

## Je me renseigne ...

**CRCM : recueil de bonnes pratiques, dossier d'agrément type, formation..**

Quai Baptiste Guitard 34140 Mèze

04 67 43 90 53

crcmediterranee@gmail.com



### CRPMEM

114 rue des cormorans, Sète

04 67 74 91 97

crpmem.lr@wanadoo.fr

**DDTM : Concession, autorisation de dégustation...**

4 rue Hoche 34200 Sète

04 34 46 63 16

Ddtm-dml-cml@herault.gouv.fr

**Lycée de la Mer à Sète :**

112 rue des Cormorans, 34207 SÈTE

04 67 51 63 63

lyceemer-lr@developpement-durable.gouv.fr



### Les démarches :

- Demander l'agrément :  
[https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-agrement-sanitaire?id\\_rubrique=29](https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-agrement-sanitaire?id_rubrique=29)
- Déclarer ses transferts de coquillages :  
[https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa\\_15063.do](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_15063.do)

### Les informations utiles :

- Sur le site du ministère de l'agriculture :  
<https://agriculture.gouv.fr/production-de-coquillages-et-surveillance-sanitaire-assuree-par-letat>
- <https://agriculture.gouv.fr/comment-fonctionne-le-systeme-dalerte-alimentaire>
- Ressources Ifremer : <https://archimer.ifremer.fr/>
- Cours disponibles gratuitement :  
<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=971>



### **Direction départementale de la protection des populations**

190 avenue du Père Soulas,  
34184 MONTPELLIER

04 99 74 31 50

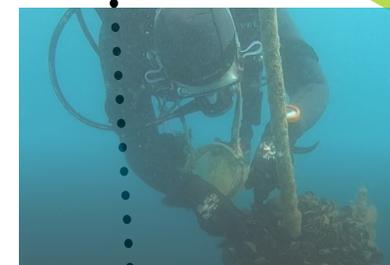
ddpp-sv-sete@herault.gouv.fr

[www.herault.gouv.fr/](http://www.herault.gouv.fr/)



## Réglementation sanitaire et conchyliculture

## De la mer à l'assiette



## Réglementation sanitaire des zones conchylicoles

La qualité des zones conchylicoles est régulièrement contrôlée par la DDPP, pour garantir la qualité des coquillages destinés à la consommation humaine.

La surveillance dans les zones classées porte sur le taux en bactéries E Coli dans les coquillages (**REMI**), le taux en toxines (**REPHYTOX**) lors de présence de phytoplancton toxique dans l'eau (**REPHY**) et les contaminants chimiques et organiques (**ROCCH**).

Les zones sont classées en fonction du REMI et du ROCCH.

En zone **classée A** les coquillages peuvent être commercialisés sans restriction, en zone **B** les coquillages doivent être purifiés avant commercialisation et en zone **C** les coquillages devront être traités thermiquement ou placés en reparcage longue durée.

**En cas d'alerte** sur les zones, l'exploitant met en place des mesures sanitaires pour protéger le consommateur. En cas de risque pour santé humaine (dépassement de seuil, pollutions, ...) le préfet peut décider une gestion sanitaire qui va jusqu'à la restriction temporaire de la récolte et de la commercialisation

**Se tenir au courant des alertes et du classement :**

<https://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/fr/alertes>



## Réglementation sanitaire des coquillages

Les conchyliculteurs sont soumis à des dispositions réglementaires notamment ils doivent :

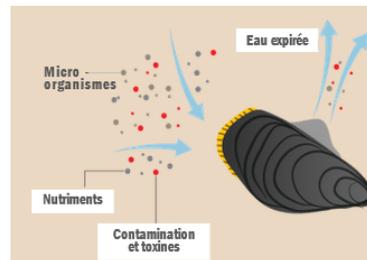
- Etre titulaire d'un agrément sanitaire (hors production primaire)
- Assurer la qualité sanitaire des coquillages ;
- Assurer la traçabilité des coquillages vendus ;

### L'agrément sanitaire

Délivré sur demande et si les exigences sont remplies. Le dossier à déposer à la DDPP est étudié et complété par un contrôle sur site. Les procédures de maîtrise de la qualité (traitement de l'eau, purification) sont vérifiées et validées. Une étiquette sanitaire est apposée sur les conditionnements fermés et visibles sur les lieux de vente.

### Suivi de la qualité sanitaire

Le producteur est formé à l'hygiène alimentaire et connaît les dangers associés à la consommation des coquillages mangés crus ou légèrement cuits.



Les contaminations directes (qualité de l'eau) et croisées (Activités sales/propres/autres activités comme la dégustation) sont maîtrisées.

La maintenance de l'établissement et des équipements est assurée. Présence d'un plan de maintenance où sont notées toutes opérations importantes effectuées par

exemple sur le système de purification ou sur le dispositif de traitement de l'eau.

Les coquillages de zones B sont purifiés dans une eau traitée et rendue propre, les durées de purification sont enregistrées et adaptées à la qualité de l'eau pompée.

Des autocontrôles réguliers garantissent la qualité des coquillages.

### Traçabilité

Le coquillage est suivi par un N° de lot permettant de le tracer de la zone de récolte jusqu'à sa distribution. Les documents d'enregistrement et le registre de traçabilité sont conservés une année chez l'expéditeur et 60 jours chez le distributeur.

### Alertes alimentaires

En cas de risque ou de problème dans la production, le professionnel met en place des actions et le notifie à la DDPP (Guide de gestion des alertes).

L'ensemble des points est formalisé dans un plan de maîtrise sanitaire (PMS)

### Les bases réglementaires

**Règlement (CE) n° 178/2002** établissant les principes généraux ...et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

**Règlement (CE) n° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

**Règlement (CE) N°853/2004** Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

**Règlement (UE) n° 2017/625** concernant les contrôles officiels ;