



PORT DE PÊCHE DE LA ROCHELLE

Cahier des charges d'utilisation



**Unité de purification collective sous contrôle du
Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle**

Syndicat Mixte du Port de pêche de La
Rochelle



Table des matières

I.	Présentation de la purification.....	2
I.1.	Un service collectif sous contrôle du Syndicat Mixte.....	2
I.2.	Le matériel utilisé.....	2
II.	Fonctionnement du service.....	4
II.1.	Les phases de la purification.....	4
II.2.	L'utilisation de l'unité de purification : Modalités d'utilisation par l'exploitant de l'atelier et des locaux communs.....	7
II.3.	La gestion des non-conformités.....	7
Non-conformité n°1.....	7	
Non-conformité n°2.....	7	
Non-conformité n°3.....	7	
II.3.	Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle et l'unité de purification.....	8
III.	Les interlocuteurs du Port de pêche de La Rochelle.....	9



I. Présentation de la purification

I.1. Un service collectif sous contrôle du Syndicat Mixte

Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle propose à ses usagers, un service ciblant les produits coquilliers et se présentant sous la forme d'une unité de purification collective. L'intérêt de ce service est de permettre de disposer à proximité du lieu de débarquement, d'un centre de purification pour la commercialisation des produits coquilliers.

La purification, tel qu'entendu par le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle, consiste à immerger les produits coquilliers dans des jumbos remplis d'eau de mer dont les caractères physico-chimiques et biologiques engendrent chez l'animal la reprise de son activité de filtration et permettant d'éliminer les substances contaminantes présentes empêchant leur commercialisation directe.

Pour y parvenir, le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle a travaillé avec la société EMYG, spécialisée dans la conception d'unités de purification, dont le matériel implique un traitement de l'eau de mer en 24h.

Cette unité de purification est dite collective car sa disposition permet de traiter des produits d'utilisateurs différents sur la même période de temps. Cependant, l'opération de purification reste sous contrôle complet du Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle.

I.2. Le matériel utilisé

La station de purification est placée dans le local vivier du Port de pêche pouvant être fermé à clef. Elle se présente en circuit fermé composé d'un bassin de traitement de l'eau (cuve de réserve) et d'un bassin de récupération des eaux sales placé sous les colonnes de jumbos destinés à la purification (cuve de réception). L'eau de mer de l'unité est traitée via un SKYM et mise en température au travers d'un refroidisseur eau de mer.



Présentation du matériel de purification

Cuve de réserve



Cuve de réception



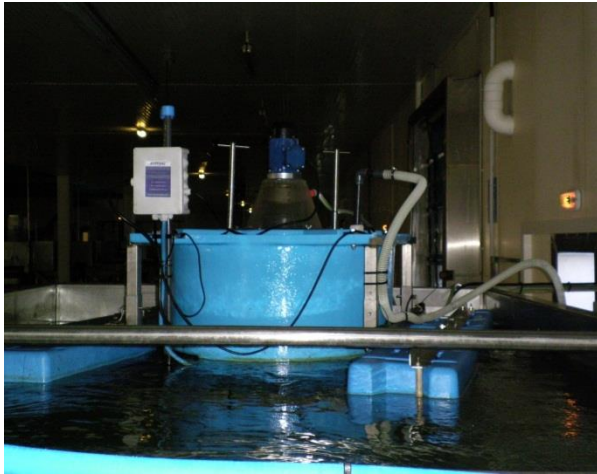
Refroidisseur



Contrôle température – cuve de réserve



SKYM



II. Fonctionnement du service

II.1. Les phases de la purification

Le service de purification collective s'établit selon quatre grandes phases de travail.

Phase 1 : La réservation de l'espace

Chaque utilisateur est tenu d'indiquer au Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle, la période pendant laquelle il souhaite déposer des produits en purification. Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle dresse alors un planning des réservations mis à jour quotidiennement.



Toute réservation est à réaliser une semaine avant la date de dépôt en contactant le standard du Port au : **05 46 00 39 10**. L'heure estimative d'arrivée du client devra être indiquée au moment de la réservation.

Phase 2 : La réception des produits

Lors du dépôt, le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle procède aux contrôles d'entrée des produits.

Règles d'admission des produits



- ✚ Seules les moules (*Mytilus edulis*) peuvent être soumises à purification,
- ✚ Les produits doivent être issus de zones autorisées à la culture
- ✚ Les produits doivent être placés dans des conteneurs permettant leur transfert dans les jumbos spécifique de purification du Port,
- ✚ Les produits doivent être lavés,
- ✚ Les produits ne doivent pas dégager d'odeurs nauséabondes





Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle s'autorise de refuser des produits si ceux-ci ne répondaient pas aux exigences citées ci-dessus et si le client ne transmettait pas les documents demandés.

Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle peut être amené à réaliser des analyses sur produits au moment du dépôt de ceux-ci dans le cadre des procédures réglementaires de suivi sanitaire.



Le client se doit de fournir au Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle :

-  **La fiche d'identification utilisateur** dûment remplie lors de la première utilisation,
-  **Le bon sanitaire d'accompagnement des produits** à chaque dépôt.

Après la phase de contrôles d'admission, le client transfère ses produits dans les jumbos attribués par les agents du Port et les installe dans le système de purification à l'emplacement qui lui aura été indiqué.

L'utilisation du charriot élévateur oblige le client à être en possession de son autorisation de conduite (CACES).

Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle remet à l'utilisateur **un bon de purification** mentionnant la date et l'heure à laquelle il pourra venir récupérer sa production. L'agent du Port ouvre une fiche de suivi purification qui accompagnera la production tout au long de la purification.

Phase 3 : La purification

Tout au long de la phase de purification, le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle procède au suivi du bon fonctionnement du système relatant sur la fiche de suivi les étapes de contrôle.

Aucun autre produit ne pourra être introduit dans le système de purification après sa mise en service et ceci jusqu'à la fin de la purification.

Phase 4 : La remise du produit

Après l'arrêt de la purification, l'utilisateur peut venir récupérer ses produits. Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle achève le remplissage de la fiche de suivi et la remet au client ainsi que les **étiquettes sanitaires correspondantes**.

L'utilisateur transvase les produits dans ses propres jumbos.

Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle procède ensuite au nettoyage des locaux et des jumbos selon les procédures établies.



Tableau de synthèse des étapes de purification

Opération	Qui	Non-conformité	Temps	Document
Réservation du nombre de jumbos	Utilisateur enregistré		Purification – 7jours	Insertion dans planning
Arrivée produits en criée	Utilisateur enregistré		Purification – J0	
Contrôle produit n°1	Syndicat Mixte	Non-Conformité 1	Purification – J0	Ouverture fiche de suivi
Transvasement des produits dans jumbos SMPP	Utilisateur enregistré		Purification – J0	
Positionnement dans la colonne	Utilisateur enregistré		Purification – J0	Remise bon de purification
Mise en purification	Syndicat Mixte		Purification – J0	Remplissage fiche de suivi
Contrôle eau/température/produits n°2	Syndicat Mixte	Non-conformité 2	Purification + 6h Purification + 12h	Remplissage fiche de suivi
Arrêt de la purification	Syndicat Mixte		Purification +25h	
Contrôle produits n°3 avant transvasement	Syndicat Mixte	Non-conformité 3	Purification +25h	Remplissage fiche de suivi
Transvasement dans jumbos client	Utilisateur enregistré		Purification +25h	
Remise bon de purification et fiche de suivi sanitaire	Syndicat Mixte		Purification +25h	
Archivage document purification	Syndicat Mixte		Purification +26h	



II.2. L'utilisation de l'unité de purification : Modalités d'utilisation par l'utilisateur de l'atelier et des locaux communs

Pour permettre l'utilisation du service de purification collective, l'utilisateur se doit de :

- ✚ Remplir la fiche d'identification utilisateur,
- ✚ Réserver les jumbos et l'emplacement en amont de sa venue,
- ✚ **Transmettre, lors du dépôt, les bons sanitaires d'accompagnement des produits,**
- ✚ N'utiliser les jumbos du Port de pêche que pour la purification de ses produits,
- ✚ Déposer des produits répondant aux règles d'admission.

II.3. La gestion des non-conformités

Non-conformité n°1

- ⇒ Le produit ne correspond pas aux règles d'entrée → **Refus de mise en purification**
- ⇒ L'exploitant ne remplit pas ses obligations → **Refus de mise en purification**

Non-conformité n°2

- ⇒ La température de l'eau n'est plus dans l'intervalle autorisée indiquant une défaillance du système.

Gestion de la non-conformité : La purification est stoppée, les produits coquilliers en place sont retirés du système de purification et stockés dans la zone tampon le temps de la réparation.

En cas de persistance de panne majeur, l'utilisateur est prévenu que le produit déposé ne pourra être purifié et est invité à venir le récupérer.

- ⇒ Les analyses « eau de mer » sont défavorables

Gestion de la non-conformité : La purification est stoppée, les produits coquilliers en place sont retirés. L'utilisateur est tenu informé de la situation et une analyse est menée sur le produit pour connaître son état de contamination. Le système de purification est nettoyé.

- ⇒ Les analyses « produits » sont défavorables

Gestion de la non-conformité : En cas de dépassement des seuils réglementaires n'autorisant plus une purification du produit, celui-ci est retiré du système. Le produit est stocké au Port en attendant les instructions du service compétent de la Direction Départementale de la Protection des Populations et le propriétaire est tenu régulièrement informé.

Non-conformité n°3

- ⇒ Les analyses « produits » sont défavorables

Gestion de la non-conformité : En cas de dépassement des seuils autorisés pour la consommation humaine, l'utilisateur est immédiatement prévenu. Un rappel des lots concernés est alors réalisé. Les produits retournés sont stockés au Port en attendant les instructions du service compétent de la Direction Départementale de la Protection des Population et le propriétaire est tenu régulièrement informé.



II.3. Le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle et l'unité de purification

En mettant en place un service de purification collective, le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle s'engage à respecter les règles de fonctionnement strictes qui assureront d'une part la traçabilité des produits et d'autre part, garantiront leur qualité sanitaire.

Les documents à demander

- ✚ La fiche d'identification de l'utilisateur lors d'une première utilisation,
- ✚ Le bon sanitaire d'accompagnement des produits à chaque dépôt.

Les documents à remplir et à remettre au client

- ✚ La fiche de suivi sanitaire en fin de cycle,
- ✚ Le bon d'entrée de purification,
- ✚ Les étiquettes sanitaires relatives à la purification des lots de produits,
- ✚ La fiche de non-conformité correspondante.

Les contrôles de fonctionnement à mener

- ✚ Le contrôle d'entrée des produits lors du dépôt,
- ✚ Le contrôle des indicateurs du système au cours du cycle de purification,
- ✚ La surveillance du local,
- ✚ Le contrôle quotidien des installations.

Les contrôles réglementaires à réaliser

- ✚ Le contrôle sur produit (analyse sur la qualité sanitaire des produits)
- ✚ Les contrôles sur la température de l'eau et du local
- ✚ Le contrôle sur la qualité sanitaire de l'eau du système
- ✚ Le contrôle sur la qualité sanitaire de l'eau d'approvisionnement

L'entretien du système de purification

- ✚ Suivi des procédures d'entretien et de nettoyage du système
- ✚ Suivi des procédures de nettoyage du local
- ✚ Suivi des procédures de nettoyage des jumbos



En cas de contaminations des lots n'autorisant pas la consommation humaine, le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle s'engage à prévenir immédiatement l'utilisateur de la situation et de définir avec lui le devenir de ces produits. Dans tous les cas, les produits ne pourront être remis à l'utilisateur pour une consommation humaine.



III. Les interlocuteurs du Port de pêche de La Rochelle

Service exploitation : 05 46 00 39 16 / 05 46 00 39 29 (gardiennage – 24h/24)

Messieurs Didier Bethanis et Yves Casseron

Suivi des analyses eau de mer/produits : 05 46 00 39 10

Monsieur Jean-François Vaubourg

Réservation et enregistrement : 05 46 00 39 10

Direction Port de pêche : 05 46 00 39 10

Monsieur Pascal Bouillaud

Fait à La Rochelle

Le,

Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle

Utilisateur : Nom et prénom
(Tampon de l'entreprise/ signature)



Le Syndicat mixte du Port de pêche de La Rochelle

Bâtiment administratif
17 045 La Rochelle Cedex 1

Tél : 05.46.00.39.10

Fax : 05.46.00.39.11

Email : syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr

Agrément sanitaire – exploitation unité de purification – N° FR.300.054.CE





Fiche d'identification utilisateur

Nom de l'exploitation :

Agrément Expédition-Commercialisation

N° Etablissement expéditeur :

Responsable de l'exploitation :

Adresse, siège social :

.....

Numéro de téléphone :

Email :

Personne à contacter en cas d'urgence

Nom :

Prénom :

Qualité dans l'exploitation :

Numéro de téléphone :

Numéro de portable :

Email :