RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

BULLETIN D'INFORMATION SANITAIRE SUR LA PÊCHE À PIED RÉCRÉATIVE DE COQUILLAGES

Agence Régionale de Santé Bretagne

Edité le 08 oct. 2026

GISEMENT DE COQUES - LA BANCHE

BINIC-ETABLES-SUR-MER*, PORDIC

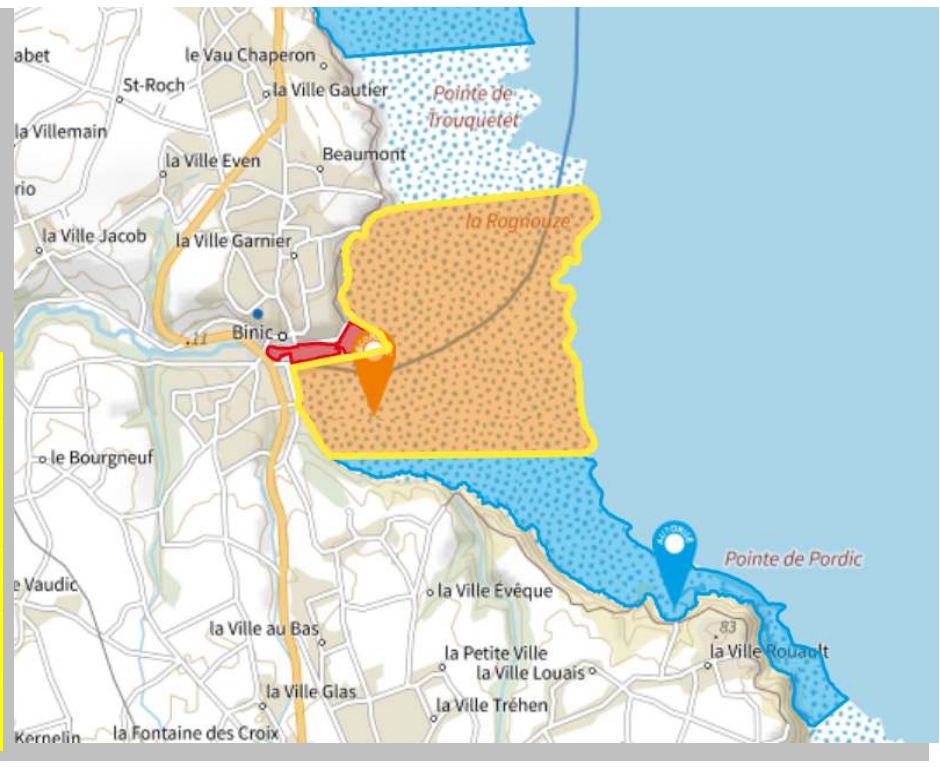
*Commune de prélèvement - Site n° 022001942

PÊCHE À PIED DE LOISIR

DÉCONSEILLÉE

Par arrêté municipal du 18/01/2023 au regard de la qualité sanitaire du gisement

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'échantilllonnage.

Résultats du suivi bactériologique (à titre indicatif)

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	07 janv.	02 févr.	19 mars	16 avr.	20 mai	18 juin	15 juil.	03 août	01 sept.
2026	20	68	20	45	130	18	230	78	18

	30 janv.	03 mars	31 mars	29 avr.	27 mai	24 juin	15 juil.	26 août	08 sept.	08 oct.	06 nov.	05 déc.
2025	1 300	20	18	78	45	110	130	78	45	230	1 300	220

	15 janv.	12 févr.	11 mars	09 avr.	06 mai	06 juin	22 juil.	21 août	17 sept.	17 oct.	14 nov.	16 déc.
2024	45	78	110	1 700	78	20	490	230	330	780	130	78

	23 janv.	21 févr.	22 mars	18 avr.	17 mai	05 juin	05 juil.	03 août	28 sept.	30 oct.	27 nov.	13 déc.
2023	170	110	1 700	230	140	330	93	170	490	780	330	78

Seuils / 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

12, rue de Paimpont - CS 82152 - 22021 SAINT-BRIEUC

Standard : 02 90 08 80 00
www.ars.bretagne.sante.fr

Pêche à pied responsable

Ifremer