

Pour repos biologique, la pêche à pied est interdite du 01/07 au 30/09 (arrêté préfectoral du 24/09/2010)

GISEMENT DE PALOURDES - BIEZ EST

LE-VIVIER-SUR-MER*, CHERRUEIX

*Commune de prélèvement - Site n° 035001338

PÊCHE À PIED DE LOISIR

TOLÉRÉE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES PONCTUELLEMENT A RISQUE POUR LA SANTÉ - LA CUISSON PEUT RÉDUIRE SIGNIFICATIVEMENT CE RISQUE

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	13 janv.	31 janv.	12 févr.	13 mars	14 avr.	26 mai	25 juin	24 juil.	25 août	08 sept.	06 oct.	04 nov.
2025	140	45	130	20	45	78	20	45	330	110	20	18
2024	11 janv.	08 févr.	14 mars	24 avr.	06 mai	04 juin	08 juil.	05 août	03 sept.	01 oct.	04 nov.	02 déc.
	78	110	18	18	490	45	20	780	230	230	20	330
2023	25 janv.	07 févr.	07 mars	05 avr.	03 mai	06 juin	03 juil.	01 août	27 sept.	16 oct.	13 nov.	12 déc.
	18	20	20	18	18	20	780	330	230	45	20	68
2022	05 janv.	01 févr.	01 mars	04 avr.	02 mai	13 juin	12 juil.	29 août	13 sept.	11 oct.	07 nov.	22 déc.
	1 300	20	330	20	18	18	18	78	68	18		140

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

