

Dépistage des sources de pollutions microbiologiques en Seudre amont et dans le bassin de Marennes Oléron



The oyster culture basin of Marennes - Oléron is characterized by the tastiness of its oysters and the good quality of its waters, and thus of its shellfish. On that account, the quasi-totality of the production areas are ranked A for non-burrowing shellfishes, thus confirming the privileged character of the basin. This microbiological and chemical quality contributing to the reputation of the basin's shellfish farms needs to be preserved. In this purpose, the Regional Shellfish Culture Section of Marennes - Oléron (SRC) approached the Ifremer in order to continue the monitoring of the microbiological quality carried out on different production areas susceptible to be affected by some bacteriological contaminations leading to a deterioration of the shellfishes' quality and consequently to a spoiling of the basin's image. The requested monitoring will complete the periodical microbiological analyses of the REMI network carried out by the Ifremer DEL laboratory of la Tremblade. In the framework of this network, 19 points are checked regularly in the basin on a monthly or quarterly basis. This study enables a more targeted monitoring of the bacteriological contamination

sources listed during previous works conducted throughout the entire Marennes-Oléron basin. These sources (pluvial, canals flowing into the basin) which are often not connected directly to the shellfish production areas, could all be at the origin of faecal germ intakes and result in the contamination of shellfish resources. Le Bassin ostréicole de Marennes - Oléron est caractérisé par la qualité gustative de ses huîtres et par la bonne qualité de ses eaux, donc de ses coquillages. A ce titre, la quasi totalité des zones de production sont classées A pour les coquillages non fousseurs. Ceci confirme que le Bassin constitue une entité privilégiée. C'est cette qualité microbiologique et chimique contribuant au renom des productions conchyliques du Bassin qui demande à être préservée. Dans ce but, la Section Régionale Conchylicole de Marennes - Oléron (SRC) a sollicité l'Ifremer afin que soient prolongés les suivis de la qualité microbiologique réalisés sur certains secteurs de production susceptibles d'être affectés par des contaminations bactériologiques et pouvant conduire à une détérioration de la qualité des coquillages et, par voie de conséquence, à une détérioration de l'image de marque du Bassin. Les suivis demandés sont destinés à compléter les analyses microbiologiques périodiques du Réseau REMI opéré par le laboratoire Ifremer DEL de la Tremblade. Dans le cadre de ce réseau, dix-neuf points sont régulièrement contrôlés dans le Bassin suivant une fréquence mensuelle ou trimestrielle. La présente étude permet donc une surveillance plus ciblée des sources de contamination bactériologique répertoriées lors des campagnes antérieures effectuées dans l'ensemble du bassin de Marennes-Oléron. Ces sources (pluviaux, chenaux débouchant dans le bassin) souvent non nécessairement en liaison directe avec des zones de production conchylicole, présentent la caractéristique de pouvoir être à l'origine d'apports en germes fécaux et de contaminer des ressources conchyliques.

Auteurs du document : Auger, Christian, Courtois, Olivier, Kantin, Roger, Masson, Daniel, Piquet, Jean-come, Roesberg, Didier

Mots clés : Contrôle, Contamination, Seudre, Bassin de Marennes Oléron, Surveillance, Pollution microbiologique

Thème (issu du Text Mining) : TYPOLOGIE DES EAUX, SANTE - HYGIENE - MICROORGANISME PATHOGENE

Date : 2002-11

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/2002/rapport-6304.PDF>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/6304/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/depistage-des-sources-de-pollutions-microbiologiques-en-seudre-amont-et-dans-le-bassin-de-marennes-o0>

Evaluer cette notice: