Département Océanographie et Dynamique des Ecosystèmes Unité Littoral

Laboratoire Environnement Ressource Bretagne Nord – LERBN - Dinard

Julien Chevé - Ifremer – LERBN - Dinard Théodore Marie Lepoittevin - Ifremer – LERBN – Dinard Serge Passelergue - Pôle Santé-Environnement - DTARS 35 – Rennes Jean-Luc Prigent - Pôle Santé-Environnement - DTARS 22 – Saint-Brieuc

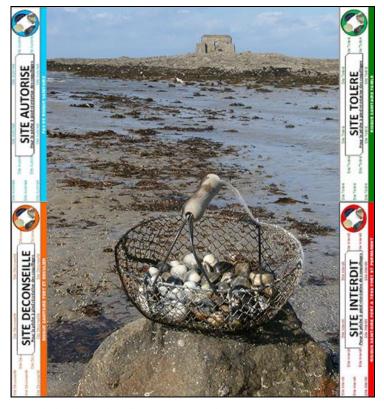
JUILLET 2015

Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-15-005



Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes-d'Armor fréquentés en pêche à pied

Année 2014



Baie de Saint-Malo - Photo : Renée Taraud



Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes-d'Armor fréquentés en pêche à pied

ANNÉE 2014

Rapport disponible en format pdf sur internet via le site archimer : <u>archimer.ifremer.fr</u>

Site internet dédié au risque sanitaire de la pêche à pied en Bretagne

www.pecheapied-responsable.fr



Julien CHEVÉ ^a
Théodore MARIE LEPOITTEVIN ^a
Serge PASSELERGUE ^b
Jean-Luc PRIGENT ^c

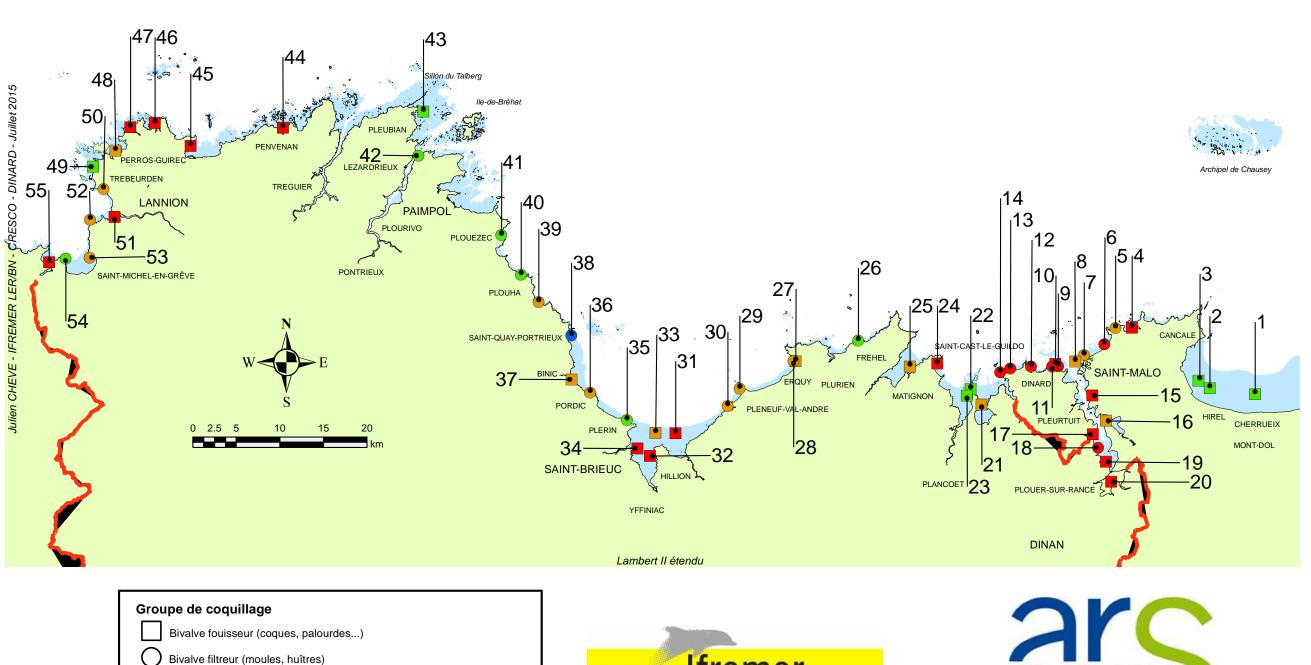
^a Ifremer -LERBN – Ifremer 38, rue du Port Blanc BP 80108 35801 DINARD Cedex Tel: 02.23.18.58.58 Fax: 02.23.18.58.50 Courriel: littoral.lerbn@ifremer.fr

^b DTARS^{**} 35 – Pôle Santé-Environnement 3, place du Géneral Giraud, CS 54257 35042 RENNES Cedex Tel: 02.99.33.34.17 Fax: 02.99.33.34.19 Courriel: ars-dt35-sante-environnement @ars.sante.fr

[°]DTARS^{**} 22 – Pôle Santé-Environnement 34, rue de Paris BP 2152 22021 SAINT-BRIEUC Cedex Tel: 02.96.60.42.22 Fax: 02.96.33.72.81 Courriel: ars-dt22-sante-environnement @ars.sante.fr

Ifremer: Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer DTARS 22 : Délégation Territoriale 22 de l'Agence Régionale de Santé (ARS)

Carte 1 : Synthèse sur les risques sanitaires des zones fréquentées en pêche à pied - situation au 01/01/2015



Situation

Site autorisé

Site toléré

Site déconseillé

Site interdit

 Agence Régionale de Santé Bretagne

N° Nom du Point

- 1 Biez est réserve
- 2 Vildé
- 3 St 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 St Enogat
- 11 La Roche Pelée
- 12 Pointe du Nick
- 13 La Garde Guérin
- 14 Le Perron
- 15 Anse des Troctins
- 16 Pointe du Puits 17 Minihic Le Marais
- 18 Pointe du Châtelet
- 19 Souhaitier
- 20 Ville Ger
- 21 La Manchette
- 22 Les Hebihens
- 23 Baie de l'Arguenon
- 24 Les Mielles 25 Baie de la Fresnaye
- 26 Vieux Bourg Le Routin
- 27 Plage du bourg d'Erquy
- 28 Pointe de la Houssaye
- 29 Pointe de Pléneuf
- 30 Dahouët
- 31 Morieux point z1
- 32 Baie d' Yffiniac
- 33 Saint-Brieuc coques
- 34 Le Valais (plage)
- 35 Rocher Martin
- 36 Le Petit Havre (plage)
- 37 La Banche 38 Port es leu
- 39 Le Palus
- 40 Port Moguer
- 41 Pors Pin
- 42 Mellus 43 Penn Lan
- 44 Pellinec
- 45 Les Arcades
- 46 Tourony
- 47 Bringuillier
- 48 Penvern
- 49 Goas Trez
- 50 Pors Mabo
- 51 Petit Taureau
- 52 Port de Locquemeau
- 53 Beg Ar Vorn 54 Beg Douar
- 55 Le Douron

SOMMAIRE

1.Pêche à pied en Bretagne Nord	7
2.Risque sanitaire	9
3.Contamination des eaux littorales	11
3.1.Urbanisation et activités artisanales et industrielles 3.2.Agriculture 3.3.Activités nautiques	12
4.Méthodologie	13
4.1.Réseau REMI (Ifremer)	13 14
5.Interprétation	15
5.1.Zones de production surveillées dans le cadre du REMI	
6.Informations	19
6.1.Informations pratiques sur la pêche à pied	
7.Résultats d'Est en Ouest – Fiches bilans	20
7.1.Liste des points suivis en 2013	21
8.Bilan au 01/01/2014	78
8.1.Situation en Ille-et-Vilaine	
9.Conclusion	86
Adresses WEB utiles	89
Liste des annexes et des cartes	90

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

Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes-d'Armor fréquentés en pêche à pied

Année 2014 Bilan au 01/01/2015. Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-15-005 LERBN & DTARS 22 et 35, 102 p.

1. Pêche à pied en Bretagne Nord

En Côtes-d'Armor et en Ille-et-Vilaine, la pêche à pied, activité traditionnelle sur l'estran, a participé par le passé à l'alimentation des populations littorales.

Profondément ancrée dans la culture locale, elle est encore pratiquée à usage professionnel mais est surtout devenue, pour beaucoup, une activité ludique ou éducative et un atout pour le tourisme littoral. Activité polymorphe, elle concerne à la fois la collecte de crustacés, poissons et coquillages, voire de végétaux (algues, salicorne, criste marine). Nous ne nous intéresserons dans ce rapport qu'à la pêche à pied de coquillages.

La fréquentation des sites varie notamment en fonction des coefficients de marée, elle connaît son apogée lors des marées d'équinoxe. Pratique connue de tous, elle avait, jusqu'aux années 1990, fait l'objet de peu d'études dans ces départements. 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 2009/2012.

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 (page suivante).

Dans le cadre du programme européen Life+ « Expérimentation pour une gestion durable et concertée de la pêche à pied récréative », dirigé par l'Agence des aires marines protégées, des études sont actuellement menées à l'échelle nationale.

En dehors de ses intérêts multiples, ce passe-temps n'est pas sans risque. Des problèmes sanitaires majeurs peuvent apparaître en cas de consommation directe de coquillages filtreurs (*moules*, *huîtres*, *coques*, *palourdes*...) pêchés en milieu insalubre ou fortement contaminé.

Ces bivalves, par leur activité de filtration, peuvent concentrer des éléments pathogènes présents dans le milieu (bactéries, virus...).

Le pêcheur à pied amateur, contrairement aux professionnels de la conchyliculture, ne peut épurer ses coquillages avant consommation.

Afin de limiter les risques liés à leur consommation, un suivi de la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages a été mis en place.

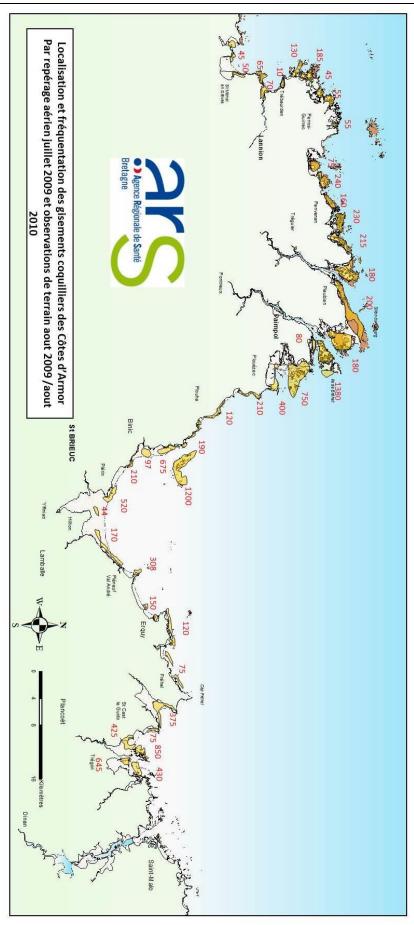
Ce suivi sanitaire des coquillages est notamment appuyé par une orientation du SDAGE¹ du bassin Loire-Bretagne 2010-2015 : renforcer les contrôles sur les zones de pêche à pied. De plus, les dispositions prévues pour améliorer les zones de baignade (élaboration de profils, plan d'actions...) auront également un impact bénéfique sur la qualité des coquillages qu'il convient de suivre.

Il existe un site internet spécialement dédié au risque sanitaire de la pêche à pied en Bretagne. Il complète ce rapport en présentant les résultats du Finistère et du Morbihan :

www.pecheapied-responsable.fr

¹ Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux





Carte des fréquentations du littoral des Côtes-d'Armor par les pêcheurs à pied.



2. Risque sanitaire

Les coquillages marins bivalves filtreurs se nourrissent de la matière organique présente dans le milieu en filtrant et en retenant les particules en suspension dans l'eau ou déposées sur le sédiment. Parmi ces particules, nous retrouvons le phytoplancton, des éléments nutritifs, mais potentiellement aussi des éléments pathogènes.

Cette activité de filtration varie en fonction de nombreux paramètres (température, turbidité, pH de l'eau, espèce de coquillage, état physiologique de celui-ci...).

Par leurs caractéristiques de filtration et de concentration, les coquillages consommés peuvent être à l'origine de troubles physiologiques ou de toxi-infections alimentaires dues à l'accumulation de :

- bactéries, virus ou parasites pathogènes lors de pollution par des eaux souillées (typhoïde, salmonellose, gastro entérite virale, hépatite A...),
- phycotoxines lors d'efflorescences (développement en grand nombre de microalgue) de dinoflagellés marins, voire de certaines diatomées (Genres *Dinophysis*, *Alexandrium* ou *Pseudo-Nitzschia*) provoquant des diarrhées, troubles nerveux ou lésions cérébrales.
- 🔖 contaminants métalliques ou substances chimiques.

La probabilité pour que se développe une infection chez le consommateur dépend de la dose ingérée de micro-organismes (au-delà d'une "dose minimale infectante" variable selon les germes), mais aussi de l'état physiologique ou immunitaire du consommateur. A ce titre, les enfants, les personnes âgées, les convalescents et les immunodéprimés sont parmi les populations les plus exposées.

Les deux derniers types de risques sont évalués par deux réseaux de surveillance gérés par Ifremer : REPHY¹ (phytoplancton toxique) et ROCCH² (métaux lourds, polluants chimiques). L'activité du réseau REPHY peut être renforcée lors de périodes propices au développement de phytoplancton toxique.

Si de grandes épidémies d'origine hydrique ne sont plus observées sur le littoral français, il persiste des toxi-infections épisodiques dues à la consommation de coquillages contaminés, ces épisodes s'appellent alors des TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective). De 1996 à 2010, 561 (5%) des 11 261 TIAC déclarées ont été attribuées à la

² **R**éseau d'**O**bservation de la Contamination C**H**imique (ex. RNO)



REseau de surveillance du PHYtoplancton et des PHYcotoxines

consommation de coquillages. Ces 561 foyers ont été à l'origine de 4 338 maladies et 179 hospitalisations¹.

Les professionnels de la conchyliculture assurent, par l'utilisation d'équipements de purification si nécessaire, la mise sur le marché de produits sains. Les produits provenant de la pêche à pied récréative sont, eux, par contre, consommés directement sans possibilité de purification.

Le dénombrement d'*Escherichia coli* est effectué pour évaluer la contamination bactériologique due à la pollution fécale. Ces bactéries sont naturellement présentes dans le tube digestif des mammifères et des oiseaux, elles ne sont généralement pas pathogènes mais sont des témoins de contamination fécale. Cet indicateur, couramment utilisé, n'est cependant pas systématiquement représentatif de la présence de certains agents pathogènes, notamment les virus.

[«] Surveillance des risques biologiques liés à la consommation de coquillages en France », Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire Hors Série du 9 mai 2012



3. Contamination des eaux littorales

La contamination bactériologique des eaux littorales est essentiellement due directement ou indirectement aux activités terrestres (bactéries fécales d'origine humaine ou animale).



Les sources de contamination microbiologique (http://envlit.ifremer.fr/)

3.1. Urbanisation et activités artisanales et industrielles

L'absence ou l'insuffisance d'assainissement des eaux usées entraîne des rejets d'eaux contaminées vers le réseau pluvial, vers les cours d'eau, ou directement au milieu marin. Ces rejets peuvent provenir :

- * d'assainissements autonomes (absents, insuffisants, mal dimensionnés ou mal entretenus),
- d'assainissements collectifs quand la collecte ou le traitement est incomplet ou inadapté (mauvais raccordements, réseaux non étanches, déversoirs d'orage, dysfonctionnement de postes de relèvement, rejets de station d'épuration, by-pass),
- de rejets délictueux d'eaux souillées au réseau d'eaux pluviales ou au réseau d'eaux superficielles.

Le ruissellement sur des surfaces imperméabilisées (rues, places, parkings de grandes surfaces commerciales) peut aussi entraîner une contamination du réseau pluvial.



3.2. Agriculture

Les stockages insuffisants des déjections animales aux sièges d'exploitation, mais aussi des stockages au champ, le surpâturage et le piétinement des berges ou des épandages inadaptés peuvent être à l'origine de contaminations du milieu marin. Ces types de pollution s'observent principalement lors d'épisodes pluvieux importants (orages) ou prolongés (automne - hiver).

3.3. Activités nautiques

Occasionnellement, des déversements accidentels ou délictueux d'eaux contaminées provenant de bateaux peuvent entraîner une contamination des eaux littorales à proximité de chenaux, de mouillages ou de zones portuaires.



4. Méthodologie

Les zones fréquentées par les pêcheurs à pied de coquillages (amateurs ou professionnels) ou connues pour la présence de coquillages sont suivies au niveau sanitaire dans le cadre de réseaux de surveillance.

4.1. Réseau REMI (Ifremer)

Certains de ces gisements sont exploités professionnellement ou sont situés au sein de zones d'élevage de coquillages. Ils sont classés au titre "des zones de production professionnelles de coquillages" définies par l'article R.231-37 du Code Rural et le règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006, elles sont suivies par l'Ifremer dans le cadre du réseau REMI au même titre que les zones d'élevage conchylicole.

Dans certaines conditions (baie de Paimpol, Archipel Brehatin, Jaudy), les données acquises sur les parcs d'élevage sont suffisantes pour ne pas avoir à suivre directement les gisements naturels.

La fréquence des prélèvements est adaptée au risque sanitaire évalué. Généralement, elle est mensuelle. (Voir critères de classement des zones conchylicoles au chapitre 5.1)

La pertinence du réseau REMI est régulièrement évaluée pour répondre au mieux aux objectifs qui lui ont été fixés. A partir de 2005, le suivi des points de ce réseau couvrant des gisements dont l'exploitation professionnelle n'était pas avérée a été suspendu, certains de ces points ont pu être intégrés au réseau ARS.

Les prélèvements sont réalisés par le laboratoire Ifremer de DINARD. (*UL/LERBN – Unité Littorale – Laboratoires Environnement et Ressources Bretagne-Nord*).

Les analyses sont réalisées par le laboratoire LABOCEA de Saint-Brieuc, accrédité COFRAC.

Ces gisements sont également fréquentés par des pêcheurs amateurs, le réseau REMI complète donc utilement le réseau de suivi de pêche de loisirs des DTARS.



4.2. Réseaux DTARS

D'autres gisements ne sont soumis qu'à une pêche de loisirs. Ils ne sont pas classés dans le cadre des textes réglementaires mentionnés dans le chapitre précédent. Tous ne sont pas propices à la mise en place d'un point de prélèvement, qui ne peut être pérenne que si:

- ù ils sont **accessibles** au moins une fois par mois dans des conditions de sécurité suffisantes. Les gisements ne découvrant que lors de grandes marées de forts coefficients ne peuvent être retenus ; il en est de même des gisements du large dont l'accès n'est possible qu'en bateau,
- ¹ la **densité de coquillages** est suffisante pour permettre de prélever un échantillon représentatif dans un délai acceptable. Ceci peut amener à privilégier les gisements de moules ou d'huîtres.

Par ailleurs, la prise en compte du risque sanitaire amène à considérer :

- Signification régulière par des pêcheurs à pied de ces gisements. Cette fréquentation a été évaluée à partir des informations recueillies auprès des mairies en 1993 et complétées par repérage aérien lors de marées de vives eaux en 1997 et actualisé en 2009/2012 (cf. p7).

Les prélèvements sont réalisés par les DTARS 22 et 35, les analyses sont réalisée respectivement par le LDA (Laboratoire de Développement et d'Analyses) des Côtes-d'Armor et l'ISAE (Institut en Santé Agro Environnement).



5. Interprétation

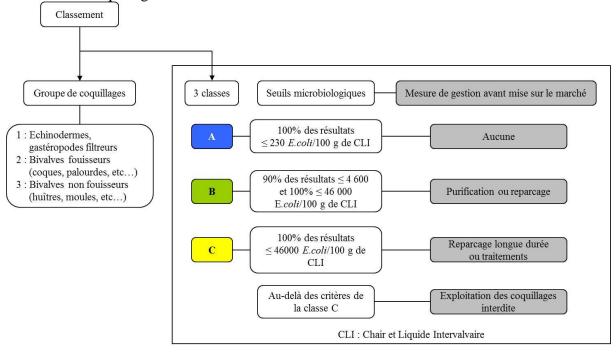
5.1. Zones de production surveillées dans le cadre du REMI

L'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 définit les règles concernant le classement, la surveillance et la gestion des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants. Il est complété par le règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006.

Il existe trois classes de qualité sanitaire des coquillages de la filière professionnelle. La classe A permet une vente directe au consommateur. Les classes B et C nécessitent des mesures de gestion avant la mise sur le marché. Au-delà, la consommation des coquillages représente un risque sanitaire majeur et la pêche y est interdite.

Les gisements au-delà de la classe C ou ne faisant plus l'objet d'une pêche professionnelle ne sont plus suivis par l'Ifremer dans le cadre du réseau REMI, leur suivi peut alors être intégré à son réseau par la DTARS 22.

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. Les coquillages provenant de la filière professionnelle (conchyliculture) répondent à des contrôles spécifiques (dans le milieu naturel, les établissements professionnels et dans le commerce) et bénéficient de procédés de purification. Ces actions garantissent la sécurité sanitaire des coquillages venant du commerce.



Exigences réglementaires microbiologiques du classement de zone ; (Règlement (CE) n°854/2004¹, arrêté du 21/05/1999² pour les groupes de coquillages). Nota bene : *E.coli*. (nombre *d'Escherichia coli* dans 100 g de chair et de liquide intervalvaire).

Arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants.



_

Règlement CE n° 854/2004 du 29 avril 2004, fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Cet arrêté classe les coquillages en 3 groupes distincts au regard de leur physiologie et de leur aptitude à la purification :

- *Groupe 1: Les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers,*
- ☼ Groupe 2: Les bivalves fouisseurs (mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments),
- *Groupe 3: Les bivalves non fouisseurs (moules, huîtres...). □*

Groupe 2					
Palourde	THE STATE OF THE S				
V. philippinarum	AND THE				
Coque					
Cerastoderma					
edule	All III				
Spisule					
Spisula ovalis					

Groupe 3					
Huître creuse	THE STATE OF THE S				
Crassostrea gigas					
Moule					
Mytilus edulis et M.	11110				
galloprovincialis					

Groupes et coquillages utilisés dans ce rapport.

Pour les zones professionnelles, au moins 24 prélèvements consécutifs sur un an minimum sont nécessaires pour procéder au classement initial d'une zone. Annuellement le classement des zones de production est réévalué sur la base des résultats des trois dernières années.

La pêche à pied récréative est autorisée en zone A sans restriction sanitaire et en zone B sous réserve d'une information des usagers.



5.2. Zones de pêche de loisirs

Actuellement, en l'absence de critères de classement spécifique pour la pêche récréative, l'interprétation des résultats se réfère par analogie au règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006 fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate (inférieur à 230 Escherichia coli pour 100 g de chair et liquide intervalvaire).

Un résultat ponctuel ne suffit pas à connaître la qualité sanitaire d'un gisement. Il doit s'inscrire dans un suivi qui intègre l'ensemble des événements susceptibles d'influer sur la qualité sanitaire des eaux littorales. La fréquence mensuelle a été choisie le plus souvent.

Un texte spécifique à la pêche de loisirs précisant les critères de classement sanitaire, la nature et les modalités de l'information du public, est à l'étude au sein des administrations concernées.

Dans le cadre de ce travail, les DTARS et l'Ifremer se sont répartis les zones de surveillance afin d'évaluer la qualité sanitaire des coquillages sur les résultats des trois dernières années. Un classement annuel de ces zones est alors établi selon trois catégories:

□ Les zones de bonne qualité :

La pêche à pied est autorisée.

Les zones de qualité moyenne :

Dans ces zones présentant une qualité moyenne, la pêche à pied est tolérée.

¤ Les zones de qualité médiocre :

Lorsque la qualité évaluée est médiocre, la pêche à pied est alors **déconseillée**.

La consommation de coquillages provenant de la pêche à pied récréative peut présenter un risque sanitaire pour les personnes fragiles. Le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France indique dans ce cas :

"Il est fortement conseillé de ne consommer les coquillages qu'après une cuisson suffisamment longue, seule garantie d'une diminution significative de la contamination microbiologique".

¤ Les zones de mauvaise qualité :

La consommation de coquillages provenant de la pêche à pied récréative doit y être interdite.

□ Les zones de très mauvaise qualité :

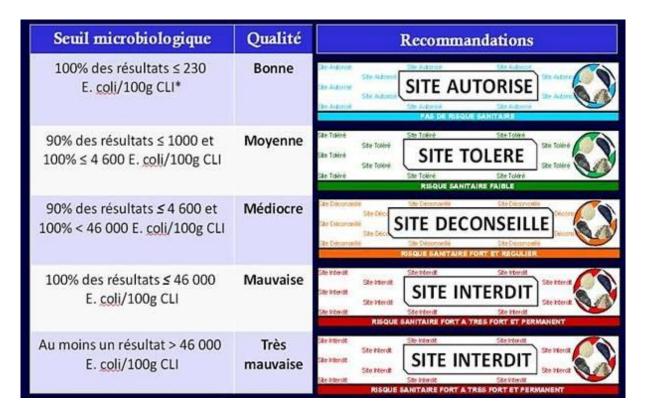
Il est impératif de veiller à ce qu'aucun coquillage de ces zones ne soit consommé.

Les zones de pêche à pied de loisir n'ont pas de classement réglementaire spécifique. Dans la réglementation, le code rural et de la pêche maritime indique seulement que "la pêche à titre non professionnel des coquillages vivants destinés à la consommation humaine ne peut être pratiquée dans les zones de production que sur les gisements naturels situés dans les zones A ou B" (Art.231-43).



Contrairement aux « zones de production professionnelles de coquillages », les sites de pêche à pied récréative ne sont pas classés à partir d'un classement réglementaire spécifique. De plus, les pêcheurs à pied ne disposent pas des procédés d'épurations des coquillages des professionnels (reparcage, bassin de purification).

Ainsi, un classement non réglementaire, mais respectant le code rural et spécifique à la pêche de loisir, calculé à partir des données des trois dernières années avec le complément de dires d'experts, a été créé :



Relations entre le seuil microbiologique, la qualité et les recommandations (hors avis d'expert)



6. Informations

6.1. Informations pratiques sur la pêche à pied

La pêche à pied de loisir est soumise à un certain nombre de règles définies pour chaque département. Ces règles concernent la taille des captures, le quota de pêche par espèce, les périodes de fermeture administrative de certains gisements... Ces diverses informations sont présentées dans les **annexes 1** et **2**, pour l'Ille-et-Vilaine et **3** pour les Côtes-d'Armor. Il s'agit de la « Pêche à pied en baie du Mont-Saint-Michel », « Pêche à pied en Rance », documents édités par la DDTM 35, (Direction Départementale des Territoires et de la Mer http://www.ille-et-vilaine.pref.gouv.fr) et du « Tableau des tailles minimales des organismes marins en Côtes-d'Armor, édité sur le site de la préfecture des Côtes-d'Armor (http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr). Ce dernier document explique notamment comment mesurer les captures et décrit les engins autorisés pour pratiquer la pêche à pied.

De façon générale il convient de prendre connaissance de la réglementation en vigueur auprès de la DDTM du département avant toute action de pêche à pied.

Le site internet du projet RESP²ONsable (http://www.pecheapied-responsable.fr), mené conjointement par l'ARS de Bretagne et l'Ifremer, conseille et informe les pêcheurs à pied au sujet des risques sanitaires, des alertes, des règlements et de l'état des sites de Bretagne.

6.2. Informations diverses

Les données recueillies par les DTARS dans le cadre du suivi de la pêche à pied récréative peuvent être utilisées pour définir le classement d'une nouvelle zone de pêche à vocation professionnelle. Elles peuvent permettre également le reclassement d'une zone dont le suivi a été suspendu provisoirement dans le cadre du réseau REMI (*chapitre 4.1*).

Pour les communes dont tout ou partie du littoral se situe dans une zone de production exploitée par des professionnels, la pratique de la pêche à pied, pour les gisements naturels situés dans cette zone, est réglementée par l'arrêté préfectoral du 13 juillet 2012 dans le département des Côtes-d'Armor. Le département de l'Ille-et-Vilaine est, quant à lui, assujetti à l'arrêté préfectoral du 7 octobre 2013. Les arrêtés du 13 juillet 2012 et du 7 octobre 2013 s'appliquent tous deux pour les zones classées situées en Rance. Il en est fait mention sur les fiches points. Le classement officiel des zones de pêche se retrouve sur le site www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr.

L'arrêté préfectoral du 12 Avril 2000 précise par ailleurs les portions du littoral (hors zones professionnelles) où la pêche à pied récréative est interdite dans les Côtes-d'Armor (annexe 4).

En dehors des zones d'activité professionnelle, les DTARS transmettent périodiquement à chaque mairie des communes littorales proches d'un site contrôlé, un tableau récapitulatif des résultats d'analyses accompagné d'un commentaire sur le risque sanitaire. Les mairies littorales sont informées de la mise en ligne du présent rapport. Il appartient au maire de mettre en place une information à l'attention des pêcheurs à pied fréquentant ces gisements.



7. Résultats d'Est en Ouest - Fiches bilans

7.1. Liste des points suivis en 2013

N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme			
	Ille-et-Vilaine						
1	Biez Est réserve	Le Vivier-sur-Mer	Palourde	Ifremer			
2	Vildé	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	Ifremer			
3	Saint-Benoît	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	Ifremer			
4	Rothéneuf – Le Lupin	Saint-Coulomb	Coque	DTARS 35			
5	Plage du Val	Saint-Malo	Moule	DTARS 35			
6	Plage de Rochebonne	Saint-Malo	Moule	DTARS 35			
7	Fort National	Saint-Malo	Moule	DTARS 35			
8	Grand Bé	Saint-Malo	Coque	Ifremer			
9	Pointe de la Malouine	Dinard	Moule	DTARS 35			
10	Saint-Énogat	Dinard	Spisule	Ifremer			
11	La Roche Pelée	Dinard	Moule	DTARS 35			
12	Pointe du Nick	Saint-Lunaire	Moule	DTARS 35			
13	La Garde Guérin	Saint-Briac	Moule	DTARS 35			
14	Le Perron	Saint-Briac	Moule	DTARS 35			
	Rand	e (Ille-et-Vilaine et Côtes-d	'Armor)				
15	Anse de Troctin	Saint-Malo	Coque	DTARS 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	DTARS 22			
22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22			
23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22			
24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	DTARS 22			
25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	DTARS 22			
26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	DTARS 22			
27	Plage du bourg	Erquy	Coque	DTARS 22			
28	Pointe de la Houssaye	Erquy	Moule	DTARS 22			
29	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	DTARS 22			
30	Dahouët	Pléneuf-Val-André	Moule	DTARS 22			
31	Morieux Z1	Hillion	Coque	Ifremer			
32	Baie d'Yffiniac	Hillion	Coque	DTARS 22			
33	Baie de Saint-Brieuc	Hillion	Coque	Ifremer			
34	Le Valais	Saint-Brieuc	Coque	DTARS 22			
35	Rocher Martin	Plérin	Moule	DTARS 22			
36	Le Petit Havre	Pordic	Moule	DTARS 22			
37	Plage de la Banche	Binic	Coque	Ifremer			



N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
		Côtes-d'Armor		
38	Pors es Leu	Étables-sur-Mer	Huitre	DTARS 22
39	Le Palus	Plouha	Moule	DTARS 22
40	Pors Moguer	Plouha	Moule	DTARS 22
41	Pors Pin	Plouézec	Moule	DTARS 22
42	Mellus	Ploubazlanec	Huitre	Ifremer
43	Penn Lan	Pleubian	Coque	DTARS 22
44	Pellinec	Penvénan	Coque	DTARS 22
45	Les Arcades	Perros-Guirec	Coque	DTARS 22
46	Tourony	Trégastel	Coque	DTARS 22
47	Bringuiller	Trégastel	Coque	DTARS 22
48	Penvern	Pleumeur-Bodou	Coque	DTARS 22
49	Goaz Trez	Trébeurden	Coque	Ifremer
50	Pors Mabo	Trébeurden	Moule	DTARS 22
51	Le Petit Taureau	Lannion	Coque	Ifremer
52	Port de Locquémeau	Trédez-Locquémeau	Moule	DTARS 22
53	Beg Ar Vorn	Trédez-Locquémeau	Moule	DTARS 22
54	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moule	DTARS 22
55	Le Douron	Plestin-les-Grèves	Coque	Ifremer

7.2. Synthèse des résultats

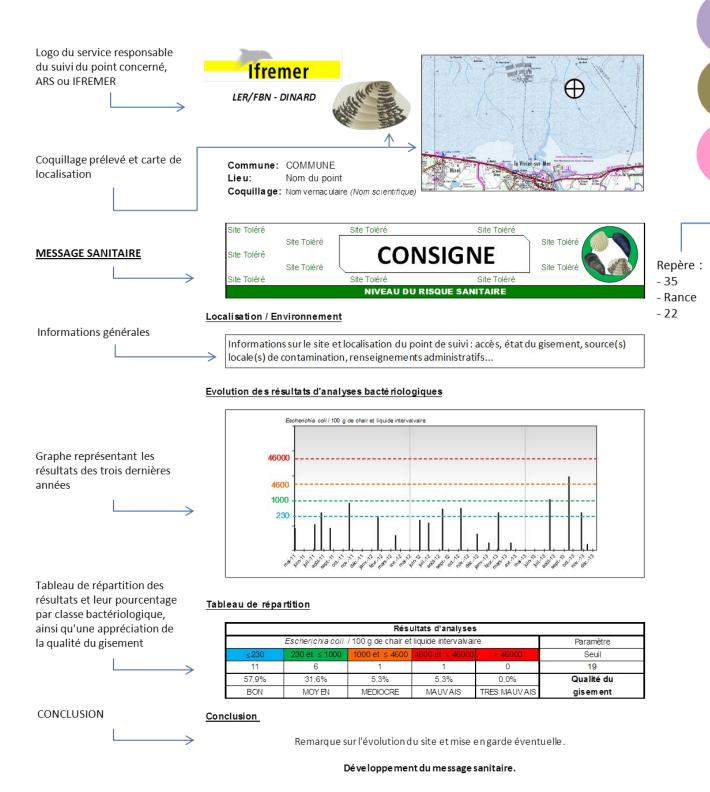
Deux cartes, globale sur les deux départements, résument les informations présentées dans ce rapport :

- La carte 1 est la synthèse de toutes les données du suivi sanitaire de la pêche à pied, elle présente la situation des gisements naturels de coquillage en donnant la consigne à appliquer pour chacun des sites (au début du rapport).
- La carte 2 présente les réseaux de surveillance de la qualité bactériologique des sites conchylicoles, y compris les concessions des professionnels (en fin de rapport).



7.3. Fiches bilans sur les risques sanitaires

Une synthèse des résultats des trois dernières années disponibles au 01/01/2015 sur les 55 points de prélèvement est représentée sous forme de fiches individuelles. L'arrêté du 8 juillet 2015 portant sur le classement sanitaire des fouisseurs dans les côtes d'Armor au 01/01/2015 a été pris en compte dans la rédaction de ces fiches.





Commune : LE VIVIER-SUR-MER
Lieu : Biez Est réserve

Coquillage suivi : Palourdes

(Venerupis philippinarum)





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 Banche et du Guyloult.

Ce gisement est classé B (Arrêté Préfectoral du 7 octobre 2013) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

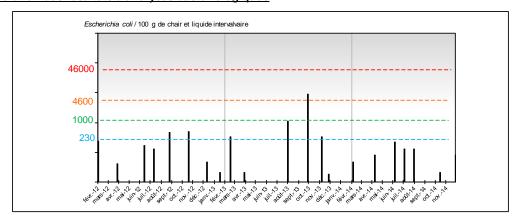


Tableau de répartition des résultats

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	15	4	1	1	0	
Fréquences	71,4%	19,0%	4,8%	4,8%	0,0%	
	Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

Ce gisement est généralement de bonne qualité mais un pic de contamination entraîne son classement en qualité médiocre. La pêche à pied y est tolérée mais ce site est sujet à des interdictions administratives de pêches temporaires.

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.

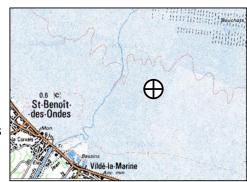




Commune: SAINT BENOIT DES ONDES

Lieu : Vildé Coquillage suivi : Palourdes

(Venerupis philippinarum)





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 B (Arrêté Préfectoral du 7 octobre 2013) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles s pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

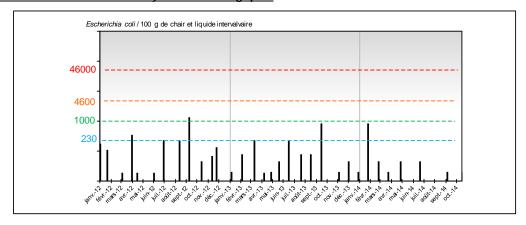


Tableau de répartition des résultats

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	TRESMAUVAISE
Résultats	28	3	1	0	0
Fréquences	87,5%	9,4%	3,1%	0,0%	0,0%
	Ce gisement est de qualité moyenne				

Conclusion

Malgré quelques contaminations épisodiques de faible importance, ce gisement présente dans son ensemble une bonne qualité. A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

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.





2

Commune: SAINT BENOIT DES ONDES
Lieu: St Benoît

Coquillage suivi : Palourdes

(Venerupis philippinarum)





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 B (Arrêté Préfectoral du 7 octobre 2013) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

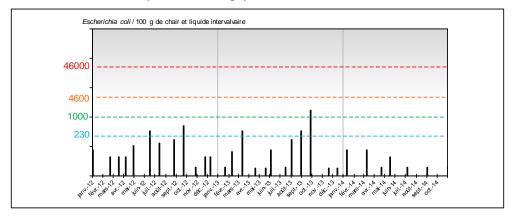


Tableau de répartition des résultats

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 M AUVAISE
Résultats	26	4	1	0	0
Fréquences	83,9%	12,9%	3,2%	0,0%	0,0%
	Ce gisement est de qualité moyenne				

Conclusion

Hormis quelques contaminations épisodiques de faible importance, ce gisement présente dans son ensemble une bonne qualité. A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

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





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

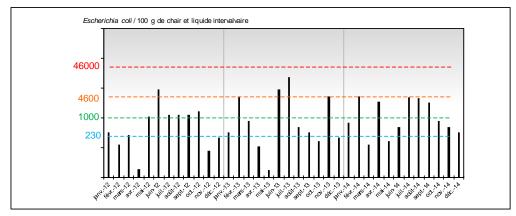


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE			
Résultats	10	11	8	7	0			
Fréquences	27,8%	30,6%	22,2%	19,4%	0,0%			
		Ce gisement est de mauvaise qualité						

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique, qui perdure en 2014. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 13 avril 1999.

Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé, la cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.





Pôle Santé Environnement

Commune : SAINTMALO Lieu : Le Val

Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Point situé à l'Ouest de la plage du Val, sur les rochers. L'accès y est très facile, et la proximité du camping municipal du Nicet peut engendrer une fréquentation importante. 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

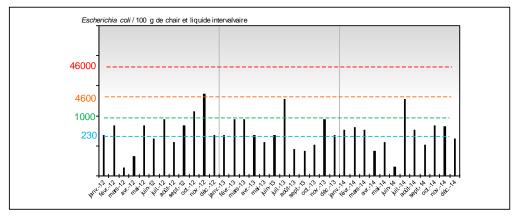


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	M OYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	19	13	3	1	0		
Fréquences	52,8%	36,1%	8,3%	2,8%	0,0%		
<u>.</u>	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante, qui s'est légèrement dégradée depuis 2012. La pêche à pied y est déconseillée par arrêté municipal.

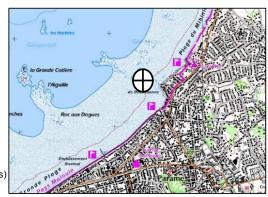
La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Commune : SAINT MALO

Lieu: Plage de Rochebonne

Coquillage suivi: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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 pluvial 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

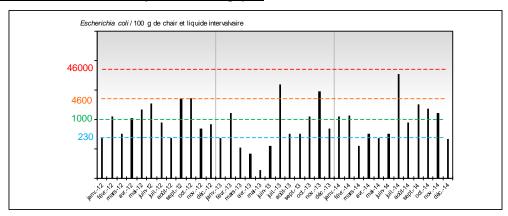


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE			
Résultats	10	10	11	5	0			
Fréquences	27,8%	27,8%	30,6%	13,9%	0,0%			
		Ce gisement est de mauvaise qualité						

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec de nombreux pics de contaminations ces trois dernières années.

La pêche à pied y est donc interdite par arrêté municipal.

Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé, la cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.

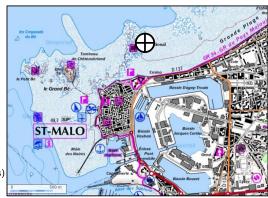




Pôle Santé Environnement

Commune : SAINTMALO Lieu : Fort National

Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Point situé à l'Ouest de la plage du Val, sur les rochers. L'accès y est très facile, et la proximité du camping municipal du Nicet peut engendrer une fréquentation importante. 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

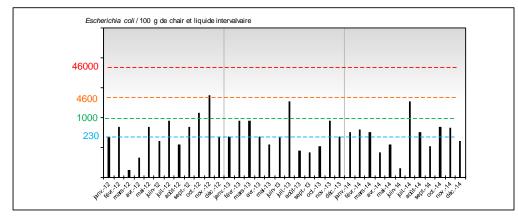


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	19	13	3	1	0		
Fréquences	52,8%	36,1%	8,3%	2,8%	0,0%		
	Ce gisement est qualité médiocre						

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique qui s'est dégradée depuis 2012. La pêche à pied y est déconseillée par arrêté municipal.

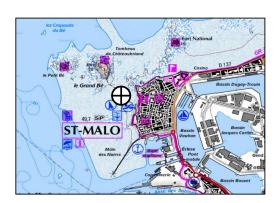
La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune : SAINT MALO Lieu : Grand Bé

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à proximité immédiate de Saint Malo intra-muros, entre la vieille ville et le rocher du Grand Bé. Il est donc soumis à la pollution engendrée par l'intense urbanisation littorale.

Ce gisement est classé B (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

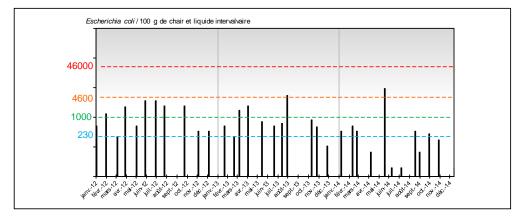


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	9	15	8	2	0		
Fréquences	26,5% 44,1% 23,5% 5,9% 0,0%						
·	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Anciennement interdit à la pêche à pied, ce gisement est aujourd'hui de qualité sanitaire médiocre avec des pics de contamination se faisant plus rares. La pêche à pied y 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.



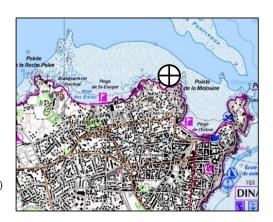


Pôle Santé Environnement

Commune: DINARD

Lieu: Pointe de la Malouine

Coquillage suivi: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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

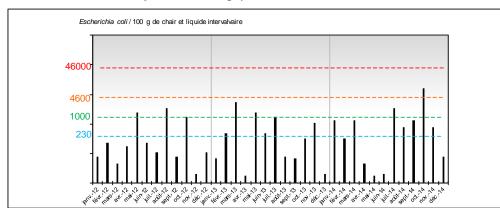


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	18	6	10	2	0		
Fréquences	50,0%	16,7%	27,8%	5,6%	0,0%		
		Ce gisement est qualité médiocre					

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants (16000 E.coli/100g en octobre 2014), expliquant le maintien de l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.

Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé, la cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.





Commune: DINARD
Lieu: Saint Enogat
Coquillage suivi: Spisules (Spisula ovalis)





Localisation / Environnement

Ce gisement de spisules est situé sur la plage de St Enogat, à proximité de la thalassothérapie. La ressource est faible sur ce site et il est soumis à l'influence de l'urbanisation littorale dense de la ville de Dinard. Des travaux de réfection du réseau d'assainissement en bordure du site ont été réalisé en 2014 suite notamment à un épisode exceptionnel de contamination.

Ce gisement est classé B (Arrêté Préfectoral du 7 octobre 2013)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

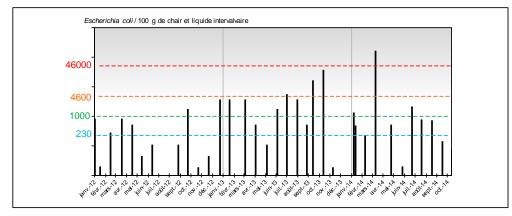


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	M OYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE			
Résultats	13	10	8	3	1			
Fréquences	37,1%	28,6%	22,9%	8,6%	2,9%			
		Ce gisement est de très mauvaise qualité.						

Conclusion

Depuis 2013, la présence de nombreux pic de contamination toujours croissants ont porté le risque sanitaire à son maximum. La qualité semble s'être amélioré depuis les travaux de 2014. A confirmer.

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

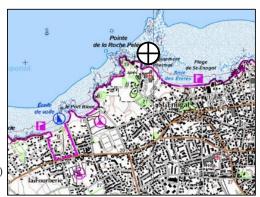




Pôle Santé Environnement

Commune : DINARD Lieu : La Roche Pelée

Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)





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

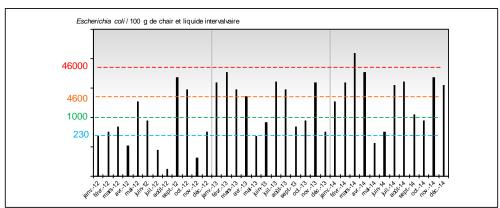


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	M OYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	7	10	3	15	1		
Fréquences	19,4%	27,8%	8,3%	41,7%	2,8%		
	Ce gisement est de très mauvaise qualité						

Conclusion

Ce gisement présente des très importantes contaminations répétées depuis 2013. 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 : SAINTLUNAIRE Lieu : Pointe du Nick

Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)





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

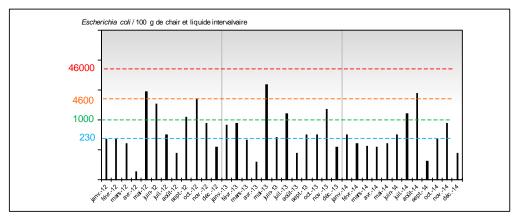


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	M OYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	17	10	5	4	0		
Fréquences	47,2%	27,8%	13,9%	11,1%	0,0%		
•	Ce gisement est de mauvaise qualité						

Conclusion

La qualité de ce gisement a eu tendance à se dégrader en 2014, avec des pics de contamination notables pendant la période estivale. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal.

Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé, la cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.





Commune : SAINTBRIAC Lieu : La Garde Guérin

Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)





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

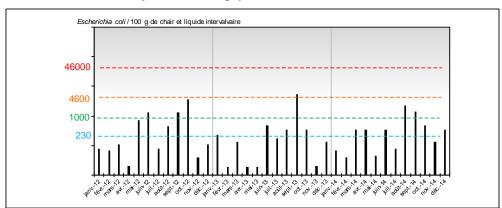


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	20	10	5	1	0		
Fréquences	55,6% 27,8% 13,9% 2,8% 0,0						
	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont souvent de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle expliquant l'interdiction de pêche à pied récréative dans ce secteur.



36



Pôle Santé Environnement

SAINT BRIAC Commune: Le Perron Lieu:

Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)





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 21/08/2014.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

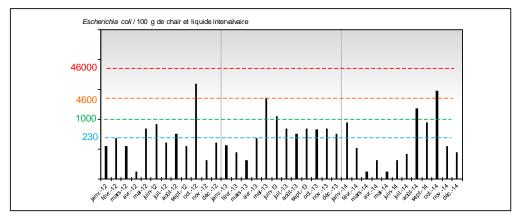


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	M OYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE			
Résultats	20	11	2	3	0			
Fréquences	55,6%	30,6%	5,6%	8,3%	0,0%			
		Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants expliquant l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.





Commune : SAINT MALO
Lieu : Anse de Troctin

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce point est situé sur la rive Est de la Rance, en amont du barrage. Le gisement de coques est soumis à l'influence du ruisseau pluvial qui prend sa source au lieu-dit "La Simmenais". Un panneau signale le risque lié à la présence épisodique d'*Alexandrium minutum* (microalgue toxique). La pêche à pied est interdite par l'arrêté municipal du 4 décembre 2014.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

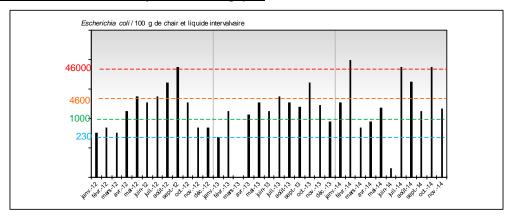


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	M OYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE			
Résultats	2	8	14	6	4			
Fréquences	5,9%	23,5%	41,2%	17,6%	11,8%			
		Ce gisement est de très mauvaise qualité						

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site présentent des contaminations marquées et répétées. L'arrêté municipal du 4 décembre 2014 interdit le ramassage, la pêche et la consommation des coquillages (coques) sur le site de l'Anse de Troctin.

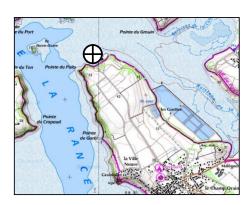
Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé même après cuisson.





Commune : SAINT SULIAC Lieu : Pointe du Puits

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Situé à l'embouchure du bras de Chateauneuf en Rance, ce gisement de coques est peu important. Les contaminations potentielles peuvent venir du bras de la Couaille (station d'épuration de St Jouan des Guerrets) ou du ruisseau de la Goutte (Station d'épuration de St Suliac).

Ce gisement est classé B (Arrêté Préfectoral du 7 octobre 2013) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

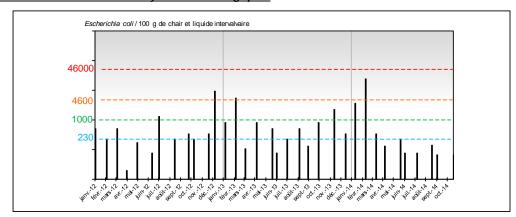


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	M OYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE			
Résultats	19	11	3	3	0			
Fréquences	52,8%	52,8% 30,6% 8,3% 8,3% 0,0%						
	Ce gisement est de qualité médiocre							

Conclusion

Ce gisement est de qualité médiocre avec des pics hivernaux pouvant présenter une mauvaise qualité. La pêche à pied de loisir y est déconseillée.





Antoine Malon Malo

Commune: LE MINIHIC-SUR-RANCE

Lieu: Minihic le Marais

Coquillage suivi: Coques (Cerastoderma edule)



Localisation / Environnement

La grève du marais au Sud-Est du Minihic sur Rance comporte un gisement de coques et de palourdes. La proximité d'un poste de relèvement des eaux usées et d'un habitat littoral dense peuvent expliquer des pics de contamination importante.

Ce gisement est classé B (Arrêté Préfectoral du 7 octobre 2013) pour les coquillages de la filière professionnelle bé néficiant de procédés d'épuration et de contrôles s pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

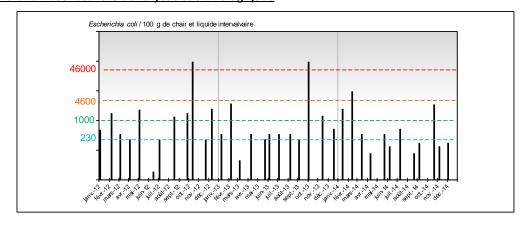


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	13	11	9	1	2		
Fréquences	36,1%	36,1% 30,6% 25,0% 2,8% 5,6%					
	Ce gisement est de très mauvaise qualité						

Conclusion

Ce gisement généralement de qualité médiocre peu subir des contaminations très importantes comme en novembre 2012 et octobre 2013. Le risque sanitaire est élevé.

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





Commune: LANGROLAY-SUR-RANCE

Lieu: Pointe du Châtelet

Coquillage suivi: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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 fouisseurs dans cette zone de la Rance. Au printemps, la présence de l'alguetoxique Alexandrium minutum peut accroître le risque sanitaire.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

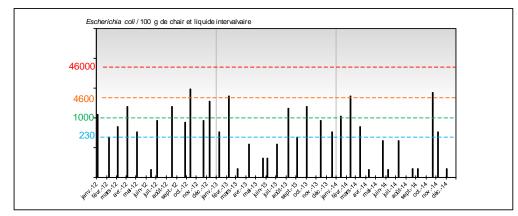


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	15	10	7	4	0		
Fréquences	41,7%	27,8%	19,4%	11,1%	0,0%		
		Ce gisement est de mauvaise qualité					

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement s'est dégradée suite à la trop fréquente apparition de pics de contamination de mauvaise qualité. La pêche à pied de loisir y est interdite.





PLOUËR-SUR-RANCE La Souhaitier

Commune: Lieu:

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)



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, de grosse taille, sont peu nombreuses et non exploitées. Seuls quelques pêcheurs à pied occasionnels ramassent des coquillages sur cette grève.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles s pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

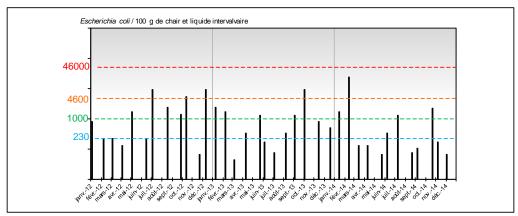


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE			
Résultats	15							
Fréquences	41.7%	41.7% 16.7% 27.8% 13.9% 0.0%						
	Ce gisement est de mauvaise gualité							

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité sanitaire avec des pics de contamination souvent élevés et des alertes qui durent dans le temps. Ce site présente donc un risque sanitaire important.

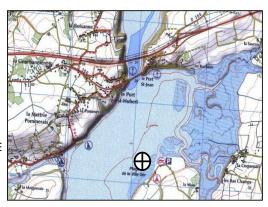




Commune: PLEUDIHEN-SUR-RANCE

Lieu: La Ville Ger Coquillage suivi: Palourdes

(Venerupis philippinarum)





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 du camping, est régulièrement observée. L'apparition au printemps d'une algue toxique (*Alexandrium minutum*) peut accroître le risque sanitaire.

Ce gisement est classé alternativement B du 01/05 au 30/09 et C du 01/10 au 30/04. (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles s pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

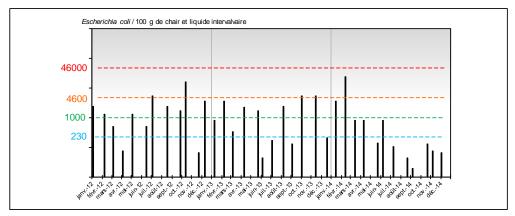


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤ 1000 1000 et ≤ 4600 4600 et ≤ 46000 > 46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	13	7	11	5	0		
Fréquences	36,1%	19,4%	30,6%	13,9%	0,0%		
	Ce gisement est de mauvaise qualité						

Conclusion

Ce gisement est de mauvaise qualité et subit des épisodes de contamination élevée assez fréquemment. Le risque sanitaire est considérable en saison hivernale (pêche récréative interdite par arrêté prefectoral) et plus modéré en été.





Commune: ST-JACUT-DE-LA-MER

Lieu: La Manchette

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une bonne partie de la baie de Lancieux enclavée entre les communes de Lancieux et Ploubalay à l'Est, St-Jacut-de-la-Mer à l'Ouest et Trégon au Sud. Ce gisement a été remis en exploitation à la demande des professionnels en 1994. La qualité sanitaire de ce gisement est fortement tributaire des apports terrigènes (cours d'eaux, rejets pluviaux, rejets de station...) alimentant les filières qui traversent la baie.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

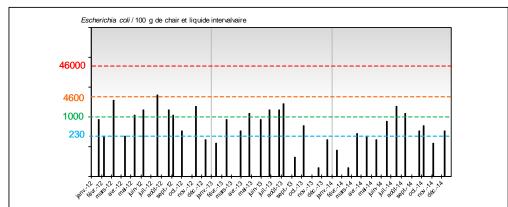


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	12	11	12	1	0		
Fréquences	33,3%	33,3% 30,6% 33,3% 2,8% 0,0%					
•		Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre avec des périodes de contamination prolongées estivales.



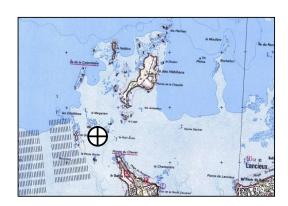


Pôle Santé Environnement

Commune: SAINT-JACUT-DE-LA-MER

Lieu: Les Hébihens

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au sud des Hebihens à l'extrémité Nord de la presqu'île de St-Jacut-de-la-Mer. Il fait l'objet d'une pêche récréative importante. Eloigné 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

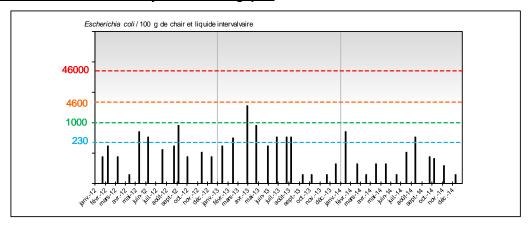


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	25	10	1	0	0		
Fréquences	69,4%	27,8%	2,8%	0,0%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité movenne						

Conclusion

Le gisement présente une qualité moyenne, avec un pic présentant une qualité médiocre. La pêche à pied y est tolérée.

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: SAINT-JACUT-DE-LA-MER **Lieu:** Baie de l'Arguenon

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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 fait l'objet d'une pêche à pied professionnelle régulière.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

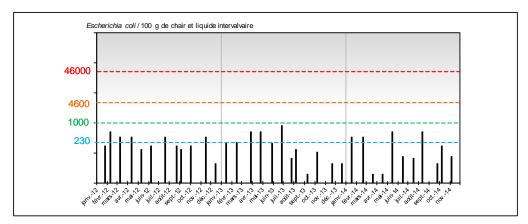


Tableau de répartition

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	TRESMAUVAISE	
Résultats	24	12	0	0	0	
Fréquences	66,7%	33,3%	0,0%	0,0%	0,0%	
	Ce gisement est de qualité moyenne					

Conclusion

Le gisement présente une qualité moyenne, l'amélioration observée depuis début 2011 se confirme. La pêche à pied y est tolérée.

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: SAINT-CAST-LE-GUILDO

Lieu: Les Mielles

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

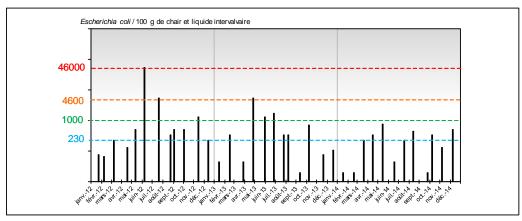


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	17	13	3	2	1		
Fréquences	47,2%	36,1%	8,3%	5,6%	2,8%		
	Ce gisement est de très mauvaise qualité						

Conclusion

Le gisement présente une mauvaise qualité bactériologique accompagnée de fréquents pics de contamination élevés. Une amélioration semble se dessiner depuis mi 2013.

La pêche à pied est interdite.

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





Commune: FREHEL/SAINT CAST LE GUILDO

Lieu: Baie de la Fresnaye
Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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. Depuis 1989, ce gisement n'a fait l'objet d'aucune exploitation professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

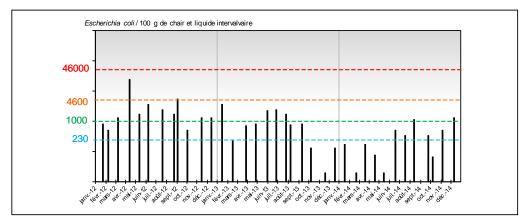


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	10	11	13	2	0		
Fréquences	27,8%	30,6%	36,1%	5,6%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre accompagnée de fréquents pics de contamination élevés. La pêche à pied est interdite.

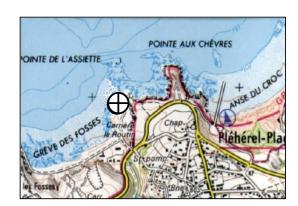




Pôle Santé Environnement

Commune: FREHEL

Lieu: Le Vieux-Bourg - le Routin
Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Ce point se situe au niveau des anciennes carrières de grès rose du Routin, à proximité de la pointe de l'Assiette. Il a pu faire l'objet d'une pêche professionnelle au printemps, aux mêmes périodes que les autres gisements mouliers côtiers. 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.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

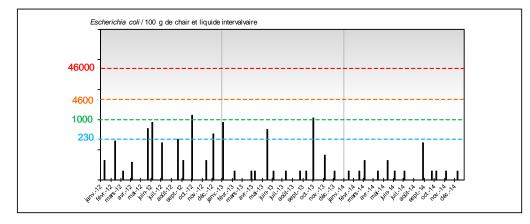


Tableau de répartition

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	TRESMAUVAISE	
Résultats	29	5	2	0	0	
Fréquences	80,6%	13,9%	5,6%	0,0%	0,0%	
	Ce gisement est de gualité movenne					

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique satisfaisante. Des pics épisodiques de contamination de qualité moyenne à médiocre peuvent être observés.

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: ERQUY

Lieu: Plage du Bourg

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Le gisement de coques se situe au Sud de la plage du bourg, à proximité de la pointe de la Houssaye. De nombreux apports terrigènes se déversent dans cette anse (ruisseaux, réseaux pluviaux ...), ils drainent la zone agglomérée du bourg d'Erquy et peuvent présenter de fortes variations de qualité.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

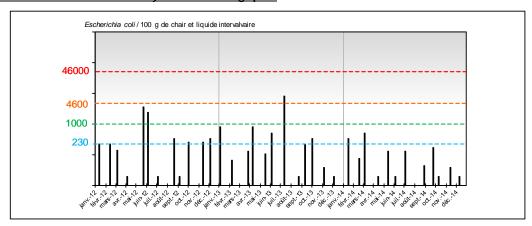


Tableau de répartition

		Ce gisement est de qualité médiocre						
Fréquences	63,9%	27,8%	5,6%	2,8%	0,0%			
Résultats	23	10	2	1	0			
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE			
Classes	≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000			
Paramètre		Escherichia	coli / 100 g de ch	air et liquide interv	alvaire			

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination parfois élevés.





Commune: ERQUY

Lieu: Pointe de la Houssaye
Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Cette pointe est couverte de moules de type *Mytilus galloprovincialis* et fait l'objet d'une pêche récréative importante. Cette zone était classée comme gisement naturel de moules par Arrêté du 15 Avril 1998 de la DRAM Bretagne. Ce gisement est sous l'influence des apports diffus de l'agglomération d'Erquy.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

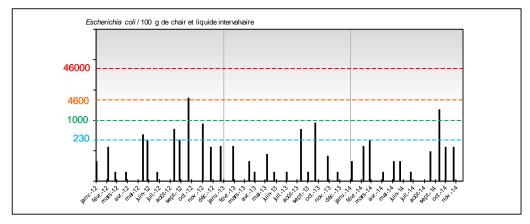


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000				
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE	
Résultats	28	6	1	1	0	
Fréquences	77,8%	16,7%	2,8%	2,8%	0,0%	
	Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

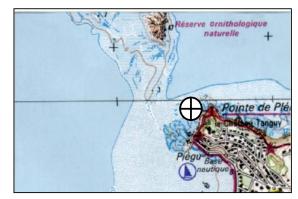
Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne mais un pic présentant une qualité mauvaise implique qu'il soit déconseillé d'y pratique r la pêche à pied.





Commune: PLENEUF-VAL-ANDRE
Lieu: Pointe de Pléneuf

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

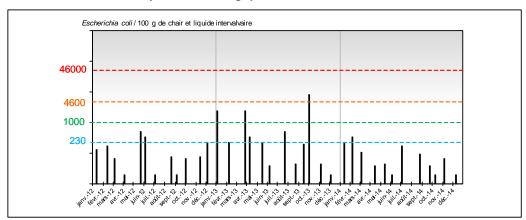


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	28	5	2	1	0		
Fréquences	77,8%	13,9%	5,6%	2,8%	0,0%		
		Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

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





Commune: PLENEUF-VAL-ANDRÉ

Lieu: Dahouët

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Ce gisement se trouve à la sortie du port de Dahouet, 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. L'exploitation de ce gisement de moules est réglementée par les arrêtés du 10 et 19 Février 1944, sous la dénomination de garderie de Dahouet. La pêche à pied récréative est interdite dans le port par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

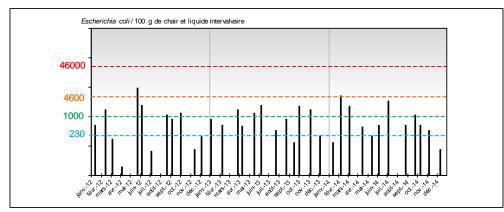


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	10	12	12	2	0		
Fréquences	27,8%	33,3%	33,3%	5,6%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Le positionnement de ce gisement en sortie du port de Dahouët le rend sensible aux accidents provenant de l'amont : La Flora (fleuve côtier) et des eaux de ruissellements. Le gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination parfois élevés.





Commune: HILLION
Lieu: Morieux Z1

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





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'extremité est du gisement. Cette baie reçoit les effluents de différents fleuves côtiers et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Ce gisement est actuellement classé C (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles s pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

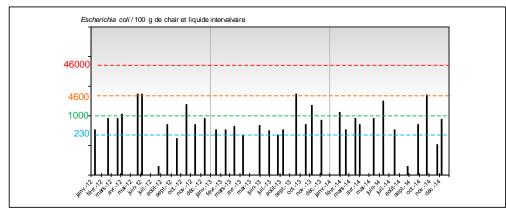


Tableau de répartition des résultats

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	6	21	5	4	0		
Fréquences	16,7%	58,3%	13,9%	11,1%	0,0%		
_		Ce gisement est de mauvaise qualité					

Conclusion

De fréquents dépassements des normes exigées sont constatés avec une légère amélioration depuis 2011. La pêche récréative sur cette partie du gisement présente un risque sanitaire encore élevé.





Commune: HILLION Lieu: Baie d'Yffiniac

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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 Langueux à l'Ouest ; Hillion à l'Est et Yffiniac au Sud. Elle reçoit les effluents de différents fleuves côtiers (Le Gouet, le Douvenant et l'Urne) et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Ce gisement est actuellement classé non classé (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

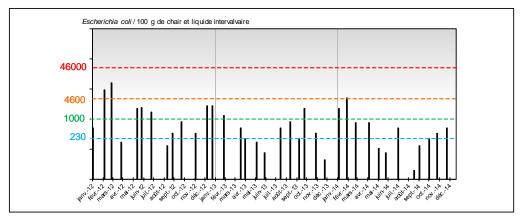


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	12	13	8	3	0		
Fréquences	33,3%	36,1%	22,2%	8,3%	0,0%		
		Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

Ce gisement présente une qualité médiocre à mauvaise avec des périodes de contamination prolongées à la saison hivernale. La pêche à pied est interdite.





Commune: HILLION

Lieu: Baie de St-Brieuc

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





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 Langueux à l'Ouest; Hillion à l'Est et Yffiniac au Sud. Elle reçoit les effluents de différents fleuves côtiers (Le Gouet, le Douvenant et l'Urne) et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

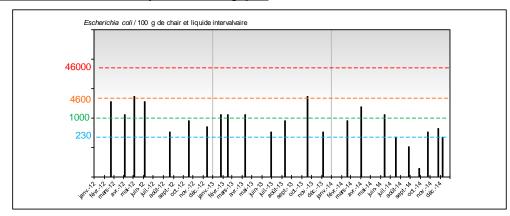


Tableau de répartition des résultats

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	4	9	8	2	0		
Fréquences	17,4%	39,1%	34,8%	8,7%	0,0%		
		Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

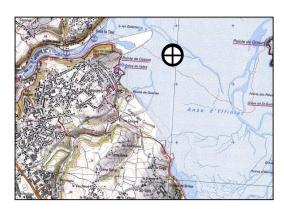
La qualité sanitaire de cette partie du gisement reste très variable au cours de l'année mais elle s'est globalement améliorée. De qualité médiocre, le gisement peut subir des pics de contamination de mauvaise qualité.





Commune: SAINT-BRIEUC Lieu: Le Valais

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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 Langueux 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.

Ce gisement est actuellement classé non classé (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

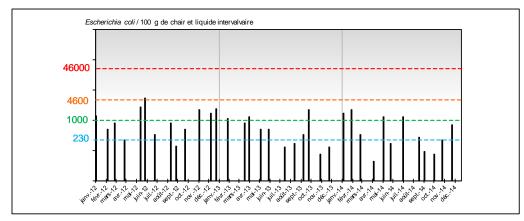


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	11	12	12	1	0		
Fréquences	30,6%	33,3%	33,3%	2,8%	0,0%		
		Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

Ce gisement reste de qualité médiocre avec épisodiquement des pics de mauvaise qualité. Une amélioration est observée.





Commune: PLERIN
Lieu: Rocher Martin

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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

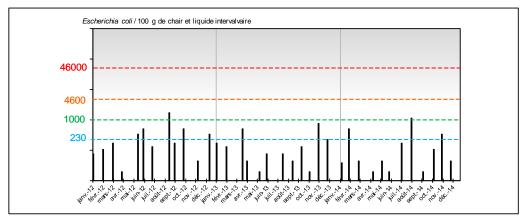


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE			
Résultats	26	8	2	0	0			
Fréquences	72,2%	22,2%	5,6%	0,0%	0,0%			
		Ce gise	ment est de q	ualité moyeni	ne			

Conclusion

Ce gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination épisodiques de qualité médiocre.

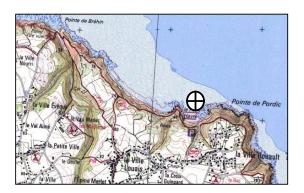
La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune: PORDIC Lieu: Le Petit Havre

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Ce gisement de moules 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 actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

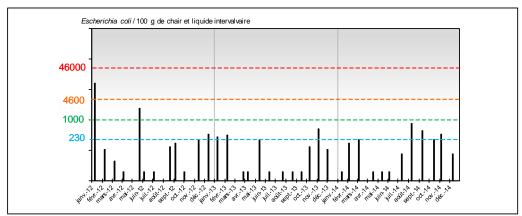


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire								
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000								
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE					
Résultats	27	7	1	1	0					
Fréquences	75,0%	19,4%	0,0%							
		Ce gise	ement est de q	ualité médioc	Ce gisement est de qualité médiocre					

Conclusion

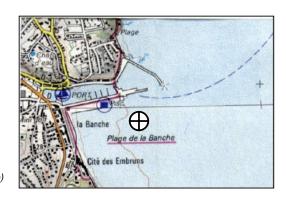
Le gisement présente une qualité bactériologique moyenne avec de rares pics de contamination présentant une qualité médiocre à mauvaise.





Commune: BINIC

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





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'eaux côtiers. Le gisement est de faible densité. Le suivi sanitaire s'est momentanément interrompu en 2013 par manque de ressource.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

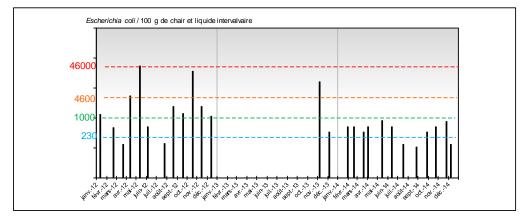


Tableau de répartition des résultats

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	5	12	5	3	1		
Fréquences	19,2%	46,2%	19,2%	11,5%	3,8%		
	Ce gisement est de très mauvaise qualité						

Conclusion

La qualité de ce gisement s'est considérablement dégradée en 2012. Des pics de contamination de mauvaise à très mauvaise qualité sont observés jusqu'en 2013. Bien que les résulats de 2012 soient encourageant, la pêche à pied de loisir est à éviter pour le moment.

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





Commune: ETABLES-SUR-MER

Lieu: Pors es Leu

Coquillage: Huîtres creuses (Crassostrea gigas)





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. Peu important, il ne fait pas l'objet d'une pêche régulière mais il se trouve à proximité d'un gisement de fouisseurs très fréquenté. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et du bassin versant agricole à urbanisation diffuse qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Plourhan puis celui de la station d'Etables.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

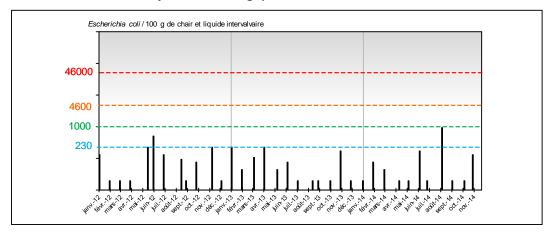


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	34	2	0	0	0		
Fréquences	94,4%	5,6%	0,0%	0,0%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité moyenne						

Conclusion

Ce gisement présente généralement une bonne qualité, avec de rares épisodes de faible contamination. La pêche à pied y est autorisée.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire





Commune: PLOUHA Lieu: Le Palus

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

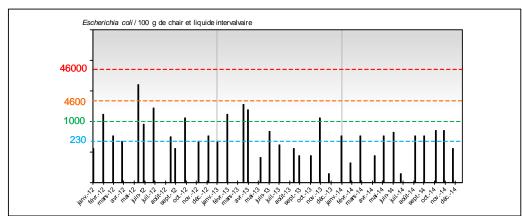


Tableau de répartition

	Ce gisement est de qualité médiocre						
Fréquences	41,7%	36,1%	19,4%	2,8%	0,0%		
Résultats	15	13	7	1	0		
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Classes	≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤46000	> 46000		
Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination parfois élevés. Une amélioration est observée depuis mi 2013.





Commune: PLOUHA Lieu: Pors Moguer

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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

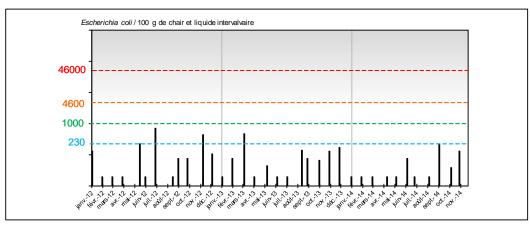


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE			
Résultats	33	3	0	0	0			
Fréquences	91,7%	91,7% 8,3% 0,0% 0,0% 0,0%						
	Ce gisement est de qualité moyenne							

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique moyenne en amélioration depuis mi 2011 .

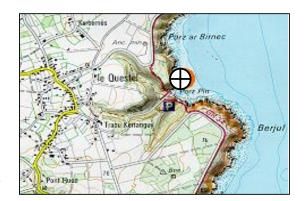
La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune: PLOUEZEC Lieu: Pors Pin

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

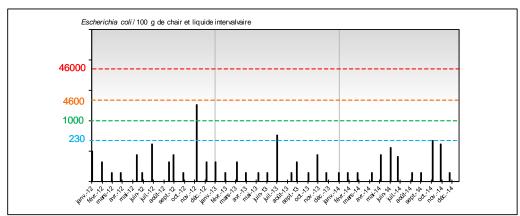


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire							
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000						
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE			
Résultats	34	1	1	0	0			
Fréquences	94,4%	2,8%	2,8%	0,0%	0,0%			
		Ce gise	ement est de q	ualité moyeni	ne			

Conclusion

Ce gisement de bonne qualité peut présenter quelques rares pics de qualité moyenne à 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: PLOUBAZLANEC

Lieu: Mellus

Coquillage suivi : Huîtres creuses
(Crassostrea gigas)





Localisation / Environnement

Ce site se trouve à proximité de Loguivy, dans l'estuaire du Trieux. Le prélèvement se fait sur un gisement d'huîtres sauvages situé haut sur l'estran et donc tributaire de contaminations très locales (ruissellemment, assainissement collectif...)

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôless pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

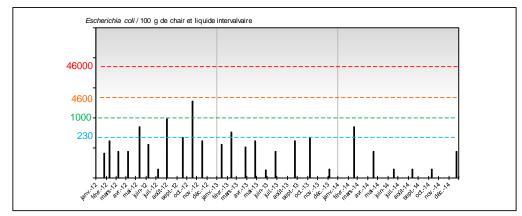


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	21	4	1	0	0		
Fréquences	80,8%	80,8% 15,4% 3,8% 0,0% 0,0%					
		Ce gise	ment est de q	ualité moyeni	ne		

Conclusion

Historiquement de bonne qualité, ce site a connu des pics de contamination entre 2010 et 2012. La pêche à pied y 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.





Commune: PLEUBIAN Lieu: Penn Lann

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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 actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

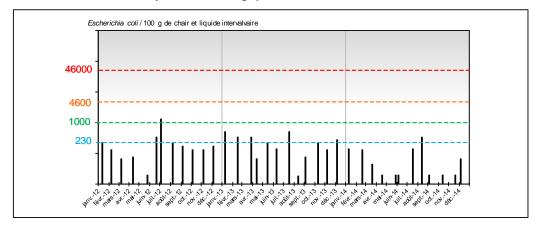


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	28	7	1	0	0		
Fréquences	77,8%	19,4%	2,8%	0,0%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité moyenne						

Conclusion

Ce gisement présente une qualité moyenne.

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: PENVENAN Lieu: Pellinec

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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'ile aux moutons, la pointe Sud de la petite ile, la roche d'Ar C'hoz Kastell et la pointe de Crec'h Kerue, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

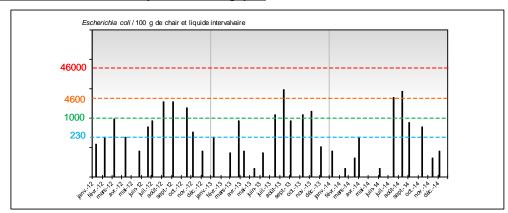


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	18	8	6	3	0		
Fréquences	51,4%	22,9%	17,1%	8,6%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Le gisement présente toujours une qualité bactériologique dégradée en saison estivale, due à des insuffisances dans la collecte et le traitement des eaux usées. L'amélioration ébauchée en 2012 ne s'est pas confirmée. La pêche à pied y demeure interdite.





Commune: PERROS GUIREC Lieu: Les Arcades

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





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...). 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 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

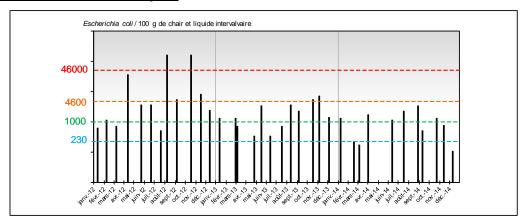


Tableau de répartition

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	TRESMAUVAISE			
Résultats	3	9	16	5	2			
Fréquences	8,6%	8,6% 25,7% 45,7% 14,3% 5,7%						
		Ce gisem	ent est de très	s mauvaise qu	alité			

Conclusion

Ce gisement présente une très mauvaise qualité bactériologique due aux apports de l'agglomération de Perros Guirec. La pêche à pied y est interdite.

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





Commune: TREGASTEL Lieu: Tourony

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce gisement se situe face à la plage de Tourony sur les bancs de sable menant à l'ile 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'Ouest de la plage de Tourony, les pointes Ouest et Nord de l'ile de Costaérès et la roche Beg Ar Fro, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

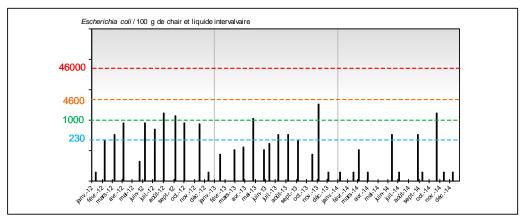


Tableau de répartition

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	TRESMAUVAISE			
Résultats	20	10	5	0	0			
Fréquences	57,1%	57,1% 28,6% 14,3% 0,0% 0,0%						
		Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

La qualité de ce gisement s'est améliorée ces dernières années mais les pics estivaux de qualité médiocre persistent. La pêche à pied de coquillages est interdite .





Commune: TREGASTEL Lieu: Bringuillier

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'ouest deTrégastel, à proximité de l'ile Tanguy. Il est soumis à l'influence des eaux de l'anse de Kerlavos, 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'ile Tanguy et la pointe de Krec'h Ar Min par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

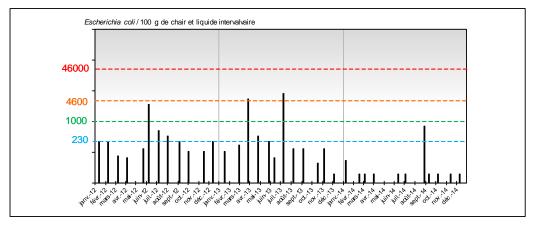


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	28	4	1	2	0		
Fréquences	80,0%	80,0% 11,4% 2,9% 5,7% 0,0%					
	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement reste fluctuante avec des pics de qualité médiocre à mauvaise. La pêche à pied de coquillages est interdite.





Commune: PLEUMEUR-BODOU

Lieu: Penvern

Coquillage: Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une partie de la baie située entre l'Ile Grande et la presqu'ile de Landrellec. Plusieurs apports terrigènes se déversent dans cette baie, notamment le ruisseau de Kerhuel qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Pleumeur-Bodou. Les eaux de ce ruisseau rejoignent le milieu marin au niveau du hameau de Penvern et alimentent la filière qui traverse le gisement à marée basse.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

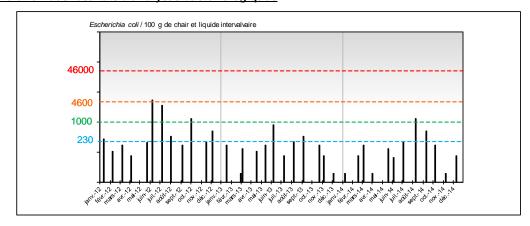


Tableau de répartition

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	TRESMAUVAISE			
Résultats	26	6	3	1	0			
Fréquences	72,2%	72,2% 16,7% 8,3% 2,8% 0,0%						
		Ce gise	ement est de q	ualité médioc	re			

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination de qualité médiocre à mauvaise. Une amélioration se dessine depuis mi 2012.

La pêche à pied récréative de coquillages y est déconseillée.





Commune: TREBEURDEN Lieu: Goaz Trez

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





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. Les effluents de la station d'épuration de Trébeurden se rejettent dans le ruisseau de Goas Meur à l'est de la pointe de Toëno. En période estivale, ce gisement fait l'objet d'une importante pêche récréative.

Ce gisement est actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015) pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles s pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

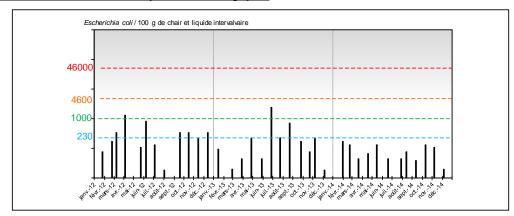


Tableau de répartition des résultats

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	28	6	2	0	0
Fréquences	77,8%	16,7%	5,6%	0,0%	0,0%
·	Ce gisement est de qualité moyenne				

Conclusion

Ce gisement est très proche de la bonne qualité depuis deux ans. La pêche à pied est tolérée sur ce site.

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: TREBEURDEN Lieu: Pors Mabo

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Ce gisement se situe sur les rochers de part et d'autre de la plage de Pors Mabo à proximité de la zone urbaine de Trébeurden. Deux ruisseaux de qualité bactériologique fluctuante débouchent sur la plage.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

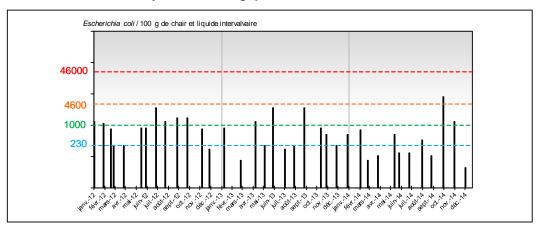


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire						
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	14	11	10	1	0		
Fréquences	38,9%	30,6%	27,8%	2,8%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination de qualité médiocre à mauvaise. La pêche à pied récréative de coquillages y 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: LANNION - SERVEL Lieu: Le Petit Taureau

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





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 reçoit les apports diffus de l'agglomération et le rejet de la station d'épuration des eaux usées de cette ville.

Ce gisement est actuellement classé B du 01/09 au 28/02 et C du 01/03 au 31/08 (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)

pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

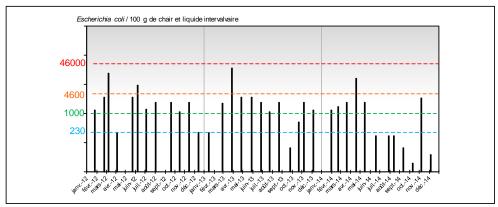


Tableau de répartition des résultats

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE		
Résultats	10	1	21	4	0		
Fréquences	27,8%	2,8%	58,3%	11,1%	0,0%		
	Ce gisement est de mauvaise qualité						

Conclusion

Ce gisement présente régulièrement une mauvaise qualité avec des pics de contamination souvent élevés. Le risque sanitaire est considérable en saison estivale (pêche récréative interdite par arrêté prefectoral) et plus modéré en hivers.

Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé, la cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.





Pôle Santé Environnement

Commune: TREDREZ LOCQUEMEAU
Lieu: Port de Locquemeau
Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe sur les rochers de la pointe de Sehar à l'Ouest de la baie de Locquemeau. Il est soumis à l'influence des apports diffus de la zone urbanisée de Locquémeau et des eaux du Coat Trédrez qui reçoivent les effluents de la station d'épuration de Kerbabu.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

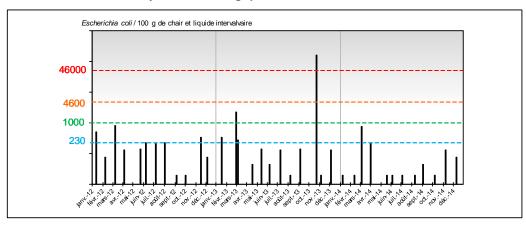


Tableau de répartition

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	TRESMAUVAISE
Résultats	28	6	1	0	1
Fréquences	77,8%	16,7%	2,8%	0,0%	2,8%
	Ce gisement est de très mauvaise qualité				

Conclusion

Ce gisement présentait une qualité bactériologique moyenne. Un très mauvais résultat a été observé fin octobre 2013, entrainant une interdiction temporaire de pêche par arrêté municipal. Le caractére accidentel du prélèvement d'octobre 2013 semble se confirmer.

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: Beg Ar Vorn

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe en pied de falaise, à la limite Nord-Est de la baie de Saint Michel en Grève, 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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

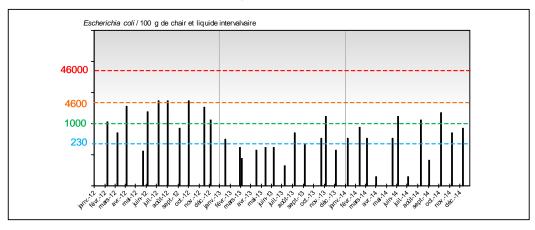


Tableau de répartition

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	TRESMAUVAISE
Résultats	12	11	10	3	0
Fréquences	33,3%	30,6%	27,8%	8,3%	0,0%
•	Ce gisement est de qualité médiocre				

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre. Une amélioration se dessine depuis début 2013. La pêche à pied de coquillages sur ce site 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: PLESTIN-LES-GREVES

Lieu: Beg Douar

Coquillage: Moules (Mytilus galloprovincialis)





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

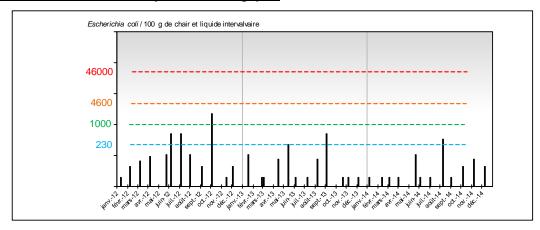


Tableau de répartition

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	31	4	1	0	0		
Fréquences	86,1%	11,1%	2,8%	0,0%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité moyenne						

Conclusion

Ce gisement présente une qualité satisfaisante avec quelques pics de faible contamination. La pêche à pied y est tolérée.

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: PLESTIN-LES-GREVES

Lieu: Le Douron

Coquillage suivi : Coques (Cerastoderma edule)





Localisation / Environnement

Ce gisement, à cheval entre les départements du Finistère et celui 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 alternativement B du 01/10 au 31/04 et C du 01/05 au 30/09 (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles s pécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

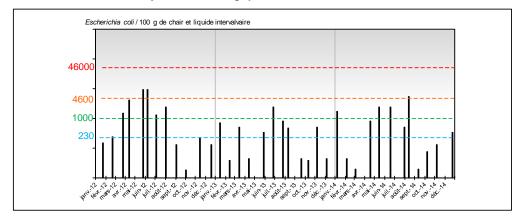


Tableau de répartition des résultats

Paramètre		Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
Classes	≤230	≤230 230 et ≤1000 1000 et ≤4600 4600 et ≤46000 >46000					
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRESMAUVAISE		
Résultats	15	10	8	3	0		
Fréquences	41,7%	27,8%	22,2%	8,3%	0,0%		
	Ce gisement est de qualité médiocre						

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement semble s'améliorer depuis 2013, mais elle reste médiocre. La pêche à pied de loisir y est interdite en saison estivale par arrêté préfectoral.

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.



8. Bilan au 01/01/2014

8.1. Situation en Ille-et-Vilaine

Le tableau de synthèse ci-dessous montre la répartition des sites par classe de qualité en fonction du groupe de coquillages prélevé dans le département de l'Ille-et Vilaine.

Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	Très mauvaise	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	2	3	1	3	9
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	0	5	2	1	8
Total	0	2	8	3	4	17
%	0	11.8	47.1	17.6	23.5	

La moitié des gisements naturels suivis en Ille-et-Vilaine sont de qualité médiocre. Les gisements naturels de mauvaise ou de très mauvaise qualité représentent 41.1% des sites. Et seuls deux sites sont de qualité moyenne, tous deux pour les fouisseurs mais ce groupe comporte également la plupart des sites de très mauvaise qualité.

En 2014, les gisements des deux groupes sont, en moyenne, de qualités comparables.

Les évolutions des qualités bactériologiques sur l'ensemble des points des deux départements se trouvent en conclusion. Pour l'Ille-et-Vilaine le bilan est encore à la dégradation : on observe une détérioration pour deux gisements, sur le littoral de Dinard et en Rance. La baisse générale de qualité observée depuis 2012 se confirme.

Les gisements qui ont changé de qualité sont notés en gras dans les paragraphes suivants.

8.1.1. Les zones de bonne qualité

Il n'y a aucune zone de bonne qualité dans le classement de cette année par l'application stricte du classement sanitaire.

8.1.2. Les zones de qualité moyenne et médiocre

Les risques sanitaires sont très différents d'un site à l'autre et c'est pourquoi l'information auprès du public est particulièrement nécessaire sur ces zones.

8.1.2.1. Gisements de qualité moyenne

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Saint-Benoît-des-Ondes	Vildé	Palourdes	2
Saint-Benoît-des-Ondes	Saint-Benoît	Palourdes	3

Les sites de Saint-Benoît-des-Ondes, dans la baie du Mont-Saint-Michel, sont proches de la bonne qualité.



La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements présente un risque sanitaire négligeable, sauf pour les personnes fragiles (personnes âgées, enfants...).

8.1.2.2. Gisements présentant des contaminations saisonnières élevées ou sujets à des contaminations accidentelles

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Le Vivier-sur-Mer	Biez Est réserve	Palourdes	1
Saint-Malo	Plage du Val	Moules	5
Dinard	Pointe de la Malouine	Moules	9
Saint-Briac	La Garde Guérin	Moules	13
Saint-Briac	Le Perron	Moules	14
Saint-Suliac	Pointe du Puits	Coques	16

Les sites autour de Saint-Malo et Dinard présentent tous la même configuration : des gisements de coquillage 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. Le gisement du Vivier-sur-Mer est généralement de bonne qualité mais a subi deux pics de contamination en 2013.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements peut présenter un risque sanitaire important.

8.1.2.3. Gisements présentant des contaminations chroniques

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Saint-Malo	Fort National	Moules	7
Saint-Malo	Grand Bé	Coques	8

Les gisements bordant l'agglomération malouine sont soumis en permanence à la forte urbanisation et la pollution ambiante provenant de la ville. Bien que les contaminations observées sur la plage du Grand Bé soient en diminution depuis quelques années.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements présente un risque sanitaire constant.

8.1.3. Les zones de qualité mauvaise et très mauvaise

8.1.3.1. Gisements déclassés en raison de pics accidentels

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Saint-Malo	Plage de Rochebonne	Moules	6
Saint-Lunaire	Pointe du Nick	Moules	12
Le Minihic-sur-Rance	Minihic Le Marais	Coques	17

La consommation de coquillages pêchés ces sites est dangereuse pour la santé.

Ces sites ont chacun trois ou quatre pics de contamination élevée, ce qui leur a valu d'être classés en mauvaise ou très mauvaise qualité.



80

8.1.3.2. Gisements soumis à des apports polluants divers

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Saint-Coulomb	Rothéneuf – Le Lupin	Coques	4
Dinard	Saint-Énogat	Spisules	10
Dinard	La Roche Pelée	Moules	11
Saint-Malo	Anse de Troctin	Coques	15

L'étude approfondie, menée lors de l'élaboration du profil de vulnérabilité du havre de Rothéneuf dans son ensemble englobant l'usage « baignade » et « pêche à pied de loisirs », a mis en évidence de nombreuses sources potentielles de pollutions comme des rejets d'eaux pluviales contaminées, d'installations d'assainissement non collectives, des rejets contaminés en provenance d'épandage sur des parcelles agricoles... Il semble, en revanche, que le rejet de la station d'épuration de Saint-Coulomb, longtemps suspecté comme principale source de contamination, n'impacte que peu la qualité bactériologiques des coquillages.

Les sites dinardais, soumis à une forte urbanisation littorale, ont connu une hausse significative et non-accidentelle de leur contamination depuis 2013, ce qui leur vaut d'apparaître ici.

La consommation de coquillages pêchés ces sites est dangereuse pour la santé.



8.2. Situation en Côtes-d'Armor

Le tableau de synthèse ci-dessous montre la répartition des sites par classe de qualité en fonction du groupe de coquillages prélevé dans le département des Côtes-d'Armor.

Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	Très mauvaise	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	4	11	4	3	22
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	7	7	1	1	16
Total	0	11	18	5	4	38
%	0	28.9	47.4	13.2	10.5	

La moitié des gisements naturels (47.4%) sont de qualité médiocre. Les gisements naturels de mauvaise ou de très mauvaise qualité représentent 23.7% des sites. Aucune zone n'est classée en bonne qualité, mais on compte 11 sites de qualité moyenne, chiffre en augmentation.

Les gisements de bivalves fouisseurs (coques ou palourdes) sont globalement de moins bonne qualité que les gisements de moules ou d'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).

Les évolutions des qualités bactériologiques sur l'ensemble des points des deux départements se trouvent en conclusion. Pour les Côtes-d'Armor le bilan est positif pour la deuxième année consécutive : le département compte sept améliorations pour seulement une dégradation.

Les gisements qui ont changé de qualité sont notés en gras dans les paragraphes suivants.

8.2.1. Les zones de bonne qualité

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Étables-sur-Mer	Pors es Leu	Huitres	38

Si ce gisement n'est pas de bonne qualité par l'application stricte du classement sanitaire, seuls deux prélèvements, en juin 2012 et août 2014, dépassent le seuil des 230 *E. coli* pour 100 g de CLI (Chairs et Liquides Intervalvaire) mais restent inférieurs à 1000 *E. coli*/ 100g CLI . La pêche peut, tout de même, y être autorisée.

La consommation directe des coquillages est possible sans risques sanitaires.



8.2.2. Les zones de qualité moyenne et médiocre

Les risques sanitaires sont très différents d'un site à l'autre et c'est pourquoi l'information auprès du public est particulièrement nécessaire sur ces zones.

8.2.2.1. Gisements de qualité moyenne proches de la bonne qualité

Point	Coquillages	N° fiche
Les Hébihens	Coques	22
Baie de l'Arguenon	Coques	23
Le Vieux-Bourg - Le Routin	Moules	26
Rocher Martin	Moules	35
Port Moguer	Moules	40
Pors Pin	Moules	41
Mellus	Huîtres	42
Penn Lan	Coques	43
Goaz Trez	Coques	49
Beg Douar	Moules	54
	Les Hébihens Baie de l'Arguenon Le Vieux-Bourg - Le Routin Rocher Martin Port Moguer Pors Pin Mellus Penn Lan Goaz Trez	Les Hébihens Coques Baie de l'Arguenon Coques Le Vieux-Bourg - Le Routin Moules Rocher Martin Moules Port Moguer Moules Pors Pin Moules Mellus Huîtres Penn Lan Coques Goaz Trez Coques

Le suivi de la qualité sanitaire de la plage de Goaz Trez a montré de bon résultat en 2014, passant la qualité sanitaire de ce site de médiocre à moyenne.

Pour le gisement de Pors Moguer, l'amélioration continue observée depuis trois ans se confirme. Comme en de nombreux points de la baie de Saint Brieuc ce gisement de moules est colonisé par des huitres (Crassostrea gigas).

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements présente un risque sanitaire négligeable, sauf pour les personnes fragiles (personnes âgées, enfants...).

8.2.2.2. Gisements présentant des contaminations saisonnières élevées ou sujets à des contaminations accidentelles

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Saint-Jacut-de-la-Mer	La Manchette	Coques	21
Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Baie de la Fresnaye	Coques	25
Erquy	Plage du Bourg	Coques	27
Erquy	Pointe de la Houssaye	Moules	28
Pléneuf-Val-André	Pointe de Pléneuf	Moules	29
Pordic	Le Petit Havre	Moules	36
Plouha	Le Palus	Moules	39
Trégastel	Tourony	Coques	46
Trégastel	Bringuillier	Coques	47
Pleumeur-Bodou	Penvern	Coques	48
Trédez-Locquémeau	Port de Locquémeau	Moules	52
Trédrez-Locquémeau	Beg Ar Vorn	Moules	53
Plestin-les-Grèves	Le Douron	Coques	55

L'ensemble des apports diffus des bassins versants et des apports terrigènes qui se déversent sur ces parties du littoral concourt à la médiocre qualité bactériologique de ces gisements.



La mise en place d'une désinfection par UV réalisée en mai 2010 sur le rejet de STEP de Saint-Jacut-de-la-Mer (point La Manchette) et les travaux réalisés sur les réseaux de collecte et de transfert des eaux usées des communes riveraines ont permis une amélioration de la qualité sanitaire du gisement de coques de la baie de Lancieux.

Les travaux engagés sur le territoire des communes riveraines de la Baie de la Fresnaye commencent à se traduire par une amélioration au niveau de la qualité sanitaire des eaux de la baie, ici relevée par les fouisseurs.

Les gisements d'Erquy, de Pléneuf-Val-André et de Pordic ont présenté au cours des trois dernières saisons un seul résultat de qualité mauvaise les déclassant en classe médiocre. Le gisement de coques de la plage du bourg d'Erquy a bénéficié des travaux réalisés sur les réseaux d'assainissement des eaux pluviales et eaux usées pour retrouver une qualité moyenne à médiocre depuis 2010.

Le gisement de coques de la plage de Bringuillier situé dans l'anse de Kerlavos et soumis à l'influence du rejet de la station d'épuration de Trégastel, se maintient en qualité moyenne à médiocre. Cette amélioration pérenne est due à la mise en service de la nouvelle station d'épuration de Trégastel.

Le gisement de Tourony, situé en bordure du chenal d'accès au port de Ploumanac'h, qui se classe en "Qualité moyenne à médiocre" après plusieurs années de "Qualité mauvaise à très mauvaise", bénéficie des travaux réalisés sur les réseaux d'assainissement collectif des communes de Trégastel et Perros Guirec.

Ces deux derniers gisements restent interdits à la pêche à pied récréative de coquillages par arrêté préfectoral.

Le gisement du port de Locquémeau a connu, en octobre 2013, un pic isolé de contamination très élevée, le classant, officiellement, en qualité très mauvaise. Cependant, à part un autre pic de qualité médiocre, tous les autres prélèvements se situent en dessous de 1000 *E. coli* pour 100 g de CLI. La qualité sanitaire du gisement de moules plus à l'est, point Beg Ar Vorn, s'est améliorée en 2014.

Le Douron présente des contaminations saisonnières, pénalisante en période estivale. Depuis quelques années ces contaminations sont moins importantes et permettent de classer ce gisement en qualité médiocre.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements peut présenter un risque sanitaire important.

8.2.2.3. Gisements présentant des contaminations chroniques

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Pléneuf-Val-André	Dahouët	Moules	30
Hillion	Baie d'Yffiniac	Coques	32
Hillion	Baie de Saint-Brieuc	Coques	33
Saint-Brieuc	Le Valais	Coques	34
Penvénan	Pellinec	Coques	44
Trébeurden	Pors Mabo	Moules	50

De qualité médiocre, ces gisements n'ont que peu de prélèvements de bonne qualité. S'il est possible de distinguer une saisonnalité, la contamination reste élevée tout au long de l'année.



La plupart de ces sites restent interdit par arrêtés préfectoraux mais on note une tendance générale à l'amélioration de la qualité sanitaire de toute la partie ouest de la baie de Saint-Brieuc.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements présente un risque sanitaire constant.

8.2.3. Les zones de qualité mauvaise et très mauvaise

8.2.3.1. Gisements déclassés en raison de pics accidentels

Langrolay-sur-Rance	Pointe du Châtelet	Moules	18
Commune	Point	Coquillages	N° fiche

La qualité sanitaire du gisement de moules de la pointe du Chatelet s'est dégradée suite à l'observation de pics de contamination un peu trop fréquent. Cette constatation rejoint la dégradation générale de qualité qui s'observe au centre du bassin maritime de la Rance depuis quelques années.

La consommation de coquillages pêchés sur ce gisement peut présenter épisodiquement un risque sanitaire important.

8.2.3.2. Gisements soumis à des apports polluants divers

Ces apports polluants proviennent principalement des bassins versants mais avec de fortes composantes d'origine urbaine liées au réseau d'assainissement ou au rejet de station d'épuration.

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Plouër-sur-Rance	La Souhaitier	Coques	19
Pleudihen-sur-Rance	La Ville Ger	Palourdes	20
Saint-Cast-le-Guildo	Les Mielles	Coques	24
Hillion	Morieux Z1	Coques	31
Binic	Plage de la Banche	Coques	37

Le gisement de la Souhaitier connaît des pics de contamination fréquents depuis trois ans conduisant à des épisodes d'interdiction de pêche qui dure dans le temps. Au contraire, celui de la Ville Ger n'a pas eu de pics de contamination très élevée depuis trois ans, il bénéficie ainsi d'un classement alternatif permettant la pêche à pied de loisir en période estivale. Le gisement de Morieux Z1 est en amélioration depuis 2013, il reste en mauvaise qualité mais il est très proche de la qualité médiocre, autorisant la pêche à pied récréative.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements est fortement dangereuse. Les risques sanitaires sont majeurs sur ces gisements en raison de leur forte fréquentation. Sur la majorité de ces gisements, des arrêtés préfectoraux interdisent la pêche à pied récréative.



8.2.3.3. Gisements directement soumis à des rejets de STEP

Les contaminations sont prioritairement liées à des insuffisances ou des dysfonctionnements des assainissements de zones agglomérées, tant au niveau de la collecte que du transfert et du traitement des eaux usées.

Commune	Point	Coquillages	N° fiche
Perros-Guirec	Les Arcades	Coques	45
Lannion	Petit Taureau	Coques	51

Le gisement des Arcades est le plus contaminés des deux départements.

La pêche sur le gisement de coques et de palourdes du Banc du Guer en baie de Lannion est devenue accessible aux pêcheurs à pied de loisir en période hivernale. L'amélioration croissante de la qualité de ce site a permis d'établir un classement alternatif.

Sur ces gisements, les communes riveraines ont pris conscience de leurs responsabilités et entreprennent des actions pour mettre en conformité les rejets de leurs stations d'épuration et les raccordements en séparatif aux réseaux d'eaux usées et d'eaux pluviales. Des études ont été menées et des travaux sont en cours à Lannion, Perros-Guirec, Penvenan, en baie de Paimpol et de Saint-Brieuc, cependant, les effets ne seront pas observables à court terme. La nouvelle station d'épuration de Perros-Guirec a été mise en service au cours de l'été 2010, mais des dysfonctionnements persistent au niveau du transfert des eaux usées.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements est fortement dangereuse. Les risques sanitaires sont majeurs sur ces gisements en raison de leur forte fréquentation. Sur la majorité de ces gisements, des arrêtés préfectoraux interdisent la pêche à pied récréative.



9. Conclusion

La pluviométrie a été exceptionnellement élevée en 2014 (**Annexe 5**), mais s'est accompagnée de contaminations globalement moindre, rappelant les faibles niveaux de contaminations observés en 2011, année de sécheresse. Il semble que les années atypiques en ce qui concerne la pluviométrie soient plus défavorables à la contamination des coquillages.

Comme en 2013, on constate qu'il y a de deux fois plus de gisement dont la qualité s'améliore plutôt que de se dégrader. Cependant, ces observations sont inégalement réparties le long du littoral des deux départements : les améliorations concernent principalement les Côtes d'Armor, tandis que les secteurs de la Rance et de la baie de Saint-Malo, en Ille-et-Vilaine, continuent de se dégrader depuis quelques années.

Le tableau de synthèse ci-dessous montre la répartition des sites par classe de qualité en fonction du groupe de coquillage prélevé dans les départements des Côtes-d'Armor et de l'Ille-et-Vilaine.

Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	Très mauvaise	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	6	14	5	6	31
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	7	12	3	2	24
Total	0	13	26	8	8	55
%	0	23.6	47.3	14.5	14.5	

La majorité des gisements naturels de coquillage (47.3%) sont de qualité médiocre. Un quart des zones sont de qualité moyenne et le reste de mauvaise ou très mauvaise qualité. Il n'existe aucune zone de bonne qualité par l'application stricte du classement sanitaire des zones conchylicoles. La majorité des zones classées mauvaises à très mauvaises concernent les coquillages fouisseurs (coques, palourdes...).

La qualité bactériologique des eaux littorales reste dégradée par des dysfonctionnements chroniques et rémanents de réseaux d'assainissement et de stations d'épuration. Ces dysfonctionnements ont pour l'essentiel été identifiés. Pour certains, les travaux réalisés ont déjà amenés des améliorations, pour d'autres ces améliorations seront observables à court terme, par contre sur plusieurs gisements les travaux nécessaires n'ont pas encore été réalisés, ou sont en cours de réalisation, pour un effet attendu à plus long terme.

Pour améliorer la qualité des gisements de pêche à pied, il convient d'agir sur plusieurs domaines :

- Gestion des eaux usées domestiques et industrielles par la mise en conformité des assainissements autonomes, par le contrôle des raccordements, le bon fonctionnement des transferts et du traitement des assainissements collectifs,
- ♥ Valorisation des déjections animales par un meilleur stockage et une adaptation des pratiques agricoles pour une meilleure valorisation,



Aménagement de l'espace afin de limiter le ruissellement sur les bassins versants des fleuves côtiers.

Afin de limiter les risques et de respecter l'environnement, il faut :

- > S'informer sur les risques sanitaires et les réglementations, auprès des mairies et des services compétents :
 - DDTM/DML (Direction Départementale des Territoires et de la Mer/Direction Mer Littorale),
 - DTARS 22 et 35 (Délégation Territoriale de l'Agences Régionale de Santé des Côtes-d'Armor d'une part et de l'Ille-et-Vilaine d'autre part),
 - IFREMER (Institut Français de la Recherche pour l'Exploitation de la MER).
 - Projet RESP²ONsable: www.pecheapied-responsable.fr
- > Respecter les interdictions (arrêtés préfectoraux et municipaux).
- Limiter la quantité de coquillages pêchés à ce qui pourra être consommé le jour même. Il est à noter à ce propos que la réglementation limite la quantité et la taille des coquillages pêchés, il convient donc de se renseigner sur ces points auprès des services de la Délégation à la Mer et au Littoral de la DDTM (cf. annexes 1 et 2, informations non exhaustives).
- > Après la pêche, conservez les coquillages au frais et consommez-les rapidement car leur qualité peut vite se dégrader.



Tableau d'évolution de la qualité des gisements coquilliers entre 2011 et 2014

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

Fin 2011	Fin 2012	Fin 2013	Fin 2014	Evolution
+	+	++	++	→
+	+	+	+	→
+	+	+	-	→
_	-	+-	-	→
+	+-	4.5	4.4	→
+	4.	-	_	→
+-	- 1	4.0	4.5	→
	- 1	41 41	41	→
1	11	- 1	1.	
+-	+- +- +- +- +-	+- - - -	+-	→ 7
++	- 1			7
				→
+-			+-	→
*	***	**	+-	
**	+- +- +- +-	41	+-	→
		+-		
+-	+-	+-	41	→
+-	+-	+-		7
+-	++	+-	-	71
+-		-	-	→
		-	-	→
+	+	+	+-	Ä
+	+	+	+	→
++	41	+	+	→
-				→
-	-	+	4+	→ →
++	++	+	+	→
++	++	+-	+-	→
+	+-	#1 #1 #1	4 + 4 + 4 +	→
+-	4.4	++	++	→
++	++	++	++	→
		+-	4-	→
-	-	++	+-	→
-	-	++	+ -	→
-	-		+-	→
++	4.5	+	+	→
+-	++	+-	+-	→
+-				→
+	+	+	+	→
+-	4.4	+-	+-	→
+-	+-	+-	+	Ä
+	+		+	→
+-	+	+ + +	+	→
+	+-	+	+ +	→
	-	4+	4.5	→
				→
+-	4+	+-	+-	→
4.4	+	+-	+-	→
			4+	→
+-	4.5	4+	+	7
	_	4+		→
		-	-	→ →
				_
++	4.5			→
-	-	-	++	7
+	+	+	+	→
		-	+-	Ä

Classement*
В
В
В
В
В
-
В
В
В
В
B/C
В
В
В
-
В
В
В
С
non classée
В
В
В
В
В
В
B/C
D/O
B/C

→ dégradation,
→ amélioration, → pas de changement de classe.

Application du règlement européen de classement des zones conchylicoles 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006

Bon	++	0	0	0	0
Moyen	+	13	9	11	13
Médiocre	+-	24	26	24	26
Mauvais		9	11	14	8
Très mauvais		9	9	6	8

NOMBRE DE POINTS

*Arrêtés préfectoraux du 13 juillet 2012, du 7 octobre 2013 (arrêtés en cours de révision) et du 8 juillet 2015



Adresses WEB utiles

Le rapport est disponible en ligne à l'adresse suivante :

Taper « pêche à pied » sur http://archimer.ifremer.fr/

Qualité sanitaire des zones de pêche à pied en Bretagne :

http://www.pecheapied-responsable.fr



Site internet du LERBN

http://wwz.ifremer.fr/bretagne-nord

Atlas des zones conchylicoles :

http://www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr/zconchy/frontend_dev.php

Classement sanitaire des zones conchylicoles

http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr http://www.ille-et-vilaine.pref.gouv.fr

Classement des zones de pêche à pied de loisir

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

(Rubrique : Votre santé/Votre environnement)

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



Liste des annexes et des cartes

Annexes

Annexe 1: Pêche à pied en Baie du Mont Saint-Michel

Annexe 2: Pêche à pied en Rance

Annexe 3 : Tableau des tailles minimales des organismes marins en Côtes-d'Armor (http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr)

Annexe 4 : Arrêté préfectoral du 12 avril 2000 relatif aux zones interdites pour la pêche à pied récréative

Annexe 5 : Deux graphes caractérisant les pluviométries mesurées au cours de l'année 2014

Cartes

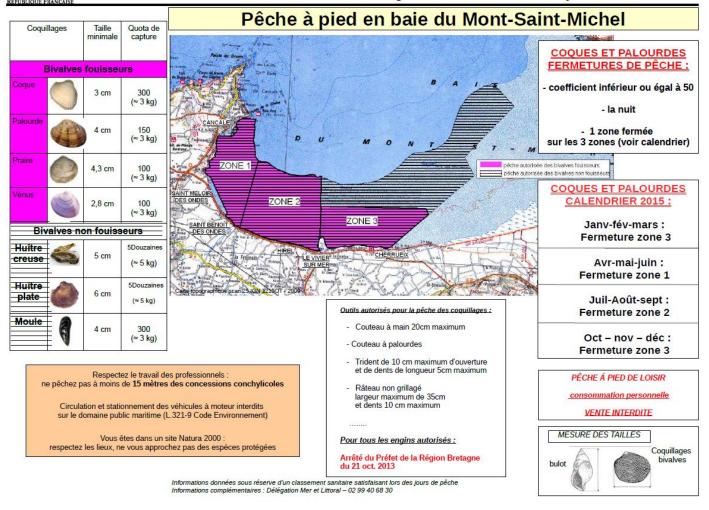
<u>Carte 1</u> (en début de rapport) : Synthèse sur les risques sanitaires des zones fréquentées en pêche à pied.

Carte 2: Réseaux de suivi de la qualité bactériologique des sites conchylicoles.





Direction départementale des territoires et de la mer Délégation à la Mer et au Littoral du Pays de Saint Malo







Direction départementale des territoires et de la mer Délégation à la Mer et au Littoral du Pays de Saint Malo

Pêche à pied en Rance Coquillages Quota de minimale capture Pêche des coques et palourdes : Bivalves fouisseurs Limites du gisement Coque - Interdite les dimanches -3 cm Zones interdites à la pêche (≈ 3 kg) - Interdite la nuit -Fermeture en juillet et août Palourde Zones de mouillage 4 cm 150 - Fermeture partielle du gisement (≈ 3 kg) en juillet et août (voir carte) Concessions conchylicoles Praire Barrage hydroélectrique 4,3 cm Respectez le travail des professionnels : (≈ 3 kg) ne pêchez pas à moins de 15 mètres des concessions conchylicoles 100 2,8 cm (≈ 3 kg) Circulation et stationnement Bivalves non fouisseurs des véhicules à moteur interdits sur le domaine public maritime 5douzaines 5 cm (≈ 5 kg) creuse (L.321-9 Code Environnement) Stationnez sur les parkings prévus à cet effet Huître 5douzaines plate 6 cm (≈ 5 kg) Moule Pêche à pied de loisir : CONSOMMATION PERSONNELLE 4 cm (≈ 3 kg) VENTE INTERDITE Outils autorisés pour la pêche des coquillages : - Couteau à main longueur 20cm maximum Comment mesurer les tailles? - Couteau à palourdes - Trident de 10 cm maximum d'ouverture et de dents de longueur 5cm maximum largeur maximum de 35cm, dents 10cm maximum Coquillages Ces informations sont données sous réserve d'un classement sanitaire satisfaisant lors des jours de pêche Arrêté du Préfet de la Région Bretagne **NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE** du 21 oct. 2013 Pour plus d'informations :

Délégation Mer et Littoral - 02 99 40 68 30



Pêche plaisance dans les COTES D'ARMOR

Références réglementaires :

- arrêté du 29 janvier 2013 modifiant l'arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir
- arrêté réglementant l'exercice de la pêche maritime de loisir pratiquée à pied en Bretagne pour les coquillages, échinodermes et vers marins

POISSONS		CRUSTACES					
Espèces	Tailles et poids minimaux	Espèces	Tailles minimales				
Alose (Alosa spp.)	30 cm	Araignée (Maia squinado) (**)	12 cm				
Anchois (Engraulis encrasicolus)	12 cm	Bouquet (Palaemon serratus)	5 cm (longueur totale)				
Bar commun (Dicentrarchus labrax) (*)	42 cm	Crevette (autres que bouquet)	3 cm (longueur totale)				
Bar moucheté (Dicentrarchus punctatus)	30 cm	Etrille (Polybius henslowi)	S CM (conference totale)				
Barbue (Scophtalmus rombus)	30 cm	Homard (Homarus gammarus) (*)	8.7 cm				
Cabillaud (Gadus morhua) (*)	42 cm	Langouste (Palinurus spp.) (*)	11 cm				
Cardine (Lepidorhombus spp.)	20 cm	Langoustine (Nephrops norvegicus)	9 cm (longueur totale)				
Chinchard (Trachurus spp.)	15 cm	Tourteau (Cancer pagurus)	14 cm				
Congre (Conger conger)	60 cm	ECHINODERMES					
Dorade grise (Spondyliosoma cantharus)	23 cm	Espèces	Tailles minimales	Quantités maximales	Engins autorisés		
Dorade rose (Pagellus bogaraveo)	23 cm	Oursin (Paracentrotus lividus) (1)	5,5 cm (piquants exclus)	12	Couteau, grappin à oursin		
Dorade royale (Sparus aurata) (*)	23 cm	MOLLUSOUES					
Eglefin (Melanogrammus aeglefinus)	30 cm	Espèces	Tailles et poids minimaux	Quantités maximales	Engins autorisés		
Flet (Platichtys flesus)	20 cm	Bivalves :					
Germon (Thunus alalunga)	2 kg	Amande de mer (Glycymeris glycymeris) (3)	-	100	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Hareng (Clupea harengus)	20 cm	Bigomeau (Littorina littorea)	-	500			
Lieu jaune (Pollachius pollachius) (*)	30 cm	Clam (Mercenaria mercenaria)	4,3 cm	100	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Lieu noir (Pollachius virens) (*)	35 cm	Clovisse (Venerupis pullastra)	4 cm	-	-		
Lingue (Molva molva)	63 cm	Coque (Cerastoderma edule) (***)	3 cm	300	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Lingue bleue (Molva dipterygia)	70 cm	Coquille Saint-Jacques (Pecten maximus) (2)	11 cm	30	Épuisette		
Limande (Limanda limanda)	20 cm	Couteau (Ensis spp., Pharus legumen, Solen spp.))	10 cm	60	Gouge à couteau		
Limande sole (Microstomus kitt)	25 cm	Huître creuse (Crassostrea gigas) (3)	5 cm	60	Marteau et burin, couteau		
Lotte (Lophius pis catorus)	50 cm	Huître plate (Ostrea edulis) (3)	6 cm	60	Marteau et burin, couteau		
Maigre (Argyrosomus regius) (*)	45 cm	Mactre solide (Spisula solida)	2,5 cm	100	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Maquereau (Scomber spp.) (*)	20 cm	Moule (Mytilus edulis) (3)	4 cm	300	Couteau, griffe		
Merlan (Merlangius merlangus)	27 cm	Olive de mer (Donax spp.)	2,5 cm	500	Griffe		
Merlu (Merluccius merluccius)	27 cm	Palourde européenne (Ruditapes decussatus) (***)	4 cm	150	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Mostelle (Phycis blennoids)	30 cm	Palourde japonaise (Ruditapes philippinarum) (***)	4 cm	150	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Mulet (Mugil spp.)	30 cm	Palourde rose (Venerupis rhomboides)	4 cm	-	-		
Orphie (Belone belone)	30 cm	Palourde rouge / Vernis (Callista chione)	6 cm	100	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Plie / Carrelet (Pleuronectes platessa)	27 cm	Praire (Venus verrucosa)	4,3 cm	100	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Rouget barbet ou de roche (Mullus spp.)	15 cm	Telline (Tellina spp.) (4)	2,5 cm	500	Griffe		
Sar commun (Diplodus sargus) (*)	25 cm	Vanneau / Pétoncle (Chlamys spp.)	4 cm	100	Couteau		
Sardine (Sardina pilchardus)	11 cm	Vénus (Spisula spp.)	2,8 cm	100	Binette, couteau à palourde, cuillère, griffe, râteau		
Saumon (Salmo salar)	50 cm	Céphalopodes :					
Sole (Solea spp.) (*)	24 cm	Poulpe (Octopus vulgaris, Eledone cirrhosa)	750 g	-	-		
Thon rouge (Thunnus thynnus)	30 kg ou 115 cm	Gastéropodes :					
Truite de mer (Salmo trutta)	35 cm	Buccin ou bulot (Buccinum undatum)	4,5 cm	100	Couteau		
Turbot (Psetta maxima)	30 cm	Omeau (Haliotis spp.) (5)	9 cm	20	Couteau, croc, crochet		

Espèces interdites à la pêche: raie brunette (Raja undulata), pocheteau gris (Dipturus batis), requin taupe commun (Lamna nasus) — règlement (UE) 39/2013 du conseil du 21 janvier 2013 établissant, pour 2013, les possibilités de pêche des navires de l'UE pour certains stocks ou groupes de stocks halieutiques ne faisant pas l'objet de négociations ou d'accords internationaux

(1) pêche fermée du 16 avril au 14 octobre

(2) pêche fermée du 15 mai au 30 septembre ; en chasse-marine, limitée à 30 coquilles Saint-Jacques par pêcheur et par jour et autorisée aux dates et heures de pêche applicables à tous les professionnels, arrêté 192/97 du préfet de région Bretagne portant réglementation particulière de la pêche sous-marine de loisir sur le littoral de la région Bretagne

(3) pêche fermée du 1^{er} mai au 31 août

(4) pêche fermée du 1er juillet au 31 août

(5) pêche fermée du 15 juin au 31 août ; masque de plongée interdit, interdite en chasse sous-marine – arrêté 45/2002 modifiant l'arrêté 41/2002 du préfet de région Bretagne portant réglementation de la pêche à pied des ormeaux le long du littoral de la région Bretagne

(*) marquage des spécimens pêchés à pied, du rivage, en chasse sou-marine ou depuis une embarcation dès la mise à bord ; ce marquage consiste en l'ablation de la partie inférieure de la nageoire caudale ; hormis l'opération de marquage, les spécimens pêchés doivent être conservés entiers jusqu'à leur débarquement, le marquage ne devant pas empêcher la mesure de la taille du poisson – arrêté du 17 mai 2011 imposant le marquage des captures effectuées dans le cadre de la pêche maritime de loisir

(**) pêche limitée à 6 unitée en chazse sous-marine par pêcheur et par jour — arrêté 192/97 du préfet de région Bretagne portant réglementation particulière de la pêche sous-marine de loisir sur le littoral de la région Bretagne

(***) cumul coques + palourdes limité à 300 dont 100 maximum de palourdes pour la pêche pratiquée à l'Île Grande – arrêté nº 129-1597 du 2 septembre 2010 du préfet de la région Bretagne portant réglementation de la pêche de loisir à pied des coquillages sur le gisement classé de l'Île Grande

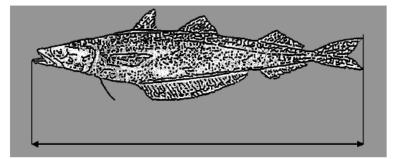
L'action de pêche maritime à pied s'exerce sans que le pêcheur cesse d'avoir un appui au sol et sans équipement respiratoire permettant de rester immergé

L'exercice de la pêche sous-marine est interdit au moins de 16 ans, entre le coucher et le lever du soleil, à moins de 150 m des navires ou embarcations de pêche et des engins de pêche signalés par un balisage; il est interdit aux pêcheurs sous-marins d'utiliser tout équipement respiratoire permetant de respires aux revenir à la surface, de faire usage d'un foyer lumineux, d'utiliser, pour la capture des crustacés, une foëte ou un appareil spécial pour la chasse-sous-marine (fusil), de capturer les animaux marins pris dans les engins ou filest placés par d'autres pécheurs, de tenir chargé hors de l'eau un appareil spécial pour la chasse sous-marine —décret 90-618 du 11 juillet 1990 relatif à l'exercice de la pêche maxitime de loisix

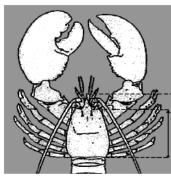
Toute personne pratiquant la pêche sous-marine de loisir doit signaler sa présence au moyen d'une bouée permettant de repérer sa position et doit être en mesure de présenter une attestation d'assurance relative à l'activité exercée

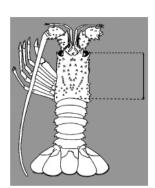


Mesure de la taille d'un organisme marin - Règlement CE 850-98 :



Poisson

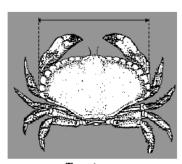


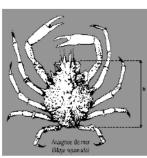


Homard (1)

Langouste (2)

Longueur de la carapace mesurée de l'arrière des orbites (1) ou de la pointe du rostre (2) jusqu'à la bordure distale du céphalothorax

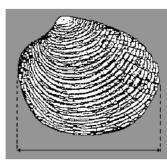


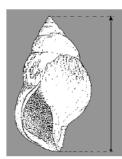


Tourteau

Araignée (3)

Longueur totale mesurée entre les rostres jusqu'à la bordure postérieure de la carapace (3)





Mollusques

Pêche maritime de loisir à bord des navires et embarcations de plaisance :

Références réglementaires :

- décret 90-94 du 25 janvier 1990 modifié pris pour application des articles 3 et 13 du décret du 9 janvier 1852 modifié sur l'exercice de la pêche maritime
 - décret 90-618 du 11 juillet 1990 relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisir
- arrêté du 15 février 1974 relatif aux caractéristiques et modalités d'emploi des engins de pêche autorisés à bord
 - arrêté 325-97 du préfet de région Bretagne réglementant l'usage des casiers à crustacés pour la pêche maritime de loisir le long du littoral de la région Bretagne

Engins autorisés à bord des navires et embarcations soumis à immatriculation :

- 2 palangres munies chacune de trente hameçons
- l épuisette ou « salabre »
- l carrelet par navire et 3 balances par personne embarquée
- lignes gréées sous condition que l'ensemble des lignes utilisées en action de pêche soit équipé au maximum de 12 hameçons, un leure étant équivalent à un hameçon
- 2 casiers à crustacés : la taille minimale du maillage des filets ou grillage constituant les casiers est de 80 nm. maille étirée ; pour les crevettes, le maillage constituant les casiers est de 8 mm maille étirée.
- 1 filet maillant ou 1 filet trémail d'un maillage minimum de 60 mm, d'une longueur maximale de 50 mètres, d'une hauteur maximale de 2 mêtres en pêche; les maillages autorisés sont ceux figurant dans l'annexe VI ENGINS FIXES: Régions 1 et 2 du règlement CE 850-98

Tout engin de pêche mouillé en mer doit être signalé au moyen de bouées marquées des lettres et du numéro du navire auquel il appartient

L'usage du casier dit « à parloir » est interdit pour la pêche maritime de loisir le long du littoral de la région Bretagne. Est considéré comme casier à parloir, tout casier disposant de deux chambres et/ou d'un dispositif anti-retour

Il est interdit de détenir et d'utiliser tout vire-casier, vire-filet, treuil, potence mécanisée ou mécanisme d'assistance électrique ou hydraulique permettant de remonter les lignes de pêche et engins de pêche à bord ; l'utilisation d'engins électriques de type vire-lignes électrique ou noulinets électriques est autorisée dans la limite de trois engins électriques par navire, d'une puissance maximale de 800 watts chacun

<u>Filet fixe (calé)</u> : pêche fermée du 15 juin au 15 septembre ; soumis à autorisation, limité à 1 filet d'une longueur max. de 50 m et d'une nauteur de 2 m pour un maillage mini, de 100 mm - arrêté du 13 octobre 1999 modifiant l'arrêté du 2 juillet 1992 fixant les conditions de délivrance des autorisations annuelles de pose de filets fixes dans la zone de balancement des marées

Lignes de fond : pêche fermée du 1" juin au 30 septembre – arrêté du 30 mai 1969 réglementant la pêche aux lignes de fond en Bretagne Nord

Caractéristiques des engins de pêche autorisés pour l'exercice de la pêche à pied de loisir en Bretagne :

Binette : lame rectangulaire de longueur max de 10 cm et de largeur max de 15 cm Couteau : longueur hors tout (manche compris) max de 20 cm

Croc / Crochet : manche et tige recourbée métallique de longueur hors tout max de 150 cm

Épuisette : filet rond ou ovale monté sur un manche ; filet de diamètre max de 40 cm et de maillage mini de 16 mm étiré

Fourche: 4 dents d'une longueur max de 20 cm

Griffe: extrémité comptant au max 4 dents recourbées d'une longueur max de 10 cm

Origie - extreming in Composite air and A Gents reconsistent and a son extremité qui est composée de dents d'une longueur max de 10 cm. Pas de caractéristiques particulières sur le couteau à palourdes, la cuillère, la gouge à couteaux, le marteau et burin, le grappin à oursins





DIRECTION DEPARTEMENTALE des AFFAIRES SANITAIRES et SOCIALES

DIRECTION DEPARTEMENTALE des AFFAIRES MARITIMES

ARRETE nº

du 1 2 AVR. 2000

Portant Interdiction de pêche à pied récréative et de ramassage de tous coquillages sur certaines portions du littoral costarmoricain.

Le PREFET des COTES-d'ARMOR Chevalier de la Légion d'Honneur

- VU l'article L 2 du Code de la Santé Publique,
- VU les articles L 2212.1, L 2212.2, L 2212.3 du Code Général des Collectivités Territoriales,
- VU l'article L 2215.1 du Code Général des Collectivités Territoriales.
- VU l'arrêté préfectoral du 9 février 2000 portant classement des zones de production de coquillages

Considérant que les usages de certaines zones du littoral (activités portuaires, rejets de stations d'épuration...), ainsi que les résultats d'analyses disponibles sont incompatibles avec la protection de la santé publique, en cas d'ingestion de coquillages provenant de certaines zones littorales.

SUR PROPOSITION du Secrétaire Général de la Préfecture,

ARRETE

Article 1:

La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif dans les zones littorales désignées ci-dessous et représentées en annexes sont interdits:

(Références à la cartographie de l'EPSHOM)

1- Trébeurden - le port.

Nord : ligne brisée joignant le bord sud de l'anse de Porz Termen, la roche Fornigou, la cardinale sud Men Radenek et la maison au nord de l'île Milliau côtée 55 sur la carte marine 7124.

Ouest et est : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

Sud : ligne joignant la pointe sud de l'île Milliau, la roche Roc'h Kreiz et la pointe nord ouest d'Ar C'hastell.

2- Trégastel – anse de Kerlavos.

Nord : ligne brisée joignant la pointe sud de la grève rose, la pointe nord de l'île Tanguy et la pointe de Krec'h Ar Min

Ouest, est et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.



3- Trégastel - Perros-Guirec - anse de Ploumanac'h.

Nord : ligne brisée joignant la pointe située à l'ouest de la plage de Tourony, les pointes ouest et nord de l'île de Costaérès et la roche Beg Min Ar Fao. Ouest, est et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

4- Perros Guirec (l'anse) - St-Quay-Perros - Louannec.

Est : ligne joignant le château d'eau de la pointe de Trestignel et la pointe de Keryvon Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

5- Penyénan - Port Blanc - anse Pellinec.

Nord : ligne brisée joignant la câle de port blanc, l'île aux moutons, la pointe sud de la petite île, la roche Ar C'hoz Kastell et la pointe de Crec'h Kerue. Est, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

6- Plougrescant - Plouguiel - baie d'Enfer.

Est : ligne joignant la pointe de la Fève à la pointe du château de Kergrec'h.

Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

7- Le Jaudy maritime et le Guindy – Plouguiel – Tréguier - Minihy Tréguier – Troguéry – Pouldouran - Trédarzec.

Nord : parallèle passant par la balise verte « le Rohou »

Est et ouest : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120, y compris l'affluent du Guindy jusqu'au moulin de l'Evèque.

Sud : limite à la hauteur du confluent de la rivière de Pouldouran.

8- Pleubian - anse de Port la Chaîne.

Nord et ouest : ligne joignant les pointes est et ouest de l'anse. Sud et est : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

9- Lézardrieux - le port.

Zone située à l'intérieur du périmètre défini par la pointe nord des Craquelets, la tourelle « la Grande Chaise », la Roche Noire et la pointe d'Armor.

10- Ploubazianec - le port de Loguivy de la Mer.

Zone située à l'intérieur du périmètre défini par le bout du môle est, la roche Roc'h Quinonec et la pointe ouest du port.

11- Bréhat - l'île Lavrec.

Ouest : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120. Sud : le parallèle passant par la pointe sud de l'île Lavrec. Est : l'île Lavrec. Nord : le parallèle passant par la pointe nord de l'île Lavrec.



12- Ploubazianec - Paimpol - fond de baie.

Est : ligne joignant la pointe de Pors Don à la pointe de Mesquer Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

13- Paimpol - baie de Poulafret et anse de Beauport.

Est : ligne brisée joignant la pointe de Kerdrez, la pointe de Beauport puis la chapelle Ste-Barbe Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

14- Plouézec - Plouha - le port de Brehec.

Est et sud : ligne joignant le bout de la jetée de Brehec à la pointe située à 350 mètres au nord. Nord et ouest : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

15- St-Quay-Portrieux.

Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120. Est : ligne joignant la pointe de Fonteny, la tourelle la Hergue et la pointe de Lisenin.

16- St-Quay-Portrieux - le port.

Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120. Est : ligne joignant le bout du môle nord du port en eau profonde, le feu vert et le feu rouge du port d'échouage.

17- Binic - le port.

Zone située à terre d'une ligne joignant les extrémités des quais nord et sud.

18- Plérin - St-Brieuc - le port du Légué.

Zone située à terre d'une ligne joignant le bout de l'enrochement de la pointe de Cesson à la pointe de l'Aigle.

19- Pléneuf-Val-André - le port de Dahouet.

Zone située à terre d'une ligne joignant la pointe des eaux, la tourelle « la Petite Muette » et la pointe nord de l'anse de la Pissotte.

20- Pléneuf-Val-André – la pointe.

zone située dans un rayon de 200 mètres à partir du point de rejet de la station d'épuration.

21- Erquy - le port.

Ouest : ligne joignant le bout de la jetée du port de pêche et l'ancien moulin Turquet. Nord, est et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.



22- Erquy - le Cap - les Châtelets.

Le rocher des châtelets.

23- St-Cast le Guildo -la pointe.

Zone située dans un rayon de 200 mètres à partir du point de rejet de la station d'épuration localisé par les coordonnées marines suivantes : longitude ouest 2° 14,85' latitude nord 48° 39'.

24- St-Cast le Guildo - le port.

Zone située à l'intérieur du périmètre défini par les deux jetées du port, les rochers Bec Rond et la Feuillade.

Article 2:

Sur proposition de la D.D.A.S.S. et de la D.D.A.M., la liste des zones concernées, figurant à l'article 1 du présent arrêté, pourra être actualisée, si besoin est, en fonction des travaux et aménagements réalisés à terre et/ou des résultats du suivi sanitaire des gisements, à une fréquence minimale annuelle.

Article 3:

Le Secrétaire Général de Préfecture des COTES-d'ARMOR, Les Sous-Préfets d'arrondissements, Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, Le Directeur Départemental des Affaires Maritimes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

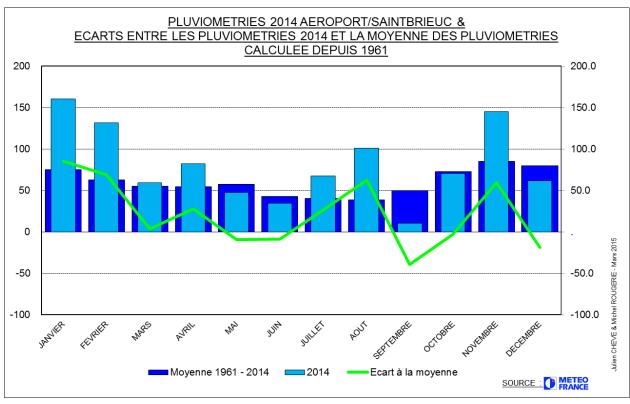
Cet arrêté sera affiché en Mairie de : St-Cast-le-Guildo, Erquy, Pléneuf-Val-André, St-Brieuc, Plérin, Binic, St-Quay-Portrieux, Plouha, Plouézec, Paimpol, Ploubazlanec, Bréhat, Lézardrieux, Pleubian, Trédarzec, Pouldouran, Troguéry, Minihy Tréguier, Tréguier, Plouguiel, Plougrescant, Penvenan, Louannec, St-Quay-Perros, Perros-Guirec, Trégastel, Trébeurden.

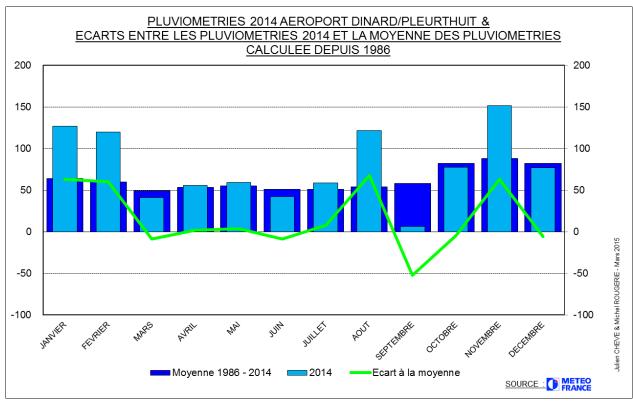
Fait à SAINT-BRIEUC, le

Le PREFET,

Jacques BARTHELEMY

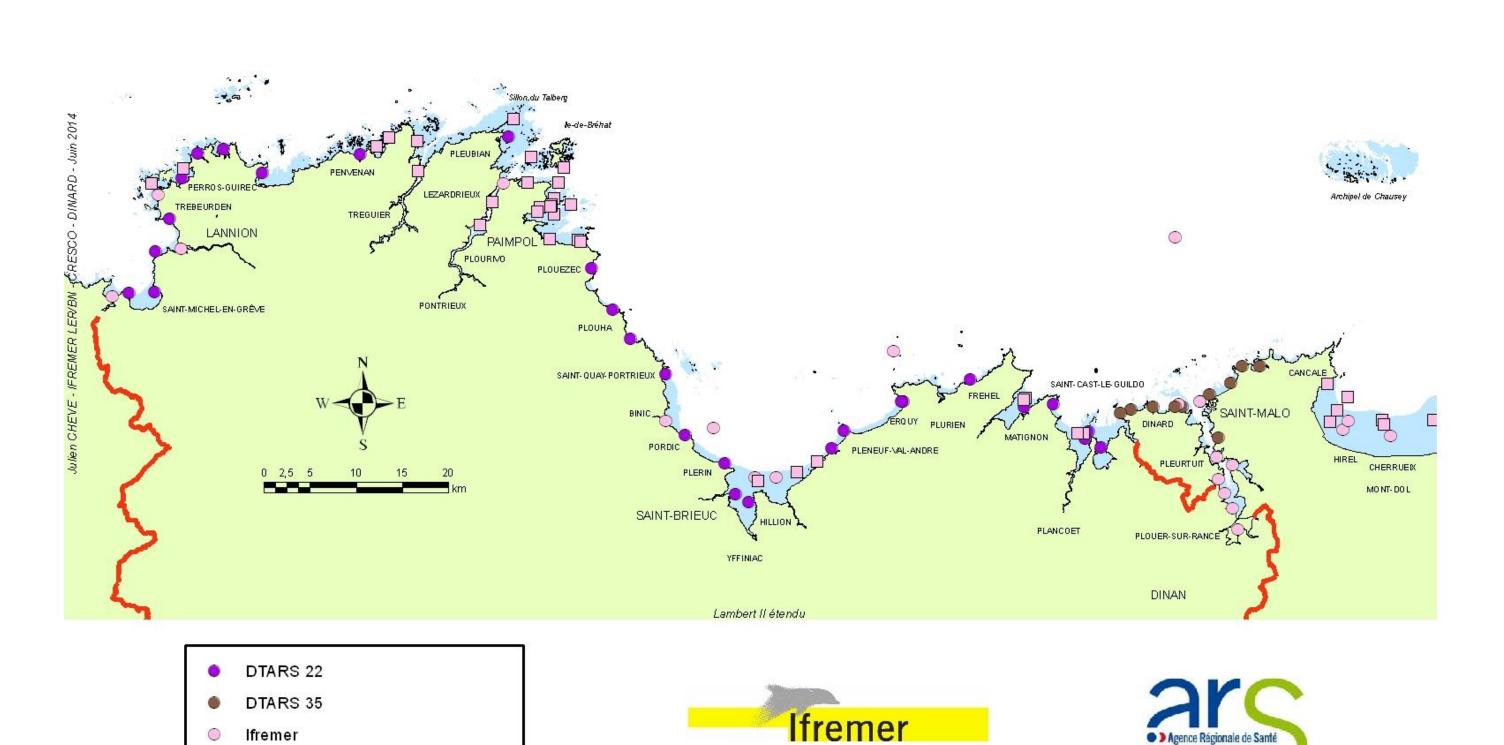








Carte 2 : Réseaux de suivi de la qualité bactériologique des sites conchylicoles



Ifremer: concession professionnelle