



**PRÉFET  
DU VAR**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Toulon, le 31 mars 2020

**Interdiction temporaire de la collecte, de la commercialisation et de la mise à la consommation humaine des coquillages provenant de la baie du Lazaret sur la commune de La Seyne-sur-Mer**

Des analyses effectuées le 06 avril 2020 par le laboratoire départemental des Bouches-du-Rhône dans le cadre du réseau de surveillance REMI (réseau de contrôle microbiologique) piloté par l'IFREMER (institut Français de recherche pour l'exploitation de la mer) ont démontré la présence d'Escherichia Coli à un taux supérieur au seuil sanitaire réglementaire dans la zone du Lazaret.

Les résultats d'analyses microbiologiques démontrent une contamination supérieure au seuil d'alerte rendant temporairement les coquillages impropres à la consommation, malgré la mise en œuvre d'opération de purification.

**Aussi, la pêche ainsi que la collecte des mollusques bivalves filtreurs (moules et huîtres) de la baie du Lazaret sont immédiatement suspendues. La commercialisation et la mise à la consommation humaine de ces coquillages pêchés en baie de Lazaret depuis le 06 avril 2020 et des lots semblables détenus en bassins de purification sont provisoirement interdits.**

Les établissements de purification et d'expédition de coquillages agréés peuvent commercialiser les coquillages issus d'autres bassins de production autorisés et procéder à leur purification sous réserve de s'assurer que la traçabilité des produits est garantie et la qualité de l'eau utilisée dans les établissements pour les bassins de purification de coquillages respecte les critères requis.

Les mollusques bivalves filtreurs (moules et huîtres) récoltés et/ou pêchés dans la baie du Lazaret depuis le 06 avril 2020, date ayant révélé leur contamination, sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

**Service de la  
communication interministérielle  
de l'État en département**

1

Toutefois, ces coquillages peuvent être mis sur le marché pour la consommation s'ils ont été préalablement traités thermiquement dans un établissement agréé à cet effet.

Tout professionnel qui a depuis cette date commercialisé ces coquillages, doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché et en informer la direction départementale de la protection des populations (DDPP). Ces produits doivent être détruits.

Les lots déjà commercialisés à la date de l'arrêté préfectoral pour lesquels il existe une preuve de leur conformité ne sont pas concernés par les opérations de retrait.