

Edité le 05 mars 2026

GISEMENT COQUES POINTE CHEVALIER OUEST

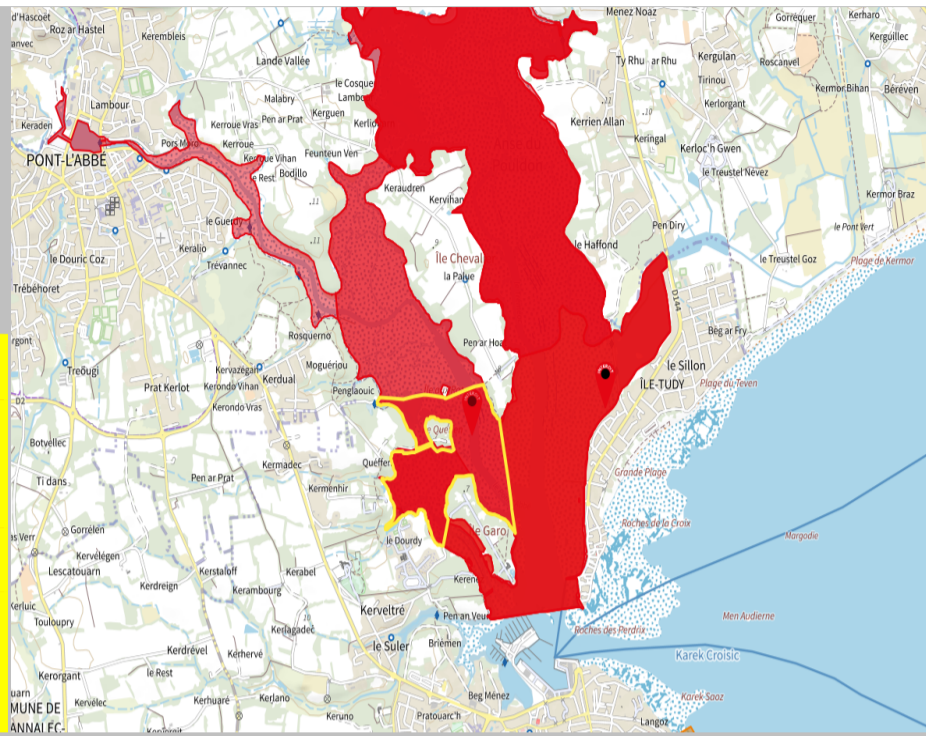
PONT-L'ABBÉ*, ILE TUDY, LOCTUDY

*Commune de prélèvement - Site n° 029002758

PÊCHE À PIED DE LOISIR INTERDITE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - MÊME APRÈS CUISSON



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	19 janv.	02 févr.
2026	2 400	690

	14 janv.	31 janv.	11 févr.	13 mars	28 avr.	12 mai	15 mai	23 mai	24 juin	24 juil.	11 août	08 sept.	20 oct.	20 nov.	04 déc.
2025	700	2 400	330	1 300	2 400	11 000	1 100	490	700	1 300	490	3 300	2 400	330	17 000

	11 janv.	12 févr.	11 mars	08 avr.	10 avr.	06 mai	24 juin	27 juin	22 juil.	19 août	17 sept.	15 oct.	14 nov.	16 déc.
2024	230	3 300	2 400	4 900	790	1 300	5 400	3 300	2 400	490	1 300	790	2 300	230

	23 janv.	20 févr.	21 mars	06 avr.	04 mai	05 juin	03 juil.	04 août	08 août	14 août	28 sept.	30 oct.	13 nov.	20 nov.	27 nov.	14 déc.
2023	330	230	310	130	130	20	1 300	4 900	330	690	3 300	130	4 900	790	230	2 300

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

