

Edité le 05 mars 2026

Pour repos biologique du gisement, la pêche à pied est interdite du 01/07 au 31/08 et le dimanche (arrêté préfectoral du 02/09/2010)

GISEMENT DE MOULES - CHATELET

SAINT-JOUAN-DES-GUERETS, SAINT-SULIAC,
LE-MINIHC-SUR-RANCE, LANGROLAY-SUR-RANCE*,
PLOUER-SUR-RANCE

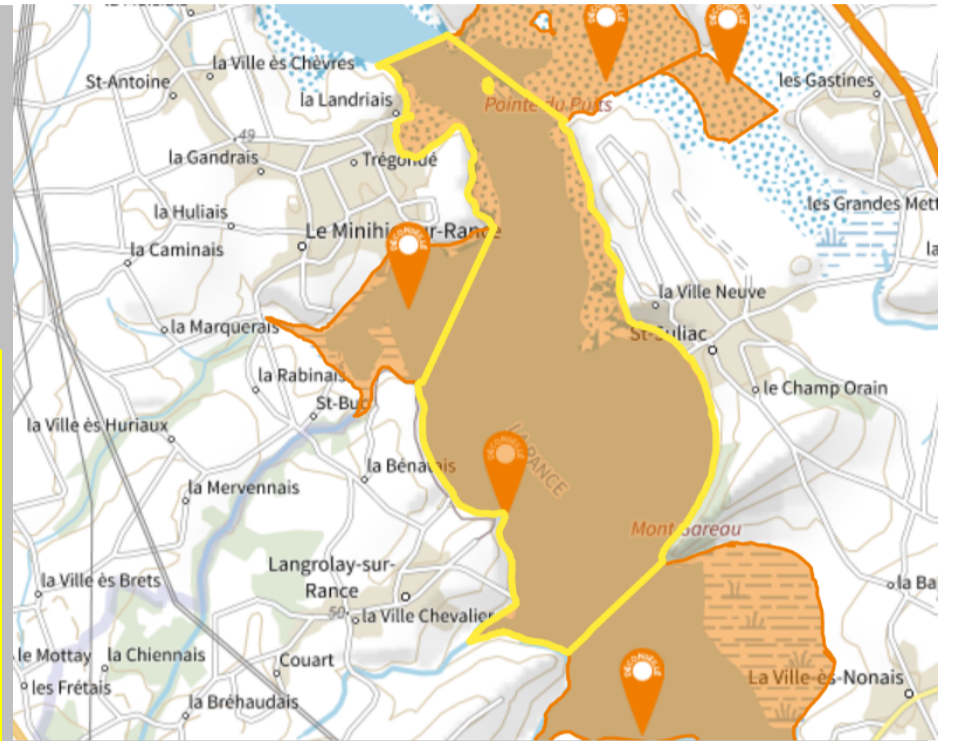
*Commune de prélèvement - Site n° 022001933

PÊCHE À PIED DE LOISIR

DÉCONSEILLÉE

Consigne sanitaire déterminée sur la base des résultats 2023-2024-2025

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	15 janv.	12 févr.	16 févr.									
2026	690	11 000	3 300									
2025	28 janv.	10 févr.	12 mars	10 avr.	12 mai	23 juin	23 juil.	22 sept.	20 oct.	17 nov.	02 déc.	
	3 300	230	170	78	330	230	20	780	330	330	780	
2024	09 janv.	22 févr.	26 mars	22 avr.	21 mai	03 juin	03 juil.	19 août	02 sept.	14 oct.	13 nov.	12 déc.
	780	1 100	1 100	45	130	45	170	490	930	330	230	490
2023	04 janv.	06 févr.	06 mars	03 avr.	02 mai	14 juin	17 juil.	16 août	12 sept.	25 oct.	23 nov.	11 déc.
	490	45	20	170	330	78	170	45	1 300	330	230	7 000

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

