

# GISEMENT DE COQUES - MORIEUX Z1

HILLION\*, LAMBALLE-ARMOR

\*Commune de prélèvement - Site n° 022001939

PÊCHE À PIED DE LOISIR

## DÉCONSEILLÉE

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

CONSOMMATION 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.	21 août	26 août	08 sept.	08 oct.	06 nov.													
2025	4 600	220	170	490	490	20	45	690	20	140	450	93													
2024	12 févr.	09 avr.	06 mai	06 juin	22 juil.	21 août	17 sept.	17 oct.	14 nov.	16 déc.															
	230	330	490	220	310	78	18	3 300	130	20															
2023	21 févr.	19 avr.	07 juin	03 août	30 oct.	13 déc.																			
	220	110	170	780	78	170																			
2022	04 janv.	03 févr.	03 mars	20 avr.	15 juin	11 août	27 sept.	10 oct.	26 déc.																
	1 300	78	130	230	230	78	450	230	68																
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)

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](http://www.ars.bretagne.sante.fr)

Pêche  
à pied  
responsable

Ifremer