

Pour repos biologique du gisement, la pêche à pied est interdite du 01/03 au 31/08 (arrêté préfectoral du 21/12/2017)

GISEMENT DE COQUES - PETIT TAUREAU

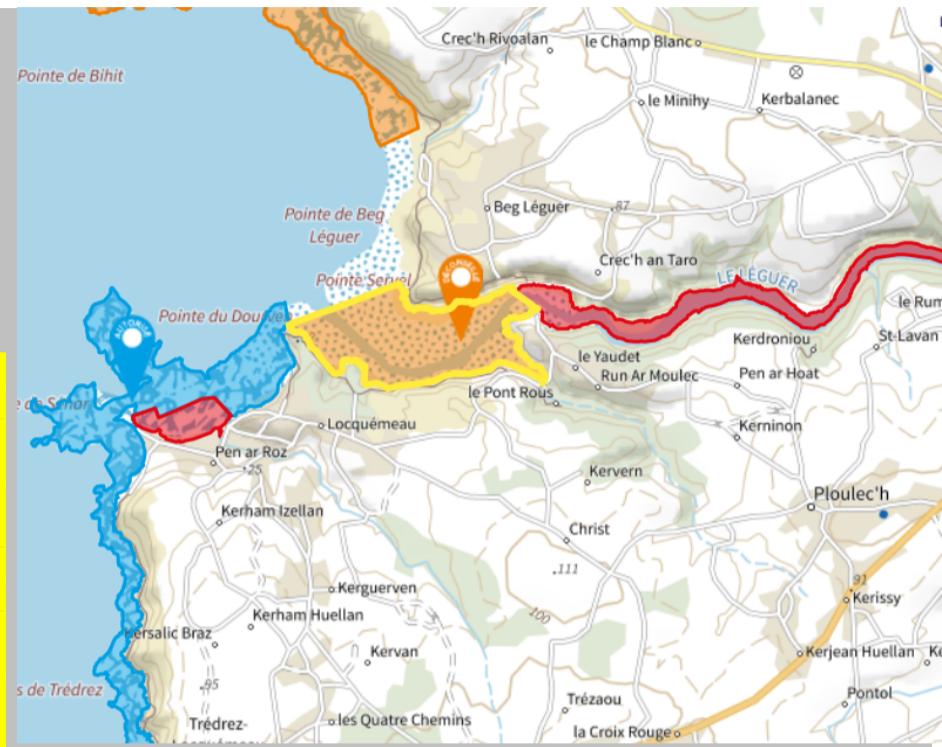
TREDREZ-LOCQUEMEAU, PLOUMILLIAU, PLOULEC'H, LANNION*

*Commune de prélèvement - Site n° 022001946

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	15 janv.	11 févr.	11 août	22 sept.	21 oct.	04 nov.
2025	310	130	330	140	7 000	78
2024	270	330	170	220	330	78
2023	20	490	1 300	1 100	78	230
2022	130	3 300	490	3 300	2 300	20

16 janv.	14 févr.	05 août	16 sept.	15 oct.	18 nov.	02 déc.
270	330	170	220	330	78	490
24 janv.	08 févr.	01 août	19 sept.	02 oct.	14 nov.	13 déc.
20	490	1 300	1 100	78	230	110
03 janv.	17 févr.	29 août	12 sept.	24 oct.	08 nov.	27 déc.
130	3 300	490	3 300	2 300	20	78

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

