RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

BULLETIN D'INFORMATION SANITAIRE SUR LA PECHE A PIED RECREATIVE DE COQUILLAGES

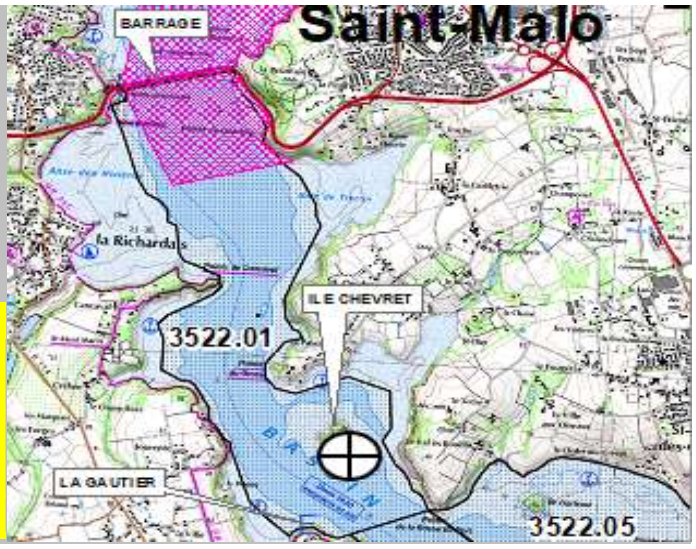
21 mars 2023

Agence Régionale de Santé Bretagne

GISEMENT DE ST-JACQUES - CHEVRET

SAINT-MALO*, SAINT-JOUAN-DES-GUERETS, LA RICHARDAIS, LE MINIHIC-SUR-RANCE, PLEURTUIT

**Commune de prélèvement - Site n° 035001346*



PECHE A PIED DE LOISIR

DECONSEILLEE

Classe de qualité sanitaire déterminée sur la base des résultats 2020-2021-2022

Sur l'ensemble de la Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient d'un suivi batériologique tout au long de l'année. Ce dispostif de suivi s'appuie sur les données de l'Agence régionale de santé Bretagne (ARS) et du Réseau de contrôle Microbiologiue (REMI) coordonné par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'analyse des germes marqueurs de contamination d'origine fécale Escherichia coli (E. coli) permet d'évaluer la qualité sanitaire du gisement et le risque pour le consommateur de coquillages. Sur la base de l'historique de résultats des trois précédentes années, l'ARS détermine annuellement la classe de qualité sanitaire du gisement : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - INTERDITE.

Des interdictions temporaires ou permanentes peuvent localement être décidées pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral.

Résultats du suivi bactériologique 2023

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

	09 janv. 11:00	22 févr. 11:00
E. coli*	490	18

Interprétation sanitaire / 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 consommer 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

34, rue de Paris - BP 2152 - 22021 SAINT-BRIEUC CEDEX 1
Standard santé-environnement : 02 22 06 74 74
www.ars.bretagne.sante.fr

Pêche à pied responsable

Ifremer