RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

BULLETIN D'INFORMATION SANITAIRE SUR LA PÊCHE À PIED RÉCRÉATIVE DE COQUILLAGES

Edité le 05 mars 2026

Agence Régionale de Santé Bretagne

GISEMENT DE COQUES - PENVERN

TREBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU*

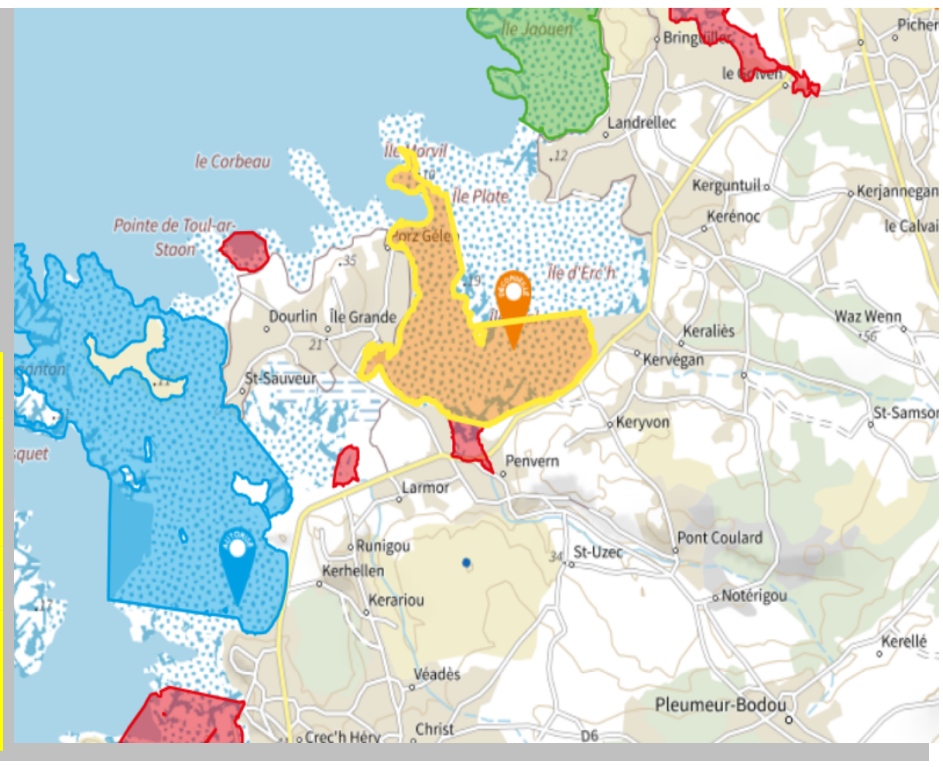
*Commune de prélèvement - Site n° 022001928

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 : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - 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'échantilllonnage.

Résultats du suivi bactériologique (à titre indicatif)

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	22 janv.	03 févr.
2026	780	78

	15 janv.	13 févr.	03 mars	01 avr.	26 mai	25 juin	28 juil.	11 août	09 sept.	22 oct.	06 nov.	08 déc.
2025	45	45	45	45	78	45	220	330	130	130	490	490

	16 janv.	14 févr.	25 mars	25 avr.	22 mai	25 juin	23 juil.	07 août	18 sept.	01 oct.	19 nov.	17 déc.
2024	45	18	78	230	330	110	93	330	130	68	20	20

	25 janv.	22 févr.	08 mars	20 avr.	04 mai	06 juin	04 juil.	01 août	04 sept.	02 oct.	13 nov.	13 déc.
2023	130	330	45	140	2 300	330	230	4 900	2 300	78	330	78

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli*	≤ 230	> 230 – ≤ 700	> 700 – ≤ 4 600	> 4 600 – ≤ 46 000	> 46 000

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraichissez 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

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

Pêche à pied responsable

Ifremer