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 D'HUITRES - PORS ES LEU

SAINT-QUAY-PORTRIEUX, BINIC-ETABLES-SUR-MER*

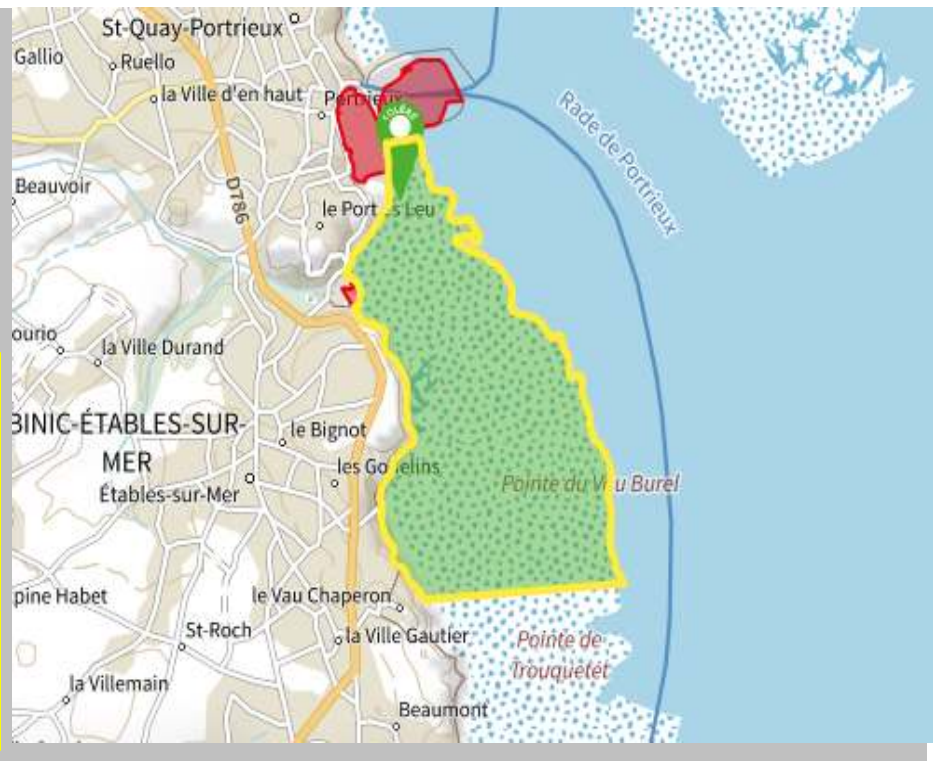
*Commune de prélèvement - Site n° 022001920

PÊCHE À PIED DE LOISIR

TOLÉRÉE

Consigne sanitaire déterminée sur la base des résultats 2023-2024-2025

CONSOMMATION DE COQUILLAGES PONCTUELLEMENT A RISQUE POUR LA SANTÉ - LA CUISSON PEUT RÉDUIRE SIGNIFICATIVEMENT CE RISQUE



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.	19 mars	20 mai	15 juil.	01 sept.
2026	18	18	18	45	20

	30 janv.	31 mars	27 mai	15 juil.	08 sept.	06 nov.
2025	18	20	18	18	18	1 700
	15 janv.	11 mars	06 mai	22 juil.	17 sept.	14 nov.
2024	45	20	18	18	18	18
	23 janv.	22 mars	17 mai	05 juil.	28 sept.	27 nov.
2023	78	18	18	18	18	18

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