

Edité le 09 déc. 2025

# GISEMENT COQUES KEREMMA

TREFLEZ\*, GOULVEN, PLOUNEOUR-TREZ,  
BRIGNOGAN-PLAGES

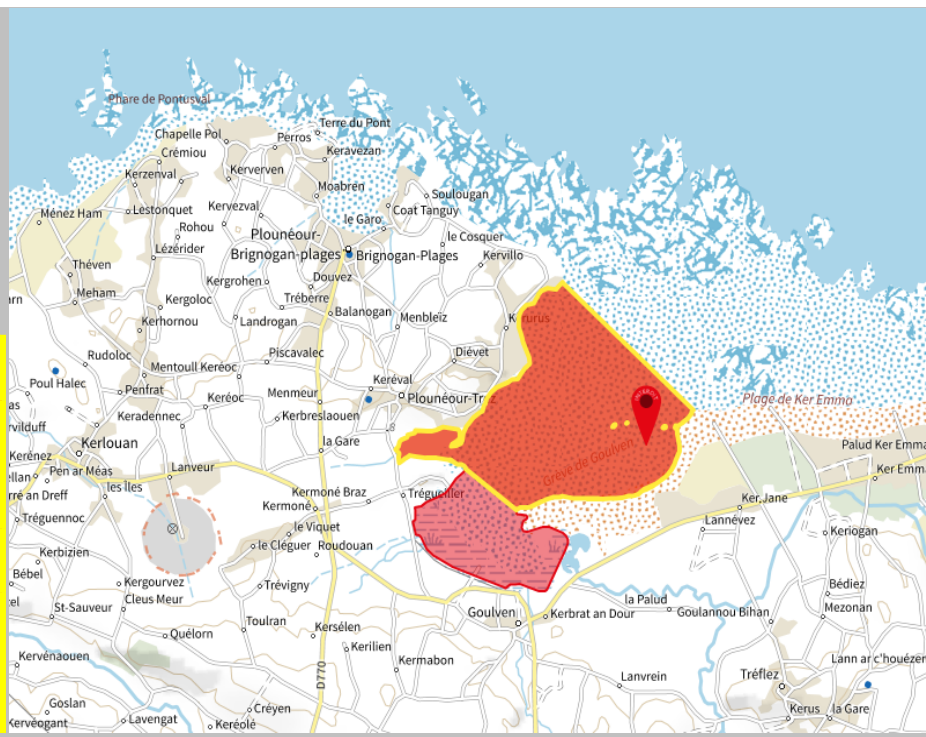
\*Commune de prélèvement - Site n° 029002749

## PÊCHE À PIED DE LOISIR

# INTERDITE

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

## 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 : 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'échantillonnage.

## Résultats du suivi bactériologique

(à titre indicatif)

\*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	28 janv.	31 mars	16 avr.	12 mai	11 juin	24 juin	23 juil.	26 août	24 sept.	20 oct.	18 nov.
2025	2 400	45	1 300	780	5 400	1 300	92 000	790	1 300	130	1 100

	29 janv.	13 févr.	05 août	20 août	02 sept.	16 sept.	15 oct.	21 oct.	30 oct.	05 nov.	04 déc.
2024	130	230	92 000	11 000	5 400	16 000	35 000	1 700	490	780	230

	23 janv.	09 févr.	08 mars	05 avr.	22 mai	19 juin	18 juil.	30 août	13 sept.	30 oct.	14 nov.	28 déc.
2023	1 300	490	450	45	18	490	220	780	2 700	690	220	170

	03 janv.	06 janv.	17 janv.	15 févr.	01 mars	28 avr.	19 mai	29 juin	28 juil.	31 août	28 sept.	24 oct.	22 nov.	29 déc.
2022	9 200	490	690	330	330	78	2 400	260	690	330	1 300	3 500	1 400	330

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

