RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

Edité le 10 nov. 2026

Agence Régionale de Santé Bretagne

GISEMENT MOULES DIBEN (PORT)

PLOUGASNOU*

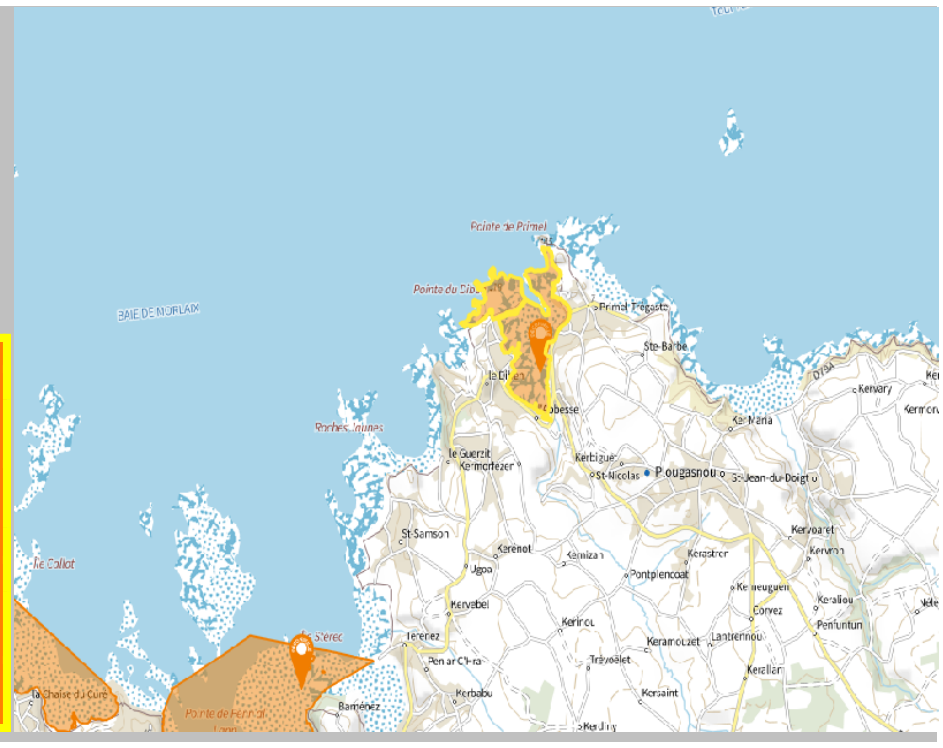
*Commune de prélèvement - Site n° 029002736

PÊCHE À PIED DE LOISIR

DÉCONSEILLÉE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - LA CUISSON PEUT RÉDUIRE 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 batériologique 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	20 janv.	02 févr.	03 mars	02 avr.	19 mai	15 juin	15 juil.	11 août	29 sept.	07 oct.	26 oct.
2026	20	78	130	78	20	45	1 100	130	13 000	3 500	130

	14 janv.	26 févr.	12 mars	14 avr.	12 mai	23 juin	24 juil.	11 août	23 sept.	07 oct.	04 nov.	03 déc.
2025	20	1 400	170	20	78	790	230	700	930	490	1 300	220

	11 janv.	26 févr.	11 mars	08 avr.	23 mai	06 juin	22 juil.	19 août	17 sept.	17 oct.	14 nov.	18 déc.
2024	490	2 400	110	330	2 400	330	460	230	2 400	2 800	170	45

	23 janv.	07 févr.	21 mars	18 avr.	04 mai	05 juin	04 juil.	02 août	16 août	28 sept.	16 oct.	25 oct.	13 nov.	11 déc.
2023	45	78	45	45	170	230	230	16 000	3 500	1 300	5 400	330	490	130

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 29 - Département santé-environnement
Délégation Départementale du Finistère

5, venelle de Kergos - 29324 QUIMPER CEDEX

Pêche à pied responsable

Ifremer