

GISEMENT DE PALOURDES - LE GRAND BE

SAINT-MALO*

*Commune de prélèvement - Site n° 035001341

PÊCHE À PIED DE LOISIR
DÉCONSEILLÉE

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

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	21 janv.	02 févr.	19 févr.										
2026	450	110											
2025	30 janv.	13 févr.	31 mars	28 avr.	27 mai	26 juin	24 juil.	12 août	22 sept.	06 oct.	06 nov.	02 déc.	
	780	690	45	45	2 200	330	780	130	1 300	45	130	490	
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.	
	140	78	18	490	18	18	130	690	450	110	20	45	
2023	23 janv.	21 févr.	19 avr.	04 mai	05 juin	05 juil.	03 août	28 sept.	30 oct.	27 nov.	14 déc.		
	140	40	78	270	110	1 700	780	780	330	18	40		

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

