

Editorisé le 27 fevr. 2025

GISEMENT HUITRES CREUSES LE LOC'H

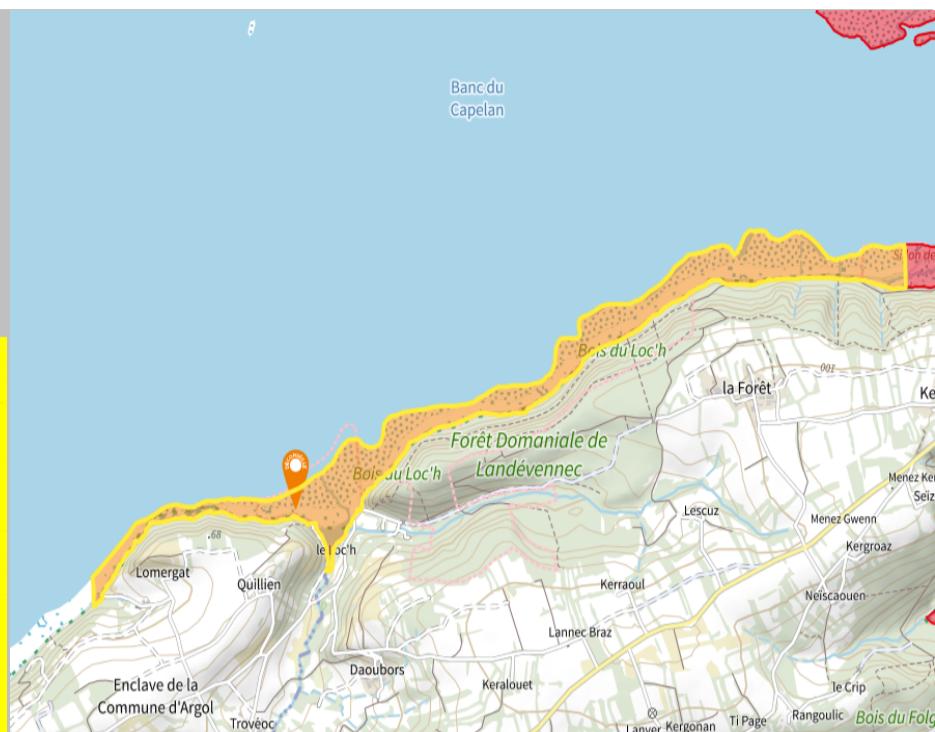
LANDEVENNEC*

*Commune de prélèvement - Site n° 029002739

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 PERMET DE 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 - TOLEREE - DECONSEILLEE - INTERDITE

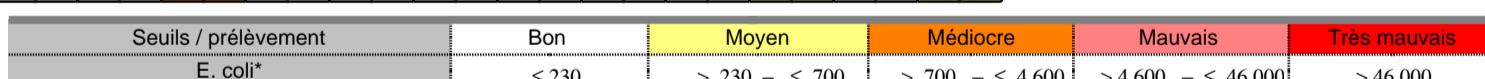
Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire et aux interdictions temporaires ou permanentes qui peuvent être décidées localement (pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral). Le résultat 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	15 janv.	13 févr.	24 janv.	08 févr.	11 mars	22 avr.	06 mai	05 juin	04 juil.	21 août	16 sept.	16 oct.	04 nov.	04 déc.
2025	78	78												
2024	330	230	78	20	330	68	18	20	18	2 400	45	45		
2023	20	20	230	18	18	45	18	220	18	490	230	790		
2022	45	130	790	18	20	18	20	170	110	330	78	330		



**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

Pôle littoral 29 - Département santé-environnement
Délégation Départementale du Finistère

5, venelle de Kergos - 29324 QUIMPER CEDEX

Editorisé le

