

# LA SURVEILLANCE DES ZONES DE PRODUCTION

## Le REMI

# Le REMI, c'est quoi ?

**Le REMI, c'est le REseau de surveillance Microbiologique des zones de production.**

Le milieu littoral est soumis à de nombreuses sources de contamination microbiologique fécale d'origine animale ou humaine (assainissement, élevage...).

Aussi, la présence dans les eaux littorales de bactéries ou virus potentiellement pathogènes pour l'homme peut constituer un risque sanitaire lors de la consommation de coquillages puisque ceux-ci filtrent l'eau pour se nourrir et peuvent ainsi concentrer ces micro-organismes.

Coordonné par l'IFREMER, ce réseau de surveillance s'appuie sur le suivi de la bactérie indicatrice *Escherichia coli* dans les coquillages vivants.



# CLASSEMENT DES ZONES DE PRODUCTION

Les résultats de cette surveillance sont analysés et permettent d'évaluer la qualité microbiologique des zones de production conchylicoles (sur parcs comme en claires).

Cette qualité permet de classer ces zones en trois catégories, A, B ou C pour les coquillages, eux-mêmes classés en 3 groupes.

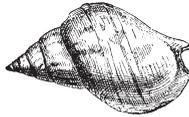
 **Zones A** : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés et **mis directement sur le marché** pour la consommation humaine directe après passage par un **centre d'expédition agréé**.

 **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 été traités dans un **centre de purification agréé** ou après **reparcage** ou **affinage dans une zone A pour une durée minimale de 14 jours**.

 **Zones C** : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après un reparcage de longue durée dans une zone agréée à cet effet ou après traitement thermique dans un établissement agréé.

# GROUPES DE COQUILLAGES

## GROUPE 1



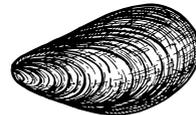
Gastéropodes (bulots etc.), échinodermes (oursins) et tuniciers (violets), ...

## GROUPE 2



Bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments (palourdes, coques...)

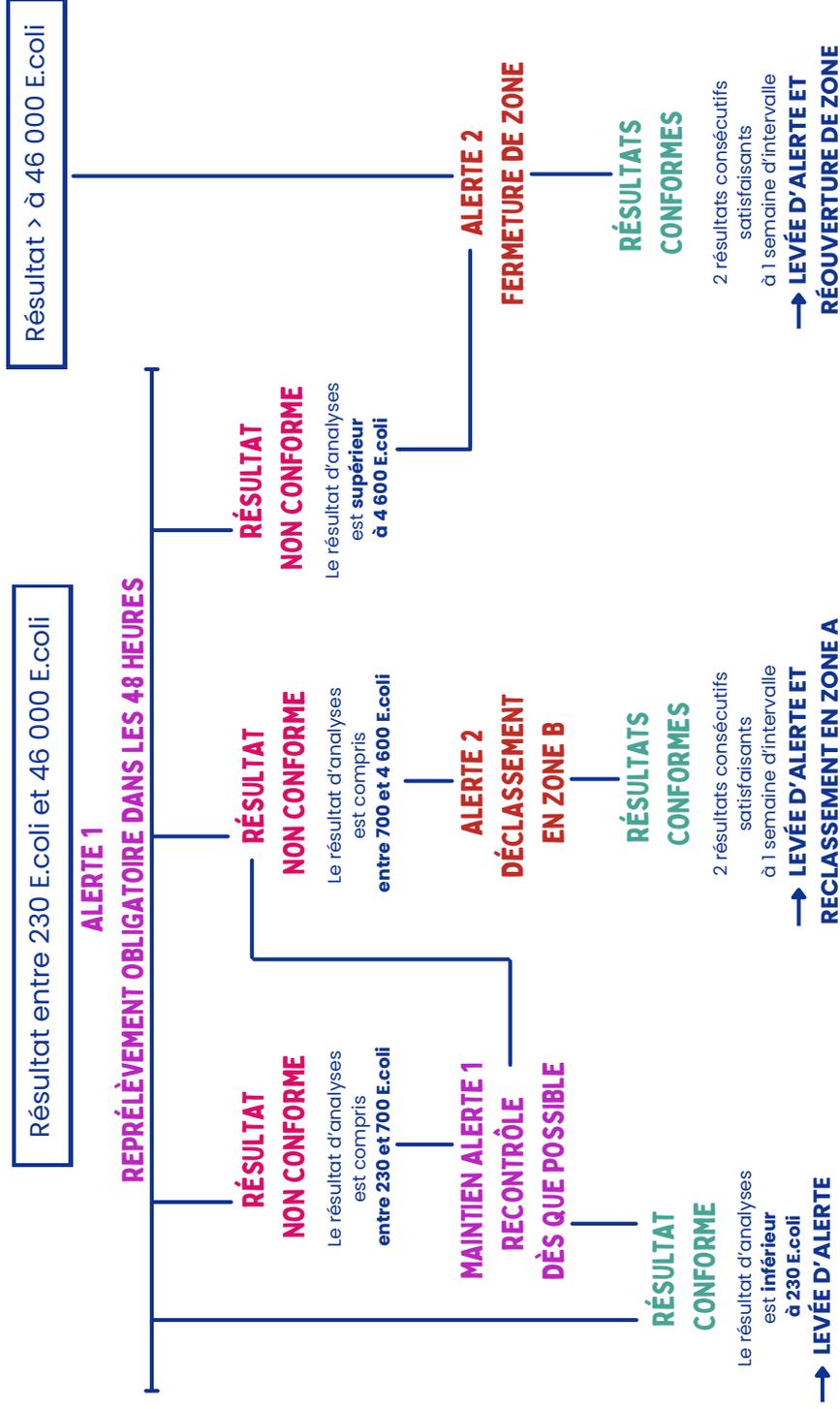
## GROUPE 3



Bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est situé hors des sédiments (huîtres, moules...)

# DES MESURES ADAPTÉES À CHAQUE SITUATION

## SURVEILLANCE RÉGULIÈRE REMI



# LES DIFFÉRENTS CAS DE FIGURE

## EN CAS D'ALERTE 1

Un SMS d'information est transmis afin de prendre des mesures de précautions sur les produits issus de la zone (allongement du temps de finition, récolte sur une zone de production différente si possible, etc).

## EN CAS DE DÉCLASSEMENT PROVISoire EN ZONE B

Un arrêté préfectoral est émis.

La commercialisation des produits issus de la zone est soumise à **purification** (agrément de purification obligatoire) ou à un reparçage/affinage sur une zone de production classée A pour une durée minimale de 14 jours.

## EN CAS DE FERMETURE PROVISoire DE LA ZONE

Un arrêté préfectoral est émis. La **commercialisation** des produits récoltés sur la zone est **suspendue** jusqu'au retour à la normale.

## EN CAS DE COMMERCIALISATION D'UNE ZONE QUI SUBIT UN DÉCLASSEMENT OU UNE FERMETURE PROVISoire ?

Si des produits issus d'une zone de production ont été expédiés, des mesures de retrait/rappel devront être prises. L'arrêté préfectoral portant déclassement ou fermeture provisoire détaille ces modalités.

# OÙ TROUVER L'INFORMATION ?

## Site internet :

<http://atlas-sanitaire-coquillages.fr/>

- Classements et statuts sanitaires pour l'ensemble des zones professionnelles de production et de la pêche (en mer et en claires) de coquillages vivants.
- Arrêtés préfectoraux en cours



### Bienvenue sur l'Atlas des zones de production et de reparage de coquillages

Cet atlas présente l'ensemble des zones professionnelles françaises de production et de reparage de coquillages ainsi que leurs classements et statuts sanitaires.

Les classements sanitaires sont établis par des arrêtés préfectoraux de classement, proposés par les directions départementales (DDTM ou DDDP) chargées du pilotage de la surveillance des zones de production conchylicoles. Ils sont déterminés sur la base des résultats d'analyses microbiologiques menées sur les coquillages issus de la zone concernée.

Chaque zone fait l'objet d'une surveillance destinée à vérifier régulièrement sa qualité. Cette surveillance permet de mettre en évidence d'éventuelles contaminations des coquillages pouvant entraîner une modification du statut sanitaire de la zone avec des mesures de gestion spécifiques (interdiction ou restrictions de récolte et de commercialisation des coquillages), dans le but d'assurer la protection de la santé du consommateur.



### CHIFFRES CLÉS



9

Zones classées C pour le groupe GP2

### DERNIERS CLASSEMENTS

19/04/2024

Arrêté du 05 avril 2024 - Somme

[Lire la suite](#)

19/04/2024



**Pour être alerté**



**En cas de doute**

**J'inscris mon numéro sur les listes de diffusion du CRC**

**Je contacte le Groupement de Défense Sanitaire et Environnementale Conchylicole**

POUR PLUS D'INFORMATION :

**GROUPEMENT DE DEFENSE  
SANITAIRE ET ENVIRONNEMENTALE  
CONCHYLICOLE**

COMITE REGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE  
DE CHARENTE MARITIME  
RUE SERGENT LECETRE  
BP 60002  
17320 MARENNES  
05 46 85 96 89



Comité Régional de la Conchyliculture  
*Charente-Maritime*