

Le 7 mars 2023,

### **Crise du norovirus : La Région aux côtés des ostréiculteurs**

Après l'inauguration officielle du nouveau bar à huîtres « l'Ître » de Saint-Vaast-la-Hougue, dont la collectivité a soutenu la création à hauteur de près 100 000 euros (dont environ 68 000 euros de FEAMPA), Hervé Morin, Président de la Région Normandie, et Clothilde Eudier, Vice-Présidente de la Région Normandie, chargée de l'agriculture, de la pêche et de la forêt, ont participé, en fin de matinée, à un temps d'échange sur les problématiques récentes liées au norovirus avec les professionnels du milieu ostréicole

Etaient notamment présents : Pierre Chauleur, Sous-préfet d'Avranches, David Margueritte, Vice-Président de la Région et Président de l'Agglomération du Cotentin, Thierry Hélie, Président du Comité Régional de la Conchyliculture Normandie et de nombreux représentants des intercommunalités en charge de l'assainissement des eaux conchylicoles.

**Le Président a annoncé, à cette occasion, des pistes d'actions concrètes et finançables par la collectivité visant à aider les ostréiculteurs à faire face aux crises redondantes liées aux problématiques de norovirus.**

*« La Normandie est la 1<sup>ère</sup> région conchylicole de France. On ne peut pas avoir un bien aussi précieux que la conchyliculture, un produit aussi important que l'huître de Normandie et se retrouver aujourd'hui avec des ostréiculteurs en difficulté et qui subissent, par ailleurs, un préjudice d'image durable. Ce qu'il s'est produit cet hiver se reproduira. Il nous faut collectivement mettre en place des mesures préventives »* a déclaré Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

### **Un phénomène récurrent aux conséquences dramatiques pour la profession**

Avec 600 km de côtes et un important estran, la Normandie est le plus important bassin conchylicole de France. Les professionnels du secteur sont depuis de longues années fortement impactés par les fermetures de site en lien avec la présence de norovirus comme cela a été le cas avec les deux arrêtés préfectoraux pris le 29 décembre 2023 interdisant temporairement la commercialisation et la mise à la consommation des coquillages dans les secteurs de Grandcamp Maisy, de Géfosse Fontenay et de Saint-Vaast-la-Hougue.

Ces crises redondantes ont des conséquences économiques dramatiques pour les ostréiculteurs avec un manque à gagner très important, particulièrement en période de fêtes. Au-delà de la perte financière significative, l'image de la profession est fortement et durablement impactée par ces phénomènes.

Dans ce contexte, la Région Normandie a souhaité organiser cette rencontre afin d'échanger avec les professionnels du secteur qui se retrouvent victimes d'une situation qui ne dépend pas de la manière dont ils travaillent mais de la qualité sanitaire du milieu récepteur, sur laquelle ils n'ont pas de levier d'action.

En effet, l'homme infecté constitue le seul réservoir des norovirus. Leur présence récurrente dans l'eau de mer provient principalement des stations d'épuration qui ne disposent de traitements de l'eau appropriés pour ces virus, ces dernières devant par ailleurs gérer des flux plus conséquents en cas de pluies abondantes.

A à ce stade la seule technique de détection disponible des norovirus dans les coquillages repose sur une méthode normalisée ISO ciblant une fraction du génome viral par PCR. Le problème est que cette méthode ISO ne permet pas de discriminer les norovirus infectieux des norovirus non infectieux lorsque du génome viral est détecté dans un échantillon lors des autocontrôles. Face à constat, c'est le principe de précaution qui s'applique avec les mesures de retrait/rapel car il n'est pas possible de conclure sur la dangerosité des produits mis sur le marché.

## **Des mesures préventives financées par la Région pour mieux contrôler le norovirus**

A l'occasion de cette rencontre, Hervé Morin a d'une part, incité les représentants des intercommunalités présents à engager des travaux de mise à niveau nécessaires des stations d'épuration pour éviter la contamination des zones conchyliques sensibles, et d'autre part, encouragé les professionnels du milieu ostréicole à s'autodiagnostiquer pour mieux contrôler le norovirus.

Pour ce faire, le Président de Région a annoncé que **la collectivité pourra financer dans le cadre du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes la Pêche et l'Aquaculture (FEAMPA) et des fonds Région, les investissements des entreprises ostréicoles pour la mise en place de bassins de purification** individuels ou collectifs avec une eau contrôlée microbiologiquement et en circuit fermé. Elles pourront bénéficier, dans ce cadre, **d'une prise en charge des coûts engendrés de 40 % à 50 % (aide plafonnée à 800 000 euros) et jusqu'à 80 % pour les investissements collectifs.**

Avec ce dispositif, les huîtres sont immergées pendant un temps d'au moins 20 jours dans une eau purifiée, évitant la survenue des TIAC à norovirus dans les coquillages et les fermetures de zones en période hivernale. Plusieurs ostréiculteurs français ont éprouvé cette méthode et ont ainsi pu commercialiser leurs huîtres sans problème cette fin d'année.

La Région pourra, par ailleurs, contribuer au **financement de la création d'un observatoire épidémiologique nationale de la qualité virologique des huîtres accessible en ligne pour les professionnels** sur le site actalia-virologie. Cette interface graphique, assimilable à une « carte observatoire » de la pollution à norovirus des zones conchyliques, fournira aux ostréiculteurs un outil d'aide à la décision leur permettant de prendre des mesures de gestion adaptées pour la mise sur le marché de lots sains pour le consommateur.

## **Un soutien important aux programmes de recherche sur la contamination des eaux conchyliques**

La Région Normandie, qui a pris conscience du problème depuis longtemps, continuera, en outre, de soutenir la recherche pour tenter de trouver des solutions pour que les interdictions ne soient pas systématiques.

550 000 euros d'aides ont d'ores et déjà été allouées depuis 2013 par la collectivité pour financer des programmes de recherche sur contamination des eaux conchyliques.

La Région soutient notamment depuis de nombreuses années les travaux de recherche du normand Nicolas Boudaud d'ACTALIA, présent lors cette rencontre. Reconnu comme référent national par la DGAL, il a trouvé avec d'autres chercheurs de l'Université de Nancy, une parade à cette problématique, à savoir détecter la présence de Norovirus infectieux dans les échantillons en utilisant un indicateur viral infectieux (phages ARN F-spécifiques). Ces travaux ont donné des résultats très intéressants qui pourraient permettre aujourd'hui d'engager, un processus de validation auprès des services compétents de l'Etat comme pouvant devenir une des références réglementaires alors que les australiens et les américains utilisent les phages ARN F-spécifiques infectieux pour contrôler la qualité microbiologique des coquillages lors des fermetures de zones conchyliques.

Contact presse : Charlotte Chanteloup - 06 42 08 11 68 - [charlotte.chanteloup@normandie.fr](mailto:charlotte.chanteloup@normandie.fr)