

# GISEMENT COQUES BAN GAVRES

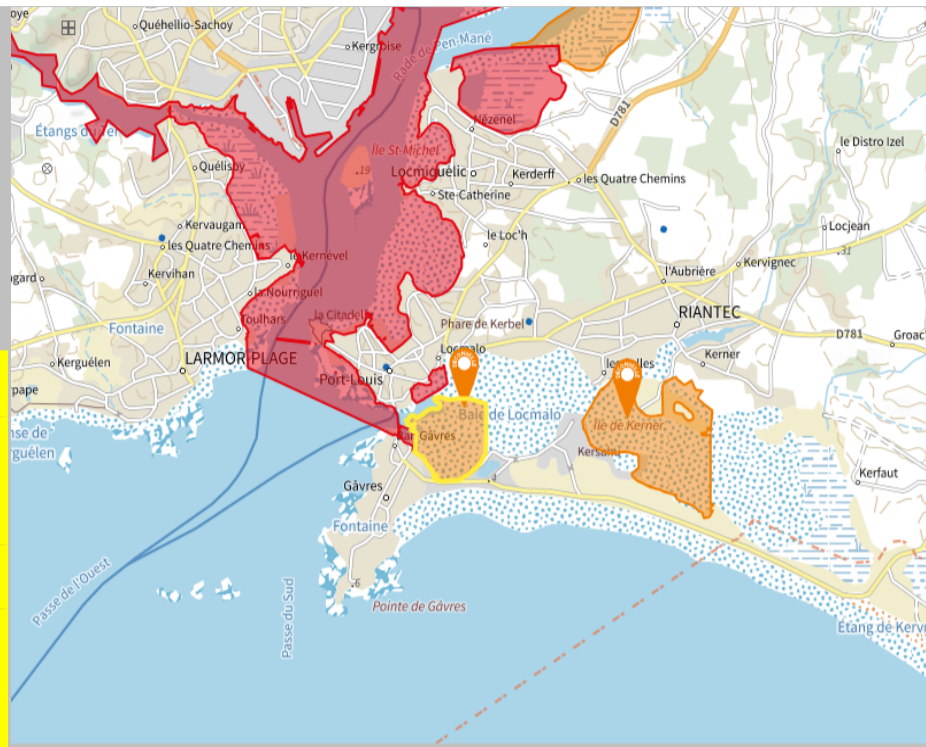
Gâvres\*

\*Commune de prélèvement - Site n° 056001171

PÊCHE À PIED DE LOISIR  
**DÉCONSEILLÉE**

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

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	13 janv.	12 févr.	03 mars	01 avr.	12 mai	11 juin	15 juil.	11 août	08 sept.	06 oct.	05 nov.	03 déc.	
2025	2 200	780	93	68	45	18	45	690	490	130	110	780	
2024	15 janv. 490	12 févr. 1 700	11 mars 780	08 avr. 690	06 mai 780	01 juin 110	08 juil. 18	06 août 78	04 sept. 7 900	09 sept. 210	03 oct. 45	19 nov. 230	17 déc. 45
2023	05 janv. 4 500	06 févr. 40	07 mars 45	04 avr. 110	04 mai 45	15 juin 20	03 juil. 68	01 août 690	13 sept. 490	12 oct. 330	13 nov. 1 300	13 déc. 2 200	
2022	03 janv. 450	01 févr. 230	01 mars 78	14 avr. 45	13 mai 330	13 juin 20	11 juil. 20	10 août 78	08 sept. 130	07 oct. 18	22 nov. 170	21 déc. 3 300	

Seuils / prélèvement E. coli*	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
	<=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)

