

GISEMENT COQUES LE PRADIC

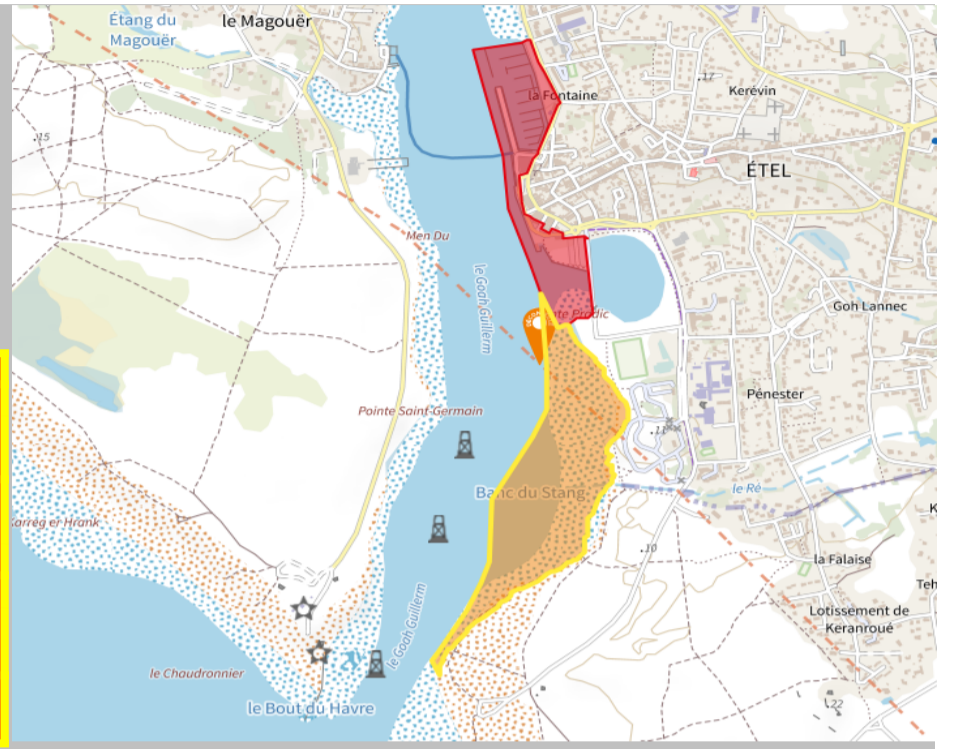
Erdeven, Etel*

*Commune de prélèvement - Site n° 056001170

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.	26 janv.	02 févr.
2026	20	2 400	780

2025	13 janv. 780	12 févr. 18	03 mars 1 300	02 avr. 78	12 mai 110	11 juin 78	15 juil. 340	11 août 110	08 sept. 2 300	06 oct. 78	05 nov. 13 000	10 nov. 2 300	03 déc. 3 100	10 déc. 18
2024	15 janv. 1 700	12 févr. 330	11 mars 780	08 avr. 3 300	06 mai 2 300	01 juin 170	08 juil. 920	06 août 310	04 sept. 2 200	03 oct. 68	19 nov. 170	17 déc. 54 000	23 déc. 18	
2023	05 janv. 1 100	06 févr. 18	07 mars 330	04 avr. 18	04 mai 45	15 juin 20	03 juil. 110	01 août 3 300	13 sept. 690	12 oct. 13 000	13 nov. 210	13 déc. 490		

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

