



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Tél. : 01.49.55.84.90 Réf. interne : note 02-091</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2003-8058</p> <p>Date : 27 MARS 2003</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

Le Ministre de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : néant
Date limite de réponse : néant
☞ Nombre d'annexes : néant
Degré et période de confidentialité : néant

Objet : Conditions pour la délivrance des agréments sanitaires aux centres conchylicoles – approvisionnement et utilisation de l'eau de mer pompée en zone B.

Bases juridiques : Directive 91/492/CEE, décret 94-340 et arrêté du 25 juillet 1994 modifiés.
Note de service DGAL/SDHA/N98/n°8137

MOTS-CLES : eau de mer propre – approvisionnement - critères bactériologiques – désinfection – agrément provisoire

Résumé : Les centres de purification doivent disposer d'une installation permettant l'approvisionnement des bassins en eau de mer propre ou rendue propre. Des critères d'appréciation de la qualité bactériologique de l'eau de mer et des modalités de vérification de la maîtrise de la qualité de cette eau en phase d'agrément provisoire sont introduits. La présente note analyse les solutions qui permettent de satisfaire à l'objectif ainsi fixé d'eau de mer propre.

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directeurs Départementaux des services vétérinaires - laboratoires vétérinaires départementaux - laboratoire national vétérinaire de Rungis 	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - DDAM - Inspecteurs généraux des services vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture - Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes - Direction Générale de la Santé - IFREMER - AFSSA

Introduction :

La présente note de service vise à préciser les conditions requises pour prétendre à l'agrément sanitaire en tant que centre de purification des mollusques bivalves vivants, en particulier lorsque les établissements ont une prise d'eau de mer située dans une zone littorale dont le classement sanitaire selon l'arrêté du 21 mai 1999 est en B.

1. Définitions et explications :

Les définitions données à l'article 2 du Décret 94-340 du 28 avril 1994 sont complétées ou précisées par les définitions ci-après :

1.1 Eau de mer propre (ou rendue propre) :

Définie au 3) de l'article 2 de la directive 91/492/CEE, c'est l'eau de mer requise dans les établissements pour l'immersion des lots de coquillages en vue de leur stockage ou de leur traitement de purification. Cette eau doit présenter des caractéristiques qui ne doivent pas avoir une incidence néfaste sur la qualité sanitaire des mollusques bivalves. Elle est donc supposée présenter des caractéristiques conformes en contaminants chimiques et en phycotoxines.

Dans la majorité des cas, cette eau est obtenue soit par pompage direct en zone A, soit par pompage en zone B ou C selon des règles particulières ou après un procédé de décontamination de l'eau. Lorsque l'eau est pompée hors d'une zone conchylicole, l'avis rendu par le directeur départemental des affaires maritimes, assisté en tant que de besoin de l'Ifremer, requis conformément à l'article 23 de l'arrêté du 25 juillet 1994 dans le cadre de l'attribution de l'agrément sanitaire, tient compte de l'objectif de disposer d'eau de mer propre ou rendue propre telle que précisée ci-dessus. L'exposition du point de pompage aux pollutions chimiques ou biologiques doit donc être évaluée.

Actuellement, la directive ne fixe pas de critère bactériologique spécifique pour vérifier le caractère propre de l'eau de mer. Il convient cependant de rappeler que les critères de salubrité fixés pour les mollusques bivalves vivants (historiquement 300 coliformes fécaux ou 230 *Escherichia coli* dans 100 grammes de chair et liquide intervalvaire) ont été estimés corrélés à une teneur de 10 coliformes fécaux dans 100 ml d'eau. Cette teneur figure notamment dans une recommandation de l'OMS/PNUE qui préconise de disposer d'eau présentant <10 CF/100ml dans 80% des résultats, avec des dépassements de ce seuil ne pouvant excéder 100 CF/100ml. [Voir article de R. Poggi : « La préparation des coquillages à la vente – Les aspects techniques et réglementaires », pages 247 à 286 dans « Coquillages et Santé publique – du risque à la prévention » coordination Jean Lesne, édité en 1992 par ENSP Editeur.]

Pour information, aux Etats Unis, les zones de production conchylicole sont autorisées pour la récolte et la vente directe aux consommateurs lorsque les teneurs d'*Escherichia coli* dans l'eau de mer sont en moyenne de <14 *E.coli* dans 100 ml (moyenne géométrique avec une teneur maximale de 43 *E.coli* dans 100 ml).

La méthode d'analyse normalisée de dénombrement d'*E. coli* dans l'eau est référencée NF EN ISO 9308-3 (mars 1999) [Qualité de l'eau – Recherche et dénombrement des *Escherichia coli* et des bactéries coliformes dans les eaux de surface et résiduaires – Partie 3 : Méthode miniaturisée (NPP) pour ensemencement en milieu liquide – indice de classement T90-433]. Le seuil de détection de cette méthode est 15 germes dans 100 ml en cas d'analyse de 2 dilutions. Cependant, ce seuil peut être abaissé à 10/100 ml en cas d'ensemencement d'une dilution de ½ dans tous les puits.

La méthode NF EN 9308-1 « Recherche et dénombrement des *Escherichia coli* et des bactéries coliformes – Partie –1- Méthode par filtration sur membrane » (Septembre 2000) peut être également utilisée, à titre de méthode alternative. Elle permet un dénombrement entre 0 et 100 UFC/100 ml (filtration de 100 ml sur une membrane), mais ces bornes peuvent être élargies si on filtre différents volumes sur membrane, chaque membrane étant à usage d'un seul volume à filtrer ; ainsi, pour déterminer qu'aucun échantillon analysé ne dépasse 150 UFC/100 ml, il faut deux membranes et filtrer sur la première 100 ml et sur l'autre 10 ml (cf. point 2.2 ci-dessous).

Par ailleurs, le décret 2001-1220 du 20 décembre 2001 *relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles*, exige l'absence de salmonelles dans 5 litres.

Face à ces données, la présente note introduit des indicateurs de la conformité de l'eau de mer pompée à l'objectif de disposer d'eau de mer propre : **une telle eau doit présenter**

- **une teneur inférieure à 15 *E.coli* dans 100 ml selon la méthode normalisée NF ISO 9308-3 (NPP)** [ou selon une autre méthode normalisée ou validée **telle la norme NF ISO 9308-1**]

et

- **absence de salmonelles dans 5 litres selon la méthode ISO 6340 (Décembre 1995 – Qualité de l'eau – recherche de *Salmonella*).**

1.2. Traitement et désinfection :

Concernant les mollusques bivalves vivants, l'opération de purification est un traitement au cours duquel leur teneur en *E. coli* comprise entre 230 et 4600 germes par 100 grammes de chair et liquide intervalvaire est ramenée à moins de 230 germes par 100 grammes.

Le traitement de l'eau de mer est un procédé permettant sa désinfection, qui aboutit à l'élimination des contaminants microbiologiques. Cette désinfection peut être pratiquée par un procédé physique et/ou chimique tel que rayonnements ultra-violet, chlore ou ozone . Ce sont ces traitements de désinfection qui devraient être l'objet d'un avis de l'AFSSA conformément à l'article 17 du décret 94-340.

1.3. Pratiques de décontamination :

Sans aller jusqu'à l'élimination des contaminants microbiologiques, certaines pratiques permettent une amélioration sensible de la qualité bactériologique de l'eau suffisante dans certaines conditions pour concourir efficacement à la purification des coquillages.

La qualité bactériologique de l'eau peut notamment être améliorée par :

- l'aération forcée des bassins insubmersibles, du fait de l'action mécanique induite par les courants créés par de l'air pulsé en profondeur dont les micro-bulles remontent vers la surface en entraînant par adhésion (adsorption) une grande partie des particules en suspension dans l'eau. En l'état actuel des données disponibles et en l'absence d'avis de l'AFSSA sur ce point, l'aération ne peut pas être considérée comme étant une désinfection de l'eau, quand bien même elle améliore nettement sa qualité bactériologique ;
- le stockage d'une durée suffisante dans des réserves non couvertes afin de permettre aux matières en suspension de déposer par décantation et l'action potentiellement assainissante des rayonnements ultra-violet solaires.

1.4. Bassin insubmersible :

Les centres de purification procèdent au traitement des mollusques bivalves vivants dans des bassins insubmersibles approvisionnés en eau de mer propre ou rendue propre. Un bassin doit être conforme aux exigences de l'article 7 de l'arrêté du 25 juillet 1994 modifié. Il doit être alimenté de manière indépendante d'éventuels autres bassins.

Cette notion d'indépendance mérite d'être soulignée car, dans certains établissements, elle n'est pas bien comprise ou prise en compte. En effet, dans certains cas, la conception des bassins fait que l'eau s'écoule successivement d'un bassin dans son voisin sans désinfection intermédiaire ; dans ces cas, il convient de considérer que les bassins ne sont pas indépendants et qu'ils sont en fait des sous-entités d'un seul bassin. Ceci doit conditionner la gestion des temps de purification à appliquer aux lots placés dans ces sous-entités, en tenant compte du dernier lot introduit dans le bassin global, dans le respect du dernier alinéa de l'article 11 de l'arrêté du 25 juillet 1994 modifié.

Rappels : Pour la conduite d'un traitement de purification, il est nécessaire de gérer les bassins dans le respect des dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 25 juillet 1994 modifié. Conformément à l'article 7 de ce même arrêté, les bassins de purification sont couverts, sauf dérogation accordée par le directeur départemental des services vétérinaires. La couverture des bassins permet de limiter le réchauffement de cette eau par le rayonnement solaire ainsi que, en cas de forte pluviosité, la baisse de la salinité de l'eau de mer induite par l'eau douce pluviale. La couverture des bassins est à recommander, mais elle ne doit cependant pas être imposée ; on acceptera donc que certains bassins ne soient pas couverts et on veillera à ce que la charpente des éventuelles couvertures ne soient pas colonisée par des oiseaux ou autres animaux dont les déjections constituent une source éventuelle de contamination de l'eau. La décision des services vétérinaire devra enfin intégrer les contraintes liées aux autres réglementations, en particulier celles relatives à l'aménagement du littoral.

1.5. Circuit fermé :

Les bassins insubmersibles fonctionnant en circuit fermé sont ceux qui, une fois remplis en eau de mer propre ou rendue propre et en coquillages, sont accouplés à un circuit permettant la circulation et la désinfection continues de cette eau, sans besoin d'apport d'eau supplémentaire. Ce circuit doit donc pouvoir être isolé de l'approvisionnement.

Remarque : ces bassins accouplés à un circuit fermé sont utiles pour la gestion raisonnée de l'eau, en particulier face à des contaminations ponctuelles de la zone dans laquelle est habituellement pompée cette eau. Ils sont indispensables pour un fonctionnement en autonomie face à une fermeture prolongée de cette zone.

2. Procédés visant à l'utilisation d'eau de mer propre ou rendue propre

Le troisième alinéa de l'article 8 de l'arrêté du 25 juillet 1994 modifié précise :
« Lorsque la prise d'eau des centres est située en zone A, les bassins de purification peuvent être approvisionnés directement en mer et utiliser l'eau sans traitement préalable. Lorsque la prise d'eau des centres est en zone B, les bassins de purification sont approvisionnés par l'intermédiaire d'une réserve ou selon une autre pratique, permettant un traitement [des coquillages] en eau de mer propre. Toutefois, l'eau peut être pompée directement avec une prise d'eau adaptée au site et aux besoins et au moment où le niveau fournit une eau de la meilleure qualité possible pour concourir efficacement à la purification des coquillages. »

2.1. Cas de figures :

Différents cas de figure peuvent être identifiés selon que :

- l'eau est pompée dans une zone où les marées sont significatives¹ ou non
- l'eau est pompée directement ou par l'intermédiaire d'une réserve
- l'eau subit un traitement de désinfection ou non
- l'établissement fonctionne en circuit fermé ou non.

☛ Pompage par l'intermédiaire d'une réserve :

Avant d'alimenter l'eau des bassins de purification, l'eau de mer séjourne dans une réserve un temps suffisant pour atteindre la qualité d'eau de mer propre par la combinaison de la décantation et de l'effet des rayonnements ultra-violettes solaires sur les matières en suspension .

☛ Pompage direct (sans réserve) :

✓ **Sans procédé de désinfection bactérienne de l'eau :** La prise d'eau se doit d'être bien adaptée au site (situation par rapport à la colonne d'eau, les sédiments...). Le responsable du centre rédigera une procédure décrivant son fonctionnement et enregistrera les horaires de chaque pompage.

Le cas de figure habituellement rencontré est celui du pompage de l'eau dans les zones littorales où les marées sont significatives, à un moment où la qualité de cette eau est réputée optimale. Il est admis que ce moment est compris entre 1 heure de part et d'autre de la marée haute.

En fait, sur la base des critères de l'eau de mer propre définis par la présente note de service, les établissements peuvent être dispensés de désinfecter l'eau de mer pompée préalablement à son utilisation si les analyses d'autocontrôle et de contrôle officiel de cette eau prélevée dans les bassins immédiatement après pompage rendent un nombre significatif² de résultats tous conformes à ces critères.

✓ **Avec un procédé de désinfection bactérienne de l'eau :** Il est nécessaire de disposer d'un tel procédé dans les cas suivants :

- zones littorales à marées significatives, lorsque le professionnel souhaite pouvoir pomper l'eau sans contrainte par rapport au stade de la marée ;
- zones méditerranéennes ou lagunaires, où le pompage est direct en zone B sans possibilité d'implanter une réserve, **si les résultats des analyses d'autocontrôle et de contrôle officiel sur l'eau pompée se révèlent non conformes aux critères de l'eau de mer propre.** Les modalités d'appréciation du degré de non conformité sont précisées au point 2.2 ci-après.

☛ Circuit fermé :

Les bassins ou les containers de stockage des coquillages sont alimentés avec de l'eau réutilisée après filtration et désinfection. Le professionnel doit établir une procédure de maintenance de son matériel et des enregistrements concernant les renouvellements d'eau, l'entretien des lampes UV...

¹ On entend par zone à marée significative les zones littorales dont les prises d'eau des établissements découvrent à marée basse, sans préjuger des variations observées lors des périodes de vives ou de mortes eaux. Parmi les zones qui ne sont pas exposées à des marées significatives figurent bien entendu tout le littoral méditerranéen et les lagunes fermées.

² Voir point 2.2.

2.2. Vérification de la maîtrise de la qualité de l'eau :

☛ Autocontrôles : Il convient que les professionnels démontrent qu'ils maîtrisent la qualité de leur eau, en application de l'article 18 du décret 94-340 et de l'article 28 de l'arrêté du 25 juillet 1994.

Pour l'ensemble des centres demandant un agrément pour la purification, il est demandé à leurs responsables de faire procéder, au cours de la **période des trois mois d'agrément provisoire** requise selon l'arrêté du 28 juin 1994, **à au moins 5 analyses de l'eau de mer** prélevée immédiatement après son introduction dans les bassins (c'est-à-dire après sa désinfection, lorsqu'elle existe, et/ou avant de purifier les coquillages), destinées à montrer la maîtrise de sa qualité bactériologique. Il doit être procédé au dénombrement des ***Escherichia coli* dans 100 ml (critère < 15 germes/100ml)** en appliquant les méthodes préconisées par la présente instruction.

Pour la notion d'au moins 5 analyses, on distinguera deux cas. D'une part les établissements équipés d'un système de désinfection ou d'une réserve, qui ne sont à priori pas tributaires des variations de la qualité de l'eau pompée dès lors que ces systèmes en permettent la maîtrise ; dans ces cas, 5 analyses pendant 3 mois sont théoriquement suffisantes pour vérifier la maîtrise du fonctionnement du système dans l'établissement. D'autre part, les établissements qui ne sont pas ainsi équipés et qui sont donc directement dépendants des variations de contamination dans la zone où l'eau est pompée. Dans ces cas, on demandera un nombre significatif d'analyses qui consistera en 4 résultats d'analyses de recherche de dénombrement d'*Escherichia coli* pendant une période inférieure ou égale à un mois (soit une analyse hebdomadaire), puis les deux mois suivants à raison d'une analyse tous les 15 jours (soit un total de 8 analyses). Les professionnels effectueront le cas échéant un plus grand nombre d'analyses en fonction de l'importance de leur activité et de leurs modalités d'approvisionnement en eau.

Au cours de cette période de 3 mois, ces autocontrôles sur l'eau doivent être complétés d'analyses effectuées sur un minimum de 5 lots de coquillages prélevés avant puis après traitement de purification afin de montrer l'efficacité de ce dernier.

Ce protocole ne fait pas préjudice d'analyses supplémentaires que le responsable du centre de purification pourra pratiquer sur des lots matière première afin d'une part d'apprécier le niveau moyen de contamination par rapport à une origine d'approvisionnement, et d'autre part d'adapter le cas échéant son procédé de purification.

A titre de rappel, les seuls résultats sur le produit fini ne peuvent pas suffire à entériner l'efficacité d'un protocole de purification sans connaître le niveau de contamination du lot de matière première avant son traitement et la qualité sanitaire de l'eau utilisée dans les bassins.

En effet, les cinétiques de contamination et de décontamination des mollusques bivalves face aux différentes bactéries indicatrices ou pathogènes et aux virus ne sont pas systématiquement corrélées, les variations étant notamment dépendantes de la température et de la salinité de l'eau. *Escherichia coli* est utilisé à titre d'indicateur de la présence potentielle d'autres bactéries et de virus d'origine fécale et pathogènes pour le consommateur ; sa cinétique de décontamination dans les coquillages est plus rapide que celle des principaux germes pathogènes.

C'est pourquoi l'évaluation de la maîtrise de la qualité sanitaire des lots destinés à la consommation doit reposer sur l'exploitation des résultats correspondant aux trois niveaux d'analyses d'autocontrôles prévus par la réglementation, même si les différents niveaux d'autocontrôles peuvent ne pas être mis en œuvre selon la même fréquence.

En cas de résultat significativement non conforme sur l'eau (plusieurs résultats supérieurs à 15 *E.coli*/100 ml ou un résultat supérieur à 150 *E.coli*/100ml), il est important de conduire une évaluation des causes pouvant expliquer que cette eau n'est pas propre ou n'a pas été rendue propre : moment du pompage, précipitations ou autre contamination accidentelle d'origine environnementale, temps insuffisant de décantation ou de désinfection de l'eau, dysfonctionnement des équipements,...

En cas de mise en évidence d'une cause précise à ces résultats significativement non conformes, des mesures correctives ou de maîtrise doivent être mises en œuvre et leur efficacité vérifiée par l'obtention de résultats d'analyses conformes. La mise en place d'un système de désinfection et son utilisation maîtrisée constituent une solution pour résoudre de manière efficace les variations de qualité de l'eau pompée. L'agrément sanitaire définitif pourra alors être délivré.

Les centres conchylicoles effectivement agréés ne sont pas contraints par la mise en œuvre d'un protocole d'autocontrôles prédéfini par nos services destiné à vérifier la propreté de leur eau, tel que celui demandé en phase d'agrément provisoire. Cependant, afin de respecter l'article 27 de l'arrêté du 25 juillet 1994, ils leur sera recommandé d'entretenir des analyses régulières ou orientées en fonction des conditions environnementales locales et de leurs pratiques, afin de vérifier que la qualité de l'eau est correctement maîtrisée, en particulier en l'absence de désinfection de l'eau de mer pompée en zone de qualité B. De telles analyses seront notamment utiles suite à l'obtention répétée de résultats d'autocontrôles sur des lots de coquillages purifiés montrant une teneur en *E.coli* > 230 germes par 100 grammes malgré un temps de purification habituellement suffisant.

➤ Pression de contrôle officiel :

Lors des inspections effectuées dans la période d'agrément provisoire, il est demandé de procéder à la prise dans le(s) bassin(s) d'un échantillon de la quantité d'eau nécessaire selon le laboratoire d'analyse. Ces échantillons doivent être analysés pour rechercher les *E. coli* et les salmonelles.

En cas de résultats défavorables, une enquête devra être effectuée afin de rechercher la cause de la contamination et des échantillons d'eau supplémentaires seront le cas échéant prélevés afin de vérifier que la non conformité revêtait un caractère isolé. En cas de résultats de contrôle officiel sur l'eau des bassins non conformes répétés, il conviendra de demander au responsable de l'établissement de prendre des mesures pour maîtriser les contaminations fécales, par exemple par la mise en place de système de désinfection de type rayonnements ultra-violet.

Dans les centres de purification effectivement agréés, les analyses de contrôle officiel pourront être utiles face à des conditions particulières telles que suite à l'obtention d'un résultat d'analyse non conforme sur un lot de coquillages purifiés.

3. Rappels sur les mesures de nature à faciliter la maîtrise de la qualité de l'eau de mer utilisée dans les centres de purification :

Outre les données qui figurent dans la note de service DGAL/SDHA/N98/N°8137 du 19 août 1998, en particulier en sa partie II, certaines mesures méritent d'être soulignées compte tenu de l'incidence qu'elles peuvent avoir sur la maîtrise de la qualité de l'eau de mer :

- Le point de pompage doit être déterminé selon l'avis de la DDAM fondé sur les recommandations de l'IFREMER, conçu et placé de manière à garantir la meilleure qualité d'eau possible.
- Le pompage de l'eau dans la zone doit être différé ou, à défaut, l'eau doit être désinfectée en cas d'information mentionnant un risque de contamination exceptionnel (dysfonctionnement de station d'épuration urbaine, précipitations engendrant des lessivages des sols, ...).
- En cas d'utilisation de réserve d'eau, il est souhaitable de laisser l'eau décanter **au moins 48 heures** avant de commencer à la pomper pour remplir les bassins de l'établissement.

Le volume de la réserve doit donc être dimensionné en fonction :

- des quantités d'eau qui y sont prélevées pour le fonctionnement normal de l'établissement, entre deux remplissages possibles de la réserve (changement d'eau et lavage des bassins, lavage des coquillages, ...),
 - du volume utile de la réserve (volume résiduel jamais pompé car trop près du fond),
 - des possibilités de remplissage de la réserve (fonction des marées et de l'accessibilité à l'eau).
- Conformément à l'article 4 f) de l'arrêté du 25 juillet 1994, les réserves d'eau de mer ne doivent pas contenir de coquillages. En cas de présence de coquillages, on ne peut plus parler de réserve et de ce fait, l'eau qui y est pompée pour alimenter les bassins doit subir un procédé de décontamination permettant qu'elle atteigne les critères de l'eau de mer propre.

Conclusion :

La procédure d'agrément des centres de purification doit respecter les dispositions prévues aux articles 22 à 25 de l'arrêté du 25 juillet 1994, en cohérence avec les exigences de l'arrêté du 28 juin 1994. Les éléments d'appréciation de la conformité d'un centre aux articles 2 à 13 de ce même arrêté pourront être précisés par la procédure nationale harmonisée d'inspection dont la rédaction est en cours, notamment dans le *vademecum* qui y sera associé.

Le présente note de service permet aux DDSV de disposer d'une base harmonisée de critères utiles à l'appréciation de la conformité de l'approvisionnement et de l'utilisation d'eau de mer par un établissement sollicitant son agrément en tant que centre de purification.

Elle ne préjuge pas des avis qui pourront être rendus par l'AFSSA sur les systèmes de traitement-désinfection de l'eau de mer, en application de l'article 17 du décret 94-340.

Les principes figurant dans la présente note de service sont susceptibles d'aboutir à la délivrance de l'agrément de purification à de nombreux centres conchylicoles, notamment à ceux situés face à des zones récemment classées B ou susceptibles d'être déclassées de A en B.

Ces situations particulières, qui peuvent concerner simultanément de nombreux établissements, méritent une gestion particulière : ces situations justifient notamment que l'ensemble des données d'autocontrôle des établissements candidats à cet agrément soient systématiquement transmises aux services vétérinaires locaux.

Cette demande est formulée par la DGAL auprès du Comité National de la Conchyliculture afin qu'elle soit relayée auprès de l'ensemble des sections régionales conchylicoles.

Ces données d'autocontrôles, une fois synthétisées par la DDSV, seront transmises à la DGAL (SDSSA/BQSPMED) afin de permettre d'apprécier les conséquences des options techniques prises par les opérateurs.

D'autre part, il conviendra que ces services vétérinaires puissent étudier chaque dossier de demande d'agrément sans pression particulière. En effet, lorsque de nombreux établissements doivent être agréés simultanément, il peut ne pas être possible d'aboutir pour l'ensemble des opérateurs en trois mois.

Les délais évalués pour le traitement de l'ensemble de ces dossiers seront annoncés au préfet ainsi qu'à chacune des sections régionales conchylicoles concernées. Les démarches pour le dépôt des dossiers de demande d'agrément seront rappelées aux professionnels à cette occasion.

Vous voudrez bien me tenir informé des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de la présente note de service.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Thierry KLINGER