

## **ARRÊTÉ**

### **portant restrictions des activités dans la zone de production de coquillages vivants n° 6280.00 (Baie d'Authie)**

#### **LE PRÉFET DE LA SOMME**

**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 notamment son article 19;

**Vu** le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

**Vu** le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

**Vu** le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

**Vu** le règlement (CE) n° 1881/2006 modifié par le règlement n° 1259/2011 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;

**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 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) n° 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation de 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) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels ;

**Vu** le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles R. 231-35 à R. 231-43 concernant les conditions sanitaires de production et de mise en marché des coquillages vivants et les dispositions du livre IX concernant la pêche maritime ;

**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 n° 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles ;

**Vu** le décret n° 2010-146 du 16 février 2010 relatif au pouvoir des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'état dans les régions et les départements ;

**Vu** le décret du 13 juillet 2023 portant nomination du préfet de la Somme, M. Rollon MOUCHEL-BLAISOT ;

**Vu** le décret du 21 juillet 2023 nommant M. Emmanuel Moulard, sous-préfet hors classe, secrétaire général de la préfecture de la Somme ;

**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 des coquillages vivants ;

**Vu** l'arrêté préfectoral du 27 décembre 2022 portant classement de salubrité des zones de production de coquillages vivants de la Somme ;

**Vu** l'arrêté préfectoral du 31 juillet 2023 portant délégation de signature principale à M. Emmanuel MOULARD, sous-préfet hors classe, secrétaire général de la préfecture de la Somme ;

**Vu** l'alerte sanitaire de niveau 2 lancée par le centre IFREMER le 4 août 2023 pour les coquillages du groupe 2 dans la zone de production n° 6280.00 ;

**Vu** l'avis de l'agence régionale de santé des Hauts de France en date du 7 août 2023 ;

**Vu** l'avis émis par la direction départementale de la protection des populations de la Somme en date du 8 août 2023 ;

**Considérant** que le résultat de l'analyse du prélèvement effectué le 2 août 2023 montre une contamination bactérienne dépassant la valeur seuil de 46 000 *E. coli* pour 100g de chair et de liquide intervalvaire pour la zone « B » sur les bivalves fouisseurs (coquillages du groupe 2) de la zone n° 6280.00 (Baie d'Authie) susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;

**Sur proposition** du secrétaire général de la préfecture de la Somme et du directeur départemental adjoint des territoires et de la mer du Pas-de-Calais, délégué à la mer et au littoral pour le Pas-de-Calais et la Somme ;

## ARRÊTE

### Article 1<sup>er</sup> - restriction d'activité

Sont provisoirement interdits, à compter de la date de signature du présent arrêté, la pêche à pied professionnelle et la pêche à pied de loisir en vue de leur consommation, le ramassage, le transfert, l'expédition, la distribution, et la commercialisation des coquillages fouisseurs du groupe 2 (exemples : coques, tellines, lavagnons, couteaux ...) en provenance de la zone n° 6280.00 (Baie d'Authie) définie par l'arrêté préfectoral du 27 janvier 2021 sus-visé, pour sa partie située dans le département de la Somme :

Au Nord, limite des départements du Pas-de-Calais et de la Somme ;

Au Sud parallèle passant par la rue principale de Fort-Mahon ;

A l'Ouest : laisse de plus basse mer de vive eau ;

A l'Est : laisse de plus haute mer de vive eau.

## **Article 2 - mesures de retrait / rappel des lots**

Les coquillages du groupe 2 (notamment les tellines et les couteaux) pêchés dans la zone n° 6280.00 (Baie d'Authie) depuis le 2 août 2023, date ayant révélé leur contamination sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

Tout professionnel qui a, depuis cette date, commercialisé des coquillages doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché et en informer la DDPP de la Somme. Ces produits devront être détruits. Les lots déjà commercialisés à la date de cet arrêté pour lesquels il existe une preuve de conformité ne sont pas concernés par les opérations de retrait/rappel.

Le public sera informé par voie de presse et par affichage sur les lieux de pêche à pied concernés.

## **Article 3 - utilisation de l'eau de mer**

L'eau de mer pompée dans la zone de production n° 6280.00 (Baie d'Authie) est considérée comme contaminée depuis le 2 août 2023. Les prélèvements sont interdits pour une utilisation dans le contexte de contact alimentaire.

## **Article 4 - levée des mesures de restriction**

Les présentes interdictions seront levées sur proposition du directeur départemental des Territoires et de la Mer du Pas-de-Calais au vu des prochains résultats des analyses microbiologiques indiquant une situation sanitaire conforme à la réglementation.

## **Article 5 - porter à connaissance**

Le présent arrêté sera porté à la connaissance du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins des Hauts-de-France qui assurera la diffusion de ces mesures auprès des producteurs. Les DDTM du Pas-de-Calais et de la Somme et la DDPP de la Somme, les mairies de Berck-sur-mer, Groffliers, Waben, Conchil le Temple, Fort-Mahon afficheront cet arrêté aux lieux habituels d'affichage et sur les lieux de pêche à pied concernés.

Le Comité régional de la Conchyliculture Normandie – mer du Nord est informé de l'alerte.

## **Article 6 - modalités de recours**

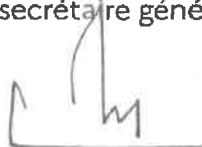
Cet arrêté peut être contesté dans les 2 mois à compter de sa publication, soit par recours gracieux auprès de l'auteur de la décision, soit par recours contentieux auprès du Tribunal administratif d'Amiens (14 rue Lemer cier –80000 Amiens) ou via l'application [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr).

## Article 7 - Exécution

Le secrétaire général de la préfecture de la Somme, la sous-préfète d'Abbeville, le directeur de l'Agence régionale de santé Hauts-de-France, le directeur départemental des territoires et de la mer du Pas-de-Calais, la directrice départementale de la protection des populations de la Somme, et le maire de la commune de Fort-Mahon 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 Somme.

Fait à Amiens, le **09 AOUT 2023**

Pour le préfet et par délégation,  
Le secrétaire général

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'E' followed by a vertical line and a horizontal line at the bottom, with a small 'M' at the end.

Emmanuel MOULARD