



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)

