

Pour repos biologique du gisement, la pêche à pied est interdite du 01/11 au 31/03 (arrêté préfectoral du 21/12/2017)

## GISEMENT DE COQUES - GOAS TREZ

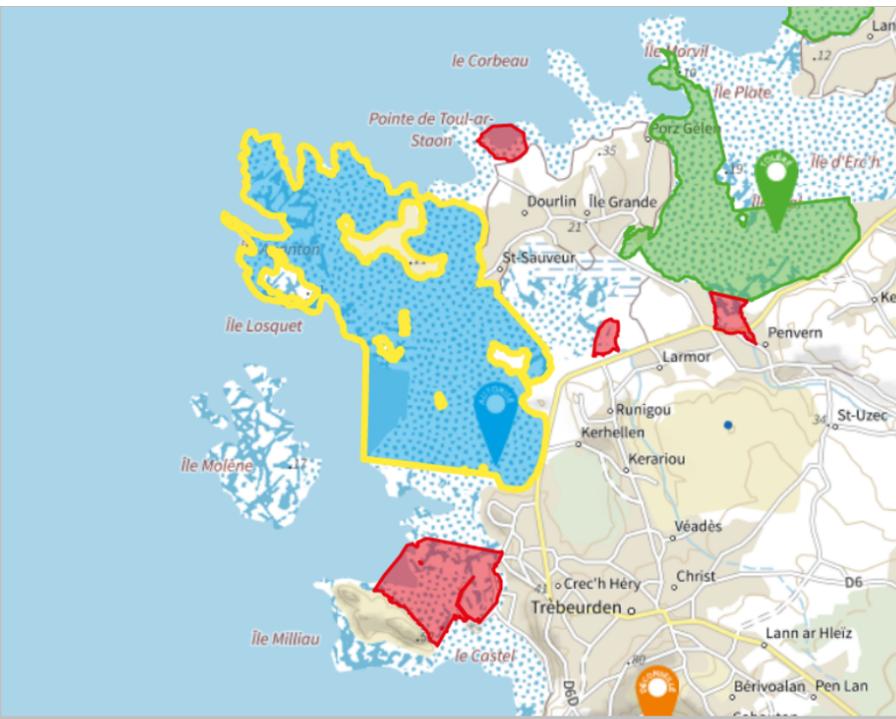
TREBEURDEN\*, PLEUMEUR-BODOU

\*Commune de prélèvement - Site n° 022001945

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 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 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	13 mars	22 avr.	21 mai	24 juin	22 juil.	05 août	16 sept.	15 oct.
2024	20	45	20	20	230	40	20	20
	08 mars	17 avr.	04 mai	05 juin	03 juil.	01 août	19 sept.	02 oct.
2023	18	18	18	61	45	330	170	18
	21 mars	20 avr.	16 mai	13 juin	18 juil.	29 août	26 sept.	24 oct.
2022	18	18	45	490	20	18	18	330

Seuils / 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](http://www.pecheapied-responsable.fr)

