Art. 4. - Le Directeur général du Budget, le Directeur central des Marchés publics et le projet de Développement durable des Exploitations pastorales au Sahel (PDEPS) sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera enregistré et publié partout où besoin sera.

MINISTERE DES PÊCHES ET DE L'ECONOMIE MARITIME

Arrêté ministériel n° 000760 *du 09 janvier 2026 fixant les critères de classement de salubrité des zones conchylicoles de production des coquillages vivants et des zones de reparcage*

Section première. - *Dispositions générales*

Article premier. - *Objet*

Le présent arrêté a pour objet de fixer les critères et modalités de classement, de surveillance et de contrôle sanitaire des zones de production et de reparcage des coquillages vivants.

Article 2. - *Champ d'application*

Le présent arrêté s'applique aux zones de production et de reparcage conchylicoles.

Article 3. - *Définitions*

Au sens du présent arrêté, on entend par :

- ***contrôle sanitaire*** : prélèvement et analyse de produits conchylicoles aux fins de vérification de leur conformité aux normes sanitaires ;
- ***produits conchylicoles*** : coquillages vivants (mollusques bivalves, gastéropodes, tuniciers, échinodermes) destinés à la consommation humaine ;
- ***purification*** : processus par lequel les mollusques bivalves vivants sont placés dans une eau de mer propre, contrôlée et souvent traitée, pendant une période déterminée, afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes ou les contaminants qu'ils ont pu accumuler dans leur environnement ;
- ***reparcage*** : procédé consistant à transférer des mollusques bivalves vivants depuis une zone de production de qualité inadéquate (classée C) vers une zone de reparcage agréée (classée A) où les conditions environnementales permettent la dépuration naturelle des contaminants ;
- ***surveillance sanitaire*** : ensemble des mesures régulières de suivi de la qualité microbiologique et chimique des zones ;
- ***zone de production*** : zone maritime, estuarienne ou lagunaire comportant des bancs naturels ou des sites utilisés pour la culture des mollusques bivalves, dans lesquels ceux vivants sont récoltés.

Article 4. - *Groupes de coquillages*

Les coquillages visés par le présent arrêté sont classés en trois groupes, au regard de leur physiologie et aptitude à la purification :

- ***groupe 1*** : gastéropodes, échinodermes et tuniciers ;
- ***groupe 2*** : bivalves fouisseurs vivant dans les sédiments ;
- : bivalves non fouisseurs, vivant fixés ou en suspension.

Section II. - *Classement sanitaire des zones de production conchylicole*

Article 5. - *Critères microbiologique et chimique de classement des zones de production et de reparcage des coquillages vivants*

Le classement sanitaire des zones de production des coquillages repose sur :

* La contamination microbiologique par la quantité estimée d'Escherichia coli exprimée en nombre pour 100 g de chair et liquide intervalvaire (CLI) ;
* La contamination chimique par les teneurs en métaux lourds, hydrocarbures, pesticides, dioxines, polychlorobiphényle (PCB), etc.).

Article 6. - *Classement des zones de production*

Les zones de production conchylicole doivent répondre aux critères chimiques suivants :

$\leq$ 0,5 mg de mercure total (Hg) ;

$\leq$ 1,0 mg de cadmium (Cd) pour tous les produits conchylicoles, à l'exception des huîtres et moules ;

$\leq$ 2,0 mg de cadmium (Cd) pour les huîtres et moules ;

$\leq$ 1,5 mg de plomb (Pb).

Les valeurs limites des autres contaminants chimiques et biologiques sont précisées dans les tableaux de l'annexe du présent arrêté.

Elles sont classées en quatre (4) catégories :

Zone A : n $\leq$ 230 E. coli/100g de CLI pour 80% des échantillons et n'$\leq$ 700 E. coli/100g de CLI pour 20% des échantillons ; la mise à la consommation directe des produits issus de ces zones est autorisée.

Zone B : n $\leq$ 4.600 E. coli/100g de CLI pour 90% des échantillons et n'$\leq$ 46.000 E. coli/100g de CLI pour 10% des échantillons ; la purification (en bassin ou par reparcage) des produits issus de ces zones est requise.

Zone C ; n > 4600 E. coli/100g de CLI pour plus de 10% des échantillons et tout $\leq$ 46.000 E. coli/100g de CLI ; le reparcage ou la purification intensive des produits issus de ces zones est obligatoire pour une période > 8 jours.

Zone D : n > 46000 E.coli/100g de CLI pour un seul des échantillons ou en cas d'absence de données ; la récolte des produits est interdite.

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

Les coquillages de la zone D ne peuvent être récoltés ni pour la consommation humaine directe, ni pour le reparcage, ni pour la purification.

En cas de dépassement d'un seuil chimique, la zone est automatiquement classée D.

Les zones non classées sont assimilées à des zones D.

Article 7. - *Identfication des zones de production ou de reparcage*

Un numéro d'identification est affecté à chaque zone de production ou de reparcage. Pour chaque groupe de coquillage concerné, un classement sanitaire est attribué par l'Autorité compétente.

Les zones de production de chaque région sont identifiées selon l'indication détaillée de leurs emplacements et de leurs délimitations géographiques officielles.

Article 8. - *Méthode de classement de salubrité des zones*

Le classement de salubrité des zones de production est établi par la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP), en concertation avec les laboratoires partenaires, les laboratoires universitaires et le Centre de Recherches Océanographiques Dakar-Thiaroye (CRODT).

La liste des zones de production conchylicole classées est fixée par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

Article 9. - *Enregistrement et échange d'informations*

La DITP établit et tient à jour une liste des zones de production et de reparcage classées, avec l'indication détaillée de leur identification et de leur classement. Cette liste est communiquée aux parties concernées, notamment aux membres des commissions nationale et locales de gestion sanitaire des zones de production et de reparcage, aux producteurs, aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition.

Elle informe sans délai les parties concernées de tout changement concernant l'emplacement, la délimitation ou le classement d'une zone de production, ou de sa fermeture, qu'elle soit temporaire ou définitive, ou de l'application des mesures de gestion.

Section III. - *Gestion sanitaire des zones de production et de reparcage classées*

Article 10. - *Suivi des zones de production*

Les zones de production de coquillages vivants classées sont suivies régulièrement par la DITP, Autorité compétente du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture, en collaboration avec les laboratoires partenaires et le CRODT.

En cas de contamination momentanée d'une zone, sur proposition de la DUP, l'Autorité administrative locale peut temporairement soumettre une exploitation à des conditions générales plus contraignantes ou suspendre toutes ou certaines de ses activités.

Article 11. - *Commission nationale de Gestion sanitaire des Zones de Production et de Reparcage de Coquillages*

Afin de vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement des zones de production, il est créé une Commission nationale de Gestion sanitaire des Zones de Production et de Reparcage de Coquillages composée :

- du représentant du Ministre en charge de la Pêche et de l'Aquaculture,

Président :

- des représentants des structures techniques du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture (Direction des Industries de Transformation de la Pêche, Direction des Pêches maritimes, Direction de la Pêche continentale, Chefs de Services régionaux et de la Surveillance et l'Agence nationale de l'Aquaculture) ;
- d'un (01) représentant du Ministère en charge de l'Environnement ;
- d'un (01) représentant de la Direction de l'Administration territoriale ;
- des représentants des laboratoires partenaires ;
- d'un (01) représentant du CRODT.

La liste des membres de la Commission est fixée par arrêté du Ministre en charge de la Pêche et de l'Aquaculture.

La DITP assure le secrétariat général de la Commission.

Elle se réunit au moins une fois par an sur convocation de son président pour statuer sur les questions de classement des zones de production et de reparcage des mollusques bivalves.

Article 12. - *Commissions locales de Gestion sanitaire des Zones de Production et de Reparcage de Coquillages*

Afin d'assurer la gestion des alertes sanitaires, il est créé une Commission de Gestion sanitaire des Zones de Production et de reparcage de coquillages vivants au niveau de chaque localité. La Commission est ainsi composée :

- d'un (01) représentant du Service des Pêches et de la Surveillance local ;
- d'un (01) représentant de l'Agence nationale de l'Aquaculture locale ;
- d'un (01) représentant du CRODT local ;

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

- d'un (01) représentant du service des parcs nationaux ou du service des aires marines communautaires protégées local ;
- des représentants des professionnels (CLPA, Exploitants).

La Commission est présidée par le Préfet du Département de la localité concernée et peut s'adjoindre de toute autre compétence nécessaire. Le secrétariat est assuré par le responsable du service des pêches local. Les représentants des exploitants peuvent se faire assister par un expert de leur choix.

La Commission reçoit les rapports des études et les analyses, concernant la qualité sanitaire microbiologique et chimique des zones de productions ou de reparcage, effectués par la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) et au besoin, par d'autres services de l'Etat.

La Commission se réunit sur convocation du Préfet chaque fois qu'une alerte sanitaire est déclenchée par bulletin d'alerte de la DITP pour la localité et qu'il requiert des mesures urgentes de gestion à prendre.

Elle veille, à cet effet, à la diffusion des informations requises vers tous les destinataires et à l'application correcte des mesures de gestion prises. Lorsque la mesure demande une fermeture de la zone, un arrêté du Préfet est requis.

Article 13. - *Plan de surveillance*

La DITP, en collaboration avec les laboratoires partenaires, les laboratoires universitaires et le CRODT, établit annuellement un plan de surveillance des zones de production ou de reparcage de mollusques bivalves, fondé sur l'examen de l'enquête sanitaire ayant déterminé leur profil risque.

Le nombre d'échantillons, la répartition géographique des points d'échantillonnage et la fréquence d'échantillonnage pour le programme sont déterminés de façon à ce que les résultats des analyses soient représentatifs de la zone en question.

Si la zone n'est exploitée que durant une partie de l'année, ce qui est le cas des gisements naturels classés administrativement, la fréquence peut être adaptée à la période d'exploitation. Afin de rendre plus efficace la surveillance, les exploitants sont informés des périodes d'ouverture et de fermeture des gisements.

Article 14. - *Gestion des alertes*

En fonction du niveau de contamination, le dispositif d'alerte peut être déclenché de façon préventive en cas de risque de contamination (niveau 0), ou en cas de contamination détectée, par exemple en cas de résultat supérieur au seuil d'alerte dans le cadre de la surveillance régulière (niveau 1), et peut être maintenu en cas de contamination persistante (niveau 2).

L'alerte est déclenchée par l'émission de bulletin d'alerte (niveau 0 et I) vers une liste définie de destinataires comprenant notamment, les membres des commissions locales de gestion sanitaire des coquillages concernées afin de prendre les mesures adaptées en termes de protection de la santé des consommateurs.

Les prélèvements sur le ou les points de suivi de la zone concernée sont réalisés dans les 48 heures et sous réserve de possibilité d'accès à la zone. Si le résultat obtenu est inférieur au seuil d'alerte, le dispositif d'alerte est levé ; s'il est supérieur au seuil avec persistance de la contamination (niveau 2), un arrêté du Préfet pour la fermeture prolongée de la zone est émis. La surveillance est renforcée, la fréquence de suivi est hebdomadaire, jusqu'à la levée de l'alerte qui intervient suite a deux séries consécutives de résultat inférieur au seuil d'alerte. Un dispositif complémentaire est mis en place pour les zones classées A. Ce dispositif prévoit l'envoi d'un bulletin d'information pour tout résultat obtenu dont plus de 20% de n est compris entre 230 et 700 E. coli/100g de chair liquide intervalvaire (CLI) vers la liste définie pour les alertes de niveaux 0 et 1.

Article 15. - *Méthodes d'analyses*

Seules les méthodes d'analyse de référence ou spécifiquement visées par la réglementation en vigueur doivent être utilisées.

Article 16. - *Obligation des laboratoires*

Les laboratoires d'analyses agréés par l'Autorité compétente doivent être accrédités ou participer régulièrement à des comparaisons inter-laboratoires. Ils doivent lui transmettre, dans les 24 heures, tout résultat d'analyses non conforme d'autocontrôle ou du contrôle officiel.

Section IV. - *Dispositions finales*

Article 17. - *Disposition abrogatoire*

Le présent arrêté abroge l'arrêté n°9138 du 27 avril 2018 fixant les critères de classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants et des zones de reparcage.

Article 18. - *Disposition exécutoire*

Les Préfets de Départements, le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Pêche continentale, le Directeur général de l'Agence nationale de l'Aquaculture et les chefs des Services des Pêches et de la Surveillance sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel*.

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

ANNEXE

Tableau 1 : Critères chimiques pour le classement des zones de culture

Substances	Seuils	
Métaux lourds	**Groupe 1 (mg/kg, poids frais**	**Groupe 2 et 3 (mg/kg, poids frais**
Plomb	2,0	1,5
Cadmium	2,0	1,0
Mercure	0,5	0,5
Dioxines et PCB		
Somme des dioxines (pg OMS PCDD/F-TEQ/g) (*)		3,5
Somme des dioxines et PCB de type dioxine (pg OMS-PCDD/F-PCB-TEQ/ g) (*)		6,5
Somme des PCB autres que ceux de type dioxine (ng/g)		75 000
	Mollusques bivalves (ug/kg, poids frais)	
HAP : Benzo (a) pyrène		10.0

(*) OMS-TEQ : la somme des dioxines [dibenzo-para-dioxines polychlorées (PCDD) et dibenzofuranes polychlorées (PCDF)] et la somme des dioxines et des polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine sont calculées en utilisant les facteurs d'équivalence toxique de l'OMS (OMS-TEF) et exprimées en équivalents toxiques de l'OMS (OMS-TEQ).

Tableau 2 : Liste des Dioxines et PCB et les facteurs d'équivalences toxiques (OMS-TEF) correspondants.

Congénère	Valeur TEF	Congénère	Valeur TEF
Dioxines			
Dibenzo-p-dioxines (PCDD)		***PCB non ortho-substitués***	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 81	0,0003
1,2,3,4,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,7,8,9-HxCDD		0,1	
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD		0,01	
OCDD		0,0003	
PCB mono-ortho-substitués			
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

Arrêté ministériel n° 000761 du 09 janvier 2026 fixant les dispositions techniques particulières applicables aux unités de production aquacoles

Section première. - *Objet, champ d'application et définitions*

Article premier. - Le présent arrêté a pour objet de fixer les dispositions techniques particulières applicables aux unités de production et de traitement des produits aquacoles.

Art. 2. - Les règles d'hygiène établies au titre du présent arrêté s'appliquent aux zones d'élevage et de cueillette, à la production et au traitement des produits aquacoles destinés à la consommation humaine et aux opérations connexes.

Art. 3. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

- ***autocontrôlé :*** procédure mise en place par un exploitant ou un professionnel pour vérifier lui-même, de manière systématique, la conformité de ses produits, processus ou installations aux exigences légales, sanitaires ou de qualité ;

- ***autorité compétente*** : autorité centrale de l'Etat compétente pour organiser et exécuter les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée.

La Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture, est l'autorité compétente de l'État du Sénégal en matière de suivi, de contrôle et de certification officiels des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

- ***conchyliculteur :*** personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte de coquillages comestibles (huîtres, moules, coques...) ;

- ***eau potable*** : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la réglementation en vigueur relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;

- ***eau propre*** : eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ou eau douce d'une qualité similaire ;

- ***exploitant aquacole*** : personne physique ou morale qui exerce une activité dans le secteur aquacole, notamment l'élevage, la transformation , le transport ou la distribution de poissons, de mollusques, de crustacés ou d'algues ;

- ***HACCP*** : (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques) ou ADMPC: approche systématique appliquée pour la prévention de la probabilité de survenance de dangers et la préservation de la salubrité et de la qualité des produits alimentaires en général et des produits de la pêche et de l'aquaculture en particulier ;

- ***mytiliculteur*** : personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte de moules ;

- ***opérations connexes*** : toutes autres activités liées à l'exploitation aquacole notamment le transport, la manutention, la production d'aliments ;

- ***ostréiculteur*** : personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte d'huîtres ;

- ***pisciculteur*** : personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte de poissons ;

- ***production primaire*** : la production, l'élevage ou la culture et la cueillette de produits ;

- ***produit primaire*** : tout produit issu de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la pêche et de la cueillette de produits sauvages ;

- ***récolte*** : opération consistant à prélever des coquillages arrivés à maturité, soit en milieu naturel, soit dans un cadre d'élevage, en vue de leur commercialisation ou consommation ;

- ***unité de production aquacole*** : installation ou site terrestre ou en milieu aquatique destiné à l'élevage d'organismes aquatiques tels que les poissons, mollusques, crustacés ou algues ;

- ***unité de traitement de produits aquacoles*** : établissement ou installation où sont réalisées les opérations post-récolte sur les produits (lavage, tri, découpe, transformation, finition, conditionnement, emballage...) en vue de leur mise sur le marché.

Section II. - *Règles d'hygiènes applicables aux exploitants*

Art. 4. - Les règles d'hygiène sont établies, au titre du présent arrêté, à l'intention des exploitants du secteur, en tenant particulièrement compte des principes ci-après :

- la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire incombe à l'exploitant ;

- la nécessité de garantir la sécurité sanitaire à toutes les étapes de la chaîne de valeur et de maintenir la chaîne du froid pour les produits qui ne peuvent pas être conservés à température ambiante ;

- l'application de procédures fondées sur le système HACCP pour renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;

- le HACCP n'est pas applicable à la production primaire. Les exploitants de ce secteur sont soumis à l'application des procédures de bonnes pratiques d'hygiène et de production (BPP/BPH).

Téléchargé sur www.vie-publique.sn