

GISEMENT MOULES HUITRES CREUSES LE FRET

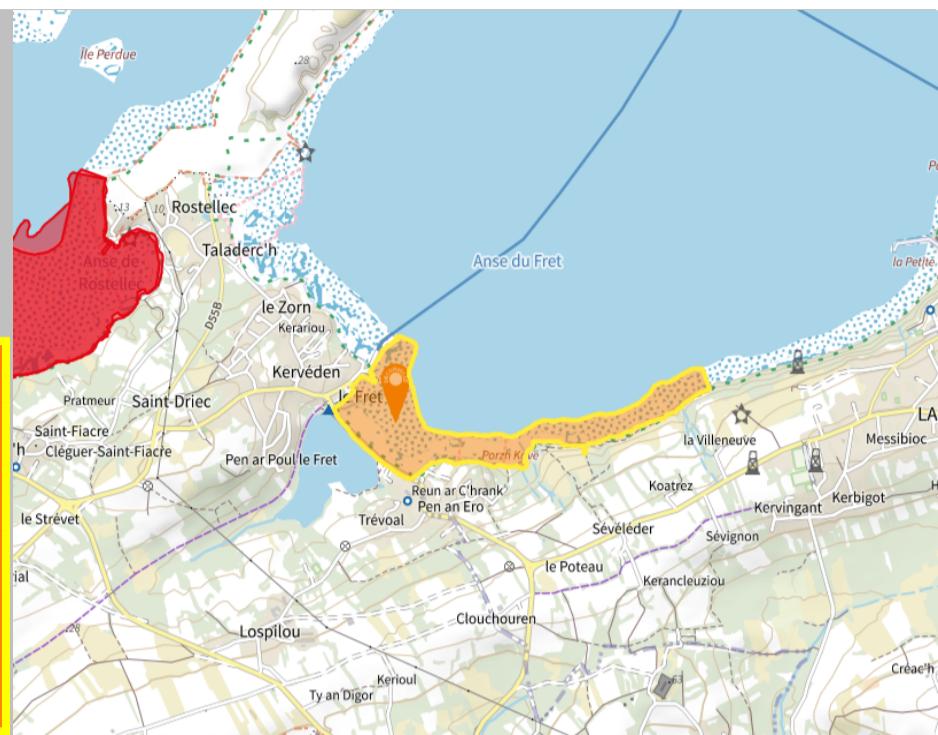
CROZON*, LE FRET, LANVEOC

*Commune de prélèvement - Site n° 029002740

PÊCHE À PIED DE LOISIR DÉCONSEILLÉE

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

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 geyser : 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	15 janv.	13 févr.	12 mars	14 avr.	14 mai	11 juin	28 juil.	11 août	22 sept.	20 oct.	18 nov.
2025	78	18	230	170	78	18	78	18	330	140	490
	24 janv.	08 févr.	11 mars	22 avr.	06 mai	05 juin	04 juil.	21 août	16 sept.	16 oct.	04 nov.
2024	45	940	130	18	490	230	230	1 100	45	130	18
	04 déc.										
2023	490	1 300	18	230	18	18	2 400	790	230	20	20
	13 déc.										
2022	45	68	40	630	20	230	78	170	3 500	20	330
	13 déc.								130		

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

