

GISEMENT HUITRES POINTE CHURCHILL

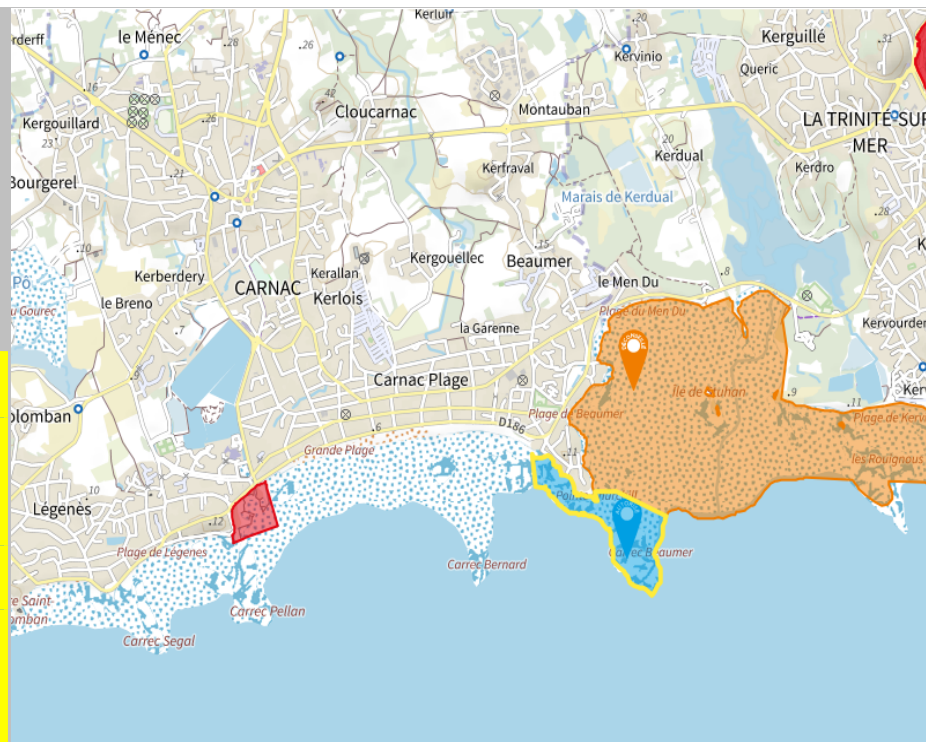
Carnac*

*Commune de prélèvement - Site n° 056001166

PÊCHE À PIED DE LOISIR
AUTORISÉE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES POSSIBLE SANS NÉCESSAIREMENT DE
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	14 janv.	03 mars	13 mai	16 juil.	09 sept.	04 nov.
2025	130	18	20	18	18	45

	15 janv.	12 mars	07 mai	09 juil.	05 sept.	19 nov.
2024	40	40	18	18	18	18

	06 janv.	08 mars	04 juil.	14 sept.	14 nov.	14 déc.
2023	20	18	18	18	18	68

	04 janv.	02 févr.	02 mars	15 avr.	16 mai	14 juin	12 juil.	11 août	09 sept.	10 oct.	23 nov.	22 déc.
2022	330	18	110	18	170	20	18	18	18	20	18	20

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

Pôle littoral 56 - Département santé-environnement
Délégation Départementale du Morbihan

32, boulevard de la Résistance - CS 72283 - 56008 VANNES CEDEX

Standard : 02 90 08 80 00
www.ars.bretagne.sante.fr

