

Edité le 05 mars 2026

## GISEMENT MOULES MORGAT

CROZON\*, MORGAT

\*Commune de prélèvement - Site n° 029002734

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	07 janv.	17 févr.
2026	45	110

	15 janv.	13 févr.	12 mars	14 avr.	14 mai	11 juin	28 juil.	11 août	22 sept.	20 oct.	18 nov.	22 déc.
2025	20	220	18	18	45	18	45	170	1 300	20	20	330

	24 janv.	08 févr.	11 mars	22 avr.	06 mai	05 juin	04 juil.	21 août	16 sept.	16 oct.	18 oct.	04 nov.	04 déc.
2024	18	110	20	18	790	460	330	790	170	5 400	68	18	330

	23 janv.	23 févr.	22 mars	19 avr.	22 mai	07 juin	03 juil.	01 août	13 sept.	26 oct.	27 nov.	13 déc.
2023	68	20	18	18	68	18	1 300	330	45	2 400	130	18

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](http://www.pecheapied-responsable.fr)

