

GISEMENT DE COQUES - GASTINES

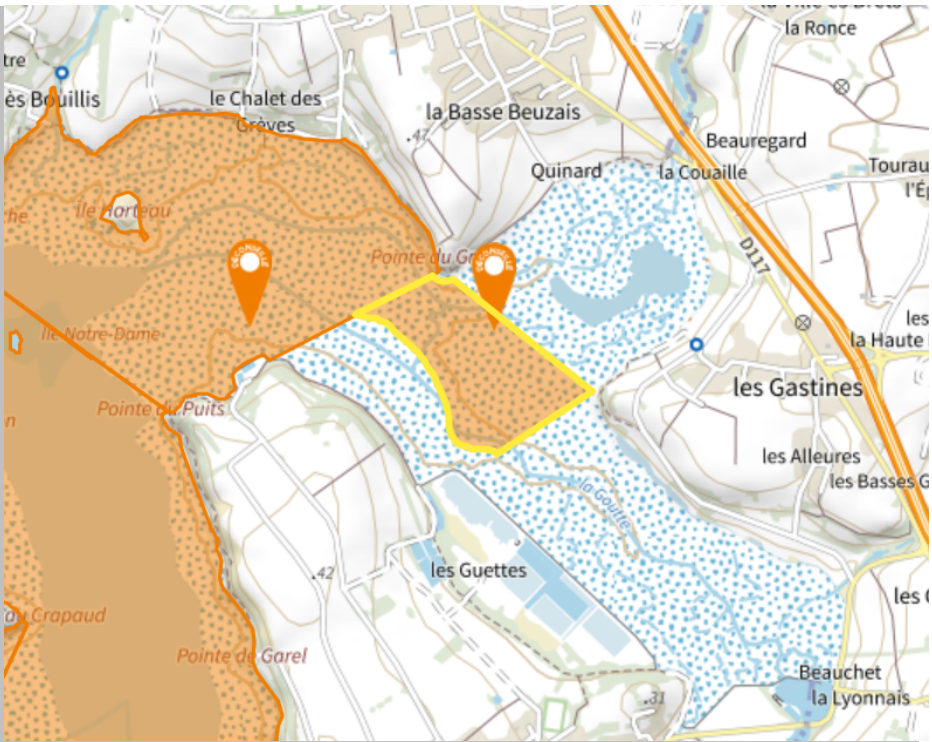
SAINT-JOUAN-DES-GUERETS, SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET,
SAINT-SULIAC*

*Commune de prélèvement - Site n° 035001345

PÊCHE À PIED DE LOISIR
DÉCONSEILLÉE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - LA
CUISSON PEUT REDUIRE CE RISQUE SANS POUR AUTANT LE SUPPRIMER



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	30 janv.	04 févr.	13 févr.	31 mars	28 avr.	27 mai	26 juin	24 juil.	12 août	22 sept.	01 oct.	06 oct.	06 nov.
2025	13 000	450	230	18	20	45	490	1 100	780	7 900	18	1 700	330
2024	11 janv.	12 févr.	11 mars	08 avr.	07 mai	06 juin	22 juil.	20 août	17 sept.	17 oct.	14 nov.	16 déc.	
	130	20	230	45	20	490	780	2 700	230	1 700	20	230	
2023	23 janv.	21 févr.	19 avr.	04 mai	05 juin	05 juil.	03 août	28 sept.	30 oct.	27 nov.	14 déc.		
	130	220	45	18	18	4 900	490	40	330	45	110		
2022	04 janv.	02 févr.	03 mars	19 avr.	17 mai	15 juin	15 juil.	11 août	12 sept.	10 oct.	24 nov.		
	230	18	780	78	170	330	18	690	330	3 300	490		

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

