Qu'est-ce que le classement sanitaire?

Dans un souci de santé publique et dans le cadre notamment de la réglementation européenne, les zones d'élevage et de pêche des coquillages sont réglementées sur la base d'un classement sanitaire par groupe de coquillages.

- Groupe 1 regroupant les coquillages non bivalves: (gastéropodes (ormeaux, bulots...),
- Groupe 2 regroupant les bivalves filtreurs fouisseurs (palourdes, coques...), c'est-à-dire les bivalves dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments,
- Groupe 3 regroupant les bivalves filtreurs non fouisseurs (huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques).

Les zones d'exploitation de coquillages sont classées en catégories par groupe de coquillages. Le classement d'une zone s'appuie sur les résultats des prélèvements de suivi sanitaire effectués au cours des 3 dernières années

Catégories	Seuils (en E. coli/100 g de chair liquide et intervalvaire)	Critères de classement	Mesures de gestion avant mise sur le marché
A	< 230	• 100 % des valeurs doivent être inférieures ou égales à 700 E.coli, • 20 % des valeurs peuvent être supérieures à 230 E.coli mais doivent rester inférieures ou égales à 700 E.coli.	Aucune
B	< 4 600	• 90 % des valeurs doivent être inférieures ou égales à 4 600 E.coli, • 10 % des valeurs peuvent être supérieures à 4 600 Ecoli mais doivent rester inférieures ou égales à 46 000 E.coli.	Traitement dans un centre de purification après reparcage
C	< 46 000	• Plus de 10 % des valeurs sont supérieures à 4 600 E.coli, • aucune valeur ne peut être supérieure à 46 000 E.coli	Reparcage longue durée ou traitement thermique

Il convient de distinguer la réglementation sanitaire applicable à la pêche à pied de loisirs de celle applicable aux zones de captage, d'élevage et de pêche à pied professionnelle.

Les zones de pêche de loisirs font l'objet d'un examen et d'un classement sanitaire placés sous l'autorité de l'agence régionale de la santé (ARS).

Pour plus d'informations sur la pêche de loisirs, vous pouvez consulter le site de l'ARS à l'adresse suivante : www.normandie.ars.sante.fr

Les zones d'exploitation de coquillages (cultures marines et pratique de la pêche à pied professionnelle**)** sont soumises aux impératifs du « paquet hygiène » (en particulier aux règlements (CE) n° 853/2004 et 854/2004).

A ce titre, les services de l'Etat (Agence régionale de santé, Direction départementale de la protection des populations, Direction départementale des territoires et de la mer) et l'Ifremer assurent le suivi des zones classées afin de garantir le bon état sanitaire des coquillages consommés.

Pour plus d'informations sur le classement sanitaire des zones conchylicoles, vous pouvez contacter :
DDTM/SML (Pôle Cultures Marines)
tel : 02 50 79 15 00
fax : 02 50 79 15 01
mail cultures-marines@manche.gouv.fr

A titre d'information, le classement sanitaire des zones de production conchylicole n'informe pas sur la qualité des eaux de baignade.

Pour plus d'informations sur la qualité des eaux de baignade, vous pouvez consulter le site: http://baignades.sante.gouv.fr