

Edité le 05 mars 2026

GISEMENT PALOURDES L'AUBERLAC'H

PLOUGASTEL-DAOULAS*, LOPERHET

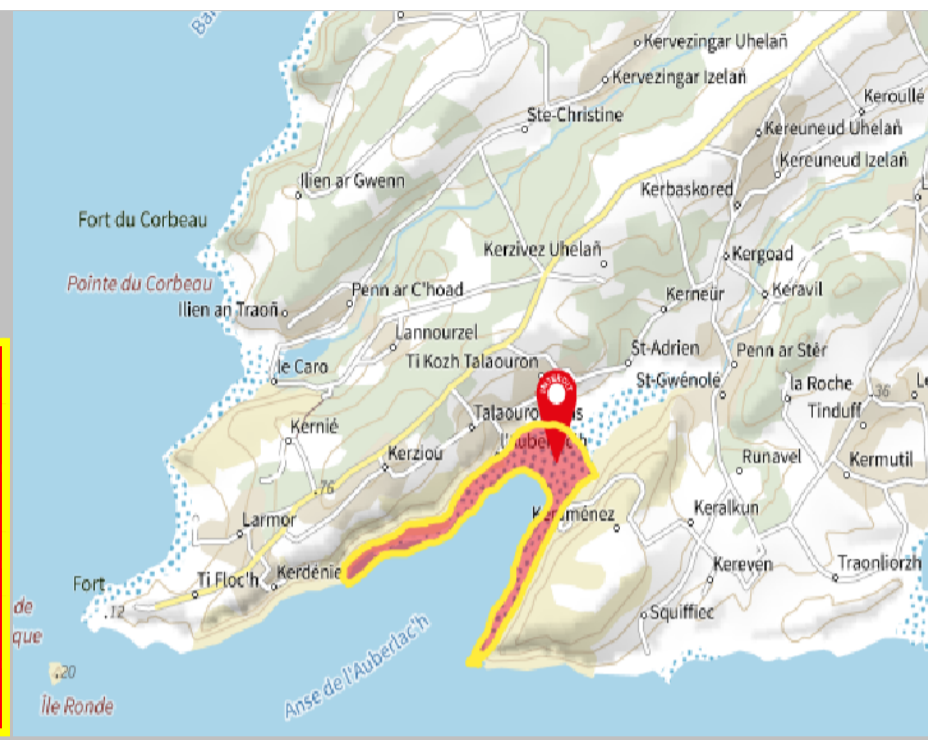
*Commune de prélèvement - Site n° 029002737

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	08 janv.	19 févr.
2026	230	24 000

	16 janv.	03 févr.	04 mars	29 avr.	26 mai	12 juin	23 juin	15 juil.	12 août	09 sept.	09 oct.	04 nov.	17 nov.	09 déc.
2025	45	790	170	1 700	130	16 000	330	490	490	3 300	310	7 000	78	1 300

	16 janv.	27 févr.	12 mars	25 avr.	23 mai	26 juin	22 août	03 sept.	30 oct.	19 nov.	02 déc.
2024	630	790	790	230	78	330	2 400	2 400	490	1 700	170

	26 janv.	23 févr.	07 mars	20 mars	06 avr.	22 mai	05 juin	19 juil.	17 août	21 août	18 sept.	02 oct.	16 nov.	27 déc.
2023	110	9 200	78	170	230	20	78	130	16 000	170	490	230	490	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

