

GISEMENT DE COQUES - ANSE DE TROCTIN

SAINT-MALO*

*Commune de prélèvement - Site n° 035000932

PÊCHE À PIED DE LOISIR

INTERDITE

Par arrêté municipal du 04/12/2014 au regard de la qualité sanitaire du gisement

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

Année	29 janv.	12 mars	12 mai	23 juil.	18 sept.	05 nov.						
2025	7 000	110	490	490	68	92 000						
Année	10 janv.	08 févr.	25 mars	22 avr.	22 mai	05 juin	04 juil.	19 août	16 sept.	16 oct.	13 nov.	16 déc.
2024	130	13 000	2 300	20	35 000	270	2 300	35 000	490	2 300	3 300	780
Année	23 janv.	20 févr.	22 mars	19 avr.	16 mai	15 juin	17 juil.	16 août	27 sept.	12 oct.	15 nov.	13 déc.
2023	4 900	330	7 000	130	170	4 900	3 300	1 300	4 900	4 900	1 700	3 300

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

