

QUALYSE - PROGRAMME D' ACTIONS 2025

DELIBERATION N°306 du 10 avril 2025

Le Département, sur proposition de la commission compétente :

TROISIEME COMMISSION - RAPPORTEUR : M. SOUBESTE

Considérant l'article L2215-8 du Code général des collectivités territoriales relatif aux missions des laboratoires publics d'analyses,

Considérant l'article L201-10 du Code rural et de la pêche maritime relatif à la participation des Départements à la veille sanitaire par l'intermédiaire des laboratoires d'analyses départementaux,

Considérant les besoins d'analyses, en 2025, relatifs aux politiques départementales en matière de qualité des eaux, santé animale, sécurité sanitaire des services de restauration des collèges publics, qualité d'air et de surface dans les bâtiments départementaux et surveillance de la qualité de l'eau, de la glace et de biote du port de La Cotinière,

DECIDE :

1°) d'approuver le contenu du programme d'actions 2025, confié à QUALYSE, sous forme d'annexes techniques à la convention triennale 2022-2024 prorogée jusqu'en 2025, tel que joint en annexe,

2°) de voter, au titre de ce programme d'actions une Autorisation d'Engagement de 1 231 391 € et d'inscrire 1 241 848 € en Crédits de Paiement au Budget Principal 2025, 15 000 € au titre du budget annexe de la Taxe d'Aménagement et 7 800 € au titre du budget annexe du port de La Cotinière, au chapitre 65, conformément au tableau suivant :

Libellé AE	Montant des Autorisations d'Engagement en €			Chapitre	Réalisé au 31/12/2024	Montant des Crédits de Paiement en €	
	AE votée	Révision et nouvelle AE	AE totale			CP 2025	CP 2026
AE 2024 QUALYSE (Budget principal)	1 397 673	-	1 397 673	65	1 126 348	248 525	-
Crédits Budget annexe Taxe d'aménagement				65	12 000	3 000	-
Crédits Budget annexe Port de La Cotinière				65	6 240	1 560	-
AE 2025 QUALYSE (Budget principal)	-	1 231 391	1 231 391	65		993 323	215 268
Crédits Budget annexe Taxe d'aménagement				65		12 000	3 000
Crédits Budget annexe Port de La Cotinière				65		6 240	1 560
TOTAL	1 397 673	1 231 391	2 629 064		1 144 588	1 264 648	219 828

Adopté à l'unanimité, le quorum étant atteint.

Pour extrait conforme,
Pour la Présidente du Département,
La Première Vice-Présidente,

Catherine DESPREZ

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

1/ 2025

RESEAU DEPARTEMENTAL DE SUIVI DE LA QUALITE DES EAUX DE RIVIERE

Renseignements techniques
Samuel MONNIER / Sébastien SUIRE / Yann DUPAS / Marius PAGEAUD
QUALYSE Site de La Rochelle
05-49-25-31-14 / 05-46-28-39-08

La Directive Cadre Européenne sur l'Eau (DCE) 2000/60/CE a fait évoluer la politique de l'eau en introduisant des objectifs de résultats de bonne qualité de l'ensemble des masses d'eau du territoire (cours d'eau, eaux souterraines, plans d'eau, eaux côtières, eaux de transition) à l'échéance de 2021 voire 2027 selon le temps de réponse des milieux naturels ou l'importance des investissements à réaliser.

Afin de renforcer le suivi des agences de l'eau de la qualité des eaux superficielles sur un nombre significatif et représentatif de cours d'eau, le Département a décidé de développer en 2011 un réseau de mesure complémentaire qui, bien représenté sur l'ensemble du département, permet d'avoir à la fois une vision globale de la qualité des rivières sur le territoire départemental ainsi qu'une vision locale au travers des données obtenues sur de nombreux bassins versants qui en étaient auparavant dépourvues.

Les données peuvent être valorisées à terme comme indicateurs de résultats pour les actions entreprises sur le territoire, notamment dans la mise en œuvre des Schémas d'Aménagement et de Gestion des Eaux de la Charente-Maritime (Sèvre Niortaise – Marais Poitevin, Boutonne, Charente, Seudre, Estuaire de la Gironde, Isle-Dronne).

En 2025, il est projeté de réaliser des prélèvements et des mesures sur 57 stations :

- 5 stations sur le bassin Loire Bretagne,
- 52 stations sur le bassin Adour Garonne.

1 – Prélèvements et analyses physico-chimiques

Les prélèvements et analyses sont réalisés 6 fois par an selon un planning annuel défini avec les Agences de l'Eau Loire-Bretagne et Adour-Garonne.

Pour chaque prélèvement, une fiche doit être remplie avec des paramètres spécifiques et les données de terrain suivantes :

Descriptif du milieu :

- météo, ombre,
- aspect des abords, couleur, limpidité, odeur,
- présence d'hydrocarbures, détergents, feuilles, mousse,
- boues, autres corps,
- seuil, prélèvement,
- situation hydrologique.

Physico-chimie de terrain :

- température de l'air,
- température de l'eau,
- pH,
- conductivité,
- salinité,
- concentration en oxygène dissous,
- saturation en oxygène.

Les analyses en laboratoire ont un socle commun avec les analyses OXNP, les pigments chlorophylliens et la bactériologie. Pour les autres analyses, elles sont définies en fonction des rivières concernées, de leur environnement et de leur connaissance.

Analyses en laboratoire :

- OXNP (Turbidité, MES, DBO5, DCO, COD, NKJ, NH4, NO2, NO3, PO4, Pt),
- pigments (Chlorophylle A, Phéopigments),
- bactériologie (E.Coli et Entérocoques),
- pesticides.

Un déplacement sur les points prévus devra être effectué. Dans le cadre d'une impossibilité de prélever, le constat sera fait sur place (cours d'eau asséchés par exemple). La prestation se limitera alors à remplir une fiche pour lesquelles la date, l'heure et le motif de non-prélèvement seront consignés.

2 – Prélèvements et analyses hydrobiologiques

Des prélèvements et déterminations de l'I2M2 (invertébrés) et de l'IBD (diatomées) seront réalisés sur une dizaine de points de suivi chaque année.

Les prélèvements auront lieu de préférence en juin en fonction de l'état des débits des cours d'eau indiqué par les techniciens de rivières du département.

3 – Transmission des données

Les résultats d'analyses seront transmis au Département sous format informatique, RAI, en réponse à la demande informatique, DAI, 2 mois maximum après les prélèvements.

Il est demandé d'informer directement et le plus tôt possible le Département :

- lors du prélèvement en rivière, si les préleveurs suspectent un problème de pollution,
- si un résultat d'analyse sort de la norme, en cas de suspicion de pollution,
- en cas de panne d'un appareil d'analyse.

Budget 2025 : 299 000 € (suivi RD17 : 289 000 €, transmission des données : 10 000 €)

Financement prévisionnel de l'Agences de l'eau Loire Bretagne : 50 % sur le TTC

Financement prévisionnel de l'Agences de l'eau Adour Garonne : 70 % sur le TTC

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

2 / 2025

**SUIVI TRIMESTRIEL DES EAUX SOUTERRAINES SUR DEUX OUVRAGES DANS LE
CADRE DU PROTOCOLE DE SUIVI DE L'OPERATION DE DEVASEMENT DE LA
CHARENTE**

Renseignements techniques
Charlotte GUIGNARD / Julien-Thomas MAURICE
QUALYSE Site de La Rochelle
05-49-25-31-14 / 05-46-28-39-08

Dans le cadre de l'opération de dévasement de la Charente et conformément à l'arrêté d'autorisation unique N°18EB1442 en date du 27 décembre 2018 relatif au projet de dévasement et de gestion des sédiments du fleuve Charente entre Port d'Envaux et l'A837, le protocole au niveau de la surveillance et du suivi des eaux souterraines à proximité du site de décantation est conforme aux prescriptions de l'article 14.2 :

- « *Le suivi des eaux souterraines est assuré :*
 - o *A partir des ouvrages existants si aucun aquifère notable n'a été identifié lors des sondages de reconnaissance. Dans ce cas les piézomètres de Bramerit et de la Laiterie de Port d'Envaux (Syndicat des eaux de la Charente-Maritime) ainsi que les forages AEP de Coulonge peuvent être choisis pour ce faire.*
- *Quel que soit le dispositif, la surveillance comporte à minima :*
 - o *Un suivi en continu des niveaux d'eau,*
 - o *Une balance ionique complète trimestrielle. »*

Quatre piézomètres ont été retenus pour le suivi du niveau de la nappe et la qualité des eaux brutes.

- deux piézomètres qui appartiennent à EAU17. Le piézomètre « **le Bramerit** » est situé dans la commune de Saint-Savinien à l'Est du site de la Butte des Anglées et le piézomètre de « **l'ancienne Laiterie** » est localisé dans la commune de Port d'Envaux, en rive gauche du fleuve Charente, au Sud Sud-Ouest du site de la Butte des Anglées,
- deux piézomètres qui appartiennent à la Communauté d'Agglomération de La Rochelle (CDA LR). **P1F1** est situé dans la commune de Saint-Savinien au Sud du site de la Butte des Anglées et le piézomètre **P2F2** est localisé dans la commune de Taillebourg, en rive droite du fleuve Charente, au Sud Sud-Est du site de la Butte des Anglées.

1 – Prélèvements et analyses physico-chimiques

Les prélèvements et analyses sont réalisés 4 fois par an selon un planning annuel identique à celui de la CDA de La Rochelle pour les ouvrages P1F1 et P2F2.

Le protocole d'échantillonnage prendra en compte une purge de l'ouvrage avec un renouvellement de l'eau 3 à 10 fois selon la norme NF X31-615.

Pour chaque prélèvement, une fiche doit être remplie avec des paramètres spécifiques et les données de terrain suivantes :

Physico-chimie de terrain :

- température de l'air,
- température de l'eau,
- pH.

Analyses en laboratoire :

- conductivité,
- pH,
- dureté,
- fluorures,
- alcalinité totale,

- nitrates,
- nitrites,
- sulfates,
- équilibre Calco carbonique,
- pH à l'équilibre,
- TAC à l'équilibre,
- chlorures,
- ammonium,
- potassium,
- sodium,
- magnésium,
- calcium,
- azote Kjeldahl.

3 – Transmission des données

Les résultats d'analyses seront transmis à sarah.rouger-ristord@charente-maritime.fr sous format informatique, RAI, en réponse à la demande informatique, DAI, 2 mois maximum après les prélèvements.

Budget 2025 : 9 396 €

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

3 / 2025

SUIVI DE LA QUALITE SANITAIRE DES CULTURES MARINES

Renseignements techniques
Marion SIBELET
Qualyse site de La Rochelle
05 46 28 39 02 / 05 46 28 39 05

Le mode d'alimentation des coquillages bivalves filtreurs fait qu'ils concentrent diverses substances nutritives présentes dans le milieu marin, ainsi que des polluants microbiologiques, virologique, chimiques et des biotoxines.

Le contrôle sanitaire actuel des coquillages est effectué sur les risques bactériologiques et les biotoxines. Il subsiste des inconnues quant à la contamination dans les zones sensibles vis-à-vis des risques viraux et certains dangers chimiques ainsi que sur l'efficacité des procédés de purification.

Suite aux crises sanitaire de ces dernières années, les consommateurs demandent à ce que ces différentes pollutions soient de plus en plus dépistées (exportation, grande distribution) et il convient que la filière en ait une bonne connaissance. La profession conchylicole souhaite anticiper un éventuel renforcement de la réglementation et tester des solutions pour supprimer les virus qui pourraient être présents dans les coquillages.

Depuis 2011, un programme de suivi des eaux et des coquillages au niveau de différents points du littoral de la Charente-Maritime a été défini afin d'analyser les éventuels risques bactériologiques, virologiques (Norovirus) et chimiques. En 2014, ce programme de suivi a été intégré dans la politique d'amélioration de la qualité des eaux littorales du Département avec deux objectifs majeurs :

- **la compréhension des phénomènes de dégradation bactériologique constatés, l'identification des origines de contaminations et la définition des actions de maîtrise à engager**

- **l'amélioration des connaissances** en suivant notamment des paramètres chimiques (métaux lourds, pesticides, etc.) et virologiques (norovirus) pas ou peu suivis à ce jour et ne disposant pas de seuils réglementaires. Au-delà de l'intérêt scientifique, cet aspect du programme permet également d'anticiper d'éventuels renforcements des seuils réglementaires environnementaux (sédiments, eaux, coquillages)

1- Réseau départemental

Le programme annuel départemental est construit par le Département / DEML en étroite collaboration avec le Comité Régional Conchylicole (CRC). Il s'étend sur une année calendaire entière.

Les points de suivis sont répartis sur l'ensemble du littoral de Charente-Maritime en ciblant les secteurs ayant présenté des contaminations antérieures et/ou un déclassement de zone et ceux nécessitant un besoin complémentaire de connaissance et donc peu ou pas suivis à ce jour. Ce sont les zones de productions conchylicoles qui sont suivis ainsi que les chenaux. Le but étant de réaliser un état des lieux plus précis du secteur concerné et de disposer de premiers éléments permettant d'identifier les sources de contamination potentielles (investigation de l'amont à l'aval). Ce programme vise également à acquérir de la donnée dans le cadre du déploiement des profils de vulnérabilité conchylicole portés par le Département.

Enfin, à compter de 2023, 2 points du programme conchylicole départemental intègrent le suivi optimal pour l'évaluation de l'état de l'estuaire Charente (SAGE Charente – EPTB Charente).

2 - Détail technique de la réalisation attendue

Prélèvements

Le laboratoire QUALYSE et le CRC réalisent les prélèvements de ce programme. Ils travaillent en étroite collaboration notamment pour la mise à disposition d'huîtres dans les poches en chenaux, pour les prélèvements nautiques des sites du REMI ou encore pour le lien avec les professionnels assurant eux-mêmes des prélèvements sur leurs parcs. Les prélèvements d'eau sont majoritairement réalisés par QUALYSE.

Commémoratifs de prélèvements et paramètres physicochimiques

QUALYSE indique sur les rapports d'analyses et tout autre élément de communication des résultats, les éléments autres que ces derniers et nécessaire à leur interprétation :

- coefficient de marée,
- heure de prélèvements,
- flux de marée : flot ou jusant,
- pluviométrie sur 3 jours : J0, J-1, J-2,
- salinité,
- température de l'air et de l'eau,
- ouvrage hydraulique ouvert/ fermé
- zone de production
- autres observations éventuelles.

Les commémoratifs de prélèvements doivent être indiqués clairement et dans les cases appropriées du rapport d'analyse.

Analyses

Les analyses sont principalement réalisées sur des coquillages et de l'eau. Les sédiments peuvent également faire l'objet d'investigation complémentaire en cas de problématique particulière et liée à la qualité des coquillages.

Les analyses portent sur les paramètres bactériologiques, les virus, les métaux lourds, les hydrocarbures, les pesticides, etc.

3- Rendus

Communication des résultats au Département

Une fois par mois QUALYSE réalise un bilan permettant d'indiquer si le programme a été réalisé ou si des éléments notables ont entraîné une absence de prélèvement et/ou d'analyse. Seul le Département est en mesure d'autoriser une modification du programme de suivi.

Les rapports d'analyse sont communiqués au Département/ DEML au format numérique via l'adresse mail suivante et ce dès validation des résultats par le laboratoire QUALYSE : qepl@charente-maritime.fr

Des mails d'alerte en cas de détection avec ou sans quantification de norovirus dans les coquillages sont envoyés dès validation des résultats par le laboratoire QUALYSE à l'adresse qepl@charente-maritime.fr. Un envoi similaire est réalisé en cas de dépassement des 4600 E.Coli pour 100g de CLI. Depuis fin 2024 le CRC est également destinataire de ces bulletins ; le Département a autorisé au CRC la communication des résultats aux autorités compétentes sous leur entière responsabilité.

Des exports sous format Excel, ou autres, seront demandés par le Département/ DEML en cours d'année. Un export global est attendu en fin de programme. Ce document devra être compatible avec le format de bancarisation des données eaux littorales (format EDllabo notamment), permettant son import dans le logiciel de bancarisation en cours d'acquisition par le Département.

Budget 2025 : 150 000 €

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

4 / 2025

QUALIPOINT

**Renseignements techniques
Julien Thomas MAURICE / Charlotte GUIGNARD / Samuel MONIER
Qualyse site de La Rochelle
05 46 28 39 14 / 05 46 28 39 05**

Depuis plusieurs années le Département de la Charente-Maritime porte une politique structurée visant à la reconquête et au maintien de la qualité des eaux, des ressources, des milieux et des usages. Les enjeux sont majeurs pour notre département :

- Protection des milieux naturels et maintien des espèces et de la biodiversité,
- Pérennisation et préservation des activités économiques et touristiques,
- Maintien des conditions de navigabilité dans les ports (maîtrise de la qualité sédimentaire et préservation des activités économiques portuaires),
- Anticipation des évolutions réglementaires (baisse des seuils de qualité, évolution des classements sanitaires),
- Respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur (gestion des déchets portuaires, code de l'environnement, objectifs Directive Cadre sur l'Eau (DCE), Directive Cadre Stratégie pour le Milieu Marin (DCSMM), Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE), Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE).

Dans le cadre de la mise en œuvre de cette politique d'amélioration de la qualité des eaux littorales, le Département réalise notamment des diagnostics environnementaux exhaustifs afin de disposer d'une cartographie précise de la qualité environnementale des sites (qualité chimique et bactériologique), d'identifier les causes de ces dégradations et de définir des actions de maîtrise appropriées. Ces programmes d'études ciblées visent à améliorer la compréhension des phénomènes (impact des dégradations constatées sur les activités économiques et touristiques, efficacité épuratoire des aires de carénage, impact d'une opération de dragage, bruit de fond naturel éventuel existant sur certains contaminants, ...). La gestion directe d'un grand nombre de port dans le département (professionnel, plaisance) ainsi que l'engagement de la DEML dans la certification ISO18725 Ports Propres, appelle également un suivi régulier de la qualité des eaux, des sédiments et des ouvrages techniques.

Le secteur d'étude s'étend également depuis novembre 2022 sur les eaux fluviales dont les cours d'eau sont gérés par l'Agence fluviale du Département.

1- Réseau départemental

Le programme annuel départemental est construit par le Département/ DEML et s'étend sur une année calendaire entière.

Les points de suivis sont répartis sur l'ensemble du littoral de Charente-Maritime et sur le domaine public fluvial du Département en ciblant principalement les **secteurs portuaires, les milieux limitrophes et certaines voies d'eau**. L'enjeu de la présente action est la réalisation des **analyses réglementaires préalables aux opérations de dragage des sites départementaux et le suivi du fonctionnement des ouvrages** (aire de carénage, aire d'avitaillement).

Cette action permet également un suivi des eaux et sédiments, en amont, in situ et en aval des sites portuaires. Elle permet d'œuvrer en faveur de l'amélioration de la qualité des eaux littorales de Charente-Maritime par la réalisation d'un **état des lieux exhaustif de la qualité environnementale des secteurs littoraux et plus particulièrement des zones portuaires, l'identification des causes de dégradation, la mise en place des actions de maîtrises afférentes et l'amélioration des connaissances des milieux littoraux**.

2 - Détail technique de la réalisation attendue

Prélèvements

Le laboratoire QUALYSE réalise les prélèvements de ce programme.

Des moyens divers peuvent être nécessaires tels que l'utilisation de benne à sédiments, de carottier ou encore un moyen nautique.

Commémoratifs de prélèvements et paramètres physicochimiques

QUALYSE indique sur les rapports d'analyses et tout autre élément de communication des résultats, les éléments autres que ces derniers et nécessaire à leur interprétation :

- coefficient de marée,
- heure de prélèvements,
- flux de marée : flot ou jusant,
- pluviométrie sur 3 jours : J0, J-1, J-2,
- salinité,
- température de l'air et de l'eau,
- autres observations éventuelles.

Analyses

Les analyses sont principalement réalisées sur l'eau et les sédiments.

Les analyses portent sur les paramètres bactériologiques, les métaux lourds, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), les polychlorobiphényles (PCB), les tributylétains (TBT), les pesticides, l'ensemble des paramètres liés à la vérification de la capacité épuratoire des ouvrages, les paramètres liés aux analyses réglementaires de dragage autres que chimiques (azote, phosphore, COT, granulométrie, etc.), etc.

3- Rendus

Communication des résultats au Département

Les rapports d'analyse sont communiqués au Département au format numérique via l'adresse mail suivante et ce dès validation des résultats par le laboratoire QUALYSE : solene.billard@charente-maritime.fr

Concernant les analyses relatives aux opérations de dragage, les délais de rendus des résultats sont indiqués lors de la demande de devis. Ces délais doivent impérativement être respectés. Les résultats sont envoyés au format numérique via les adresses mails suivantes : solene.billard@charente-maritime.fr / isabelle.durand@charente-maritime.fr

Des exports sous format Excel, ou autres, seront demandés par le Département en cours d'année. Un export global est attendu en fin de programme. Ce document devra être compatible avec le format de bancarisation des données eaux littorales (format EDllabo notamment), permettant son import dans le logiciel de bancarisation en cours d'acquisition par le Département.

Communication externe des résultats

Le Département assure l'exploitation et la restitution auprès des partenaires concernés.

Budget 2025 : 160 000 €

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

5 / 2025

EAUX LITTORALES ET MILIEUX AQUATIQUES

Renseignements techniques
Julien-Thomas MAURICE / Charlotte GUIGNARD / Samuel MONIER
QUALYSE site de La Rochelle
05 46 28 39 05

Le département de la Charente-Maritime est un territoire d'importance environnementale notamment au travers de la diversité de ses paysages, de ces interfaces entre continent et mer, entre eau douce et eau salée, entre la concentration des activités humaines et les écosystèmes.

Ces milieux sont divers (bassins versants, marais, cours d'eau, rivières, fleuves, estuaires, baies, etc.) et présentent des écosystèmes variables. Ces milieux ont de forts enjeux écologiques, économiques, patrimoniaux.

A la fois riches et productifs du fait de leur positionnement à proximité des activités humaines, ces écosystèmes sont sensibles et soumis à de fortes pressions d'origine anthropique. Parmi l'ensemble des pressions, la problématique des contaminations bactériologiques et chimique est un sujet d'intérêt majeur.

Le Département de la Charente-Maritime est largement impliqué dans cette thématique de qualité environnementale de son territoire au travers de la politique qu'il conduit depuis 2011 et qui vise à préserver et à reconquérir la qualité des milieux.

Aussi, dans le cadre des différentes actions et programmes d'études qu'il déploie, il apparaît indispensable de mieux connaître le niveau de concentration de certains contaminants. Il est également important de déployer les outils analytiques permettant de les identifier. Ces éléments permettront de mieux cibler les origines de certaines contaminations constatées et d'améliorer la connaissance.

Aussi, cette action a pour objectif de répondre aux différents enjeux de qualité des milieux littoraux et aquatiques. Parmi les suivis intégrés à cette action citons :

- Le suivi multiparamétrique en temps réel de la Charente avec la mise en place de 2 sondes respectivement à l'amont et à l'aval du barrage de Saint Savinien ;
- Des études ciblées sur les sites de baignades de Charente-Maritime permettant d'apporter aux communes un appui et une expertise technique dans la recherche des sources de dégradation de leurs plages déclassées ou à risque de déclassement (selon le classement sanitaire officiel de l'Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine)

1 – Détail technique de la réalisation attendue

Le laboratoire QUALYSE réalise les prélèvements relatifs aux sites de baignade selon les normes en vigueur (FD T 90-521, Guide spécifique eaux marines : ISO 5667-9, etc.). Les conditions spécifiques de prélèvement seront définies par le Département et transmises au laboratoire en amont du lancement des suivis.

Commémoratifs de prélèvements et paramètres physicochimiques :

- coefficient de marée,
- date et heure de prélèvement,
- flux de marée : marée montante, marée descendante ou étale,
- pluviométrie sur 3 jours : J0, J-1, J-2,
- salinité,
- température de l'air et de l'eau,
- autres observations environnementales permettant éventuellement une meilleure caractérisation du résultat d'analyse (écoulement sur le site, présence d'animaux, ...)

Analyse :

- *Sondes multiparamètres : Température, pH, salinité, conductivité, Turbidité, Oxygène dissous, etc. ;*
- *Bactériologie : Escherichia coli, entérocoques ;*

- Maldi-Toff : identification des bactéries
- Traceurs de sources microbiennes (TSM)

Les paramètres sont susceptibles d'évoluer au cours du programme, à la demande du Département, et afin d'assurer une réactivité de la collectivité vis-à-vis des problématiques rencontrées.

5 – Rendu des résultats

Communication des résultats au Département

Les rapports d'analyse sont communiqués au Département au format numérique via l'adresse mail suivante et ce dès validation des résultats par le laboratoire QUALYSE : qepl@charente-maritime.fr

Des exports sous format Excel, ou autres, seront demandés par le Département en cours d'année. Un export global est attendu en fin de programme. Ce document devra être compatible avec le format de bancarisation des données eaux littorales (format EDIlabo notamment), permettant son import dans le logiciel de bancarisation en cours d'acquisition par le Département.

Un travail de coordination avec l'Agence fluviale peut être nécessaire pour la mise à disposition des données des sondes et dans le but d'une intégration dans le système d'information.

Communication externe des résultats

Le Département assure l'exploitation et la restitution auprès des partenaires concernés.

Budget 2025 : 77 725 €

retour à la ligne]

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

6 / 2025

QUALITE DE L'EAU DES PLANS D'EAU DES ECHAPPEES NATURE

Renseignements techniques
Charlotte GUIGNARD
QUALYSE Site de La Rochelle
05.49.25.31.14 / 05.46.28.39.05

ECHAPPÉE NATURE DU MARAIS AUX OISEAUX

L'Echappée Nature du Marais aux Oiseaux se situe dans les communes de Dolus d'Oléron et de Saint-Pierre d'Oléron.

Deux analyses d'eau par an ont été réalisées tous les ans (au printemps et à l'automne) en deux points différents (plan d'eau à l'accueil du parc et exutoire du chenal d'évacuation). Les analyses physico-chimiques et bactériologiques suivies étaient le pH, la conductivité, la salinité et l'oxygène dissous ainsi que la recherche et le dénombrement des *Escherichia coli*.

Une vérification est en cours auprès des services de la direction départementale des territoires et de la mer (DDTM) afin de confirmer si ces analyses sont obligatoires.

Le courrier des ICPE du 22 novembre 2018 adressé aux marais aux oiseaux indique que l'indicateur utilisé pour décider ou non de l'entrée dans la rubrique 2140 est l'azote total.

La structure est susceptible d'être soumise à la rubrique 2.2.3.0 de la loi sur l'eau.

Les paramètres à suivre et les seuils à respecter sont définis dans l'arrêté du 9 août 2006 relatif aux niveaux à prendre en compte lors d'une analyse de rejets dans les eaux de surface ou de sédiments marins, estuariens ou extraits de cours d'eau ou canaux.

Budget : 15 000 €

(Crédits inscrits au titre de la Taxe d'Aménagement départementale)

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

7 / 2025

**RECHERCHE ET DENOMBREMENT DE LEGIONELLES DANS LES BATIMENTS
DEPARTEMENTAUX**

Renseignements techniques
Charlotte GUIGNARD
QUALYSE Site de La Rochelle
05.46.28.39.02

Le Département est responsable de l'exploitation des réseaux de distribution d'eau chaude sanitaire dans l'ensemble de ses bâtiments.

Dans ce cadre, une surveillance de la qualité de l'eau chaude distribuée et notamment une surveillance des risques de prolifération des bactéries de type *legionella pneumophila* doit être réalisée.

A cette fin, une campagne de mesure est réalisée une fois par an au minimum sur un échantillonnage des postes à risque (douche notamment) dans une grande partie des bâtiments départementaux (sont exclus notamment les collèges où ces prestations sont conduites par les gestionnaires).

66 sites ont fait l'objet de contrôle légionnelle en 2024.

Pour l'année 2025, nous avons intégré les sites suivants :

ports du Douhet

port de Boyardvill

port de Saint Martin de Rè

port de la Flotte

CE Angoulins

Le laboratoire est chargé de la réalisation des prélèvements et des analyses intégrant :

- des relevés de température,
- des mesures de taux de chlore, de chlore libre, de legionella, de legionella pneumophila, des commentaires...

Budget : 17 180 €

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

8 /2025

EPIDEMIOLOGIE ANIMALE

Renseignements techniques
Laura SALAS
QUALYSE site de Champdeniers
05.49-25-31-10

L'épidémiologie animale s'apparente à un véritable service public de santé animale et constitue un élément clé de l'implication des Conseils généraux qui assurent une mission de protection de leur territoire et d'épidémiosurveillance départementale au sens de l'Art. L. 201-1. de la Loi 2005- 157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux par l'intermédiaire des laboratoires départementaux, en l'occurrence du syndicat mixte QUALYSE.

Elle est renforcée par le Décret du 30 décembre 2015 pris en application de l'article 46 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt qui formalise la contrainte de service public pesant sur un laboratoire départemental dans les domaines sanitaires de la santé animale, santé végétale, hygiène alimentaire, et les produits de la mer.

Cette mission est d'autant plus importante qu'elle contribue à distinguer les pathologies d'importance, de permettre la mise en place des mesures de protections et d'alerter les populations et les professionnels dans l'apparition de risques zoonotiques. Elle s'appuie sur un réseau (vétérinaires sanitaires, services vétérinaires, groupements d'éleveurs, ONC et fédérations de chasse...) et QUALYSE, qui dispose de l'équipement permettant la réception d'animaux morts, les autopsies et le diagnostic de laboratoire.

Les objectifs de ce service public portent sur le maintien, à travers QUALYSE, d'un équipement de proximité conservant sa capacité d'intervention, contribuant à la veille sanitaire et réactif pour faire face à des crises sanitaires de type FCO ou grippe d'origine animale. Il requiert un personnel compétent (vétérinaires et techniciens de laboratoire) régulièrement formé dans le domaine de l'autopsie et du diagnostic ainsi que des locaux et outils techniques d'analyses maintenus à niveau tout en protégeant les opérateurs et l'environnement (réglementation sur les agents pathogènes, Code du Travail, Code de la Santé Publique).

Le maintien d'un tel équipement ne peut se concevoir uniquement au travers d'activités irrégulières, dont la valorisation à leur juste coût auprès des opérateurs serait un obstacle majeur à son utilisation.

En particulier, dans le cadre de ce programme d'action, QUALYSE intervient sur :

✓ **La Faune Sauvage :**

La faune sauvage revêt de plus en plus d'importance dans le cadre de la surveillance de maladies transmissibles aux cheptels. QUALYSE met en œuvre une collecte depuis les Fédérations Départementales des Chasseurs des trois départements 17, 19, 79, 86.

Dans ce cadre, QUALYSE réalise des autopsies et suivi de cause de mortalité sur les animaux trouvés morts, plus particulièrement : lapins, lièvres, chevreuils, sangliers et gibier à plume. Ce service est qualifié et en veille afin d'assurer un suivi d'une éventuelle épidémie d'Influenza aviaire véhiculée par des oiseaux migrateurs et , dans le cadre du réseau national Sylvatub, QUALYSE pratique les autopsies et les analyses de dépistage de la tuberculose sur les animaux trouvés morts ou prélevés autour de foyers bovins.

✓ **Animaux de Rente :**

Il s'agit en premier lieu des prestations de service public réalisées au profit des éleveurs, plus particulièrement de ruminants (ovins, caprins, bovins), dans le cadre de maladies réputées contagieuses gérées par les Direction Départementale de la Protection des Populations :

- 3 Diagnostic tuberculose sur abattage diagnostic ou suspicion tuberculose en abattoir (bovins)
- 4 Influenza aviaire : autopsie et analyses PCR en urgence sur des cas de mortalité en élevage dans le cadre de l'épizootie d'influenza aviaire dans le Sud-Ouest

5 Conditionnement de prélèvements biologiques selon réglementation ADR à destination de laboratoires agréés ou des laboratoires nationaux de références (ANSES)

Par ailleurs, QUALYSE réalise au profit des éleveurs des 4 départements, en outre : des autopsies sur les animaux de rente, des recherches bactériologiques et virales, des antibiogrammes à des fins de traitement raisonné.

Enfin, QUALYSE est sollicité dans le cadre des suspicions de rage chez les carnivores domestiques, qu'il s'agisse d'animaux mordeurs ou de suspicions cliniques.

Les participations sont établies dans le cadre de la convention triennale.

Participation du Conseil Départemental de la Charente Maritime	132 250€
Participation du Conseil Départemental des Deux-Sèvres	448 500€
Participation du Conseil Départemental de la Vienne	172 500€
Participation du Conseil Départemental de la Corrèze	249 500€

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

9 / 2025

SANTE ANIMALE :
Prophylaxie et surveillance sanitaire des cheptels
Suivi des introductions animales
Lutte contre la BVD

Renseignements techniques
Laura SALAS
QUALYSE site de Champdeniers
05.49-25-31-10

La qualité sanitaire des animaux d'élevage du Département de la Charente-Maritime est largement reconnue ce qui constitue un atout pour les exploitations départementales et contribue également au bien-être des animaux.

Le Département est impliqué dans ce résultat sanitaire depuis de nombreuses années en favorisant la réalisation de prélèvements et d'analyses pour détecter des maladies d'importance dans les cheptels comme la chlamydie et la fièvre Q en cas d'avortement.

Le Département souhaite poursuivre son soutien par le financement de ces analyses, dont la réalisation est confiée à QUALYSE.

1) Surveillance et dépistage de maladies animales transmissibles à l'homme

Objet : au-delà des aspects de Santé Publique (risque de contamination des éleveurs, des consommateurs ou de visiteurs extérieurs à l'exploitation), l'implication du Conseil Départemental est un élément clé de sa mission d'épidémiologie départementale (*Art. L. 201-10 du Code Rural*).

Modalités : En 2022, la Fédération Régionale de la Nouvelle Aquitaine (FRGDS NA) a entrepris une action d'aide au diagnostic dans le cadre des avortements en série. Cette action reprend une partie du dépistage des maladies transmissibles à l'homme financé depuis plusieurs années par le Conseil Départemental. Ces causes d'avortements sont dorénavant sérieuses en conformité avec le protocole OSCAR (Observatoire et Suivi des Causes d'Avortements chez les Ruminants) élaboré en 2016 au sein du collectif de la Plateforme Nationale d'Epidémiologie en Santé Animale (ESA) chez les petits ruminants. L'objectif de cette extension est d'améliorer le taux de diagnostic de certitude lors des avortements des ruminants.

Le Conseil Départemental de la Charente Maritime accompagne dorénavant la recherche de maladies zoonotiques communes aux bovins, ovins et caprins lors d'avortement isolés déclarés (Fièvre Q et Chlamydie abortive), non dépistées par l'action de la FRGDS NA.

En conséquence, le Département finance lors d'avortement isolés déclarés, hormis la Brucellose prise en charge par l'Etat, la recherche lors d'avortements isolés de maladies abortives ou zoonotiques suivantes :

- chez les bovins : Fièvre Q, Chlamydie abortive
- chez les ovins et caprins : Fièvre Q, Chlamydie abortive.

2) Participation aux analyses de prophylaxie lors des campagnes annuelles de prophylaxie bovine, ovine et caprine

Objet :

Conformément à la réglementation (*Arrêté du 28 avril 2008 modifié fixant les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective et à la police sanitaire de la brucellose des bovins, arrêté du 10 octobre 2013 concernant les petits*), la brucellose fait l'objet d'une recherche obligatoire et systématique sur tout ou partie du cheptel bovin, ovin ou caprin. Par ailleurs, les prélèvements réalisés lors des opérations de prophylaxie sont utilisés pour d'autres analyses :

- La Rhinotrachéite Infectieuse Bovine (IBR) en application de l'*Arrêté du 5 novembre 2021 (application RE 2020/688 et 689)* sur les cheptels à statut défavorable (analyses individuelles)
- La Leucose Enzootique Bovine selon l'*Arrêté du 20 septembre 2006 modifiant l'arrêté du 31 décembre 1990 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective de la leucose bovine enzootique*.
- La maladie des muqueuses (BVD) selon l'*Arrêté du 31 juillet 2019 fixant les mesures de prophylaxie collective de la maladie des muqueuses (BVD)*

- Surveillance volontaire de la besnoitiose dans 100% des cheptels charentais-maritime. Il s'agit de mesurer les actions de lutte mises en place par le GDS17 et surveiller l'extension de cette maladie vectorielle.

Modalités : selon l'espèce animale, la recherche sérologique de la maladie (sur échantillon sanguin) est annuelle ou quinquennale.

Les analyses sont effectuées sur prélèvement sanguin, soit par analyses individuelles, soit par analyse de mélange, en fonction des instructions réglementaires en vigueur.

Le Conseil Départemental de la Charente Maritime accompagne dorénavant ces analyses à hauteur de 50 %, en dehors de la BVD.

3) Accompagnement de la lutte contre le BVD

Objet : conformément à la réglementation, arrêté premier août 2019 fixant des mesures de surveillance et de lutte contre la BVD (Bovine Viral Disease), est mis en œuvre un programme national collectif de lutte contre la BVD afin d'obtenir son éradication. A cette fin, le Groupement de Défense Sanitaire est gestionnaire de :

- l'attribution d'un statut aux troupeaux vis-à-vis de la BVD ;
- le déploiement du dispositif de surveillance ;
- des mesures d'assainissement des troupeaux de bovins infectés par l'élimination des animaux infectés permanent immunotolérants (IPI).

Modalités : Le Département participe à la lutte par le co-financement de ces analyses obligatoires

- La surveillance annuelle des cheptels à l'occasion de la prophylaxie annuelle
- La prise en charge de 25% des analyses de dépistage à la naissance du portage du virus (recherche PCR sur cartilage auriculaire) pour les éleveurs volontaires pour le dépistage systématique ainsi que pour les élevages dépistés contaminés et en plan d'assainissement.
- La prise en charge de 50% des analyses mise en place pour l'assainissement des cheptels concernés par une surveillance défavorable lors de la prophylaxie annuelle (dépistage des animaux porteurs)
- La prise en charge à 100% des analyses PCR lors des achats d'animaux.

4) Dépistage systématique de plusieurs maladies, notamment lors des examens sanitaires pratiqués au moment des transactions commerciales

Objet : La dynamique commerciale des éleveurs du département repose sur les garanties sanitaires des animaux apportés à titre individuel et collectif. A ce titre, l'état sanitaire des cheptels et la prévention du statut des troupeaux reposent en en grande partie sur la non-introduction d'animaux porteurs de maladies. Plusieurs maladies sont dépistées systématiquement lors des achats d'animaux.

Chez les bovins : Rhinotrachéite Infectieuse Bovine, Paratuberculose et Besnoitiose

Chez les ovins : Brucellose, Visna Maedi

Chez les caprins : Brucellose, CAEV

Modalités : Lors du prélèvement sanguin obligatoire préalable ou concomitant à l'introduction, le Conseil Départemental finance les recherches sérologiques de dépistage de la Rhinotrachéite Infectieuse Bovine (IBR), la besnoitiose, la BVD et la paratuberculose chez les bovins ; de la brucellose, du Visna Maedi ou du CAEV chez les petits ruminants

5) Prévention de risques sanitaires lors de rassemblements

Objet : Cette action concerne les analyses réalisées lors de la mise en commun des animaux au moment de la mise au Marais communaux et lors de la participation à certaines manifestations (salon agricole, foire) vis-à-vis des principales maladies objet de lutte départementale (paratuberculose, BVD). Ces dispositions concernent les éleveurs bovins.

Modalités :

- Recherche sérologique vis-à-vis de la paratuberculose bovine, infection bactérienne contagieuse intestinale qui entraîne des pertes d'effectifs de manière chronique. (Analyse effectuées à l'entrée au marais Communaux et lors de Concours)
- Dépistage du risque de circulation du virus de la BVD par PCR lors de Concours.

6) Surveillance de la résistance aux antibiotiques en santé animale

Objet : La lutte contre la résistance aux antibiotiques est devenue une priorité en santé humaine face à l'émergence des bactéries multirésistantes. En parallèle du plan « antibiotiques » pour la médecine humaine, un plan national (plan « Ecoantibio 2017 ») vise à réduire les risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire.

Ce plan prévoit notamment d'inciter à la réalisation d'antibiogrammes. Or actuellement, leur réalisation est subordonnée à la demande du vétérinaire et à son financement par l'éleveur. L'objectif de l'action proposée est de systématiser la réalisation d'antibiogrammes sur les bactéries isolées par QUALYSE à partir de prélèvements issus des départements 17, 79 et 86 afin de générer des données sur l'antibiorésistance locale.

Ces données, une fois compilées, donnent un état des lieux de la résistance aux antibiotiques, à destination des différents acteurs impliqués et permettre un échange entre professionnels concernés et un suivi dans le temps.

Modalités :

- Réalisation d'un antibiogramme systématique par la méthode de diffusion en milieu gélosé (méthode Afnor U47-107) à l'aide d'un automate de lecture d'antibiogrammes.
- Interprétation des résultats conformément aux recommandations de la Société Française de Microbiologie.
- Alimentation d'une base de données QUALYSE.
- Extraction à partir de la base de données du pourcentage de bactéries résistantes, par filière, pathologie, type de germe et antibiotique.
- Suivi épidémiologique annuel de la résistance, communication périodique auprès des vétérinaires.

7) Sensibilisation au traitement antiparasitaire raisonné

La Chambre d'Agriculture, en partenariat avec le GDS de Charente Maritime et de QUALYSE, renouvelle une action de formation à la maîtrise sanitaire en élevage. Cette formation est destinée à une quarantaine d'éleveurs et comprend un volet de sensibilisation au traitement antiparasitaire raisonné. L'objectif de ce volet est l'utilisation des anthelminthiques à bon escient, avec les analyses et selon les caractéristiques des élevages et des situations rencontrées.

Elle s'appuie sur un ensemble d'examen de laboratoire spécifiques (coproscopies, sérologies ciblées lors de la prophylaxie, dosage de pepsinogène) réalisées par le laboratoire. Chaque éleveur participant s'engage à utiliser ces analyses en partenariat avec son vétérinaire traitant pour la prescription si nécessaire en fonction des résultats obtenus.

8) Assurance de la continuité territoriale de service

Objet : Afin d'assurer une qualité de service vis-à-vis des éleveurs de la Charente Maritime, tant en matière de sécurité (réglementation ADR de transport) que de délai, il convient d'assurer un transport régulier depuis les vétérinaires sanitaires de la Charente Maritime des échantillons qu'ils ont prélevés en élevage. Cette navette est effectivement réalisée par QUALYSE, avec l'aide du GDS,

afin d'améliorer la qualité de service (navette réfrigérée compatible avec tous types de prélèvements, sans rupture de charge et arrivée des échantillons le jour de la collecte). Cette navette contribue à maintenir une qualité de service et de délais réguliers de résultats au profit des éleveurs de la Charente Maritime et garantit une logistique bilatérale entre les cabinets vétérinaires du département et le laboratoire.

Modalités : *Passage dans l'ensemble des cabinets vétérinaires selon une navette nord Charente Maritime et une navette sud Charente Maritime.*

Les fréquences et parcours varient sur 2 périodes selon les périodes été/hiver à faible et forte activité et pathologies dans les élevages, au minimum deux fois par semaine.

9) Action Suivi des introductions

Dans le cadre du plan de lutte contre les maladies des ruminants en Charente-Maritime, QUALYSE contribue au suivi sanitaire lors des introductions d'animaux dans le Département auprès des vétérinaires sanitaires, en coopération avec le Groupement de Défense Sanitaire.

Conformément à ce plan de lutte départemental, les maladies recherchées par examen de laboratoire à l'occasion d'une introduction dans un cheptel sont :

Pour les bovins : Besnoitiose, BVD, Paratuberculose et l'IBR contrôle quel que soit l'âge du bovin ; si l'animal a moins de 7 jours de transit ; soit de 0 à 6 jours,

Pour les ovins : Brucellose, Visna-maedi,

Pour les caprins : Brucellose, l'arthrite encéphalite caprine à virus (C.A.E.V.)

Ces contrôles sont associés à des prélèvements et la vérification par le vétérinaire sanitaire de règles strictes quant aux modalités d'introduction des animaux dans les cheptels :

- Animaux accompagnés des documents sanitaires en cours de validité (Attestation Sanitaire à Délivrance Anticipée pour les bovins),
- Utilisation de Billet de Garantie Conventionnelle,
- Réalisation d'une quarantaine efficace attestée.

La contribution du Département est établie trimestriellement sur présentation des dépenses effectuées selon le barème suivant :

Participation (HT) Conseil Départemental si billet de garantie conventionnel et quarantaine	Bovins		Ovins		Caprins	
	1 ^{er} Bovin	suivant	1 ^{er} ovin	suivant	1 ^{er} caprin	suivant
	23.83	6.86	18.00	0.62	18.00	0.62

L'estimation des introductions de bovins pour 2023 est de 3600 animaux.

QUALYSE assure le suivi par cabinet et par vétérinaire du nombre effectif des contrôles effectués par trimestre, établit un état de réalisation ainsi que le règlement par cabinet vétérinaire pour un montant annuel de 3 000 (trois milles) Euros.

Le programme 2025 correspond au dernier trimestre 2024 (établi en 2025) et aux trois premiers trimestres 2025.

Budget : 241 550 €

Tableau prévisionnel des actions sanitaires 2025

Action	Participation du Département de la Charente-Maritime
Surveillance et dépistage de maladies animales lors d'avortements et potentiellement transmissibles à l'homme	3 700 €
Participation au dépistage obligatoire lors des campagnes annuelles de prophylaxie	35 000 €
Accompagnement de la lutte contre le BVD	33 250 €
Soutien au dépistage de maladies bovines lors des transactions commerciales	77 500 €
Prévention de risques sanitaires lors de rassemblements bovins	16 400 €
Surveillance de la résistance aux antibiotiques en santé animale	3 000 €
Sensibilisation au traitement antiparasitaire raisonné	2 700 €
Assurance de la continuité territoriale de service	20 000 €
Action Suivi des introductions	50 000 €
Total 2025	241 550 €

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

10-11-12-13 /2025

SECURITE SANITAIRE DANS LES SERVICES DE RESTAURATION DES COLLEGES
PUBLICS

Renseignements généraux
Marion SIBELET
Directrice de développement de l'activité Sécurité et Qualité des Aliments
QUALYSE – Site de La Rochelle
05 46 28 12 12

Renseignements techniques
Frédéric VENNEL
Responsable de la Cellule Conseil et Expertise en Sécurité et Qualité des Aliments
QUALYSE – Site de Champdeniers
05 49 25 31 10

Dans les 48 services de restauration des collèges publics, les chefs de cuisine sont responsables de l'élaboration des plans de maîtrise sanitaires (PMS) : bonnes pratiques d'hygiène, application des principes HACCP et traçabilité ainsi que de leur application ; plus de 2,8 millions de repas y ont été préparés et servis en 2023.

Le Département est engagé dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de la restauration ; il fournit les moyens humains (recrutements, suivis des carrières, formation) et matériels (locaux, équipements) adaptés à l'objectif de résultat que représente la sécurité des convives. Il travaille en concertation avec les autorités sanitaires pour contrôler les systèmes mis en place.

Pour remplir ses obligations réglementaires, accompagner ses équipes et participer à la mise en œuvre des éléments de sa politique en matière de sécurité sanitaire des aliments, le Département confie au laboratoire :

- La réalisation et le suivi des plans d'autocontrôles microbiologiques (REG (CE) 852, article 4, paragraphe 2, point e),
- la réalisation d'audits d'hygiène ciblant l'effectivité des moyens et du fonctionnement, assortis d'un temps de restitution auprès des équipes et d'un compte rendu écrit avec conseils formalisés sous la forme de commentaires (REG (CE) 852, article 5, paragraphe 2, point f et g).
- L'intervention technique et conseils en fonction des besoins identifiées.
- la réalisation de formation initiale et continue des personnels de cuisine à la maîtrise des dangers (Bonnes pratiques d'hygiène et application des principes de la méthode HACCP), selon leurs fonctions et responsabilités (chefs de cuisine, seconds, aides et agents polyvalents) (REG (CE) 852, annexe II, chapitre XII).

Action 10 - Réalisation des plans d'autocontrôles microbiologiques

L'obligation réglementaire (REG CE 852/2004, art. 4) impose de réaliser des prélèvements et analyses selon les critères microbiologiques, dont le plan d'échantillonnage est une des composantes, adaptés à la maîtrise des risques en application des principes de l'HACCP. L'exécution des autocontrôles est réalisée périodiquement, durant l'activité des cuisines, tout au long de l'année scolaire.

Pour l'année 2025, le nombre de passages est fixé comme indiqué dans le tableau de la page suivante.

Pour les collèges engagés dans le programme d'implantation des ruches piloté par le Département, une analyse bactériologique supplémentaire sur préparations finies portera sur le miel produit sur le site, si une récolte a lieu. L'organisation sera à définir directement avec le collège.

Ces collèges sont :

- "Jules Ferry " à Gémozac ;
- "Jean Hay " à Marennes-Hiers-Brouage ;
- " Didier Daurat " à Mirambeau ;
- " Samuel Dumenieu " à Montendre ;
- " de la Tour " à Montguyon ;
- " La Fayette " à Rochefort ;
- " Beauregard " à La Rochelle ;
- " Fabre d'Eglantine " à La Rochelle ;
- "Jean Guiton " à La Rochelle ;
- " Pierre Mendès-France " à La Rochelle ;
- " Samuel de Missy " à La Rochelle ;
- " Georges Texier " à Saint-Jean d'Angély ;
- " Les Salières " à Saint-Martin de Ré ;
- " Robert Cellerier " à Saint Savinien ;
- " Agrippa d'Aubigné " à Saintes ;
- " Edgar Quinet " à Saintes ;
- " Marcel Pagnol " à Tonnay-Boutonne ;
- " Fernand Garandeau " à La Tremblade.

A noter : pour les prélèvements de surface : 2/an prélèvements sur les tables de réfectoires pour les collèges qui ont 10 prélèvements par an ; 1 seul/an pour ceux qui en ont 5.

	Collège	Commune	Nbre de services / semaine	Spécificité	Nbre de passage / an
1	ANDRÉ DULIN	Aigrefeuille-d'Aunis	4		10
2	ARLETTE GUIRADO	Archiac	4		5
3	L'OUICHE DES CARMES	Aulnay-de-Saintonge	4		5
4	DE L'ATLANTIQUE	Aytré	4		10
5	BEAUREGARD	Burie	4		5
6	ALIÉNOR D'AQUITAINE	Le Château-d'Oléron	4		5
7	ANDRÉ MALRAUX	Châtelailon-Plage	4		10
8	JEAN MONNET	Courçon	4		10
9	LES VIEILLES VIGNES	Cozes	4		5
10	MARC CHAGALL	Dompierre-sur-Mer	4		10
11	JULES FERRY	Gémozac	4		10
12	FRANÇOISE DOLTO	La Jarrie	4		10
13	LÉOPOLD DUSSAIGNE	Jonzac	4		10
14	DE LA TRÉZENCE	Loulay	4		5
15	MAURICE CALMEL	Marans	4		10
16	JEAN HAY	Marennes-Hiers-Brouage	4		5
17	MARC JEANJEAN	Matha	4		5
18	DIDIER DAURAT	Mirambeau	4		5
19	SAMUEL DUMENIEU	Montendre	4		5
20	DE LA TOUR	Montguyon	4	CC	10
21	LA FONTAINE	Montlieu-la-Garde	4	CC	10
22	EDOUARD GRIMAUX	Rochefort	4		10
23	PIERRE LOTI	Rochefort	5	INT	10
24	LA FAYETTE	Rochefort	4		5
25	BEAUREGARD	La Rochelle	4		10
26	ALBERT CAMUS	La Rochelle	4		5
27	FABRE D'EGLANTINE	La Rochelle	5		10
28	EUGÈNE FROMENTIN	La Rochelle	4		10
29	JEAN GUITON	La Rochelle	4		10
30	PIERRE MENDES-FRANCE	La Rochelle	4		5
31	SAMUEL DE MISSY	La Rochelle	4		10
32	HENRI DUNANT	Royan	4		10
33	EMILE ZOLA	Royan	4		10
34	JEAN MONNET	Saint-Agnant	4		10
35	BERNARD ROUSSILLON	Saint-Aigulin	4	CC	10
36	MAURICE CHASTANG	Saint-Genis-de-Saintonge	4	AP	10
37	RAYMOND BOUYER	Saint-Hilaire-de-Villefranche	4		5
38	LES SALIÈRES	Saint-Martin-de-Ré	5	INT	10
39	LE PERTUIS D'ANTIOCHE	Saint-Pierre-d'Oléron	4		5
40	FONTBRUANT	Saint-Porchaire	4		10
41	ROBERT CELLERIER	Saint-Savinien	4		5
42	AGRIPPA D'AUBIGNÉ	Saintes	4		10
43	RENÉ CAILLIÉ	Saintes	5	INT	10
44	EDGAR QUINET	Saintes	4		10
45	ANDRÉ ALBERT	Saujon	4		10
46	MARCEL PAGNOL	Tonnay-Boutonne	4		5
47	JOLIOT CURIE	Tonnay-Charente	4		10
48	FERNAND GARANDEAU	La Tremblade	4		10
49	GEORGES TEXIER	Saint Jean d'Angely	/		1*

CC : activité de cuisine centrale

AP : accueil sur sites de convives issus d'écoles primaires de communes proches

INT : internat

*analyse de miel uniquement

Action 11 – Audits de moyens et de fonctionnement

La réglementation « Paquet Hygiène » (en l'espèce REG CE 852/2004, articles 4 et 5 et annexe II) donne à la fois des prescriptions concernant les locaux, les équipements, les températures, la Normalisation du fonctionnement des cuisines, la vérification de l'efficacité des procédures et l'établissement de dossiers et documents prouvant leur application.

L'audit de moyens et de fonctionnement a pour objectifs :

- De vérifier périodiquement (tous les ans, prestation de 4 heures sur site) que les équipes de cuisine maintiennent le respect des prescriptions et se conforment aux points d'organisation attendus.
- De restituer oralement et pédagogiquement aux équipes (sur site, 30 minutes) les évolutions, les points forts, les points à améliorer et de donner des recommandations ciblées.
- De suivre l'évolution des résultats d'une année sur l'autre.

La grille d'audit utilisée est celle validée conjointement.

Un rapport est ensuite rédigé pour chaque établissement, mentionnant les évolutions par rapport au précédent audit de même type et les conseils formalisés. Il est transmis par le laboratoire au chef d'établissement, représentant du collège, et à la responsable de la restauration du Département.

Le rapport d'audit est transmis dans les 15 jours ouvrés qui suivent l'audit.

Les indicateurs chiffrés (pourcentages, notes...) sont des données indicatives pour évaluer de manière synthétique les points forts et les points à améliorer de la situation observée le jour de l'audit. Les aspects qualitatifs associés sont indiqués en commentaires.

Cet audit est réalisé tous les 2 ans pour 41 collèges et tous les ans pour 7 collèges (collèges ayant plus de 700 repas). Ils sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

	Collège	Commune	Audit pour 2025	Intervention inopinée	Période de planification
1	ANDRÉ DULIN	Aigrefeuille-d'Aunis	1*		novembre
2	ARLETTE GUIRADO	Archiac			
3	L'OUCHE DES CARMES	Aulnay-de-Saintonge			
4	DE L'ATLANTIQUE	Aytré	1		
5	BEAUREGARD	Burie			
6	ALIÉNOR D'AQUITAINE	Le Château-d'Oléron	1		
7	ANDRÉ MALRAUX	Châtelailon-Plage	1		
8	JEAN MONNET	Courçon	1*	X	juin
9	LES VIEILLES VIGNES	Cozes	1	X	
10	MARC CHAGALL	Dompierre-sur-Mer	1*		
11	JULES FERRY	Gémozac			
12	FRANÇOISE DOLTO	La Jarrie	1		
13	LÉOPOLD DUSSAIGNE	Jonzac	1		2 nd semestre
14	DE LA TRÉZENCE	Loulay			
15	MAURICE CALMEL	Marans	1		
16	JEAN HAY	Marennes-Hiers-Brouage			
17	MARC JEANJEAN	Matha	1		
18	DIDIER DAURAT	Mirambeau	1		
19	SAMUEL DUMENIEU	Montendre	1		
20	DE LA TOUR	Montguyon			
21	LA FONTAINE	Montlieu-la-Garde			
22	EDOUARD GRIMAUX	Rochefort			
23	PIERRE LOTI	Rochefort	1		
24	LA FAYETTE	Rochefort	1		
25	BEAUREGARD	La Rochelle	1*		juin
26	ALBERT CAMUS	La Rochelle	1	X	
27	FABRE D'EGLANTINE	La Rochelle			
28	EUGÈNE FROMENTIN	La Rochelle	1*	X	
29	JEAN GUITON	La Rochelle	1*		
30	PIERRE MENDES-FRANCE	La Rochelle			
31	SAMUEL DE MISSY	La Rochelle			
32	HENRI DUNANT	Royan			
33	EMILE ZOLA	Royan	1		
34	JEAN MONNET	Saint-Agnant			
35	BERNARD ROUSSILLON	Saint-Aigulin	1		2 nd semestre
36	MAURICE CHASTANG	Saint-Genis-de-Saintonge			
37	RAYMOND BOUYER	Saint-Hilaire-de-Villefranche	1		
38	LES SALIÈRES	Saint-Martin-de-Ré			
39	LE PERTUIS D'ANTIOCHE	Saint-Pierre-d'Oléron			
40	FONTBRUANT	Saint-Porchaire			
41	ROBERT CELLERIER	Saint-Savinien	1	X	
42	AGRIPPA D'AUBIGNÉ	Saintes	1	X	
43	RENÉ CAILLIÉ	Saintes	1*		
44	EDGAR QUINET	Saintes			
45	ANDRÉ ALBERT	Saujon	1		
46	MARCEL PAGNOL	Tonnay-Boutonne			
47	JOLIOT CURIE	Tonnay-Charente			
48	FERNAND GARANDEAU	La Tremblade	1		

* : audit à réaliser tous les ans

X : intervention inopinée = pas de prise de RDV

Période de planification = si rien n'est indiqué = planification au cours de l'année

Action 12 – Étude et conseil

12.1-Assistance, alertes et permanence téléphonique

En cas de résultat d'analyse inacceptable, le laboratoire prend contact avec le chef de cuisine du collège concerné et propose de l'assister dans la gestion de l'anomalie. Il informe aussi sans délai la responsable de la restauration du Département et s'assure, en cas de résultat alarmant, que l'information est bien passée (conversation directe tracée et/ou accusé de réception/lecture de mail).

Du lundi au vendredi, entre 14h00 et 17h30, un technicien de la Cellule Conseil et Expertise (CCE) du Domaine Sécurité et Qualité des Aliments du laboratoire répond aux responsables de cuisine sur des questions techniques en rapport avec les prestations réalisées et/ou enregistre les demandes d'informations et éventuelles réclamations.

Outre le cas de résultats non conformes inacceptables, la responsable de la restauration du Département est informée de toute sollicitation de la Cellule Conseil et Expertise indiquant une situation évaluée anormale et laissant supposer qu'une réaction adaptée est à envisager.

12.2-Bilans individuels des résultats d'analyses microbiologiques

La prescription réglementaire (REG CE 2073/2005, art.9) est de surveiller l'évolution des résultats d'analyses microbiologiques. QUALYSE fournit courant janvier de l'année suivante un bilan individuel des résultats présenté sous forme de graphiques et tableaux.

12.3 Bilans et suivi du programme

La mise en œuvre et le suivi des actions nécessitent un pilotage et une concertation générale : concertation avec la responsable de la restauration du Département, bilans d'exécution (trimestriel, semestriel et annuel) et comptes rendus rédigés à l'attention de la responsable de la restauration.

Un point technique sera fait par trimestre au cours duquel pourront être échangés différents points techniques et conseils avec la CCE.

12.4 Création d'un PMS générique

La mise en place d'un système de maîtrise de la sécurité des aliments (PMS) est fondé sur :

- la réglementation en vigueur : REG (CE) 178/2002, REG (CE) 852/2004,
- les principes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers et points critiques pour la maîtrise) adapté à l'activité du client,
- les résultats du dernier contrôle officiel (s'il y en a),
- l'existant.

QUALYSE met à la disposition du Département les documents exigibles dans ce cadre réglementaire indiqués en annexe selon les informations indiquées par le Département ou formellement exigés par le dernier contrôle officiel des autorités sanitaires à savoir :

- documents de prescriptions (procédures ou instructions, modes opératoires...),
- document de résultats (supports d'enregistrements adaptés),
- documents de validation (selon nécessités et disponibilité de résultats adaptés fournis par le Département, par exemple d'analyses ou d'observations autres).

QUALYSE ne formalise pas de recommandations concernant des plans de locaux ou d'implantation d'équipements, ni de références commerciales d'équipements, ni de plans de nettoyage et de désinfection.

Si des principes de séparation des zones d'activité, de marche en avant, d'implantation, de conception ou de capacité des locaux ou des équipements ne sont pas (idéalement au moins) adaptés aux activités ou au fonctionnement, QUALYSE s'efforcera de produire une

ou des procédures pour les rendre acceptables, sans engagement de résultat quant à leur approbation par les autorités compétentes.

Pour mener à bien les prestations demandées à QUALYSE, les chefs référents se rendront disponible pour respecter les délais de réalisation de la prestation demandée :

- rendez-vous selon date convenue sur site,
- mise à disposition de documents et données à fournir à QUALYSE dans les 5 jours ouvrés après la demande,
- lecture attentive des documents transmis avec un retour auprès de QUALYSE dans les 2 jours ouvrés suivants.

En cas d'indisponibilité ou non-respect des délais de retour, le délai d'exécution pourra être soit rallongé.

Action 13 – Formations

L'objectif est de répondre pour partie au moins, à l'obligation réglementaire de formation adaptée des agents, selon les missions qui leur sont confiées (REG CE 852/2004, annexe II chapitre XII).

Le programme de formation vise :

- La formation destinée à l'ensemble du personnel dont les objectifs attendus sont ceux décrits dans le programme de formation présenté en annexe (Module 1)
- La formation des chefs de cuisines référents au minimum dont les objectifs attendus sont ceux décrits dans le programme de formation présenté en annexe (Module 2 et 3).

Pour la qualité pédagogique : ne pas inscrire plus de 12 personnes à chaque session.

Le catalogue de nos formations est en ligne et consultable QUALYSE-formation.catalogueformpro.com

Une modulation des besoins autour de l'intitulé pourra être observée dans ce cas il s'agira de formations adaptées ou sur mesure (à valider en amont le programme).

Budget

PRESTATIONS	CONTENU DES PRESTATIONS	COÛT TTC
ACTION 10 : Autocontrôles microbiologiques	Réalisation des prélèvements, y compris transport, analyses et transmission d'un rapport par échantillon	65 980
ACTION 11 : Audits de moyens et de fonctionnement	Évaluation de la conformité d'une liste convenu de points de contrôle hygiène, restitution et recommandations pédagogiques sur site et élaboration d'un rapport écrit	16 834
ACTION 12 : Étude et conseil	Permanence technique téléphonique, concertation et coordination générale du programme avec la responsable de la restauration collective du Département	10 113
ACTION 13 : Formations		13 613
TOTAL € TTC		106 540

Descriptions détaillées

Nos conditions générales de prestation et de vente sont dorénavant disponibles et téléchargeables sur notre site internet www.QUALYSE.fr (en bas de la page d'accueil).

Prélèvements

Le laboratoire planifie les passages afin de respecter les fréquences indiquées.

Les prélèvements sont réalisés du lundi au vendredi :

Type de produit	Aliments	Surfaces (Chiffonnettes)	Surfaces (Lames)	Eaux de procédés
Méthode de prélèvement	Méthode interne INS-PREL-DOSQA-001 conformément aux prescriptions de la norme NF EN ISO 7218 et sur la base de XP CEN ISO/TS 17228	NF EN ISO 18593	NF EN ISO 18593	FD T90-520
Accréditation COFRAC	OUI	OUI	NON	OUI

Les prélèvements d'eaux utilisées dans les procédés de fabrications/transformation, sont effectués au premier jet, sans désinfection du point d'utilisation.

Pour les aliments : chaque unité prélevée constitue un échantillon (taille n=1, d'environ 100g) avec prise de température. Les échantillons sont prélevés sur des produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation.

Le technicien du laboratoire respecte les règles et consignes en vigueur dans l'établissement QUALYSE assure la confidentialité de toute information dont il aurait pris connaissance dans l'exercice de sa prestation et notamment des résultats d'analyses.

A son arrivée, il signale sa présence. Pour pénétrer dans des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires, il s'équipe à minima d'une blouse propre, d'une charlotte et de sur-chaussures jetables.

QUALYSE utilise le matériel nécessaire pour respecter les normes en vigueur et les objectifs de l'essai (propres, stériles ou non). Il est à votre disposition à l'accueil du laboratoire par simple demande. Les conditions de réception (flaconnages/sachets, intégrité des échantillons, température, quantités, délai selon NF EN ISO 7218, NF EN ISO 18593 et/ou NF EN ISO 19458) sont vérifiées à l'arrivée avant enregistrement de la demande d'analyse et tracées sur les rapports d'essais. En cas de problème pouvant impacter la validité des résultats ou l'application stricte des normes analytiques, vous serez contacté.

Les références des méthodes de prélèvement sont disponibles sur notre portée d'accréditation <https://www.cofrac.fr/>

Le transport des échantillons prélevés est assuré par le laboratoire. Il est effectué à température adaptée selon la norme NF EN ISO 7218, NF EN ISO 18593 et/ou NF EN ISO 19458 :

Type de produit	Aliments instables Surfaces	Aliments stables	Aliments congelés*	Eaux de procédés
Conditions de transport	Entre 1°C et 8°C de consistance non gelée	< 40°C	<-15°C - de consistance dure sans trace de décongélation en surface	5°C +/-3°C

* Si l'analyse doit être réalisée dans les 24h après réception, le temps de transport peut être mis à profit pour entamer la décongélation nécessaire avant mise en analyse (dans ce cas transport possible entre 1°C et 8°C).

La température de l'enceinte de transport, ou au contact des prélèvements, est enregistrée à réception et reportée sur le rapport d'essai.

Analyses

Les analyses demandées et les méthodes analytiques associées sont indiquées en annexe.

Si un dénombrement est nécessaire (notamment en cas de *Listeria* détecté), celui-ci sera automatiquement effectué par le laboratoire, sans sollicitation expresse du Département.

En cas de nécessité (incident ou charge ponctuelle de travail), la mise en analyse des aliments et des surfaces peut être différée au jour ouvert suivant (24h ou au maximum 72h pour les prélèvements d'aliments réalisés un vendredi), sans préavis. En tout état de cause, les prélèvements ne sont jamais congelés avant analyse.

Résultats

Conclusion sur les rapports

Critères de sécurité

Souhaitez-vous que vos rapports d'essais présentent une déclaration de conformité sur les critères évalués des résultats par rapport aux limites réglementaires (règlement (CE) N°2073/2005 modifié) ? Oui Non

La déclaration de conformité ne tient pas compte à ce jour des incertitudes sur les résultats ; celles-ci peuvent être communiqués sur demande.

Si OUI sachez que le rapport d'essai comportera une déclaration de conformité, appelée conclusion, selon les limites en annexe 2 avec des plans d'interprétation à trois classes (si résultat < m = « satisfaisant », entre m et M = « acceptable », > M = « non satisfaisant ») ou à deux classes (si résultat < limite = « satisfaisant », > limite = « non satisfaisant »).

En cas de présence et/ou d'un dénombrement d'une bactérie pathogène (statut non satisfaisant) entraîne à minima un avis de danger écrit sur le rapport de type Présence du danger x.

En outre si le résultat dépasse une limite indiquée au « Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié » en vigueur (édité par la DGAL), un avis d'alerte présumée est écrit sur le rapport de type Avis d'alerte sur le danger x avec obligation d'action corrective et information des autorités sanitaires par le client.

Critères d'hygiène de procédé

Vos rapports d'essais mettent en exergue les dépassements de vos limites en lien avec votre analyse de risque.

Ces dépassements seront commentés par notre cellule Conseil et expertises selon les dispositions d'organisation explicités au paragraphe 15.1

Transmission des résultats

QUALYSE privilégie l'envoi par courriel. QUALYSE transmet – aux adresses indiquées - par mail avec PJ au format pdf, le rapport d'essai.

Les rapports d'essais sont transmis dès la validation complète des analyses demandées ou au plus tard le lendemain, par courriel.

Prestation PMS

Prise de connaissance des éléments existants

Un entretien sur site est organisé afin d'identifier son activité, son fonctionnement, les besoins, déterminer ses limites critiques applicables, les moyens et ou actions à mettre en place.

Rassemblement des éléments constitutifs du PMS

L'objectif est de rassembler les éléments permettant de rédiger le dossier.

QUALYSE s'engage à mettre à sa disposition les documents exigibles du Plan de Maitrise Sanitaire tel qu'indiqué ci-dessous :

	Document à fournir par le Département à QUALYSE	Document fourni par QUALYSE au Département	Travail collaboratif QUALYSE/Département
Note de présentation			X
3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :			
3.1.1. L'hygiène du personnel :			
- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments		X	
- tenue vestimentaire : descriptif, entretien		X	
- état de santé du personnel : instructions		X	
3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel			X
3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :			
- plan de nettoyage-désinfection	X		
- instructions relatives à l'hygiène		X	
3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles	X		
3.1.5. L'approvisionnement en eau		X	
3.1.6. La maîtrise des températures		X	
3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition		X	
3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP			
3.2.1. Le champ d'application de l'étude		X	
3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe n° 1)		X	
3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP et PRPo) :			
- la liste argumentée des CCP et PRPo précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2)		X	
- pour chaque CCP, PRPo		X	
- la définition et la validation des limites critiques (CCP) et des niveaux de seuils de maîtrise (PRPo) (principe n° 3)		X	
- les procédures de surveillance (principe n° 4)		X	
- la description de la ou des actions correctives (principe n° 5)		X	
- les enregistrements de la surveillance des CCP et PRPo et des actions correctives (principe n° 7)		X	
3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6)		X	
3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)		X	
3.4. Les supports d'informations (allergènes, origine des viandes)			X

QUALYSE sera amené à demander des précisions sur certains points du dossier par téléphone et courriel avec un rappel des éléments à fournir et du délai de retour.

C'est pendant cette étape que le Département fournit également les pièces constitutives complémentaires telles qu'indiquées dans le tableau.

Rédaction du PMS

Cette étape est effectuée par un agent QUALYSE.

Le Plan de Maitrise Sanitaire est constitué des éléments présentés c'est-à-dire :

- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène
- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)
- les supports d'informations obligatoires

Présentation et validation du PMS

Le PMS est présenté au responsable pour vérification et validation.

A l'issue de cette intervention, QUALYSE pourra, si besoin, procéder aux dernières mises à jour du PMS avant sa remise finale.

Remise du PMS

Remis au responsable sur support informatique.

Autres prestations incluses

Inclus les précisions/clarifications/modifications documentaires nécessaires en réponse aux demandes et notifications des autorités concernant la documentation lors du premier contrôle officiel suivant le déploiement du PMS.

Ces éventuelles actions sont réalisées sous 15 jours ouvrés sous réserve de la fourniture d'éventuels éléments nécessaires par le Département, après transmission de ces éléments à la CCE.

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

14 / 2025

**ARCHIVES DEPARTEMENTALES :
ANALYSES DE L'AIR ET DES FONDS D'ARCHIVES**

Renseignements techniques
Karine TEYCHENIE / Tony AGION
QUALYSE Site de LA ROCHELLE
05.46.28.12.12

Surveillance de la qualité de l'air dans les locaux de conservation des Archives départementales

Depuis 2011, un contrôle de la qualité de l'air a été mis en place aux Archives départementales afin de surveiller la présence et l'évolution des moisissures contenues dans l'air qui circule dans les magasins de conservation.

Les recherches sont à effectuer sur les familles et espèces de moisissures suivantes fréquemment observées dans les bâtiments d'Archives : Pénicillium, Aspergillus, Cladosporium, Alternaria, Aureobasidium pullulans, Stachybotrys chartarum, Mucor, Fusarium, Acremonium.

Il est prévu que le Laboratoire effectue les prélèvements et les analyses correspondantes (dénombrement des moisissures) de la façon suivante :

- **site de La Rochelle** 70 prélèvements d'air. L'identification des moisissures est effectuée dès lors que les résultats des moisissures de surface sont >100/m³. En investigation supplémentaire :
 - o Site de Vaux-le-Foletier
 - o Site d'Aristide Briand
- **site de Jonzac** : 15 prélèvements d'air tous les 3 mois : début janvier, début avril, début juillet et début octobre. Soit un total, 60 prélèvements et analyses prévus en 2025.

Suivi sanitaire des fonds d'archives

Un marché de reliure-restauration a été mis en place en 2003 afin de systématiser la restauration des documents les plus endommagés et d'en freiner la dégradation.

Des analyses ponctuelles sont ainsi réalisées sur des documents, historiques ou non, présentant des traces de moisissures suspectes.

Des opérations régulières sont également menées pour faire désinfecter les documents dont les traces de moisissures suspectes ont été analysées comme actives, c'est-à-dire comme des foyers de contamination potentiels.

Ce suivi a été renforcé depuis 2010, conséquemment à la récupération des archives du Département sinistrées par la tempête Xynthia. La mise en place d'un contrôle systématique de l'état sanitaire des fonds d'archives conservés aux Archives départementales est nécessaire pour la sécurité des collections comme pour la maintenance du bâtiment.

Il est prévu que le Laboratoire effectue des prélèvements de surface et les analyses correspondantes (dénombrement des moisissures) chaque année, portant :

- sur des documents d'archives, quelle qu'en soit la date ou la matière (parchemin, papier, tirage photographique, plaque de verre, ...),
- sur du mobilier de conservation (rayonnages, meubles à plan, ...).

Le nombre de prélèvements à réaliser est le suivant :

- Site de La Rochelle : 185 prélèvements de surface dont 60 prélèvements effectués par QUALYSE et le reste par les Archives départementales. Les modalités de mise en culture devront être adaptées aux spécimens recherchés. Dans le milieu des Archives, il est fréquemment indiqué des mises en culture sur trois milieux différents MEA, DG18 ou gélose nutritive. Le laboratoire fournit le matériel nécessaire ainsi que la fiche de prélèvement et le protocole de prélèvement. Les archives déposent les prélèvements au jour du prélèvement sur le site de La Rochelle du lundi au vendredi de 8:30 à 12:30 et 13:30 à 16:00.

L'identification des moisissures est effectuée dès lors que les résultats des moisissures de surface sont >10/surface contrôlée. En investigation supplémentaire :

- site de Vaux-le-Foletier
- site d'Aristide Briand
- Site de Jonzac : 4 x 15 prélèvements de surface : début avril et début octobre. Soit au total, 60 prélèvements et analyses prévus en 2025. L'identification des moisissures est effectuée dès lors que les résultats des moisissures de surface sont >10/surfaces contrôlée.

Budget : 14 950 €

ANNEXE CONVENTION TRIENNALE

15 / 2025

**PORT DE LA COTINIÈRE :
SURVEILLANCE DE LA QUALITÉ DE L'EAU , DE LA GLACE ET DE LA BIOTE**

**Renseignements techniques
Karine TEYCHENIE**

QUALYSE Site de LA ROCHELLE
05.46.28.12.12

Dans le cadre de ces activités de vente aux enchères en gros et par lot des produits de la pêche maritime, la halle à marée de La Cotinière organise des contrôles sanitaires à différents niveaux :

- l'approvisionnement en eau est soumis à un plan de contrôle,
- des analyses ciblées sur les coquillages et les poissons sont organisées pendant les saisons de pêche,
- un contrôle de surface est externalisé annuellement pour conforter la procédure d'autocontrôle interne.

Plan de contrôle de l'eau :

La halle à marée dispose d'un approvisionnement en douce du réseau collectif pour les activités de fabrication de glace, de nettoyage, et pour la consommation alimentaire. Par ailleurs, le local de stockage de Bourcefranc en location dispose d'un approvisionnement en douce du réseau collectif pour les activités de fabrication de glace, et de nettoyage.

La halle à marée assure par ailleurs la fourniture d'eau de mer propre, par forage, aux mareyeurs et pêcheurs, pour l'alimentation des viviers et adduction vers les ateliers de mareyage.

Les analyses sont effectuées par un technicien d'un laboratoire agréé, qui effectue les prélèvements, principalement au sein des locaux de la halle à marée. Le laboratoire est chargé de la planification des prélèvements, sur la base suivante :

Objet	Type d'analyse	Fréquence	Localisation	Qté analyse
Eau douce du réseau (prélèvement à la sortie de l'adoucisseur)	Bactériologique + dureté	1 fois par an	Halle à marée	1
Glace (machines à glace - MAG)	Bactériologique	4 fois par an par unité de production	Halle à marée : 3 MAG Local Bourcefranc : 1 MAG	16
Eau de mer brute issue du forage (prélèvement en sortie de réserve)	R + C	1 fois par an	Halle à marée	1
Eau de mer utilisée sans traitement préalable (prélèvement avant usage vivier)	R	2 points de prélèvements 6 fois par an	Halle à marée : vivier collectif en salle réception tri et local viviers	12

Les contres analyses ne sont pas comptabilisées dans ce tableau et sont effectuées autant que de besoins en cas de résultat non conforme.

Contrôles spécifiques liés aux coquillages :

Des analyses microbiologiques sont réalisées pendant les périodes de débarquement de coquillages, principalement sur les mois de novembre, décembre et février.

Ces contrôles sont effectués à minima une fois par mois, pendant les périodes de campagnes de pêche sur les coquilles St Jacques et les pétoncles. Selon les tonnages, des contrôles peuvent être demandés sur d'autres espèces.

Les analyses sont menées par un technicien d'un laboratoire agréé, qui effectue les prélèvements au sein des locaux de la halle à marée. Pour des raisons organisationnelles, le protocole permet au référent qualité de la criée d'effectuer les prélèvements sur site et de les acheminer vers le laboratoire dans le cadre des règles préétablies avec le laboratoire d'analyse.

Le laboratoire, en lien avec le référent qualité de la halle à marée, est chargé de la planification des prélèvements, sur la base suivante :

Objet	Type d'analyse	Fréquence	Localisation	Qté analyse
Coquilles St Jacques	Microbiologique	1 fois par mois pendant campagne	Halle à marée	3
Pétoncles	Microbiologique	1 fois par mois pendant campagne	Halle à marée	3
Autres	Microbiologique	Selon tonnage	Halle à marée	Estimations 10

Les contre analyses ne sont pas comptabilisées dans ce tableau et sont effectuées autant que de besoins en cas de résultat non conforme.

Contrôles spécifiques au risque histamine :

Au regard des produits débarqués et vendus à la criée de La Cotinière, la prévention du risque histamine concerne principalement le thon rouge. Les volumes débarqués annuellement sont de l'ordre de 25 tonnes (24T de thon rouge et 1,2T de thon germon en 2020). Le quota de thon rouge pour l'Organisation de Producteurs de La Cotinière en 2022 est fixé à 18 tonnes et concerne quatre bateaux.

Les thons rouges débarqués au port de pêche de La Cotinière sont essentiellement des produits pêchés à l'hameçon moins de 12 heures avant le débarquement, saignés à bord, et saisis dans la glace.

Ainsi, le risque histamine peut être considéré comme faible. La procédure de prévention mise en œuvre pour la halle à marée de La Cotinière s'attache à opérer un suivi de veille, avec une vigilance accrue pour les bateaux débarquant des thons sur des marées de plus de 72 heures.

Dans ce cadre, un plan d'échantillonnage est opéré par les opérateurs de la criée avec pour objectif de contrôler les navires qui débarquent des thons rouges. Le contrôle est effectué à réception de la marchandise et le prélèvement est réalisé par un opérateur de la halle à marée dans le cadre d'un protocole établi, puis l'échantillon est adressé à un laboratoire d'analyse agréé.

Objet	Type d'analyse	Fréquence	Localisation	Qté analyse
Contrôle mensuel d'un lot pendant la saison	Histamine	1 fois par mois pendant campagne	Halle à marée	3

Contrôle systématique sur un lot de thon pour les marées de plus de 72 heures	Histamine	Systématiquement (aléatoire)	Halle à marée	10
---	-----------	------------------------------	---------------	----

Contrôle de surface :

L'efficacité du plan de nettoyage est vérifiée en interne par l'intermédiaire de prélèvements de surface au moyen de lames gélosées souples doubles faces avec neutralisant. Ces autocontrôles sont réalisés de façon volontairement aléatoire et analysés par le référent qualité sur différents points. Les lames gélosées sont fournies par QUALYSE dans le cadre de la présente convention.

Afin de conforter la procédure de nettoyage et d'autocontrôles, une analyse externe est effectuée annuellement par un laboratoire d'analyse agréé.

Objet	Type d'analyse	Fréquence	Localisation	Qté analyse
Bacs de criée : 3 bacs	Coliforme et flore	1 fois par an	Halle à marée	3
Chambres froides : local réception, départ poissonniers, départ mareyeurs	Coliforme et flore	1 fois par an	Halle à marée	4
Matériels : tapis, bascules...	Coliforme et flore	1 fois par an	Halle à marée	3
Local de stockage de Bourcefranc	Coliforme et flore	1 fois par an	Local Bourcefranc	1
Caisse frigorifique des véhicules (selon utilisation)	Coliforme et flore	1 fois par an	Halle à marée	1

Rapports d'analyse :

Les rapports d'analyse sont communiqués au Département, Direction de la Mer et du Littoral, Service du port de La Cotinière, au format numérique via les adresses mails renseignées en début de programme et ce dès validation des résultats par le laboratoire QUALYSE.

Les délais demandés entre la date de prélèvement et l'envoi du rapport d'analyse est de l'ordre de 1 semaine. Ces délais doivent impérativement être respectés.

Dans le cadre des contres analyses, le délai d'intervention demandé pour un nouveau prélèvement est de 10 jours maximum.

Des exports des résultats sous format Excel peuvent être demandé par le Département en cours d'année. Un export global est attendu en fin de programme.

Budget annuel : 7 800 €

**SYNTHESE -QUALYSE
PROGRAMME D'ACTIONS 2025**

DOMAINES D'INTERVENTION	N°	INTITULE	PREVISIONN EL 2025
QUALITE DES EAUX	Action 1	Réseau de suivi de la qualité des eaux de rivière	299 000 €
	Action 2	Suivi trimestriel des eaux souterraines sur deux ouvrages dans le cadre du protocole de suivi de l'opération de dévasement de la Charente	9 396 €
	Action 3	Suivi sanitaire des cultures marines	150 000 €
	Action 4	QUALIPOINT	160 000 €
	Action 5	Actions Eaux Littorales et Milieux Aquatiques (incluant baignades et sondes)	77 725 €
	Action 6	Qualité de l'eau des plans d'eau Pôle Nature	15 000 €
	Action 7	Recherche de Légionnelles dans les bâtiments départementaux	17 180 €
TOTAL QUALITE DES EAUX			728 301 €
SANTE ANIMALE	Action 8	Epidémiologie animale	132 250 €
	Action 9	Santé animale	241 550 €
TOTAL SANTE ANIMALE			373 800 €
SECURITE SANITAIRE DES SERVICES DE RESTAURATION DES COLLEGES PUBLICS	Action 10	Plans d'autocontrôles microbiologiques	
	Action 11	Programmes d'audits	106 540 €
	Action 12	Etudes, conseil et formation	
	Action 13	Formation	
ARCHIVES	Action 14	Prélèvements de surface et d'air	14 950 €
PORT DE LA COTINIÈRE	Action 15	Surveillance de la qualité de l'eau, de la glace et de biote	7 800 €
TOTAL			1 231 391 €