

Bilan édité le 18 mars 2026

GISEMENT DE COQUES - BRINGUILLIER

PLEUMEUR-BODOU, TREGASTEL*

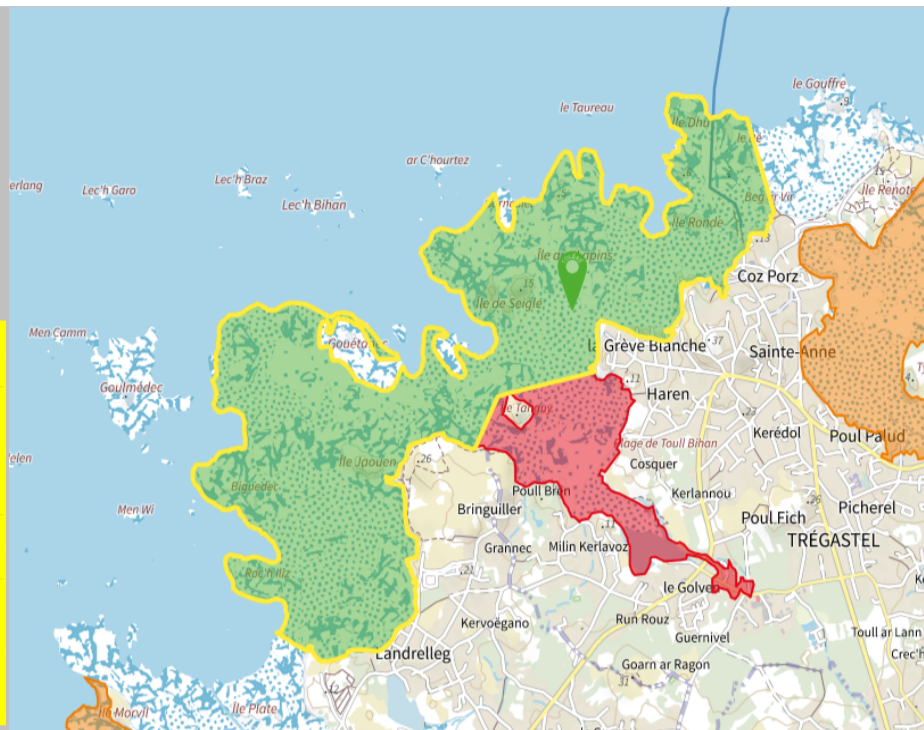
*Commune de prélèvement - Site n° 022001927

PECHE A PIED DE LOISIR

TOLEREE

Consigne sanitaire déterminée sur la base des résultats 2023-2024-2025

CONSUMMATION DE COQUILLAGES PONCTUELLEMENT A RISQUE POUR LA SANTE - LA CUISSON PEUT REDUIRE CE RISQUE



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 bactériologique 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 2026 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 bactériologiques pris en compte dans la détermination de la consigne sanitaire 2026

Année	15 janv.	13 févr.	03 mars	01 avr.	26 mai	25 juin	28 juil.	11 août	09 sept.	22 oct.	06 nov.	08 déc.
2025	45	20	78	20	20	230	40	330	170	20	780	20
	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						

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire	<=230	> 230 - <= 700	> 700 - <= 4 600	> 4 600 - <= 46 000	> 46 000

LA PÊCHE EST BONNE !

EN ÊTES-VOUS SÛR ?

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraîchissez 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 plus d'informations, consultez le site www.pecheapied-responsable.fr

