

Pour repos biologique, la pêche à pied est interdite sur une portion de la zone (arrêté préfectoral du 04/01/2024)

GISEMENT COQUES PENTHIEVRE BAIE

Saint-Pierre-Quiberon, Plouharnel*

*Commune de prélèvement - Site n° 056001179

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 : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - 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	11 juin	12 août	09 sept.	21 oct.	04 nov.	04 déc.
2025	1 300	78	45	170	3 300	130	18	20	780

	15 janv.	12 mars	07 mai	06 juin	07 août	05 sept.	19 nov.	16 déc.				
2024	20	130	330	18	330	690	230	45				

	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	20	18	18	45	20	330	450	4 900	490	170	170	45

	04 janv.	02 févr.	02 mars	15 avr.	16 mai	14 juin	12 juil.	11 août	09 sept.	23 nov.	22 déc.	
2022	18	20	20	20	20	1 700	130	20	78	40	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
- 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

