

# GISEMENT COQUES LE MEN DU

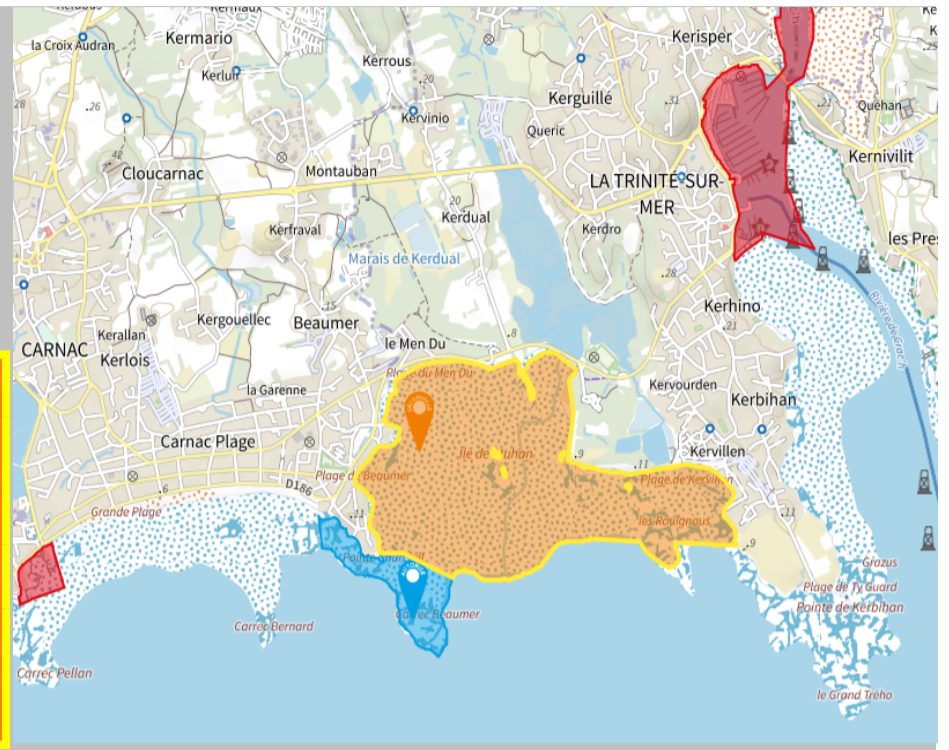
Carnac, La Trinité-sur-mer\*

\*Commune de prélèvement - Site n° 056001174

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	05 janv.	02 févr.
2026	270	130

	14 janv.	13 févr.	03 mars	02 avr.	13 mai	11 juin	16 juil.	09 sept.	07 oct.	04 nov.	04 déc.	
2025	1 100	130	230	690	490	45	20	310	230	2 600	780	
	15 janv.	13 févr.	12 mars	09 avr.	07 mai	06 juin	09 juil.	07 août	05 sept.	04 oct.	19 nov.	16 déc.
2024	490	1 700	780	490	110	78	230	3 300	450	330	20	110
	06 janv.	07 févr.	08 mars	05 avr.	05 mai	16 juin	04 juil.	02 août	14 sept.	13 oct.	14 nov.	14 déc.
2023	330	68	18	170	78	18	330	1 300	140	220	270	130

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)

