RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

BULLETIN D'INFORMATION SANITAIRE SUR LA PÊCHE À PIED RÉCRÉATIVE DE COQUILLAGES

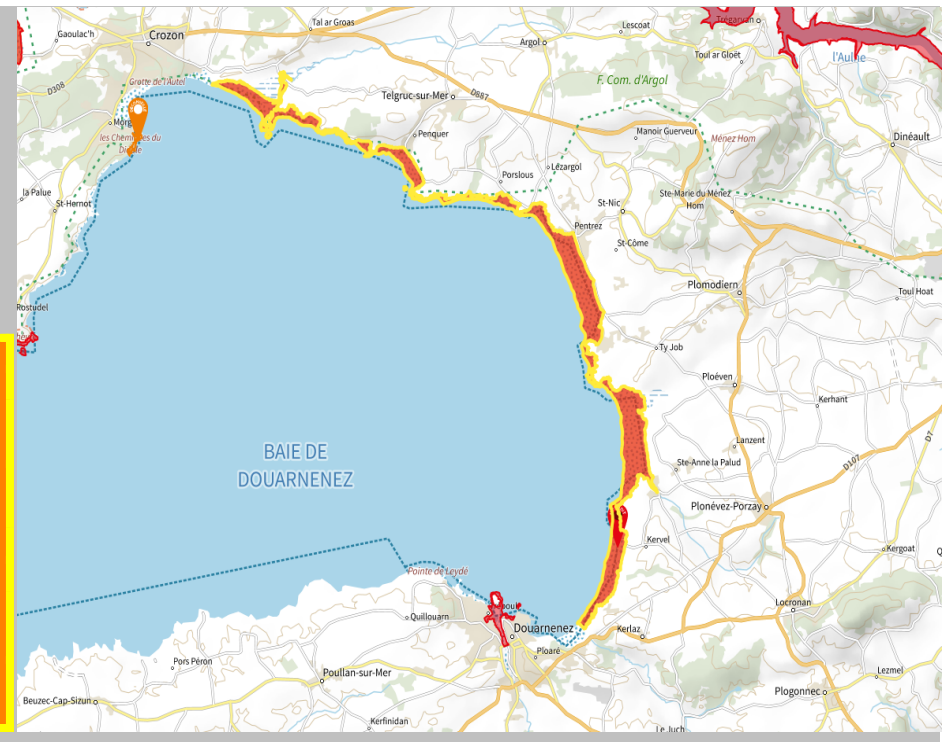
Edité le 05 oct. 2026

Agence Régionale de Santé Bretagne

GISEMENT DONACES KERVEL

PLONEVEZ-PORZAY*, KERLAZ, PLOMODIERN, ST NIC, PENTREZ. TELGRUC-SUR-MER. TAL AR GROAS

*Commune de prélèvement - Site n° 029002756



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 batériologique 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 : AUTORISEE - 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'échantilllonnage.

Résultats du suivi bactériologique (à titre indicatif)

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	05 janv.	09 févr.	16 févr.	06 avr.	25 mai	06 juil.	10 août	14 sept.
2026	2 400	5 400	1 100	20	20	78	450	490

	12 janv.	17 févr.	07 avr.	12 mai	09 juin	23 juin	07 juil.	11 août	02 sept.	03 nov.	10 nov.	15 déc.
2025	330	2 300	20	780	790	210	330	1 100	45	5 400	790	330

	08 janv.	25 févr.	19 mars	29 avr.	13 mai	20 mai	27 mai	10 juin	30 juin	12 août	23 sept.	13 oct.	11 nov.	25 nov.	16 déc.
2024	690	1 300	68	110	22 000	5 400	68	130	20	18	140	490	170	2 400	18

	03 janv.	13 févr.	06 mars	15 mai	11 juin	16 juil.	13 août	26 sept.	17 oct.	20 nov.	11 déc.
2023	490	20	170	18	20	490	130	330	330	130	490

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli*	≤ 230	> 230 – ≤ 700	> 700 – ≤ 4 600	> 4 600 – ≤ 46 000	> 46 000



- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraichissez 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

Pêche à pied responsable

Ifremer