

Bilan édité le 12 févr. 2025

GISEMENT DE COQUES - GOUERMEL

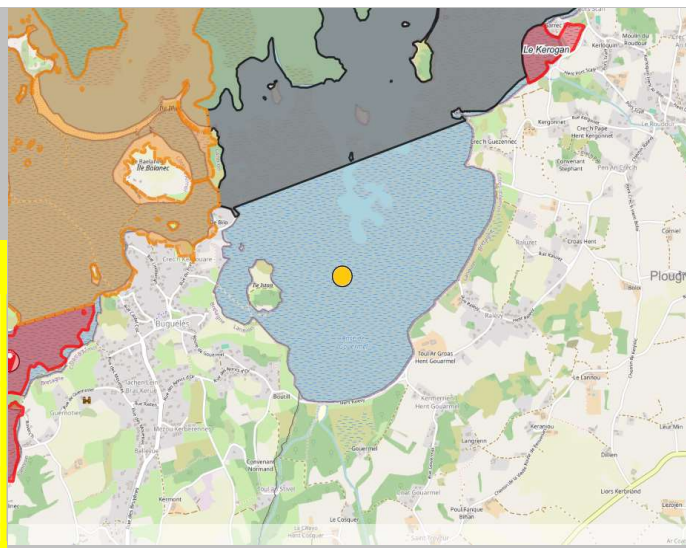
PLOUGRESCANT*

*Commune de prélèvement - Site n° 022001952

CONSOMMATION DE COQUILLAGES PONCTUELLEMENT A RISQUE

LA CUISSON PEUT REDUIRE CE RISQUE

Consigne sanitaire provisoire établie sur la base du suivi de la qualité du gisement
réalisé depuis 2024



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).

La consigne sanitaire provisoire applicable à ce gisement de coquillages a été établie sur la base du suivi de la qualité réalisé depuis janvier 2024.

Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire. 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	16 janv.	14 févr.	13 mars	09 avr.	07 mai	25 juin	25 juil.	06 août	05 sept.	02 oct.	14 nov.	17 déc.
2024	18	45	18	780	68	110	45	78	68	45	78	78

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

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

