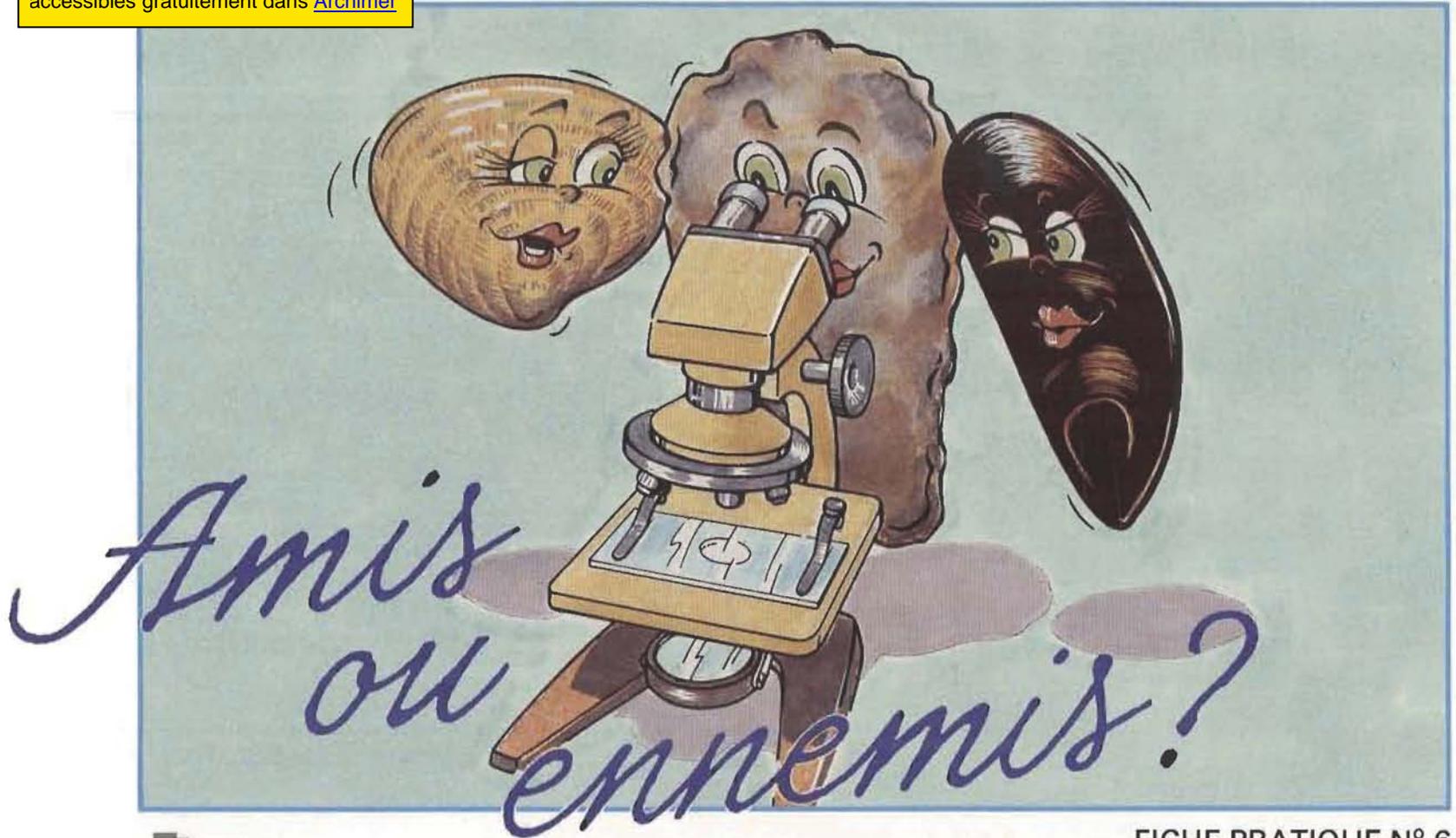


# MICROBES ET COQUILLAGES

## QUALITE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS CONCHYLICOLES

Découvrez plus de documents  
accessibles gratuitement dans [Archimer](#)



FICHE PRATIQUE N° 6

# MICROBES ET ÉTABLISSEMENT

## LA CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE DES COQUILLAGES ENTRAÎNE DES RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Risques mineurs: diarrhée, gastro-entérite,...

Risques majeurs: salmonellose, typhoïde, hépatite,...



## UNE RÉGLEMENTATION SPÉCIFIQUE A ÉTÉ ÉTABLIE POUR PRÉSERVER LA SANTÉ PUBLIQUE EN CRÉANT DES CONTRAINTES :

- administratives pour la zone de production : classement, règles d'exploitation (et risques de fermeture)
- techniques et administratives pour l'établissement : installations, agrément, contrôle (et sanctions éventuelles).

La mauvaise qualité microbiologique a donc des conséquences économiques et financières directes et indirectes sur l'établissement.

À LONG TERME, L'IMAGE DES PRODUITS RISQUE D'EN SOUFFRIR, AVEC PERTE DE CONFIANCE DU CONSOMMATEUR ET DIMINUTION DES VENTES.

# QUI SONT-ILS ?

**MICROBES:** "Organismes unicellulaires invisibles à l'œil nu".

Ils sont essentiels dans le cycle de la vie.

- Certains sont utilisés dans l'industrie agro-alimentaire pour la fermentation (yaourt, bière, vin, fromage, pain, ...) et l'industrie pharmaceutique pour la fabrication des médicaments.

- D'autres peuvent provoquer des maladies par prolifération et/ou production de toxines : les germes pathogènes.

- Les seules catégories de microbes concernées par cette fiche pratique sont les bactéries et les virus.

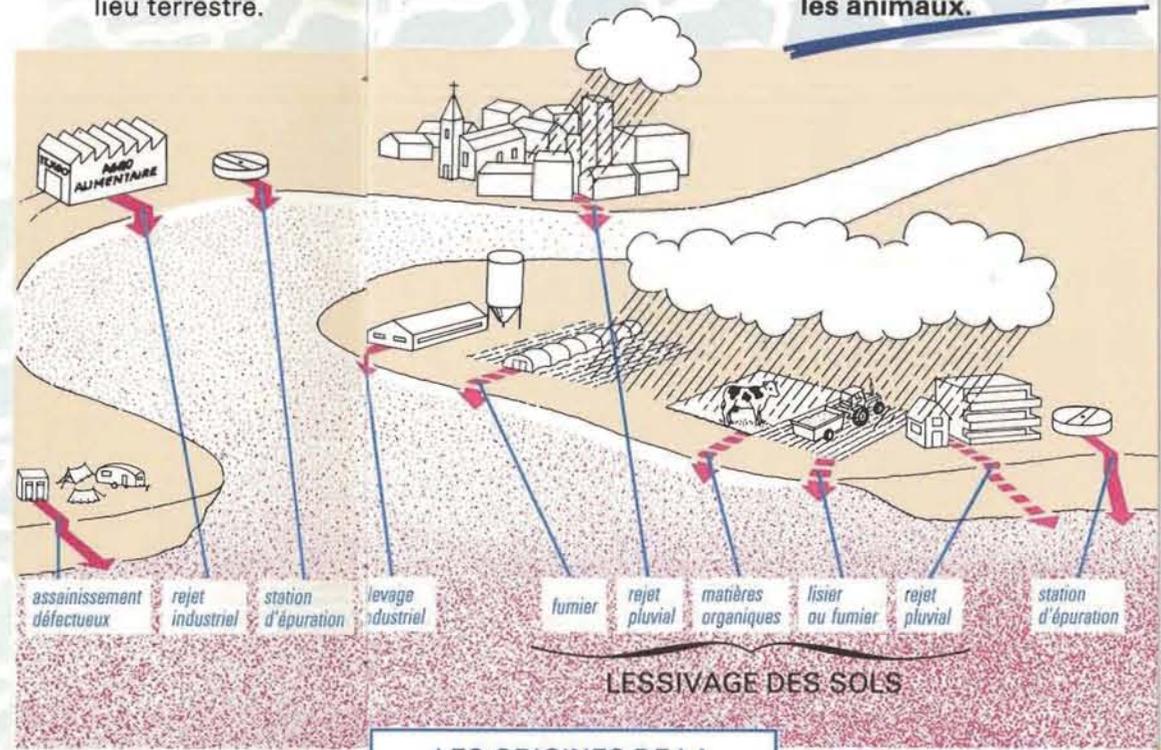
- LE MOT "GERME" EST SYNONYME DE "MICROBE".

# D'OÙ VIENNENT-ILS ?

La pollution microbienne provient essentiellement du milieu terrestre.

Elle atteint les eaux littorales soit directement, soit par les cours d'eau.

Les germes pathogènes sont d'origine fécale rejetés par l'homme et les animaux.



## LES ORIGINES DE LA POLLUTION MICROBIENNE

# LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES COQUILLAGES: ENJEUX ET PERSPECTIVES.

Le coquillage est un produit frais et vivant. Par conséquent, le consommateur est particulièrement sensible à tout écho de problème sanitaire ou d'intoxication.

Pour la Profession la qualité sanitaire des produits est donc un enjeu individuel majeur, mais aussi collectif.

La qualité sanitaire des coquillages est dépendante de la qualité de l'eau dans laquelle ils sont cultivés ou récoltés et de celle utilisée dans les bassins. Ces eaux sont parfois dégradées par des pollutions que les professionnels subissent. Il est nécessaire pour eux de connaître cette qualité et de participer activement, avec les autres utilisateurs, à la gestion du milieu.

La protection de la qualité du milieu passe par la vigilance de toute la Profession.

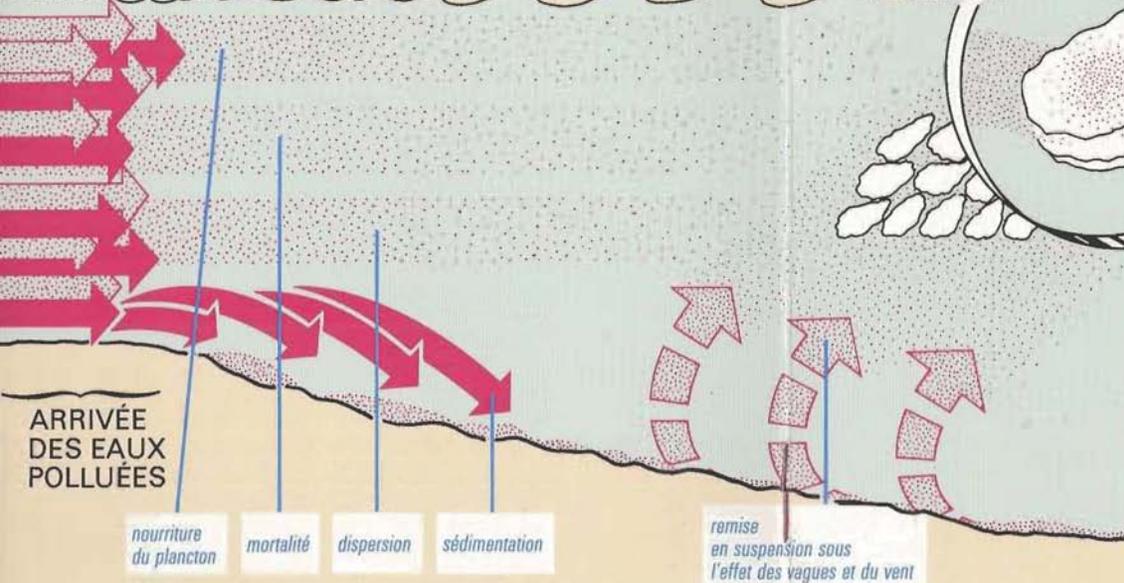
Dans la perspective du marché européen, un produit naturellement sain (salubre, sans nécessité de purification) est l'atout incontestable pour la Conchyliculture française.



- FICHES PRATIQUES IFREMER
- fp1: AERATION DES BASSINS
  - fp2: LAVAGE DES COQUILLAGES
  - fp3: CONNAITRE LA QUALITE DE L'EAU
  - fp4: LE BASSIN DE FINITION
  - fp5: ENTRETIEN DES BASSINS
  - fp6: MICROBES ET COQUILLAGES

## D'OÙ VIENNENT-ILS ?

*Veillez à la qualité microbiologique de vos produits!  
Évaluez par auto-contrôle leur degré de contamination.*



ARRIVÉE  
DES EAUX  
POLLUÉES

nourriture  
du plancton

mortalité

dispersion

sédimentation

remise  
en suspension sous  
l'effet des vagues et du vent

**LES GERMES PATHOGÈNES  
DANS LE MILIEU MARIN**

## OÙ VONT-ILS ?

La contamination du coquillage est un phénomène réversible. En eau propre, il élimine les germes, il se décontamine.

EN FILTRANT DE L'EAU CONTAMINÉE,  
LE COQUILLAGE BIVALVE CONCENTRE  
LES GERMES.



IL N'EXISTE PAS  
DE SIGNE VISIBLE  
DE CETTE  
CONTAMINATION.

LA CONSOMMATION D'UN  
COQUILLAGE CONTAMINÉ  
PEUT ENTRAINER DES EFFETS  
INDÉSIRABLES (de la diarrhée à la maladie infectieuse grave).

La contamination n'est pas forcément éliminée par la cuisson.

## COMMENT LES DÉPISTER ?

### L'ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE PERMET DE METTRE EN ÉVIDENCE LA NATURE ET LA QUANTITÉ DE MICROBES DANS LES COQUILLAGES ET DANS L'EAU.

1. Recherche de certains microbes "témoins" \* - les coliformes fécaux - qui indiquent une contamination d'origine fécale :

- dans la zone de production : à la demande de l'Administration, par IFREMER.

Mais le professionnel doit s'inquiéter en permanence de ces résultats pour adapter son traitement.

- dans l'établissement : à l'initiative du professionnel, en auto-contrôle par un laboratoire agréé et contrôle ponctuel par l'Administration.

\* Des recherches de salmonelles sont aussi effectuées.

2. La phase précédente aboutit à des résultats qui indiquent la probabilité de la présence de germes pathogènes.

3. Des normes retenues par l'Administration fixent des limites :

300 Coliformes fécaux/100 g de C.L.I.  
(chair et liquide inter-valvaire de coquillage).

4. La comparaison **résultats** ↔ **normes** identifie la qualité microbiologique des zones et des produits conchylicoles.

5. Cette qualité détermine le classement des zones et la conformité des produits.



L'AGENT  
PEUT VOUS  
ENQUÊTES  
DIAGNOSTICS

IFREMER  
AIDER PAR  
TECHNIQUES  
ET CONSEILS.

## COMMENT LES ÉVITER ?

Pour que  
mes produits  
soient conformes  
aux normes

et

pour que  
mon  
établissement  
reste agréé

### ■ JE M'ASSURE

- du site d'origine des coquillages
- de la qualité de la dernière eau contenant les coquillages

### ■ JE VÉRIFIE

la propreté de mes locaux  
(bâtiments, installations, sols)

### ■ JE RESPECTE

les conditions d'hygiène

(absence d'animaux domestiques et rongeurs,  
entretien du matériel, stockage et élimination des déchets)

### ■ J'OBSERVE

l'environnement de mon établissement  
(propreté des abords, assainissement au voisinage,  
réseau de collecte des eaux pluviales).

LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE N'EST PAS SUFFISANTE POUR GARANTIR TOUTE LA SALUBRITÉ CAR IL Y A D'AUTRES CONTAMINANTS POSSIBLES.

« Destinée aux Professionnels qui mettent les coquillages en marché, cette série "fiches pratiques" a pour but de les aider à améliorer leurs connaissances et leurs pratiques, donc rendre leurs entreprises plus performantes.

Ces fiches ne prétendent pas répondre à toutes les questions mais abordent les points essentiels sur un sujet technique précis pour faciliter son approfondissement ultérieur.

Réalisées par la Direction de l'Environnement et de l'Aménagement Littoral (D.E.L.), les fiches pratiques concrétisent sa volonté de faire évoluer, en concertation, les "savoir-faire" techniques utiles.

C'est du dialogue et de la complémentarité entre nos deux Métiers que naîtront les solutions les plus adaptées. L'agent IFREMER qui vous a remis ce document a contribué à sa réalisation ; vous pouvez en discuter avec lui. »

Responsables de l'Édition :

Georges RAVOUX

SERVICE D.E.L. QUALITE DES RESSOURCES.

Jean-Claude PIQUION

DELEGATION A LA COMMUNICATION

#### BOULOGNE-SUR-MER

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
150, quai Gambetta  
B.P. 699  
62321 Boulogne-sur-Mer Cedex  
Tél. 21.99.56.00

#### PORT EN BESSIN

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
Avenue du Général de Gaulle  
14520 Port en Bessin  
Tél. 31.51.13.00

#### SAINT-MALO

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
2 bis, rue Grout de Saint-Georges  
B.P. 46  
35402 Saint-Malo Cedex  
Tél. 99.40.39.51

#### CONCARNEAU

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
13, rue de Kérose  
Le Roudouic  
29900 Concarneau  
Tél. 98.97.43.38

#### LA TRINITE-SUR-MER

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
12, rue des Résistants  
B.P. 26  
56470 La Trinité-sur-Mer  
Tél. 97.30.25.70

#### NANTES

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
Rue de l'Île d'Yeu  
B.P. 1049  
44037 Nantes Cedex 01  
Tél. 40.37.40.00

#### LA ROCHELLE

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
Place du Séminaire  
B.P. 7  
17137 L'Houmeau  
Tél. 46.50.93.50

#### LA TREMBLADE

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
Mus du Loup  
B.P. 133  
17390 La Tremblade  
Tél. 46.36.18.41

#### ARCACHON

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
Quai du Commandant Silhouette  
33120 Arcachon  
Tél. 56.83.85.60

#### SETE

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
1, rue Jean Vilar  
34200 Sète  
Tél. 67.74.77.67

#### TOULON

IFREMER Laboratoire D.E.L.  
Zone Portuaire de Brégaillon  
B.P. 330  
83507 Le Seyne-sur-Mer Cedex  
Tél. 93.30.48.00

IFREMER  
INSTITUT FRANÇAIS DE RECHERCHE  
POUR L'EXPLOITATION DE LA MER

SIEGE SOCIAL :  
155, RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU  
92138 ISSY-LES-MOULINEAUX CEDEX  
TEL. (1) 46.49.21.00 - TELEX 631.912

