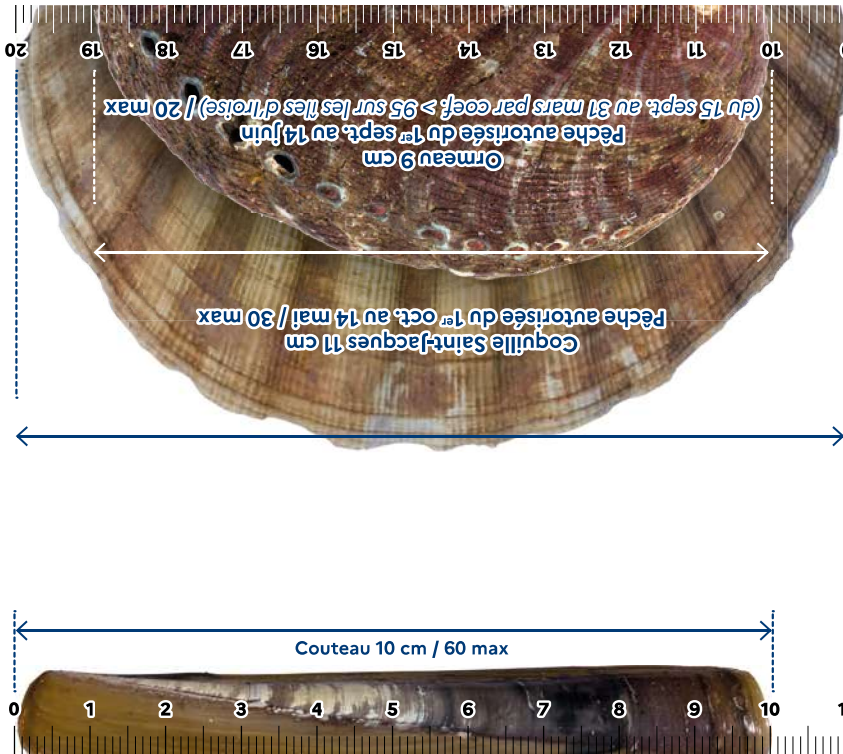




plus d'espèces et d'informations sur :

Numéro de secours en mer : 196 SOS

Species	Maximum Size	Fishing Period
Palourde	300 max*	
Moule	300 max	
Pétoncle	100 max	
Coque	150 max*	
Étrille		
Vernis (100 max)		
Huître plate (60 max)		
Oursin (12 max)		
Crevette bouquet		
Huître creuse (60 max)		
Praire (100 max)		
Pétoncle (100 max)		
Moule (300 max)		
Palourde (150 max*)		
Autres crevettes		
Coque (300 max*)		
Telline (500 max)		

Logos: République Française, OFB, marha, pêche à pied, Life, Europe, 196 SOS

Malade, que faire ?

PAR PRÉCAUTION :

Femmes enceintes, personnes fragiles ou âgées, et jeunes enfants : **limiter la consommation**

QUE FAIRE EN CAS D'INTOXICATION ?

Maux de tête, frissons, fièvre, diarrhées, nausées, vomissements... ? En cas de symptômes survenant après une consommation de coquillages, consultez rapidement un médecin, appelez le 112 ou le centre antipoison et de toxicovigilance (CAPTV) au 02 41 48 21 21.

Conservez les restes de votre pêche : des analyses pourront ainsi être réalisées.

Plus d'informations sur

www.pecheapied-responsable.fr



La pêche est bonne, en êtes-vous sûr ?



Ramasser et consommer les coquillages en toute sécurité en Bretagne



Conception et réalisation Le Circé Jeune



Avant ma pêche

Je m'informe

Sur le site www.pecheapied-responsable.fr, je trouve toutes les infos utiles sur :

- les zones où les coquillages sont sains
- les zones à éviter et principales interdictions en cours
- les horaires de marées
- la météo



Une forte pluie peut contaminer ponctuellement la mer en lessivant les sols et en perturbant le fonctionnement des assainissements

CONSEIL

INTERDIT



Zones interdites ou à éviter :

Ports, zones de mouillage, rejets de réseau, embouchures de rivières, échouages d'algues vertes, etc.

Je laisse les professionnels travailler :

pas de pêche à moins de 15 m d'un parc !

Huitres, moules, coques, palourdes ...

Autant de plaisir à ramasser qu'un régal à partager !

Mais savez-vous que ces coquillages filtrent l'eau de mer pour se nourrir ? En cas de pollution, ils sont à leur tour contaminés ... et vous causez des problèmes de santé si vous les consommez.

Pour être sûr que votre pêche soit bonne, suivez ces consignes !



Pendant ma pêche

Je respecte les consignes sanitaires et réglementaires (outils, tailles et quantités)



Je consulte les panneaux d'informations à l'entrée des plages

ALORICE



Je respecte les tailles de coquillages

J'utilise les bons outils



Après ma pêche

Je les cuisine

- Je les **trie** et jette les plus suspects (odeur ou couleur anormale, abîmés)
- Je les **rince** et je les fais dégorger dans de l'eau claire et salée
- Je les conserve au **réfrigérateur** pas plus de 24h



La cuisson,
c'est plus sûre !

ALÈRE

Je ramasse
seulement pour
ma consommation
personnelle



Sortis de l'eau, les coquillages sont fragiles :
pour les transporter en voiture,
j'utilise une glacière