

Edité le 05 mars 2026

GISEMENT COQUES POINTE ST JEAN

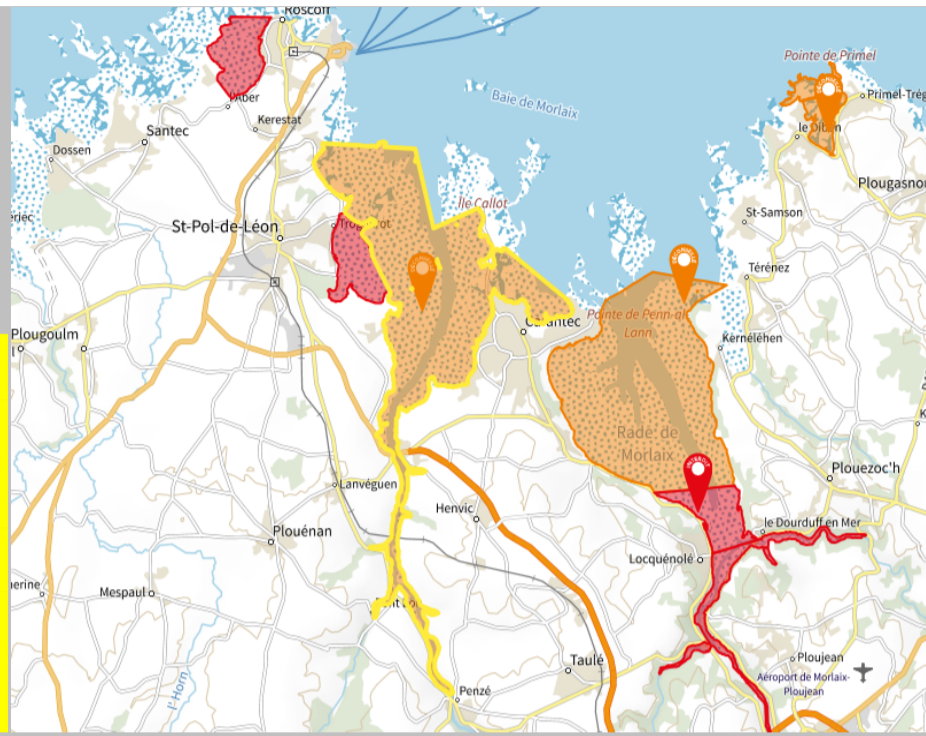
SAINT-POL-DE-LEON*, CARANTEC, HENVIC, PENZE

*Commune de prélèvement - Site n° 029002748

PÊCHE À PIED DE LOISIR
DÉCONSEILLÉE

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

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 : 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.	03 févr.
2026	790	330

	15 janv.	28 janv.	27 févr.	13 mars	28 avr.	14 mai	24 juin	28 juil.	25 août	22 sept.	06 oct.	05 nov.	08 déc.	23 déc.
2025	40	1 100	490	230	490	460	330	2 400	1 300	3 500	3 500	790	490	490

	11 janv.	12 févr.	22 févr.	09 avr.	06 mai	04 juin	23 juil.	20 août	18 sept.	17 oct.	04 nov.	17 déc.
2024	780	11 000	3 500	3 300	920	140	2 200	1 300	330	4 600	780	78

	24 janv.	21 févr.	22 mars	14 sept.	19 sept.	28 sept.	02 oct.	12 oct.	16 oct.	13 nov.	13 déc.
2023	230	490	490	13 000	4 900	11 000	790	1 700	1 100	1 300	1 100

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
- Éloignez-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

