RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

BULLETIN D'INFORMATION SANITAIRE SUR LA PECHE A PIED RECREATIVE DE COQUILLAGES

09 oct. 2024

Agence Régionale de Santé Bretagne

GISEMENT DE COQUES - TOURONY

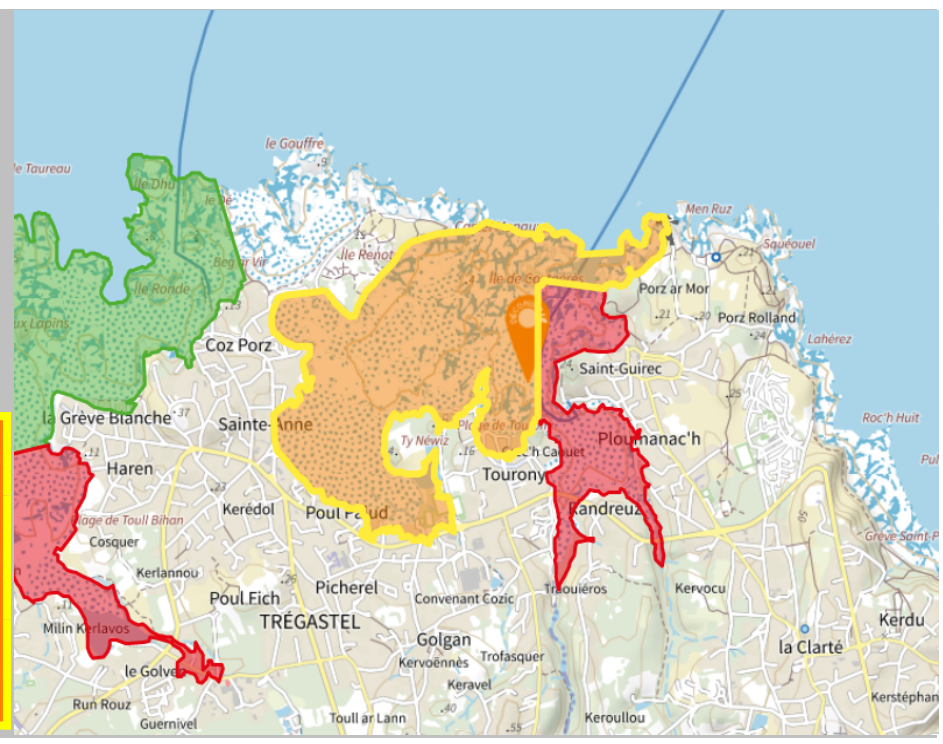
TREGASTEL*, PERROS-GUIREC

*Commune de prélèvement - Site n° 022001926

PECHE A PIED DE LOISIR

DECONSEILLEE

Classe de qualité sanitaire déterminée sur la base des résultats 2021-2022-2023



Sur l'ensemble de la Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient d'un suivi batériologique tout au long de l'année. Ce dispostif de suivi s'appuie sur les données de l'Agence régionale de santé Bretagne (ARS) et du Réseau de contrôle Microbiologique (REMI) coordonné par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'analyse des germes marqueurs de contamination d'origine fécale Escherichia coli (E. coli) permet d'évaluer la qualité sanitaire du gisement et le risque pour le consommateur de coquillages. Sur la base de l'historique de résultats des trois précédentes années, l'ARS détermine annuellement la classe de qualité sanitaire du gisement : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - INTERDITE.

Des interdictions temporaires ou permanentes peuvent localement être décidées pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral.

Résultats du suivi bactériologique 2024

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

	16 janv.	14 févr.	26 févr.	25 mars	25 avr.	22 mai	25 juin	23 juil.	07 août	18 sept.	01 oct.
	16:02	16:20	14:03	13:22	15:19	14:09	14:30	15:06	15:42	15:32	12:30
E. coli*	20	4 900	45	78	45	330	20	330	170	330	78

Interprétation sanitaire / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli	<=230	> 230 - <= 700	> 700 - <= 4 600	> 4 600 - <= 46 000	> 46 000

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraichissez 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

Pôle littoral 22/35 - Département santé-environnement
Délégation Départementale des Côtes-d'Armor

34, rue de Paris - BP 2152 - 22021 SAINT-BRIEUC CEDEX 1
Standard santé-environnement : 02 22 06 74 74
www.ars.bretagne.sante.fr

Pêche à pied responsable

Ifremer