

Pour repos biologique du gisement, la pêche à pied est interdite du 01/01 au 31/03 et du 01/10 au 31/12 (arrêté préfectoral du 24/09/2010)

## GISEMENT DE PALOURDES - VILDE

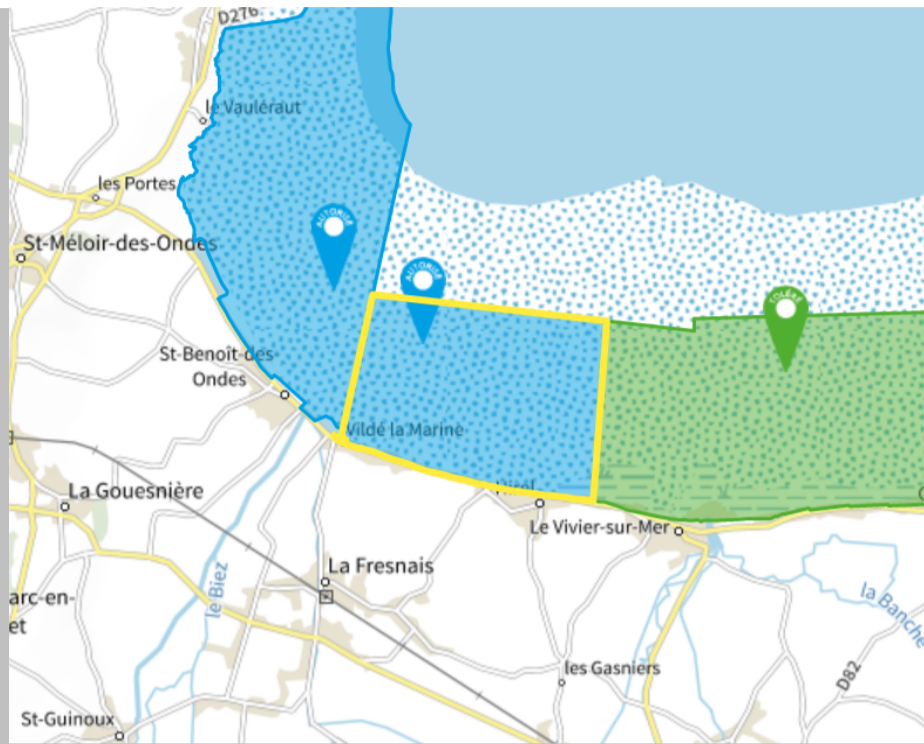
SAINT-BENOIT-DES-ONDES\*, HIREL, LE-VIVIER-SUR-MER

\*Commune de prélèvement - Site n° 035001339

PÊCHE À PIED DE LOISIR  
**AUTORISÉE**

Consigne sanitaire déterminée sur la base des résultats 2023-2024-2025

CONSOMMATION DE COQUILLAGES POSSIBLE SANS CUISSON PRÉALABLE



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	19 janv.	17 févr.
2026	20	20

	13 janv.	12 févr.	13 mars	14 avr.	26 mai	25 juin	24 juil.	25 août	08 sept.	06 oct.	04 nov.	03 déc.
2025	78	45	110	78	20	20	170	20	20	18	20	20
	11 janv.	08 févr.	14 mars	24 avr.	06 mai	04 juin	08 juil.	05 août	03 sept.	01 oct.	04 nov.	02 déc.
2024	220	18	18	18	20	130	18	20	230	20	20	18
	25 janv.	07 févr.	07 mars	05 avr.	03 mai	06 juin	03 juil.	01 août	27 sept.	16 oct.	13 nov.	12 déc.
2023	40	130	20	20	18	18	110	78	130	18	18	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
- Éloignez-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)

