

## Fiche thématique n°27



# CONCHYLCULTURE



LA RÉGLEMENTATION	LES PRÉCONISATIONS DU SDAGE
<p><b>1. Le classement zones conchylocoles salubres/insalubres</b></p> <p>Il est fixé en l'application du décret n° 94-340 du 28 avril 1994.</p> <p>Le classement est fonction de la présence ou de l'absence des coliformes fécaux.</p> <p>Dans les zones insalubres, aucune conchyliculture ne peut être installée.</p> <p><b>2. La qualité des zones de production conchylicole</b></p> <p><b>2.1. Le décret 91-1283 du 19 décembre 1991</b></p> <p>Il transcrit en droit français la directive CEE du 20 octobre 1979 relative à la qualité des eaux conchylocoles.</p> <p>Il prévoit que "dans les documents de programmation et de planification élaborés et les décisions prises par l'Etat, ses établissements publics et les autres personnes morales de droit public et en vue d'assurer une amélioration continue de l'environnement, sont pris comme référence pour les eaux conchylocoles" les objectifs de qualité définis à l'annexe 1 du décret.</p>	

<b>LA RÉGLEMENTATION</b>	<b>LES PRÉCONISATIONS DU SDAGE</b>
<p>Par ailleurs, l'article 5 de la directive demande l'établissement de programmes de réduction de la pollution afin de rendre les zones de production conformes dans un délai de six ans suivant leur désignation (la liste des zones conchylicoles ayant été fixée en 1989). A l'expiration de ce délai, un rapport sur les caractéristiques éventuelles des eaux doit être établi.</p> <p>NB : Une directive-cadre CEE sur les ressources en eau est en cours d'élaboration. Elle devrait abroger la directive du 30 octobre 1979 pour la remplacer par des dispositions plus précises.</p> <p><b>2.2. Le décret 94-340 du 28 avril 1994 relatif aux conditions sanitaires de production et mise en vente des coquillages vivants</b></p> <p>Il transcrit en droit français la directive CEE du 15 juillet 1991.</p> <p>Le classement de la salubrité des zones de production repose sur la mesure de la contamination microbiologique et de la pollution résultant de la présence de composés toxiques ou nocifs, d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement ou susceptibles d'avoir un effet négatif sur la santé de l'homme ou le goût des coquillages.</p> <p>Selon la catégorie dans laquelle est classée la zone conchylicole, la commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peut être directe (A) ;</li> <li>- peut se faire après reparcage ou purification (B) ;</li> <li>- peut se faire après reparcage et purification (C) ;</li> <li>- est interdite (D).</li> </ul> <p>L'indicateur utilisé est la concentration des coliformes fécaux contenus dans les coquillages.</p>	<p>Le SDAGE rappelle l'importance de la bonne qualité générale du milieu pour la pérennité d'une exploitation conchylicole.</p> <p><b>Il est donc nécessaire :</b></p> <p><b>1/ De s'appuyer sur le rapport concernant les caractéristiques des eaux prévu par la directive du 30 octobre 1979 afin de vérifier pour les installations existantes et futures que la qualité du milieu est compatible avec les normes régissant l'activité.</b></p> <p><b>2/ D'assurer la surveillance et le cas échéant la dépollution dans les zones conchylicoles.</b></p>

<i>LA RÉGLEMENTATION</i>	<i>LES PRÉCONISATIONS DU SDAGE</i>
<p data-bbox="199 376 663 461"><b>3. Concession de cultures marines</b></p> <p data-bbox="199 510 775 573">Décret 83-228 du 22 mars 1983 et arrêté modifié du 22 novembre 1983.</p> <p data-bbox="199 607 775 835">Toute exploitation conchylicole sur le domaine public maritime nécessite l'attribution d'une concession de culture marine. Il s'agit d'une autorisation d'exploitation accordée par arrêté préfectoral sous forme de concession pour une durée maximale de 35 ans (renouvellement possible).</p> <p data-bbox="199 869 775 965">Le concessionnaire doit respecter un cahier des charges établi par référence à un cahier des charges type fixé par arrêté ministériel.</p>	