



**PRÉFET
DU PAS-DE-CALAIS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**PRÉFET
DE LA SOMME**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Arras, le 20 avril 2023

BACTÉRIE E.COLI :

LES PRÉFETS PRENNENT DES MESURES DE RESTRICTIONS D'ACTIVITÉ DANS LA ZONE DE PRODUCTION DE COQUILLAGES VIVANTS 6280.00 (BAIE D'AUTHIE)

Le centre IFREMER (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer) de Boulogne-sur-Mer a déclenché la semaine dernière une alerte de niveau 1 concernant les coquillages vivants de la baie d'Authie (zone de production n° 6280.00).

Suite à cette alerte, des analyses ont été réalisées. Les résultats des différents prélèvements montrent une contamination bactérienne dépassant la valeur seuil de 4 600 E. coli dans 100 grammes de chair et de liquide intervallaire sur les bivalves fouisseurs (coquillages du groupe 2 tels que les coques, tellines, lavagnons, couteaux, etc) de cette zone.

En cas d'ingestion, cette bactérie est susceptible d'entraîner un risque pour la santé humaine. **En conséquence, Jacques BILLANT, préfet du Pas-de-Calais, et Etienne STOSKOPF, préfet de la Somme, ont décidé par arrêté préfectoral du 18 avril 2023 de prendre les mesures suivantes de restriction d'activité et de retrait des lots.**

Restrictions d'activité

Sont provisoirement interdits la pêche à pied de loisir, le ramassage, le transfert, l'expédition, la distribution, et la commercialisation des coquillages fouisseurs du groupe 2 en provenance de la zone définie au sein de l'arrêté préfectoral (cf carte en PJ) en vue de leur consommation. Les conditions d'exercice de la pêche à pied à titre professionnel restent toutefois valables dans le cadre réglementaire européen prescrit sur le territoire national.

Mesures de retrait/ rappel des lots

Les coquillages pêchés dans la zone depuis le 6 avril 2023 sont considérés comme impropres à la consommation humaine, à l'exception des coquillages ayant fait l'objet d'un traitement thermique assainissant ou d'une analyse libératoire antérieure au 18 avril (date de signature de l'arrêté préfectoral).

Tout professionnel qui a depuis cette date commercialisée des coquillages doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché et en informer la direction départementale de la protection des populations du Pas-de-Calais (antenne de Boulogne-sur-Mer), qui assure la coordination pour l'ensemble de la Baie. Ces produits devront être détruits. Les lots déjà commercialisés pour lesquels il existe une preuve de conformité ne sont pas concernés par les opérations de retrait/rappel.

Utilisation de l'eau de mer

L'eau de mer pompée dans la zone de production est considérée comme contaminée depuis le 6 avril 2023. Les prélèvements sont interdits.

La situation est suivie très attentivement et en étroite coordination par les préfets du Pas-de-Calais et de la Somme. Les restrictions évoquées ci-dessus seront levées lorsque les résultats des analyses microbiologiques indiqueront à nouveau une situation sanitaire conforme à la réglementation.