

Paquet Hygiène et surveillance REMI - Surveillance microbiologique des zones de production conchyloles



REMI has been managed by Ifremer for 20 years, in order to monitor and assess the microbiological quality of the shellfish growing areas. Recent EU regulation allows for evolution of the monitoring, with the development of sanitary surveys prior to classification of the area. The sampling strategy is based on the knowledge of the sources of faecal contamination, their characteristics and their behaviour (seasonal variations, circulation of pollutants...). The threshold fixed by Regulation EC n° 854/2004 has changed, no tolerance for A and C class is permitted under the current regulation. The quality of 238 areas (on 299) classified in 2009 was determined (exceptional unfavorable results were not taken into account and should be removed) : 4 areas were of A quality, while most of the areas had B quality (201 areas), 23 areas C quality level, and 10 D quality level. For areas classified in 2009, all the historic quality assessments were determined by three years sliding data sets since 1989. The evolution since 1989 shows firstly that the contamination levels are different between the burrowing and non burrowing bivalves and secondly that the evolution is approximately the same with an improvement of the quality from 1989 to 2002. Since then, a decrease is observed. Mots clé : Paquet hygiène, zone de production de coquillages, surveillance microbiologique, E. coli, REMI, qualité microbiologique., Le REMI assure la surveillance microbiologique des zones de production conchyloles depuis 20 ans. L'évolution réglementaire imposée par le Paquet Hygiène, notamment le Règlement (CE) n° 854/2004, a permis de faire évoluer la surveillance avec la mise en place des études sanitaires conduites préalablement au classement des zones. C'est sur la base de la connaissance des sources de contamination et de leur comportement (variations saisonnières, circulation des polluants...) qu'est déterminée la stratégie d'échantillonnage. La définition des seuils microbiologiques a évolué, avec l'absence de la tolérance de 10% de dépassement pour le classement des zones A et C, ce qui impacte le dispositif d'alerte et l'évaluation de la qualité des zones. La qualité des 238 zones (sur 299 zones surveillées) se répartirait ainsi de la façon suivante, sans tenir compte des résultats défavorables à caractère exceptionnel qui devraient être retirés : 4 zones sont de qualité A, 201 de qualité B, 23 de qualité C et 10 de qualité D. L'évolution sur les 20 dernières années de la qualité des zones montre d'une part que les coquillages fousseurs présentent un profil plus dégradé que les coquillages non fousseurs et d'autre part que l'évolution est relativement similaire, témoignant globalement d'une amélioration de la qualité entre 1989 et 2002, suivie depuis par une relative dégradation.

Auteurs du document : Favre, Pauline, Amouroux, Isabelle

Obtenir le document : Colloque Dégradation des eaux littorales et temps de pluie. Syndicat Mixte des Bassins Granvillais (SMBV), Granville, 30 septembre et 1er octobre 2009

Mots clés : Paquet hygiène, zone de production de coquillages, surveillance microbiologique, E. coli, REMI, qualité microbiologique, Hygiene package, shellfish growing area, microbiological monitoring, E. coli, REMI, microbiological quality assessment

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, SANTE - HYGIENE - MICROORGANISME PATHOGENE, MOT OUTIL

Date : 2009

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : 2009 Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00014/12565/9431.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00014/12565/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/paquet-hygiene-et-surveillance-remi-surveillance-microbiologique-des-zones-de-production-conchylicol0>