
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Bactéries et virus

Notice n° : 2012-214S



Synthèse et analyse coûts-avantages de la réduction du temps d'épuration des moules *Mytilus edulis* pour l'industrie

*Review and cost-benefit analysis for industry of reduced depuration times for the mussel *Mytilus edulis**

Fitzgerald* A., Syvret M., Hamilton A. and Pyke M.

* Scottish Aquaculture Research Forum (SARF), 77 St. Maurice Road, Plympton, Plymouth, Devon PL7 1NU
; E-mail : af018b7274@blueyonder.co.uk

Rapport

2011, 94 p. - ISBN : 978-1-907266-40-9

Texte en Anglais



www.sarf.org.uk/cms-assets/documents/29383-342050.sarf066.pdf

● Résumé

Cette étude, réalisée à la demande du Forum de recherche aquacole écossais (SARF), est un document d'orientation pour l'industrie conchylicole sur la durée d'épuration des coquillages bivalves.

Tous les États membres de l'Union Européenne sont soumis aux exigences de la directive hygiène des coquillages qui énonce la nécessité d'épurer les coquillages provenant des eaux classées B. Toutefois, chaque État membre établit ses propres exigences en matière de pratiques d'épuration et les durées varient de 12 à 48 heures, elles peuvent atteindre 5 jours dans certains cas, en réponse à des préoccupations de norovirus. Au Royaume-Uni, la durée d'épuration minimum est de 42 heures, ce qui crée une distorsion de concurrence pour les opérateurs britanniques. L'objectif principal de l'étude était de savoir s'il était possible de réduire la durée d'épuration des moules pour améliorer la performance économique des entreprises sans conséquences sur la santé publique.

Le point essentiel de l'étude est dû au fait que les bactéries *Escherichia coli* sont indicatrices de la contamination fécale et utilisées dans la réglementation actuelle alors que les virus (hépatite A, norovirus) constituent le principal problème en matière de sécurité alimentaire, cet élément a été mis en évidence dans les nouvelles directives du *Codex alimentarius*.

Les différentes techniques utilisées en Europe pour épurer les coquillages vivants sont présentées et comparées : épuration aux UV (rayons ultra violets), à l'ozone, par action du chlore (chloration), par aération et écumage (skimmer), épuration à température élevée et par filtration de l'eau des bassins. Leur efficacité vis à vis de *E. coli* et des agents pathogènes viraux est discutée.

Le rapport décrit pourquoi les moules présentent une menace inférieure à celle des huîtres pour la santé publique en terme de contamination microbiologique :

- 1) elles sont normalement cuites avant consommation,
- 2) leur métabolisme est plus élevé que celui des huîtres, elles éliminent donc plus rapidement les contaminants viraux,
- 3) les huîtres ont un mécanisme particulier d'adsorption des norovirus qui se traduit par des longues durées de rétention des particules virales, et ce mécanisme n'existe pas chez les moules.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

Mais le *Codex alimentarius* indique que la cuisson ne doit pas être invoquée comme mesure post-récolte pour réduire les menaces causées par la contamination virale des coquillages. Elle ne peut donc pas constituer un motif de diminution de la durée d'épuration des moules.

Ensuite les auteurs proposent et décrivent une approche de gestion des risques basée sur le modèle HACCP, incluant une matrice des risques visant à réduire la menace virale. Cette approche prend en compte la zone d'élevage, le bassin versant et les caractéristiques des risques opérationnels liées aux activités conchylicoles. Ce modèle est proposé comme base pour défendre des durées plus courtes d'épuration des moules, dans des conditions ciblées, au Royaume-Uni. Selon les conditions décrites chaque entreprise évaluerait ses risques sur la base de son site et les décisions seraient prises à l'échelle locale. Une telle approche nécessite un partenariat efficace entre industrie et contrôle avec la mise en place d'outils pratiques pour aider les opérateurs à prendre des décisions adaptées.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM