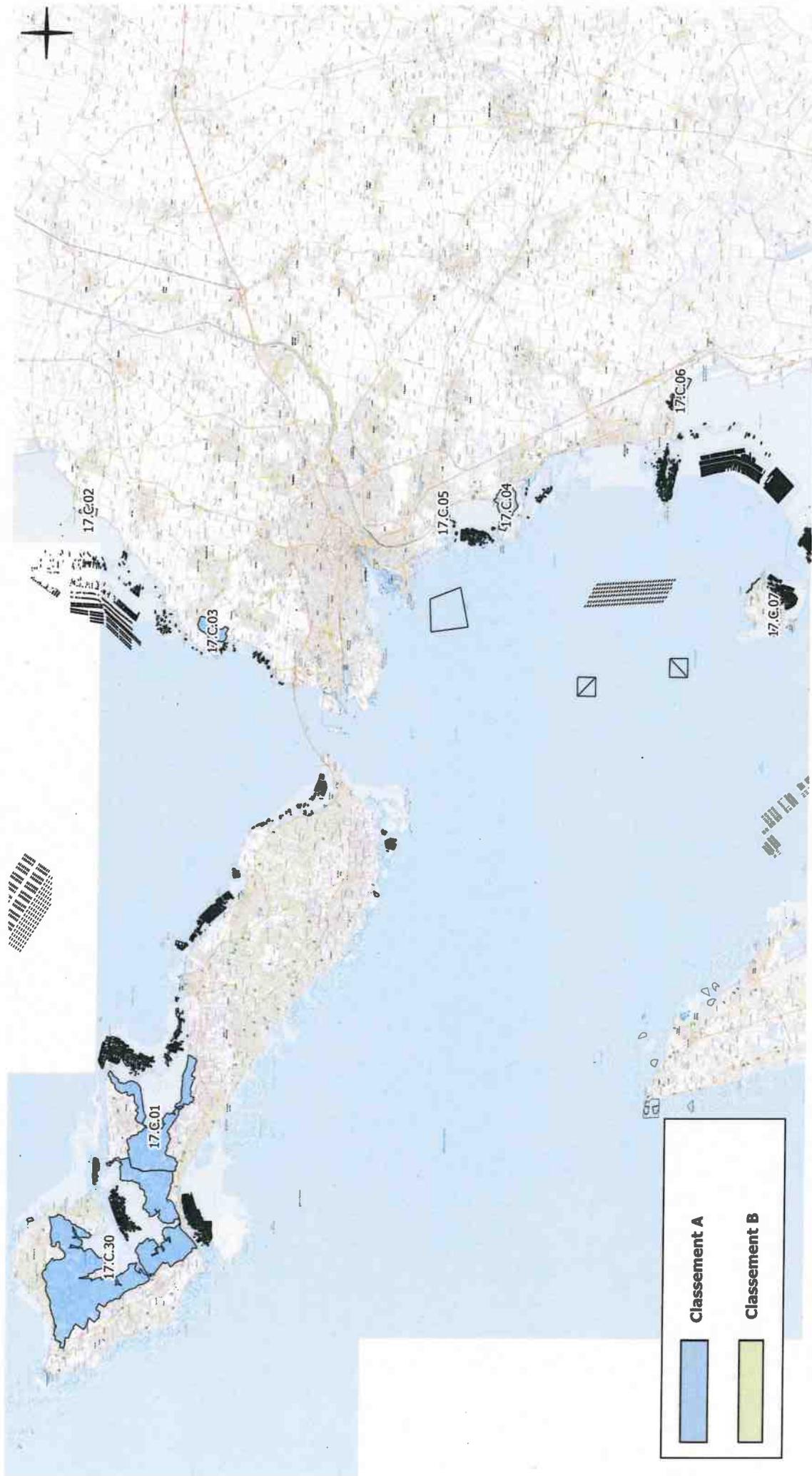
- Ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation : DGAL (BPMED) et DGAMPA
- Préfecture de Charente-Maritime
- Direction interrégionale de la mer sud-atlantique
- Agence régionale de santé Nouvelle Aquitaine
- Toutes directions départementales des territoires et de la mer
- Directions départementales de la protection des populations de la Charente-Maritime, de la Vendée et de la Gironde
- IFREMER La Tremblade (Laboratoire Environnement Ressources des pertuis charentais)
- Comité régional de la conchyliculture Charente-Maritime
- Comité régional de la conchyliculture des Pays de la Loire
- Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins de Charente-Maritime
- Compagnie de gendarmerie Maritime de Lorient
- Groupement de gendarmerie de la Charente-Maritime
- Mairies des communes de Charente-Maritime concernées par les zones de production professionnelle de coquillages faisant l'objet du classement sanitaire

18 DEC 2015



**Classement sanitaire  
des zones de production en claire de Charente-maritime**

**Coquillages groupe 3  
Arrêté préfectoral N° 24-123 du 18/12/2024**





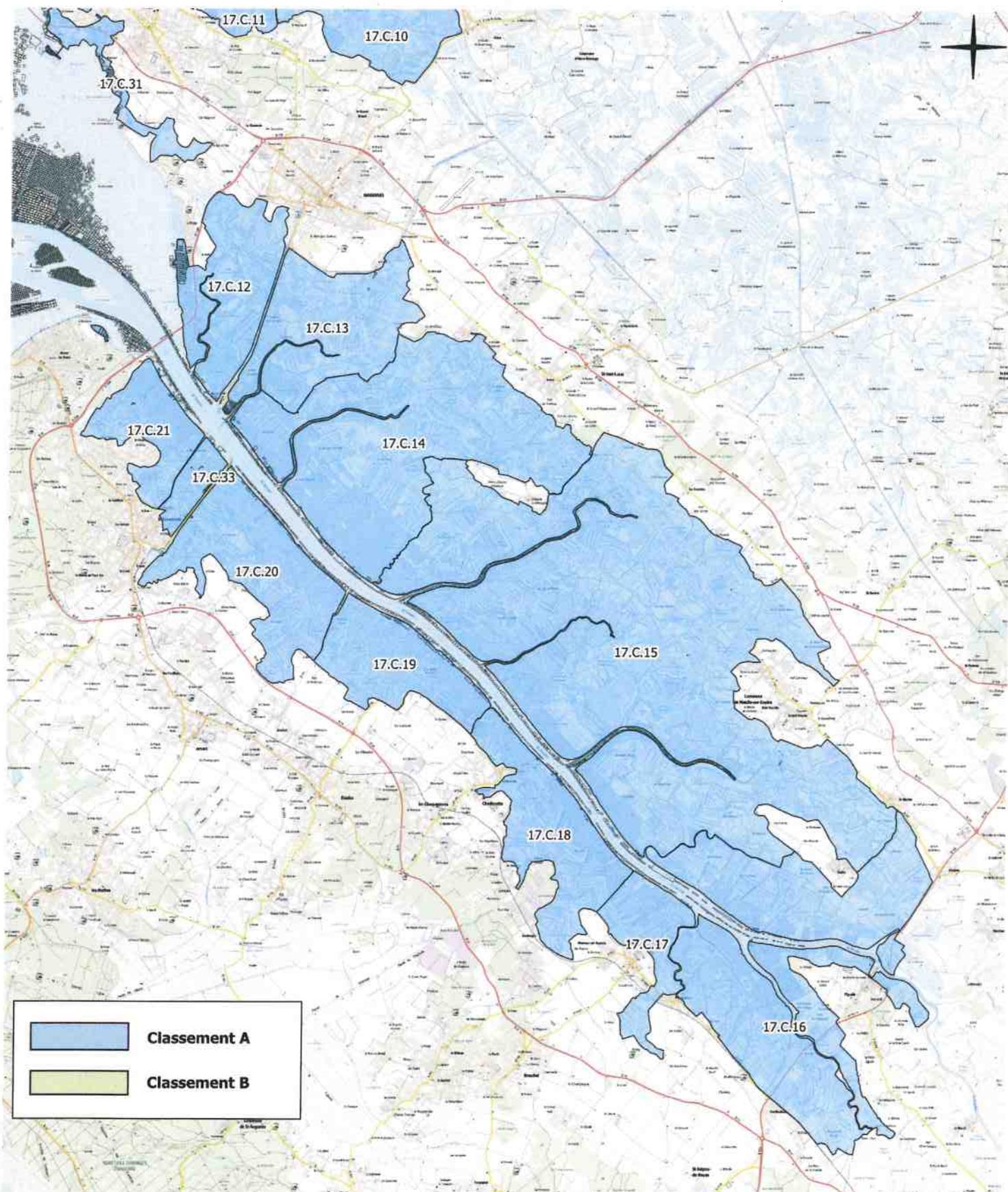
Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Annexe 2

### Classement sanitaire des zones de production en claire de Charente-maritime

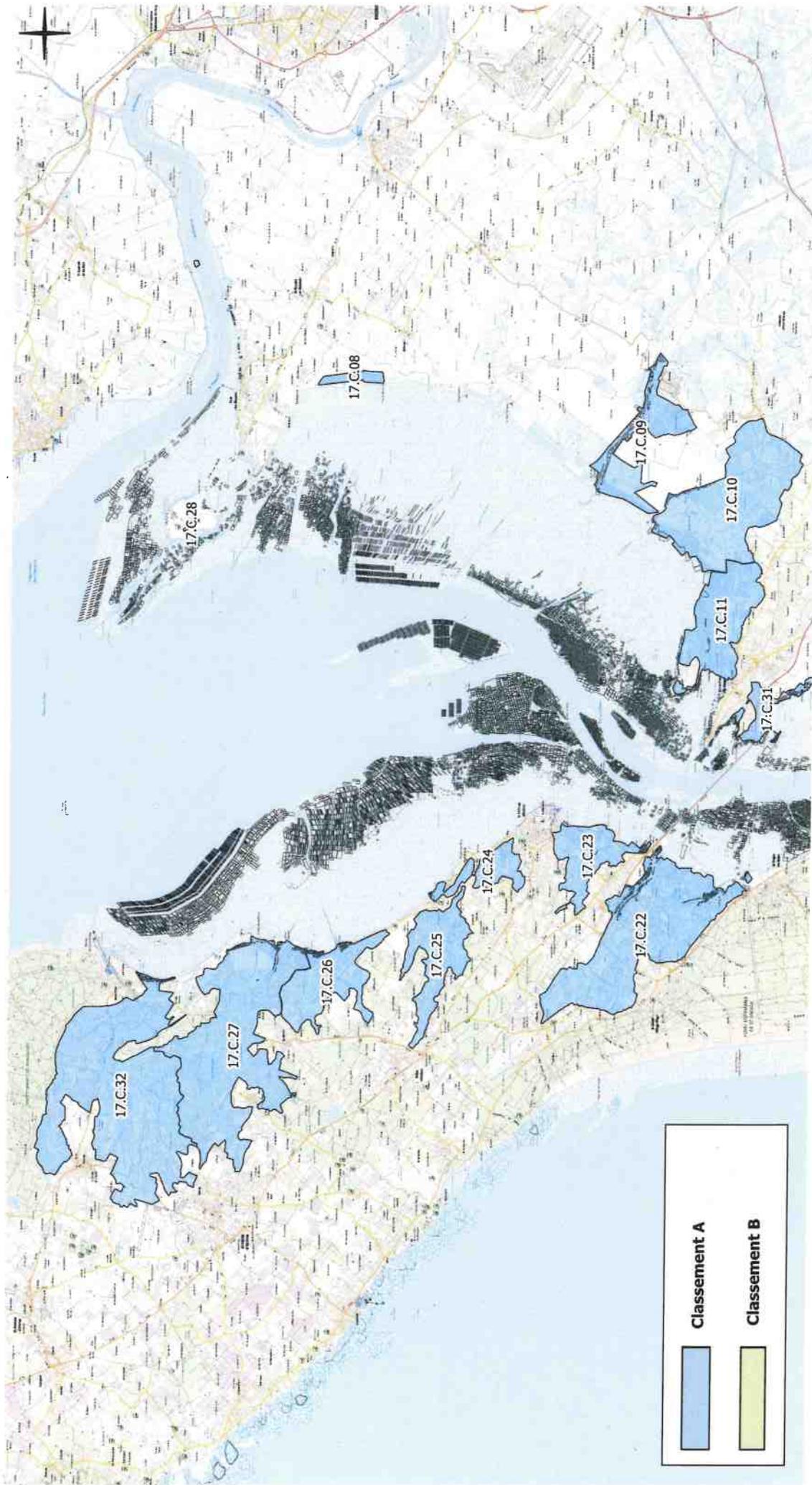
Coquillages groupe 3  
Arrêté préfectoral N° 24 - 128

du 18/12/2024





**Classement sanitaire  
des zones de production en claire de Charente-maritime  
Coquillages groupe 3  
Arrêté préfectoral N° 24 - N23 du 18/12/2024**





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**Classement sanitaire  
des zones de production en claire de Charente-maritime  
Coquillages groupe 2**

Arrêté préfectoral N° 24 - 128 du 18/12/2024

