

Edité le 09 déc. 2025

GISEMENT COQUES BARNENEZ

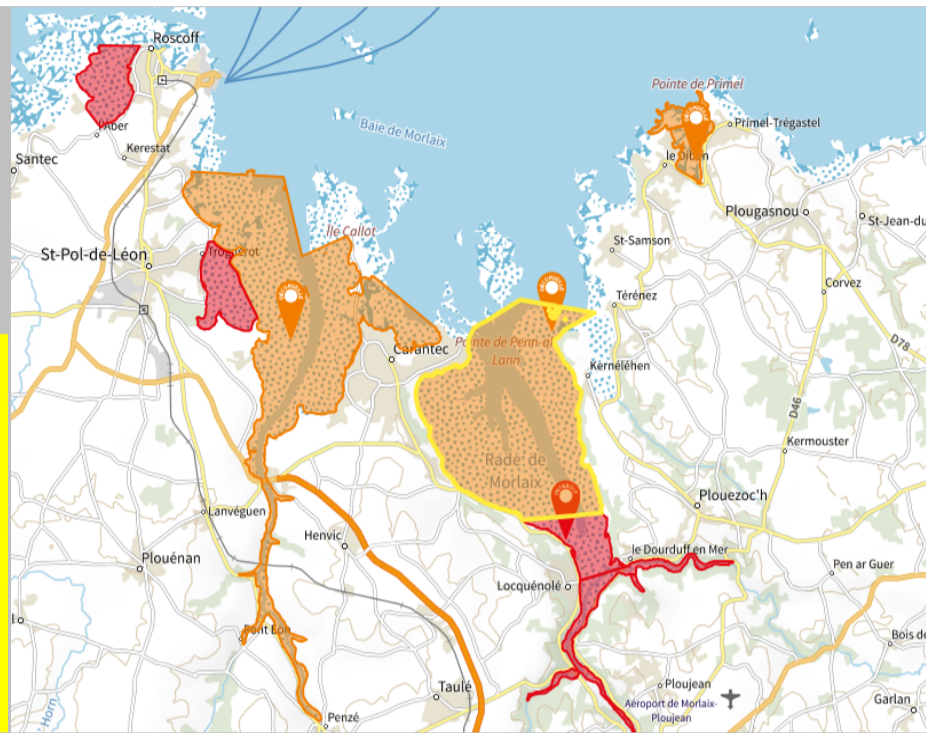
PLOUEZOC'H*, CARANTEC, TEREenez

*Commune de prélèvement - Site n° 029002746

PÊCHE À PIED DE LOISIR DÉCONSEILLÉE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - LA CUISSON PEUT RÉDUIRE 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'échantillonnage.

Résultats du suivi bactériologique

(à titre indicatif)

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	14 janv.	26 févr.	12 mars	14 avr.	12 mai	23 juin	24 juil.	11 août	23 sept.	07 oct.	04 nov.
2025	340	1 400	18	156	2 600	260	90	460	460	260	980

	11 janv.	26 févr.	11 mars	08 avr.	23 mai	06 juin	22 juil.	19 août	17 sept.	17 oct.	14 nov.	18 déc.
2024	340	660	920	420	900	90	4 800	3 400	980	6 600	156	90

	23 janv.	21 mars	18 avr.	04 mai	05 juin	04 juil.	02 août	16 août	28 sept.	03 oct.	16 oct.	13 nov.	11 déc.
2023	220	18	18	18	18	90	26 000	660	1 580	1 380	280	1 560	2 200

	03 janv.	01 févr.	02 mars	07 mars	21 avr.	16 juin	12 juil.	02 août	31 août	11 oct.	28 déc.
2022	3 400	1 380	10 800	260	980	220	156	90	460	40	980

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

