



RESP² N sable

RisquEs Sanitaires de la Pêche à Pied récréative et communicatiON

QUALITE SANITAIRE DES GISEMENTS NATURELS DE COQUILLAGES

Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor

Pêche à pied récréative : Année 2019

www.pecheapied-responsable.fr



Julien CHEVÉ ^a

Louis COSTES ^a

David MERCERIE ^b

^a Ifremer* -LER/BN – Ifremer 38, rue du Port Blanc 35800 DINARD
Tel: 02.23.18.58.58 Courriel: littoral.lerbn@ifremer.fr

^b DDARS** 22 – Département Santé-Environnement Pôle littoral 22-35 34, rue de Paris BP 2152 22021 SAINT-BRIEUC Cedex
Tel: 02.22.06.74.74 Fax: 02.22.06.74.90 Courriel: ars-dt22-sante-environnement@ars.sante.fr

* Ifremer: Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

** DDARS 22 : Délégation Départementale 22 de l'Agence Régionale de Santé (ARS)

Qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor

Pêche à pied récréative Année 2019

Références : Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-19-008



Document élaboré dans le cadre du projet RESP²ONSable, mené en partenariat par l'ARS Bretagne et l'Ifremer.

Rendez-vous sur le site www.pecheapied-responsable.fr, le portail d'information dédié aux aspects sanitaires de la pêche à pied récréative en Bretagne.

Ce rapport est disponible en format numérique sur le site internet (onglet documentation).

Introduction

Le littoral, lieu d'échanges entre le continent et l'océan, recèle de nombreuses richesses biologiques qui représentent un atout touristique et économique majeur pour les régions côtières.

Parmi ces nombreux atouts, la pêche à pied des coquillages occupe une place privilégiée. En Bretagne, c'est une activité traditionnelle très ancrée dans la culture locale et qui a participé, par le passé, à l'alimentation des populations littorales.

Aujourd'hui, la pêche à pied est pratiquée à titre professionnel pour certains mais elle est surtout devenue, pour beaucoup, une activité ludique ou éducative. Pratiquée par des amateurs connaisseurs tout au long de l'année ou par de nombreux touristes lors des vacances, elle attire plusieurs milliers de personnes sur les gisements les plus fréquentés et plus particulièrement lors des grandes marées.

Si le ramassage des coquillages permet d'allier détente et plaisir gastronomique, il peut aussi, dans certaines circonstances, présenter un risque sanitaire lorsque la qualité des coquillages les rend impropres à la consommation. En effet, ces bivalves, par leur activité de filtration, peuvent concentrer les éléments pathogènes présents dans le milieu naturel. Et le pêcheur à pied amateur, contrairement aux professionnels de la conchyliculture, ne peut épurer ses coquillages avant consommation.

Pour prévenir ces risques, l'Agence Régionale de Santé Bretagne et l'Ifremer assurent une surveillance sanitaire régulière des coquillages sur les principaux gisements naturels fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs.

Le principal objectif de cette action et des moyens d'information qui s'y rattachent est de renforcer la sécurité sanitaire des coquillages et de protéger la santé des pêcheurs à pied. En identifiant des situations de dégradation de la qualité des coquillages, cette surveillance permet également de caractériser la vulnérabilité de certains secteurs du littoral aux contaminations microbiologiques et de cibler le lieu où les actions et travaux sont à mener pour améliorer la qualité des eaux littorales.

Le présent document dresse le bilan de la qualité sanitaire de l'ensemble des gisements naturels suivis par l'ARS Bretagne et l'Ifremer dans les départements des Côtes d'Armor et d'Ille-et-Vilaine, sur la période 2016-2018.

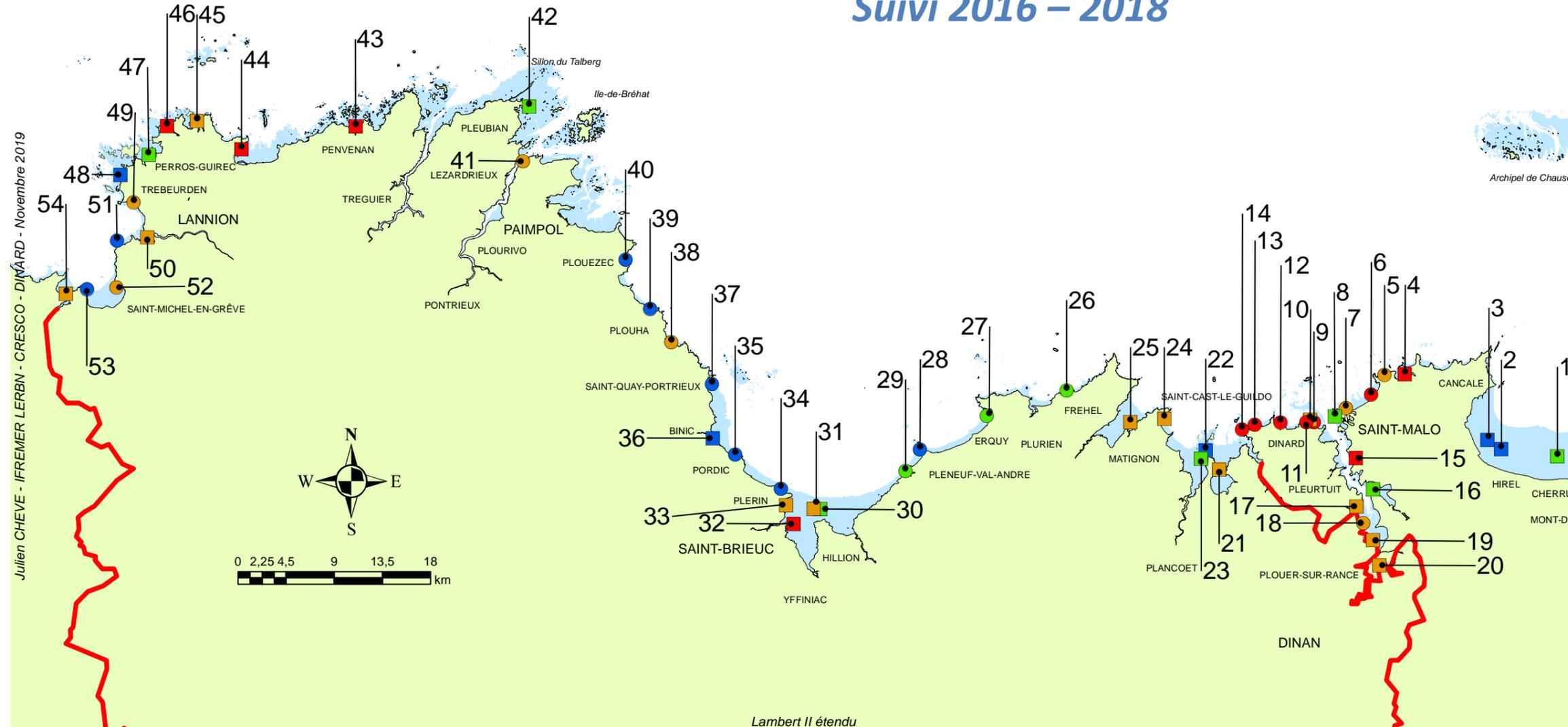
Ce rapport s'inscrit dans le cadre du projet *RESP²ONSable*, mené par l'Ifremer et l'ARS Bretagne depuis 2013 sur la communication des risques sanitaires de la pêche à pied récréative. Son support principal est un site internet mettant à disposition du public une information complète et actualisée, à l'échelle de la Bretagne.



www.pecheapied-responsable.fr

Carte de synthèse sur la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages

Suivi 2016 – 2018



- | N° | Nom du Site |
|----|----------------------------|
| 1 | Biez Est réserve |
| 2 | Pêcherie |
| 3 | Saint-Benoît |
| 4 | Rothéneuf – Le Lupin |
| 5 | Plage du Val |
| 6 | Plage de Rochebonne |
| 7 | Fort National |
| 8 | Grand Bé |
| 9 | Pointe de la Malouine |
| 10 | Saint-Énogat |
| 11 | La Roche Pelée |
| 12 | Pointe du Nick |
| 13 | La Garde Guérin |
| 14 | Le Perron |
| 15 | Anse de Troctin |
| 16 | Pointe du Puits |
| 17 | Minihic le Marais |
| 18 | Pointe du Châtelet |
| 19 | La Souhaitier |
| 20 | La Ville Ger |
| 21 | La Manchette |
| 22 | Les Hébihens |
| 23 | Baie de l'Arguenon |
| 24 | Les Mielles |
| 25 | Baie de la Fresnaye |
| 26 | Le Vieux-Bourg - Le Routin |
| 27 | Pointe de la Houssaye |
| 28 | Pointe de Pléneuf |
| 29 | Dahouët |
| 30 | Morieux Z1 |
| 31 | Baie de Saint-Brieuc |
| 32 | Le Valais |
| 33 | Saint Laurent |
| 34 | Rocher Martin |
| 35 | Le Petit Havre |
| 36 | Plage de la Banche |
| 37 | Pors es Leu |
| 38 | Le Palus |
| 39 | Pors Moguer |
| 40 | Pors Pin |
| 41 | Mellus |
| 42 | Penn Lan |
| 43 | Pellinec |
| 44 | Les Arcades |
| 45 | Tourony |
| 46 | Bringuiller |
| 47 | Penvern |
| 48 | Goas Trez |
| 49 | Pors Mabo |
| 50 | Le Petit Taureau |
| 51 | Port de Locquémeau |
| 52 | Beg Ar Vorn |
| 53 | Beg Douar |
| 54 | Le Douron |

Coquillage	
	Bivalves fouisseurs (coques, palourdes...)
	Bivalves non fouisseurs (moules, huîtres)
Message sanitaire	
	Pêche à pied autorisée
	Pêche à pied tolérée
	Pêche à pied déconseillée
	Pêche à pied interdite



Sommaire

Introduction	5
Carte de synthèse sur la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages	7
1 La pêche à pied récréative : contexte général	11
1.1 Cadre juridique	11
1.2 Les coquillages et les risques pour la santé du consommateur	12
1.3 Les risques sanitaires associés à la pêche à pied récréative et les réseaux de surveillance	13
1.4 Focus sur les sources de la contamination microbiologique	18
2 La surveillance sanitaire de la pêche à pied récréative en Bretagne & le projet RESP²ONSable	21
2.1 Présentation du projet RESP ² ONSable	21
2.2 Interprétation des résultats : surveillance chimique et du phytoplancton toxique	23
2.3 Interprétation des résultats : surveillance microbiologique	23
2.4 Le réseau de surveillance microbiologique en Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor	24
2.5 Résultats fiches de synthèse des gisements de coquillages	27
3 Synthèse des résultats de la surveillance	85
3.1 Synthèse dans les départements de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor	85
3.2 Synthèse régionale : projet RESP ² ONSable	94
Conclusion	99
Liens	101
Annexes	103

En cas d'utilisation de données ou d'éléments de ce rapport,
Il doit être cité sous la forme suivante :

Qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor
Pêche à pied récréative : année 2019
Projet RESP²ONSable/Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-19-008



1 La pêche à pied récréative : contexte général

1.1 Cadre juridique

Contrairement aux zones de production professionnelle qui bénéficient d'un cadre juridique communautaire et national à tous les maillons de l'activité (règles de production, de commercialisation, de gestion des contaminations, modalités de surveillance, classement et limites de qualité sanitaire), la pêche à pied récréative est très peu encadrée. Actuellement, il n'existe pas de réglementation spécifique de cette activité.

La seule véritable disposition réglementaire est fixée par le code rural (article R.231-43) qui, sur les zones de production, autorise la pêche à pied non professionnelle des coquillages vivants uniquement sur les gisements classés en catégories A et B et l'interdit sur les gisements classés C.

En l'absence de police administrative spécifique, la police sanitaire relève donc en premier lieu de la responsabilité du maire en application de son pouvoir de police générale et de son obligation d'assurer la salubrité publique sur le territoire communal (article L.2212-2 du code général des collectivités territoriales).

Dans certaines circonstances (carence du maire dans l'exercice de ses pouvoirs de police ou situations d'alerte nécessitant une intervention départementale), le préfet est également compétent pour mettre en œuvre des mesures de protection des pêcheurs à pied de loisir sur le territoire d'une ou de plusieurs communes (cela peut-être le cas, par exemple, lors de contaminations des coquillages par le phytoplancton toxique qui concernent généralement de vastes étendues maritimes). Ce pouvoir de police générale est fixé dans les articles L.2215-1 du code général des collectivités territoriales et L.1311-4 du code de la santé publique.

Les avis du CSHPF et de l'AFSSA

La nécessité de mettre en œuvre une surveillance sanitaire des sites de pêche à pied récréative a été affirmée en premier lieu par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (séance du 13 juin 1995). Dans son avis du 17 juin 2008, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (devenue ANSES depuis¹) conforte cet avis et établit un ensemble de recommandations relatives à l'organisation de la surveillance, l'évaluation de la qualité sanitaire des gisements et les mesures de gestion des risques sanitaires.

Aujourd'hui, la surveillance sanitaire des sites de pêche à pied récréative répond pleinement aux objectifs du Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) Loire-Bretagne 2016-2021, lequel a renforcé les dispositions relatives à la pêche à pied récréative (renforcement de la surveillance, mise en œuvre de plans d'actions sur les sites les plus sensibles).

¹ L'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (Anses) a été créée le 1^{er} juillet 2010 par la fusion de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afsa) et de l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (Afsset).



1.2 Les coquillages et les risques pour la santé du consommateur

Les coquillages marins bivalves (moules, huîtres, coques, palourdes...) filtrent des quantités importantes d'eau pour leurs besoins physiologiques (alimentation, respiration) et par là même concentrent les polluants qui peuvent être présents dans l'eau et les sédiments. Ils peuvent alors devenir impropres à la consommation en cas de contamination du milieu par des microorganismes pathogènes, des microalgues toxiques ou d'autres substances indésirables (polluants organiques, métaux lourds).

D'une façon générale, le risque sanitaire - probabilité que des effets sur la santé surviennent à la suite d'une exposition à une source de contamination - est proportionnel à la quantité de coquillages contaminés ingérés. Il dépend aussi de plusieurs autres facteurs :

- l'agent pathogène ingéré car la toxicité et la dose minimale infectante varient selon les germes ;
- l'état physiologique et immunitaire du consommateur ; les jeunes enfants, les personnes âgées, les convalescents et les personnes à faibles défenses immunitaires constituent ainsi les populations les plus vulnérables ;
- les délais et l'état de conservation des coquillages après la pêche ;
- le type de coquillages pêchés : il est ainsi admis que les coquillages fouisseurs se contaminent plus facilement que les coquillages non fouisseurs, de par leur comportement trophique (immersion dans les sédiments) et leur physiologie (tube digestif plus long impliquant un temps de rétention des contaminants plus élevé).

Chaque année en France, des intoxications alimentaires liées à la consommation de coquillages contaminés sont rapportées aux autorités sanitaires. Ces intoxications peuvent être isolées ou, à l'inverse, concerner plusieurs individus, correspondant dans ce cas à des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).

Ainsi, sur la période 1996-2010, 5% des TIAC ont été reliées à la consommation de coquillages² (561 épisodes sur 11 261).

Le coquillage est donc un aliment sensible aux diverses contaminations de l'environnement, même si son impact sanitaire est moindre vis-à-vis d'autres aliments (poissons, viandes, produits laitiers, œufs...) impliqués dans les cas d'intoxications alimentaires collectives.

Il est important de préciser que les pêcheurs à pied de loisir et les consommateurs de coquillages venant du commerce ne sont pas égaux devant les risques sanitaires. En effet, les coquillages commercialisés proviennent de la filière professionnelle (conchyliculture ou pêche professionnelle) et répondent à des contrôles spécifiques (dans le milieu naturel, dans les établissements professionnels et sur les lieux de vente). Lorsque cela est nécessaire, ils bénéficient de procédés de purification. L'ensemble de ces actions garantit la sécurité sanitaire des coquillages venant du commerce.

Les gisements naturels de coquillages peuvent aussi bénéficier d'une surveillance sanitaire mais, en général, seuls ceux les plus fréquentés par les pêcheurs à pied de loisir sont surveillés.

² Surveillance des risques biologiques liés à la consommation de coquillages en France, Vaillant & al., mai 2012, Bulletin Epidémiologique n°50, p.42-46

D'autre part, les coquillages pêchés dans le cadre de la pêche récréative sont consommés sans traitement ou suite à une cuisson souvent réduite ne permettant pas toujours de diminuer suffisamment le risque sanitaire.

C'est pourquoi la meilleure protection du pêcheur vis-à-vis du risque sanitaire est l'information. Il est important que le pêcheur à pied de loisir soit informé de la qualité sanitaire des sites de pêche, afin de pouvoir s'orienter vers les coquillages les plus sains.

1.3 Les risques sanitaires associés à la pêche à pied récréative et les réseaux de surveillance

1.3.1 Le risque phytoplanctonique et la surveillance du phytoplancton

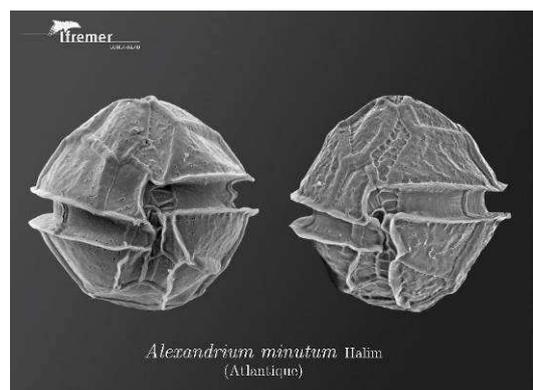
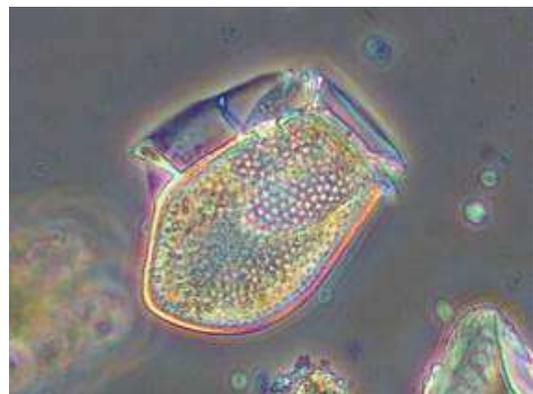
Généralités sur le phytoplancton

Le phytoplancton, ou plancton végétal, correspond aux microalgues qui dominent les écosystèmes océaniques. Essentiel à la vie, il représente la base de la chaîne alimentaire dans les mers et océans, en particulier pour les coquillages filtreurs, ainsi que la production de la moitié de l'oxygène de la planète.

Au printemps et en été, en période de forte croissance algale, la prolifération de certaines espèces susceptibles de produire des phycotoxines peut représenter un risque sanitaire important pour les personnes qui consomment les coquillages contaminés.

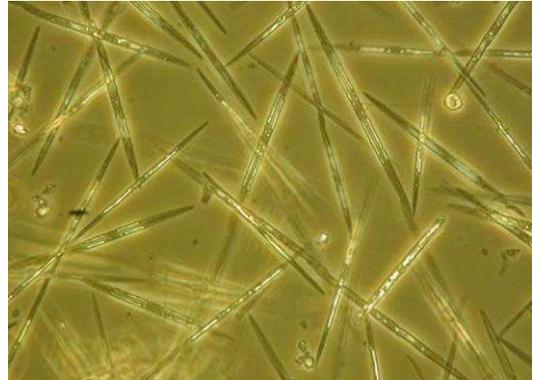
En Bretagne, les risques pour la santé humaine sont actuellement à ce jour principalement associés au développement de trois groupes d'algues microscopiques rattachées aux trois genres suivants.

- ***Dinophysis*** : cette microalgue appartient à la famille des dinoflagellés. Les espèces toxiques rattachées à ce genre produisent des toxines diarrhéiques appelées DSP (Diarrhetic Shellfish Poisoning), dont les principales sont l'acide okadaïque, les dinophysitoxines et les azaspiracides. Les symptômes apparaissent rapidement (30 minutes à 12 heures) après la consommation des coquillages contaminés et se traduisent par des diarrhées, des vomissements et des douleurs abdominales, généralement sans fièvre. Ce genre est surtout présent sur la façade atlantique jusqu'à l'embouchure de la Manche.
- ***Alexandrium*** : cette microalgue appartient à la famille des dinoflagellés. Plusieurs espèces produisent des toxines paralysantes appelées PSP (Paralytic Shellfish Poisoning), dont la saxitoxine est la principale. Les symptômes apparaissent généralement très rapidement (5



à 30 minutes) après la consommation des coquillages contaminés et se traduisent par des fourmillements, engourdissements, nausées et vertiges en cas d'intoxication faible, incoordination motrice, paralysies localisées (bras, bouches) en cas d'intoxication importante, pouvant évoluer vers le décès en cas de paralysie des muscles respiratoires. Ce genre est surtout présent dans les eaux estuariennes.

- ***Pseudo-nitzschia*** : cette microalgue appartient à la famille des diatomées. Plusieurs espèces produisent des toxines amnésiantes appelées ASP (Amnesic Shellfish Poisoning) dont la principale est l'acide domoïque. Les symptômes apparaissent dans les 24h à 48h après la consommation des coquillages contaminés : troubles digestifs en premier lieu (nausées, vomissements, diarrhées) pouvant être suivis de troubles neurologiques (céphalées, troubles de la mémoire) et dans les cas graves de convulsions et coma pouvant évoluer vers le décès. Les *Pseudo-nitzschia* constituent la plus grande partie de l'alimentation des coquillages. Ils sont donc présents partout une grande partie de l'année mais, peu toxiques, ils ne deviennent préoccupants qu'en très grande quantité.



Toutes les toxines produites par ces trois catégories d'algues ont en commun d'être thermostables et donc de ne pas être détruites à la cuisson.

Surveillance du phytoplancton

La surveillance du phytoplancton et des toxines est organisée dans le cadre du réseau REPHY, créé en 1984 et coordonné par l'Ifremer. Ce réseau national vise à la fois des objectifs environnementaux et sanitaires.

Sur le plan sanitaire, l'objectif est de détecter les espèces phytoplanctoniques potentiellement productrices de toxines puis de rechercher ces toxines dans les coquillages des zones d'élevage ou des gisements naturels exploités par des professionnels.

- La stratégie retenue pour le risque lié aux toxines PSP et ASP est basée sur la détection dans l'eau des espèces décrites comme productrices de toxines. Le dépassement d'un seuil d'alerte sur le phytoplancton déclenche la recherche des phycotoxines correspondantes dans les coquillages.
- Pour le risque lié aux toxines lipophiles (toxines DSP), une surveillance systématique des coquillages est assurée dans les zones à risque et en période à risque : celles-ci sont définies à partir des données historiques et régulièrement actualisées.

Sur les gisements naturels de coquillages fréquentés exclusivement par les pêcheurs amateurs, il n'y a pas de suivi spécifique du phytoplancton toxique et des toxines. Les résultats acquis sur un point de surveillance dans le cadre du réseau REPHY s'appliquent également aux zones de pêche à pied récréative situées à proximité.

Depuis 2013, l'Ifremer coordonne un projet de sciences participatives, dénommé **PHENOMER**³, invitant toute personne à signaler l'observation d'eaux colorées sur le littoral. La coloration de l'eau peut venir d'une efflorescence de microalgues (ou "bloom"), lorsque les concentrations de phytoplancton sont telles qu'elles peuvent devenir visibles à l'œil nu. Il est important de préciser que **ces blooms ne sont pas systématiquement associés à des espèces de phytoplancton toxique**.

1.3.2 Le risque chimique et la surveillance des contaminants chimiques

Généralités sur la contamination chimique

Le risque chimique est lié à la présence de micropolluants susceptibles d'avoir un effet sanitaire à des concentrations très faibles. Les plus fréquemment recherchés dans le milieu marin sont les contaminants métalliques comme le mercure, le plomb et le cadmium et des molécules organiques comme les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), le tributylétain (TBT) et les polychlorobiphényles (PCB, PCB dioxine like), ou encore des radioéléments. Ils ont pour origine des rejets industriels ou agricoles véhiculés par les fleuves, mais aussi le transport maritime et les activités portuaires.

Les effets sur la santé dépendent de la nature des composés chimiques ingérés. Ces effets ne se manifestent pas de façon aussi aiguë que dans le cas des intoxications microbiennes ou liées aux phycotoxines, sauf à être ingérés à des concentrations très importantes.

En cas d'ingestion régulière et prolongée de coquillages contaminés à de très faibles doses, les effets toxiques peuvent se manifester à long terme : perturbation du système endocrinien, altération de la fertilité, de la croissance et parfois implication dans le développement d'un cancer.

La contamination chimique chronique des gisements naturels de coquillage est rare. Elle concerne surtout l'embouchure de la Seine et de la Gironde et est liée à la proximité d'activités polluantes (ports et industries).

La contamination chimique des coquillages est plus souvent la conséquence d'événements accidentels. Le dernier en date en Bretagne correspond à l'échouement du cargo TK Bremen en décembre 2011. Cet accident a occasionné une contamination des coquillages de la ria d'Étel par des HAP (Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques) pendant plusieurs semaines.

Enfin, lorsqu'un risque est identifié, la contamination des coquillages par les radioéléments peut faire l'objet d'une surveillance sanitaire. Sur le littoral français, ce type de suivi n'est réalisé que dans le département de la Manche qui abrite les activités nucléaires de la Hague.



³ www.phenomer.org

Surveillance des contaminants chimiques

Le Réseau d'Observation de la Contamination Chimique du milieu marin (ROCCH) est le principal outil de connaissance des niveaux de contamination chimique du littoral. Il a remplacé en 2008 l'ancien Réseau National d'Observation de la qualité du milieu marin (RNO), créé en 1974 et coordonné par l'Ifremer. Son objectif principal est d'évaluer les niveaux et les tendances de la contamination chimique du littoral et des paramètres généraux de la qualité du milieu. La surveillance des contaminants chimiques est effectuée dans les coquillages et le sédiment. Ces deux matrices sont privilégiées pour la recherche de ces contaminations car ils concentrent les éléments au cours du temps.

Le ROCCH sanitaire concerne le suivi chimique des zones de production conchylicoles pour le compte de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du ministère en charge de l'agriculture et de la pêche. Cette surveillance porte sur les trois métaux réglementés, mercure, plomb, cadmium dans les espèces exploitées. A ce suivi, il faut ajouter celui de l'imposex, effet biologique du tributylétain (TBT), ainsi que les hydrocarbures (HAP), les dioxines, les PCB (PCB et PCB dl), pour un nombre plus réduit de point de surveillance, plus sujets à risques pour ces substances.

1.3.3 Le risque microbiologique et la surveillance de la contamination fécale

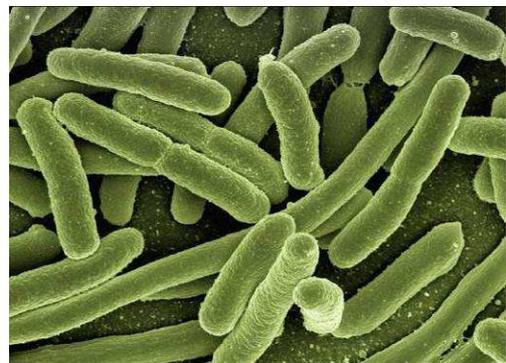
Généralités sur la contamination microbiologique

Les microbes sont des organismes unicellulaires invisibles à l'œil nu. Présents partout dans l'environnement jusque dans nos organismes, ils sont essentiels à la vie mais certains d'entre eux peuvent affecter la santé.

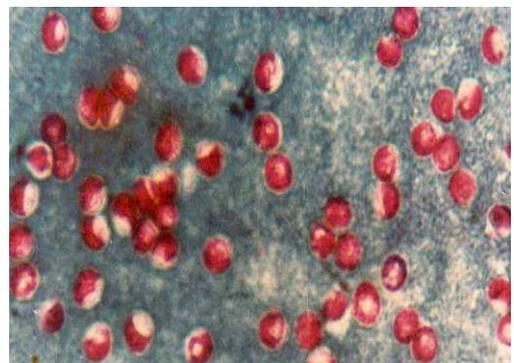
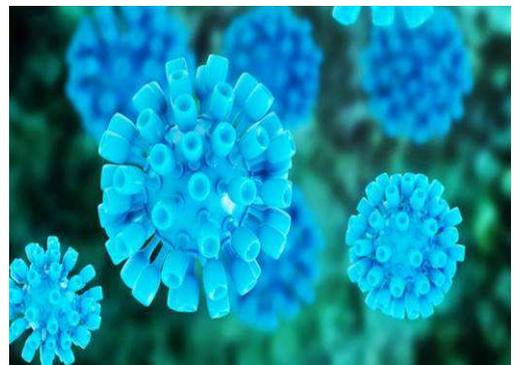
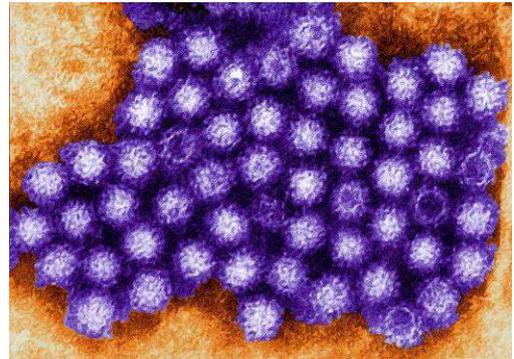
Le risque microbiologique est lié à la présence potentielle dans les eaux et les coquillages de germes microbiens (bactéries, virus et parasites) dont certains peuvent être pathogènes pour l'homme.

Hormis pour certains germes dont l'environnement marin constitue le milieu de vie naturel (vibrioses), la plupart des germes pathogènes susceptibles d'être identifiés dans les eaux littorales ont une origine fécale, humaine ou animale. On trouve trois catégories de germes pathogènes identifiés dans les coquillages et à l'origine d'infections alimentaires humaines :

- **Des bactéries**, principalement représentées par les genres *Salmonella* et *Vibrio*. D'autres bactéries pathogènes sont susceptibles d'être retrouvées dans les coquillages, en particulier les bactéries entériques du genre *Campylobacter* ou les souches d'*Escherichia coli* entérohémorragiques, mais à ce jour, aucune infection collective associée à la consommation de coquillages n'a été rapportée en France pour ces espèces.



- **Des virus**, notamment les virus entériques d'origine humaine, qui sont à l'origine de nombreuses TIAC attribuées à la consommation de coquillages :
 - les norovirus (virus de Norwalk) constituent la principale cause de gastro-entérites aiguës (GEA) chez l'homme et la première cause de TIAC d'origine coquillère en France. Seuls les génogroupes I, II et IV du virus sont pathogènes pour l'homme. Il est reconnu que l'infectiosité des norovirus est globalement forte. Les norovirus sont particulièrement résistants aux variations de température et de la salinité et peuvent survivre plusieurs semaines en milieu marin.
 - le virus de l'hépatite A (VHA) : le VHA est le deuxième agent viral mis en cause dans les épidémies à coquillages. L'homme infecté constitue le seul réservoir de virus. Le VHA est très résistant dans le milieu extérieur et la dose infectante est relativement faible. Depuis le début des années 1990, dix épidémies à VHA d'origine alimentaire ont été investiguées en France ; six d'entre elles ont été imputées à la consommation de coquillages⁴, la plus récente concernant la baie de Paimpol en 2007.
- **Des parasites** : plusieurs parasites dont les espèces des genres *Cryptosporidium spp.* (réservoir constitué par les ruminants et l'homme) et *Giardia intestinalis* (réservoir principalement humain) peuvent être retrouvés dans les coquillages, notamment sous formes de kystes ou oocystes pouvant rester viables et infectieux plusieurs mois dans l'environnement. Si la présence de ces parasites a déjà été identifiée dans les coquillages, aucune épidémie liée à la consommation de coquillages n'a été rapportée à ce jour en France.



La plupart des infections microbiennes se traduisent généralement par des gastro-entérites plus ou moins aiguës selon les germes impliqués. Certaines infections peuvent cependant prendre des formes plus graves (hépatite...).

⁴ Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : VHA (ANSES - janvier 2011)

Surveillance de la contamination fécale

La surveillance microbiologique des zones de pêche à pied de loisir est assurée conjointement par l'Agence Régionale de Santé Bretagne et l'Ifremer.

Globalement, l'ARS organise le suivi des gisements naturels exclusivement fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs. Pour qu'un point de surveillance fasse l'objet d'un suivi, il faut que le gisement représente un intérêt sanitaire, c'est-à-dire qu'il soit accessible, assez abondant et suffisamment fréquenté par des pêcheurs à pied.

L'Ifremer complète le réseau de l'ARS en assurant le suivi des gisements exploités par des pêcheurs professionnels ou situés au sein de zones d'élevage, qui sont aussi fréquentés par des pêcheurs à pied amateurs. Cette surveillance s'effectue dans le cadre du réseau de suivi REMI (REseau MIcrobiologique de suivi des zones de production conchylicole).

Ainsi, en Bretagne, en 2018, 60 sites de pêche à pied de loisir sont suivis dans le cadre du réseau ARS et 40 sites de pêche à pied de loisir sont suivis dans le cadre du réseau REMI de l'Ifremer.

Sur la plupart des sites, les prélèvements et analyses microbiologiques sont effectués tous les mois. Le suivi des coquillages porte uniquement sur les coquillages bivalves (huîtres, moules, coques, palourdes, praires...). Pour chacun des réseaux, le positionnement des points de suivi est défini de façon à pouvoir identifier l'influence des sources de contamination potentielles présentes sur la zone de pêche.

Pour un certain nombre de raisons (diversité des germes pathogènes, coûts analytiques induits, faible présence dans l'environnement), **la qualité microbiologique des coquillages est évaluée à partir d'un indicateur unique, l'entérobactérie *Escherichia coli* (*E. coli*)**, utilisée comme traceur des contaminations microbiologiques fécales. *E. coli*, naturellement présente en grande quantité dans les fèces des humains et des animaux à sang chaud, mais le plus souvent non-pathogène en elle-même, est analysée pour identifier la présence d'une contamination fécale des coquillages. Plus elle est présente en quantité importante (exprimée en nombre pour 100 g de chair et liquide intervalvaire), plus la probabilité de présence d'autres germes pathogènes - et donc le risque sanitaire global - augmente.

1.4 Focus sur les sources de la contamination microbiologique

Les zones fréquentées en pêche à pied se situent sur l'estran, correspondant à la zone de balancement des marées, et sont potentiellement exposées à des contaminations d'origine terrestre ou maritime. Les principales sources de contamination microbiologique des coquillages sont les suivantes :

- **L'assainissement collectif** : insuffisances, défauts structurels ou dysfonctionnements ponctuels des systèmes d'assainissement collectif des eaux usées domestiques (station d'épuration, réseau d'assainissement, poste de relèvement) ou des eaux pluviales ;
- **L'assainissement non-collectif** : défaillances ou non-conformités des équipements d'assainissement individuels ;
- **Les apports d'origine agricole** : épandage des déjections animales, ruissellement des surfaces pâturées ou des aires des bâtiments d'élevage ;
- **Les rejets liés aux activités agro-alimentaires** (notamment abattoirs) ;



- **Les rejets liés aux activités portuaires ;**
- **Les incivilités liées aux activités récréatives du littoral :** rejets des eaux noires des plaisanciers, des camping-caristes, etc... ;
- **Les apports par la faune domestique ou sauvage** (oiseaux marins).



Figure 1 : Les sources de contamination microbiologique

La contamination des coquillages est en premier lieu liée à la présence d'apports contaminants. Elle peut être également influencée par d'autres facteurs :

- **La saison :** en saison estivale, les activités de tourisme augmentent la pression anthropique sur le littoral et les risques de rejets au milieu.
- **La pluviométrie :** les précipitations entraînent le ruissellement des sols et des surfaces urbaines, véhiculé directement ou par les cours d'eau jusqu'au littoral ; les fortes précipitations peuvent occasionner la saturation ou le mauvais fonctionnement des ouvrages d'assainissement.
- **La géomorphologie du bassin versant :** sa topographie (relief, importance du réseau hydrographique), l'occupation du sol du bassin (urbanisé, agricole, mixte), sa géologie, etc...
- **Le type de coquillage :** la physiologie, l'habitat et le comportement trophique des coquillages varie selon les espèces : les coquillages fouisseurs vivant au niveau du sédiment (sur la vase, le sable) auront tendance à être plus facilement contaminés que les coquillages non fouisseurs.
- **La résistance des germes :** les germes d'origine fécale, incapables de se multiplier dans le milieu naturel, survivent plus ou moins longtemps, en fonction de nombreux facteurs : la température de l'eau, la salinité, le rayonnement solaire, la turbidité... A titre d'exemple, dans le milieu marin, *Escherichia Coli* peut survivre de quelques heures à quelques jours ; les norovirus, d'une semaine à plusieurs mois.

2 La surveillance sanitaire de la pêche à pied récréative en Bretagne & le projet RESP²ONSable

2.1 Présentation du projet RESP²ONSable

Depuis 2013, l’Ifremer – Centre de Bretagne et l’ARS Bretagne collaborent au sein d’un projet nommé **RESP²ONSable** : RisquEs Sanitaires de la Pêche à Pied récréative et communicatiON, afin de communiquer sur les risques sanitaires liés à la pêche pied de loisir sur le littoral breton. Ce projet répond à une forte demande sociétale dans un contexte de regain d’intérêt pour la pêche à pied de loisir. Il s’agit d’un projet pilote à l’échelle régionale.



www.pecheapied-responsable.fr

Les partenaires du projet sont les quatre Délégations Départementales de l’Agence Régionale de Santé de Bretagne (DDARS 22, 29, 35 et 56), et les trois Laboratoires Environnement et Ressources de l’Ifremer (LER Bretagne Nord, Bretagne Occidentale et Morbihan – Pays de la Loire).



Figure 2 : RESP²ONSable, cartographie des partenaires et des points de suivis



Le projet RESP²ONSable repose principalement sur la création d'un site internet de référence, dédié à la communication sur les risques sanitaires liés à la pêche à pied de loisir.

Le but est d'apporter une information complète et uniformisée au grand public via un portail d'accès unique.



Figure 3 : Page d'accueil du site internet www.pecheapied-responsable.fr

Le fonctionnement du site repose sur la mise à disposition de deux informations sanitaires complémentaires :

- **La qualité globale des 100 sites de pêche à pied récréative** suivis en Bretagne, au moyen d'une fiche de synthèse, produite pour chaque point de suivi. Cette fiche est accessible via une carte Google en page d'accueil du site et à partir de l'onglet « ETAT des sites de pêche ».
- **La communication, en temps réel, d'alertes sanitaires**, occasionnant des interdictions temporaires de pêche. Ces informations sont consultables depuis l'onglet « ALERTES ».

Dans ses rubriques éditoriales, le site comporte également un certain nombre d'informations annexes, relatives à la réglementation de la pêche maritime, les risques et recommandations sanitaires.

Le présent rapport commun ARS-Ifremer est établi dans le cadre de ce projet.

2.2 Interprétation des résultats : surveillance chimique et du phytoplancton toxique

Les résultats de la surveillance sanitaire chimique et du phytoplancton toxique ne donnent pas lieu à un classement sanitaire. Les éventuels épisodes sanitaires liés à ces causes sont ponctuels et temporaires.

En situation de contamination des coquillages par une substance chimique ou par des phycotoxines, des mesures de gestion sont définies par l'autorité préfectorale (via la Direction Départementale des Territoires et de la Mer), qu'elles concernent l'activité d'élevage, de pêche professionnelle ou de pêche récréative.

Ainsi, les mesures d'interdiction de pêche à pied pouvant être prises dans ce cadre sont communiquées directement par la préfecture de département aux collectivités concernées.

Ces informations sont également relayées sur le site internet RESP²ONSable, dans l'onglet « ALERTES ».

2.3 Interprétation des résultats : surveillance microbiologique

A défaut de règles de classement définies spécifiquement pour l'activité de pêche récréative, l'ARS Bretagne et l'Ifremer ont défini un principe d'évaluation de la qualité sanitaire globale des zones de pêche à pied de loisir faisant l'objet d'une surveillance sanitaire.

Ces informations sont présentées dans ce rapport, notamment sur les fiches de synthèse de chacun des gisements suivis.

L'évaluation de la qualité sanitaire des gisements de pêche à pied récréative est établie au travers de cinq classes de qualité : bonne, moyenne, médiocre, mauvaise et très mauvaise.

Son principe repose pour partie sur les règles de classement des zones de production professionnelle, fixées par le règlement communautaire 854/2004 modifié du 29 avril 2004⁵. Il s'en différencie toutefois en définissant des classes de qualité complémentaires, eu égard aux risques sanitaires plus importants pour les pêcheurs à pied amateurs, ces derniers ne disposant pas des moyens d'épuration des professionnels.

Au final, la qualité sanitaire est déterminée en fonction du pourcentage de dépassement de quatre seuils de qualité microbiologique définis pour l'indicateur *Escherichia coli* : 230 ; 700 ; 4600 et 46 000 *E. coli* / 100 g CLI.

⁵ Règlement 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale, modifié par les règlements 2074/2005, 2076/2005, 1666/2006 et 1021/2008.

Niveau de contamination (<i>Escherichia coli</i> pour 100 g de Chair et Liquide Intervalaire)	Qualité	Message sanitaire
80% des résultats ≤ 230 et 100% des résultats ≤ 700	Bonne	
90% des résultats ≤ 700 et 100% des résultats ≤ 4 600	Moyenne	
90% des résultats ≤ 4 600 et 100% des résultats ≤ 46 000	Médiocre	
100% des résultats ≤ 46 000	Mauvaise	
Au moins un résultat > 46 000	Très mauvaise	

Figure 4 : Principe d'évaluation de la qualité sanitaire des zones de pêche à pied récréative

Afin d'améliorer sa lisibilité pour le grand public, ce classement est complété de **recommandations sanitaires, indiquant si la pêche peut y être autorisée sans restrictions particulières, est tolérée, déconseillée ou interdite.**

A l'instar des zones de production professionnelle, cette évaluation de la qualité sanitaire est calculée à partir de l'ensemble des résultats de la surveillance des trois dernières années, acquis dans le cadre des réseaux de l'ARS ou de l'Ifremer, avec le complément de dires d'experts.

Les critères d'attribution des messages sanitaires ont récemment évolué à partir de janvier 2019. Ces modifications font suite à une évolution réglementaire⁶ pour le classement professionnel pour la classe de la bonne qualité et mis en application en France à compter du 1er janvier 2017. Ainsi le seuil intermédiaire des 1000 *E.coli* / 100 g de CLI est passé à 700 *E.coli* /100 g de CLI et une tolérance de dépassement des résultats du seuil de 230 *E.coli* / 100 g de CLI pour 20 % des résultats jusqu'au nouveau seuil intermédiaire, a été créé.

2.4 Le réseau de surveillance microbiologique en Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor

Le suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages des zones fréquentées en pêche à pied de loisir représente 54 points de suivi en Côtes d'Armor et en Ille-et-Vilaine.

La carte suivante montre la couverture des points de suivi dans les deux départements, ainsi que le reste du dispositif REMI, réseaux de surveillance de l'Ifremer couvrant également les zones de concession professionnelle d'élevage de coquillages.

⁶ règlement (CE) n°2285/2015, prise en compte des critères du *codex Alimentarius* (OMS)

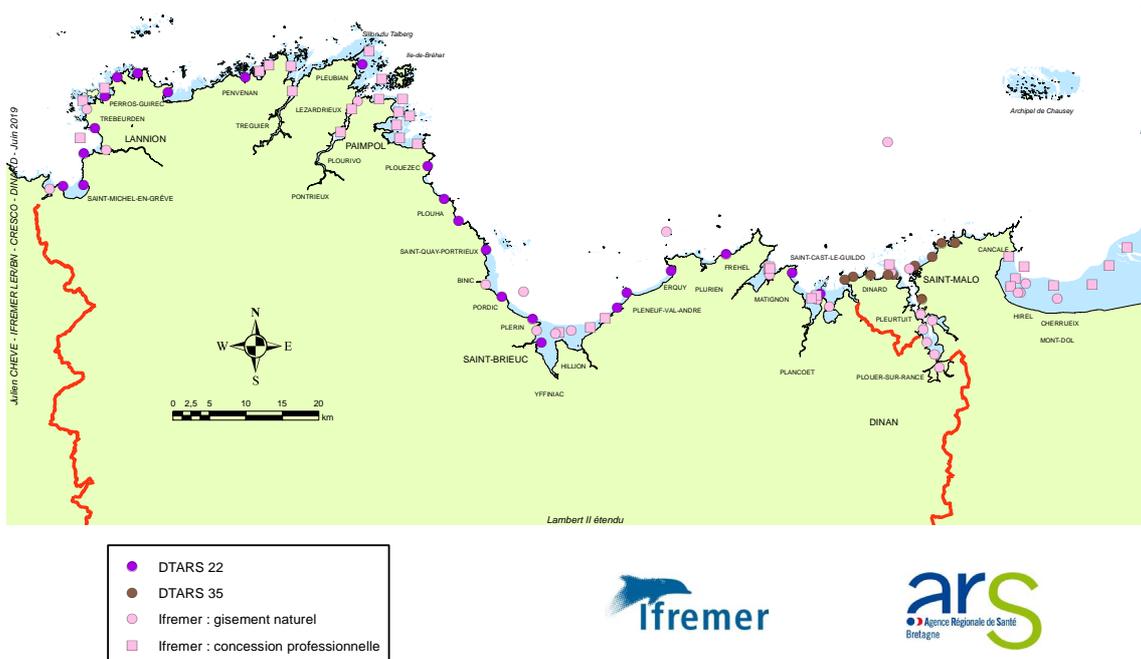


Figure 5 : Carte des réseaux de surveillance des coquillages en Côtes d'Armor et en Ille-et-Vilaine

Le LERBN (Laboratoire Environnement Ressources Bretagne Nord – Ifremer Dinard) et la DDARS 22 (Délégation Départementale des Côtes d’Armor de l’Agence Régionale de Santé Bretagne) collaborent depuis plus de vingt ans sur la mise en œuvre de ces réseaux.

La figure suivante présente la dynamique de partage des points de prélèvement entre les deux organismes qui a permis au fil du temps de conserver le suivi sanitaire sur un ensemble cohérent de point de suivis.

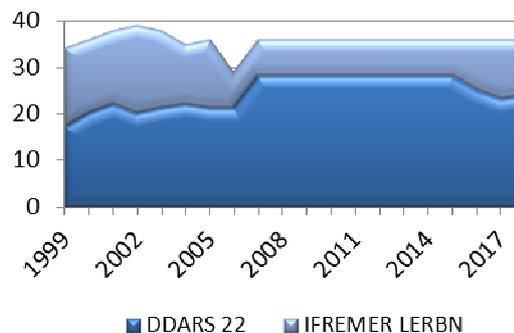


Figure 6 : Nombre de points de suivi sanitaire de la pêche à pied de loisir dans le 22 en 2018

Forts de ces échanges, le LERBN et la DDARS 22 éditent depuis 1999 un rapport commun de synthèse sur le suivi sanitaire de la pêche à pied de loisir, qui fut étendu en 2012 à l’Ille-et-Vilaine.

L’origine du projet RESP²ONSable résulte de ces partenariats en les étendant en 2013 aux autres laboratoires Ifremer et DDARS de Bretagne pour communiquer au travers du site internet développé à l’échelle de la région (www.pecheapied-responsable.fr).



Recensement en Côtes d'Armor

Pratique connue de tous, la pêche à pied de loisir avait, jusqu'aux années 1990, fait l'objet de peu d'études dans ce département. Le recensement des sites fréquentés réalisé en 1993 auprès des mairies des communes littorales a été complété en 1995 et 1997 par des repérages aériens réalisés dans le cadre de la mise en place des Schémas de Mise en Valeur de la Mer (SMVM). Il a depuis été actualisé en 2009 et en 2012.

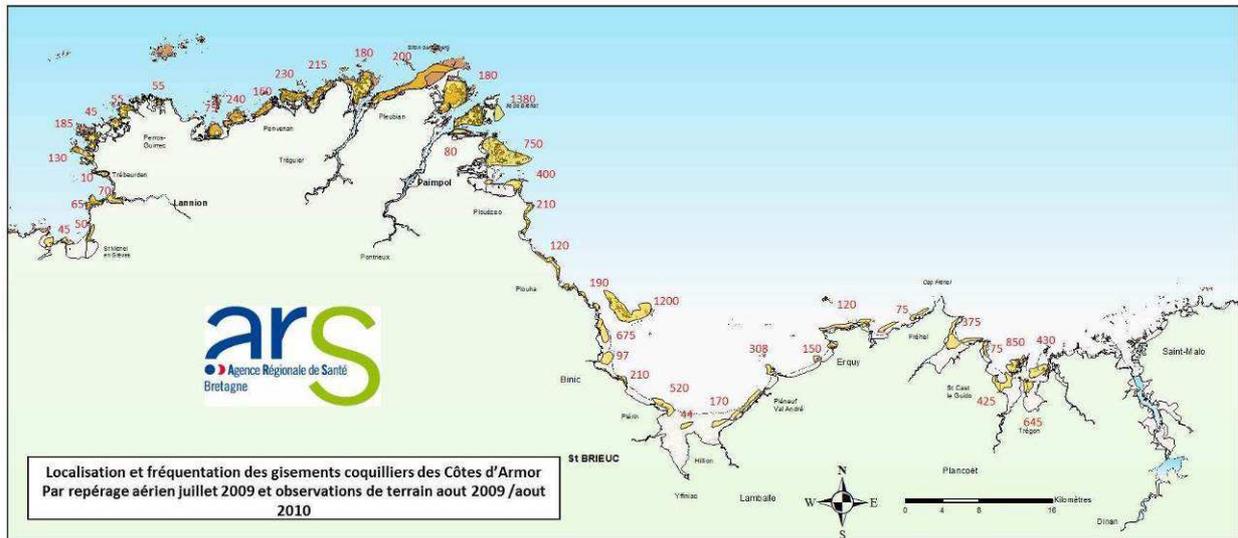


Figure 7 : Carte des fréquentations du littoral des Côtes d'Armor par les pêcheurs à pied de loisir

Ces enquêtes ont permis de mettre en évidence la présence de plus de 14 000 personnes par jour, lors des marées de vives eaux, pêchant le long du littoral des deux départements.

Recensement en Ile-et-Vilaine

Lors des comptages nationaux des pêcheurs à pied, organisés à chaque marée d'équinoxe dans le cadre du programme "LIFE+ - Gestion durable et concertée de la pêche à pied de loisir", d'importantes fréquentations importantes sur certains sites ont été constatées : environ 200 pêcheurs en moyenne dans le secteur de Dinard, 700 à Saint Malo et plus de 1500 dans le secteur de la baie du Mont Saint Michel (Hirel, Saint-Benoît-des-Ondes).

Etude sur l'exposition aux risques sanitaires des pêcheurs de coquillages en Bretagne Nord

Une étude sur l'exposition aux risques sanitaires des pêcheurs à pied de loisir a été menée en 2016 sur le littoral des Côtes d'Armor et de l'Ille-et-Vilaine.

Liens vers le rapport⁷ et le poster de l'étude : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00403/51477/> et <http://www.pecheapied-responsable.fr/Documentation>

⁷ Cheve Julien, Lahellec Gabriel (2017). **L'exposition aux risques sanitaires des pêcheurs de coquillages en Bretagne Nord. Approches cartographique et comportementale. Rapport d'étude menée en 2016.** Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-17-008.

2.5 Résultats fiches de synthèse des gisements de coquillages

Le tableau suivant présente la liste des sites de pêche à pied récréative faisant l'objet d'une surveillance sanitaire. Il est divisé en plusieurs secteurs géographiques, symbolisés par une couleur.

Ces couleurs sont reprises sur des pastilles dans la marge du rapport, afin de faciliter la lecture du document.

Les caractéristiques techniques (zone, fréquence de suivi...) des points de surveillance ARS et Ifremer dans les départements d'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor sont présentées dans l'annexe 3.

Tableau des points suivis présentés dans le rapport

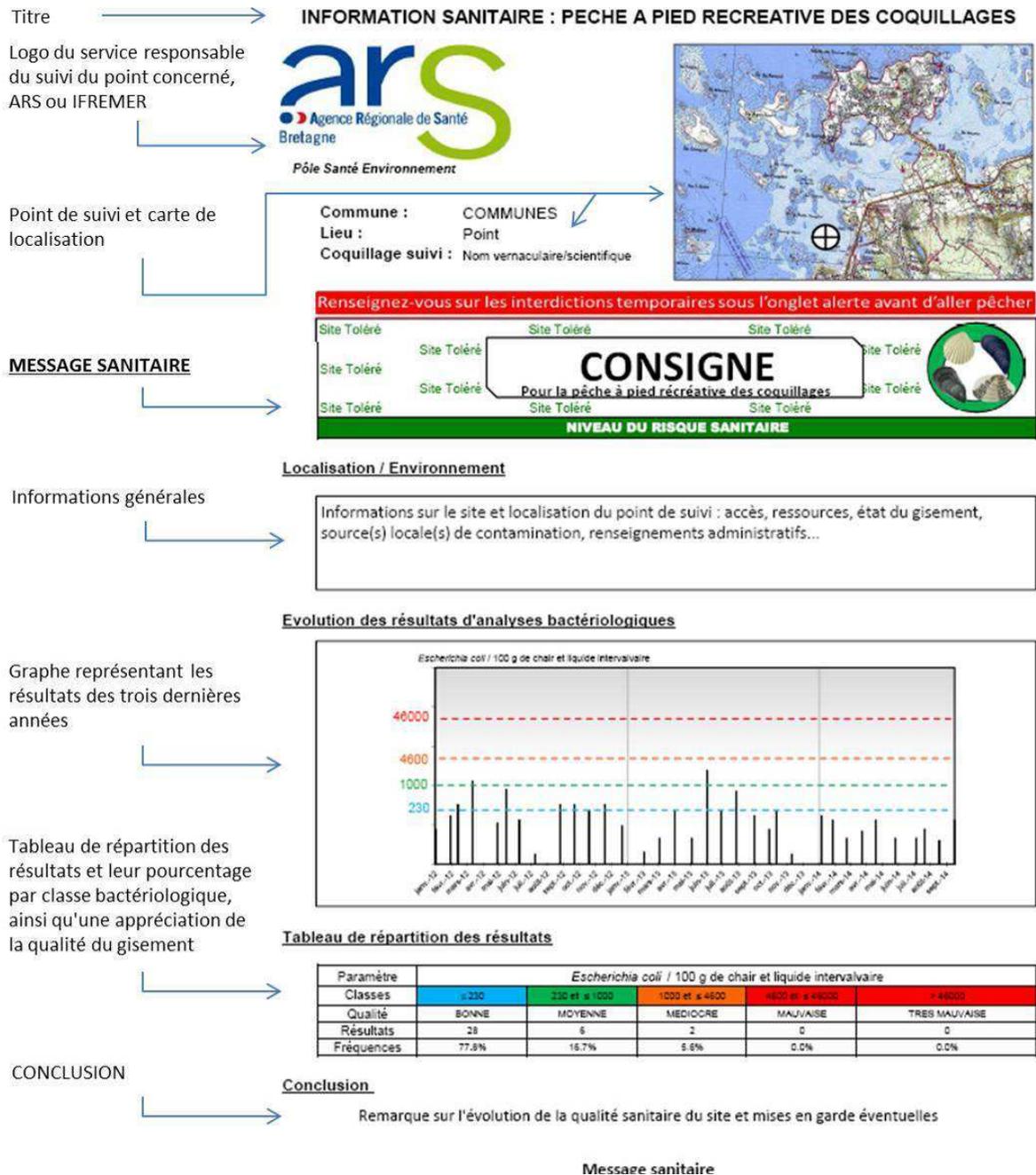
N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
Ille-et-Vilaine				
1	Biez Est réserve	Le Vivier-sur-Mer	Palourde	Ifremer
2	Pêcherie	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	Ifremer
3	Saint-Benoît	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	Ifremer
4	Rothéneuf – Le Lupin	Saint-Coulomb	Coque	ARS 22-35
5	Plage du Val	Saint-Malo	Moule	ARS 22-35
6	Plage de Rochebonne	Saint-Malo	Moule	ARS 22-35
7	Fort National	Saint-Malo	Moule	ARS 22-35
8	Grand Bé	Saint-Malo	Coque	Ifremer
9	Pointe de la Malouine	Dinard	Moule	ARS 22-35
10	Saint-Énogat	Dinard	Spisule	Ifremer
11	La Roche Pelée	Dinard	Moule	ARS 22-35
12	Pointe du Nick	Saint-Lunaire	Moule	ARS 22-35
13	La Garde Guérin	Saint-Briac	Moule	ARS 22-35
14	Le Perron	Saint-Briac	Moule	ARS 22-35
Rance (Ille-et-Vilaine et Côtes d'Armor)				
15	Anse de Troctin	Saint-Malo	Coque	ARS 22-35
16	Pointe du Puits	Saint-Suliac	Coque	Ifremer
17	Minihic le Marais	Le Minihic-sur-Rance	Coque	Ifremer
18	Pointe du Châtelet	Langrolay-sur-Rance	Moule	Ifremer
19	La Souhaitier	Plouër-sur-Rance	Coque	Ifremer
20	La Ville Ger	Pleudihen-sur-Rance	Palourde	Ifremer
Côtes d'Armor				
21	La Manchette	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	Ifremer
22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	ARS 22-35
23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	Ifremer
24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	ARS 22-35
25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	Ifremer
26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	ARS 22-35
27	Pointe de la Houssaye	Erquy	Moule	ARS 22-35

Repère :
- 35
- Rance
- 22

N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
Côtes d'Armor				
28	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	ARS 22-35
29	Dahouët	Pléneuf-Val-André	Moule	ARS 22-35
30	Morieux Z1	Hillion	Coque	Ifremer
31	Baie de Saint-Brieuc	Hillion	Coque	Ifremer
32	Le Valais	Saint-Brieuc	Coque	ARS 22-35
33	Saint-Laurent	Plérin	Coque	Ifremer
34	Rocher Martin	Plérin	Moule	ARS 22-35
35	Le Petit Havre	Pordic	Moule	Ifremer
36	Plage de la Banche	Binic	Coque	Ifremer
37	Pors es Leu	Étables-sur-mer	Huitre	ARS 22-35
38	Le Palus	Plouha	Moule	ARS 22-35
39	Pors Moguer	Plouha	Moule	ARS 22-35
40	Pors Pin	Plouézec	Moule	ARS 22-35
41	Mellus	Ploubazlanec	Huitre	Ifremer
42	Penn Lan	Pleubian	Coque	Ifremer
43	Pellinec	Penvénan	Coque	ARS 22-35
44	Les Arcades	Perros-Guirec	Coque	ARS 22-35
45	Tourony	Trégastel	Coque	ARS 22-35
46	Bringuiller	Trégastel	Coque	ARS 22-35
47	Penvern	Pleumeur-Bodou	Coque	ARS 22-35
48	Goaz Trez	Trébeurden	Coque	Ifremer
49	Pors Mabo	Trébeurden	Moule	ARS 22-35
50	Le Petit Taureau	Lannion	Coque	Ifremer
51	Port de Locquémeau	Trédez-Locquémeau	Moule	ARS 22-35
52	Beg Ar Vorn	Trédez-Locquémeau	Moule	ARS 22-35
53	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moule	ARS 22-35
54	Le Douron	Plestin-les-Grèves	Coque	Ifremer

Fiches bilans sur les risques sanitaires

Une synthèse des résultats des trois dernières années disponibles au 01/01/2019 sur les 54 points de prélèvement est représentée sous forme de fiches individuelles numérotées. Les arrêtés du 5 décembre 2018 et du 21 février 2019 portant sur le classement sanitaire des gisements de coquillages, respectivement en Ille-et-Vilaine et en Côtes d'Armor, en vigueur au 01/01/2019 ont été pris en compte dans la rédaction de ces fiches, en plus d'arrêtés municipaux le cas échéant.



Repère :
- 35
- Rance
- 22

Figure 8 : Schéma explicatif des contenus des fiches de synthèse



Commune : LE VIVIER-SUR-RANCE
Lieu : Biez Est réserve
Coquillage suivi : Palourdes
(Venerupis philippinarum)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe dans la baie du Mont St Michel, à proximité du Vivier-sur-Mer, entre le trait de côte et les lignes de bouchot. Les principaux apports microbiologiques de ce secteur proviennent du Biez du Vivier, du ruisseau de la Branche et du Gyloult.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 5 décembre 2018)
 pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

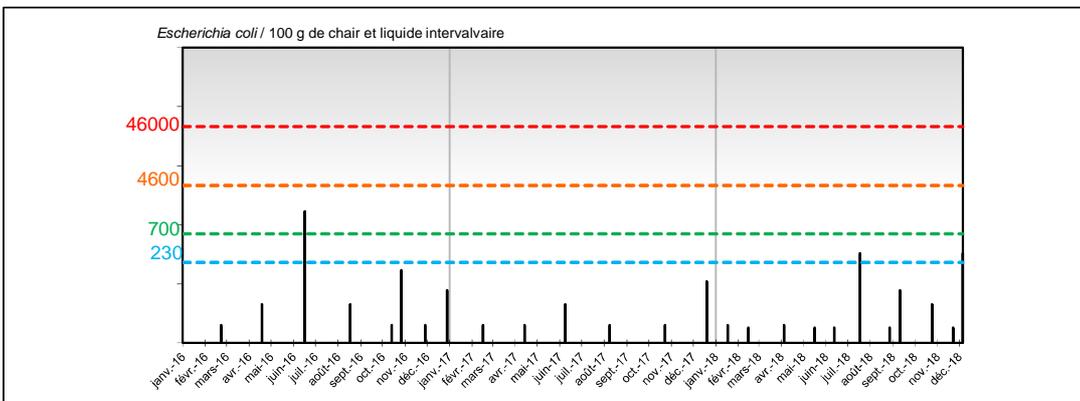


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	2	1	0	0
Fréquences	88,0%	8,0%	4,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement est généralement de bonne qualité mais on peut encore observer de rares contaminations de qualité médiocre. La pêche à pied y est tolérée mais ce site est sujet à des interdictions administratives de pêche temporaires.

La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune : SAINT BENOIT DES ONDES
Lieu : Pêcherie
Coquillage suivi : Palourdes (*Venerupis philippinarum*)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe dans la partie Ouest de la baie du Mont St Michel à terre des parcs à huîtres de Cancale. Les principales sources de contaminations proviennent des cours d'eau qui se jettent en baie au niveau des bourgs de Vildé-la-Marine et de St-Benoît-des-Ondes (canal des Allemands, biez Jean et biez Briand).

Ce gisement est classé **A** (Arrêté Préfectoral du 5 décembre 2018) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

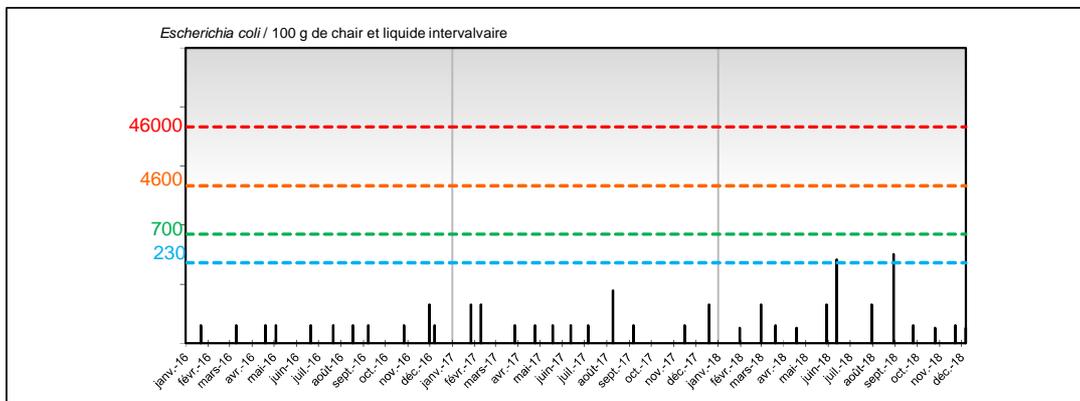


Tableau de répartition des résultats

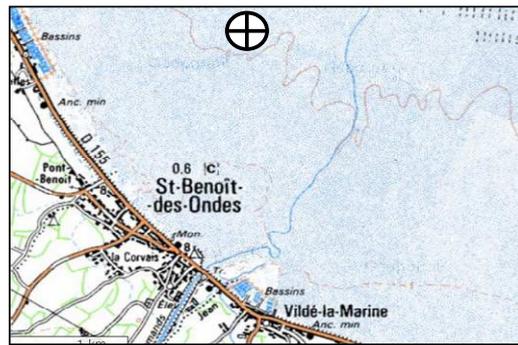
Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	32	2	0	0	0
Fréquences	94,1%	5,9%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une très bonne qualité sanitaire. A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire





Commune : SAINT BENOIT DES ONDES
Lieu : St Benoît
Coquillage suivi : Palourdes
(Venerupis philippinarum)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement est situé entre le village de St Benoît des Ondes et les parcs à huîtres de la baie du Mont Saint Michel. Les principales sources de contaminations proviennent des cours d'eau qui se jettent en baie au niveau des bourgs de Vildé-la-Marine et de St-Benoît-des-Ondes (canal des Allemands, biez Jean et biez Briand).

Ce gisement est classé **A** (Arrêté Préfectoral du 5 décembre 2018)
 pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

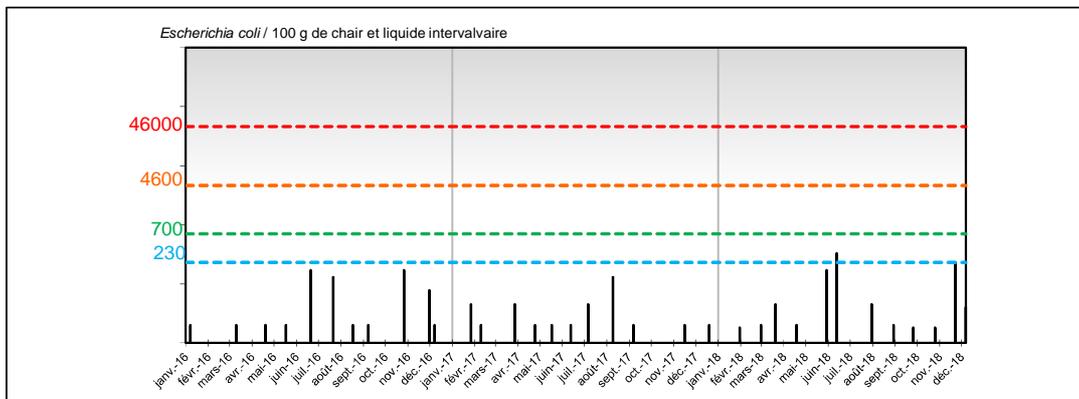


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	33	1	0	0	0
Fréquences	97,1%	2,9%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce site est aujourd'hui très bonne. A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-COULOMB
 Lieu : Rothéneuf - Le Lupin
 Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

SITE INTERDIT

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Ce point est localisé en partie Est du Havre de Rothéneuf. Il est traversé par le trop-plein de l'étang de Sainte Suzanne, qui recueille au passage le rejet de la station d'épuration de Saint-Coulomb. La pêche et la consommation de coquillage provenant de cette zone sont interdites par l'arrêté municipal du 13 avril 1999.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

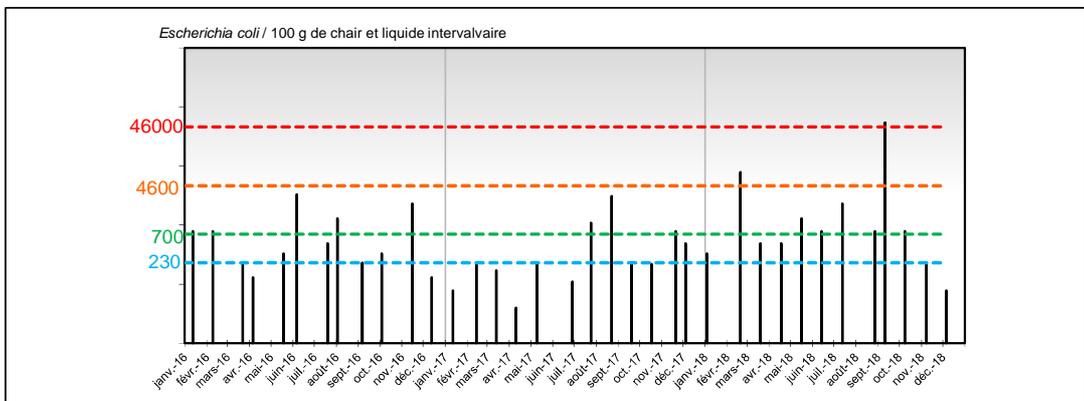


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	14	7	13	1	1
Fréquences	38,9%	19,4%	36,1%	2,8%	2,8%

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique. **La pêche à pied reste interdite par arrêté municipal du 13 avril 1999.**

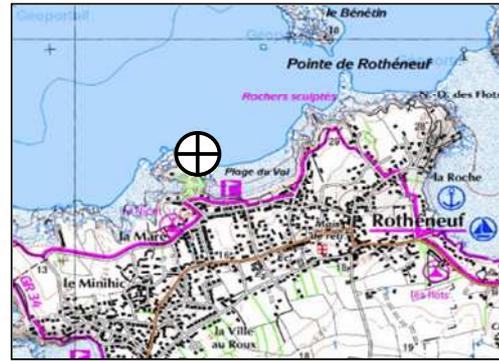
Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé même après cuisson.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-MALO
Lieu : Plage du Val
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE DECONSEILLE PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Point situé à l'Ouest de la plage du Val, sur les rochers. L'accès y est très facile. Le gisement n'est pas très abondant mais les moules sont de belle taille. Il est à noter que l'arrêté municipal du 4 décembre 2014 déconseille la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

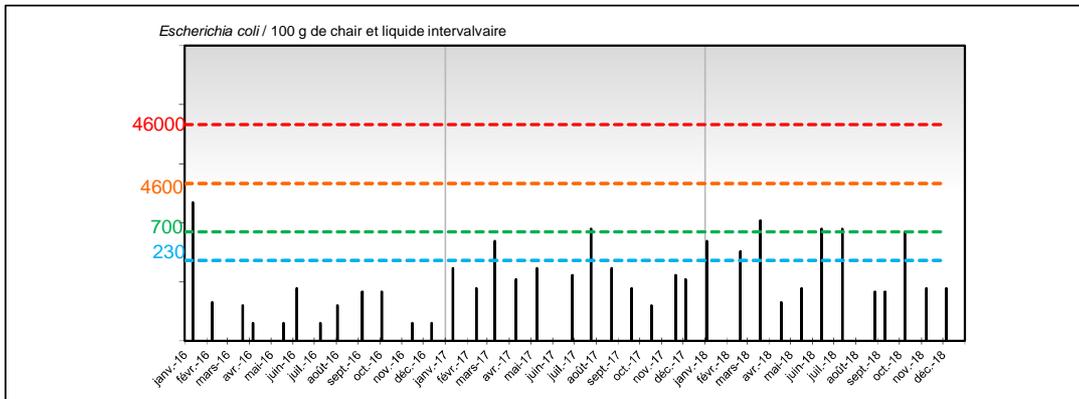


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	4	5	0	0
Fréquences	75,0%	11,1%	13,9%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique plutôt médiocre avec des pics de contamination épisodiques. La pêche à pied y reste déconseillée par arrêté municipal.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-MALO
 Lieu : Rochebonne
 Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

SITE INTERDIT

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Point localisé au large de la pointe de Rochebonne, à l'extrémité Est de la plage du Sillon. Facilement accessibles à marée basse, les rochers qui servent de support aux moules sont sous l'influence directe d'un rejet fluvial pouvant être potentiellement contaminé. Il est à noter qu'un arrêté municipal du 4 décembre 2014 interdit la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

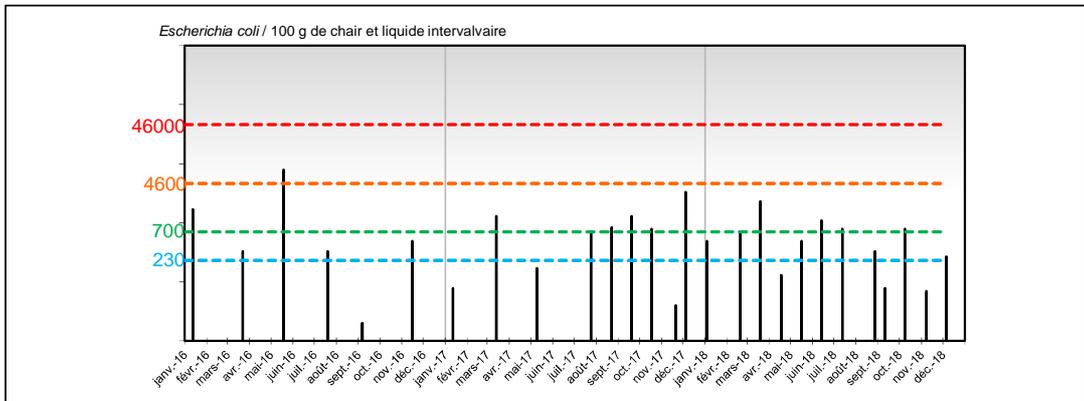


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	7	9	10	1	0
Fréquences	25,9%	33,3%	37,0%	3,7%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre avec des pics de contaminations épisodiques. La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.

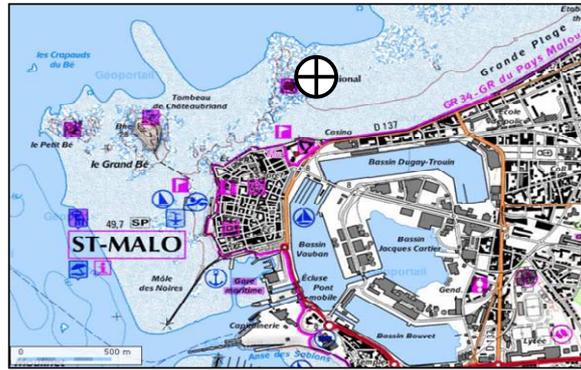
La pêche à pied reste interdite par arrêté municipal.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-MALO
Lieu : Fort National
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE DECONSEILLE PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Point situé sur les rochers qui entourent le Fort National, face à l'intra-muros de Saint-Malo. L'accès à marée basse est très facile depuis la grande plage du Sillon. La fréquentation peut y être importante lors des "grandes marées". Il est à noter que l'arrêté municipal du 4 décembre 2014 déconseille la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

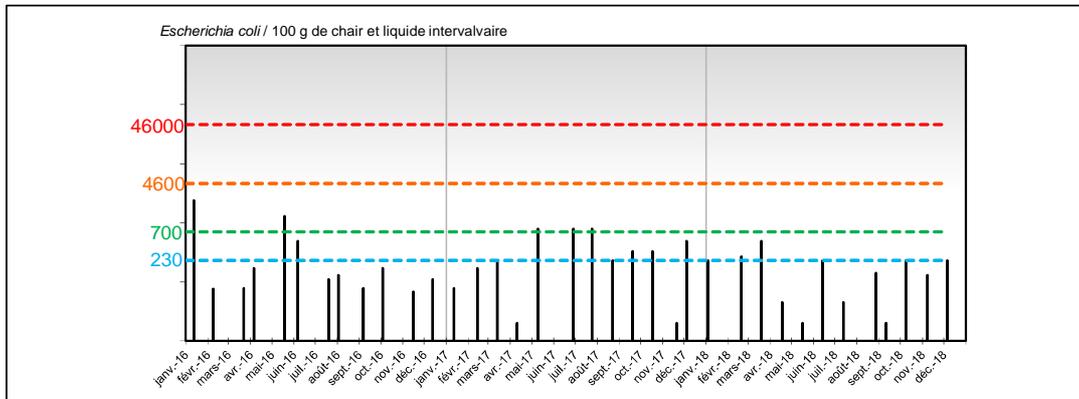


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	25	6	5	0	0
Fréquences	69,4%	16,7%	13,9%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique plutôt médiocre. **La pêche à pied y est déconseillée par arrêté municipal.**

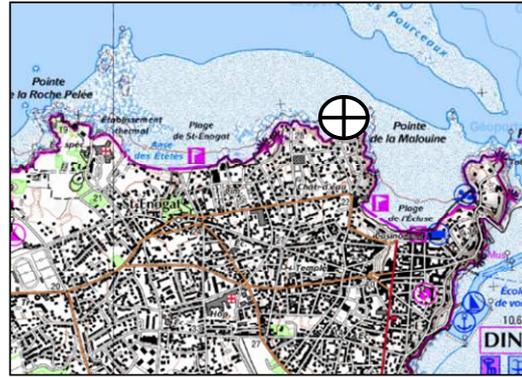
La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Pôle Santé Environnement

Commune : DINARD
Lieu : Pointe de la Malouine
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Les rochers de la Malouine sont situés au pied du chemin de ronde entre les plages de l'Ecluse et de Saint-Enogat. L'accès se fait par un escalier très escarpé. De nombreuses habitations surplombent la pointe de la Malouine. Le caractère saisonnier de l'occupation des maisons du secteur est marqué. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 14 avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

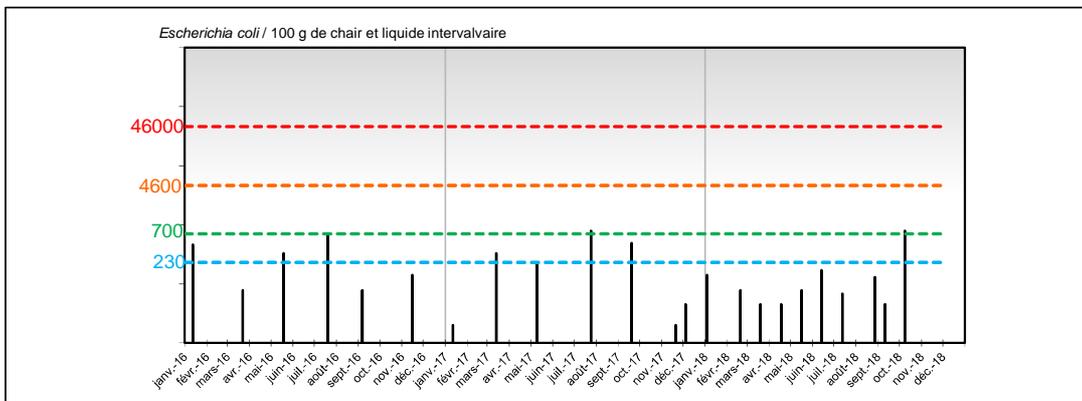


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	16	5	2	0	0
Fréquences	69,6%	21,7%	8,7%	0,0%	0,0%

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site présentent une qualité fluctuante, une amélioration se dessine depuis début 2016. La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.

La pêche à pied de coquillages reste néanmoins interdite par arrêté municipal.





Pôle Santé Environnement

Commune : DINARD
Lieu : La Roche Pelée
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

SITE INTERDIT

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

La Roche Pelée se trouve à l'Ouest de la plage de Saint Enogat, en contrebas de la thalassothérapie. Le gisement naturel de moules est important, facilement accessible à marée basse sur cette grande surface rocheuse plane, traversée par un émissaire fluvial. **La pêche à pied y est interdite par l'arrêté municipal du 14 avril 2000.**

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

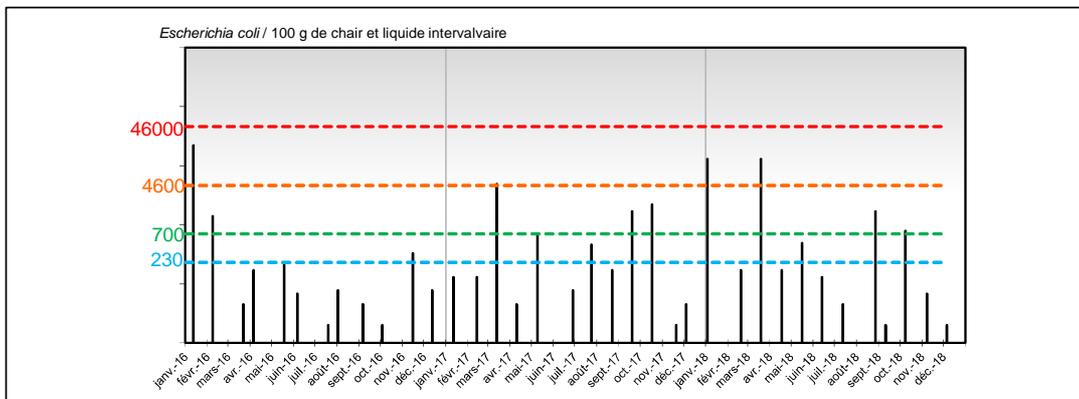


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	23	4	5	4	0
Fréquences	63,9%	11,1%	13,9%	11,1%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente épisodiquement d'importantes contaminations. **Les résultats de janvier et de mars 2018 étaient de mauvaise qualité. La pêche à pied y demeure interdite.**
Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé même après cuisson.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-LUNAIRE
 Lieu : Pointe du Nick
 Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

SITE INTERDIT

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Ce point est situé au Sud-Est de la grande plage de Saint-Lunaire. Il subit l'influence directe du ruisseau du Crevelin. Le maire a interdit par arrêté municipal en date du 15 juin 1999 le ramassage, la pêche et la consommation des coquillages provenant du secteur de la pointe du Nick.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

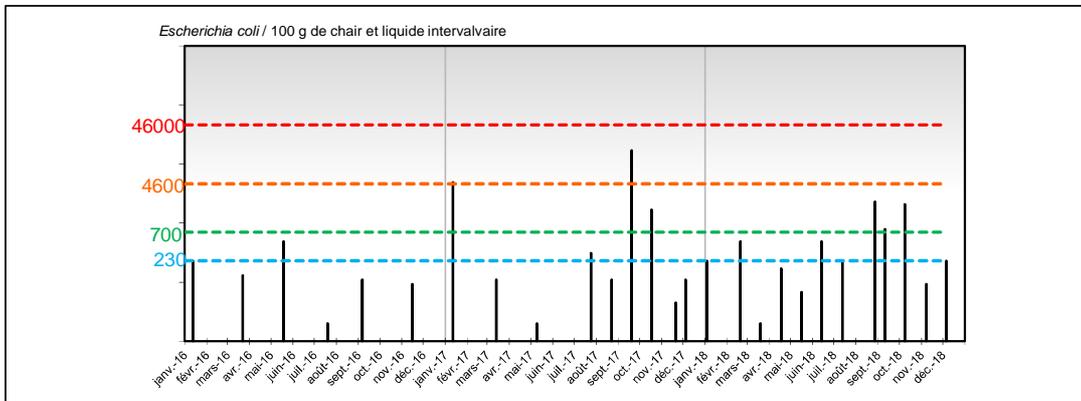


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	17	4	4	2	0
Fréquences	63,0%	14,8%	14,8%	7,4%	0,0%

Conclusion

Ce gisement de qualité médiocre présente épisodiquement des pics de forte contamination . La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.

La pêche à pied reste interdite par arrêté municipal.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-BRIAC
Lieu : La Garde Guérin
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Ce point est situé entre l'île de la Dame Jouanne et la pointe de la Garde Guérin, en contrebas du terrain de golf. Aucun rejet ne se trouve à proximité immédiate. A titre de précaution la pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 21 août 2014.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

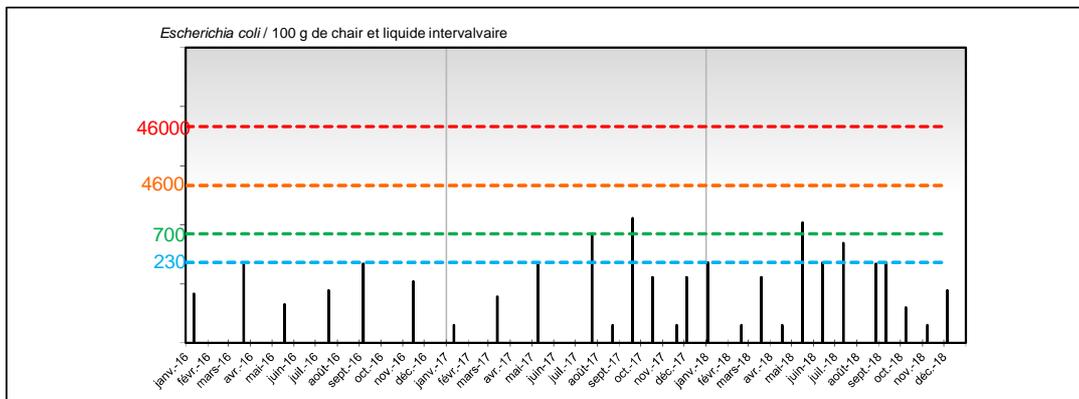


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Classes	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	23	2	2	0	0
Fréquences	85,2%	7,4%	7,4%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité sanitaire moyenne. Une tendance à l'amélioration est observée depuis 2015. La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.

La pêche à pied de coquillages reste néanmoins interdite par arrêté municipal.



Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-BRIAC
 Lieu : Le Perron
 Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

SITE INTERDIT

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Ce point est situé en face de l'île du Perron, au pied du golf de Saint-Briac. La plage du Perron est bien fréquentée en été. Ce point subit les influences directes du Frémur et d'une partie de l'agglomération de Saint Briac. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 21 août 2014.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

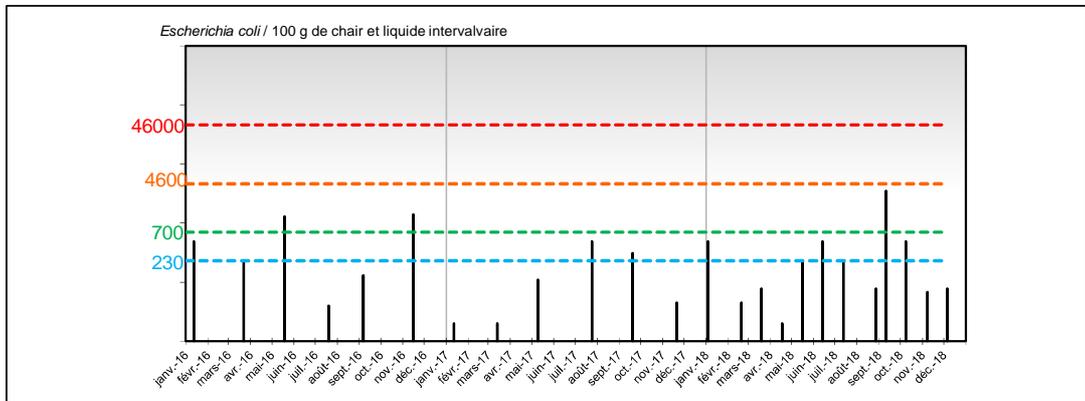


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	15	6	3	0	0
Fréquences	62,5%	25,0%	12,5%	0,0%	0,0%

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site présentent une qualité bactériologique fluctuante plutôt médiocre. La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé.

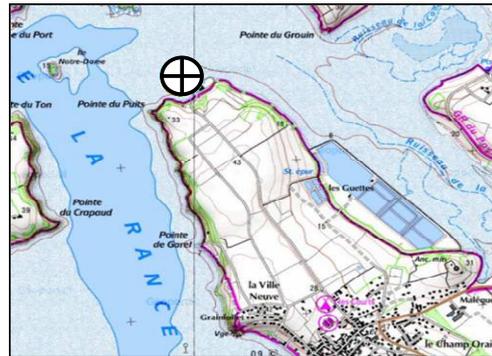
La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.

La pêche à pied récréative de coquillages reste interdite par arrêté municipal.





Commune : SAINT SULIAC
Lieu : Pointe du Puits
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Situé à l'embouchure du bras de Chateaufort en Rance, ce gisement de coques est peu important. Les contaminations potentielles peuvent venir de la Couaille ou des effluents de l'agglomération de Saint-Malo ou de la Richardais portés par les courants venant du Nord.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 5 décembre 2018)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

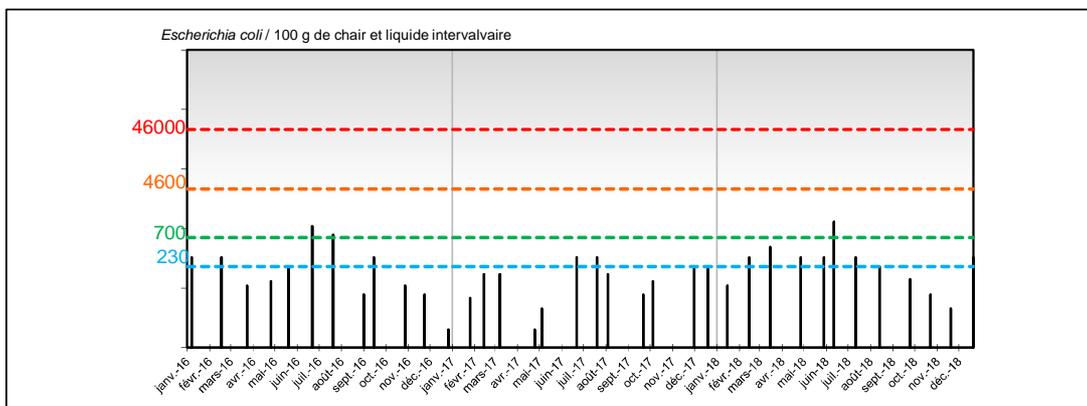


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	11	3	0	0
Fréquences	61,1%	30,6%	8,3%	0,0%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement s'améliore depuis 2014 mais reste sensible aux contaminations lors de fortes pluies comme en témoigne l'alerte sanitaire déclenchée au début de l'hivers 2018.

La pêche à pied de loisir est tolérée en temps normal mais déconseillée en cas de fortes pluies.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune : LANGROLAY-SUR-RANCE
Lieu : Pointe du Châtelet
Coquillage suivi : *Mytilus galloprovincialis*

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déco Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déco Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Situé au niveau de la Pointe du Châtelet à Langrolay-sur-Rance, ce point a été créé fin 2002 pour suivre la qualité sanitaire des coquillages non fousseurs dans cette zone de la Rance. Il est sous l'influence des petits ruisseaux côtiers situés à proximité. Au printemps, la présence de l'algue toxique *Alexandrium minutum* peut accroître le risque sanitaire.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 5 décembre 2018) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

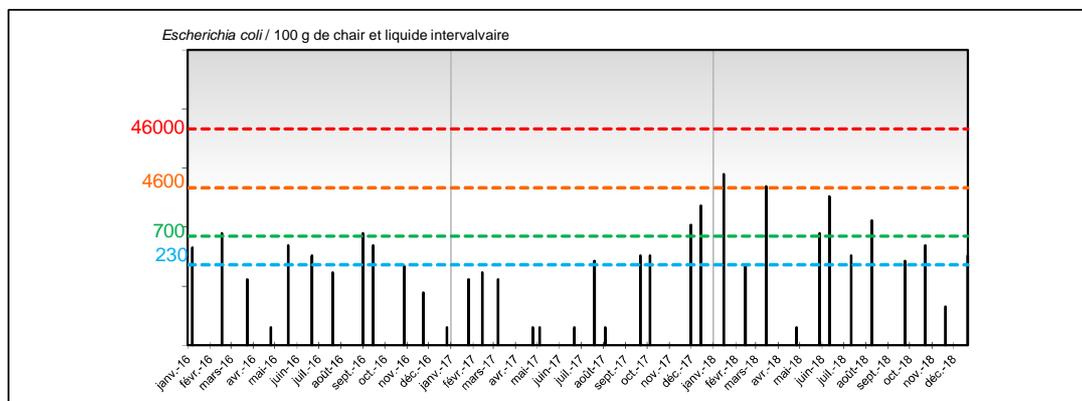


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	16	11	7	2	0
Fréquences	44,4%	30,6%	19,4%	5,6%	0,0%

Conclusion

Des pics de mauvaise qualité sanitaire peuvent être observés l'hiver. C'est le cas pour l'hiver 2017-2018 où la qualité sanitaire du site s'est dégradée après deux ans de stabilité. La pêche à pied est déconseillée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune : PLOUËR-SUR-RANCE
Lieu : La Souhaitier
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déco Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Situé en amont de Langrolay-sur-Rance, l'anse de la Souhaitier brise le flot de marée avant la cluse du Port-St-Jean. Le point de prélèvement est représentatif de la qualité de l'eau à ce niveau de la ria. Les coques sont peu nombreuses et peu exploitées.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 5 décembre 2018) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

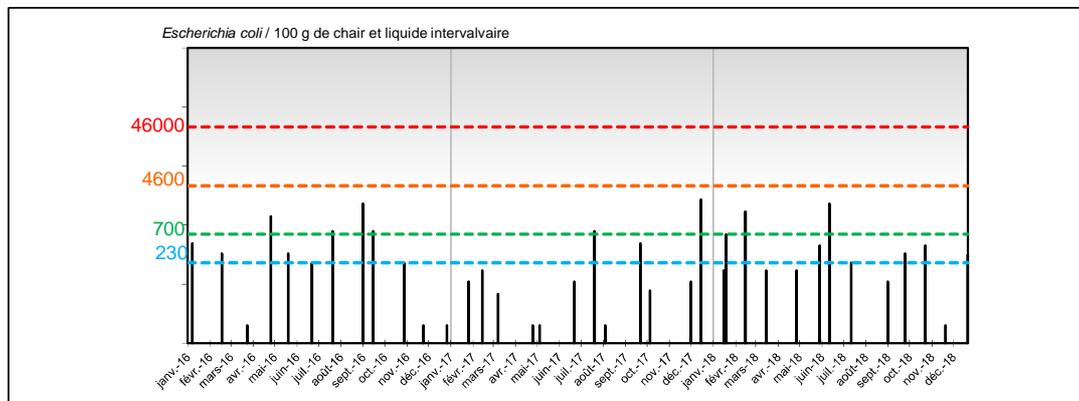


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	9	8	0	0
Fréquences	54,1%	24,3%	21,6%	0,0%	0,0%

Conclusion

La situation de ce site, anciennement à la limite de la mauvaise qualité sanitaire, s'est améliorée. Il reste cependant encore déconseillé pour la pêche à pied de loisir.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune : PLEUDIHEN-SUR-RANCE
Lieu : La Ville Ger
Coquillage suivi : Palourdes
(Venerupis philippinarum)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Situé en amont de la ria de la Rance, ce gisement couvre la vasière de la Ville Ger à Pleudihen. Une pêche récréative, liée à la présence d'un camping, est régulièrement observée. L'apparition au printemps d'une algue toxique (*Alexandrium minutum*) peut accroître le risque sanitaire.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019)
 pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

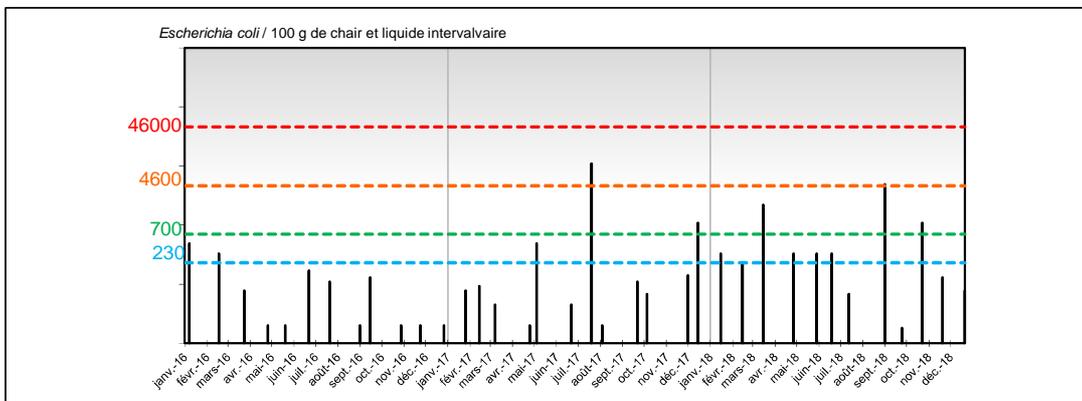


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	7	3	2	0
Fréquences	66,7%	19,4%	8,3%	5,6%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire s'est considérablement améliorée depuis 2014. La pêche est aujourd'hui accessible toute l'année. Elle reste cependant déconseillée car elle peut subir des pics de contamination comme ceux de juillet 2017 et août 2018.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune : ST-JACUT-DE-LA-MER
Lieu : La Manchette
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une bonne partie de la baie de Lancierieux enclavée entre les communes de Lancierieux et Ploubalay à l'Est, St-Jacut-de-la-Mer à l'Ouest et Trégon au Sud. La qualité sanitaire de ce gisement est fortement tributaire des apports terrigènes (cours d'eaux, rejets pluviaux, rejets de station d'épuration...) alimentant les filières qui traversent la baie.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

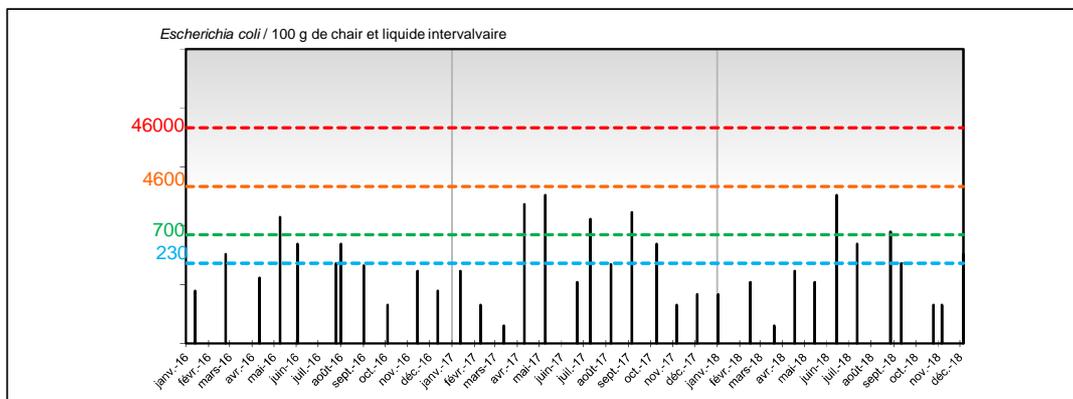


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	6	7	0	0
Fréquences	62,9%	17,1%	20,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre avec des contaminations plus marquées en périodes estivales. La pêche récréative est possible depuis 2015 mais reste déconseillée.

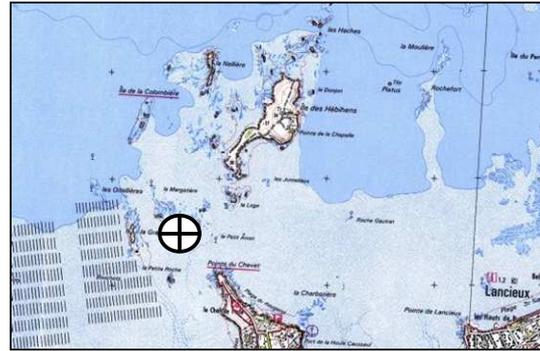
La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-JACUT-DE-LA-MER
Lieu : Les Hébihens
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au sud des Hébihens à l'extrémité Nord de la presqu'île de St-Jacut-de-la-Mer. Il fait l'objet d'une pêche récréative importante. Éloigné de sources de contaminations ponctuelles, sa qualité sanitaire peut varier en fonction de la courantologie et des apports terrigènes plus ou moins éloignés (Baie de Lancieux, Baie de L'Arguenon)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

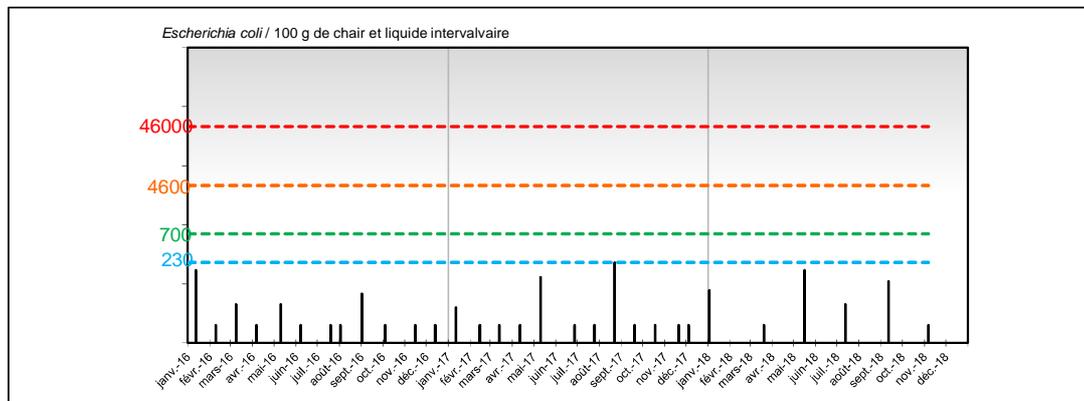


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MÉDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	30	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Le gisement présente une qualité satisfaisante.
Compte tenu de la qualité stable de ce gisement la fréquence des prélèvements est bimestrielle.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Commune : SAINT-JACUT-DE-LA-MER
Lieu : Baie de l'Arguenon
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une bonne partie de la baie de l'Arguenon. Cette baie est située entre les communes de St-Jacut-de-la-Mer à l'Est, de St-Cast-le-Guildo à l'Ouest et de Créhen au Sud. Cette baie reçoit les eaux du fleuve l'Arguenon dont le bassin versant couvre une zone agricole à forte densité d'élevages intensifs. Ce gisement a anciennement fait l'objet d'une pêche à pied professionnelle régulière.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

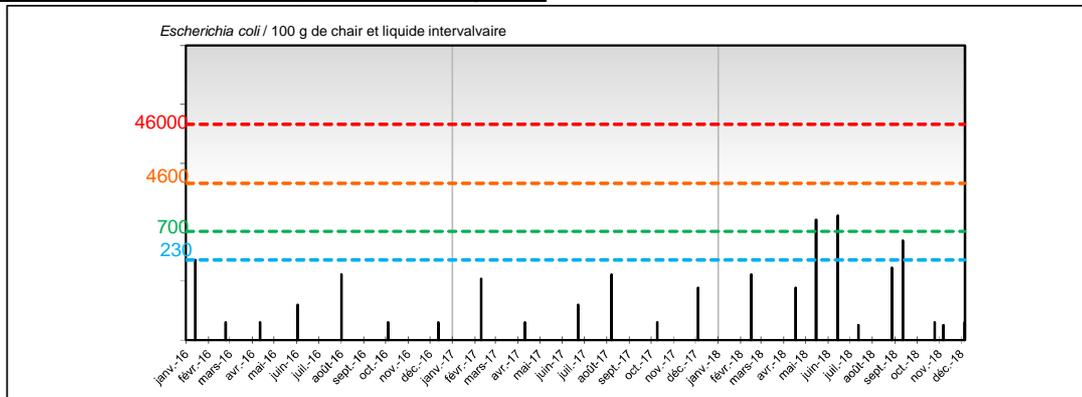


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	1	2	0	0
Fréquences	87,0%	4,3%	8,7%	0,0%	0,0%

Conclusion

Deux contaminations inhabituelles pour ce site sont observées au printemps 2018. De qualité sanitaire médiocre, elles déclassent le gisement. La pêche est tolérée.
La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-CAST-LE-GUILDO
Lieu : Les Mielles
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au Nord-Est de la grande plage de St-Cast au Sud du port. Il fait l'objet d'une pêche récréative régulière.
La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits dans les limites du port par l'arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

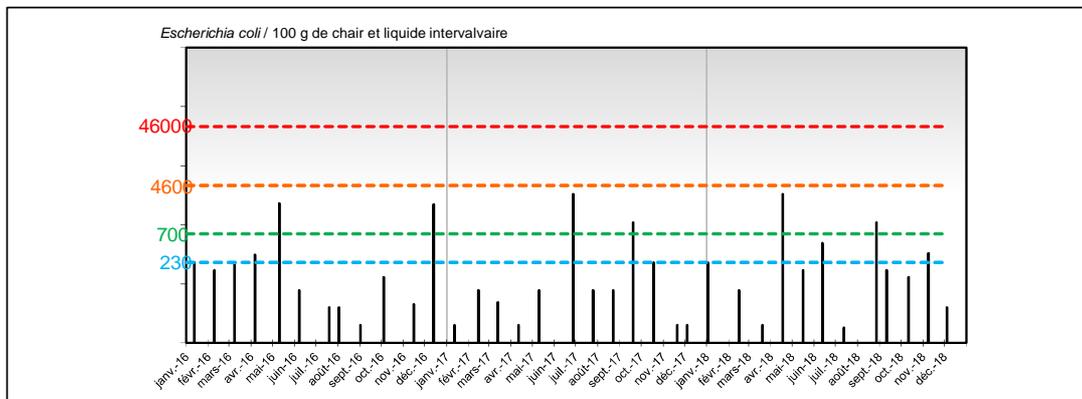


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Classes	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	3	6	0	0
Fréquences	75,0%	8,3%	16,7%	0,0%	0,0%

Conclusion

Le gisement est de qualité bactériologique fluctuante présentant épisodiquement des pics de contamination de qualité médiocre. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite par arrêté préfectoral dans les limites du port.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune : FREHEL / SAINT-CAST-LE-GUILDO
Lieu : Baie de la Fresnaye
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Cette baie est bordée par les communes de St-Cast-le-Guildo à l'Est, Fréhel à l'Ouest, Matignon et Pléboulle au Sud. Le Frémur se jette dans le fond de cette baie et divers petits fleuves côtiers y arrivent (Le Rat, Le Kermiton). Leurs bassins versants couvrent une zone agricole d'élevages intensifs.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

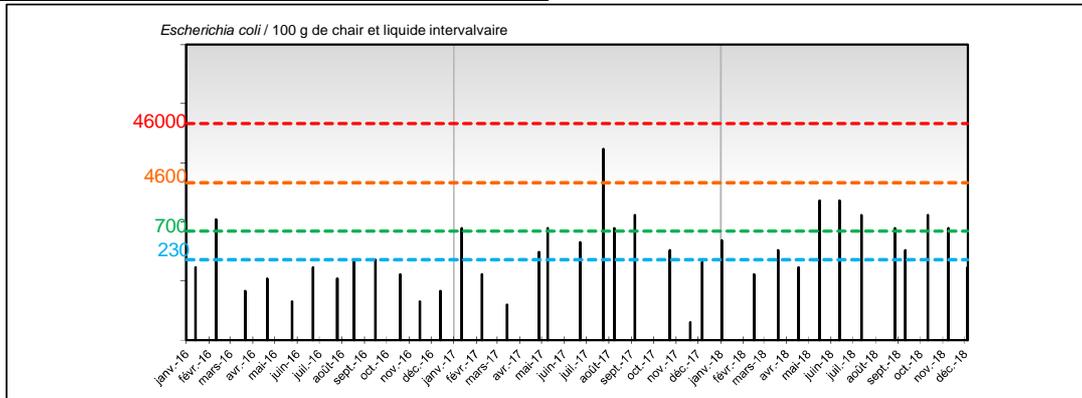


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	18	6	11	1	0
Fréquences	50,0%	16,7%	30,6%	2,8%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante de qualité moyenne à médiocre. La pêche à pied récréative est déconseillée.

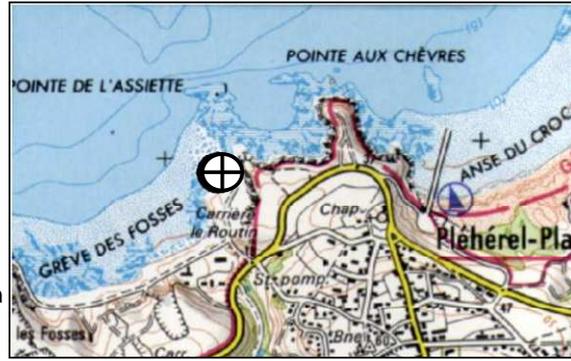
La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Pôle Santé Environnement

Commune : FREHEL
Lieu : Le Vieux-Bourg - Le Routin
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce point se situe au niveau des anciennes carrières de grès rose du Routin, à proximité de la pointe de l'Assiette. Ce gisement est à proximité d'un petit ruisseau recevant les effluents traités de la station d'épuration de Fréhel, faisant l'objet d'une désinfection estivale. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans un rayon de 200 m autour de l'exutoire de ce ruisseau par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Ce gisement est actuellement classé **B** par l'arrêté préfectoral du 21 février 2019.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

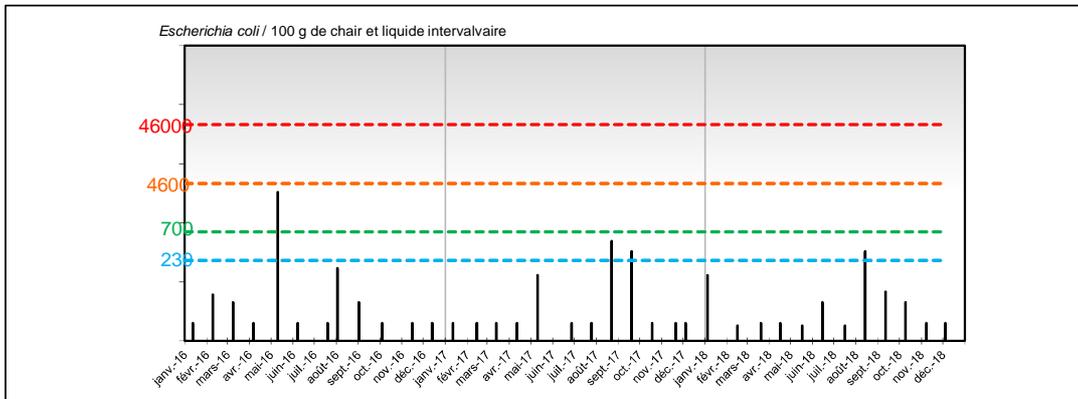


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Classes	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	32	3	1	0	0
Fréquences	88,9%	8,3%	2,8%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne. Un résultat de qualité médiocre a été observé en 2016.

La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : ERQUY
 Lieu : Pointe de la Houssaye
 Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré

Site Toléré

SITE TOLERE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Cette pointe est couverte de moules de type *Mytilus galloprovincialis* et fait l'objet d'une pêche récréative importante. Ce gisement est sous l'influence des apports diffus de l'agglomération d'Erquy. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans les limites du port par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Ce gisement est actuellement classé **B** par l'arrêté préfectoral du 21 février 2019.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

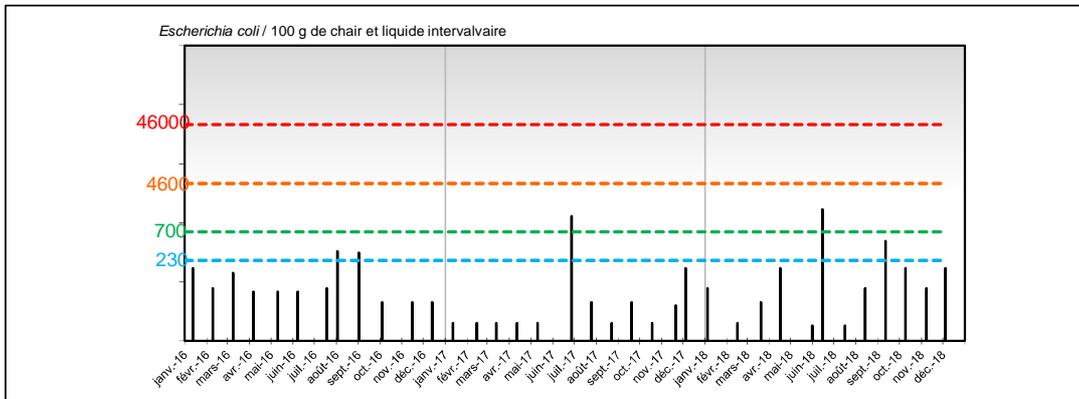


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	31	3	2	0	0
Fréquences	86,1%	8,3%	5,6%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne accompagnée de rares pics de qualité médiocre.

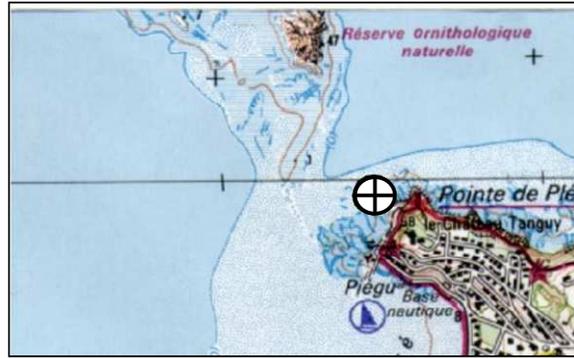
La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : PLENEUF-VAL-ANDRE
Lieu : Pointe de Pléneuf
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement est situé à la pointe de Pléneuf derrière le petit port de Piégu. Il est très fréquenté par les plaisanciers en période de grandes marées. L'émissaire du rejet en mer de la station d'épuration de Pléneuf-Val-André se situe à proximité. La pêche à pied de coquillages est interdite par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016 dans un rayon de 200 m à partir du point de rejet de l'émissaire.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

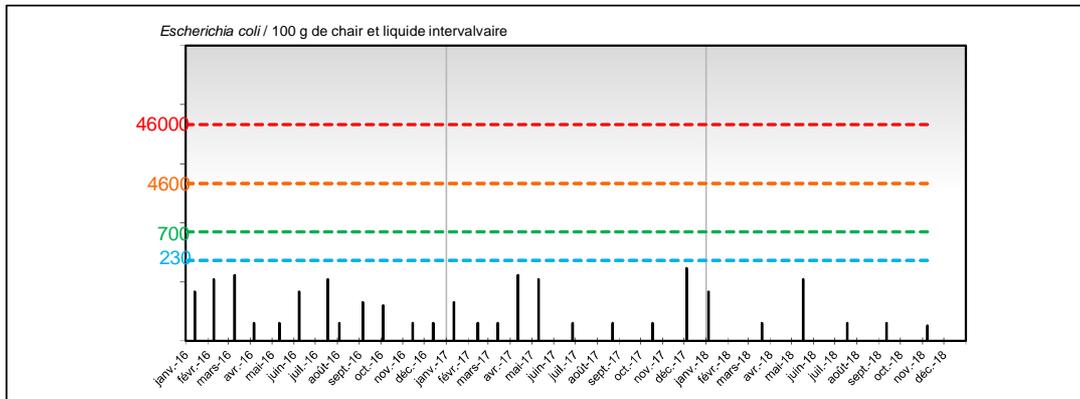


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement est de bonne qualité bactériologique. Compte tenu de la qualité stable de ce gisement la fréquence de prélèvements est bimestrielle.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : PLENEUF-VAL-ANDRE
 Lieu : Dahouët
 Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré

Site Toléré

SITE TOLERE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement se trouve à la sortie du port de Dahouët, autour du feu de la Petite Muette. Ce port est très actif, tant pour la plaisance que pour la pêche. Un port de plaisance avec seuil, toujours en eau, a été construit il y a quelques années. La Flora, fleuve côtier se rejette dans le fond de ce port. La pêche à pied récréative est interdite dans le port par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Ce gisement est actuellement classé **B** par arrêté préfectoral du 21 février 2019.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

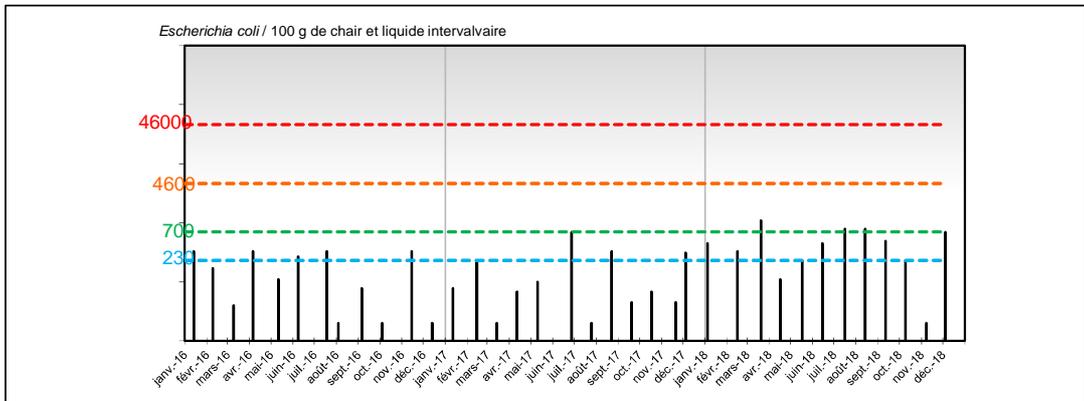


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	13	3	0	0
Fréquences	55,6%	36,1%	8,3%	0,0%	0,0%

Conclusion

Le positionnement de ce gisement en sortie du port de Dahouët le rend sensible aux accidents provenant de l'amont. Le gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination de qualité médiocre. Une amélioration est observée depuis fin 2015.

La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune : HILLION
Lieu : Morieux Z1
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Le point de suivi Z1 se trouve à l'extrémité Est du gisement. Cette baie reçoit les effluents de différents fleuves côtiers dont le Gouessant et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

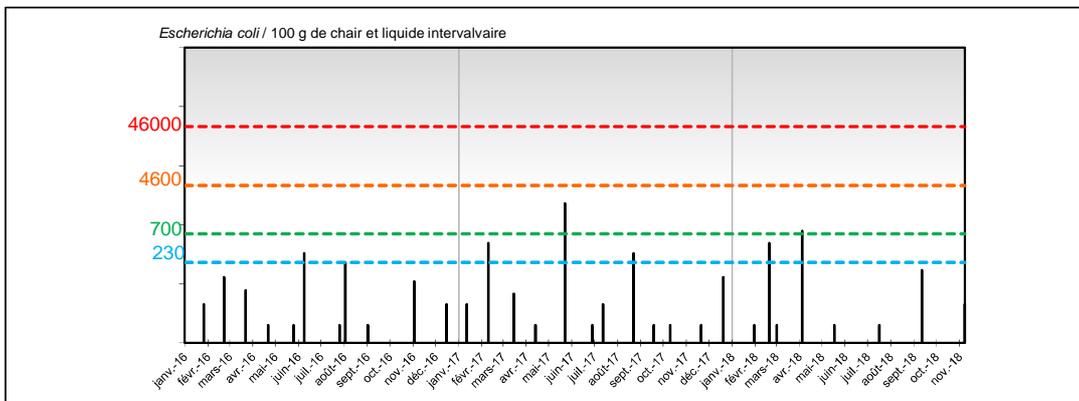


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Classes	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	25	4	2	0	0
Fréquences	80,6%	12,9%	6,5%	0,0%	0,0%

Conclusion

Anciennement de mauvaise qualité, l'état sanitaire s'est considérablement amélioré depuis quelques années. La pêche récréative est aujourd'hui tolérée.

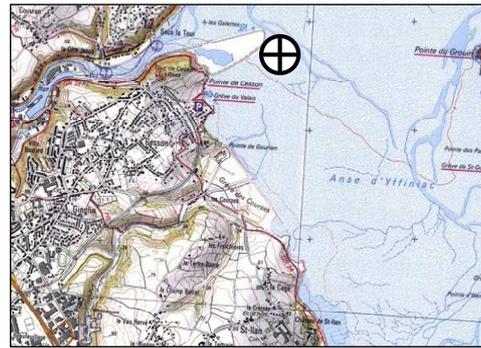
La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT-BRIEUC
Lieu : Le Valais
Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher



Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Cette zone, située dans le fond de la baie de St-Brieuc, est profondément enclavée entre Plérin, St-Brieuc et Languoux à l'Ouest; Hillion à l'Est et Yffiniac au Sud. Elle reçoit les effluents du Gouet et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

La pêche à pied de coquillages fouisseurs est interdite (Arrêté Préfectoral du 24 Novembre 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

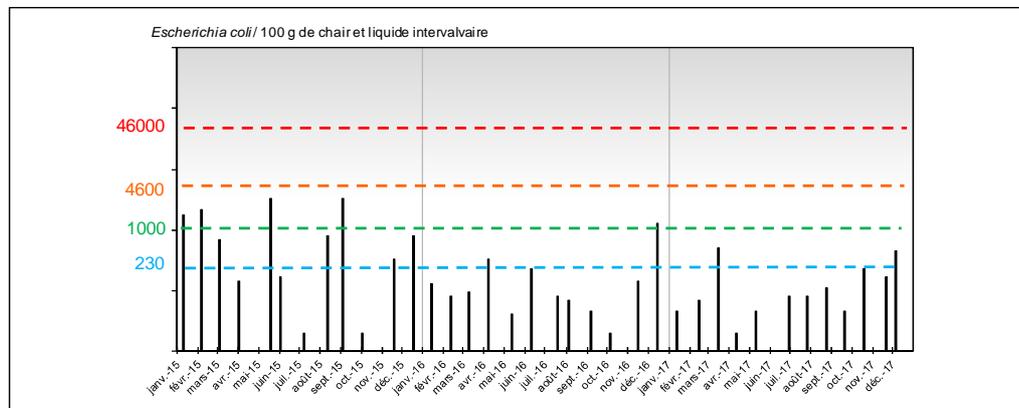


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	7	5	0	0
Fréquences	66,7%	19,4%	13,9%	0,0%	0,0%

Conclusion

A des fins de gestion durable et afin d'assurer la pérennité et l'exploitation durable du gisement naturel de coques de la Baie de Saint Brieuc, la pêche à pied de coques sur la zone 22.03.24 est interdite par arrêté du préfet de la région Bretagne en date du 24 novembre 2017;

Le suivi sanitaire est arrêté.



Commune : PLERIN
Lieu : Saint-Laurent
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déco Déconse

SITE DECONSEILLE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Déconseillé Site Déco Déconse

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Situé entre la plage de Saint-Laurent et la plage des Nouelles sur la commune de Plérin, ce point a été créé en 2016 pour estimer la qualité sanitaire des coquillages non fousseurs dans la partie Ouest de la baie de Saint-Brieuc. Il est suivi régulièrement à partir de 2018. Les coquillages peuvent y subir les rejets de station d'épuration de Saint-Brieux qui se jettent dans le Gouët plus au Sud, ou les rejets diffus de l'urbanisation littorale dense de Saint-Laurent de la Mer.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019)
 pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

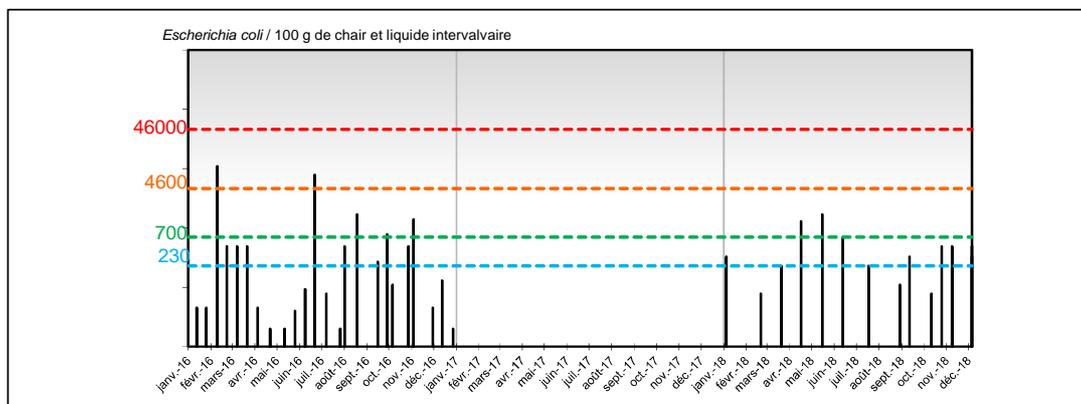


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	13	5	2	0
Fréquences	48,7%	33,3%	12,8%	5,1%	0,0%

Conclusion

Des pics de mauvaise qualité sanitaire sont observés en 2016. La qualité sanitaire du site est variable et régulièrement dégradée en condition pluvieuse. La pêche est déconseillée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Pôle Santé Environnement

Commune : PLERIN-SUR-MER
Lieu : Rocher Martin
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe sur un îlot, à 500 m au large de Martin plage et au Nord-Ouest de la pointe du Roselier. Accessible de terre par fort coefficient, il fait l'objet d'une importante pêche récréative.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

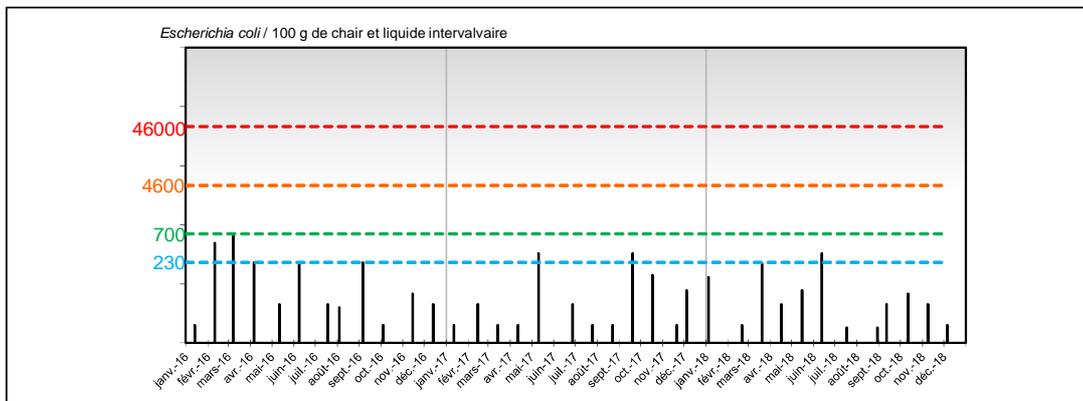


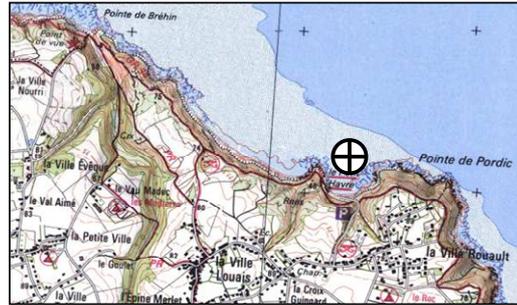
Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	31	5	0	0	0
Fréquences	86,1%	13,9%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité fluctuante avec quelques résultats de qualité moyenne.

Consommation directe des coquillages possible.



Commune : PORDIC
Lieu : Le Petit Havre
Coquillage suivi : Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement d'huîtres est situé à l'Est de la plage du Petit Havre au pied de la pointe de Pordic. Il est accessible à partir de la plage par faible coefficient de marée et fait l'objet d'une pêche récréative régulière. Sa qualité bactériologique est tributaire de celle du ruisseau qui se déverse à proximité et des incidents pouvant survenir sur son bassin versant.

Ce gisement est classé **A** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

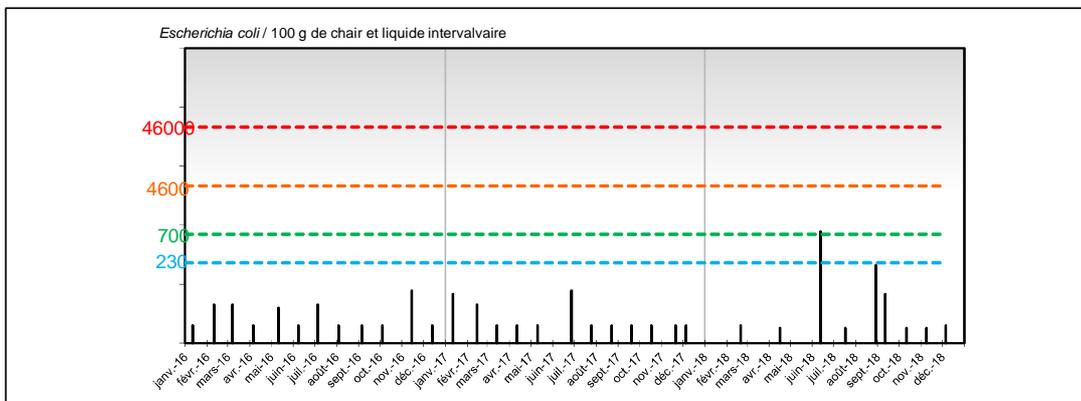


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	32	0	1	0	0
Fréquences	97,0%	0,0%	3,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Mis à part le pic de contamination de faible importance de juin 2018, ce gisement présente une très bonne qualité bactériologique.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Commune : BINIC
Lieu : Plage de la Banche
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une partie de la plage de la Banche sur la commune de Binic. Il subit l'influence des apports de l'Ic, des rejets diffus de Binic et des petits cours d'eau côtiers. La quantité de coquillage disponible reste faible. La qualité sanitaire s'est améliorée depuis les travaux réalisés sur la station d'épuration de Binic en 2013.

Ce gisement est actuellement classé **A** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

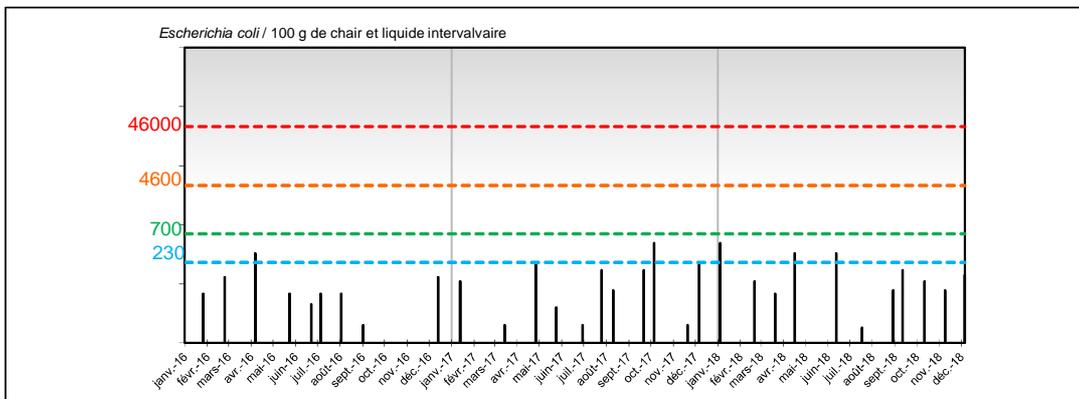


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	26	5	0	0	0
Fréquences	83,9%	16,1%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Depuis les travaux réalisés sur la station d'épuration de Binic, la qualité sanitaire du site n'a jamais cessé de s'améliorer. La pêche est aujourd'hui autorisée

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire





Pôle Santé Environnement

Commune : ETABLES-SUR-MER
 Lieu : Pors es Leu
 Coquillage suivi : Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé

SITE AUTORISÉ

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement est situé au Sud du port d'échouage du Portrieux, en limite de zone portuaire. Il est accessible par tout coefficient. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et du ruisseau Le Ponto au bassin versant agricole à urbanisation diffuse qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Plourhan puis celui de la station d'épuration d'Etabels. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans un rayon de 200 m autour de l'exutoire du ruisseau et dans le port de St Quay Portrieux par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

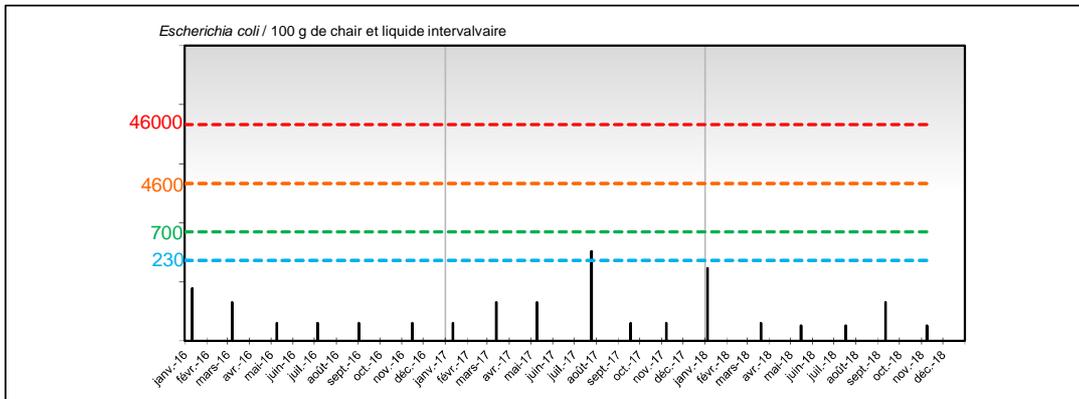


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	17	1	0	0	0
Fréquences	94,4%	5,6%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement est de qualité satisfaisante. Un résultat de qualité moyenne a été observé en 2017. Compte tenu de la qualité stable de ce gisement la fréquence de prélèvements est bimestrielle.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : PLOUHA
Lieu : Le Palus
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules est situé à l'Est de la plage du Palus, en limite de Tréveneuc. Sa qualité bactériologique est tributaire de celle des deux cours d'eau débouchant à proximité : le Pommorio, drainant un petit bassin versant agricole et le Corzic qui reçoit les écoulements pluviaux et le rejet de la station d'épuration de Plouha à mi parcours.. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans un rayon de 200 m autour de l'exutoire du ruisseau par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

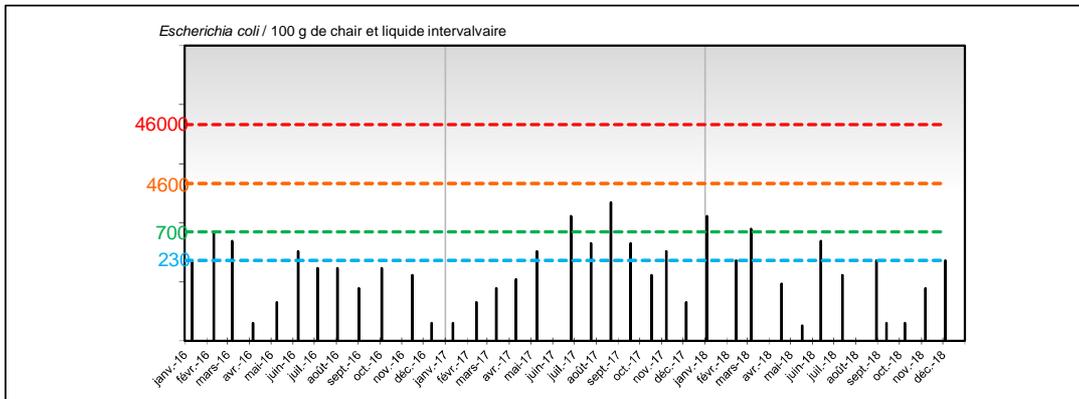


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	8	4	0	0
Fréquences	66,7%	22,2%	11,1%	0,0%	0,0%

Conclusion

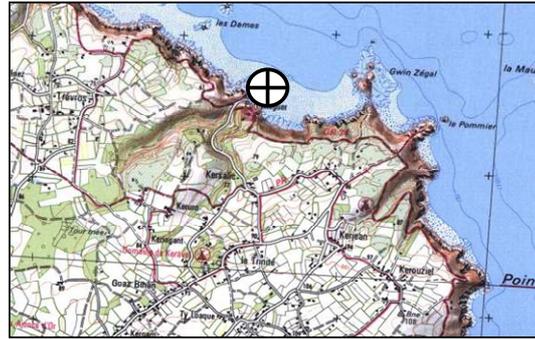
Le gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec épisodiquement des pics de contamination de qualité médiocre. Une dégradation a été observée au cours de l'année 2017.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Pôle Santé Environnement

Commune : PLOUHA
 Lieu : Port Moguer
 Coquillage suivi : Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement est situé au pied des falaises de Plouha. Le ruisseau de Keringant, qui draine un petit bassin versant agricole à urbanisation diffuse, débouche à proximité.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

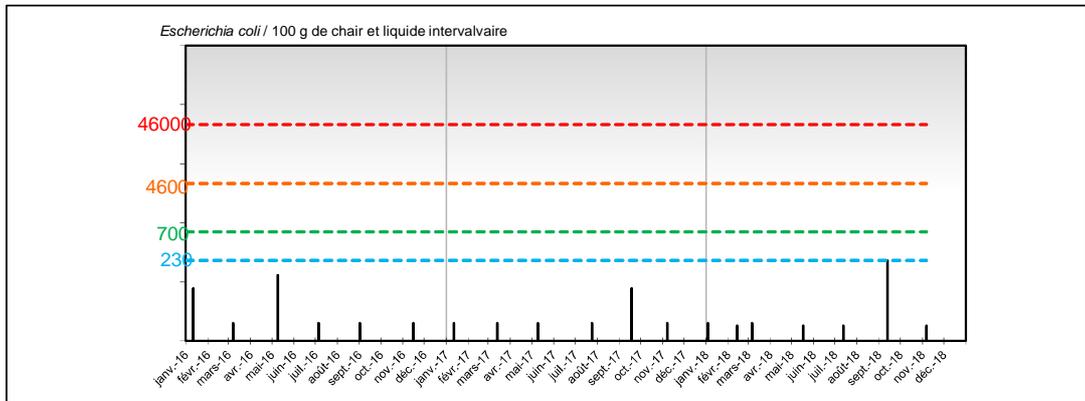


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement est de qualité satisfaisante.
 Compte tenu de la stabilité de la qualité observée sur ce gisement la fréquence de suivi est bimestrielle.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : PLOUEZEC
Lieu : Pors Pin
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement est situé au pied des falaises de Plouezec. Un petit ruisseau drainant un bassin agricole peu urbanisé débouche à proximité.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

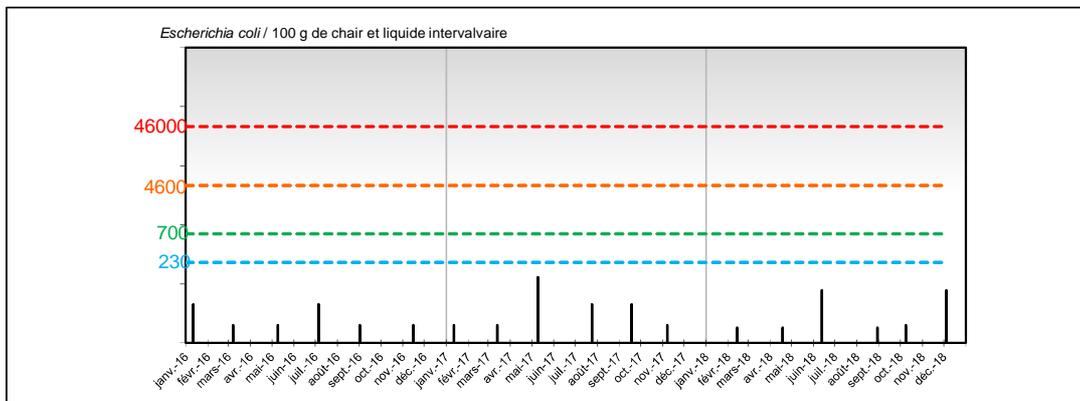


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Classes	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	18	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement est de bonne qualité. Compte tenu de la stabilité de la qualité observée sur ce gisement, la fréquence de suivi est bimestrielle.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Commune : PLEUBIAN
Lieu : Penn Lann
Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe au Nord-Est de l'Armor Pleubian. Eloigné des sources de contaminations ponctuelles, il est soumis à l'influence d'apports diffus de la zone urbanisée proche.

Ce gisement est classé **A** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

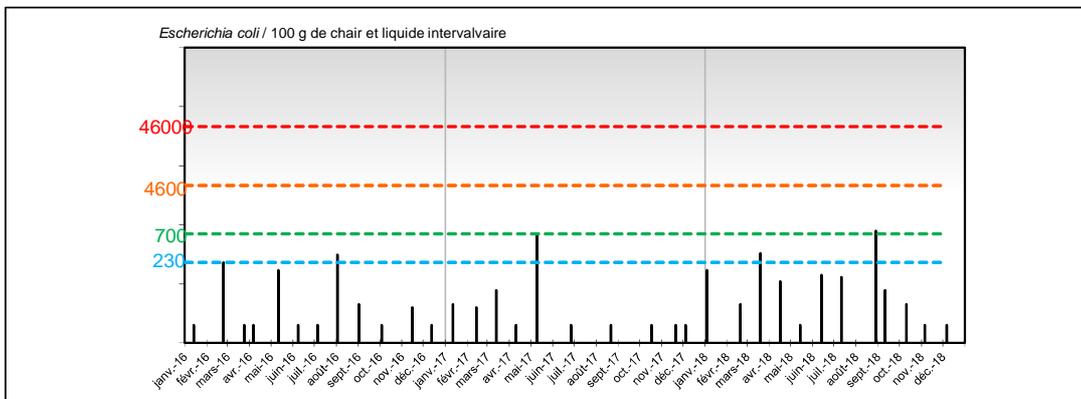


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	30	3	1	0	0
Fréquences	88,2%	8,8%	2,9%	0,0%	0,0%

Conclusion

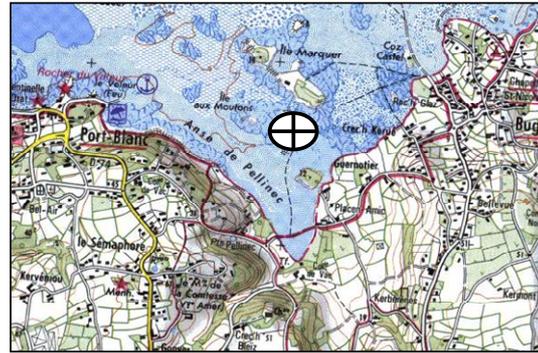
Ce gisement est très proche de la bonne qualité sanitaire mais il peut subir des contaminations de faibles ampleurs. La pêche à pied des coquillages est tolérée.

La consommation de coquillage ne peut cependant être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.



Pôle Santé Environnement

Commune : PENVENAN
 Lieu : Pellinec
 Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

SITE INTERDIT

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'Est de l'anse de Pellinec à 200 m du rivage. Le littoral présente une urbanisation diffuse et n'est pas desservi par un réseau d'assainissement collectif. La pêche et le ramassage de tous coquillages sont interdits au sud d'une ligne joignant la cale de Port-Blanc, l'île aux moutons, la pointe Sud de la petite île, la roche d'Ar C'hoz Kastell et la pointe de Crec'h Kerue, par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

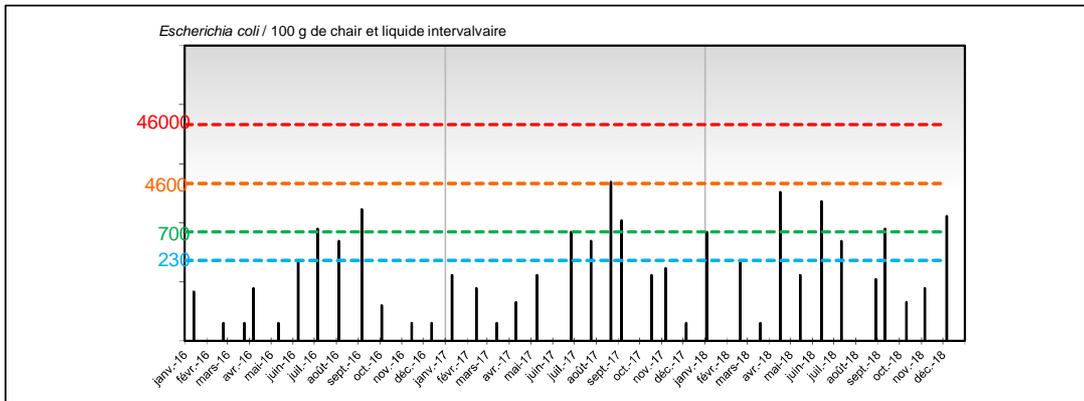


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	23	5	7	1	0
Fréquences	63,9%	13,9%	19,4%	2,8%	0,0%

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique dégradée en saison estivale, dégradation due à des insuffisances dans la collecte et le traitement des eaux usées. Un résultat de mauvaise qualité a été observé en août 2017. La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.

La pêche à pied y demeure interdite.





Pôle Santé Environnement

Commune : PERROS-GUIREC
Lieu : Les Arcades
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'Ouest de l'anse de Perros et soumis à l'influence de nombreux apports terrigènes se déversant dans cette anse (ruisseaux, rejets pluviaux, rejets de station d'épuration, etc). La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au Sud-Ouest d'une ligne joignant le château d'eau de Trestrignel et la pointe de Kerivon, par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

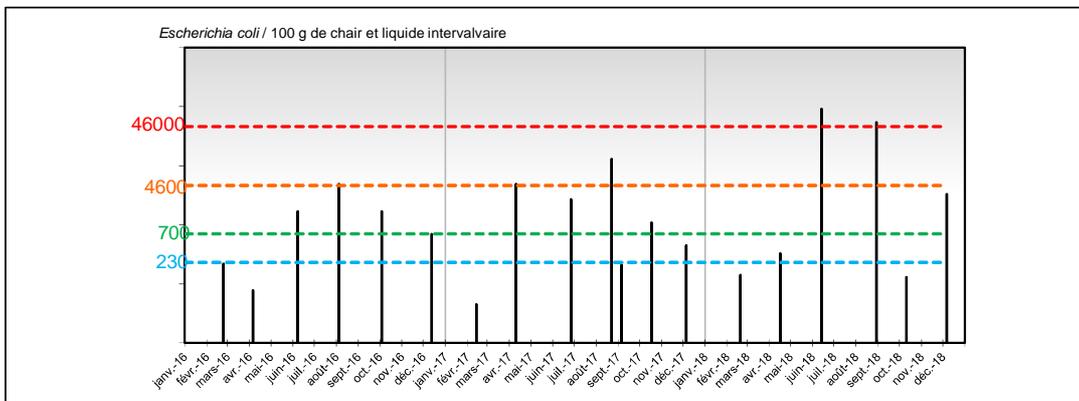


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	6	3	5	3	2
Fréquences	31,6%	15,8%	26,3%	15,8%	10,5%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique très dégradée due aux apports de l'agglomération de Perros Guirec. La pêche à pied y est interdite par arrêté préfectoral. Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé même après cuisson.





Pôle Santé Environnement

Commune : TREGASTEL
 Lieu : Tourony
 Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe face à la plage de Tourony sur les bancs de sable menant à l'île de Costaérès, en bordure du chenal d'accès au port de Ploumanac'h. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et à celles des apports diffus des zones urbanisées proches (Perros-Ploumanac'h, Tregastel). La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au Sud d'une ligne joignant la pointe à l'Est de la plage de Tourony, les pointes Est de l'île de Costaérès et la roche Beg Min Ar Fao, par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

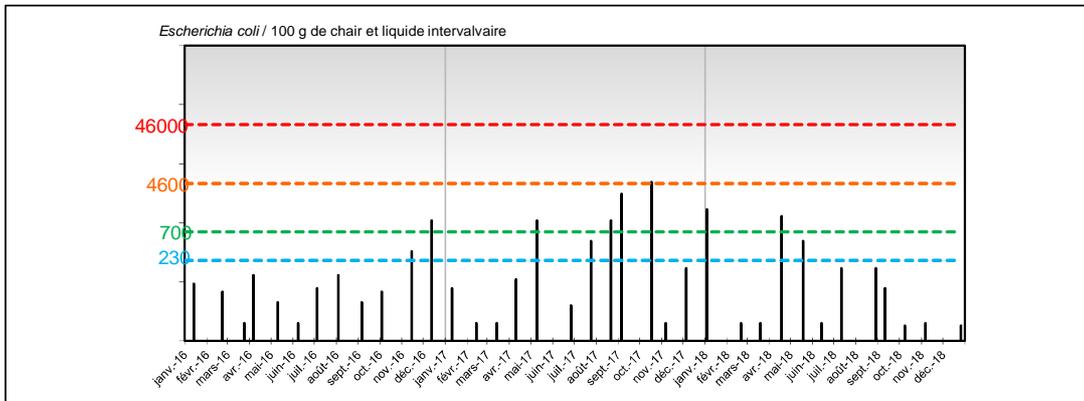


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	26	3	6	1	0
Fréquences	72,2%	8,3%	16,7%	2,8%	0,0%

Conclusion

La qualité de ce gisement s'est améliorée, mais des pics de qualité médiocre à mauvais persistent.
La pêche à pied est interdite au niveau des chenaux d'accès au port.
La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Pôle Santé Environnement

Commune : TREGASTEL
Lieu : Bringuillier
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'ouest de Trégastel dans l'anse de Kerlavos. Il est soumis à l'influence des eaux se déversant dans l'anse, des apports diffus des zones urbanisées riveraines et du rejet de la station d'épuration de Trégastel. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au Sud d'une ligne joignant la pointe Sud de la grève rose, la pointe Nord de l'île Tanguy et la pointe de Krec'h Ar Min par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

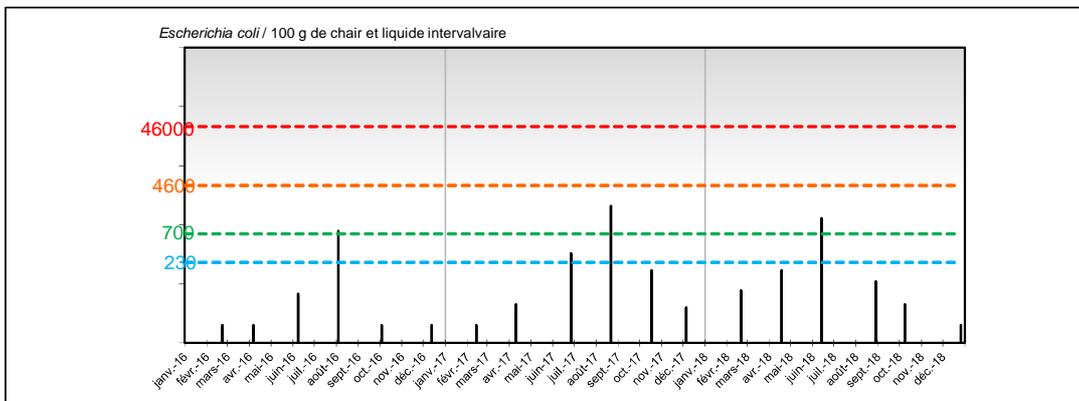


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	14	1	3	0	0
Fréquences	77,8%	5,6%	16,7%	0,0%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement reste fluctuante avec des pics de qualité médiocre. La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.

La pêche à pied de coquillages reste interdite par arrêté préfectoral.



Pôle Santé Environnement

Commune : PLEUMEUR-BODOU
 Lieu : Penvern
 Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Toléré

Site Toléré

SITE TOLERE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une partie de la baie située entre l'île Grande, la presqu'île de Landrellec et le littoral. Plusieurs apports terrigènes se déversent dans cette baie, notamment le ruisseau de Keralle qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Pleumeur-Bodou. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans l'anse de Penvern dans un rayon de 200 m autour de l'exutoire du ruisseau de Keralle par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

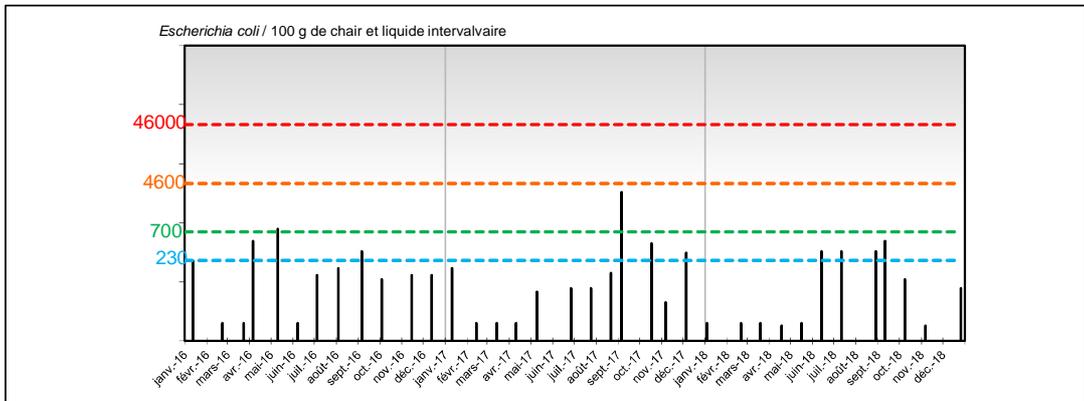


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	26	8	2	0	0
Fréquences	72,2%	22,2%	5,6%	0,0%	0,0%

Conclusion

L'amélioration de la qualité sanitaire de ce gisement se confirme. Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne avec épisodiquement des pics de contamination de qualité médiocre.

La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune : TREBEURDEN
Lieu : Goaz Trez
Coquillage suivi : *Coques* (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement fait l'objet d'une pêche professionnelle depuis quelques années. Sur cette plage se déversent les eaux du trop plein du marais de Quellen qui reçoivent les de la station d'épuration de Trébeurden en cas de forte pluie. En période estivale, ce gisement fait l'objet d'une importante pêche récréative. A des fins de repos biologique ce site est interdit pour la pêche à pied du 1er novembre au 31 mars de chaque année.

Ce gisement est actuellement classé **A** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019)
 pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

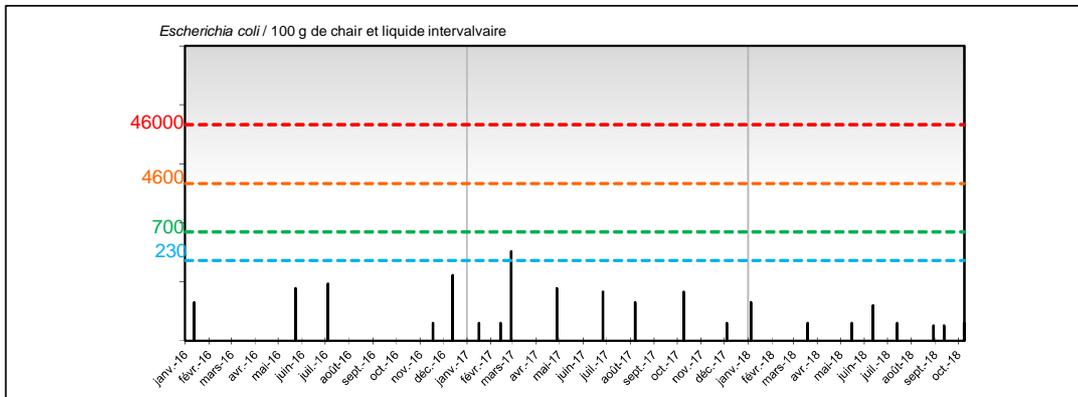


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	1	0	0	0
Fréquences	95,2%	4,8%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement est habituellement de très bonne qualité sanitaire mais peut subir des contaminations venant de la station d'épuration de Trébeurden en cas de forte pluie.

La pêche à pied est autorisée en temps normal mais déconseillée en cas de forte pluie, et interdite en période de fermeture administrative du gisement.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire par beau temps ou peu pluvieux





Commune : LANNION - SERVEL
Lieu : Le Petit Taureau
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)

Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

L'estuaire du Léguer présente dans sa partie la plus avale, un important gisement de coques et de palourdes. La qualité sanitaire de ce gisement est principalement tributaire de celle des eaux de la rivière de Lannion qui reçoivent les apports diffus de l'agglomération et le rejet de la station d'épuration des eaux usées de cette ville. A des fins de repos biologique ce site est interdit pour la pêche à pied du 1er mars au 31 août de chaque année.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 21 février 2019)
 pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

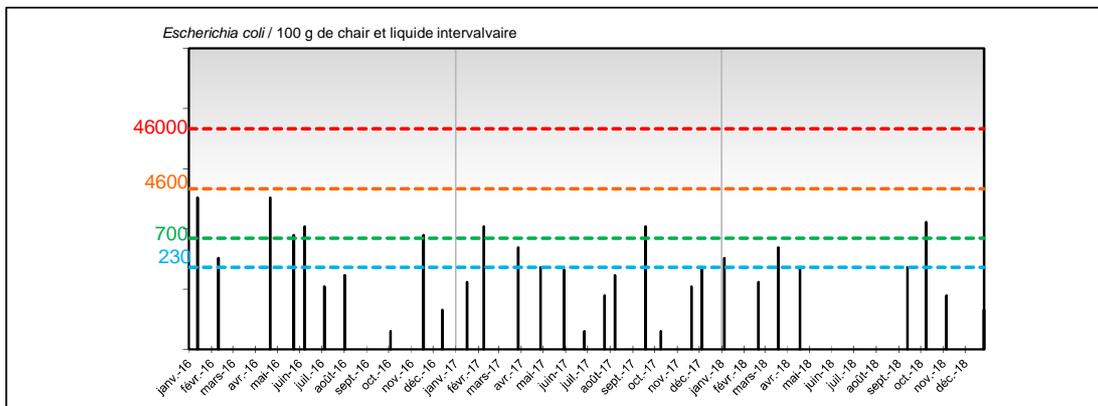


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	18	4	8	0	0
Fréquences	60,0%	13,3%	26,7%	0,0%	0,0%

Conclusion

Jusqu'au début 2014, ce gisement présentait régulièrement une qualité médiocre avec des pics de contamination parfois élevés. La situation s'est considérablement améliorée depuis. La pêche est possible mais reste déconseillée lorsque qu'elle est ouverte.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Pôle Santé Environnement

Commune : TREDREZ-LOCQUEMEAU
 Lieu : Port de Locquêmeau
 Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe sur les rochers de la pointe de Sehar à l'Ouest de la baie de Locquêmeau. Il est soumis à l'influence des apports diffus de la zone urbanisée de Locquêmeau et des eaux du Coat Trédrez qui reçoivent les effluents de la station d'épuration de Kerbabu. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans les limites du port par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

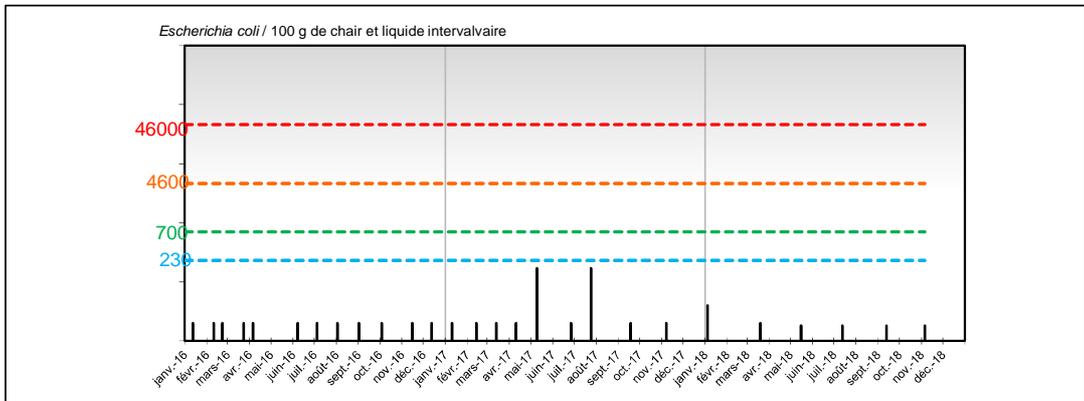


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique satisfaisante.
Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

Commune : TREDREZ-LOCQUEMEAU
Lieu : Beg Ar Vorn
Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe en pied de falaise, à la limite Nord-Est de la baie de Saint-Michel en Grèves, vaste estran sableux. Ce point subit l'influence des cours d'eaux qui se jettent dans la baie (Kerdu, Traou Bigot, Yar et Roscoat) et des rejets de station d'épuration qui s'y déversent. La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans un rayon de 200 m autour des exutoires du Yar, du Roscoat et à l'Est d'une ligne joignant la pointe de Toul ar Vilin et le clocher de la chapelle Ste Geneviève par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

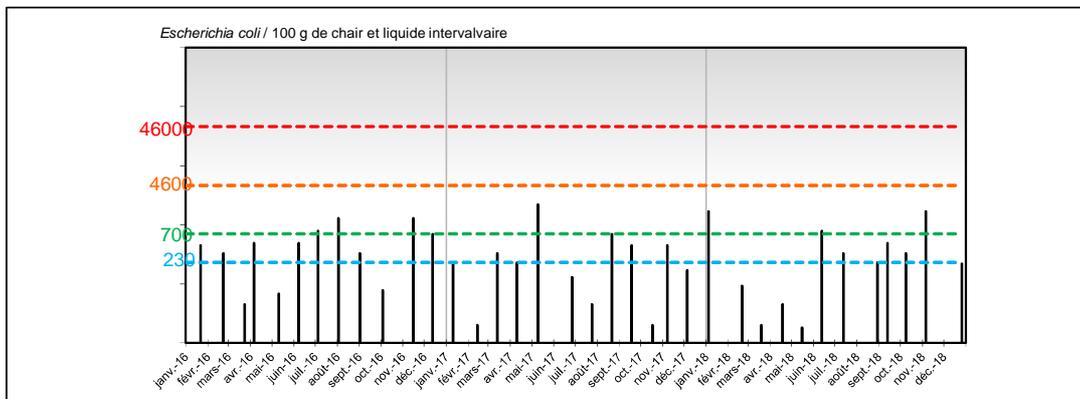


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	16	13	7	0	0
Fréquences	44,4%	36,1%	19,4%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante en amélioration mais des pics de contamination de qualité médiocre persistent.

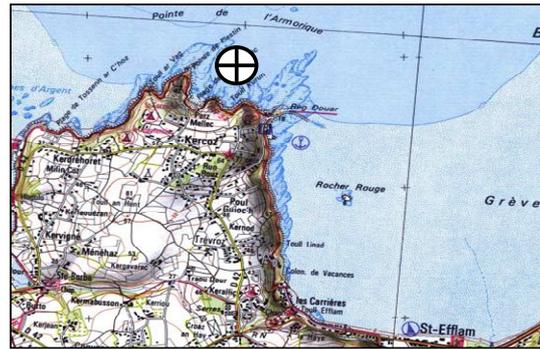
**La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé.
La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.**





Pôle Santé Environnement

Commune : PLESTIN-LES-GREVES
 Lieu : Beg Douar
 Coquillage suivi : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISÉ

Pour la pêche à pied récréative des coquillages

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe sur les rochers de la pointe de l'Armorique en limite Nord-Ouest de la baie de Saint Michel en Grèves, vaste estran sableux. Eloigné de sources de contaminations ponctuelles, il peut subir l'influence des apports d'eaux douces débouchant dans la baie.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

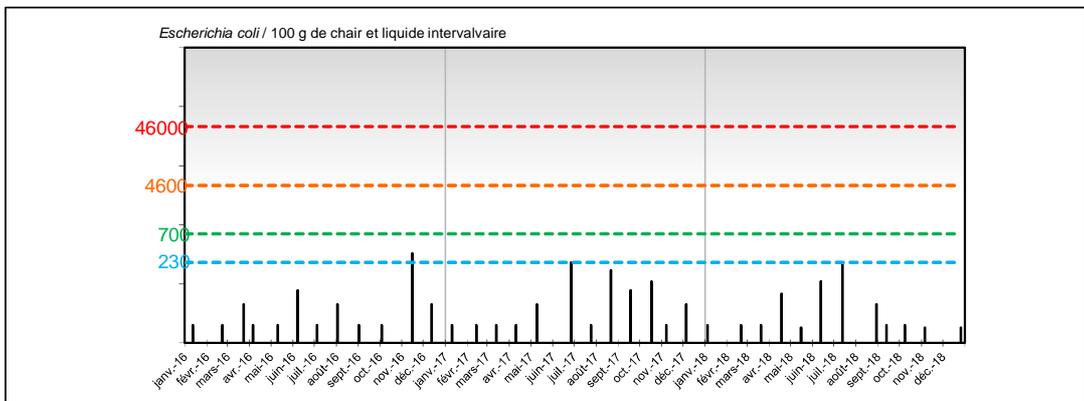


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	35	1	0	0	0
Fréquences	97,2%	2,8%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

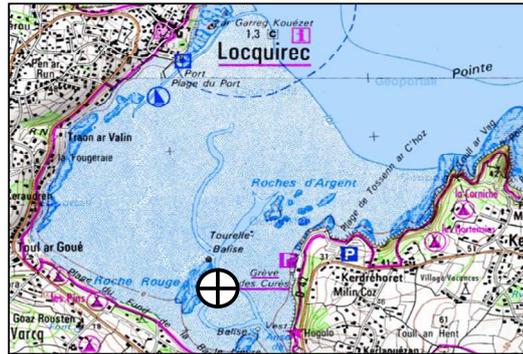
Ce gisement présente globalement une bonne qualité avec seulement un résultat de qualité médiocre observé en 2016. La pêche à pied y est autorisée.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





Commune : PLESTIN-LES-GREVES
Lieu : Le Douron
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



Renseignez-vous sur les interdictions temporaires sous l'onglet alerte avant d'aller pêcher

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement, à la limite des départements du Finistère et des Côtes d'Armor, est situé en fond de baie. Il est à proximité d'une urbanisation littorale conséquente (Locquirec, Plestin-les-Grèves) et sous l'influence des rejets du Douron où se déversent des stations d'épuration.

Ce gisement est classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 octobre 2018)
 pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

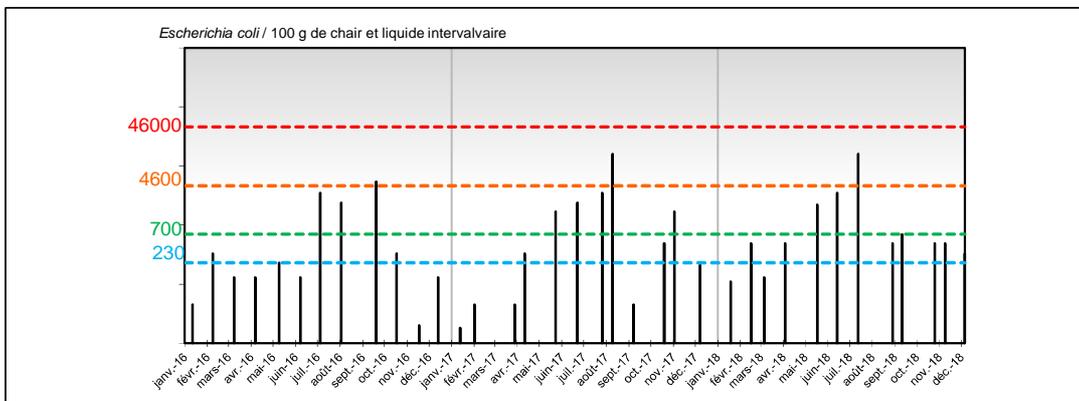


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 700	700 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	14	11	8	3	0
Fréquences	38,9%	30,6%	22,2%	8,3%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement reste fragile et affiche des pics de contamination saisonnier parfois très important (août 2017, juillet 2018). La pêche à pied n'est pas interdite, mais reste déconseillée notamment en été.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



3 Synthèse des résultats de la surveillance

3.1 Synthèse dans les départements de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor

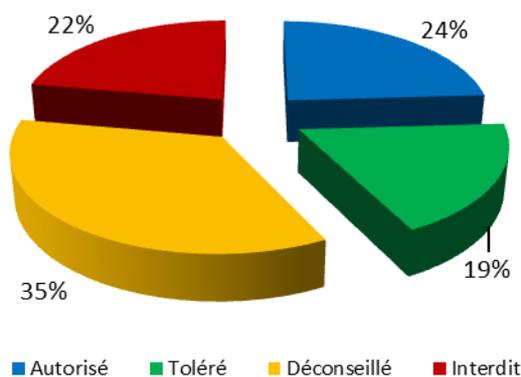
3.1.1 Généralité sur les deux départements en 2018

La majorité (78%) des sites de pêche suivis présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche. Mais les gisements tolérés ou déconseillés nécessitent une information du public sur les risques sanitaires et les moyens de les atténuer.

On constate cette année un recul de la part des sites tolérés au profit des sites autorisés et déconseillés. Ce faisant, la part conjointe des deux meilleures catégories est en léger recul en 2018, après quatre années de progression.

La situation est meilleure en Côtes d'Armor où 89 % des sites peuvent être pêchés contre seulement 53% en Ille-et-Vilaine. Ce département présente un nombre important de sites interdits qui ternissent son bilan. En réalité, des améliorations sont visibles sur la plupart de ces sites interdits mais leurs consignes sont dépendantes d'arrêtés municipaux vieillissant. Des études⁸ menées localement entre 2016 et 2017 ont permis d'aboutir à un programme d'actions visant à remédier aux sources de contamination existantes. D'autres études sont en cours de lancement ou de réalisation dans les estuaires du Jaudy, du Trieux, en baie de l'Arguenon, de Paimpol et du Mont Saint-Michel. A noter que la part des sites autorisés a triplé depuis 2016, signe très positif d'un regain de qualité en Bretagne Nord. Il n'y en avait aucun en 2014.

Message sanitaire des sites de pêche



⁸ VIBRance : évaluation des Impacts Bactériologiques dans l'estuaire de la Rance - <https://archimer.ifremer.fr/doc/00442/55363/>

Profil de vulnérabilité conchylicole Rance Frémur baie de Beausais - http://www.sagerancefremur.com/mediastore/11/16646_1_FR_original.pdf

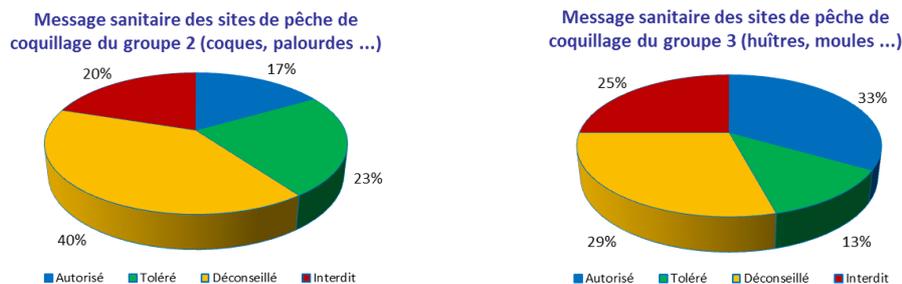


Figure 9 : messages sanitaires des sites de pêche à pied récréative en Ile-et-Vilaine et en Côtes d'Armor

Les bivalves fouisseurs (coques, palourdes) sont globalement de moins bonne qualité que les coquillages non fouisseurs (moules, huîtres). Ceci tient autant à leur biologie (capacité de filtration et de rétention des polluants) qu'aux milieux habituellement fréquentés (proximité d'apports d'eau douce).

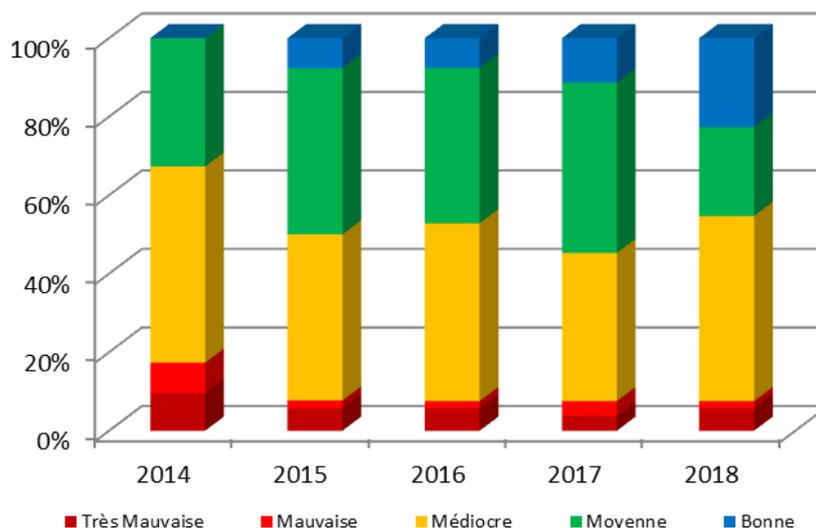


Figure 10 : historique de qualité sanitaire des sites de pêche à pied récréative en Ile-et-Vilaine et en Côtes d'Armor – chiffre au 1^{er} janvier de chaque année

La Figure 10 présente l'évolution de la qualité sanitaire brute de l'ensemble des sites suivis dans les deux départements. Le bilan est partagé cette année. Jusqu'en 2013, une lente tendance à la dégradation de la qualité sanitaire des sites de pêche à pied était observée. Elle s'était inversée depuis et de manière significative : pour la première fois l'année dernière, les sites de bonne et moyenne qualité regroupaient plus de la moitié des sites suivis (55%). En 2018 on observe toujours un recul des sites de mauvaise ou très mauvaise qualité et une progression des sites de bonne qualité. Mais dans les catégories intermédiaires, les sites de qualité médiocre gagnent du terrain sur les sites de qualité sanitaire moyenne.

Pour information : il peut exister un décalage entre de la qualité sanitaire brute des sites de pêche suivis et les messages sanitaires qui y sont associés. Ceci est en partie dû aux délais

nécessaires de mise à jour des décisions administratives ou à la prise en compte de dires d'experts (historique du site, travaux en cours, menace potentielle toujours existante...).

Globalement, les profils pluviométriques très différents depuis 2014 laissent supposer que les améliorations sont davantage en lien avec les travaux engagés sur les sources des contaminations que la simple observation d'années présentant une météorologie favorable (2014 année pluvieuse, 2015 normale, 2016 et 2018 (annexe 2) proches des moyennes mais légèrement déficitaires, 2017 proche des moyennes mais légèrement bénéficiaire).

Il faut cependant nuancer ce message positif par le nombre encore important de sites interdits ou déconseillés à la pêche à pied, encore tributaires de sources de contaminations plus ou moins bien connues en fonction des secteurs. Les dégradations observées se sont produites sur des sites dont les sources de contamination sont connues (Rance et baie de Saint-Malo) ou seront prochainement investigués dans le cadre d'étude (Trieux et Arguenon).

Chiffres clefs de la surveillance sanitaire des coquillages entre 2016 et 2018

- 54 points de suivis.
- 1659 prélèvements et analyses de coquillages.
- 71,5 % des résultats sont conformes (< 230 *E. coli* / 100 g Chair et Liquide Intervalaire).
- Alertes en 2018 :
 - 14 résultats ont été supérieurs au seuil de la qualité sanitaire moyenne (> 4600 *E. coli* / 100 g CLI), contre 12 en 2018 et 6 en 2016 (année exceptionnelle). Ces dépassements sont à l'origine de plusieurs déclassements. Les sites concernés sont interdits ou déconseillés pour la pratique de la pêche à pied de loisir.
 - Pour la première fois depuis trois ans il y a eu des dépassements du seuil de la très mauvaise qualité (> 46 000 *E. coli* / 100 g CLI). Ils ont touchés les trois sites habituellement les plus contaminés du Nord de la Bretagne : Anse des Troctins en Rance (deux dépassements de ce seuil), le havre de Rothéneuf et la plage des Arcades à Perros-Guirrec (deux dépassements de ce seuil).

Pour rappel il n'est pas recommandé de faire de la pêche à pied de coquillages après des épisodes de fortes pluies.

3.1.2 Qualité sanitaire des gisements suivis en Ille-et-Vilaine par site

Sites AUTORISES, dont la consommation directe des coquillages est possible

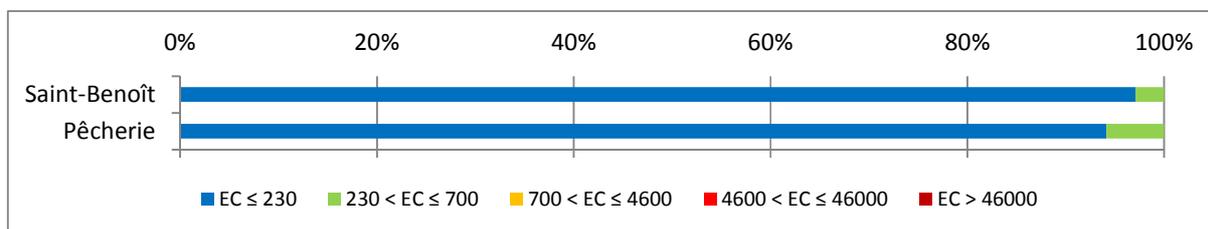


Figure 11 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site AUTORISE – 35 ($EC = E. coli / 100 g CLI$)

Ces deux sites présentent une qualité exceptionnelle, tous les prélèvements ont respecté le seuil de sécurité sanitaire. Pour des raisons administratives, le point Vildé est remplacé par un nouveau point : Pêcherie. Ces deux points se situent en baie du Mont Saint-Michel, secteur présentant la meilleure qualité sanitaire du département.

Site TOLERE, dont la consommation des coquillages présente un risque négligeable, sauf pour les personnes fragiles

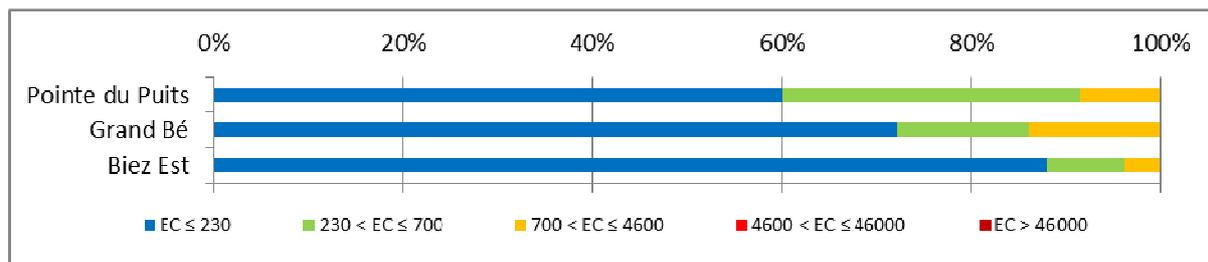


Figure 12 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site TOLERE – 35 ($EC = E. coli / 100 g CLI$)

Cette catégorie est très mouvante depuis trois ans dans le 35. Ces trois points affichent une qualité graduelle, fragile à la « Pointe du Puits », notamment en cas d'épisode pluvieux, elle est assez proche de la bonne qualité sanitaire pour « Biez Est ».

Sites DECONSEILLES, dont la consommation des coquillages ne peut être considérée comme en permanence sans risque sanitaire

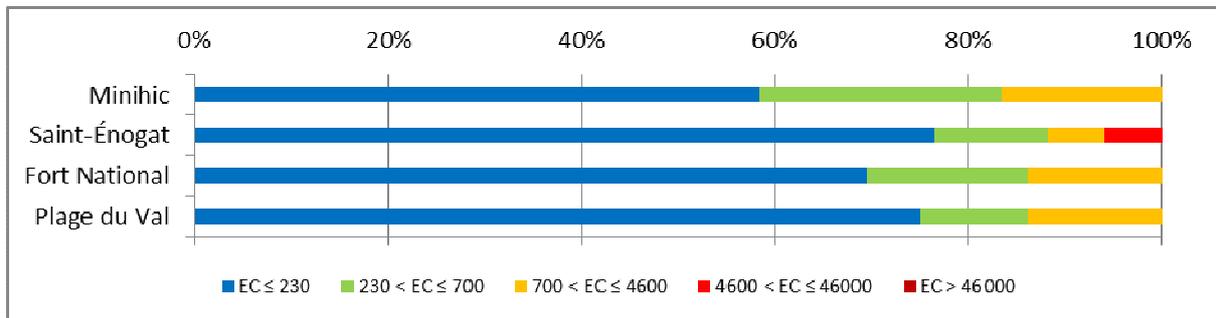


Figure 13 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site DECONSEILLE – 35 (EC = *E. coli* / 100 g CLI)

Pour ces gisements, la consommation de coquillages peut présenter un risque sanitaire en raison de contaminations saisonnières marquées, accidentelles ou chroniques et où la pêche reste déconseillée. Le taux de prélèvement respectant le seuil de la bonne qualité sanitaire (230 *E. coli* / 100 g CLI) est en augmentation pour ces sites. Mais ils peuvent encore subir des pics de contamination de moyenne à mauvaise qualité. Les points « Minihiic » et « Saint-Énogat » ont connus récemment des contaminations dues à l'urbanisation et ne seront restés qu'une année dans la catégorie des sites tolérés.

Sites INTERDITS, dont la consommation des coquillages présente ou a présenté un risque sanitaire important

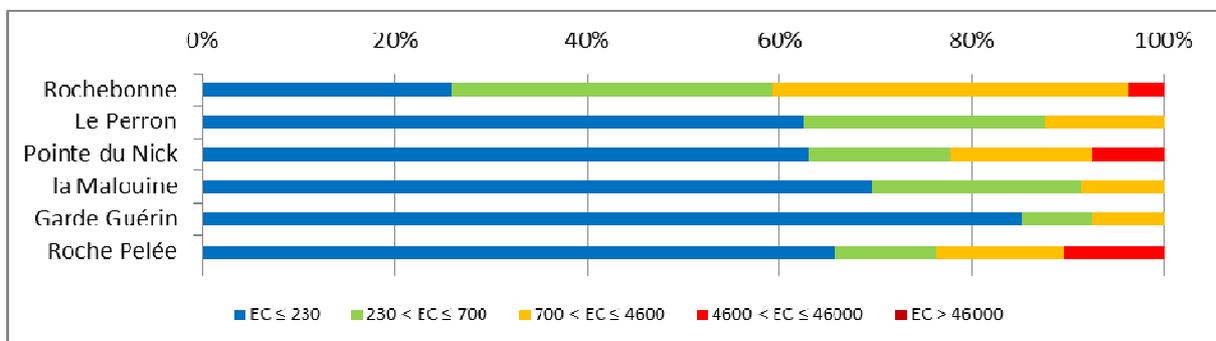


Figure 14 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site INTERDIT 1 – 35 (EC = *E. coli* / 100 g CLI)

Ces gisements présentent ou ont présenté une qualité dégradée motivant une interdiction de pêche.

Les sites autour de Saint-Malo et Dinard présentent tous la même configuration : des gisements de coquillages situés sur les plages à proximité immédiate du littoral très urbanisé. Ils peuvent subir des contaminations ponctuelles provenant de rejet direct de l'assainissement public (trop plein) ou de ruissellement. Ces contaminations suivent souvent des variations saisonnières.

Il faut toutefois préciser que la qualité sanitaire de la plupart de ces sites s'est améliorée. Ces améliorations demandent à être confirmée pour les points « Rochebonne » et « Pointe du

Nick ». Mais plusieurs arrêtés municipaux d'interdiction pourraient mis à jour : « Pointe de la Malouine », « La Garde Guérin » et « Le Perron ».

Sites INTERDITS, dont la consommation des coquillages est dangereuse

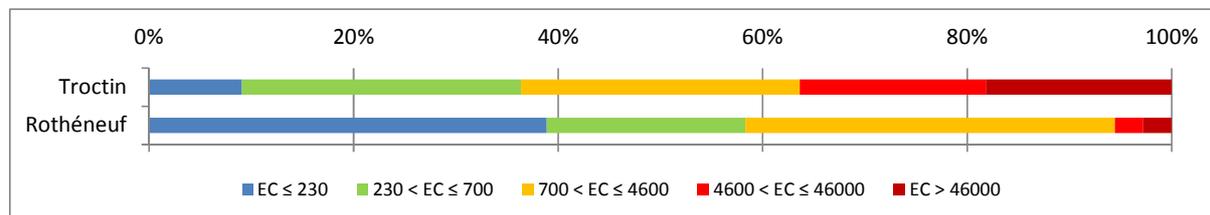


Figure 15 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site INTERDIT 2 – 35 (EC = E. coli / 100 g CLI)

Pour quelques gisements naturels, des sources de contamination proches persistent et représentent un risque sanitaire majeur permanent ou potentiel. Depuis la reprise du suivi sanitaire dans l'anse du Troctin en 2018, ce gisement a confirmé par deux fois son statut de plus mauvais gisement d'Ille-et-Vilaine. Des recherches de mauvais raccordements ont eu lieu sur le réseau pluvial en amont de ce point, mais des incidents peuvent encore avoir lieu entraînant des rejets d'eaux brutes directement dans le milieu naturel. Les contaminations sont moins régulières dans l'anse de Rothéneuf. Mais sa configuration hydrodynamique limite la dilution des effluents lorsqu'ils y arrivent, notamment via l'assainissement non collectif où lors de rejets malveillants.

3.1.3 Qualité sanitaire des gisements suivis en Côtes d'Armor par site

Sites AUTORISES, dont la consommation directe des coquillages est possible

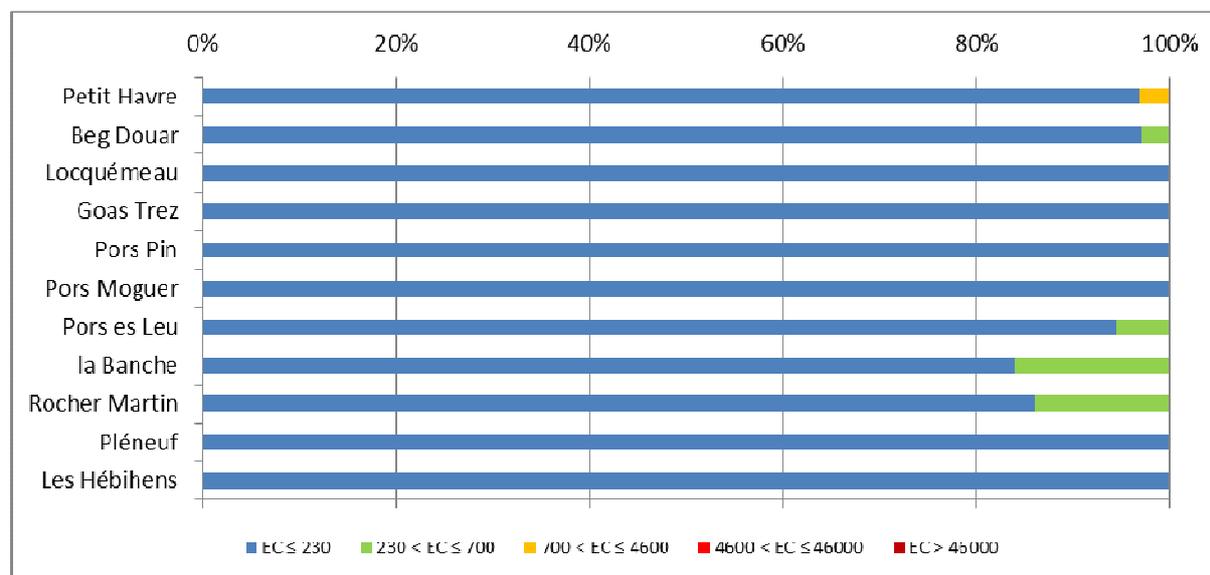


Figure 16 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site AUTORISE – 22 (EC = E. coli / 100 g CLI)

Ces gisements se retrouvent principalement à l'Ouest des Côtes d'Armor. Six sites présentent une qualité exceptionnelle, tous leurs prélèvements ont respecté le seuil de sécurité sanitaire : « Locquémeau », « Goas Trez », « Pors Pin », « Pors Morguer », « Pléneuf » et « Les Hébihens ». Ce nombre a doublé depuis l'année dernière. Les autres

sites sont suffisamment proches de la bonne qualité pour pouvoir raisonnablement considérer la pêche comme autorisée sans préconisation particulière. Ils bénéficient pour la plupart du nouveau seuil de tolérance pour atteindre le classement en catégorie « Autorisée ».

Sites TOLERES, dont la consommation des coquillages présente un risque négligeable, sauf pour les personnes fragiles

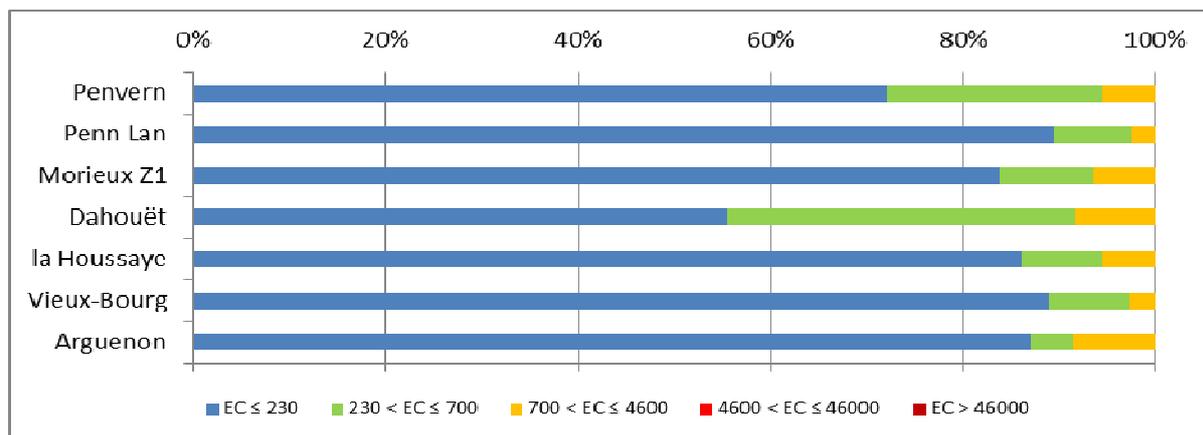


Figure 17 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site TOLERE – 22 ($EC = E. coli / 100 g CLI$)

Sept points remplissent les critères des sites de pêche où les risques sanitaires sont négligeables, sauf pour les personnes fragiles (personnes âgées, femmes enceintes, enfants, malades...) et où la pêche est tolérée. On les retrouve tout le long du littoral et plus particulièrement en baie de Saint-Brieuc. Le nombre de site toléré est en diminution en 2018 au profit des sites déconseillés.

Sites DECONSEILLES, dont la consommation des coquillages ne peut être considérée comme en permanence sans risque sanitaire

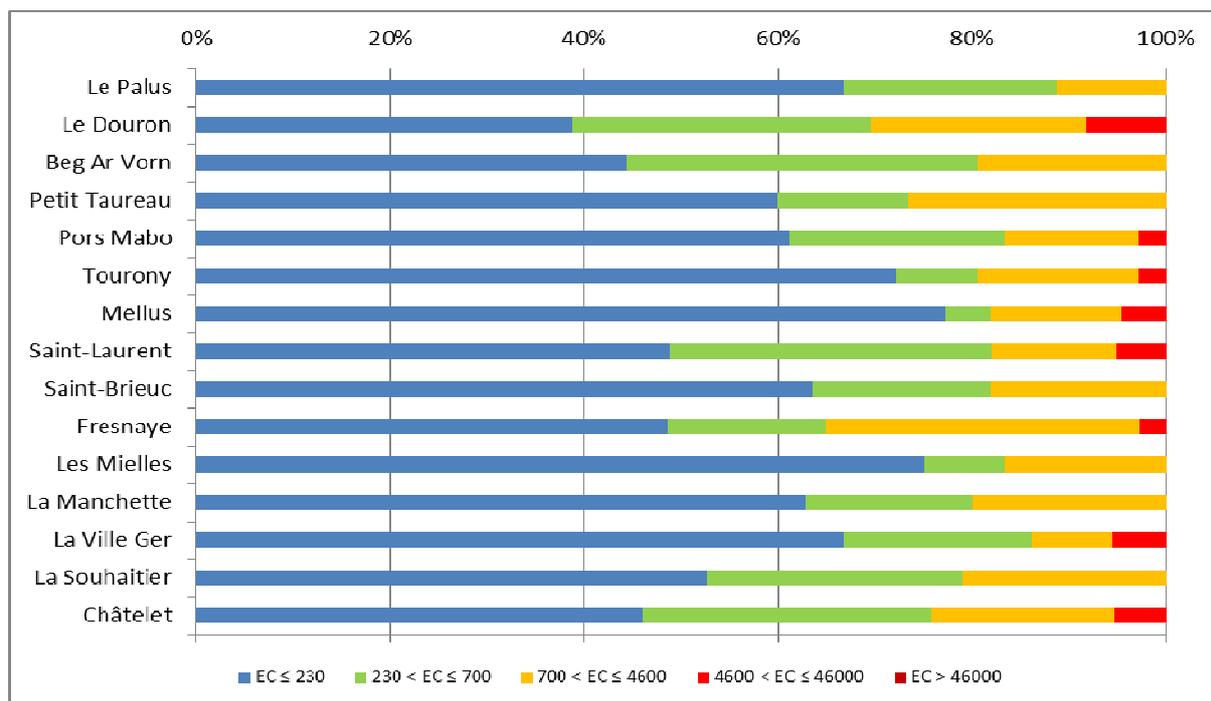


Figure 18 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site DECONSEILLE – 22 ($EC = E. coli / 100 g CLI$)

Les sites déconseillés pour la pêche à pied des coquillages sont nombreux. Pour ces 15 gisements, la consommation de coquillages peut présenter un risque sanitaire en raison de contaminations saisonnières marquées, accidentelles ou chroniques. La plupart de ces points ont autour de 40% ou plus de résultats non conformes au seuil strict d'absence de risque sanitaire (230 *E. coli* / 100 g CLI). Cette catégorie de site de pêche est en augmentation en 2018. Mais la moitié d'entre eux était encore interdit en 2015.

Sites INTERDITS, dont la consommation des coquillages présente ou a présenté un risque sanitaire important

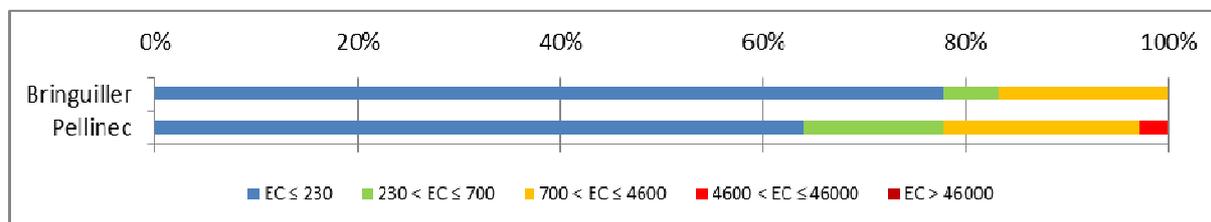


Figure 19 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site INTERDIT 1 – 22 ($EC = E. coli / 100 g CLI$)

Cette catégorie représentait dix sites jusqu'en 2016, elle n'en comporte plus que deux en 2018. « Bringuiller » est et restera interdit à la pêche récréative de coquillages en raison de la proximité d'un rejet de station d'épuration. « Pellinec » est dans le même cas mais l'amélioration de ces résultats permet d'envisager la pêche à pied dans le secteur aval de l'estran, à partir de l'île Marquer.

En 2016, une actualisation de l'arrêté préfectoral du 12 Avril 2000, définissant les zones interdites à la pêche à pied récréative de coquillages en Côtes d'Armor, a recensé l'ensemble des sites présentant un risque sanitaire majeur permanent ou potentiel (rejet de station d'épuration, port, chenaux portuaires...) et y a interdit la pêche à pied récréative de coquillages par arrêté préfectoral du 22 Septembre 2016. Ces zones sont présentées sur la carte géographique du site internet du projet : www.pecheapied-reponsable.fr

Sites INTERDITS, dont la consommation des coquillages est dangereuse

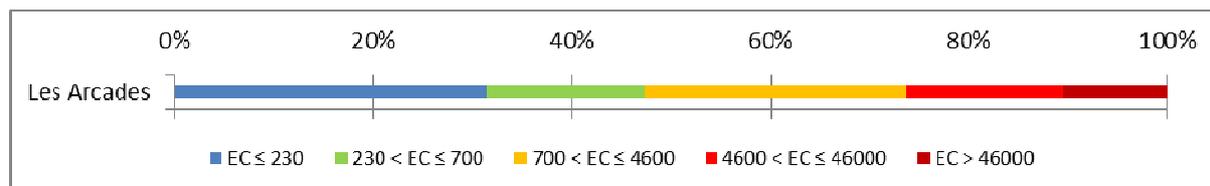


Figure 20 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site INTERDIT 2 – 22 (EC = E. coli / 100 g CLI)

Il n'y avait plus de site de pêche présentant cette très mauvaise qualité sanitaire depuis deux ans. Mais le gisement des « Arcades » est connu pour être le plus dégradé du département en raison de la gestion des eaux usées. Il a dépassé par deux fois le seuil des 46 000 *E.coli*/100g de CLI en 2018.

Site INTERDIT pour des mesures de gestion environnementale

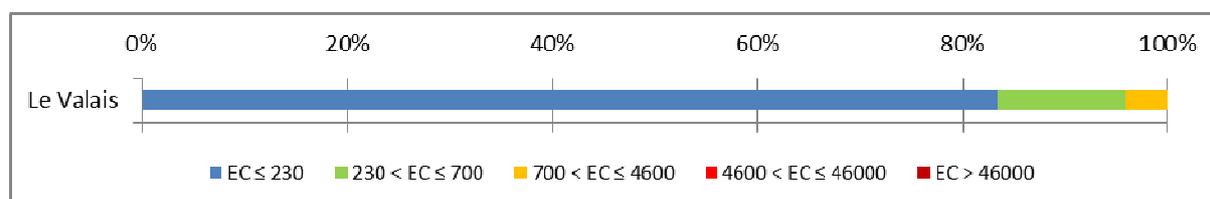


Figure 21 : répartition des résultats entre 2016 et 2018, site INTERDIT 3 – 22 (EC = E. coli / 100 g CLI)

La qualité du site du Valais s'est améliorée comme le reste des points suivis en baie de Saint-Brieuc ces dernières années. Mais le site est désormais interdit pour des raisons de gestion durable du gisement de coques de la baie. Cette mesure concerne toute la partie Sud de la baie d'Yffiniac afin de préserver la zone de développement des coques.

3.2 Synthèse régionale : projet RESP²ONSable

Bilan global de la qualité des sites de pêche à pied de loisir suivis en Bretagne

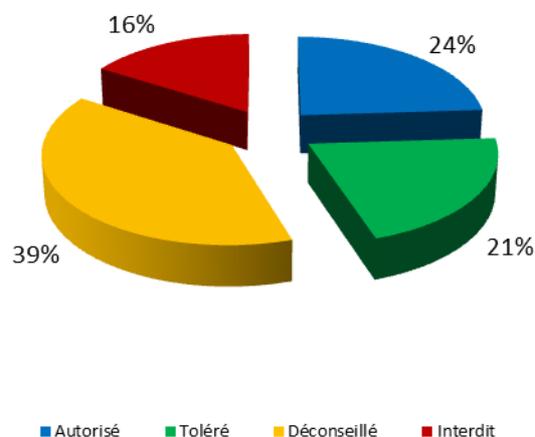
Les résultats du suivi microbiologique des sites de pêche à pied de loisir sont plus mitigés en 2018 que l'année précédente. Un plus grand nombre de sites ont vu leur consigne sanitaire évoluer mais cette évolution varie entre les départements. Elle est stable en Ille-et-Vilaine et dans le Morbihan, partagée en Côtes d'Armor et plutôt défavorable dans le Finistère.

On observe dans le Finistère une augmentation des sites déconseillés au détriment des sites tolérés, en particulier en rade de Brest et dans le sud du département. La proportion de sites interdits à la pêche est toujours la plus forte en Ille-et-Vilaine. Bien que la plupart de ces sites présentent une amélioration de la qualité sanitaire, ils restent administrativement interdits en raison d'arrêtés municipaux d'interdiction de pêche vieillissants mais toujours en vigueur.

Ce bilan des évolutions défavorables peut être nuancé. La dégradation de la consigne sanitaire de certains points de suivis est en effet surtout liée à l'application récente de nouvelles règle de calcul (évolution d'un seuil intermédiaire, cf. paragraphe 2.3) plutôt qu'à une véritable dégradation du milieu naturel.

De façon générale, en 2018, la majorité (84%) des 100 sites de pêche à pied de loisir suivis en Bretagne présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche (chiffre stable depuis 2016). Un quart des gisements de pêche à pied sont même de très bonne qualité sanitaire. Mais pour un peu plus d'un tiers des sites, la pêche y reste déconseillée en raison d'une qualité sanitaire aléatoire et de la présence ponctuelle de contaminations significatives. 16% des sites de pêche à pied récréative demeurent interdits à la pêche récréative.

Message sanitaire des sites de pêche



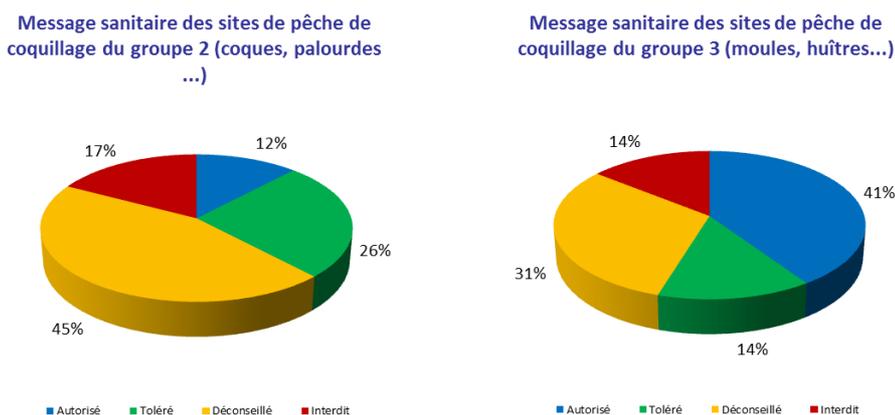


Figure 22 :

messages sanitaires des sites de pêche à pied récréative en Bretagne

Les coquillages fouisseurs (groupe 2 : coques, palourdes...) sont généralement plus contaminés que les coquillages non-fouisseurs (groupe 3 : huîtres, moules...). Cette observation est valable pour l'ensemble du réseau de suivi breton. 38% des gisements de coquillages fouisseurs sont autorisés ou tolérés à la pêche. Ce pourcentage est de 55% pour les coquillages non fouisseurs. La situation est particulièrement favorable pour les gisements d'huîtres creuses présents dans le sud du Morbihan et pour les gisements d'huîtres et de moules à l'Ouest de la baie de Saint-Brieuc.

Département	Nombre point (%)	Autorisé	Toléré	Déconseillé	Interdit
35	17	2	3	4	8
22	37	11	7	15	4
29	26	1	5	16	4
56	20	10	6	4	0
Totaux 2018	100	24 (24)	21 (21)	39 (39)	16 (16)
<i>Totaux 2017</i>	<i>100 (100)</i>	<i>23 (23)</i>	<i>29 (29)</i>	<i>32 (32)</i>	<i>16 (16)</i>
<i>Totaux 2016</i>	<i>98 (100)</i>	<i>20 (20)</i>	<i>24 (24)</i>	<i>38 (37)</i>	<i>16 (16)</i>

Figure 23 : tableau de répartition des sites de pêche à pied de loisir par consigne et par département

Ce tableau présente la répartition des consignes sanitaires dans les quatre départements bretons. Il faut considérer qu'une comparaison stricte des résultats observés entre les départements reste délicate car les problèmes de la contamination fécale se gèrent localement, à l'échelle des bassins versants. Les sources de contamination ont le plus souvent un impact que dans les baies dans lesquelles elles se déversent.

La principale évolution constatée depuis 2013 est l'augmentation du nombre de sites de pêche à pied autorisés, qui a triplé (7 sites en 2013 contre 24 en 2018). Sur la même période, le pourcentage de sites interdits a significativement diminué de 59%. Une faible part de ces évolutions est due à l'évolution du réseau régional de surveillance. Depuis 2013, plusieurs points de surveillance de qualités sanitaires inégales ont été abandonnés et plusieurs nouveaux points de surveillance ont été créés. A l'échelle régionale, le nombre total de points de surveillance est passé de 110 en 2013 à 100 en 2018.

Le projet RESP²ONSable : avancement en 2018

Pour la première fois depuis la création du site internet www.pecheapiedresponsable.fr, très peu d'actions de communication du site ont été réalisées à l'initiative des porteurs du projet. Depuis 2018, l'Ifremer et l'ARS Bretagne travaillent principalement à l'élaboration du futur site internet (paragraphe suivant). Le fait intéressant est que, Malgré cette absence de promotion, la fréquentation du site continue d'augmenter, dépassant même le nombre de connexions enregistrées en 2016, année au cours de laquelle des actions médiatiques importantes avaient été entreprises (campagne de communication de l'ARS en juin 2016). Le site vit de lui-même en ayant trouvé son public.

Près de 125 000 visites du site ont été enregistrées en 2018 (contre 100 000 en 2017 et 120 000 en 2016). Dans le détail, on observe qu'en 2018, au-delà d'une hausse de fréquentation lors de la saison estivale, une augmentation de la fréquentation moyenne hivernale est constatée, montrant une fidélisation des usagers locaux.

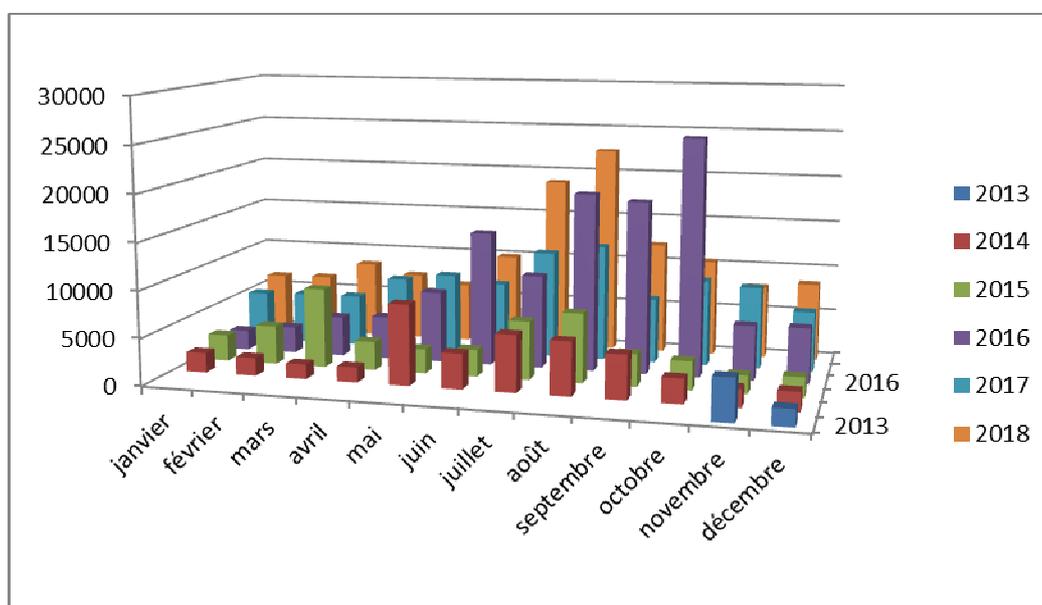


Figure 24 : Fréquentation mensuelle du site internet de 2013 à 2018

La figure suivante représente, mois par mois le nombre total de connexions au site internet, le nombre de visiteurs différents et le rapport entre ces deux indicateurs, c'est-à-dire, le nombre mensuel de connexions par visiteur. Ce dernier indicateur permet de suivre les habitudes de fréquentation des internautes. Classiquement on s'attend à un taux de visites compris entre une fois par mois (une seule sortie de pêche à pied) et deux fois par mois (une sortie de pêche à pied à chaque marée de vives eaux). Les visites ponctuelles du site internet concernent plutôt les internautes souhaitant s'informer sur la qualité sanitaire globale des sites de pêche. Les visites plus régulières (au moins une par grande marée), concernent plutôt les internautes qui suivent l'actualité des alertes sanitaires et des interdictions de pêche.

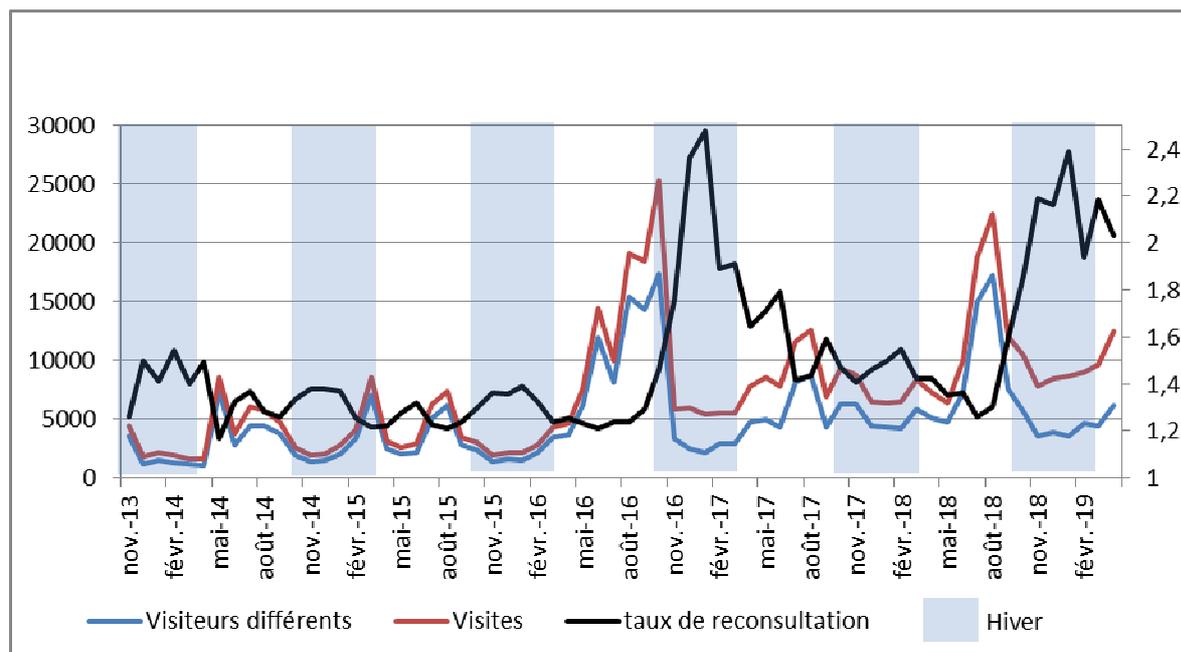


Figure 25 : visite du site internet depuis 2013

Entre l'ouverture du site en 2013 et août 2016, le taux de visites est proche de un. Il reste stable et plutôt faible lors des premières années de fonctionnement du site internet, même si une hausse de la fréquentation moyenne lors des périodes hivernales est déjà constatée. A ces périodes, le nombre de pêcheurs réguliers est plus important que celui des pêcheurs occasionnels (touristes notamment). Les pêcheurs réguliers pratiquent souvent la pêche à chaque grande marée, soit deux fois par mois.

A partir de l'été 2016, le taux de visites est en augmentation constante, dépassant le seuil des deux visites par mois sur les périodes hivernales. Ces observations confirment l'utilisation croissante du site et la navigation sur l'ensemble de son contenu.

Actuellement, les informations les plus consultées par les internautes concernent les messages sanitaires de fond (risques et consignes de pêche) et, en second niveau, les informations réglementaires.

Evolution du site internet

Depuis 2018, l'ARS Bretagne et l'Ifremer travaillent à la restructuration complète du site internet. Encore en développement, le futur site présentera un tout nouveau graphisme, une évolution de son contenu éditorial et un nouveau logo (figure n°26). Le site comportera aussi une évolution technique majeure : l'intégration des alertes sur la carte donnant accès à la qualité sanitaire des sites de pêche. Toutes les informations sanitaires seront donc directement accessibles sur le portail géographique en un clin d'œil.

Le futur site ne changera pas d'adresse et devrait être mis en service avant la fin d'année 2019.



Figure 26 : Evolution du LOGO du projet RESP²ONSable et du site internet pecheapied-responsable.fr



Conclusion

Le bilan 2018 est partagé dans l'ensemble des départements de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor (annexe 1). On compte six dégradations contre quatre améliorations dans les consignes sanitaires des sites de pêche à pied de loisir. Cela se traduit par un recul du nombre de site toléré au profit des sites autorisés et déconseillés. Cette dernière catégorie affiche une augmentation plus marquée. 2018 ne présente cependant pas de rupture avec les améliorations observées depuis quatre ans, mais interroge pour la suite.

Les profils pluviométriques, très différents entre 2014 et 2018, laissent supposer que les améliorations sont davantage en lien avec les travaux engagés sur les sources des contaminations que la simple observation d'années présentant une météorologie favorable.

Il faut cependant rappeler que le nombre de site interdits ou déconseillés à la pêche à pied des coquillages reste important. Ils sont tributaires de sources de contaminations plus ou moins bien connues en fonction des secteurs. Les dégradations observées en 2018 se sont produites sur des sites dont les sources de contamination sont connues (Rance et baie de Saint-Malo) ou seront prochainement investiguées dans le cadre d'étude (Trieux et Arguenon).

Dans le détail, la majorité (78%, même chiffre qu'en 2017) des sites de pêche suivis présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche. Mais les gisements tolérés ou déconseillés nécessitent une information du public sur les risques sanitaires et les moyens de les atténuer.

La situation est meilleure en Côtes d'Armor où 89% des sites peuvent être pêchés contre seulement 53% en Ille-et-Vilaine. Ce département présente un nombre important de sites interdits qui ternissent son bilan. Des améliorations sont visibles sur la plupart de ces sites interdits mais leurs consignes sont dépendantes d'arrêtés municipaux vieillissant.

Les résultats du suivi microbiologique des sites de pêche à pied de loisir sont plus mitigés en 2018 que l'année précédente. Un plus grand nombre de sites ont vu leur consigne sanitaire évoluer mais cette évolution varie entre les départements. Elle est stable en Ille-et-Vilaine et dans le Morbihan, partagée en Côtes d'Armor et plutôt défavorable dans le Finistère. On observe dans le Finistère une augmentation des sites déconseillés au détriment des sites tolérés, en particulier en rade de Brest et dans le sud du département. La proportion de sites interdits à la pêche est toujours la plus forte en Ille-et-Vilaine.

De façon générale, en 2018, la majorité (84%) des 100 sites de pêche à pied de loisir suivis en Bretagne présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche (chiffre stable depuis 2016). Un quart des gisements de pêche à pied sont même de très bonne qualité sanitaire. Mais pour un peu plus d'un tiers des sites, la pêche y reste déconseillée en raison d'une qualité sanitaire aléatoire et de la présence ponctuelle de contaminations significatives. 16% des sites de pêche à pied récréative demeurent interdits à la pêche récréative.

Liens

Qualité sanitaire des zones de pêche à pied en Bretagne :

<http://www.pecheapied-responsable.fr>



Classement des zones de pêche à pied de loisir

<http://www.ars.bretagne.sante.fr>

(Rubrique : Santé et prévention/Eaux/eaux de loisirs)

Site internet du LERBN

<http://www.ifremer.fr/bretagne-nord>

Atlas des zones conchylicoles :

<http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/>

Classement sanitaire des zones conchylicoles

<http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr>

<http://www.ille-et-vilaine.pref.gouv.fr>

Les réseaux gérés par l'Ifremer

<http://www.ifremer.fr/>

<http://envlit.ifremer.fr/> : site de l'environnement littoral

↪ **Produit de valorisation des données microbiologiques**

<http://envlit.ifremer.fr/var/envlit/storage/documents/parammaps/microbio/index.html>

↪ **Produit de valorisation des données chimiques**

<http://envlit.ifremer.fr/var/envlit/storage/documents/parammaps/contaminants-chimiques/index.html>

↪ **Produit de valorisation des données phytoplanctoniques**

<http://envlit.ifremer.fr/var/envlit/storage/documents/parammaps/phytoplancton/index.html>

↪ **Bulletins de la surveillance**

http://envlit.ifremer.fr/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance

Choisir Bretagne Nord



Annexes

Annexe 1 : Tableau d'évolution de la qualité des gisements naturels de coquillages entre 2014 et 2018..... 104

Annexe 2 : Graphiques pluviométriques..... 105

Annexe 3 : Caractéristiques des points de suivis ARS-Ifremer dans les départements d'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor..... 106



Annexe 1 : Tableau d'évolution de la qualité des gisements naturels de coquillages entre 2014 et 2018

N°	Point	Commune	Espèce	Fin 2014	Fin 2015	Fin 2016	Fin 2017	Fin 2018	Evolution	
I l l e V i l a i n e	1	Biez Est réserve	Le Vivier-sur-Mer	Palourde	T	T	T	T	T	→
	2	Pêcherie	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	A	A	A	A	A	→
	3	Saint-Benoît	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	T	A	A	A	A	→
	4	Rothéneuf – Le Lupin	Saint-Coulomb	Coque	I	I	I	I	I	→
	5	Plage du Val	Saint-Malo	Moule	D	D	D	D	D	→
	6	Plage de Rochebonne	Saint-Malo	Moule	I	I	I	I	I	→
	7	Fort National	Saint-Malo	Moule	D	D	D	D	D	→
	8	Grand Bé	Saint-Malo	Coque	D	D	D	T	T	→
	9	Pointe de la Malouine	Dinard	Moule	I	I	I	I	I	→
	10	Saint-Énogat	Dinard	Spisule	I	I	I	T	D	↘
	11	La Roche Pelée	Dinard	Moule	I	I	I	I	I	→
	12	Pointe du Nick	Saint-Lunaire	Moule	I	I	I	I	I	→
	13	La Garde Guérin	Saint-Briac	Moule	I	I	I	I	I	→
	14	Le Perron	Saint-Briac	Moule	I	I	I	I	I	→
	15	Anse de Troctin	Saint-Malo	Coque	I	I	I	I	I	→
	16	Pointe du Puits	Saint-Suliac	Coque	D	D	D	D	T	↗
	17	Minihic le Marais	Le Minihic-sur-Rance	Coque	I	D	D	T	D	↘
	18	Pointe du Châtelet	Langrolay-sur-Rance	Moule	I	D	D	D	D	→
	19	La Souhaitier	Plouër-sur-Rance	Coque	D	D	D	D	D	→
	20	La Ville Ger	Pleudihen-sur-Rance	Palourde	I	D	D	D	D	→
C ô t e s d' A r m o r	21	La Manchette	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	D	D	D	D	D	→
	22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	T	A	A	A	A	→
	23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	T	T	T	A	T	↘
	24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	I	T	T	D	D	→
	25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	D	D	D	D	D	→
	26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	T	T	T	T	T	→
	27	Pointe de la Houssaye	Erquy	Moule	T	T	T	T	T	→
	28	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	D	A	A	A	A	→
	29	Dahouët	Pléneuf-Val-André	Moule	D	D	D	T	T	→
	30	Morieux Z1	Hillion	Coque	I	D	D	T	T	→
	31	Baie de Saint-Brieuc	Hillion	Coque	I	T	T	T	D	↘
	32	Le Valais	Saint-Brieuc	Coque	I	I	D	I	I	→
	33	Saint-Laurent	Plérin	Coque				D	D	→
	34	Rocher Martin	Plérin	Moule	T	T	T	T	A	↗
	35	Le Petit Havre	Pordic	Moule	T	T	T	A	A	→
	36	Plage de la Banche	Binic	Coque	D	T	T	T	A	↗
	37	Pors es Leu	Étables-sur-Mer	Huître	A	A	A	A	A	→
	38	Le Palus	Plouha	Moule	D	T	T	D	D	→
	39	Pors Moguer	Plouha	Moule	A	A	A	A	A	→
	40	Pors Pin	Plouézec	Moule	A	A	A	A	A	→
	41	Mellus	Ploubazlanec	Huître	T	A	A	T	D	↘
	42	Penn Lan	Pleubian	Coque	T	A	A	A	T	↘
	43	Pellinec	Pervénan	Coque	I	I	I	I	I	→
	44	Les Arcades	Perros-Guirec	Coque	I	I	I	I	I	→
	45	Tourony	Trégastel	Coque	I	D	D	D	D	→
	46	Bringuiller	Trégastel	Coque	I	I	I	I	I	→
	47	Pervern	Pleumeur-Bodou	Coque	T	T	T	T	T	→
	48	Goas Trez	Trébeurden	Coque	T	A	A	A	A	→
	49	Pors Mabo	Trébeurden	Moule	D	D	D	D	D	→
	50	Le Petit Taureau	Lannion	Coque	I	D	D	D	D	→
	51	Port de Locquémeau	Trédez-Locquémeau	Moule	D	A	A	A	A	→
	52	Beg Ar Vorn	Trédez-Locquémeau	Moule	D	D	D	D	D	→
	53	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moule	T	T	T	T	A	↗
	54	Le Douron	Plestin-les-Grèves	Coque	I	D	D	D	D	→

↘ dégradation, ↗ amélioration, → pas de changement de consigne.

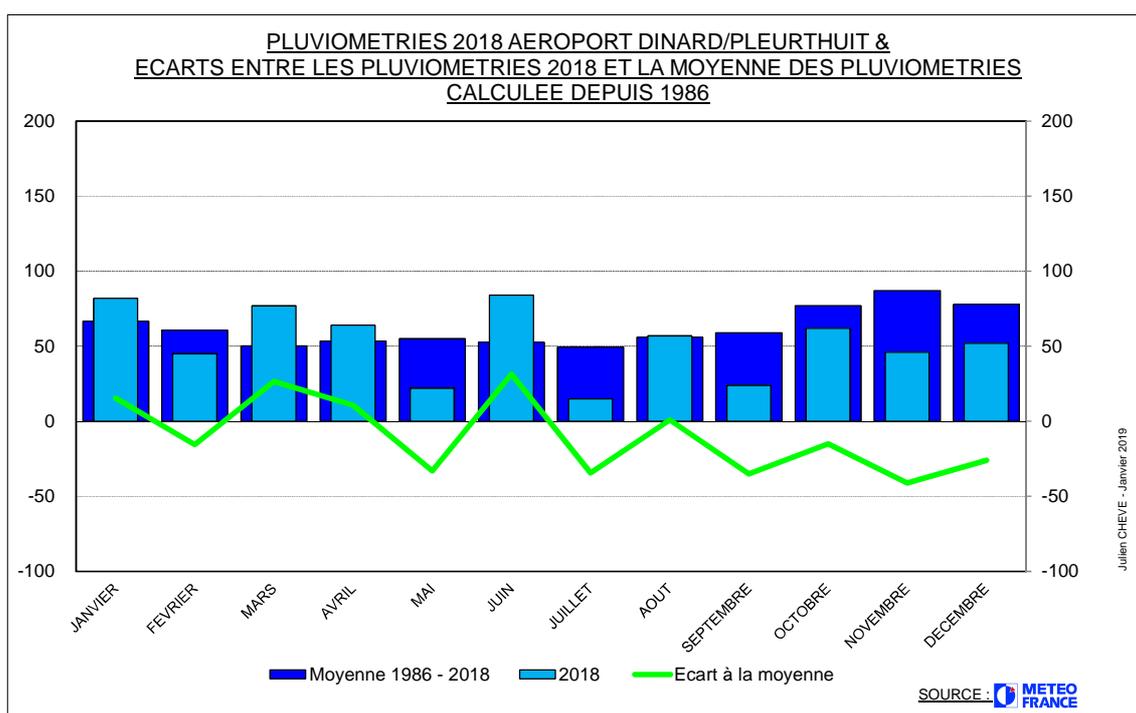
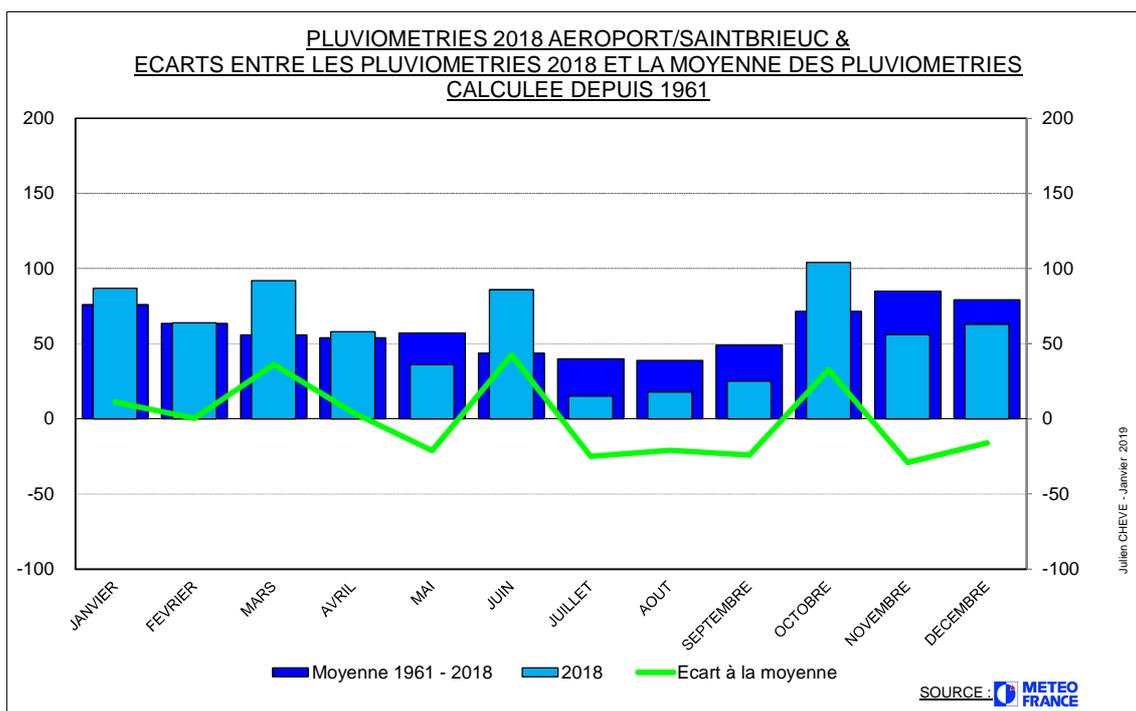
message sanitaire obtenu par l'application d'un classement sanitaire non réglementaire développé par l'ARS mais respectant le code rural (Art. 231-43), calculé à partir des données des trois dernières années avec le complément de dires d'expert.

Site de pêche :

Autorisé (A)	4	11	11	12	13
Toléré (T)	13	12	12	14	10
Déconseillé (D)	14	17	18	16	19
Interdit (I)	22	13	12	12	12



Annexe 2 : Graphiques pluviométriques



2018 n'a pas été une année particulière en termes de météorologie. Elle fut globalement peu pluvieuse, bien que ce soit plus marqué en Ile-et-Vilaine. Le bilan pluviométrique était à l'équilibre sur les deux départements jusqu'à la fin de l'été et est devenu déficitaire sur le second semestre avec une situation aggravée dans le secteur région de Saint-Malo.

Annexe 3 : Caractéristiques des points de suivis ARS-Ifremer dans les départements d'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor

ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
	Secteur	Nom du site	Commune	Démarrage suivi	Fréquence de suivi	Coquillage témoin	Effort de pêche	Pêche professionnelle
35.06 – Baie du Mont Saint-Michel Rivage	Biez Est Réserve	LE VIVIER-SUR-MER	1995	12/an	Palourde	Important	oui	Mont St Michel
35.11 – Zone conchylicole Hirel	Pêcherie (anciennement Vildé)	SAINT-BENOIT-DES-ONDES	2010	12/an	Palourde	Important	oui	Mont St Michel
35.07 - Cancale	Saint-Benoît	SAINT-BENOIT-DES-ONDES	2010	12/an	Palourde	Important	oui	Mont St Michel
/	Rotheneuf	SAINT-MALO	1997	12/an	Coque	Important	non	Tour Solidor
/	Le Val	SAINT-MALO	1997	12/an	Moule	Moyen	non	
/	Rochebonne	SAINT-MALO	1997	6/an	Moule	Moyen	non	
/	Fort National	SAINT-MALO	1997	12/an	Moule	Moyen	non	
35.03 – Saint-Malo – Estuaire de la Rance	Grand Bé	SAINT-MALO	1991	12/an	Coque/Palourde	Moyen	oui	
35.03 – Saint-Malo – Estuaire de la Rance	La Malouine	DINARD	1997	6/an	Moule	Moyen	non	
35.03 – Saint-Malo – Estuaire de la Rance	Saint-Enogat	DINARD	1994	12/an	Spisule	Faible	oui	
35.03 – Saint-Malo – Estuaire de la Rance	La Roche Pelée	DINARD	1997	12/an	Moule	Important	oui	
/	Le Nick	SAINT-LUNAIRE	1997	6/an	Moule	Moyen	non	
/	La Garde Guérin	SAINT-BRIAC	1997	6/an	Moule	Moyen	non	

ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
	Secteur	Nom du site	Commune	Démarrage suivi	Fréquence de suivi	Coquillage témoin	Effort de pêche	Pêche professionnelle
/	Le Perron	SAINT-BRIAC	1997	6/an	Moule	Moyen	non	
/	Anse des Troctins	SAINT-MALO	1998	12/an	Coque	Nul	non	Port Saint-Hubert
3522.05 – Pointe de St Suliac	Pointe du Puits	SAINT-SULIAC	1987	12/an	Coque	Faible	oui	
3522.03 – Le Minihic	Minihic le Marais	LE MINIHIC-SUR-RANCE	1998	12/an	Coque	Moyen	oui	
3522.00.02 – La Ville Es Nonais	Pointe du Châtelet	LANGROLAY-SUR-RANCE	2002	12/an	Moule	Faible	oui	
3522.00.02 – La Ville Es Nonais	La Souhaitier	PLOUER-SUR-RANCE	1987	12/an	Coque	Moyen	oui	
2235.00.01 – La Ville Ger	La Ville Ger	PLEUDIHEN-SUR-RANCE	1987	12/an	Palourde	Important	oui	
22.01.10 - Baie de Lancieux	La Manchette	SAINT-JACUT-DE-LA-MER	1988	12/an	Coque	Moyen	oui	Les Hébihens
22.01.20 - Baie de l'Arguenon	Les Hébihens	SANT-JACUT-DE-LA-MER	1997	12/an	Coque	Moyen	non	
	Baie de l'Arguenon	SAINT-JACUT-DE-LA-MER	1987	6/an	Coque	Important	oui	
20.02.10 - Baie de la Fresnaye	Les Mielles	SAINT-CAST-LE-GUILDON	1999	12/an	Coque	Faible	non	
	Baie de la Fresnaye	SAINT-CAST-LE-GUILDON	1987	12/an	Coque	Important	oui	
22.02.20 - Pleherel-Plurien-Erquy	Le Vieux Bourg – le Routin	FREHEL	1987	12/an	Coque	Faible	non	Dahouet / Saint Quay
22.02.30 - Caroual	Pointe de la Houssaye	ERQUY	1997	12/an	Coque	Moyen	oui	
22.00.00 – Zone du Large	Pointe de Pléneuf	PLENEUF-VAL-ANDRE	2001	12/an	Coque	Important	non	



ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
	Secteur	Nom du site	Commune	Démarrage suivi	Fréquence de suivi	Coquillage témoin	Effort de pêche	Pêche professionnelle
22.03.10 - Dahouet	Dahouet	PLENEUF-VAL-ANDRE	1996	12/an	Moule	Faible	oui	Dahouet / Saint Quay
22.03.22 – Baie de Morieux - Hillion	Morieux Z1	HILLION	1998	12/an	Coque	Faible	oui	
22.03.23 – Baie d’Yffiniac Est	Baie de Saint-Brieuc	HILLION	2001	6/an	Coque	Faible	oui	
	Saint-Laurent	PLERIN	2016	12/an	Coque	Faible	oui	
22.03.24 – Baie d’Yffiniac Sud	Le valais	SAINT-BRIEUC	2002	12/an	Coque	Nul	non	
/	Rocher martin	PLERIN	1996	12/an	Moule	Important	non	
22.03.30 - Pordic	Le petit havre	PORDIC	1996	12/an	Huitre	Important	non ?	
22.03.40 - Binic	La Banche	BINIC	1991	12/an	Coque	Faible	oui	
/	Pors Es Leu	ETABLES-SUR-MER	1996	6/an	Huitre	Important	non	
/	Le palus	PLOUHA	1997	12/an	Moule	Faible	non	
/	Pors Moguer	PLOUHA	1996	6/an	Huitre	Faible	non	
/	Pors Pin	PLOUEZEC	1997	6/an	Moule	Faible	non	
22.05.11 – Le Trieux – Zone Intermédiaire	Mellus	PLOUBAZLANEC	1987	12/an	Huitre	Faible	oui	Loguivy
22.06.20 - Pleubian	Penn Iann	PLEUBIAN	1997	12/an	Coque	Important	oui	
/	Pellinec	PENVENAN	1996	12/an	Coque	Moyen	non	Tréguier Pont

ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
Secteur	Nom du site	Commune	Démarrage suivi	Fréquence de suivi	Coquillage témoin	Effort de pêche	Pêche professionnelle	Point REPHY de rattachement
/	Les arcades	PERROS-GUIREC	1997	6/an	Coque	Nul	non	7 Iles
/	Tourony	TREGASTEL	1997	12/an	Coque	Moyen	non	
/	Bringuillier	TREGASTEL	1996	6/an	Coque	Faible	non	
/	Penvern	PLEUMEUR-BODOU	2006	12/an	Coque	Moyen	non	Trébeurden
22.10.10 – Goas Treiz	Goas Trez	TREBEURDEN	2004	8/an	Coque	Important	oui	
/	Pors Mabo	TREBEURDEN	1996	12/an	Moule	Faible	non	
22.11.10 – Banc du Guer	Petit Taureau	LANNION - SERVEL	1989	7/an	Coque	Important	oui	
/	Locquemeau	TREGREZ-LOCQUEMEAU	1997	12/an	Moule	Moyen	non	
/	Beg ar vorn	TREDREZ-LOCQUEMEAU	1997	12/an	Moule	Moyen	non	
/	Beg douar	PLESTIN-LES-GREVES	1997	12/an	Moule	Moyen	non	
22/29-00-02 – Locquirec « Baie du Douron » 2 ^{ème} zone	Le Douron	PLESTIN-LES-GREVES	1988	12/an	Coque	Moyen	oui	