

NOTE DE SYNTHÈSE

ASPECTS JURIDIQUES EN MATIÈRE DE RISQUES SANITAIRES LIÉS À LA CONCHYLICULTURE (une synthèse).

Gérard Thomas*, Laëtitia Bordage**, et Mireille Ryckaert*.

* Laboratoire Environnement et Ressources des Pertuis Charentais IFREMER La Rochelle.

* Université de La Rochelle. Faculté de Droit (Master 2).

Les polluants susceptibles d'atteindre le milieu marin peuvent altérer la qualité sanitaire des produits issus de la conchyliculture et de la pêche. Le risque ainsi créé pour la santé publique devient de fait un risque pour l'activité économique des filières concernées. Si la gestion du risque sanitaire au niveau de la commercialisation des produits est prise en charge par les services compétents en matière de Santé Publique, on doit également la prendre en considération à propos du développement durable de la conchyliculture et de la pêche. L'étude de ce sujet constitue l'un des thèmes développés dans le cadre de ce CPER Poitou-Charentes 2007-2013.

La question est abordée à travers l'aspect normatif, tel qu'il découle des réglementations spécifiques aux denrées d'origine marine (Thomas et al., 2009).

La réglementation actuelle en matière de normes sanitaires résulte principalement d'une révision communautaire engagée depuis les années 2000. Celle-ci a abouti à l'adoption de plusieurs règlements européens le 29 avril 2004, constituant le « Paquet Hygiène ».

Il est important de rappeler que ces textes étant des règlements, ils sont directement applicables en droit interne, sans transposition préalable. En d'autres termes, ces dispositions constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle.

Un premier règlement a posé les grands principes en matière de sécurité alimentaire. Il s'agit du 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. Ce règlement, nommé la « *Food Law* » (loi alimentaire) établit des principes généraux en matière de denrées alimentaires et d'alimentation animale.

Le « Paquet Hygiène » proprement dit est constitué de quatre règlements (CE) du 29 avril 2004 venant compléter cette première démarche de normalisation des aspects sanitaires en matière d'alimentation. En outre, la mise en œuvre de ces textes a nécessité d'autres règlements, mais a également révélé une persistance de la réglementation nationale antérieure (arrêté du 21 mai 1999, relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants). Néanmoins, la tolérance visant l'application de cet arrêté devrait cesser à la fin de l'année 2009.

Pour une lecture détaillée des implications de ces réglementations on se référera au rapport sur l'«étude juridique en matière de risques sanitaires pour la conchyliculture des pertuis charentais» (Bordage, 2009).

Les principaux éléments relatifs à ces règlements sont présentés dans le tableau suivant.

	Règlement (CE) n°178/2002	Règlement (CE) n°882/2004	Règlement (CE) n°852/2004	Règlement (CE) n°853/2004	Règlement (CE) n°854/2004
Intitulé du Règlement	Règlement établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire [...]	Règlement relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires [...]	Règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	Règlement fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	Règlement fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale
Objectif principal du Règlement	Assurer un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaine en matière alimentaire en posant des grands principes d'hygiène	Règlement qui pose des règles générales d'organisation des services officiels de contrôle et d'analyse	Règlement complétant le Règlement (CE) n°178/2002 : pose des principes supplémentaires en matière d'hygiène, afin de garantir un niveau élevé de sécurité alimentaire	Règlement qui pose des principes spécifiques d'hygiène pour certaines denrées d'origine animale	Règlement complétant le règlement (CE) n°882/2004 : pose des règles spécifiques pour les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale
Champ d'application du Règlement	s'applique aux aliments pour animaux, denrées alimentaires et denrées d'origine animale + concerne toutes les étapes de la production, transformation et distribution des denrées alimentaires	concerne les organismes internes des Etats membres en charge des contrôles des denrées alimentaires + l'OAV (Office Alimentaire et Vétérinaire) = organisme officiel communautaire de contrôle	concerne toutes les denrées alimentaires animales et végétales + toute la chaîne alimentaire : de la production primaire à la distribution	s'applique aux denrées alimentaires d'origine animale + règlement à l'intention des exploitants du secteur alimentaire	s'applique aux denrées alimentaires d'origine animale + règlement à l'intention des exploitants du secteur alimentaire et aux organes en charge des contrôles des denrées alimentaires d'origine animale
Principes généraux posés par le Règlement	<ul style="list-style-type: none"> ~ Principe de protection des intérêts des consommateurs ~ Principe de précaution ~ Responsabilité des professionnels ~ Principe d'analyse des risques ~ Principe de traçabilité ~ Obligation de résultat 	<ul style="list-style-type: none"> ~ Désignation des autorités compétentes pour les contrôles ~ Descriptif des procédures de contrôle et des méthodes et techniques de contrôle ~ Règles de financement des contrôles officiels 	Principe de responsabilité des exploitants en matière de sécurité alimentaire + Mise en place de la procédure fondée sur les principes HACCP : plan de maîtrise sanitaire et bonnes pratiques d'hygiène	Règlement qui vient préciser les dispositions concernant : <ul style="list-style-type: none"> ~ l'enregistrement et l'agrément des établissements ~ le marquage de salubrité et l'identification des produits 	Règlement qui définit les modalités d'agrément des établissements et d'organisation des contrôles officiels + Chaque annexe est relative à un secteur d'activité particulier
Spécificités du Règlement	Règlement qui institue l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire - avis scientifique) + Mise en place d'un système d'alerte rapide et de mesures d'urgence (gestion du risque sanitaire)	<ul style="list-style-type: none"> ~ Système de gestion des crises ~ Désignation des Laboratoires communautaires et nationaux de Référence ~ Mise en place d'un contrôle communautaire (rôle de l'OAV) 	En annexes : des dispositions générales d'hygiène et des recommandations pour les guides de bonnes pratiques d'hygiène	La section VII de l'annexe III est spécifique aux mollusques bivalves vivants : elle pose les exigences générales de mise sur le marché des produits + organise un contrôle de la récolte à la commercialisation du coquillage	L'annexe II est spécifique aux mollusques bivalves vivants : <ul style="list-style-type: none"> ~ classement des zones de production et de repavage ~ suivi sanitaire des zones ~ dispositif d'alerte ~ autorités compétentes en matière de contrôles sanitaires
Date d'entrée en vigueur	entrée en vigueur complète le 1er janvier 2005	le 1er janvier 2006	le 1er janvier 2006	le 1er janvier 2006	le 1er janvier 2006

Remarque : les date d'entrée en vigueur des règlements sont celles indiquées au niveau des textes, toutefois la mise en application de certaines dispositions ont été reportées du fait de mesures dérogatoires temporaires.

Pour mémoire, trois types de risques sont examinés : les risques microbiens, chimiques et phycotoxiques. Sont présentées ci-après, sous forme de tableaux, les normes à respecter pour chacun d'entre eux telles qu'elles résultent de la réglementation.

1. Risque microbien

Ce risque est lié aux contaminations des eaux littorales ou estuariennes transportées par les eaux usées d'origine humaine ou agricole. Les rejets peuvent parvenir directement au milieu marin par des émissaires, ou bien résultent du lessivage des bassins versant et dans ce cas sont véhiculés par les cours d'eau. Ils atteignent ensuite les zones sensibles à la faveur des vents et des courants de marée. Les coquillages, organismes pouvant filtrer jusqu'à 5 litres d'eau par heure, concentrent les micro-organismes et peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). La salubrité des zones conchylicoles est appréhendée à travers un germe traceur de contamination fécale, *E.Coli*.

Au plan des normes bactériologiques à respecter, la maîtrise de ce risque est abordée à deux niveaux :

1.1. Celui des zones de production, qui font l'objet d'un classement, décidant de la filière de traitement des coquillages avant commercialisation (**tableau 1**). Le tableau présente les normes relatives au classement des zones conchylicoles édictées par le R854/2004.

1.2.

Critère	Classement A	Classement B	Classement C
<i>E.coli</i> /100mg CLI *	Inférieur à 230	jusqu'à 4600 Tolérance 10% de dépassements jusqu'à 46000 **	jusqu'à 46000
Commercialisation (zones d'élevage et de pêche à pied professionnelles)	Directe	Après passage en bassin de purification ou reparcage ***	Après reparcage de longue durée ***

Tableau 1: seuils de qualité pour le classement sanitaire des zones conchylicoles - Règlements (CE) 854/2004

* CLI : chair et liquide inter-valvaire

** Règlement (CE) 1666/2006

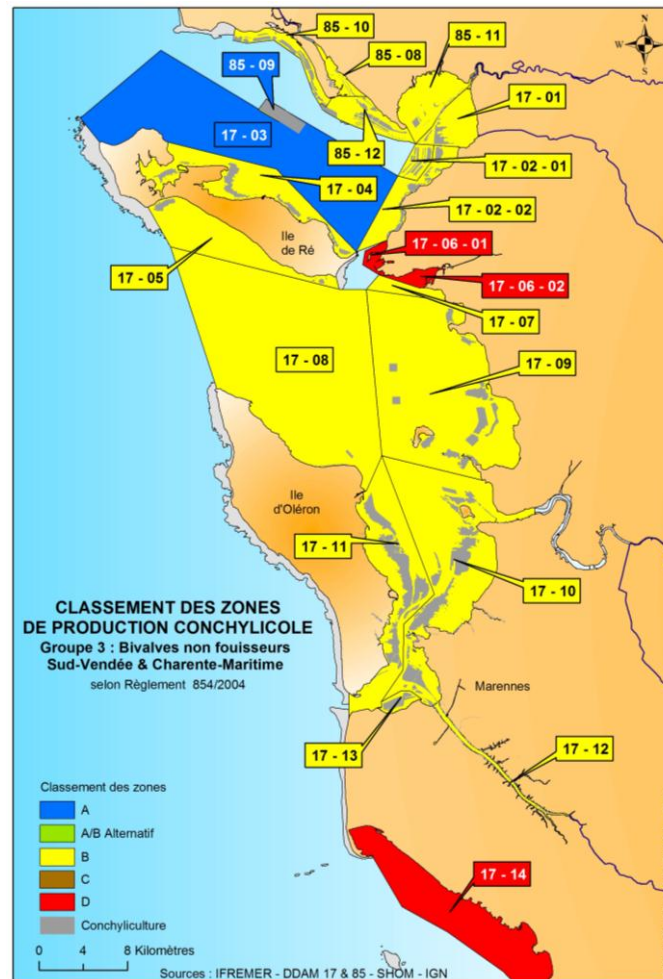
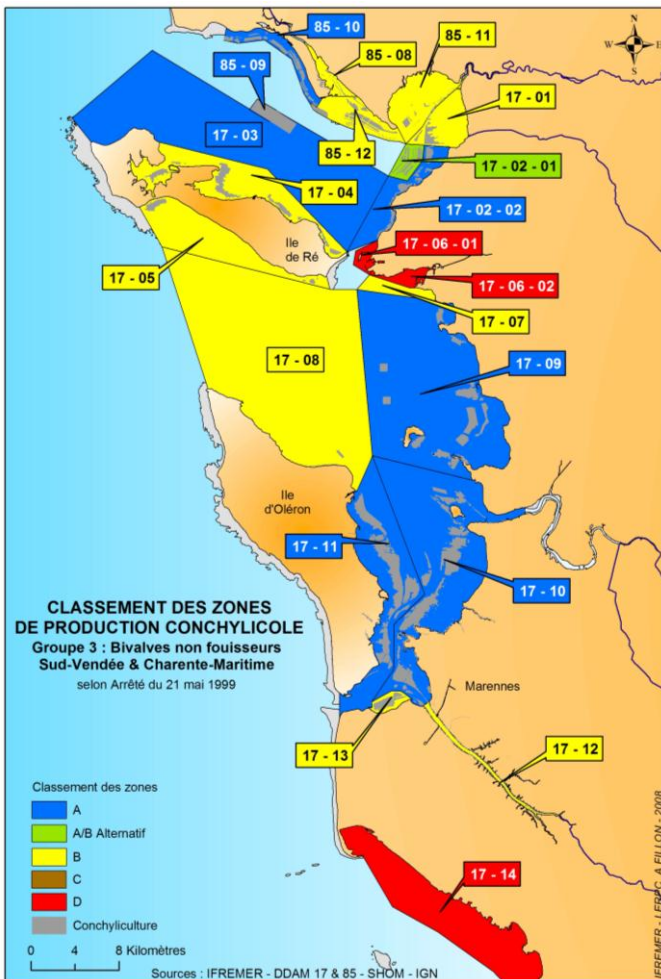
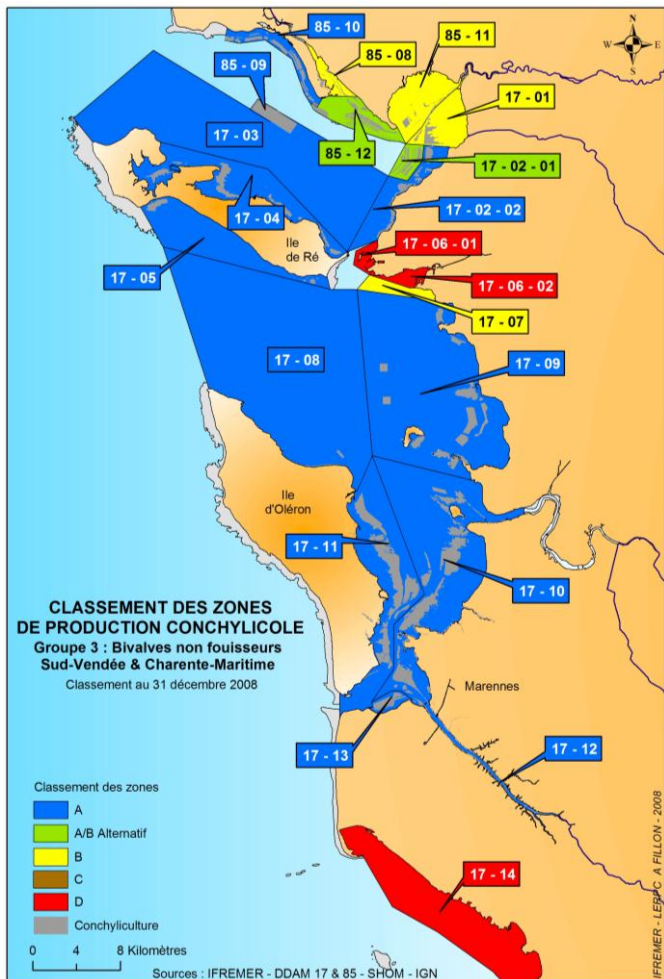
*** Les coquillages contaminés peuvent également être transformés selon les critères mentionnés dans le R853 annexe III, section VII, chapitre II point 5

Les cartes suivantes présentent la comparaison du classement actuel avec diverses simulations en fonction du texte appliqué, soit de la gauche vers la droite :

- Le classement dans sa forme actuelle
- Le classement résultant d'une application stricte de l'arrêté du 21 mai 1999
- Le classement selon le règlement 854/2004.

L'incidence de l'évolution réglementaire apparaît ainsi plus clairement.

CLASSEMENT DES ZONES DE PRODUCTION CONCHYLICOLES SELON LES DIVERSES REGLEMENTATIONS



- Le R 854/2004 se substitue à l'ancienne réglementation française, qui introduisait une marge de tolérance plus large en cas de dépassement de certains seuils. Des déclassements de zones (surtout de A vers B) sont donc à envisager, introduisant la nécessité nouvelle de pratiquer un traitement de purification des coquillages, pour les secteurs concernés
-
- 1.2. Celui de l'autorisation de mise en marché (**tableau 2**).

Les normes à respecter pour la mise en marché sont fixées par le R2073/2005. En plus d'un seuil limite à ne pas dépasser pour les germes témoins de contamination fécale, *E.Coli*, les produits ne doivent pas contenir de salmonelles.

Micro-organismes	Limites	Méthodes d'analyses de référence	Stade d'application du critère
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
<i>E. Coli</i>	230 NPP/ g de chair et de liquide intervalvaire	ISO TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Tableau 2: normes microbiologiques applicables aux mollusques bivalves vivants - Règlement (CE) n°2073/2005

Il existe également un critère *Listeria monocytogenes* (point 1.3 de l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005, mais pour lequel « (4) des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées suivantes : [...] mollusques bivalves vivants. »)

2. Risque chimique

Comme pour la bactériologie, le risque chimique est pris en compte au niveau des zones de production (au delà de certains seuils, la récolte est interdite) et à celui de la mise en marché. Les critères sont fixés par le R1881/2006. Au plan sanitaire, les zones de production sont surveillées par rapport à la présence de trois métaux lourds (plomb, mercure, cadmium). Concernant la commercialisation des coquillages, en plus des trois métaux, des normes ont été fixées pour un composé de la famille des hydrocarbures aromatiques polycycliques (le benzo-a-pyrène), agent mutagène et cancérigène, ainsi que pour les polychlorobiphényles (PCB) et les dioxines, ayant également des effets toxiques sur l'homme. Les valeurs à respecter sont présentées dans le tableau 3.

Eléments ou molécules	Teneurs maximales (poids à l'état frais)
Plomb	1.5 mg/kg
Cadmium	1 mg/kg
Mercure	0.5 mg/kg
Benzo(a)pyrène	10 µg/kg
Dioxines	4 pc/g
Dioxines et PCB-DL	8 pc/g
PCB indicateurs	40 pc/g

Tableau 3 : normes chimiques applicables aux mollusques s vivants -Règlement (CE) n°1881/2006

3. Risque phycotoxinique.

Dans ce cas, le risque sanitaire est lié au développement dans les eaux conchylicoles à certaines périodes, et dans certaines conditions environnementales, d'espèces phytoplanctoniques (principalement des dinoflagellés), susceptibles de produire des substances toxiques pour les consommateurs (phycotoxines). Ces substances peuvent avoir différents effets (diarrhéiques, neurotoxiques...) pouvant présenter des niveaux de gravité sévères. (Ryckaert M. et al. 2009) Les critères concernant les phycotoxines sont fixées dans le R853/2004 (tableau 4)

Phycotoxines	Normes
Paralytic Shellfish Poison (PSP)	800µg par kg
Amnesic Shellfish Poison (ASP)	20 mg d'acide domoïque par kg
Acide Okadaïque, Dinophysistoxines et Pectenotoxines pris ensemble	160 µg d'équivalent acide okadaïque par kg
Yessotoxines	1 mg d'équivalent yessotoxines par kg
Azaspiracides	160 µg d'équivalent azaspiracides par kg

Tableau 4 : normes applicables aux mollusques bivalves vivants concernant les phycotoxines - Règlement (CE) 853/2004

Bien entendu les normes relatives à tous ces types de risques ne sont pas figées et évolueront en fonction de l'apparition de risques nouveaux, de même qu'en fonction de la mise au point de techniques de détection pour des risques déjà connus (virus par exemple). Il est donc essentiel de pouvoir anticiper ces évolutions pour que les filières puissent s'organiser en conséquence en terme de gestion des risques émergents.

Bibliographie :

BORDAGE L.(2009). Le développement durable des filières de la conchyliculture et de la pêche dans les pertuis charentais : évaluation et gestion du risque sanitaire lié à l'environnement. Aspects juridiques. *Rapport de stage Master 2 Droit, Economie, Gestion. Université de La Rochelle, Faculté de Droit.*

RYCKAERT M., MARGAT S., DERRIEN A.,SCHMITT A. et THOMAS G.(2009). Etat de la situation sanitaire des zones de production conchylicole dans les pertuis. Volet 2. Phytoplancton toxique. *Rapport CPER Poitou-Charentes 2007-2013.*

THOMAS G., PIQUET JC., ROUYER P., AUDAT C., LE SAUX. JC., RYCKAERT M. et FILLON.A.(2009).Etat de la situation sanitaire des zones de production conchylicole dans les pertuis. volet 1. Microbiologie et métaux lourds. *Rapport CPER Poitou-Charentes 2007-2013.*