

GISEMENT DE MOULES - FORT NATIONAL

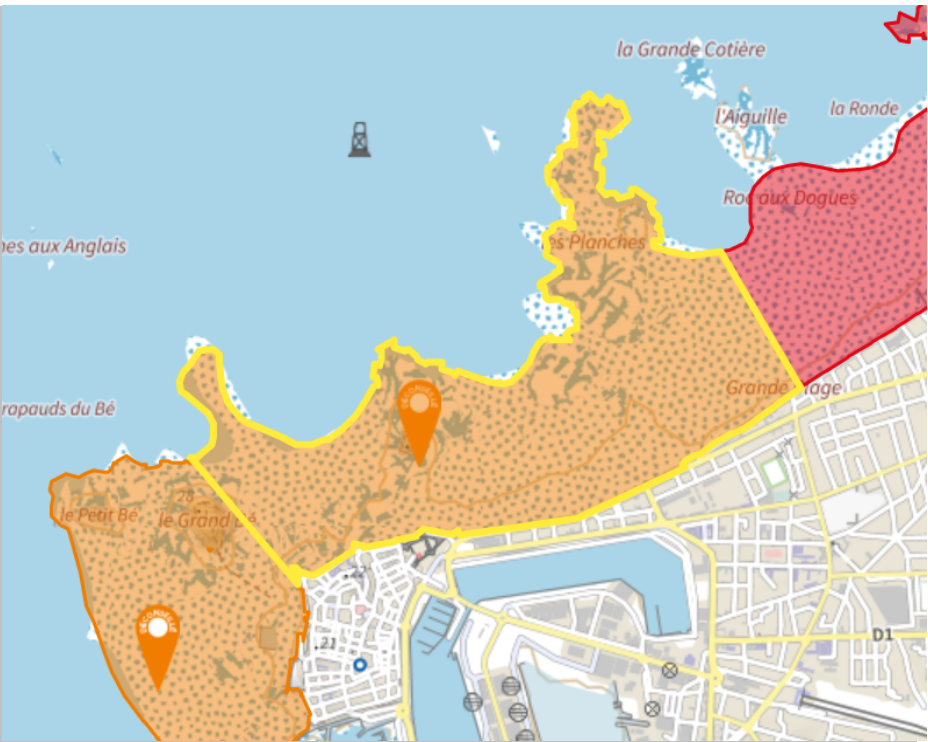
SAINT-MALO\*

\*Commune de prélèvement - Site n° 035000926

PÊCHE À PIED DE LOISIR  
DÉCONSEILLÉE

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

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	29 janv.	12 févr.	12 mars	09 avr.	12 mai	25 juin	23 juil.	20 août	18 sept.	20 oct.	05 nov.
2025	2 400	1 300	45	2 800	170	130	790	1 100	230	1 100	130

	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	230	18	20	220	220	490	45	78	110	170	490	330

	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	460	45	73	130	1 200	78	330	460	170	110	790	1 300

	03 janv.	02 févr.	02 mars	19 avr.	16 mai	13 juin	12 juil.	11 août	26 sept.	10 oct.	08 nov.	07 déc.
2022	220	20	1 100	78	490	1 400	18	18	230	18	130	310

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)

