



# ASSEMBLÉE NATIONALE

16ème législature

## Contamination au norovirus des productions conchylicoles

Question écrite n° 4822

### Texte de la question

M. Philippe Fait alerte M. le ministre de la transition écologique et de la cohésion des territoires sur la situation préoccupante des contaminations au norovirus des productions conchylicoles. En effet, les producteurs conchylicoles sont frappés de plein fouet par les contaminations au norovirus, responsable des gastroentérites hivernales. Les contaminations de ces coquillages les rendent impropres à la consommation et induisent le retrait / rappel des lots. Chaque hiver, des dizaines de zones de production sont fermées, 34 lors de la fin d'année 2019. À la mi-janvier 2023, 15 zones étaient déjà fermées. La cause principale est identifiée et relève des graves dysfonctionnements du système d'assainissement collectif. Le Gouvernement s'était engagé, après l'épisode de la fin d'année 2019, à améliorer le traitement des eaux usées et avait rappelé que le contrôle des rejets des stations d'épuration, des réseaux d'eau pluviale et des épandages dans les zones conchylicoles faisaient partie des priorités adressées au préfet. Il est aussi important de rappeler que les fêtes de fin d'année sont la période dans laquelle certains producteurs font 60 % de leur chiffre d'affaires. Les conchyliculteurs sont dans l'attente du soutien et d'actions de la part du Gouvernement afin de les accompagner dans ces injustices, mais également pour que soient prises en considération les contaminations récurrentes qu'ils subissent. En conséquence, il souhaite connaître les mesures que le Gouvernement entend mettre en place afin d'assurer un assainissement de l'eau performant et, par voie de conséquence, de pallier les contaminations au norovirus afin de protéger les productions conchylicoles.

### Texte de la réponse

L'épisode de contamination au norovirus subi par les conchyliculteurs durant l'hiver 2022 a été suivi avec attention par le Gouvernement. Le préjudice dont ils ont été victimes en pleine période de fêtes de fin d'année est indéniable, tant en termes économiques que médiatiques, aussi bien au niveau national qu'à l'export. Ce phénomène récurrent a bien été identifié par les pouvoirs publics, qui travaillent à des solutions à court comme à moyen terme. Ces dernières années, des profils de vulnérabilité des zones conchylicoles ont été prévus dans les schémas directeurs d'aménagement et de gestion des eaux (SDAGE) et établis dans de nombreux départements afin de couvrir les risques relatifs aux différentes sources de pollution microbiologique susceptibles d'impacter les zones conchylicoles. Des mesures préventives et correctives ont ainsi pu être déterminées. Cet exercice peut faire l'objet d'une révision ou de compléments dans le cadre de la mise à jour des SDAGE. Au-delà de la question de la planification et du suivi des interactions entre les différents usages du milieu, se pose la question cruciale des travaux de mise en conformité des systèmes d'assainissement, au regard de l'accroissement des populations côtières, de l'évolution des politiques urbaines et du respect de la réglementation environnementale. La différenciation des réseaux et le dimensionnement adéquat des stations d'épuration ou de relevage constituent des chantiers longs et complexes dont les résultats ne sont pas encore visibles dans toutes les zones sensibles identifiées. Face à l'urgence de la situation, les Ministères de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et le Secrétariat d'État chargé de la Mer, travaillent avec les préfets pour lancer rapidement les travaux de mise en conformité des systèmes d'assainissement. Un état des lieux pourra être demandé à cette occasion afin de lister

les chantiers prioritaires, de valoriser les bonnes pratiques et d'identifier les points de blocage. Le Gouvernement souhaite définir un plan d'action impliquant l'ensemble des départements ministériels et des collectivités concernées afin de pouvoir apporter aux conchyliculteurs les réponses indispensables à la continuité de leur activité dans un environnement sécurisé. En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) impliquant la consommation de coquillages contaminés par des norovirus, des analyses sont réalisées pour rechercher la présence de génome du norovirus dans la chair des coquillages. Si la contamination d'une zone de production est avérée, la fermeture de celle-ci est décidée par arrêté préfectoral. Si cette méthode permet d'écarter tout risque pour le consommateur, elle peut cependant entraîner l'interdiction de commercialisation même dans les cas où le norovirus n'est plus infectieux. Afin de résoudre cette difficulté, le laboratoire national de référence microbiologie des coquillages de l'IFREMER travaille sur une méthode de détermination de l'infectiosité des norovirus. En parallèle, l'étude OXYVIR, financée à l'aide du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMPA), cofinancée par l'État et la Région Normandie, a été lancée en 2017 pour développer une méthode de dosage des norovirus infectieux dans les coquillages bivalves vivants. La méthode retenue repose sur la détection de certains bactériophages fécaux comme indicateurs de présence de norovirus infectieux. À la suite des résultats prometteurs de cette étude, le programme OXYVIR 2 a été engagé en 2021 pour confirmer la fiabilité de la méthode, en fonction de la température, de la salinité de l'eau et des traitements de purification de l'eau de mer utilisés pour la dépuración des huîtres. Des discussions sont en cours au niveau européen pour intégrer les norovirus au suivi microbiologique relatif à la surveillance sanitaire des zones de production des coquillages. Dans ce cadre, le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire est particulièrement vigilant quant aux propositions de réglementation relatives aux norovirus : en effet, il est souhaitable que les décisions soient prises sur la base d'éléments permettant d'estimer au plus juste les risques encourus par les consommateurs. La méthode par quantification de bactériophages du programme OXYVIR 2, si elle tient ses promesses, pourrait à terme être utilisée et permettrait de cibler les norovirus infectieux. L'étude devrait être finalisée d'ici quelques mois et la méthode, une fois validée au niveau national, pourra être présentée à la Commission européenne. Enfin, dans l'immédiat, outre l'importance donnée aux actions en direction de la qualité du milieu, un accompagnement financier pourra être apporté aux conchyliculteurs à travers l'ouverture des mesures du Fonds européen pour les Affaires maritimes, la pêche et l'aquaculture (FEAMPA), permettant des aides à l'investissement (financement de bassins de mise à l'abri ou de purification, de systèmes de purification et d'alerte, etc.) et aux projets collectifs, y compris innovants, portés par les Régions ; ou des aides à la constitution d'un système de gestion des risques (assurances et fonds de mutualisation) dans laquelle l'État est prêt à accompagner la profession.

## Données clés

**Auteur :** [M. Philippe Fait](#)

**Circonscription :** Pas-de-Calais (4<sup>e</sup> circonscription) - Renaissance

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 4822

**Rubrique :** Aquaculture et pêche professionnelle

**Ministère interrogé :** Transition écologique et cohésion des territoires

**Ministère attributaire :** [Mer](#)

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [24 janvier 2023](#), page 598

**Réponse publiée au JO le :** [6 juin 2023](#), page 5145