

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

## GIEMENT DE PALOURDES - BIEZ ES1

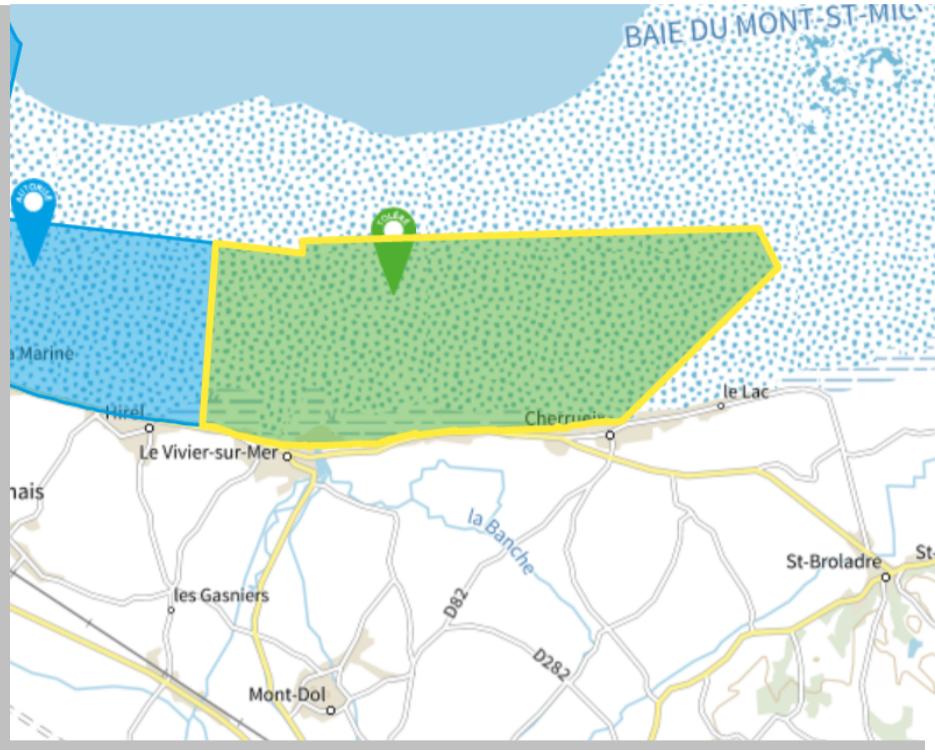
LE-VIVIER-SUR-MER\*, CHERRUEIX

\*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 À 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	78	110	18	18	490	45	20	780	230	230	20	330
2023	18	20	20	18	18	20	780	330	230	45	20	68
2022	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](http://www.pecheapied-responsable.fr)

