RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

CONSIGNE SANITAIRE 2025 POUR LA PECHE A PIED RECREATIVE DE COQUILLAGES

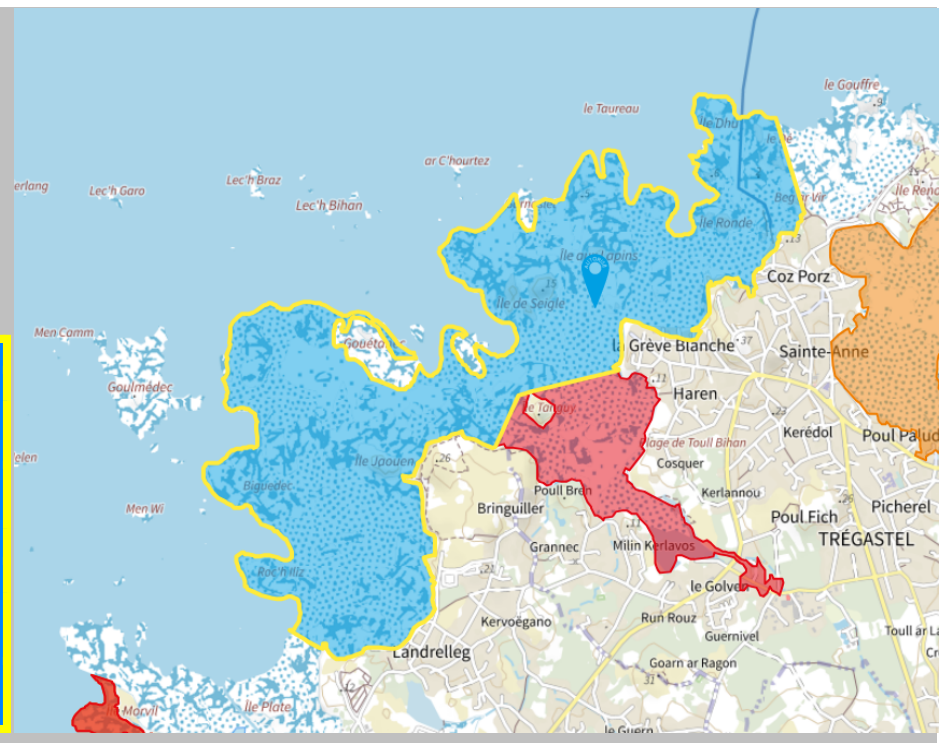
Bilan édité le 11 févr. 2025

Agence Régionale de Santé Bretagne

GISEMENT DE COQUES - BRINGUILLIER

PLEUMEUR-BODOU, TREGASTEL*

*Commune de prélèvement - Site n° 022001927



PECHE A PIED DE LOISIR

AUTORISEE

Consigne sanitaire déterminée sur la base des résultats 2022-2023-2024

CONSOMMATION DE COQUILLAGES POSSIBLE SANS CUISSON PREALABLE

En Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient tout au long de l'année d'un suivi batériologique de germes marqueurs de contamination d'origine fécale Escherichia coli (E. coli). Ce suivi s'appuie sur l'Agence régionale de santé (ARS) et le Réseau de contrôle Microbiologique (REMI) coordonné par la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) en lien avec l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'historique du suivi des trois dernières années permet de déterminer la consigne sanitaire 2025 pour chaque gisement : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - INTERDITE

Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire, qui peut être assortie le cas échéant d'interdictions temporaires ou permanentes complémentaires (notamment pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral). Le résultat bactériologique lié à chaque prélèvement n'a qu'une valeur indicative de la qualité de milieu au moment de l'échantillonnage.

Résultats du suivi bactériologique (à titre indicatif)

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	14 févr.	25 mars	25 avr.	22 mai	25 juin	23 juil.	07 août	18 sept.	01 oct.	19 nov.	17 déc.
2024	45	18	45	78	40	110	20	45	45	20	18

	22 févr.	20 avr.	06 juin	01 août	02 oct.	13 déc.
2023	18	20	45	450	78	20

	01 févr.	19 avr.	16 mai	16 juin	16 août	26 oct.	26 déc.
2022	18	20	170	18	45	20	18

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli*	<=230	> 230 - <= 700	> 700 - <= 4 600	> 4 600 - <= 46 000	> 46 000

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraichissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche
- Transportez et conservez vos coquillages au frais
- Consommez vos coquillages dans les 24h suivant la pêche
- La cuisson des coquillages réduit les risques sanitaires sans pour autant les supprimer
- Consultez un médecin en cas de symptômes après avoir consommé des coquillages

Pour toute information complémentaire, consultez le site www.pecheapied-responsable.fr

Pôle littoral 22/35 - Département santé-environnement
Délégation Départementale des Côtes-d'Armor

12, rue de Paimpont - CS 82152 - 22021 SAINT-BRIEUC
Standard : 02 90 08 80 00
www.ars.bretagne.sante.fr

Pêche à pied responsable

Ifremer