

Edité le 09 déc. 2025

GISEMENT COQUES PALOURDES KERLEVEN

LA FORET-FOUESNANT*, FOUESNANT

*Commune de prélèvement - Site n° 029002744

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 RÉDUIRE 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.	11 févr.	12 mars	15 avr.	12 mai	25 juin	22 juil.	11 août	13 août	22 sept.	08 oct.	20 oct.	18 nov.
2025	330	20	45	220	690	68	490	16 000	490	2 600	#####	3 500	790
	10 janv.	26 févr.	13 mars	22 avr.	22 mai	04 juin	04 juil.	21 août	16 sept.	01 oct.	13 nov.	04 déc.	
2024	45	330	130	230	1 100	1 700	78	700	700	790	1 700	2 400	
	25 janv.	06 févr.	22 mars	05 avr.	03 mai	20 juin	04 juil.	02 août	26 sept.	16 oct.	28 nov.	27 déc.	
2023	270	490	220	18	78	130	1 100	2 400	790	1 100	170	790	
	20 janv.	02 févr.	01 mars	27 avr.	18 mai	15 juin	11 juil.	01 août	08 sept.	27 oct.	22 nov.	07 déc.	
2022	790	330	330	700	110	18	45	130	1 700	45	330	110	
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

