

06 janv. 2025

GISEMENT DE COQUES -
PENVERN

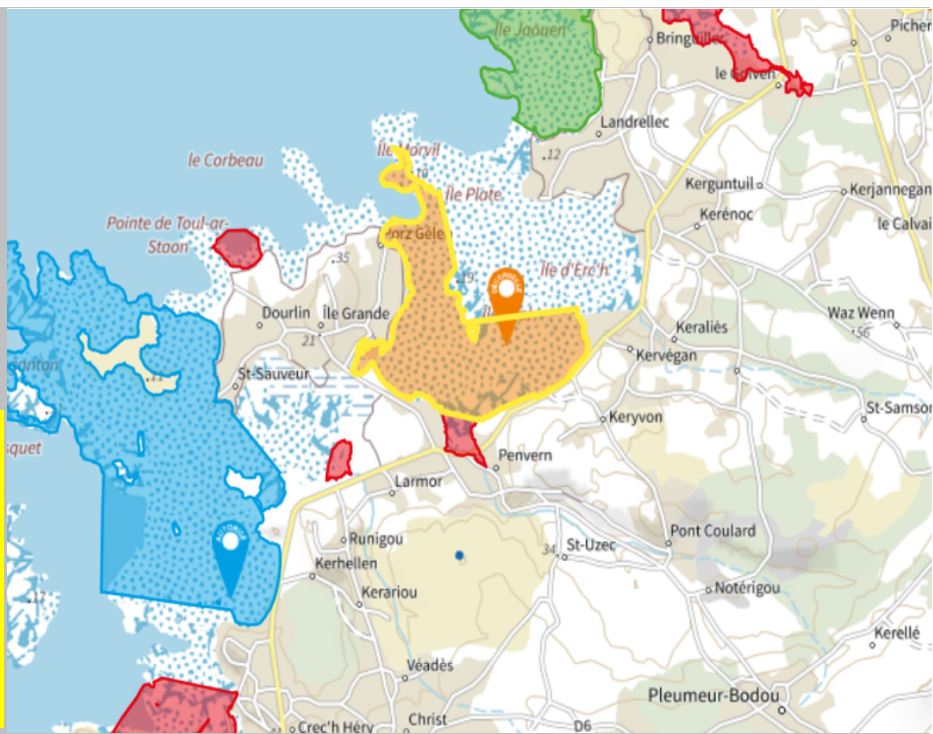
TREBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU*

*Commune de prélèvement - Site n° 022001928

PECHE A PIED DE LOISIR

DECONSEILLEE

Classe de qualité sanitaire déterminée sur la base des résultats 2021-2022-2023



Sur l'ensemble de la Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient d'un suivi bactériologique tout au long de l'année. Ce dispositif de suivi s'appuie sur les données de l'Agence régionale de santé Bretagne (ARS) et du Réseau de contrôle Microbiologique (REMI) coordonné par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'analyse des germes marqueurs de contamination d'origine fécale Escherichia coli (E. coli) permet d'évaluer la qualité sanitaire du gisement et le risque pour le consommateur de coquillages. Sur la base de l'historique de résultats des trois précédentes années, l'ARS détermine annuellement la classe de qualité sanitaire du gisement : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - INTERDITE.

Des interdictions temporaires ou permanentes peuvent localement être décidées pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral.

Résultats du suivi bactériologique 2024

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

	16 janv.	14 févr.	25 mars	25 avr.	22 mai	25 juin	23 juil.	07 août	18 sept.	01 oct.	19 nov.	17 déc.
	13:57	14:21	09:30	12:58	11:10	15:58	12:13	13:19	11:20	10:30	12:15	11:00
E. coli*	45	18	78	230	330	110	93	330	130	68	20	20

Interprétation sanitaire / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli	<=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 toute information complémentaire, consultez le site www.pecheapied-responsable.fr

