

## GISEMENT DE COQUES - FRESNAYE

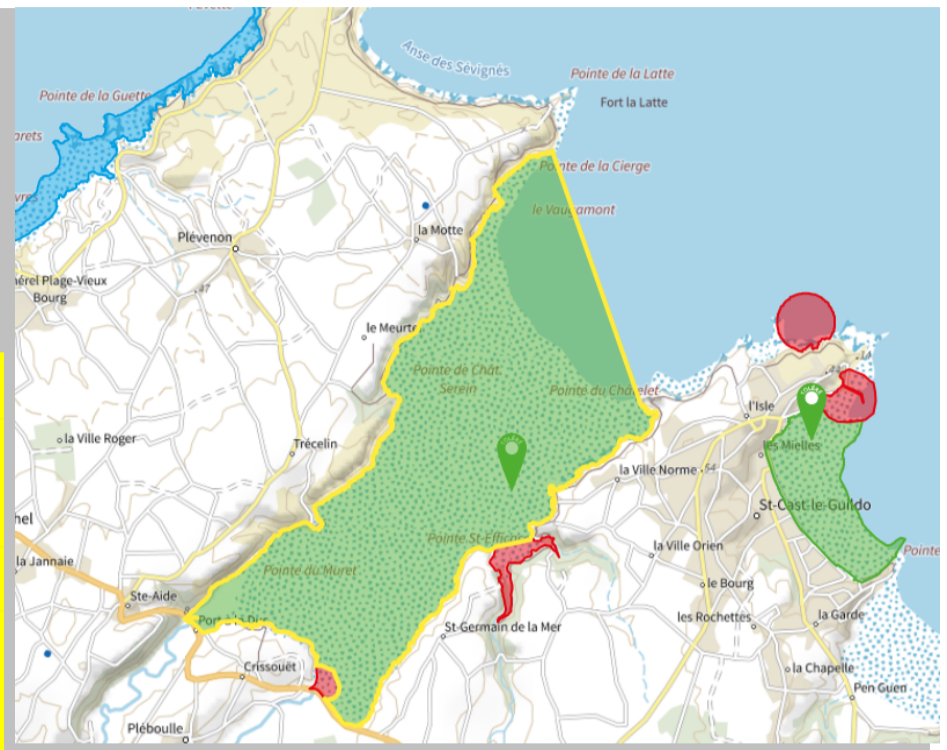
FREHEL\*, PLEVENON, PLEBOULLE, MATIGNON, SAINT-CAST-LE-GUILDON

\*Commune de prélèvement - Site n° 022001938

**PÊCHE À PIED DE LOISIR  
TOLÉRÉE**

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

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 - DECONSEILLÉE - 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	19 janv.	17 févr.
2026	45	130

	30 janv.	26 févr.	18 mars	15 avr.	12 mai	24 juin	24 juil.	26 août	10 sept.	21 oct.	04 nov.	05 déc.
2025	130	78	18	130	78	330	230	45	130	170	130	68
	11 janv.	13 févr.	13 mars	10 avr.	23 mai	25 juin	08 juil.	22 août	05 sept.	13 nov.	18 déc.	
2024	68	40	18	130	45	170	18	140	170	220	20	
	24 janv.	21 févr.	07 mars	17 avr.	17 mai	19 juin	06 juil.	01 août	27 sept.	17 oct.	14 nov.	28 déc.
2023	330	20	20	20	330	45	170	330	270	78	1 100	20

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)

