

Edité le 05 mars 2026

GISEMENT PALOURDES LA PALUD

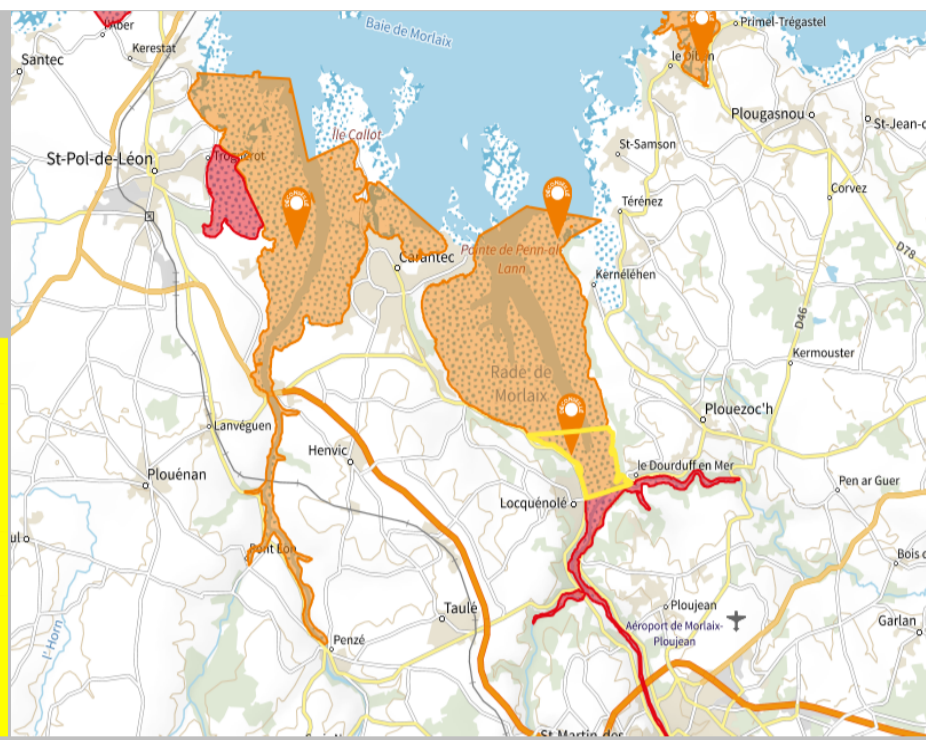
TAULE*, LOCQUENOLE, PLOUEZOC'H, LE DOURDUFF EN MER

*Commune de prélèvement - Site n° 029002747

PÊCHE À PIED DE LOISIR
DÉCONSEILLÉE

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

CONSUMMATION 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 : 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	20 janv.	02 févr.
2026	330	330

	14 janv.	26 févr.	12 mars	14 avr.	12 mai	23 juin	24 juil.	11 août	23 sept.	07 oct.	04 nov.	03 déc.	23 déc.
2025	220	790	490	130	270	460	1 300	330	1 700	490	460	1 700	490

	11 janv.	26 févr.	08 avr.	23 mai	22 juil.	17 oct.	14 nov.	18 déc.
2024	130	790	220	490	78	3 300	330	460

	21 mars	18 avr.	04 mai	05 juin	04 juil.	02 août	28 sept.	03 oct.	16 oct.	13 nov.	11 déc.
2023	18	18	18	18	330	330	4 900	330	230	780	2 400

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

