

RISQUE SANITAIRE ET DEVELOPPEMENT DURABLE

Gerard.Thomas@ifremer.fr

La problématique du risque sanitaire (au sens de la santé publique) généré par les coquillages cultivés ou pêchés peut être examinée de diverses façons. Dans le contexte du développement durable des activités conchylicoles et de pêche dans les pertuis, **la question doit être envisagée sous l'angle des menaces que ce risque peut faire subir aux filières économiques concernées.**

La gestion de la sécurité alimentaire est bien encadrée au plan réglementaire. Elle s'appuie sur ce qu'il est d'usage d'appeler le «paquet hygiène». Il s'agit d'un ensemble de textes englobant toutes les composantes de la filière agroalimentaire. Ces textes concernent bien évidemment les produits de la mer susceptibles d'être rendus toxiques par les contaminations ponctuelles ou chroniques du milieu marin. Les coquillages sont particulièrement concernés du fait de leur capacité à concentrer physiologiquement les polluants. La réglementation sanitaire prend en compte cette particularité en prévoyant le classement des zones conchylicoles en diverses classes selon leur degré de salubrité. Une fois récoltés, les animaux deviennent des denrées alimentaires soumises également à des règles d'hygiène précises à chaque étape les conduisant des zones de production jusqu'à l'assiette du consommateur.

On le voit la réglementation a été axée vers la protection de la santé publique, ce qui est légitime. De fait elle s'impose aux producteurs, en induisant certaines contraintes en termes d'équipements et de pratiques. Les professionnels peuvent également être amenés à limiter ou interrompre temporairement leurs ventes lors de certains épisodes de contamination du milieu (phycotoxines par exemple), leurs installations ne suffisant pas en de telles circonstances à assurer la qualité sanitaire des produits. **Toutes ces contraintes ont un coût économique qui doit être pris en compte dans la gestion des entreprises, et qui passé un certain seuil peut poser la question de la pérennité de l'activité.**

L'enjeu est donc d'aider ces filières économiques à mieux gérer ce type de risque qui découle pour une large part de celui pour les produits de devenir impropres à la consommation dans les zones de capture ou de production (normes sanitaires non respectées, événements imprévisibles...). Il est évident que la meilleure garantie en terme de développement durable est la préservation ou la reconquête de la qualité des eaux. Pour cela il est nécessaire de mieux cerner les mécanismes induisant les risques, en analysant les circonstances de leur apparition, de manière à proposer aux différents acteurs (pouvoirs publics, collectivités, acteurs économiques) des pistes de gestion s'appuyant en priorité sur la réduction des sources de contamination. Il est nécessaire également selon les cas de travailler à d'autres modes d'appréhension ou de traitement du risque, tels que la mise au point de systèmes d'alerte et le développement de nouveaux procédés d'épuration des coquillages (cas des phycotoxines par exemple). Il va de soi que rien de ceci n'est figé du fait de l'apparition au fil du temps de nouveaux facteurs de danger, **traduits réglementairement** sous forme de nouvelles normes. Il importe donc pour les acteurs **d'être attentif à ces évolutions pour si possible les anticiper.**