

## GISEMENT DE MOULES - DAHOUET

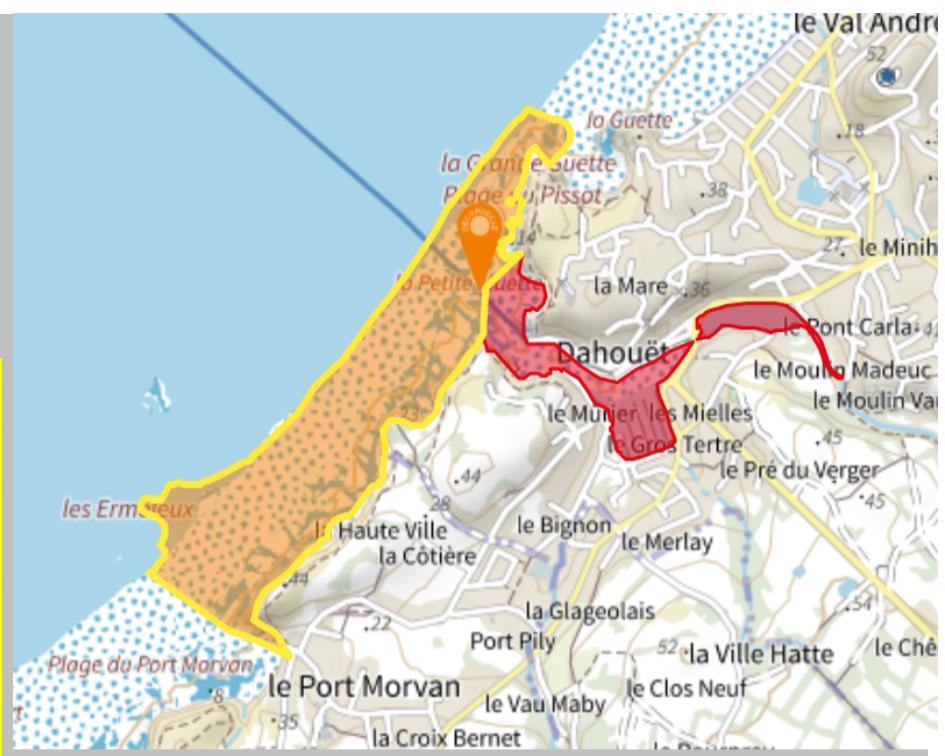
LAMBALLE-ARMOR, PLENEUF-VAL-ANDRE\*

\*Commune de prélèvement - Site n° 022001912

### PÊCHE À PIED DE LOISIR DÉCONSEILLÉE

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

CONSUMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - LA  
CUISSON PEUT REDUIRE CE RISQUE SANS POUR AUTANT LE SUPPRIMER



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 précédentes années permet de déterminer annuellement une consigne sanitaire pour chaque gisement : AUTORISÉE - TOLÉRÉE - DÉCONSEILLÉE - INTERDITE

Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire et aux interdictions temporaires ou permanentes qui peuvent être décidées localement (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	30 janv.	27 févr.	31 mars	29 avr.	27 mai	24 juin	15 juil.	26 août	08 sept.	08 oct.	20 oct.	06 nov.
2025	45	1 100	130	92	130	20	78	1 700	130	7 900	45	78
2024	15 janv.	12 févr.	11 mars	06 mai	06 juin	22 juil.	21 août	17 sept.	17 oct.	14 nov.	16 déc.	
	20	4 900	2 300	780	18	230	230	330	490	18	110	
2023	23 janv.	21 févr.	22 mars	19 avr.	17 mai	05 juin	05 juil.	03 août	28 sept.	30 oct.	27 nov.	14 déc.
	230	45	450	330	45	40	3 300	1 700	130	490	78	45
2022	04 janv.	03 févr.	03 mars	19 avr.	17 mai	15 juin	13 juil.	11 août	12 sept.	10 oct.	24 nov.	26 déc.
	2 300	230	490	330	220	330	490	230	7 900	780	45	40

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)

