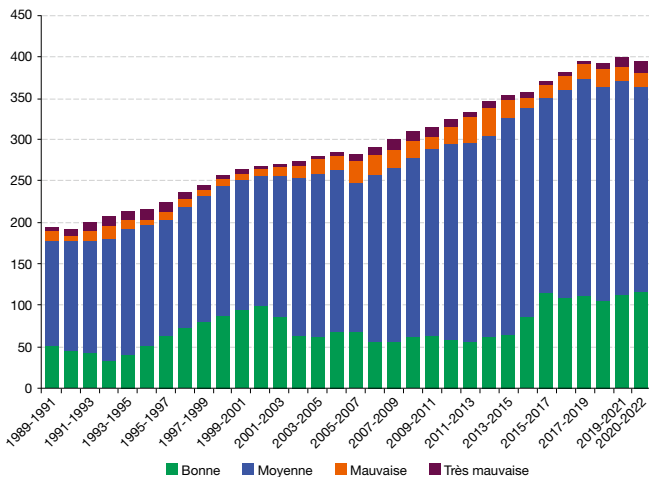


Qualité bactériologique des produits de la mer

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES LIEUX DE SURVEILLANCE DANS LES ZONES DE PRODUCTION CONCHYLICOLE DE 1989 À 2022

En nombre de points de suivi



Notes : sont prises en compte ici uniquement les données historiques correspondant aux points actuellement suivis dans le cadre du Réseau de contrôle microbiologique des zones de production de coquillages (REM) ou dont le suivi s'est arrêté récemment. L'estimation de la qualité microbiologique est déterminée sur la base des résultats de surveillance régulière obtenus au cours des trois dernières années (calendaires). Quatre niveaux de qualité sont définis : qualité bonne : au moins 80 % des résultats sont ≤ 230 et 100 % des résultats sont ≤ 700 E. coli/100 g de chair et liquide intervalvaire (CLI) ; qualité moyenne : 90 % des résultats $\leq 4 600$ et 100 % $\leq 46 000$ E. coli/100 g CLI ; qualité mauvaise : 100 % des résultats $\leq 46 000$ E. coli/100 g CLI ; qualité très mauvaise : si résultat $> 46 000$ E. coli/100 g CLI.

Champ : littoral métropolitain.

Source : Ifremer, banque de données Quadrige - REMI, extraction des données en avril 2023. Traitements : Ifremer-REMI ; SDES, 2023

En filtrant l'eau, les coquillages concentrent les micro-organismes qu'elle contient. Aussi, la présence dans les eaux de bactéries ou de virus potentiellement pathogènes pour l'homme peut constituer un risque sanitaire lors de la consommation de coquillages. Le réseau de contrôle microbiologique des zones de production de coquillages (REMI) permet la surveillance sanitaire des zones de production exploitées par les professionnels sur la base du dénombrement des *Escherichia coli* (pathogène d'origine fécale humaine ou animale) dans les coquillages vivants.

Entre 2020 et 2022, les dénombrements d'*Escherichia coli* ont permis d'estimer la qualité microbiologique des 394 points de suivi REMI répartis dans 298 zones de production conchylicole du littoral métropolitain : 119 points surveillant les zones de production des bivalves fousseurs (coques, palourdes, etc.) et 275 points surveillant les zones de production des bivalves non fousseurs (huîtres et moules). Sur cette période, près des deux tiers des points de suivi (63 %) présentent une qualité moyenne ne permettant pas la consommation directe des coquillages crus sans purification préalable. 29 % des points sont estimés en bonne qualité, 4 % en mauvaise qualité et 4 % en très mauvaise qualité.

Les profils de contamination des points de surveillance des bivalves fousseurs sont plus dégradés (17 % en qualité mauvaise et très mauvaise) que ceux des bivalves non fousseurs (4 % en qualité mauvaise et très mauvaise qualité). Toutefois, la majorité des points de suivi présente une qualité moyenne : 66 % pour les fousseurs, 62 % pour les non fousseurs.

La façade Méditerranée présente le profil de qualité bactériologique le plus dégradé avec 16 % de points de suivi classés en qualité mauvaise et 19 % en très mauvaise qualité. Sur les façades Manche Est-Mer du Nord, Nord Atlantique-Manche Ouest et Sud Atlantique, la qualité bactériologique est bonne ou moyenne dans plus de 88 % de points de suivi.

Entre 1991 et 2022, le nombre de points de suivi REMI a doublé (196 en 1989-1991 contre 395 en 2018-2020). L'état microbiologique des coquillages dans les zones de production est globalement satisfaisant : la part de points de suivi en bonne et moyenne qualité est supérieure à 90 % pour 25 des 32 périodes considérées.