

Edité le 25 nov. 2025

GISEMENT DE COQUES - LE PRIEURE

DINARD*

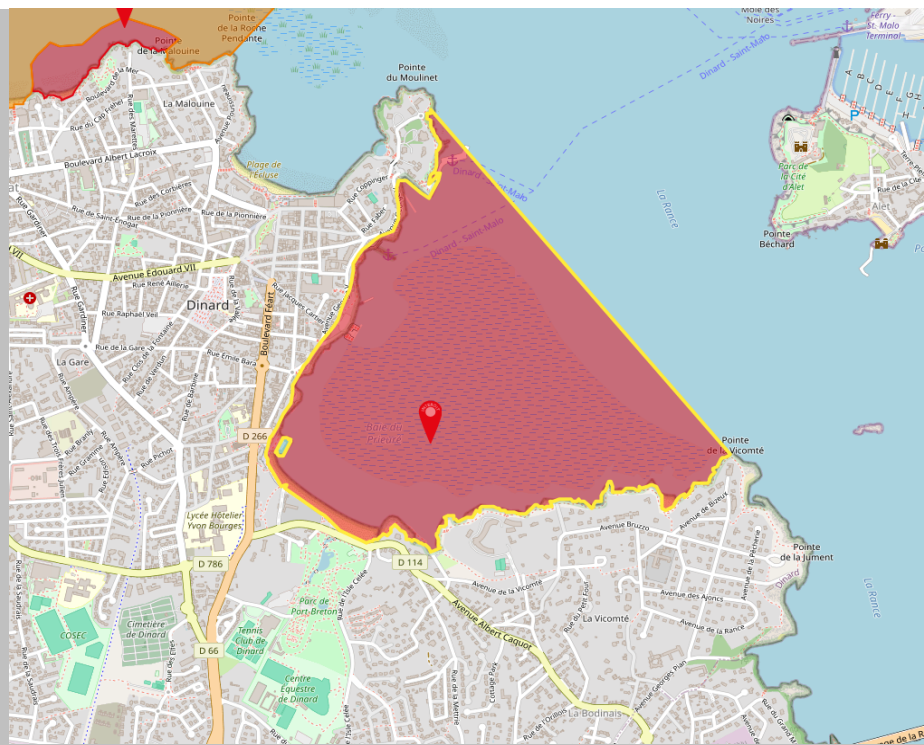
*Commune de prélèvement - Site n° 035001351

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 : AUTORISÉE - TOLÉRÉE - DECONSEILLÉE - 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	29 janv.	12 févr.	12 mars	09 avr.	12 mai	25 juin	23 juil.	20 août	18 sept.	20 oct.	05 nov.
2025	2 300	490	490	490	110	330	690	2 300	2 200	2 700	3 300

	05 juin	04 juil.	19 août	16 sept.	16 oct.	13 nov.	16 déc.
2024	490	78	2 200	3 300	7 900	54 000	230

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



Pôle littoral 22/35 - Département santé-environnement
Délégation Départementale des Côtes-d'Armor

12. rue de Paimpont - CS 82152 - 22021 SAINT-BRIEUC

Standard : 02 90 08 80 00
www.ars.bretagne.sante.fr

