



**MINISTÈRES
TRANSITION ÉCOLOGIQUE
COHÉSION DES TERRITOIRES
MER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EXAMEN PROFESSIONNEL DE TECHNICIENS SUPÉRIEURS PRINCIPAUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Session 2021

Épreuve N°1

**SPÉCIALITÉ : Navigation, sécurité maritime et gestion de la
ressource halieutique et des espaces marin et littoral**

Durée : 2 heures – coefficient : 3

Ce dossier comprend 17 pages y compris celle-ci.

2021-TSPDD-69-NSMG

INSTRUCTIONS À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE COMMENCER L'ÉPREUVE :

- Vous devez remplir en totalité le bandeau situé en haut de chacune de vos feuilles de composition A3, y compris le numéro d'inscription communiqué dans votre convocation ; à défaut, votre composition ne sera pas corrigée.
- En dehors des bandeaux, aucun signe distinctif ni signature ne doit apparaître sur vos copies, sous peine d'exclusion du concours.
- Il ne faut rien inscrire sur le sujet.
- Vous devez utiliser exclusivement des stylos-bille de couleur foncée noire ou bleue (les stylos à plume et crayons à papier sont proscrits).
- Aucun liquide blanc ni ruban correcteur ne doit être employé.
- Aucun document ni matériel électronique n'est autorisé.
- Les feuilles de composition A3 doivent toutes être numérotées, sous la forme :
Numéro de la page/Nombre total de pages.
- Le document contenant les sujets ne doit pas être rendu.

Cette épreuve consiste à répondre à quatre questions à partir d'un dossier comportant des documents relatifs aux politiques publiques portées par les ministères chargés de la Transition écologique.

Une attention particulière sera portée à la qualité de la rédaction.

• **CE DOSSIER COMPREND 6 DOCUMENTS :**

Document 1 : 5 pages

Extrait de l'arrêté préfectoral du 30 novembre 2020 portant classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département d'Ille-et-Vilaine – Préfecture d'Ille-et-Vilaine 2020

Document 2 : 2 pages

Note administrative à destination du Préfet d'Ille-et-Vilaine relative au classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département d'Ille-et-Vilaine – DDTM35 2020

Document 3 : 4 pages

Document de synthèse relatif à l'organisation des alertes sanitaires pour les cadres d'astreinte - DDTM35 2020

Document 4 : 1 page

Assainissement : coup de boost du plan de relance – Ouest France 2020

Document 5 : 1 page

Les ostréiculteurs victimes de la pollution des mers – Ouest France 2020

Document 6 : 1 page

La conchyliculture interdépendante de la qualité de l'eau – Le Marin 2019

► **QUESTION 1 :**

Qu'est-ce que le « REMI » , à quoi sert-il et quelle réglementation l'introduit ?
(5 à 10 lignes maximum)

► **QUESTION 2 :**

Quelle est l'utilité d'un arrêté préfectoral portant classement de salubrité des zones de production conchyloles et expliquer comment il se compose ?
(20 lignes maximum)

► **QUESTION 3 :**

Une analyse sanitaire sur des coquillages de Groupe 3 de la zone 35-07 montre un résultat de 4600 E Coli. Comment traiteriez-vous cette alerte sanitaire pour protéger la consommation humaine ?
(20 à 25 lignes maximum)

► **QUESTION 4 :**

Selon vous et sur les bases des documents fournis, qu'est ce qui explique la récurrence de ces alertes sanitaires, quels sont les risques et quelles solutions peuvent être envisagées pour les limiter ?
(25 à 30 lignes maximum)

Le jury appréciera les qualités d'analyse et de synthèse du candidat ainsi que l'absence de paraphrase des documents.

DOCUMENT 1

EXTRAIT DE L'ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 30 NOVEMBRE 2020



**PRÉFET
D'ILLE-
ET-VILAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction Départementale
des Territoires
et de la Mer

ARRÊTÉ N° DU 30 novembre 2020
portant classement de salubrité des zones de production
des coquillages vivants pour la consommation humaine
dans le département d'Ille-et-Vilaine
Le préfet de la région Bretagne
préfet d'Ille-et-Vilaine

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 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 les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires notamment son article 19 ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 modifié portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 625/2017 du parlement européen et du conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment l'article R231-37 ;

Vu le décret n° 84-428 du 05 juin 1984 modifié, relatif à la création, à l'organisation et au fonctionnement de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) ;

Vu le décret n° 2001-426 du 11 mai 2001 réglementant l'exercice de la pêche maritime à pied à titre professionnel ;

Vu le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et les départements ;

Vu l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 relatif au classement de salubrité et à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants ;

Vu l'avis de la commission départementale de suivi des zones de production de coquillages vivants d'Ille-et-Vilaine réunie le 11 septembre 2020 ;

Vu l'avis de l'institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) ;

Vu l'avis du directeur départemental de la cohésion sociale et de la protection de la population d'Ille-et-Vilaine ;

Vu l'avis du directeur de l'agence régionale de santé de Bretagne ;

Sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer ;

ARRÊTE :

Article 1^{er} : le présent arrêté a pour objet d'établir le classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département d'Ille-et-Vilaine.

Article 2 : catégories des groupes de coquillages

L'arrêté ministériel du 06 novembre 2013 classe les coquillages en trois groupes distincts en regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la purification :

- groupe 1 : les gastéropodes (filtreurs), échinodermes et tuniciers ;
- groupe 2 : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments
- groupe 3 : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs.

Article 3 : zones de classement

Le classement sanitaire des zones de production conchylicoles est défini ci-après.

- Zones A : zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.
- Zones B : zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants.
- Zones C : zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après un reparcage de longue durée ou un traitement thermique adapté en vue de satisfaire aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants. Le transfert depuis une zone C vers une zone A ou B est limité aux seuls naissains et juvéniles qui y sont captés ou récoltés.
- Zones non classées : zones dans lesquelles il est interdit de récolter. Par dérogation au point 1 du A du chapitre II de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, le captage et la récolte des naissains hors zones classées pour effectuer leur transfert vers une zone de production peuvent être exceptionnellement autorisés par le préfet du département après avis de la commission de cultures marines.

- Zones à exploitation occasionnelle (EO) dites « à éclipses » : zones dans lesquelles la récolte et la commercialisation de coquillages sont soumises à autorisation préalable du fait de leur exploitation très ponctuelle et d'une insuffisance ou d'une absence de données dans leur suivi. Leur classement, pour le ou les groupes considérés, est provisoire et soumis à ré-évaluation avant toute reprise d'activité.

Article 4 : zones de production

Les zones de production du département reçoivent un numéro d'identification, et pour chaque groupe de coquillages concerné, un classement sanitaire leur est attribué conformément aux articles 1 et 2 du présent arrêté. La liste des classements de zones est jointe en **annexe 1** du présent arrêté.

Les zones de production du département sont regroupées par sous-secteur géographique dont les limites font l'objet d'une représentation cartographique figurant à titre d'illustration sur les cartes jointes en **annexe 2** du présent arrêté.

Article 5 : encadrement de la pêche professionnelle maritime

La pêche professionnelle sur les bancs et gisements naturels coquilliers ne peut être pratiquée que dans les zones A, B ou C.

Dans les zones de production, la pêche non professionnelle sur les gisements naturels ne peut se pratiquer que dans des zones classées A ou B.

Aucune activité professionnelle de production ou récolte ne peuvent avoir lieu dans les zones d'activités portuaires et dans les zones non classées.

Article 6 : composition et fonctionnement de la commission départementale de suivi des zones de production des coquillages vivants

Afin de s'assurer de la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement des zones de production, il est créé une commission départementale de suivi des zones de production des coquillages vivants composée comme suit :

- le préfet ou son représentant, président ;
- les maires des communes littorales ou leurs représentants ;
- le président de Saint-Malo Agglomération ou son représentant ;
- le directeur départemental des territoires et de la mer d'Ille-et-Vilaine ou son représentant ;
- le délégué à la mer et au littoral d'Ille-et-Vilaine ou son représentant ;
- le directeur départemental de la cohésion sociale et de la protection des populations ou son représentant ;
- le directeur de l'agence régionale de santé de Bretagne ou son représentant ;
- le directeur général de l'institut français de recherche pour l'exploitation de la mer ou son représentant ;
- deux représentants de la profession désignés par le comité régional de la conchyliculture de Bretagne Nord ;
- un représentant de la profession désigné par le comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins d'Ille-et-Vilaine ;

La commission se réunit annuellement sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer.

La commission reçoit communication des études et analyses effectuées ou reçues par les différents services de l'État dans le département, ou les éléments produits par les SAGE, relatifs au profil de vulnérabilité conchylicole, et concernant la qualité sanitaire microbiologique et chimique des zones de production.

Article 7 : contamination momentanée d'une zone

En cas de contamination momentanée d'une zone et en fonction de sa nature et de son niveau, le préfet, sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer ou du directeur départemental de la cohésion sociale et de la protection des populations, et après avis du directeur de l'agence régionale de la

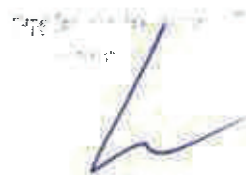
santé ou son représentant, peut temporairement soumettre son exploitation à des conditions générales plus contraignantes ou suspendre toutes ou certaines formes d'activités qui ne se conformeraient pas aux mesures prescrites en application du présent arrêté.

Article 8 : l'arrêté préfectoral n°35-2019-08-08-008 du 08 août 2019 portant classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département d'Ille-et-Vilaine est abrogé.

Article 9 : le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif de Rennes, 3 Contour de la Motte - 35044 RENNES Cedex, ou dématérialisée par l'application Télérecours citoyen accessible par le site <https://www.telerecours.fr> dans un délai de deux mois à compter de sa publication.

Article 10 : le secrétaire général de la préfecture, le sous-préfet de Saint-Malo, le directeur départemental des territoires et de la mer, le directeur départemental de la cohésion sociale et de la protection de la population d'Ille-et-Vilaine, le directeur de l'agence régionale de santé de Bretagne, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Rennes, le 30/11/2020



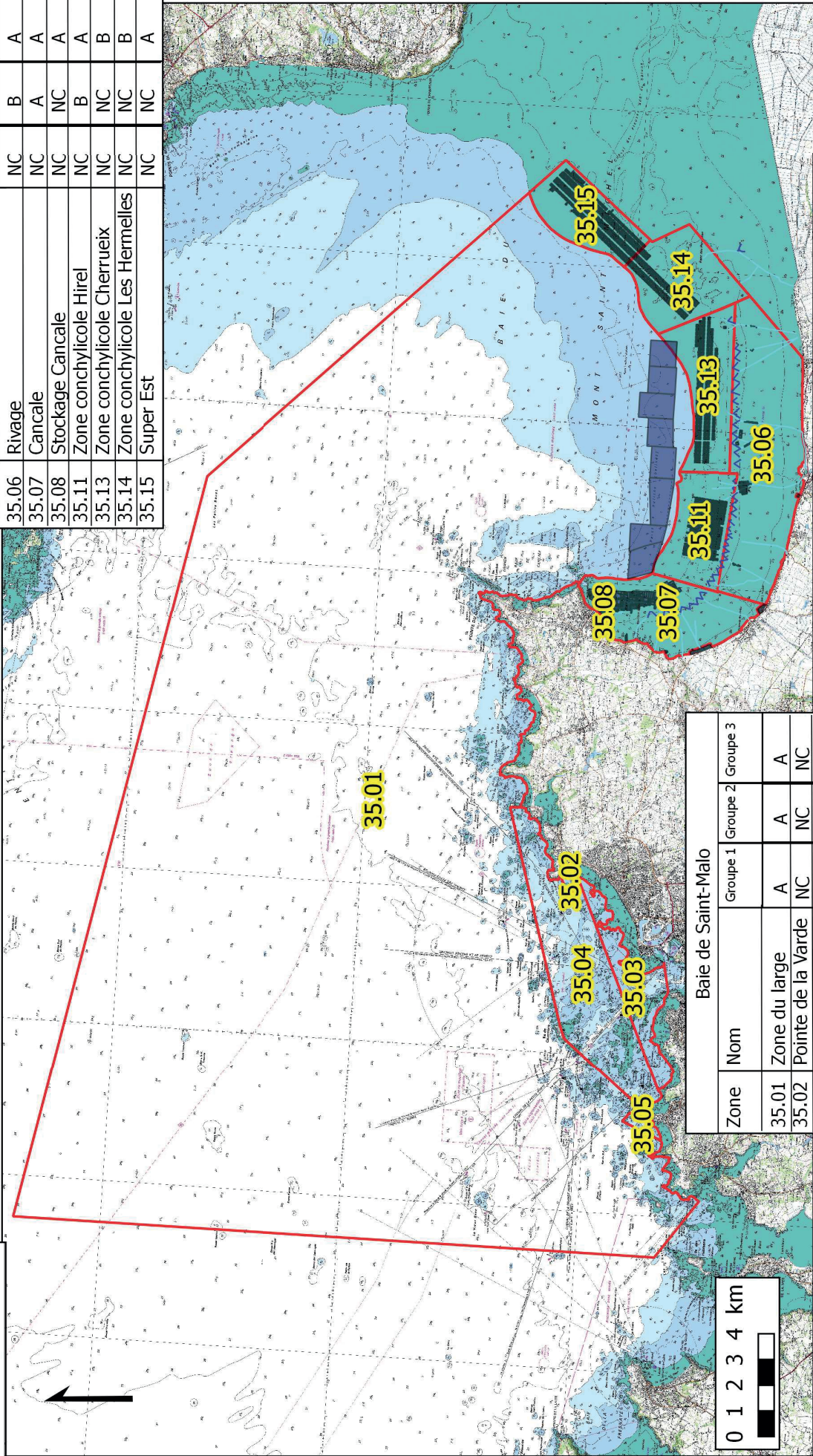
Emmanuel BERTHIER

Classement sanitaire édition 2020

Baie du Mont Saint-Michel

Baie de Saint-Malo

Baie du Mont Saint Michel					
Zone	Nom	Groupe 1		Groupe 2	Groupe 3
35.06	Rivage	NC		B	A
35.07	Cancale	NC		A	A
35.08	Stockage Cancale	NC		NC	A
35.11	Zone conchyicole Hirel	NC		B	A
35.13	Zone conchyicole Cherrueix	NC		NC	B
35.14	Zone conchyicole Les Herminelles	NC		NC	B
35.15	Super Est	NC		NC	A



Baie de Saint-Malo				
Zone	Nom	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
35.01	Zone du large	A	A	A
35.02	Pointe de la Varde	NC	NC	NC
35.03	Saint-Malo, Dinard	NC	B	NC
35.04	Sud Cézembre	NC	B	NC
35.05	Saint Lunaire	NC	NC	NC

Direction Départementale des Territoires et de la Mer

DDTM35/SUEEM/CM
Source DDTM-IGN-SHOM
ORTHOPHOTO
créée le 06/10/2020

DOCUMENT 2

NOTE ADMINISTRATIVE À DESTINATION DU PRÉFET D'ILLE-ET-VILAINE



**PRÉFET
D'ILLE-
ET-VILAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale
des Territoires
et de la Mer**

NOTE

à Monsieur le Préfet

Révision du classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département d'Ille-et-Vilaine

Conformément à votre arrêté n°35-2019-08-08-008 portant classement des zones de production des coquillages vivants pour la consommation humaine dans le département d'Ille-et-Vilaine, la commission départementale de suivi des zones de production s'est tenue le 11 septembre dernier. Sur la base des résultats de suivi sanitaire et de l'avis de cette commission annuelle, il vous est donc proposé d'actualiser votre arrêté.

1- Présentation du dispositif de classement des zones de production de coquillages

Pour des raisons sanitaires, les coquillages ne peuvent être récoltés en vue de leur mise sur le marché pour la consommation humaine qu'à partir de zones de production classées par l'autorité compétente (préfet de département). Outre l'activité de pêche récréative, 180 concessionnaires conchylicoles et 31 pêcheurs à pied professionnels sont directement tributaires de ce classement administratif dans le département.

Le classement (A, B ou C) est défini par grandes familles de coquillages (fouisseurs, non fouisseurs...) et comprend différents niveaux d'exigence en matière de mise sur le marché :

- A : consommation humaine directe ;
- B : consommation humaine après purification ;
- C : consommation humaine après reparcage ou traitement thermique. Aucune des zones de production du département n'est classée en C.

Le classement est défini par les services de l'État en fonction des résultats de suivi sanitaire et du type de coquillages exploités. Il donne lieu à une révision annuelle dans une commission dédiée, associant les services de l'État, les professionnels et les collectivités locales, qui siègent notamment au titre de leur compétence en matière d'assainissement. Cette année, cette commission n'a pas pu se tenir avant le 11 septembre.

La surveillance microbiologique des zones sanitaires se fonde sur les données des trois dernières années (2017 à 2019). Depuis un épisode de dégradation notable de l'état sanitaire au début des années 2010 en Rance et en Baie du Mont St Michel, l'essentiel des zones suivies connaît un regain de qualité qui permet un classement généralisé des zones de production du département en qualité « bonne à moyenne ».

2- Principaux résultats et propositions d'évolution du classement sanitaire

En ce qui concerne la Baie du Mont Saint Michel, les résultats relevés en 2019 indiquent une bonne qualité sanitaire à l'échelle de la baie. En Rance, une alerte importante a concerné le centre de l'estuaire suite à de fortes précipitations continues à la mi-novembre, confirmant la sensibilité de cette zone à des sources de contamination très locales.

Globalement, la qualité sanitaire des zones conchylicoles dans le département d'Ille-et-Vilaine reste en concordance avec le classement actuel. Seul l'état sanitaire de deux zones nécessite une actualisation de votre arrêté de 2019 :

- la zone 35.06 « Baie du Mont Saint-Michel rivage » passe d'une qualité estimée B en A pour les bivalves non fouisseurs ;
- la 35.11 « zone conchylicole Hirel » passe de A vers B pour les bivalves fouisseurs.

D'autre part, la commission de suivi sanitaire a pris acte de deux demandes d'études de zones, transmises au ministère de l'agriculture par la DDTM. L'une concerne la demande de suivi sanitaire de la zone 35-13 « zone conchylicole Hirel » pour les bivalves fouisseurs (demande portée par le Comité départemental des pêches pour de la pêche à pied professionnelle). L'autre concerne la demande de séparation de la zone 35-06 « Baie du Mont Saint-Michel rivage » en deux zones (Ouest et Est). Si les études lancées par le ministère et l'IFREMER aboutissent, ces modifications pourront aboutir en 2022. Enfin, conformément au retour d'expérience de la crise norovirus de l'hiver 2019-2020, le changement de l'appellation de la zone 35-06 est sollicité (Hirel Rivage et Cherrueix rivage, au lieu de « Baie du Mont St Michel - Rivage »). Cette demande, portée par le Comité régional de la conchyliculture de Bretagne Nord, vise à limiter le préjudice commercial subi par les professionnels de l'ensemble de la Baie du Mont Saint-Michel en cas de fermeture.

Au vu de ces éléments, un nouvel arrêté préfectoral de classement de salubrité des zones conchylicoles bretonnes est présenté à votre signature.

DOCUMENT 3

DOCUMENT DE SYNTHÈSE RELATIF À L'ORGANISATION DES ALERTES SANITAIRES POUR LES CADRES D'ASTREINTE

Organisation des alertes sanitaires pour les cadres d'astreinte

L'IFREMER exerce un appui scientifique et technique à la DGAL ainsi qu'aux services déconcentrés de l'État, pour la mise en œuvre du dispositif de surveillance sanitaire des zones de production conchylicole.

L'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage de l'IFREMER se décompose en trois types d'activités :

- appui à l'élaboration du dispositif de surveillance sanitaire pertinent et répondant à la réglementation et à ses évolutions ;
- soutien au maître d'ouvrage pour l'accompagnement des opérateurs chargés des prélèvements et des analyses des coquillages ;
- gestion des données et leur diffusion.

De plus, une convention annuelle formalise les relations entre le laboratoire Laboceva (agréé MA) et le CDPMEM/ CRC, qui décrit les modalités de réalisation des prestations (prélèvements et analyses officielles de coquillages dans le cadre de ces réseaux).

Mise à jour sept. 2020 - 1 / 10

REMI

= Réseau de surveillance microbiologique des zones de production de coquillages

Règlement (CE) n°854/2004, Annexe II, Chapitre II : classement des zones de production de coquillages en 3 catégories, selon leur qualité microbiologique (A, B ou C).

Sur la base du dénombrement dans les coquillages vivants des Escherichia-coli (E.coli), bactéries recherchées comme indicateur de contamination fécale, le REMI a pour objectifs :

- d'estimer la qualité microbiologique des zones de production de coquillages ;
- de suivre l'évolution des niveaux de qualité microbiologique de ces zones ;
- de détecter et suivre les épisodes inhabituels de contamination.

Le REMI s'appuie sur un réseau de lieux de prélèvement pérennes, représentatifs des zones classées défini par un plan d'échantillonnage national.

Chaque lieu est identifié par un libellé qui est un nom évoquant le site géographique où se trouve le lieu et un code d'identification unique.

Groupe de coquillages	3 classes	Seuils microbiologiques	Mesures de gestion avant mise sur le marché
<u>Groupe 1 :</u> gastéropodes filtreurs (suivi des crépidules dans le35) <u>Groupe 2 :</u> bivalves fouisseurs (coques, palourdes, praires...) <u>Groupe 3 :</u> bivalves non fouisseurs (huîtres, moules...)	A	100 % des résultats * ≤ 230 E. Coli/ 100g CLI	Aucune
	B	90 % des résultats $\leq 4\,600$ et 100 % $\leq 46\,000$ E. Coli/ 100g CLI	Purification ou reparation
	C	100 % $\leq 46\,000$ E. Coli/ 100g CLI	Reparation longue durée ou traitement thermique
	NC		Exploitation des coquillages interdite

* Tolérance de 20 % de résultats entre 230 et 700

DDTM35 - Cultures marines

Traitement d'une alerte REMI

Diffusion du bulletin d'alerte par IFREMER, AMO pour la surveillance des zones conchylicoles :

Sujet : [INTERNET] REMI : Alerte Niveau 1- Zone 3522.02 - Rance Centre LERBN 2020-03-13
De : > lerbn (par Internet) <littoral.lerbn@ifremer.fr>
Date : 13/03/2020 17:07

Date : 13/03/2020

Bonjour,

Veuillez trouver ci-joint les résultats du dispositif d'alerte REMI accompagnés de nos observations et commentaires éventuels.

Merci d'assurer la diffusion auprès des personnes concernées et de nous faire connaître toute modification dans la liste de diffusion.

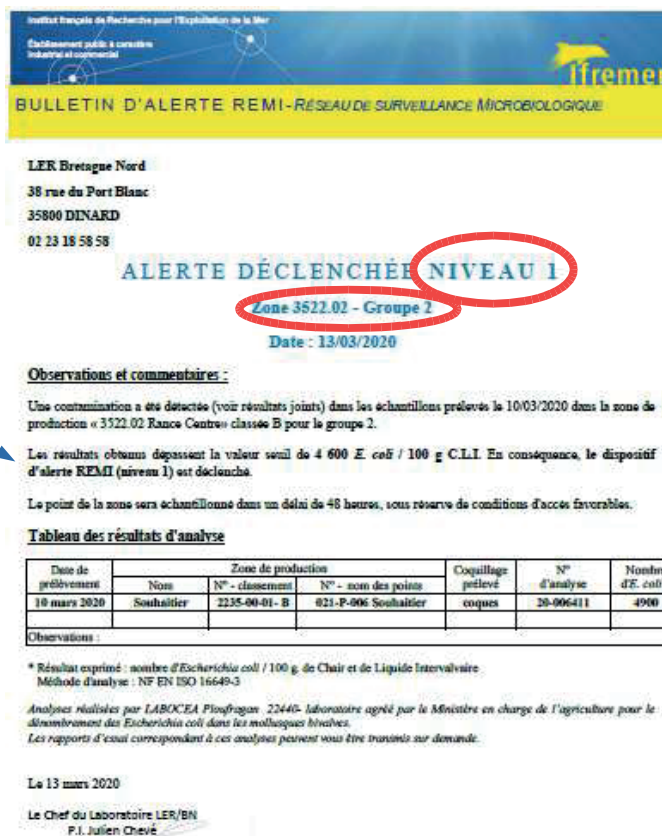
Cordialement,

La responsable par intérim du laboratoire Environnement Ressource Bretagne Nord (LERBN)

Julien Chevé

PS : Au cas où l'un des documents transmis vous parviendrait dans un format illisible, veuillez nous en informer immédiatement par retour de courriel.

--
 Julien Chevé
 Responsable Interim du LER Bretagne Nord
 Chef interimaire de la station de Dinard



Observations et commentaires :

Une contamination a été détectée (voir résultats joints) dans les échantillons prélevés le 10/03/2020 dans la zone de production « 3522.02 Rance Centre » classée B pour le groupe 2.

Les résultats obtenus dépassent la valeur seuil de 4 600 E. coli / 100 g C.L.I. En conséquence, le dispositif d'alerte REMI (niveau 1) est déclenché.

Le point de la zone sera échantillonné dans un délai de 48 heures, sous réserve de conditions d'accès favorables.

Tableau des résultats d'analyse

Date de prélèvement	Nom	N° - classement	N° - nom des points	Coquillage prélevé	N° d'analyse	Nombre d'E. coli *
10 mars 2020	Souhaitier	2235-00-01-B	021-P-006 Souhaitier	coques	20-006411	4900

Observations :

* Résultat exprimé : nombre d'Escherichia coli / 100 g de Chair et de Liquide Intervallaire.
 Méthode d'analyse : NF EN ISO 16649-3

Analyses réalisées par LABOCEA Plozevet 22440- laboratoire agréé par le Ministère en charge de l'agriculture pour le dimensionnement des Escherichia coli dans les mollusques bivalves.
 Les rapports d'essai correspondant à ces analyses peuvent vous être transmis sur demande.

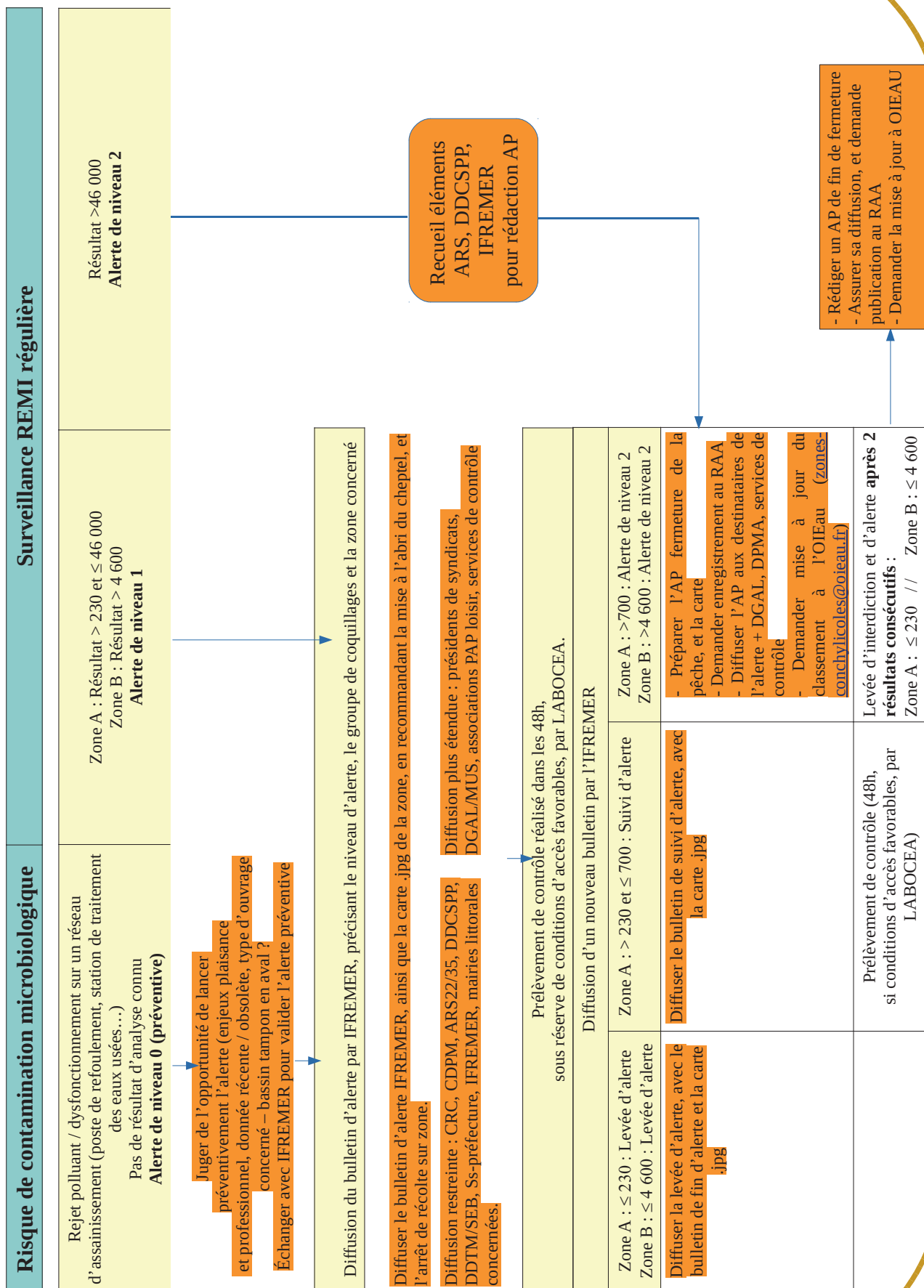
Le 13 mars 2020
 Le Chef du Laboratoire LER/BN
 P.I. Julien Chevé

Actions de principe, lors de la réception d'une alerte REMI :

1. Identifier le niveau d'alerte : niveau 0 (risque de contamination) à niveau 2 (contamination avérée, nécessité de prendre des mesures adaptées). Ce niveau d'alerte dépend du classement de la zone A, B ou C.
2. Identifier la (les) zone(s) et le(s) groupe(s) de coquillages concernés : IFREMER peut envoyer plusieurs bulletins simultanément.
3. En conclure les enjeux induits : campagne de pêche en cours (SGMPC), pêche plaisance, pêche pro, présence de concessions conchylicoles.
4. Transmettre le(s) bulletin(s) d'alerte IFREMER, ainsi que la cartographie de(s) la (les) zone(s) concernée(s)
5. Le cas échéant, rédiger l'AP d'interdiction / de restriction de pêche / commercialisation..., le soumettre pour avis à ARS – DDCSPP, le faire signer au Préfet, le diffuser et demander la mise à jour du statut de la zone à l'Office national de l'eau (OIEAU) (avec documents QGis)

Mise à jour sept. 2020 - 5 / 10

Alerte REMI : une réponse proportionnelle au niveau de contamination



DOCUMENT 4

ASSAINISSEMENT : COUP DE BOOST DU PLAN DE RELANCE

1

Auray - Assainissement : coup de boost du plan de relance

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, mardi 8 septembre 2020, 643 mots

Barbara Pompili, ministre de la Transition écologique, était dans le pays d'Auray, hier, sur le chantier de la nouvelle station d'épuration de Locoal-Mendon. Elle a également rencontré des ostréiculteurs.

Reportage

Dans un premier temps, une halte au chantier de la nouvelle station d'épuration de Locoal-Mendon, puis la visite d'un chantier ostréicole à Carnac. Ministre de la Transition écologique, Barbara Pompili a fait étape dans le pays d'Auray hier, quelques jours après la présentation du plan de relance par le gouvernement. Un déplacement sur le thème de la qualité de l'eau, dans un bassin où de nombreuses entreprises ostréicoles sont implantées. Fin 2019, elles ont subi la crise du norovirus, virus de la gastro-entérite qui a contaminé les huîtres.

Enjeu majeur, **« la question de l'eau unit tout le monde »**, rappelle Barbara Pompili. Lancés fin mai, les travaux de la station de Locoal-Mendon (2,5 millions d'euros d'investissement) avancent sans encombre, après quatre ans de gestation du dossier. Sa mise en service devrait intervenir à l'été 2021. Dimensionné pour traiter les eaux usées de 4 400 habitants, l'équipement prendra le relais de l'actuelle station (trop petite), laquelle sera transformée en poste de refoulement. **« Il y avait urgence à faire »**, note-t-elle.

L'assainissement, ce sont aussi les réseaux et les raccordements individuels. **« On part de loin, avec des réseaux datant d'il y a 50 à 70 ans. Environ 200 km à renouveler »**, rappelle Philippe Le Ray, président de la communauté de communes Auray Quiberon terre atlantique (Aqta). Un « plan Marshall » de 50 millions d'euros est mis en œuvre pour l'assainissement, que le plan de relance va **« encore accélérer »**.

Par ailleurs, des lettres ont été adressées aux propriétaires d'habitations aux raccordements non conformes : des sanctions pourront suivre pour ceux qui ne remédient pas au problème. **« On a besoin de responsabiliser tout le monde. Quand on n'est pas aux normes, on pollue et on pénalise tout un environnement**, reprend Barbara Pompili. **« A un moment, il faut des sanctions, c'est normal. »** Une action de sensibilisation a par ailleurs été faite auprès des plaisanciers.

« Sentinelles de la mer »

Après Locoal, direction Les Huîtres Le Priol, au Pô, à Carnac. Dirigeant du chantier, Mathieu Le Priol a fait découvrir les installations à la ministre. Cette visite ministérielle, et le **« soutien »** qu'elle symbolise pour la profession, est **« très importante**, appuie Philippe Le Gal, président du Comité régional de la conchyliculture (CRC) Bretagne-sud. **« Nous, ostréiculteurs, sommes de vraies sentinelles de la mer. »** La **« qualité de l'eau, c'est notre cheval de bataille »**, poursuivent Jacques Carrer, président du syndicat ostréicole de la Ria d'Étel, et Frédéric Coudon, vice-président du CRC. **« Depuis cinq ans, on subit des pollutions. Cet hiver a été le summum. »** Depuis, **« on a eu un bond en avant avec le préfet »**, organisant des réunions **« permettant de voir les points noirs »**. *In fine*, **« on voit qu'un travail de fond est réalisé »**. Il s'agit de **« rattraper le retard »**, reprend Philippe Le Gal.

En attendant **« trois ou quatre ans d'être plus en sécurité »**, il faut **« aussi faciliter les solutions individuelles pour passer le cap »**, souligne Franck Jacob, vice-président du CRC.

Un système d'alerte rapide vient d'être instauré en cas de pollution, pour prévenir les ostréiculteurs et pour qu'ils puissent mettre leurs huîtres à l'abri, par exemple dans des bassins de repli. Message reçu par la ministre de la Transition écologique : **« Vous devez être sécurisés sur l'amont et aussi pouvoir gérer si une crise arrive. »**

Lire également page 8

Virginie JAMIN.

DOCUMENT 5

Les ostréiculteurs victimes de la pollution des mers

1

FRANCE - Les ostréiculteurs victimes de la pollution des mers

Ouest-France.fr

Vendredi 17 janvier 2020

Selon le dernier décompte du ministère de l'Agriculture, qui a promis d'indemniser les professionnels, 23 bassins conchylicoles, producteurs d'huîtres, mais aussi de moules ou de praires, sont fermés, de la Normandie à la Charente-Maritime, une conséquence de la pollution de la mer par les eaux usées.

La [contamination de certains coquillages par le norovirus](#), responsable de la gastro-entérite, affecte depuis plusieurs semaines toute la production, [en particulier les huîtres](#), une conséquence de [la pollution de la mer par des eaux usées](#), que les [ostréiculteurs](#) paient au prix fort.

Philippe Le Gal, président du comité national de la conchyliculture, préférerait ne pas en parler. «On a une vingtaine de bassins conchylicoles fermés en France métropolitaine sur un total de 375 zones classées», ouvertes à la production de coquillages, relève-t-il. Mais «en parler, c'est comme rajouter de l'huile sur le feu : même les zones non contaminées subissent le contrecoup. Les consommateurs achètent moins de coquillages, alors qu'il n'y a aucun problème pour ceux qui sont sur le marché !»

23 bassins conchylicoles fermés

Selon le dernier décompte du ministère de l'Agriculture qui a promis d'indemniser les professionnels, [23 bassins conchylicoles](#), producteurs d'huîtres, mais aussi de moules ou de praires, sont fermés : de la Normandie à la Charente-Maritime, et même en Méditerranée. Dans l'Hérault, des poubelles remplies de coquilles d'huîtres et de moules ont été déversées en début de semaine devant l'Agence régionale de santé (ARS) après une décision préfectorale du 10 janvier de suspendre la commercialisation de coquillages pour une partie du bassin de Thau.

D'autres sites ont été contraints de fermer bien plus tôt, en pleines fêtes de fin d'année. Un gros manque à gagner pour les producteurs. Ainsi, pour Renan Henry, dont l'entreprise est installée «depuis cinq générations» dans la rivière de Crac'h (Morbihan), près d'Auray, les fêtes de fin d'année représentent «60 %» de son chiffre d'affaires.

Reçus la semaine dernière au ministère qui a promis de les indemniser, les ostréiculteurs sont d'autant plus remontés qu'ils ne sont en rien responsables de ce qui leur arrive mais paient au prix fort cette contamination.

« Les huîtres ne sont pas malades »

«Le norovirus provient des humains. Les huîtres ne sont pas malades. Elles sont porteuses du virus parce qu'il est présent dans l'eau qu'elles filtrent – 4 litres/heure en hiver, mais 7/h en été –. Elles se trouvent juste au mauvais endroit au mauvais moment...», constate le président du CNC.

Pour les ostréiculteurs, les pluies abondantes de ces dernières semaines ont surchargé les réseaux d'assainissement défectueux et les stations d'épuration, entraînant à la mer des eaux usées qui auraient dû être traitées en amont. Renan Henry tonne contre ce qu'il considère comme des insuffisances en matière d'assainissement urbain. «Jusqu'en 2014, la communauté de communes affectait 10 millions d'euros par an pour l'assainissement. Depuis, c'est tombé à 4 millions, soit une baisse de 60 % !»

«Les contaminations virales proviennent de la terre», abonde Thierry Burlot (PS), vice-président du conseil régional, en charge de l'environnement. «C'est une nécessité absolue d'agir sur l'assainissement [...] La région va devoir venir en soutien aux collectivités pour leur mise aux normes», estime l' élu, pour lequel cette pollution est aussi «le résultat d'une urbanisation non maîtrisée».

« Les installations de traitement des eaux étaient déjà saturées »

Ce que confirme le sénateur du Morbihan Joël Labbé (ex-EELV) : «C'était prévisible, dans la mesure où on a continué de délivrer des permis de construire alors que les installations de traitement des eaux étaient déjà saturées».

Car derrière cette contamination a surgi [la question du développement touristique](#), une carte jouée à fond par le département du Morbihan. Le président du département, François Goulard (ex-LR), a créé la polémique en reprochant aux ostréiculteurs de faire une contre-publicité à leur territoire en protestant contre la pollution dont ils sont victimes. «N'oublions pas que l'on vit du tourisme ici !», a-t-il lancé dans *Ouest-France*.

«Nous ne sommes pas contre le tourisme et l'urbanisation, mais à condition que les réseaux soient adaptés», répond Renan Henry.

«On est des sentinelles du littoral et l'environnement», complète Philippe Le Gal, insistant : «On est des victimes et on ne doit pas subir de préjudice économique».

Pour l'association Eau et Rivières de Bretagne, qui veille depuis 50 ans sur la qualité des eaux dans la région, «les élus locaux sont responsables des eaux pluviales et de l'assainissement. Les conchyliculteurs ont raison de leur demander des comptes». avec AFP.

DOCUMENT 6

LA CONCHYLICULTURE INTERDÉPENDANTE DE LA QUALITÉ DE L'EAU

1

La conchyliculture interdépendante de la qualité de l'eau

Hebdomadaire Le Marin, jeudi 5 décembre 2019, 275 mots

Depuis des années, les alertes pour pollution se répètent sur les plages de la Manche. Des zones de baignade, de productions de moules et d'huîtres et de pêche à pied sont interdites, à cause de pollutions bactériologiques.

Les conchyliculteurs de la Manche ne plaisantent pas quand ils voient les pluies abondantes faire déborder les cours d'eau, car le spectre d'une fermeture sanitaire effraie. Les innombrables études et expertises n'y changent rien et les plaintes restent sans réponse ou sont déboutées. Pourtant les facteurs sont bien identifiés : pâturage ovin sur les prés-salés, assainissements collectifs et individuels défaillants, impact des bassins versants, agriculture intensive, etc.

« Il y en a marre que rien ne soit fait, s'insurge Franck Lemonnier, élu au comité régional de la conchyliculture (CRC) normand. Depuis des années, on laisse faire, sans imposer la réalisation des travaux nécessaires, comme sur les systèmes d'assainissement. » Et les exemples se multiplient : des infrastructures publiques qui omettent de déclarer **« qu'un événement nuisible au milieu aquatique a été commis dans une station d'épuration. »**. Le CRC s'étonne : **« Comment est-ce possible d'oublier de nous prévenir d'une pollution, alors qu'il s'agit de matières fécales ? »**

Effectivement, chaque année depuis près de cinq ans, dans son rapport annuel sur la qualité des eaux de baignade et profils de vulnérabilité publié avec l'ARS, les autorités soulignent des zones rouges. **« Et ce sont toujours les mêmes qui sont pointées du doigt, sans que rien ne soit fait »**, alarme Franck Lemonnier.

Ingrid GODARD