

Edité le 09 déc. 2025

## GISEMENT COQUES BROUENNOU

LANDEDA\*, ST PABU

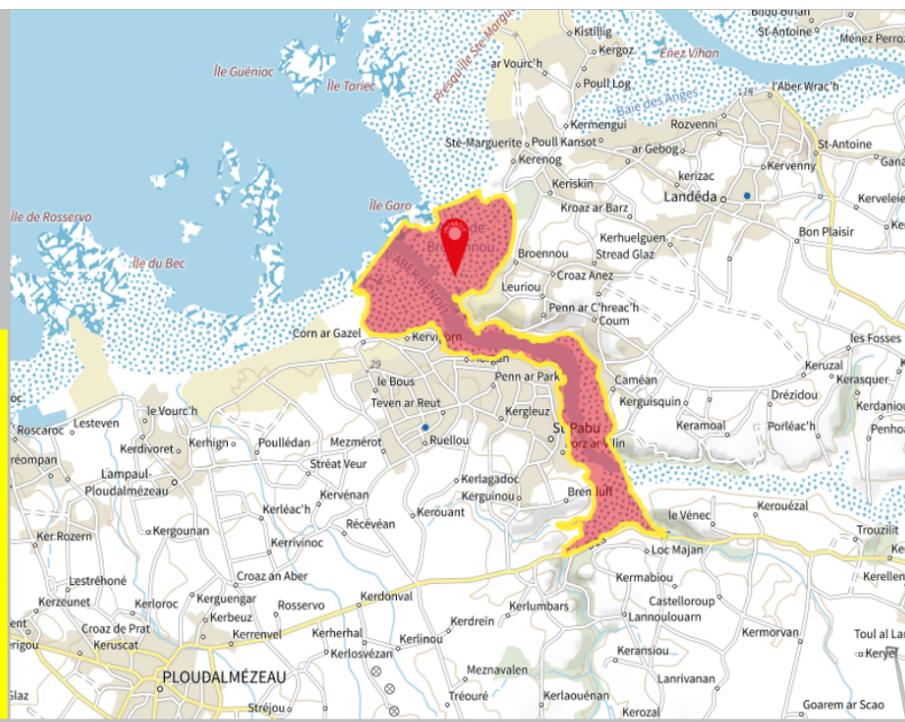
\*Commune de prélèvement - Site n° 029002750

PÊCHE À PIED DE LOISIR

# INTERDITE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - MÊME APRÈS CUISSON



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	30 janv.	13 févr.	03 mars	02 avr.	27 mai	25 juin	29 juil.	26 août	08 sept.	11 sept.	18 sept.	23 sept.	08 oct.	06 nov.
2025	330	18	230	20	220	230	2 400	2 700	5 400	5 400	450	330	1 300	1 300

	15 janv.	12 févr.	13 mars	11 avr.	06 mai	24 juin	24 juil.	05 août	21 août	19 sept.	16 oct.	18 nov.	16 déc.
2024	130	780	690	230	68	330	5 400	1 300	940	230	2 200	130	110

	25 janv.	22 févr.	23 mars	20 avr.	04 mai	06 juin	05 juil.	11 juil.	03 août	16 août	28 sept.	30 oct.	15 nov.	27 nov.	14 déc.
2023	1 300	130	490	18	18	170	5 400	78	7 900	330	330	330	330	78	130

	05 janv.	03 févr.	21 mars	04 avr.	18 mai	14 juin	18 juil.	01 août	12 sept.	12 oct.	24 nov.	28 nov.	07 déc.
2022	1 100	110	20	130	170	1 700	45	2 300	330	230	4 900	330	68

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](http://www.pecheapied-responsable.fr)

