

**Protocole dérogatoire d'analyses libératoires s'appliquant aux coquillages
de l'Etang de Thau en fin d'épisode de contamination virale par des
calicivirus,
suite à l'AP de fermeture de zone du 06/01/2011**

Etant donné :

- le passage de l'incidence des cas de gastro-entérite dans l'Hérault sous le seuil épidémique depuis la semaine 5 (226 cas pour 100 000 habitants en semaine 5, alors que le seuil épidémique est à 273 cas pour 100 000 habitants) ;
- les résultats satisfaisants du réseau REMI depuis le 17 janvier 2011 ;
- l'absence de phénomène pluvieux important depuis le 19 décembre 2011 ;
- la baisse globale du signal viral dans les coquillages de l'étang depuis le 3 janvier 2011 ;
- l'avis de l'ANSES n°2011-SA-0022 du 10 février 2011, qui conclut que les informations disponibles à ce jour ne permettent pas de conclure à une situation sécurisée pour le consommateur, et préconise des analyses libératoires en vue de fournir des éléments d'évaluation de la sécurité des produits destinés à être mis sur le marché ;

Ce protocole d'analyses libératoires est proposé, pour permettre aux professionnels qui le respectent, et pour lesquels les résultats obtenus sont favorables, de commercialiser leurs productions pour la consommation humaine en période de fermeture pour contamination virale et en fin de contamination.

Ce protocole de fonctionnement particulier doit être intégré au plan de maîtrise sanitaire et ajouté au dossier d'agrément de l'établissement souhaitant le mettre en œuvre.

Tout responsable qui souhaite bénéficier du protocole doit transmettre, **au préalable**, une déclaration de fonctionnement sous protocole à la DDPP (cf annexe I).

Ce protocole se décline comme suit :

Un lot se définit dans le cas présent comme un ensemble de coquillages prélevé un même jour dans une même zone (34.38, 34.39 ou 34.40), et mis dans un ou plusieurs bassins reliés entre eux et alimentés par la même eau.

Les analyses de recherche virale (norovirus et sapovirus) sont effectuées sur un pool de douze huîtres par lot dans l'un des laboratoires listés en annexe 2.

Les analyses sont réalisées sur des lots déjà présents en bassin, ou bien avant la mise en bassin pour les coquillages qui viennent d'être prélevés dans le milieu.

Indépendamment de ce protocole, les coquillages provenant de zone B doivent être soumis à une purification minimale de 48 heures avant leur mise sur le marché.

En cas de résultats favorables (absence de virus détecté), les coquillages de ce lot peuvent être commercialisés. Les résultats d'autocontrôles sont communiqués à la DDPP dès leur obtention. En cas de résultats défavorables, les lots ne peuvent pas être mis sur le marché et l'analyse peut être répétée avec maintien du lot en bassin jusqu'à obtention de résultats favorables.

Recommandations :

Pour avoir une plus forte probabilité d'obtenir des résultats virologiques favorables, il est préférable de cibler la récolte autour des points REMI présentant des résultats favorables en calicivirus sur 2 semaines consécutives.

Dans le cas où un résultat d'analyses aurait été défavorable sur un lot, il est recommandé de laisser une durée suffisante avant de procéder à une deuxième analyse, compte-tenu de la décontamination lente des huîtres par les virus. Une durée de 5 jours est recommandée. En tout état de cause, il n'est d'aucune utilité de réaliser cette deuxième analyse à moins de 48 heures de la première.

Précisions concernant la traçabilité : une traçabilité (capacité à retracer le cheminement des produits, à travers toutes les étapes de la production, de la préparation et de la distribution) sans faille doit être appliquée aux coquillages et en particulier ceux faisant l'objet du présent protocole.

Les documents commerciaux et l'ensemble des registres de traçabilité et de surveillance ainsi que les bons de transport éventuels doivent être consultables directement dans l'établissement conchyicole par les agents habilités.

Précisions concernant la qualité de l'eau alimentant les bassins de purification et de stockage des coquillages.

L'approvisionnement en eau de mer propre est possible en provenance :

- soit de pompage réalisé avant la date de fermeture de la zone,
- soit d'autres zones de production ouvertes,
- soit d'une eau de mer reconstituée à partir d'une eau propre,
- soit d'eau saumâtre propre issue d'un forage autorisé.

sous réserve d'en garantir la qualité sanitaire (microbiologie) et d'en assurer la traçabilité et d'apporter la preuve de la maîtrise de la gestion de l'eau utilisée, notamment par les enregistrements liés aux modalités d'approvisionnement (dates de pompage, maintenance et entretien du circuit hydraulique) qui doivent être disponibles dans l'établissement.

Prise en charge des analyses libératoires :

Dans le cadre de la mise en œuvre du présent protocole, le coût de la première analyse libératoire pour chacun des lots concernés est pris en charge par l'autorité compétente.

ANNEXE I

**DECLARATION DE POURSUITE D'ACTIVITE DANS UN ETABLISSEMENT
DE PURIFICATION**

Je soussigné,

NOM et prénom :

ou raison sociale :

Adresse

.....

.....

.....

Détenteur de l'établissement agréé, enregistré sous le numéro :
.....

Déclare respecter les prescriptions édictées par le protocole dérogatoire de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de contamination virale pour la vente de mollusques bivalves vivants après analyse libératoire favorable.

Je tiens à la disposition des autorités l'ensemble des éléments de traçabilité (amont et aval) et de documentation correspondants.

Fait le à

Signature

**A adresser à DDPP34 –antenne de SETE - télécopie 04 67 48 56 61 ou par courriel à
ddpp-sv-sete@herault.gouv.fr**

ANNEXE II

Liste des laboratoires pouvant réaliser la recherche des norovirus (GI et GII) et sapovirus dans la matrice coquillage.

Laboratoire national de référence (LNR) pour la microbiologie des coquillages –
Ifremer Nantes –

Laboratoires départementaux :

- LDV 34
- LDV 35
- LDV 50
- LASAT17
- LDA66

Laboratoires privés :

- ADRIA Normandie
- Les laboratoires SILLIKER situés dans les départements 17, 44, 91 et 95.