

GISEMENT DE COQUES - LES MIELLES

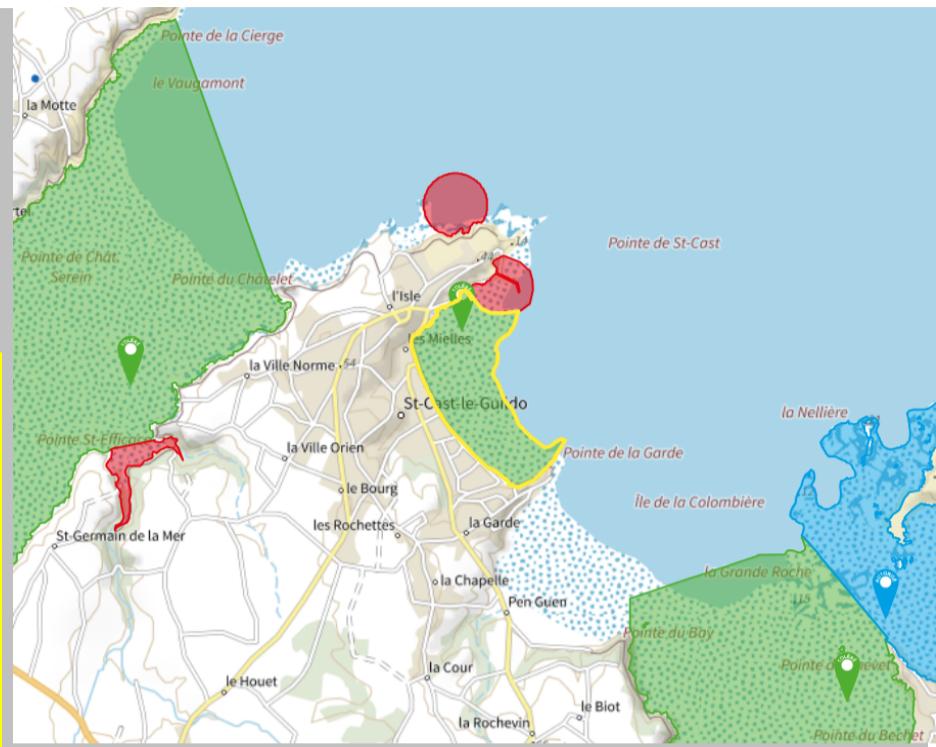
SAINT-CAST-LE-GUILDO*

*Commune de prélèvement - Site n° 022001915

PÊCHE À PIED DE LOISIR TOLÉRÉE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES PONCTUELLEMENT A RISQUE POUR LA SANTÉ - LA CUISSON PEUT RÉDUIRE SIGNIFICATIVEMENT CE RISQUE



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 - 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'échantillonnage.

Résultats du suivi bactériologique

(à titre indicatif)

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	30 janv.	26 févr.	18 mars	15 avr.	12 mai	24 juin	24 juil.	10 sept.	21 oct.	04 nov.
2025	230	20	20	130	78	110	230	330	20	780
2024	11 janv.	13 févr.	13 mars	10 avr.	23 mai	25 juin	08 juil.	22 août	05 sept.	02 oct.
	18	1 300	68	490	45	45	110	330	330	18
2023	24 janv.	21 févr.	07 mars	17 avr.	17 mai	19 juin	06 juil.	01 août	27 sept.	17 oct.
	230	130	700	230	130	170	18	230		14 nov.
2022	20 janv.	01 févr.	21 mars	28 avr.	16 mai	14 juin	18 juil.	30 août	27 sept.	24 oct.
	45	20	170	490	110	45	18	20	45	780
										18

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