RESP²ONsable

RisquEs Sanitaires de la Pêche à Pied récréative et communicatiON

www.pecheapied-responsable.fr

QUALITE SANITAIRE DES GISEMENTS NATURELS DE COQUILLAGES

Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor

Pêche à pied récréative : Année 2017

Ifremer

ars Agence Régionale de Santé Bretagne

Julien CHEVÉ [a]

Régis LE MERDY [a]

Serge PASSELERGUE [b]

Jean-Luc PRIGENT [c]

[a] Ifremer*-LER/BN – Ifremer 38, rue du Port Blanc 35800 DINARD

Tel: 02.23.18.58.58 Courriel: littoral.lerbn@ifremer.fr

[b] DDARS** 35 – Pôle Santé-Environnement 3, place du Général 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

[c] DDARS** 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

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

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

Pêche à pied récréative Année 2017

Références : Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-17-011

Document élaboré dans le cadre du projet RESP²ONsable, mené en partenariat par l'ARS Bretagne et l'Ifremer.

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

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

Introduction

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

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

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

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

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

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

Le présent document dresse le bilan de la qualité sanitaire de l'ensemble des gisements naturels suivis par l'ARS Bretagne et l'Ifremer dans les départements des Côtes d'Armor et d'Ille-et-Vilaine, sur la période 2014-2016.

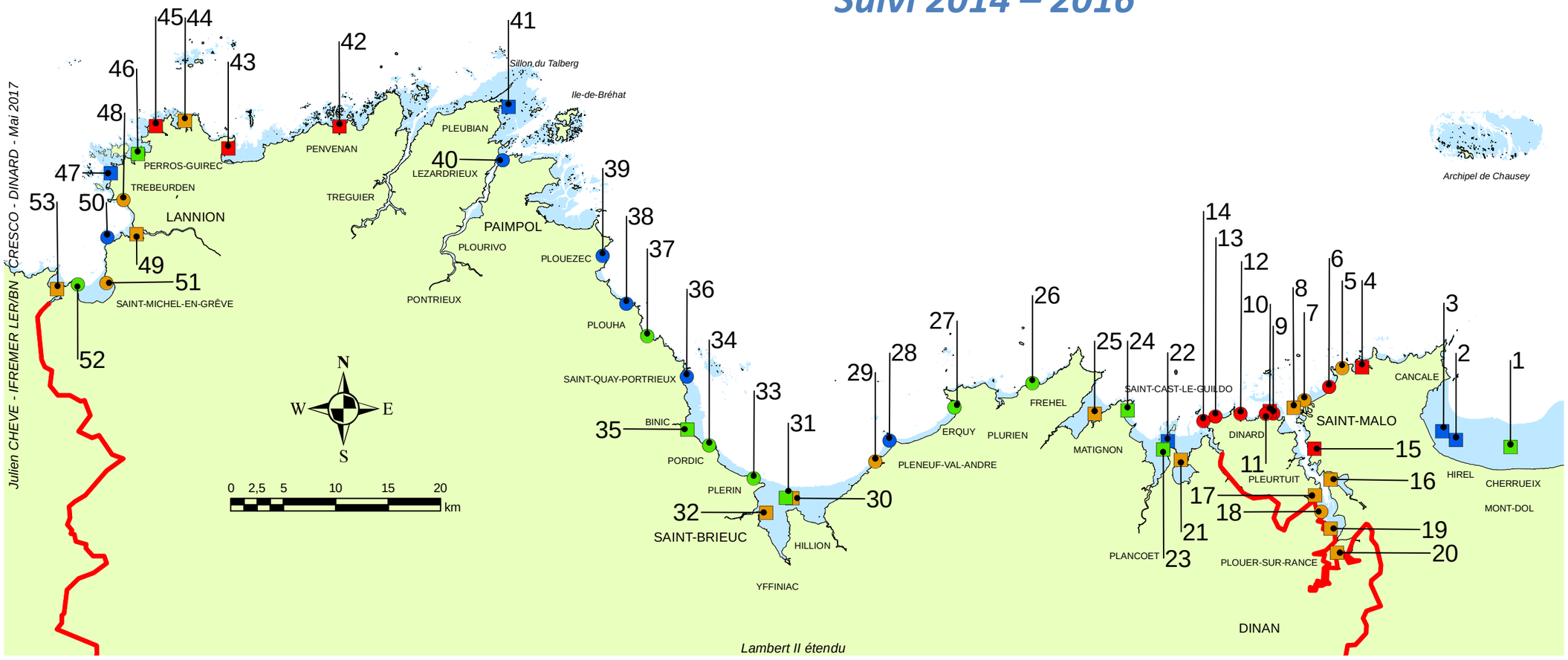
Ce rapport s'inscrit dans le cadre du projet *RESP²ONsable*, mené par l'Ifremer et l'ARS Bretagne depuis 2013 sur la communication des risques sanitaires de la pêche à pied récréative. Son support principal est un site internet mettant à disposition du public une information complète et actualisée, à l'échelle de la Bretagne.

RESP²ONsable
Risques Sanitaires de la Pêche à Pied récréative et communicatiON

www.pecheapied-responsable.fr

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

Suivi 2014 – 2016



Coquillage

- ☐ Bivalves fouisseurs (coques, palourdes...)
- ○ Bivalves non fouisseurs (moules, huîtres)

Message sanitaire

- Pêche à pied autorisée
- Pêche à pied déconseillée
- Pêche à pied tolérée
- Pêche à pied interdite

Ifremer

ars Agence Régionale de Santé Bretagne

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

Sommaire

Introduction _____ 5

Carte de synthèse sur la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages _____ 7

1 La pêche à pied récréative : contexte général _____ 11

1.1 Cadre juridique _____ 11

1.2 Les coquillages et les risques pour la santé du consommateur _____ 12

1.3 Les risques sanitaires associés à la pêche à pied récréative et les réseaux de surveillance ____ 13

1.4 Focus sur les sources de la contamination microbiologique _____ 18

2 La surveillance sanitaire de la pêche à pied récréative en Bretagne & le projet RESP²ONsable _____ 21

2.1 Présentation du projet RESP²ONsable _____ 21

2.2 Interprétation des résultats : surveillance chimique et du phytoplancton toxique _____ 23

2.3 Interprétation des résultats : surveillance microbiologique _____ 23

2.4 Le réseau de surveillance microbiologique en Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor _____ 24

2.5 Résultats fiches de synthèse des gisements de coquillages _____ 29

3 Synthèse des résultats de la surveillance _____ 87

3.1 Synthèse dans les départements de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor _____ 87

3.2 Synthèse régionale : projet RESP²ONsable _____ 93

Conclusion _____ 101

Liens _____ 103

Annexes _____ 105

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

Qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor
Pêche à pied récréative : année 2017
Projet RESP²ONsable/Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-17-011

1 La pêche à pied récréative : contexte général

1.1 Cadre juridique

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

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

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

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

Les avis du CSHPF et de l'AFSSA

La nécessité de mettre en œuvre une surveillance sanitaire des sites de pêche à pied récréative a été affirmée en premier lieu par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (séance du 13 juin 1995). Dans son avis du 17 juin 2008, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (devenue ANSES depuis[1]) conforte cet avis et établit un ensemble de recommandations relatives à l'organisation de la surveillance, l'évaluation de la qualité sanitaire des gisements et les mesures de gestion des risques sanitaires.

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

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

1.2 Les coquillages et les risques pour la santé du consommateur

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

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

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

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

Ainsi, sur la période 1996-2010, 5% des TIAC ont été reliées à la consommation de coquillages[2] (561 épisodes sur 11 261).

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

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

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

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

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

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

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

1.3.1 Le risque phytoplanctonique et la surveillance du phytoplancton

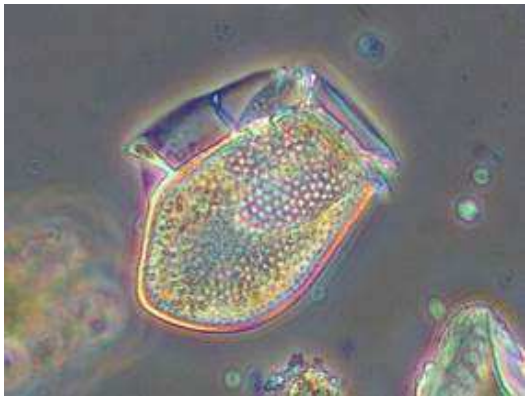
Généralités sur le phytoplancton

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

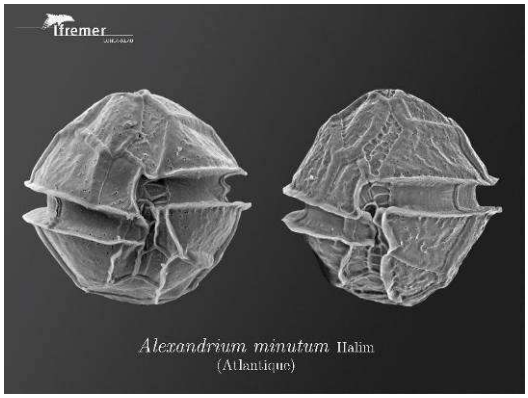
Au printemps et en été, en période de forte croissance algale, la prolifération de certaines espèces susceptibles de produire des phycotoxines peut représenter un risque sanitaire important pour les personnes qui consomment les coquillages contaminés.

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

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

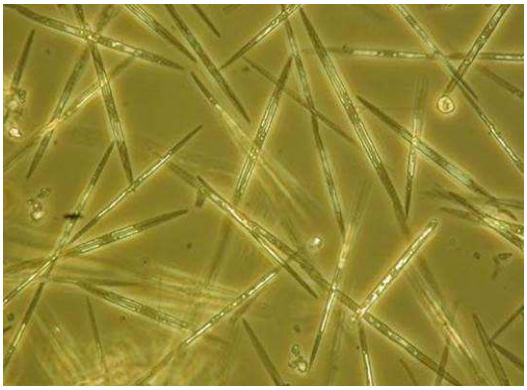


- ***Alexandrium*** : cette microalgue appartient à la famille des dinoflagellés. Plusieurs espèces produisent des toxines paralysantes appelées PSP (Paralytic Shellfish Poisoning), dont la saxitoxine est la principale. Les symptômes apparaissent généralement très rapidement (5



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

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



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

Surveillance du phytoplancton

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

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

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

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

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

1.3.2 Le risque chimique et la surveillance des contaminants chimiques

Généralités sur la contamination chimique

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

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

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

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


© ARS Bretagne

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

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

[3] www.phenomer.org

Surveillance des contaminants chimiques

Le Réseau d'Observation de la Contamination Chimique du milieu marin (ROCCH) est le principal outil de connaissance des niveaux de contamination chimique du littoral. Il a remplacé en 2008 l'ancien Réseau National d'Observation de la qualité du milieu marin (RNO), créé en 1974 et coordonné par l'Ifremer. Son objectif principal est d'évaluer les niveaux et les tendances de la contamination chimique du littoral et des paramètres généraux de la qualité du milieu. La surveillance des contaminants chimiques est effectuée dans les trois matrices marines, eau, biote et sédiment.

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

1.3.3 Le risque microbiologique et la surveillance de la contamination fécale

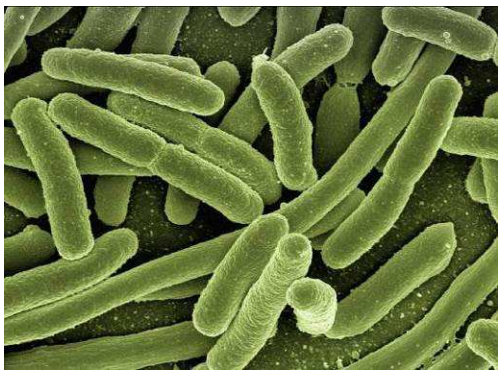
Généralités sur la contamination microbiologique

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

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

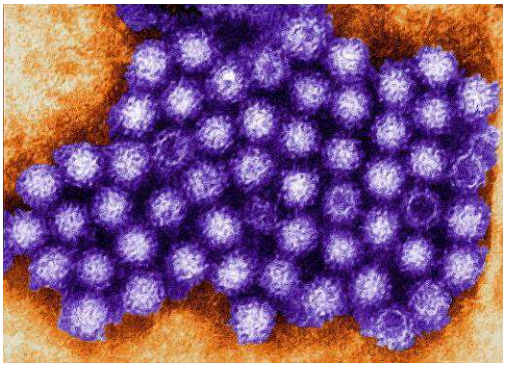
Hormis pour certains germes dont l'environnement marin constitue le milieu de vie naturel (vibrios), la plupart des germes pathogènes susceptibles d'être identifiés dans les eaux littorales ont une origine fécale, humaine ou animale. On trouve trois catégories de germes pathogènes identifiés dans les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

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

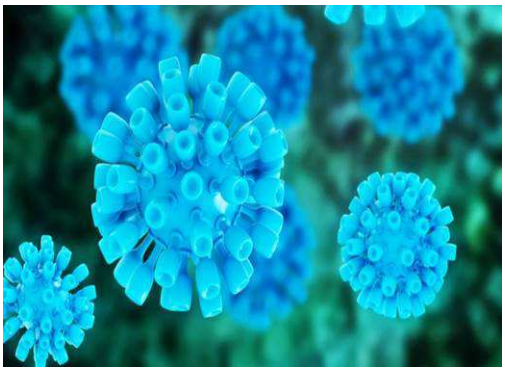


- **Des virus**, notamment les virus entériques d'origine humaine, qui sont à l'origine de nombreuses TIAC attribuées à la consommation de coquillages :

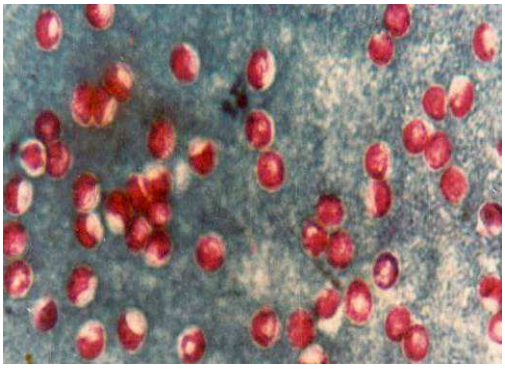
  - les norovirus (virus de Norwalk) constituent la principale cause de gastro-entérites aigües (GEA) chez l'homme et la première cause de TIAC d'origine coquillère en France. Seuls les génogroupes I, II et IV du virus sont pathogènes pour l'homme. Il est reconnu que l'infectiosité des norovirus est globalement forte. Les norovirus sont particulièrement résistants aux variations de température et de la salinité et peuvent survivre plusieurs semaines en milieu marin.



  - le virus de l'hépatite A (VHA) : le VHA est le deuxième agent viral mis en cause dans les épidémies à coquillages. L'homme infecté constitue le seul réservoir de virus. Le VHA est très résistant dans le milieu extérieur et la dose infectante est relativement faible. Depuis le début des années 1990, dix épidémies à VHA d'origine alimentaire ont été investiguées en France ; six d'entre elles ont été imputées à la consommation de coquillages[4], la plus récente concernant la baie de Paimpol en 2007.



- **Des parasites** : plusieurs parasites dont les espèces des genres *Cryptosporidium spp*. (réservoir constitué par les ruminants et l'homme) et *Giardia intestinalis* (réservoir principalement humain) peuvent être retrouvés dans les coquillages, notamment sous formes de kystes ou oocystes pouvant rester viables et infectieux plusieurs mois dans l'environnement. Si la présence de ces parasites a déjà été identifiée dans les coquillages, aucune épidémie liée à la consommation de coquillages n'a été rapportée à ce jour en France.



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

Surveillance de la contamination fécale

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

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

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

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

Ainsi, en Bretagne, en 2016, 61 sites de pêche à pied de loisir sont suivis dans le cadre du réseau ARS et 37 sites de pêche à pied de loisir sont suivis dans le cadre du réseau REMI de l'Ifremer.

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

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

1.4 Focus sur les sources de la contamination microbiologique

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

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

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



Figure 1 : Les sources de contamination microbiologique

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

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

2 La surveillance sanitaire de la pêche à pied récréative en Bretagne & le projet RESP²ONsable

2.1 Présentation du projet RESP²ONsable

Depuis 2013, l'Ifremer – Centre de Bretagne et l'ARS Bretagne collaborent au sein d'un projet nommé **RESP²ONsable** : RisquEs Sanitaires de la Pêche à Pied récréative et communicatiON, afin de communiquer sur les risques sanitaires liés à la pêche pied de loisir sur le littoral breton. Ce projet répond à une forte demande sociétale dans un contexte de regain d'intérêt pour la pêche à pied de loisir. Il s'agit d'un projet pilote à l'échelle régionale.

www.pecheapied-responsable.fr

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

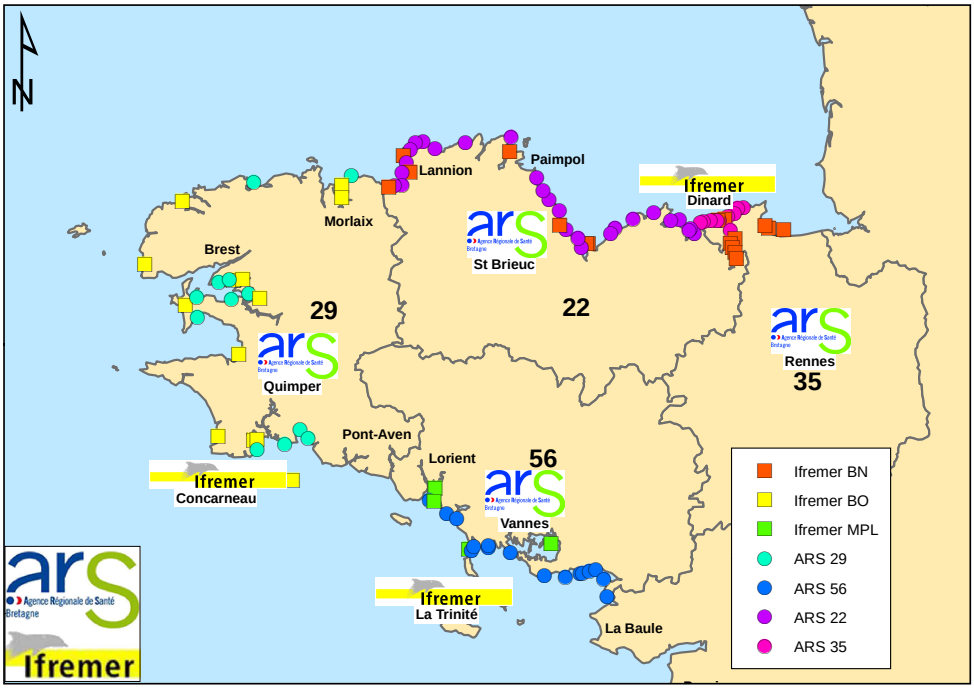


Figure 2 : RESP²ONsable, cartographie des partenaires et des points de suivis

Le projet RESP²ONsable repose principalement sur la création d'un site internet de référence, dédié à la communication sur les risques sanitaires liés à la pêche à pied de loisir.

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



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

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

- **La qualité globale des 98 sites de pêche à pied récréative** suivis en Bretagne, au moyen d'une fiche de synthèse, produite pour chaque point de suivi. Cette fiche est accessible via une carte Google en page d'accueil du site et à partir de l'onglet « ETAT des sites de pêche ».
- **La communication, en temps réel, d'alertes sanitaires**, occasionnant des interdictions temporaires de pêche. Ces informations sont consultables depuis l'onglet « ALERTES ».

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

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

2.2 Interprétation des résultats : surveillance chimique et du phytoplancton toxique

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

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

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

Ces informations sont également relayées sur le site internet RESP²ONsable, dans l'onglet « ALERTES ».

2.3 Interprétation des résultats : surveillance microbiologique

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

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

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

Son principe repose pour partie sur les règles de classement des zones de production professionnelle, fixées par le règlement communautaire 854/2004 modifié du 29 avril 2004[5]. Il s'en différencie toutefois en définissant des classes de qualité complémentaires, eu égard aux risques sanitaires plus importants pour les pêcheurs à pied amateurs, ces derniers ne disposant pas des moyens d'épuration des professionnels.

Au final, la qualité sanitaire est déterminée en fonction du pourcentage de dépassement de quatre seuils de qualité microbiologique définis pour l'indicateur *Escherichia coli* : 230 ; 1000 ; 4600 et 46 000 *E. coli* /100g CLI.

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

Niveau de contamination (*Escherichia coli* pour 100 g de Chair et Liquide Intervalvaire)	Qualité	Message sanitaire
100% des résultats ≤ 230	Bonne	
90% des résultats ≤ 1 000 et 100% des résultats ≤ 4 600	Moyenne	
90% des résultats ≤ 4 600 et 100% des résultats ≤ 46 000	Médiocre	
100% des résultats ≤ 46 000	Mauvaise	
Au moins un résultat > 46 000	Très mauvaise	

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

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

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

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

Le suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages des zones fréquentées en pêche à pied de loisir représente 53 points de suivi en Côtes-d'Armor et en Ille-et-Vilaine.

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

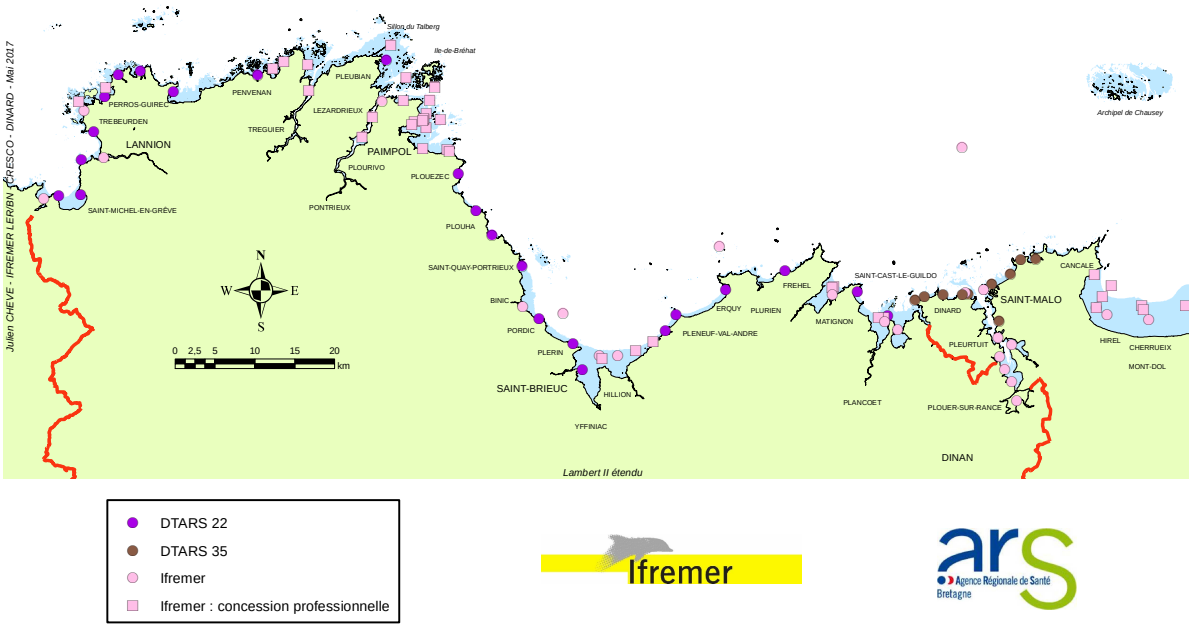


Figure 5 : Carte des réseaux de surveillance des coquillages en Côtes d'Armor et en Ille-et-Vilaine

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

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

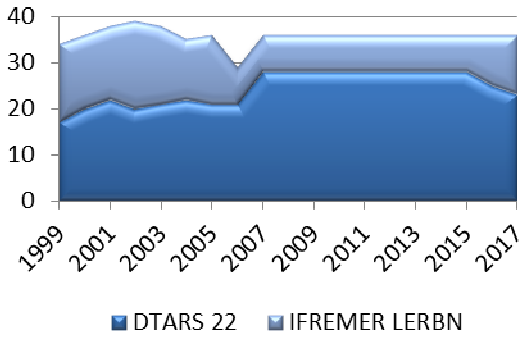


Figure 6 : Nombre de points de suivi sanitaire de la pêche à pied de loisir dans le 22

Forts de ces échanges, le LERBN et la DDARS 22 éditent depuis 1999 un rapport commun de synthèse sur le suivi sanitaire de la pêche à pied de loisir, qui fut étendu en 2012 à l'Ille-et-Vilaine avec la participation de la DDARS 35.

L'origine du projet RESP²ONsable résulte de ces partenariats en les étendant en 2013 aux autres laboratoires Ifremer et DDARS de Bretagne pour communiquer au travers du site internet développé à l'échelle de la région (www.pecheapied-responsable.fr).

Recensement en Côtes d'Armor

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

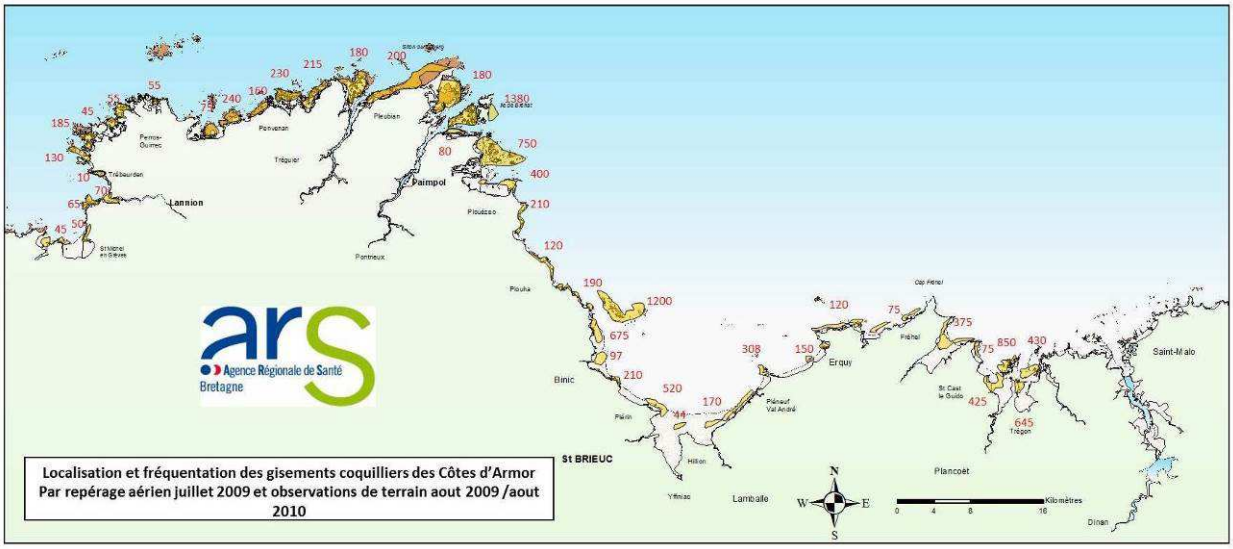


Figure 7 : Carte des fréquentations du littoral des Côtes d'Armor par les pêcheurs à pied de loisir

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

Recensement en Ille-et-Vilaine

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

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

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

Les objectifs de cette étude étaient multiples :

- Evaluer géographiquement l'exposition des pêcheurs à pied de coquillages aux risques sanitaires, afin de soulever les problématiques locales et de guider les gestionnaires de l'environnement.

- Evaluer les comportements (connaissances, pratiques…) des pêcheurs à pied par rapport à ces risques, afin d'identifier des populations cibles et d'évaluer l'efficacité des actions de communication actuelle.
- Identifier les besoins et les attentes des usagers en termes d'information, afin d'améliorer les messages et les supports de communication par rapport aux attentes des pêcheurs et notamment d'agir sur le site internet de RESP²ONsable.

Pour y répondre, deux approches ont été mises en œuvre : une approche cartographique et une approche comportementale, cette dernière étant basée sur des enquêtes auprès des pêcheurs à pied sur le terrain et en ligne sur le site internet.

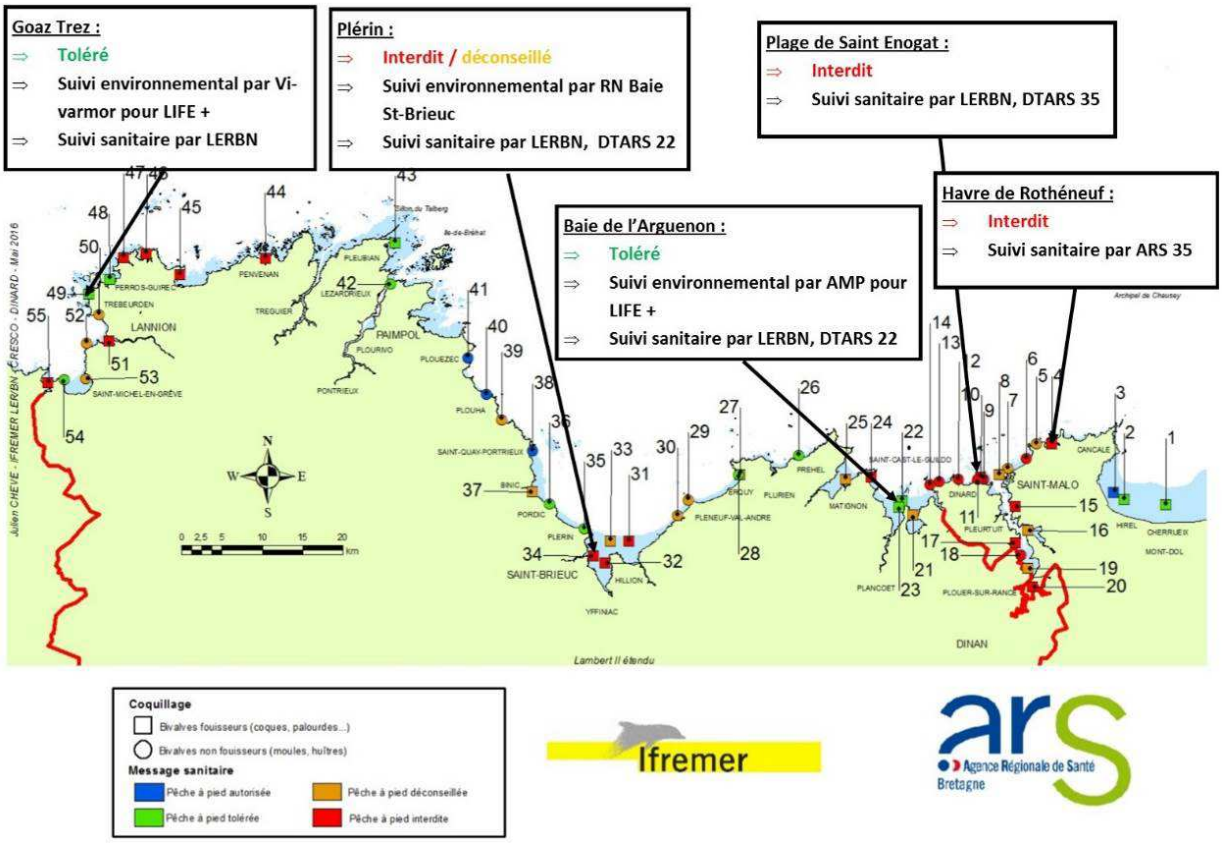


Figure 8 : Caractéristiques des cinq sites choisis pour les enquêtes de terrain

Cette étude et ses résultats sont présentés dans le paragraphe 3.2.

2.5 Résultats fiches de synthèse des gisements de coquillages

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

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

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

Tableau des points suivis présentés dans le rapport

N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
		Ille-et-Vilaine		
1	Biez Est réserve	Le Vivier-sur-Mer	Palourde	Ifremer
2	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
		Rance (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	Ifremer
22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22
23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	Ifremer
24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	DTARS 22
25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	Ifremer
26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	DTARS 22
27	Pointe de la Houssaye	Erquy	Moule	DTARS 22

Repère :
- 35
- Rance
- 22

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

Fiches bilans sur les risques sanitaires

Une synthèse des résultats des trois dernières années disponibles au 01/01/2017 sur les 53 points de prélèvement est représentée sous forme de fiches individuelles numérotées. Les arrêtés du 7 octobre 2013 et du 8 juillet 2015 portant sur le classement sanitaire des fouisseurs, respectivement en Ille-et-Vilaine et en Côtes d'Armor, en vigueur au 01/01/2016, ainsi que l'arrêté préfectoral du 22 septembre 2016 listant les secteurs interdits à la pêche à pied récréative de coquillages dans les Côtes d'Armor ont été pris en compte dans la rédaction de ces fiches, en plus d'arrêtés municipaux le cas échéant.

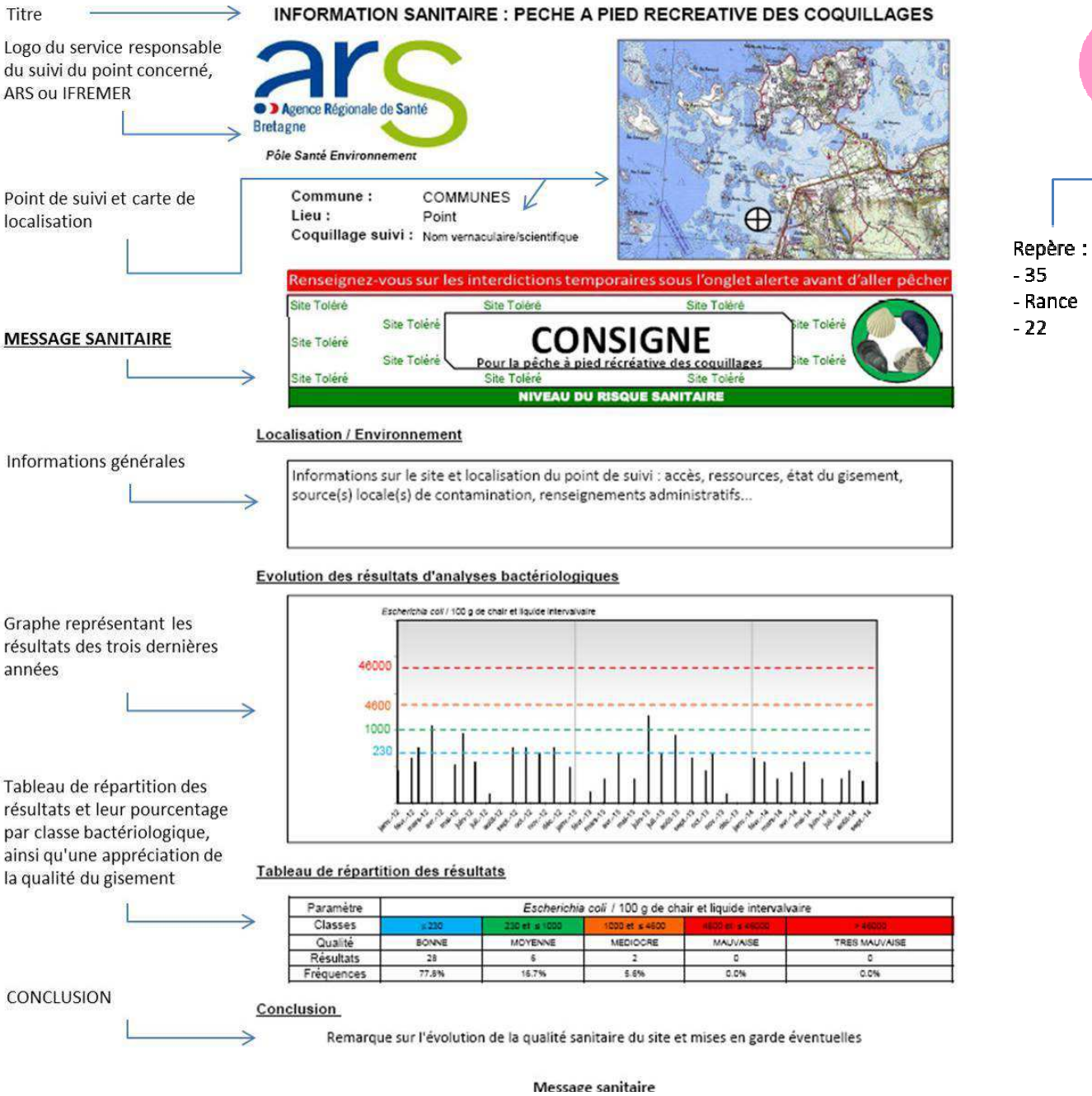
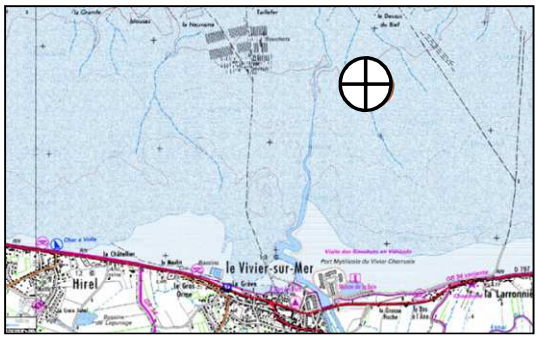


Figure 9 : Schéma explicatif des contenus des fiches de synthèse

1

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

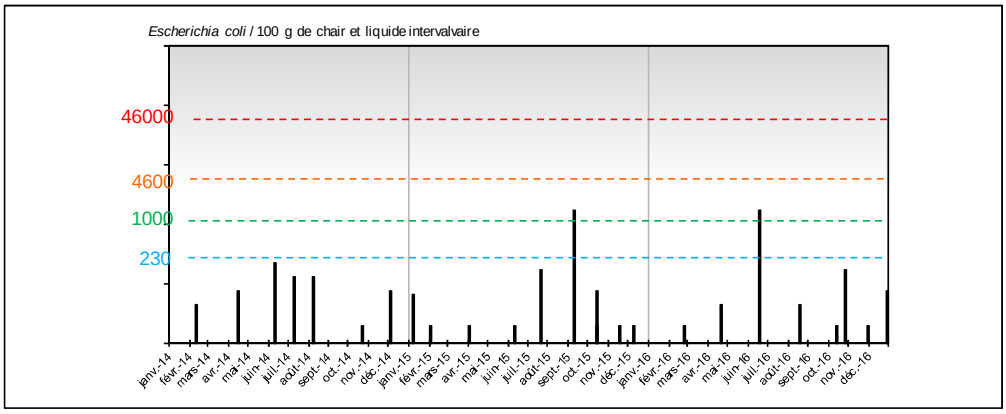


Tableau de répartition des résultats

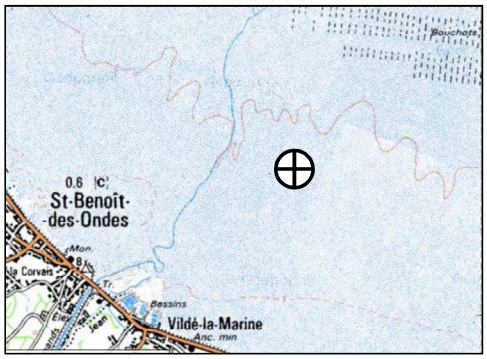
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	23	0	2	0	0
Fréquences	92,0%	0,0%	8,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

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

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

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

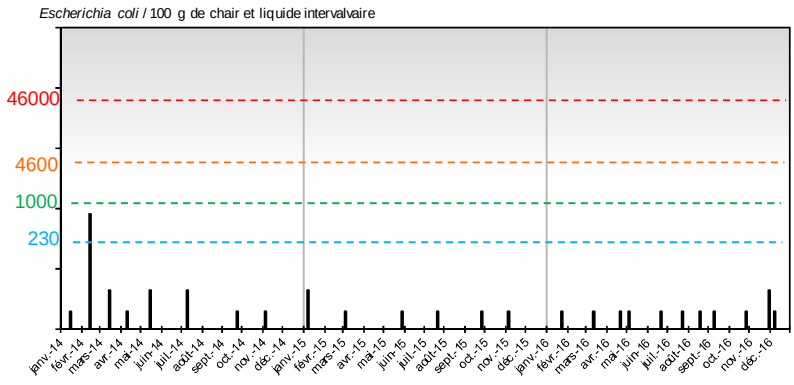


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	1	0	0	0
Fréquences	96,0%	4,0%	0,0%	0,0%	0,0%

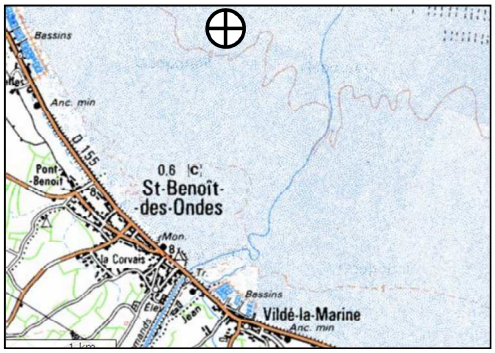
Conclusion

Hormis un pic de contamination de faible importance en février 2014, ce gisement présente dans son ensemble une très bonne qualité sanitaire. 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.

3

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

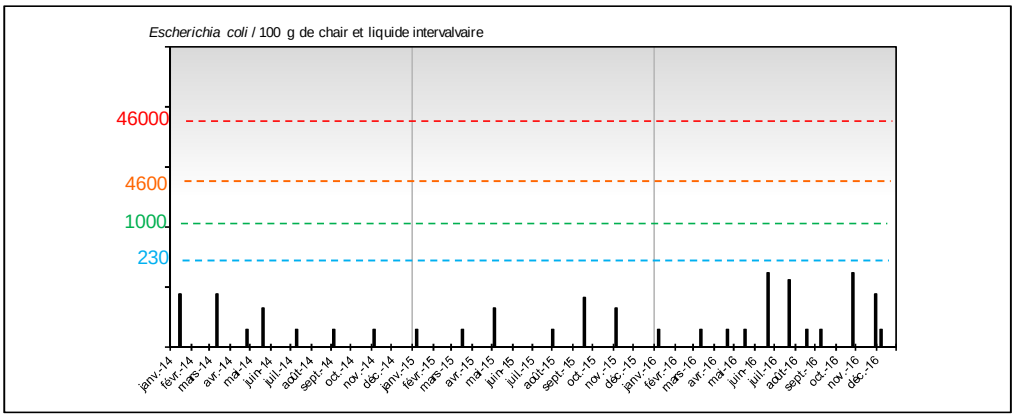


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce site connaissait encore quelques contaminations épisodiques jusqu'en 2013. La qualité sanitaire est aujourd'hui exceptionnelle. A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

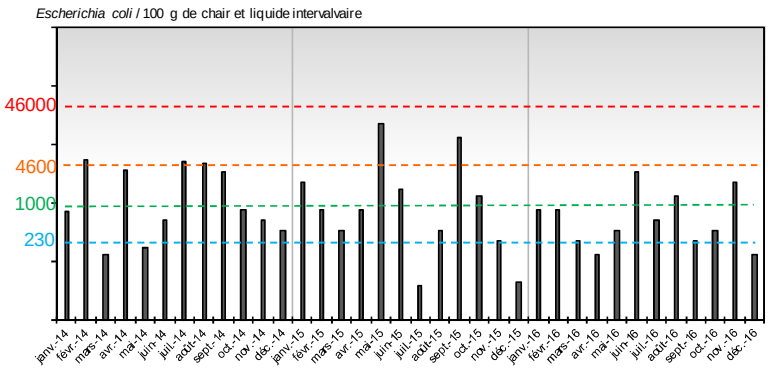


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	**MAUVAISE**	TRES MAUVAISE
Résultats	9	14	9	**4**	0
Fréquences	25,0%	38,9%	25,0%	**11,1%**	0,0%

Conclusion

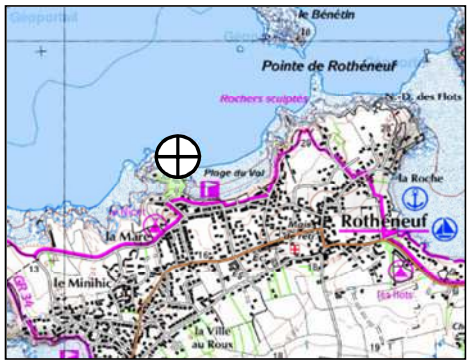
Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique, qui perdure en 2016. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 13 avril 1999.

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

5

ars Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



Commune : SAINT MALO
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

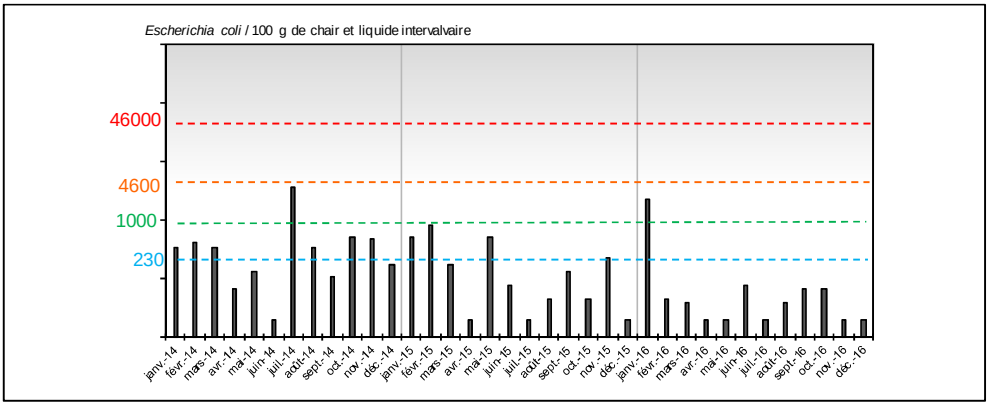


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	**MOYENNE**	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	25	**9**	2	0	0
Fréquences	69,4%	**25,0%**	5,6%	0,0%	0,0%

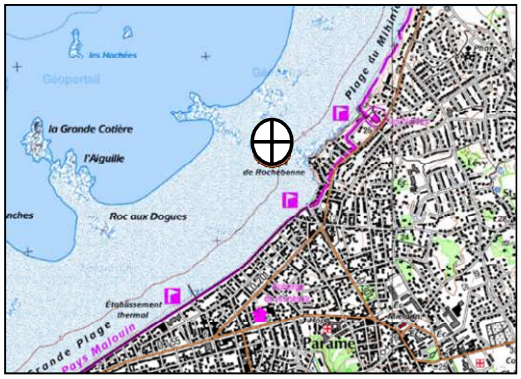
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante, qui s'est améliorée depuis 2016. La pêche à pied y est cependant déconseillée à titre préventif par arrêté municipal.

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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

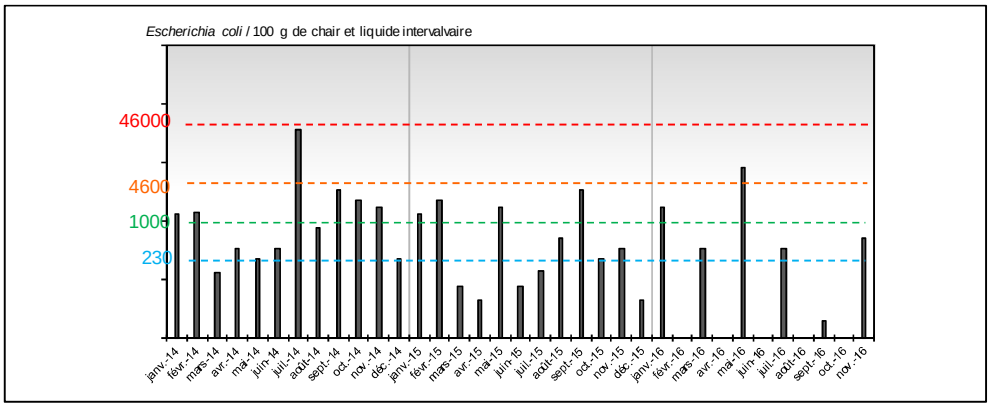


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	**MEDIOCRE**	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	10	8	**10**	2	0
Fréquences	33,3%	26,7%	**33,3%**	6,7%	0,0%

Conclusion

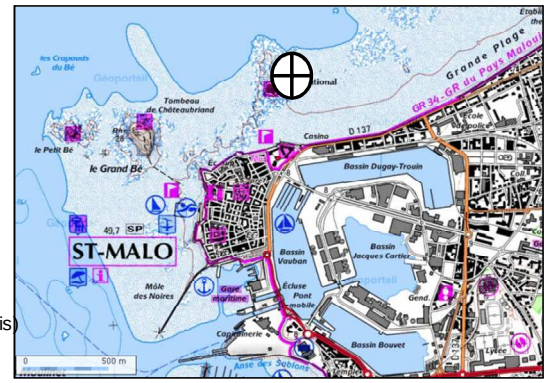
Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre avec quelques pics de contaminations importantes ces trois dernières années. La pêche à pied y est donc interdite par arrêté municipal.

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.

7

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



Commune : SAINT MALO
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

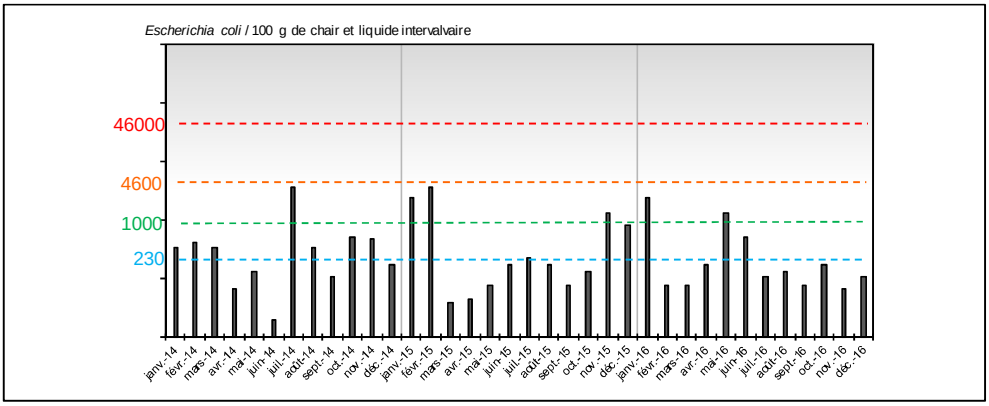


Tableau de répartition des résultats

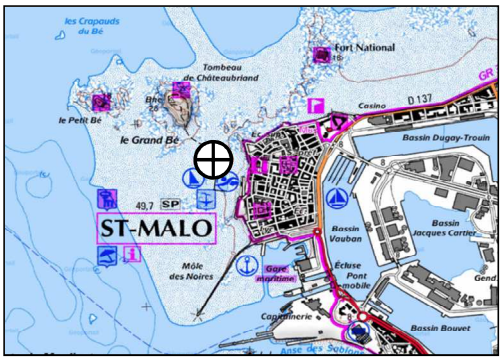
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	**MEDIOCRE**	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	8	**6**	0	0
Fréquences	61,1%	22,2%	**16,7%**	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique irrégulière et qui reste de qualité médiocre depuis 2014. 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.

Ifremer
LERBN - Dinard



Commune : SAINT MALO
Lieu : Grand Bé
Coquillage suivi : Coques *(Cerastoderma edule)*

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement 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 la dense urbanisation littorale.

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 spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

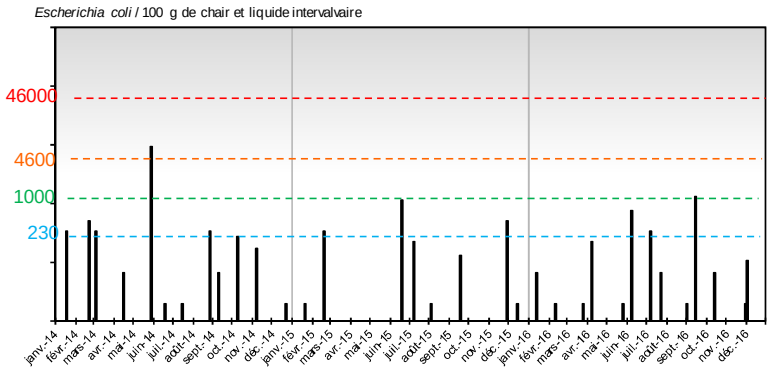


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	21	9	2	1	0
Fréquences	63,6%	27,3%	6,1%	3,0%	0,0%

Conclusion

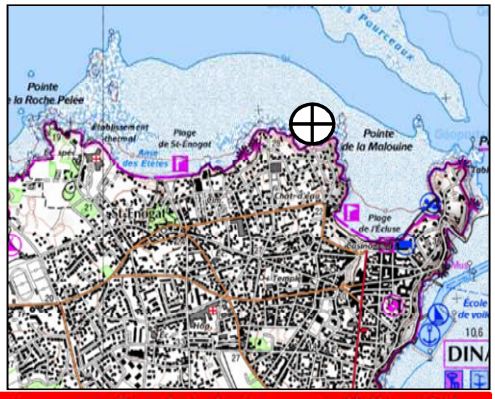
Anciennement interdit à la pêche à pied, la qualité sanitaire de ce gisement continue de s'améliorer. Il reste cependant déconseillé. La pêche à pied récréative y reste déconseillée.

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

9

Agence Régionale de Santé Bretagne

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

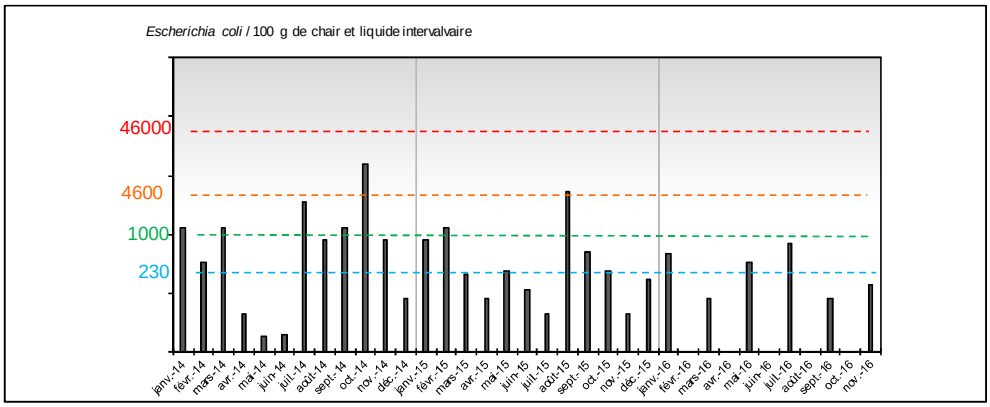


Tableau de répartition des résultats

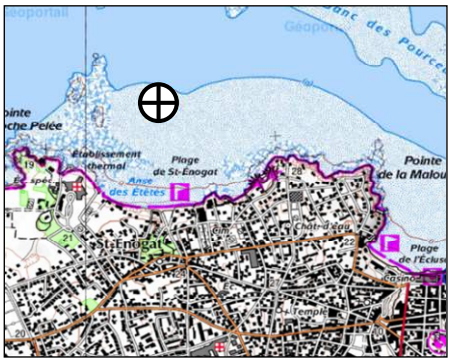
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	**MEDIOCRE**	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	15	8	**5**	2	0
Fréquences	50,0%	26,7%	**16,7%**	6,7%	0,0%

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants, expliquant le maintien de l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur. Une légère amélioration est cependant observée en 2016.

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

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT

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 qui 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 sont en cours de réalisation depuis 2014 suite 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 contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

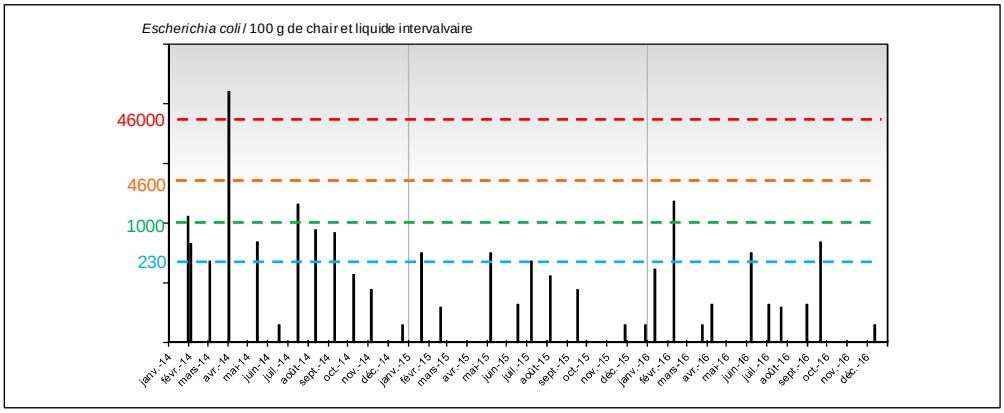


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	8	3	0	1
Fréquences	61,3%	25,8%	9,7%	0,0%	3,2%

Conclusion

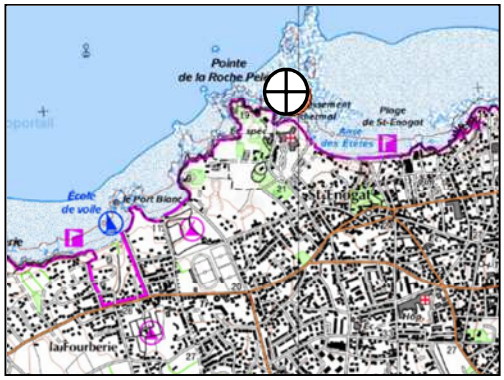
Pendant l'hiver 2013-2014, la présence de nombreux pics de contamination ont porté le risque sanitaire à son maximum. La qualité s'est nettement améliorée depuis mais les travaux de réhabilitation de l'assaisinnement urbain sont encore en cours. A confirmer en 2017.

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

11

Agence Régionale de Santé Bretagne

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

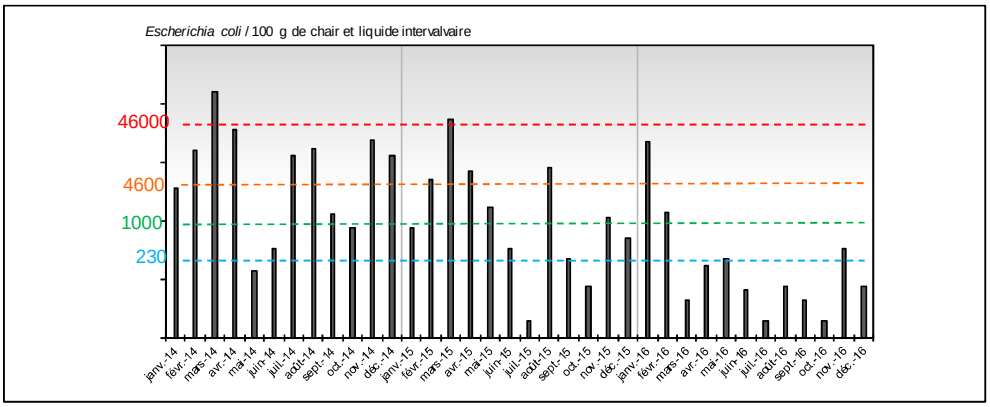


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	**TRES MAUVAISE**
Résultats	13	6	5	10	**2**
Fréquences	36,1%	16,7%	13,9%	27,8%	**5,6%**

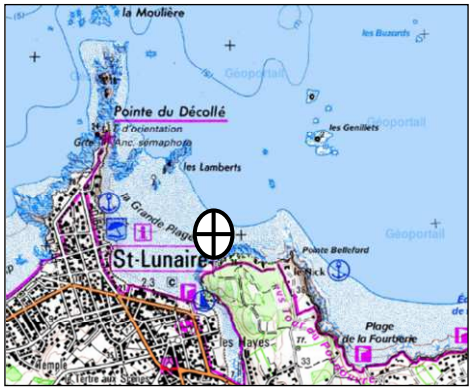
Conclusion

Ce gisement présente des très importantes contaminations répétées depuis 2014. La pêche à pied y demeure interdite compte tenu de la très mauvaise qualité bactériologique des coquillages. Une amélioration est cependant observée depuis mars 2016.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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



Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

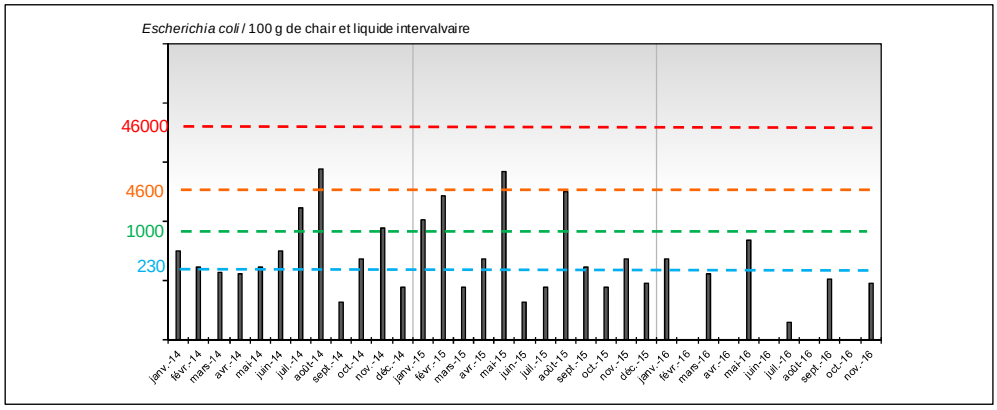


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	**MEDIOCRE**	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	4	**4**	2	0
Fréquences	66,7%	13,3%	**13,3%**	6,7%	0,0%

Conclusion

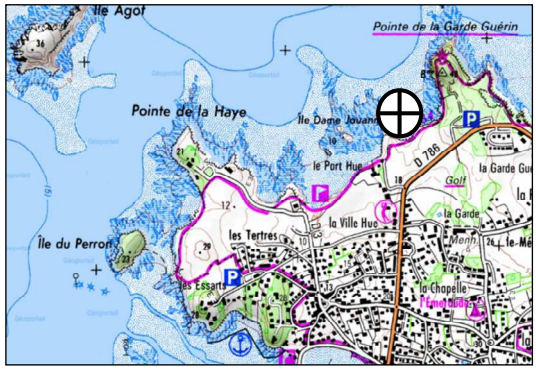
La qualité de ce gisement a eu tendance à s'améliorer en 2016, avec cependant des pics de contamination notables enregistrés en 2015. La pêche à pied y demeure interdite par arrêté municipal.

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

13

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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



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

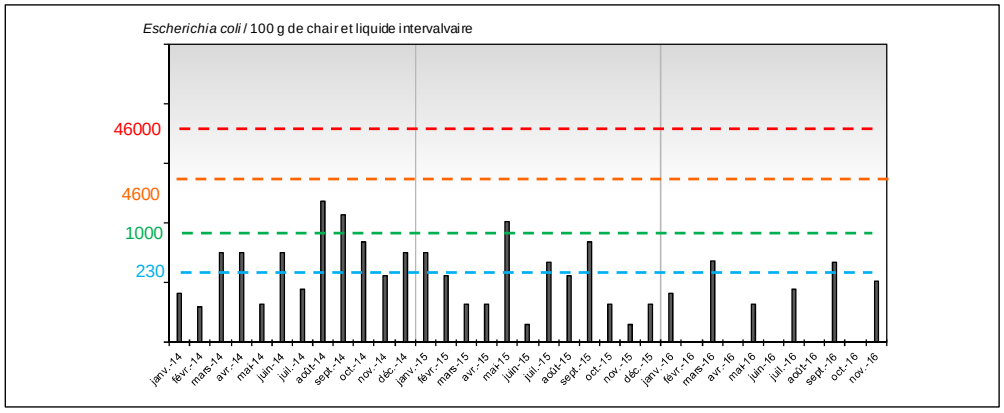


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	**MOYENNE**	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	**7**	3	0	0
Fréquences	66,7%	**23,3%**	10,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont souvent de qualité moyenne et présentent des pics de contamination ponctuelle expliquant l'interdiction de pêche à pied récréative dans ce secteur. Une tendance à l'amélioration est cependant constatée depuis 2015.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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



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

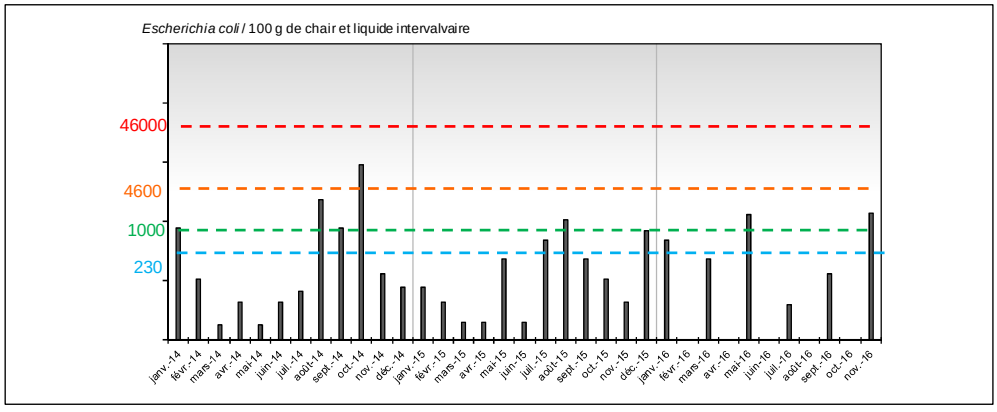


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	**MEDIOCRE**	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	5	**4**	1	0
Fréquences	66,7%	16,7%	**13,3%**	3,3%	0,0%

Conclusion

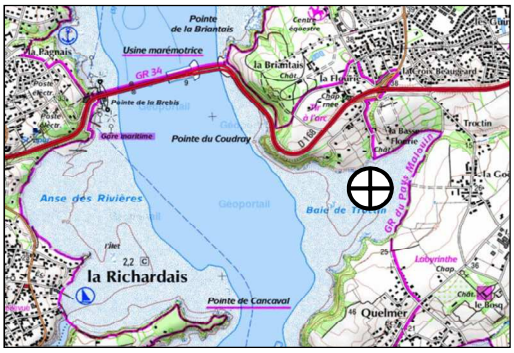
Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants expliquant l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.

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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement

Commune : SAINT MALO
Lieu : Anse de Troctin
Coquillage suivi : Coques (*Cerastoderma edule*)



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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



SITE INTERDIT PAR ARRETE MUNICIPAL

Localisation / Environnement

Ce point est situé 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

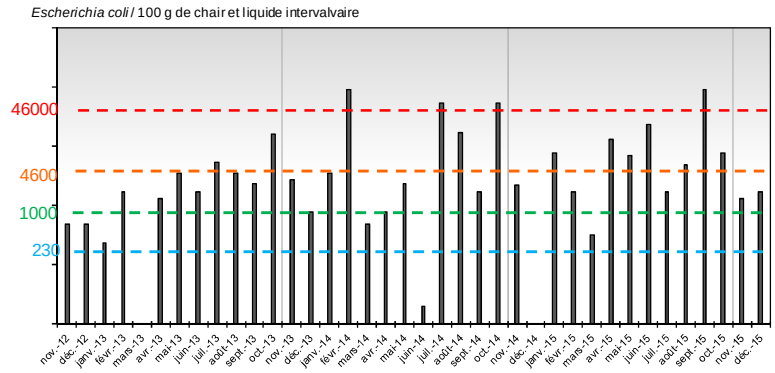


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	**TRES MAUVAISE**
Résultats	2	6	15	9	**4**
Fréquences	5,6%	16,7%	41,7%	25,0%	**11,1%**

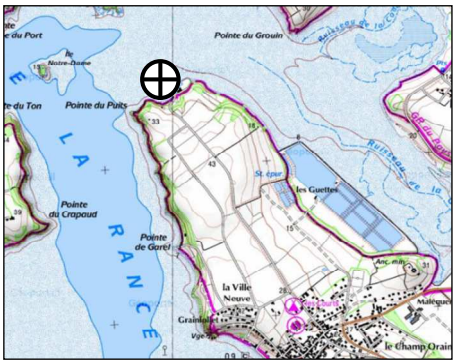
Conclusion

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 la cuisson.

16

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déco **SITE DECONSEILLE** Déconse
Site Déconseillé **Pour la pêche à pied récréative des coquillages**
Site Déco Déconse
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 Guérets) 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 contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

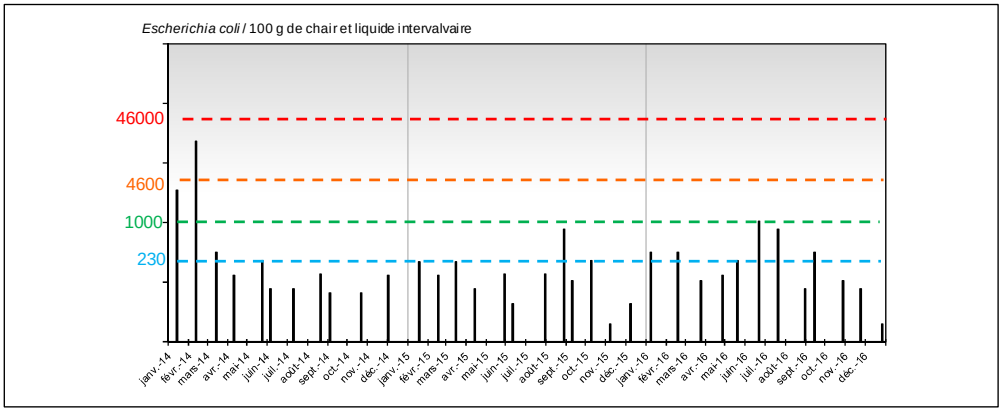


Tableau de répartition des résultats

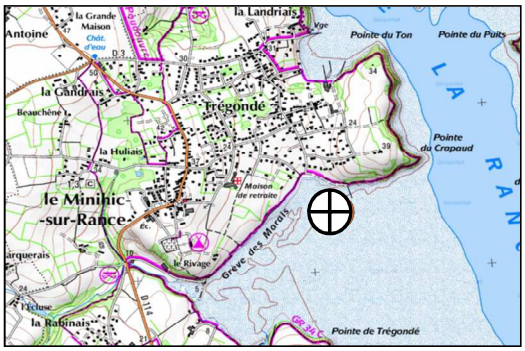
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	26	6	2	1	0
Fréquences	74,3%	17,1%	5,7%	2,9%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement s'est améliorée depuis l'observation des derniers pics de contamination significatifs qui datent de l'hiver 2014. A confirmer. La pêche à pied de loisir reste déconseillée.

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

Ifremer
LERBN - Dinard



Commune : LE MINIHIC-SUR-RANCE
Lieu : Minihic le Marais
Coquillage suivi : Coques *(Cerastoderma edule)*

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

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 bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

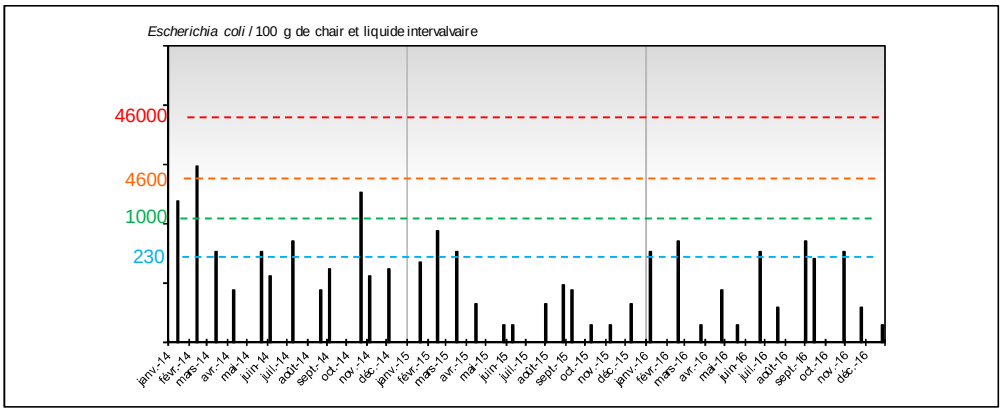


Tableau de répartition des résultats

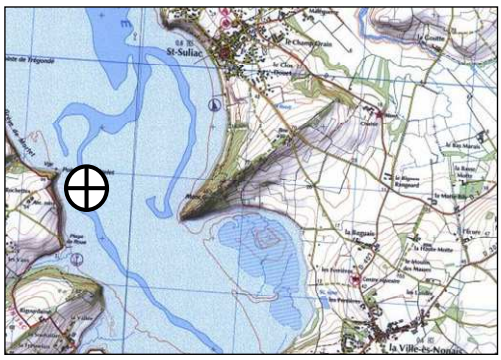
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	11	2	1	0
Fréquences	61,1%	30,6%	5,6%	2,8%	0,0%

Conclusion

L'amélioration de la qualité sanitaire de ce gisement, observée depuis 2013, se confirme. La pêche récréative des coquillages est désormais possible mais reste déconseillée.

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

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déco SITE DECONSEILLE Déconse
Site Déconseillé Pour la pêche à pied récréative des coquillages
Site Déco Déconse
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

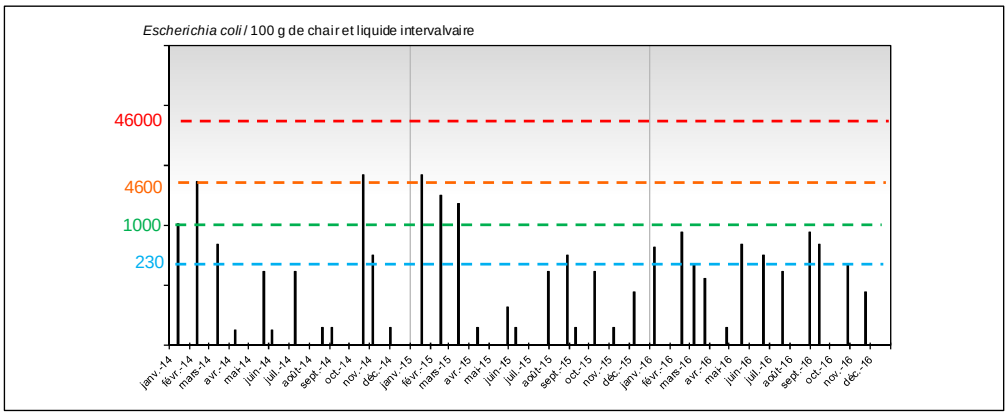


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	9	3	3	0
Fréquences	59,5%	24,3%	8,1%	8,1%	0,0%

Conclusion

Des pics de mauvaise qualité sanitaire sont observés jusqu'à l'hiver 2015. La qualité sanitaire du site est en amélioration mais reste médiocre.

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

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déco SITE DECONSEILLE Déconse
Site Déconseillé Pour la pêche à pied récréative des coquillages
Site Déco Déconse
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

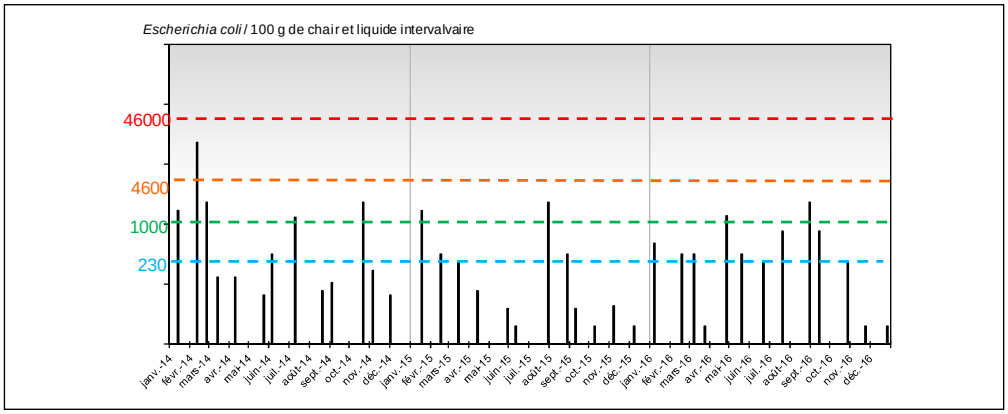


Tableau de répartition des résultats

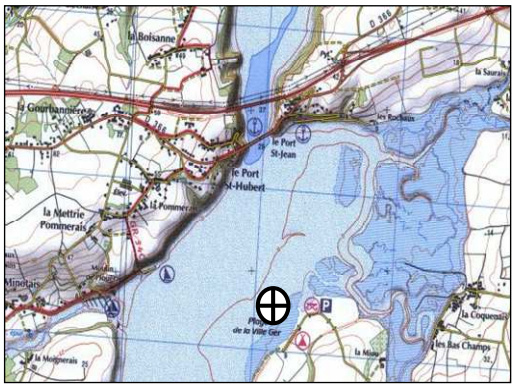
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	9	8	1	0
Fréquences	52,6%	23,7%	21,1%	2,6%	0,0%

Conclusion

Jusqu'à l'hiver 2014 ce gisement présentait une mauvaise qualité sanitaire avec des pics de contamination souvent élevés et des alertes qui pouvaient durer dans le temps. La situation s'est améliorée depuis mais le site reste déconseillé pour la pêche à pied de loisir.

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

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé **SITE DECONSEILLE** Déconseillé
Pour la pêche à pied récréative des coquillages
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER - INTERDIT DU 01/10 au 30/04 PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est classé alternativement **B** du 01/05 au 30/09 et **C (pêche récréative interdite)** du 01/10 au 30/04. (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

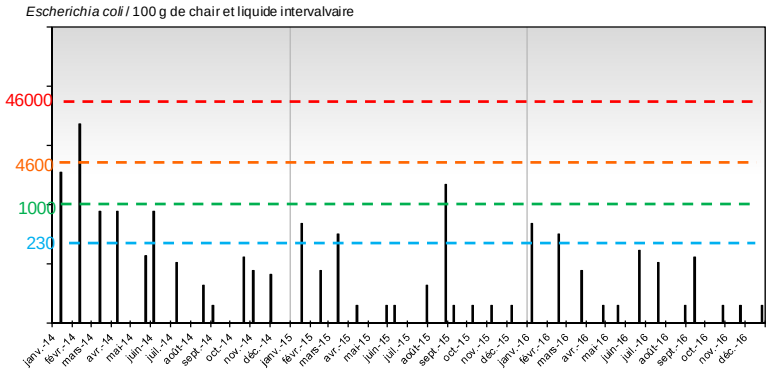


Tableau de répartition des résultats

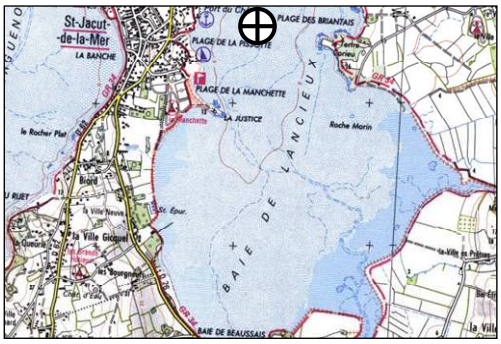
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	26	7	2	1	0
Fréquences	72,2%	19,4%	5,6%	2,8%	0,0%

Conclusion

Jusqu'au début 2014 ce gisement présentait une mauvaise qualité sanitaire et pouvait subir des épisodes de contamination élevée. La situation s'est améliorée depuis. La pêche est possible mais déconseillée en été et **interdite par arrêté prefectoral en hiver.**

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.

Ifremer
LERBN - Dinard



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

21

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de 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. La qualité sanitaire de ce gisement est fortement tributaire des apports terrigènes (cours d'eaux, rejets pluviaux, rejets de station d'épuration...) alimentant les filières qui traversent la baie.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

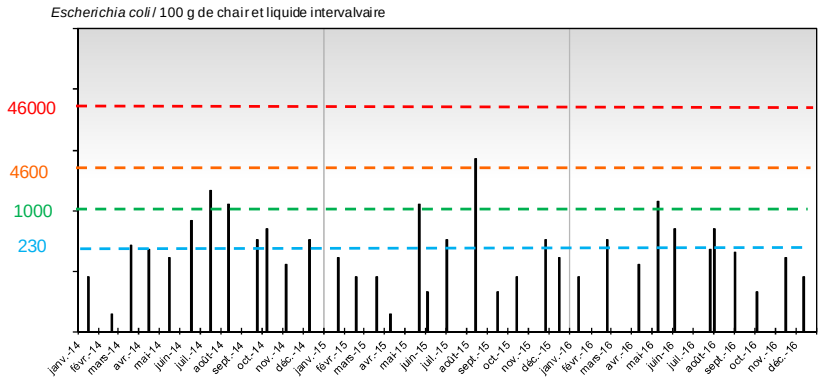


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	10	4	1	0
Fréquences	57,1%	28,6%	11,4%	2,9%	0,0%

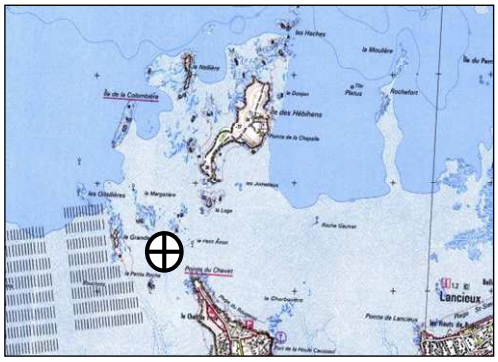
Conclusion

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

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé
Site Autorisé **SITE AUTORISE** Site Autorisé
Site Autorisé **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Site Autorisé
Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

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

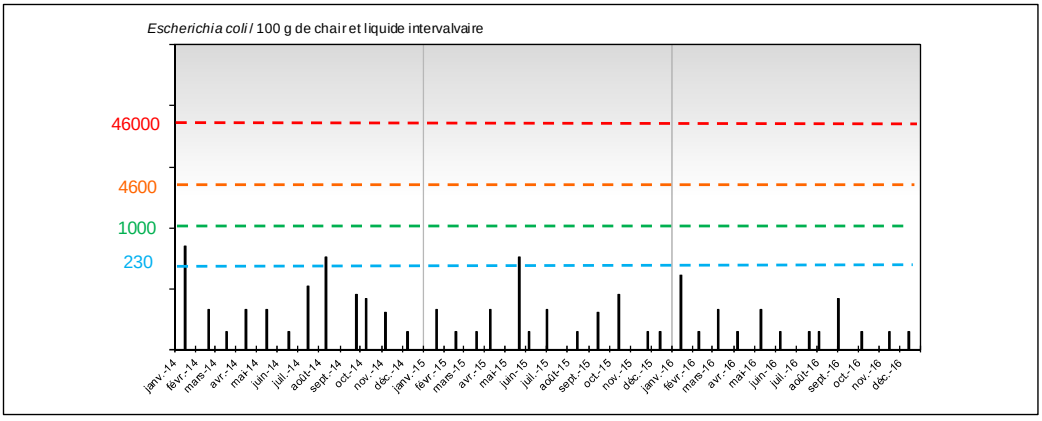


Tableau de répartition des résultats

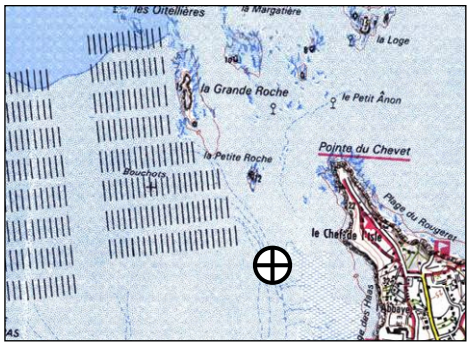
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	33	3	0	0	0
Fréquences	91,7%	8,3%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Le gisement présente une qualité satisfaisante.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

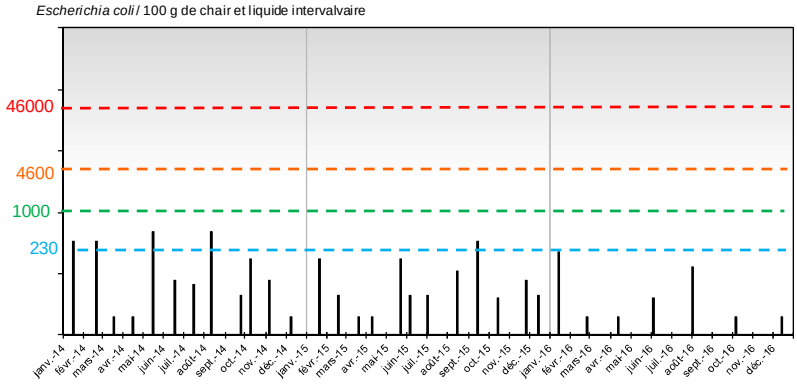


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	26	5	0	0	0
Fréquences	83,9%	16,1%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement s'est améliorée, il présente une qualité moyenne.
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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

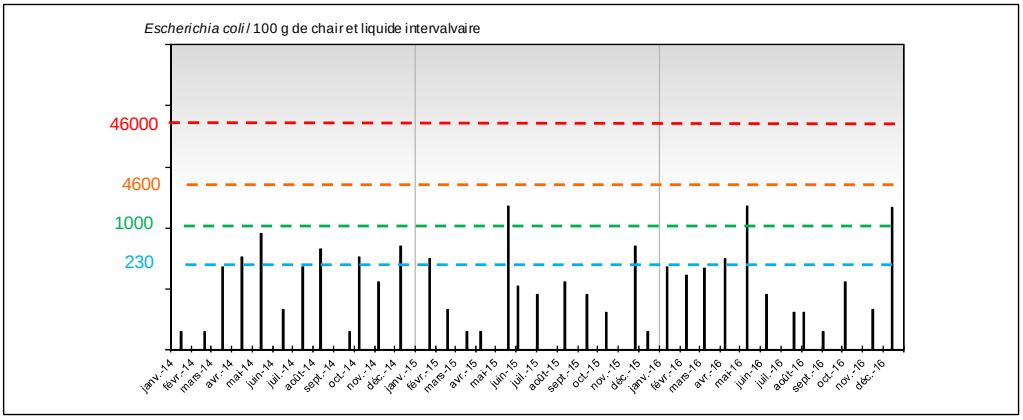


Tableau de répartition des résultats

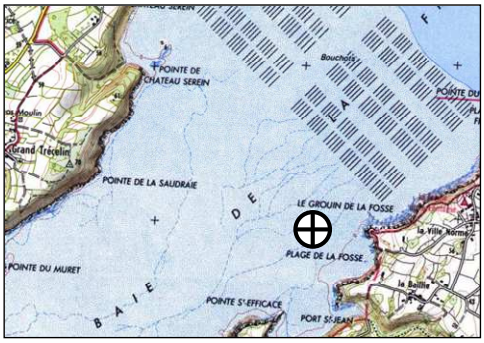
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	25	8	3	0	0
Fréquences	69,4%	22,2%	8,3%	0,0%	0,0%

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique moyenne accompagnée de rares pics de contamination de qualité médiocre.
La pêche à pied récréative de coquillages est interdite par arrêté préfectoral dans les limites du port.

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

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Cette baie est bordée par les communes de St-Cast-le-Guildo à l'Est, Fréhel à l'Ouest, Matignon et Pléboulle au Sud. Le Frémur se jette dans le fond de cette baie et divers petits fleuves côtiers y arrivent (Le Rat, Le Kermiton). Leurs bassins versants couvrent une zone agricole d'élevages intensifs. Depuis 1989, ce gisement ne faisait l'objet d'aucune exploitation professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

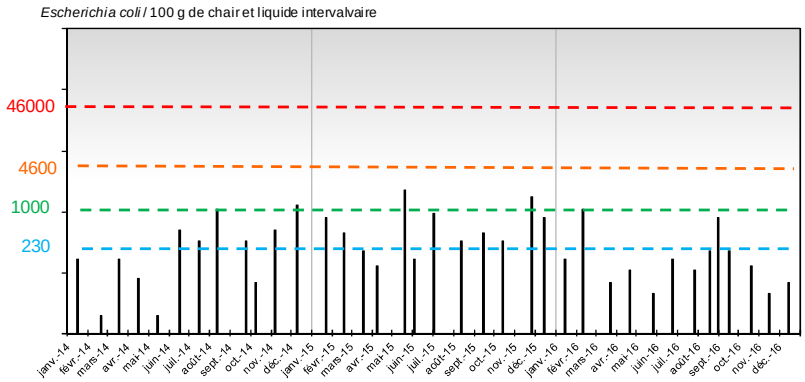


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	12	5	0	0
Fréquences	54,1%	32,4%	13,5%	0,0%	0,0%

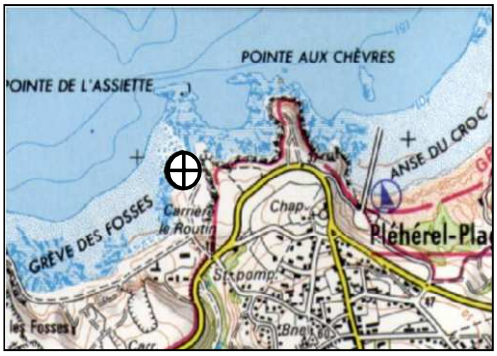
Conclusion

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

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

26

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 Janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

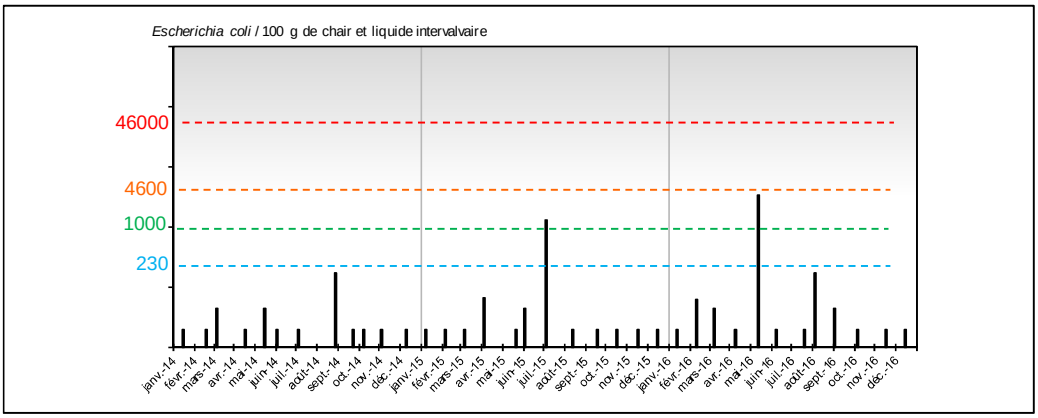


Tableau de répartition des résultats

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

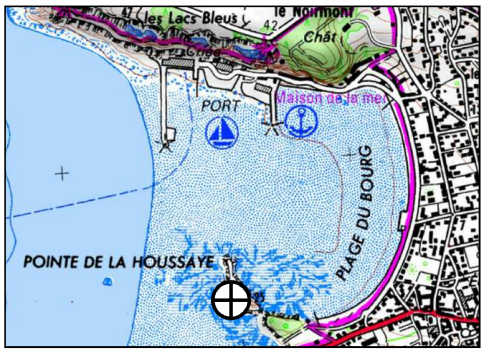
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne. Episodiquement des résultats de qualité médiocre sont observés, ils sont le plus souvent liés à un dysfonctionnement ponctuel au niveau de la station d'épuration voisine.

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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 Janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

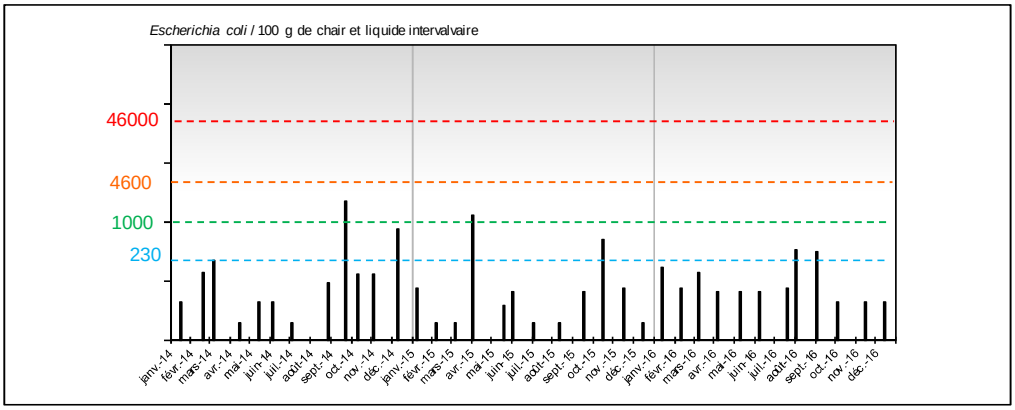


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	30	4	2	0	0
Fréquences	83,3%	11,1%	5,6%	0,0%	0,0%

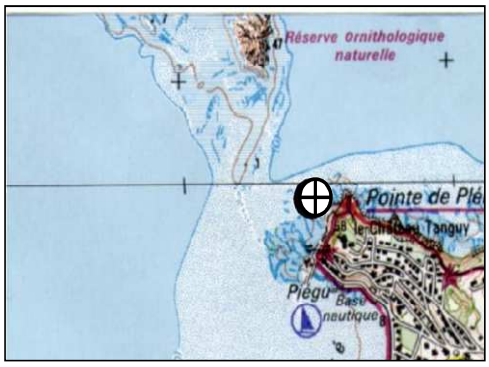
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne accompagnée de pics 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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

28

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

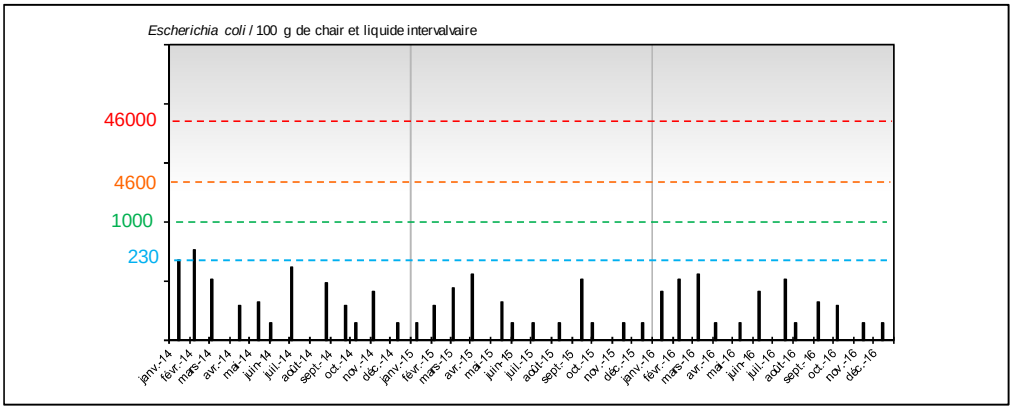


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	35	1	0	0	0
Fréquences	97,2%	2,8%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement de bonne qualité bactériologique présente de rares pics de qualité moyenne.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé **SITE DECONSEILLE** Déconseillé
Site Déconseillé **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 Janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

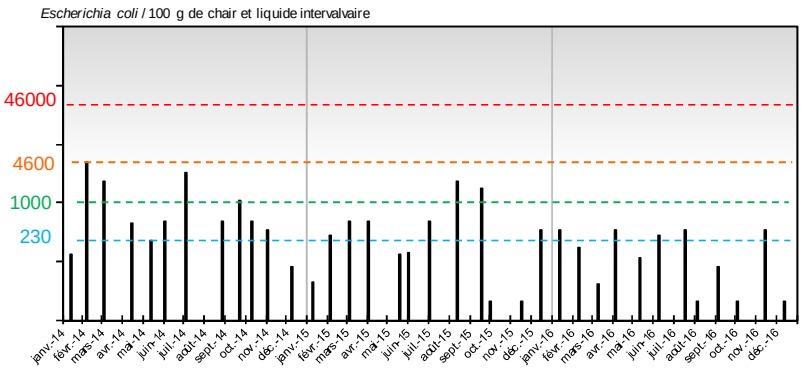


Tableau de répartition des résultats

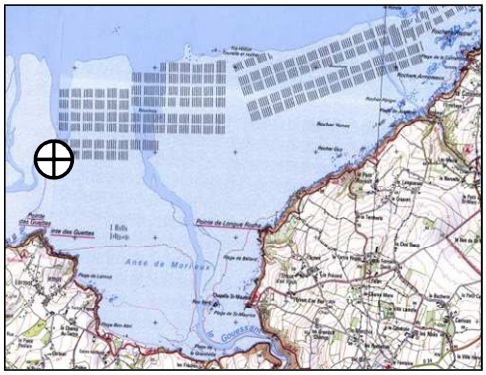
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	15	15	5	1	0
Fréquences	41,7%	41,7%	13,9%	2,8%	0,0%

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.

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.

Ifremer
LERBN - Dinard



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

30

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déco **SITE DECONSEILLE** Décons
Site Déconseillé
Site Déco **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Décons
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 **B** (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

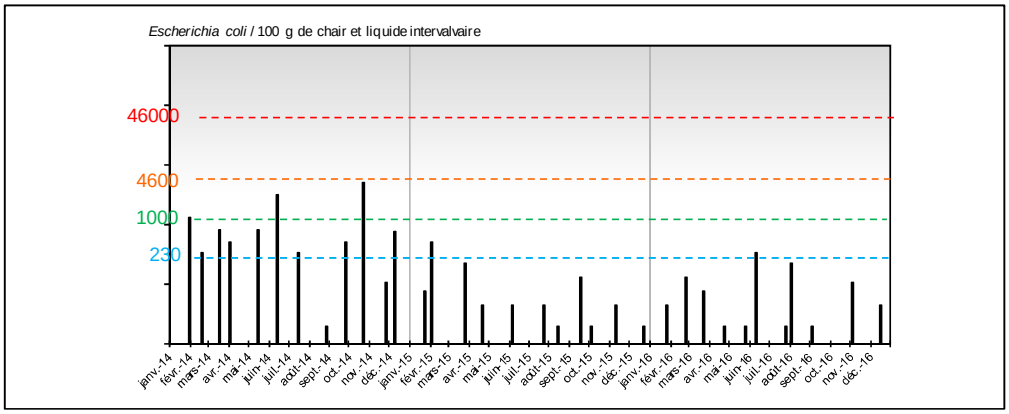


Tableau de répartition des résultats

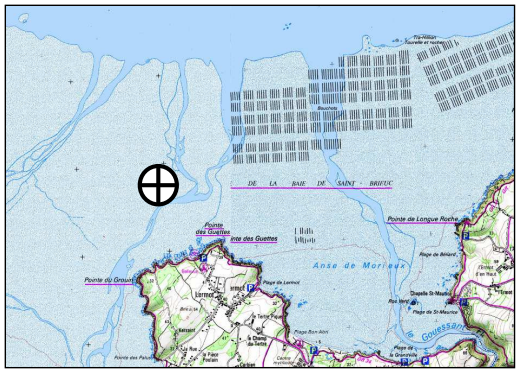
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	9	2	1	0
Fréquences	64,7%	26,5%	5,9%	2,9%	0,0%

Conclusion

Anciennement de mauvaise qualité, l'état sanitaire des fouisseurs s'améliore depuis 2011. La pêche récréative est désormais possible mais reste déconseillée.

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

Ifremer
LERBN - Dinard



Commune : HILLION
Lieu : Baie de St-Brieuc
Coquillage suivi : Coques *(Cerastoderma edule)*

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. 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 2 janvier 2017)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

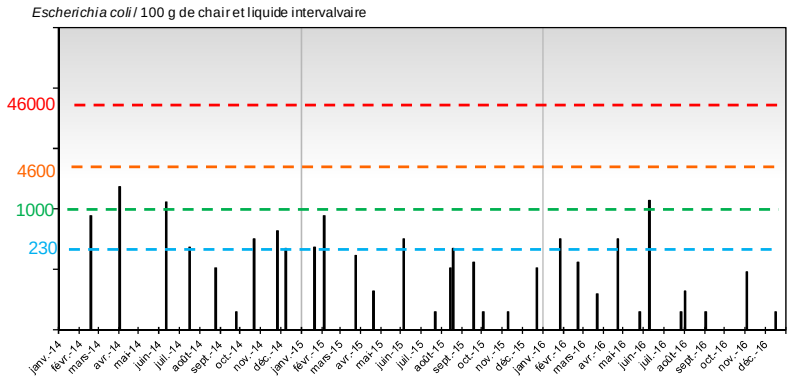


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	7	3	0	0
Fréquences	68,8%	21,9%	9,4%	0,0%	0,0%

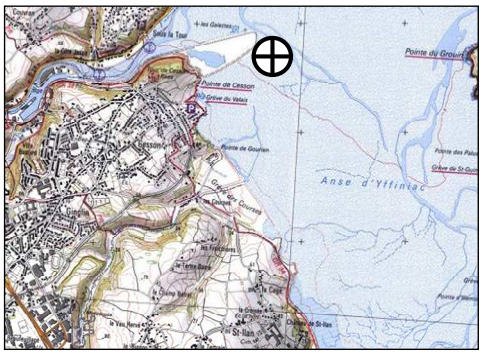
Conclusion

Anciennement de mauvaise qualité sanitaire, cette partie du gisement n'a cessé de s'améliorer depuis 2012. La pêche à pied récréative est aujourd'hui tolérée.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

32

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement 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 non classé (Arrêté Préfectoral du 2 Janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

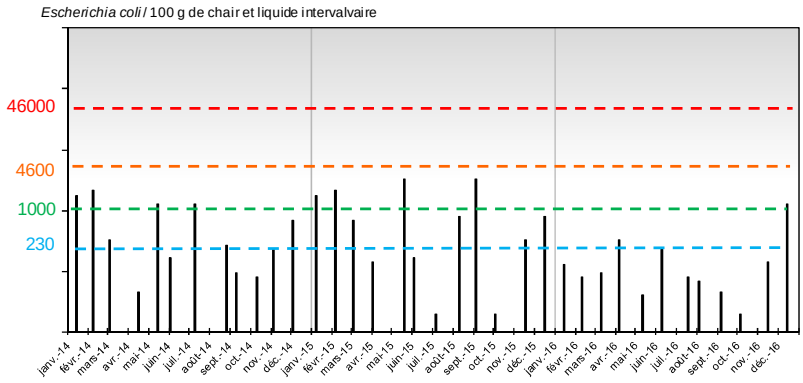


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	8	9	0	0
Fréquences	52,8%	22,2%	25,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

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

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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



Commune : PLERIN
Lieu : Rocher Martin
Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

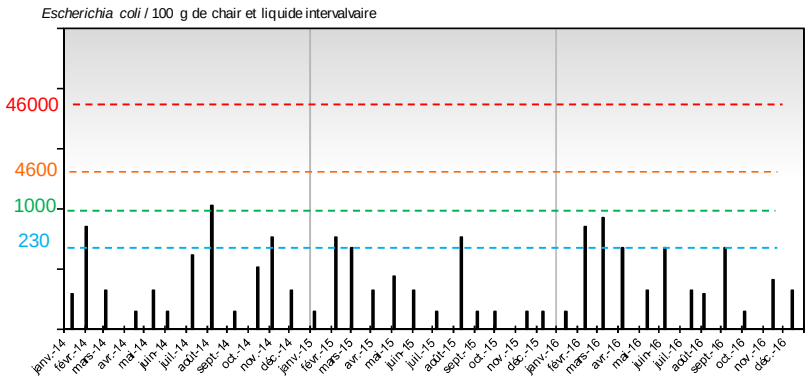


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	29	6	1	0	0
Fréquences	80,6%	16,7%	2,8%	0,0%	0,0%

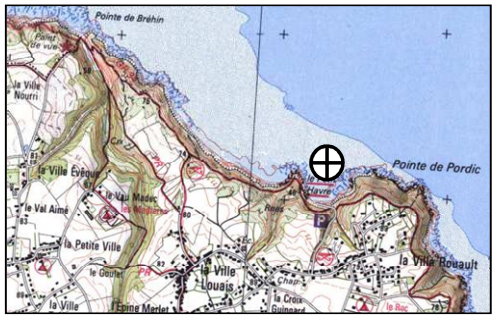
Conclusion

Ce gisement présente une qualité fluctuante avec un pic de contamination 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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



Commune : PORDIC
Lieu : Le Petit Havre
Coquillage suivi Moules (Mytilus galloprovincialis)

34

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement d'huitres 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 2 Janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

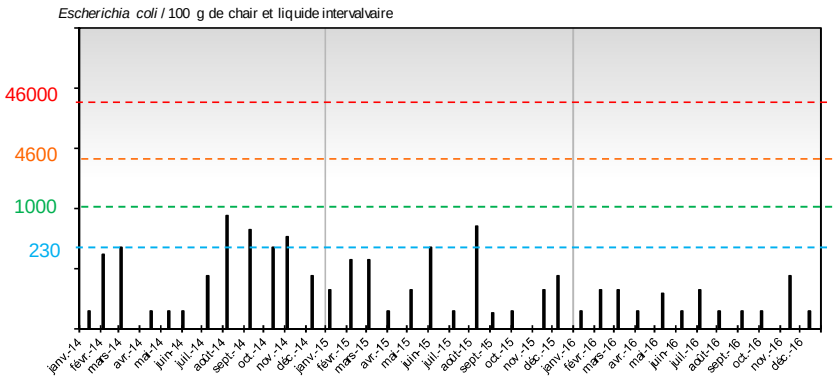


Tableau de répartition des résultats

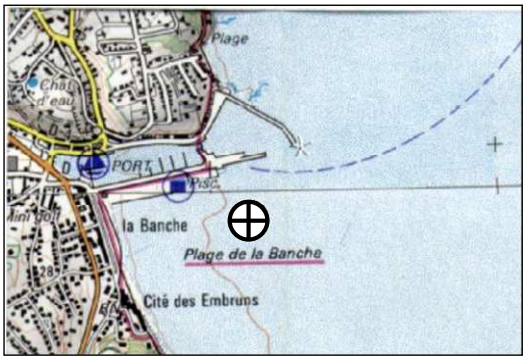
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	32	4	0	0	0
Fréquences	88,9%	11,1%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique 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.

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une partie de la plage de la Banche sur la commune de Binic. Il subit l'influence des apports de l'Ic, des rejets diffus de Binic et des petits cours d'eau côtiers. Le suivi sanitaire s'est momentanément interrompu en 2013 par manque de ressource. La qualité sanitaire s'est s'améliorée depuis les travaux réalisés sur la station d'épuration de Binic.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

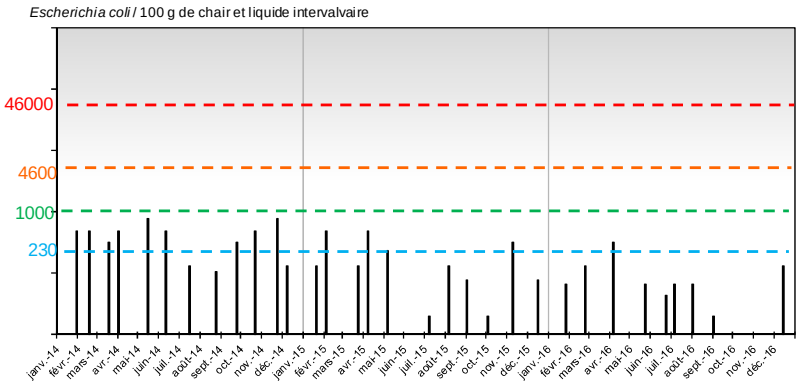


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	13	0	0	0
Fréquences	59,4%	40,6%	0,0%	0,0%	0,0%

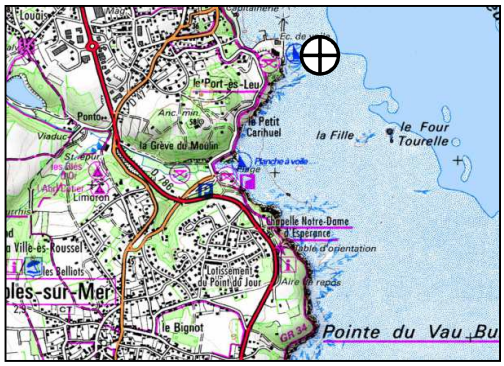
Conclusion

La qualité de ce gisement s'était considérablement dégradée en 2012 avec des pics de contamination très importants. Depuis la fin des travaux réalisés sur la station d'épuration de Binic, la qualité sanitaire s'est nettement améliorée.

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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



Commune : ETABLES-SUR-MER
Lieu : Le Port-Es-Leu
Coquillage suivi : huîtres creuses (Crassostrea gigas)

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

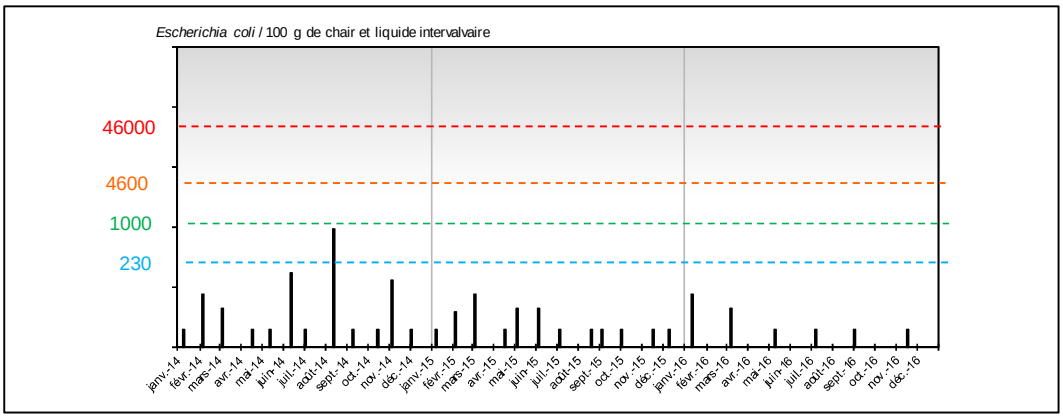


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	29	1	0	0	0
Fréquences	96,7%	3,3%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement, de qualité satisfaisante, peut présenter de rares pics de contamination peu élevée. Compte tenu de la qualité stable de ce gisement, la fréquence de prélèvements est bimestrielle.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

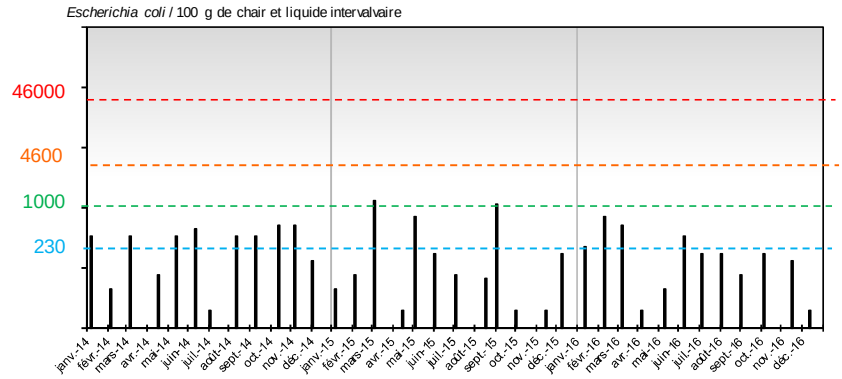


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	12	2	0	0
Fréquences	61,1%	33,3%	5,6%	0,0%	0,0%

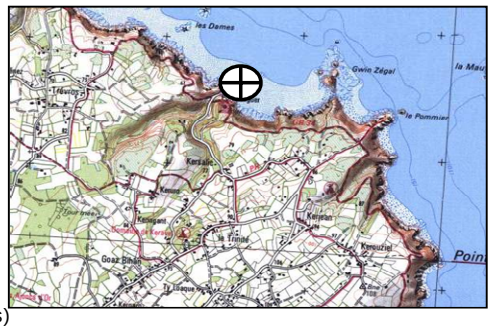
Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec épisodiquement des pics de contamination de qualité médiocre.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

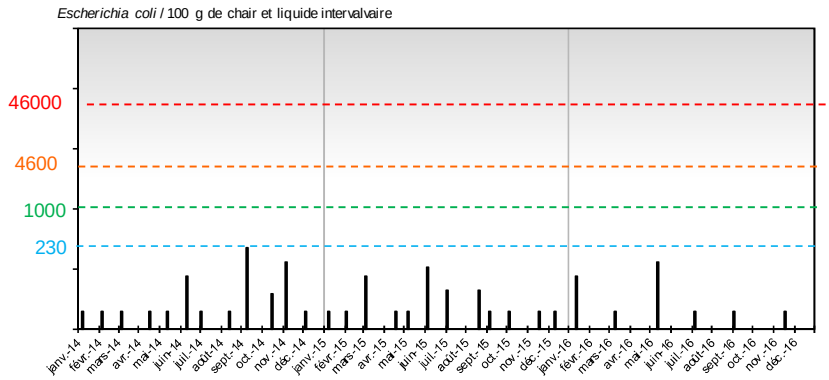


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	30	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

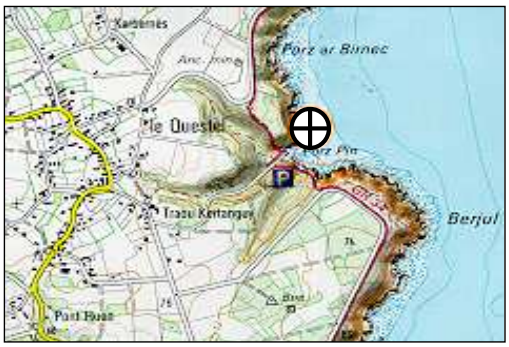
Conclusion

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

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

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

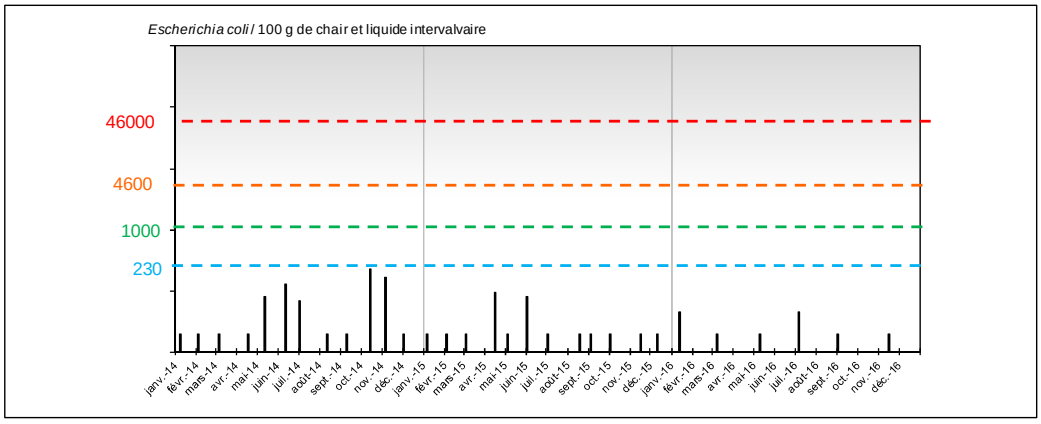


Tableau de répartition des résultats

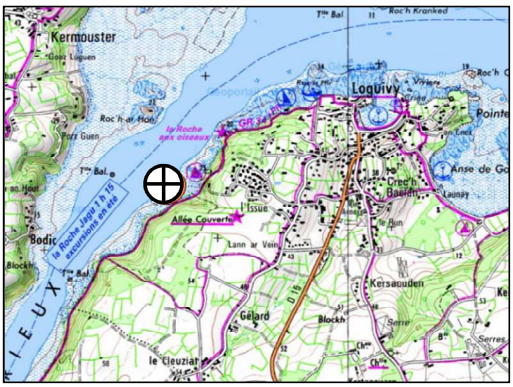
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	30	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

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

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Ifremer
LERBN - Dinard



Commune : PLOUBAZLANEC
Lieu : Mellus
Coquillage suivi : Huîtres creuses *(Crassostrea gigas)*

40

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé
Site Autorisé **SITE AUTORISE** Site Autorisé
Site Autorisé **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Site Autorisé
Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce 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 **A** (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

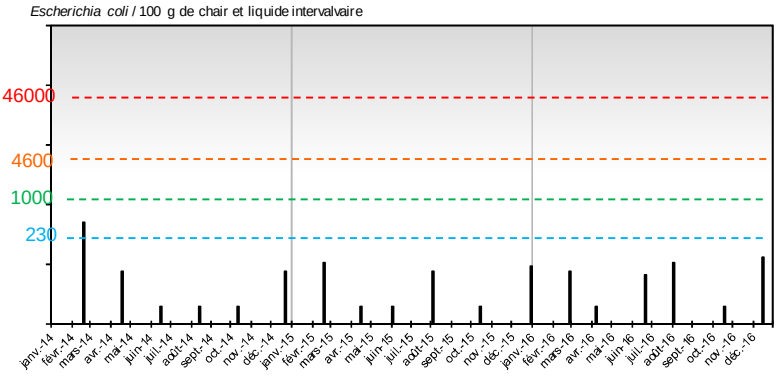


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	18	2	0	0	0
Fréquences	90,0%	10,0%	0,0%	0,0%	0,0%

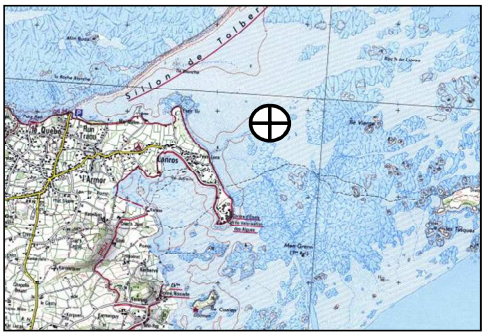
Conclusion

Ce site présente une bonne qualité sanitaire. La pêche à pied y est autorisée sans restriction sanitaire.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



PAS DE RISQUE SANITAIRE

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 **A** (Arrêté Préfectoral du 02 Janvier 2017)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

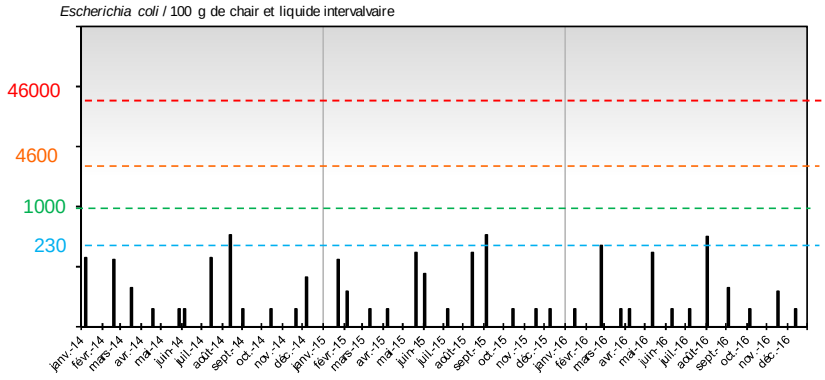


Tableau de répartition des résultats

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

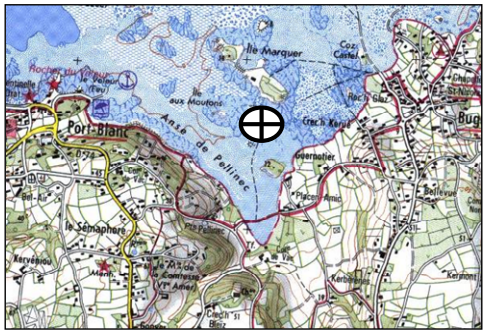
Conclusion

Ce gisement présente une qualité satisfaisante, en amélioration depuis janvier 2014.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

42

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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'Est de l'anse de Pellinec à 200 mètres 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 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

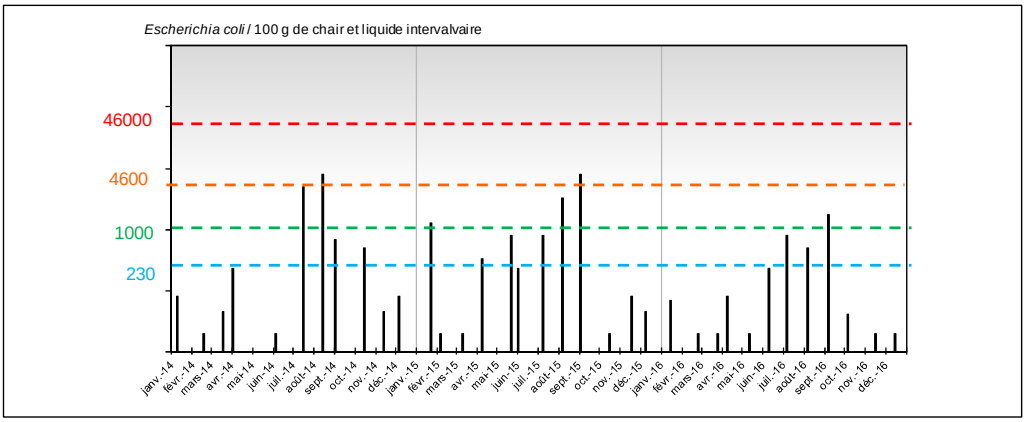


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	7	3	3	0
Fréquences	62,9%	20,0%	8,6%	8,6%	0,0%

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique dégradée en saison estivale, dégradation due à des insuffisances dans la collecte et le traitement des eaux usées.
La pêche à pied y demeure interdite.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit Site Interdit



SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'Ouest de 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 à la pointe de Kerivon, par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

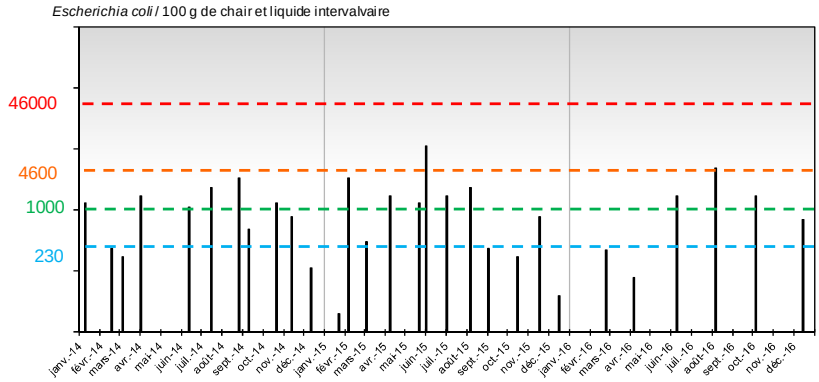


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	9	5	13	2	0
Fréquences	31,0%	17,2%	44,8%	6,9%	0,0%

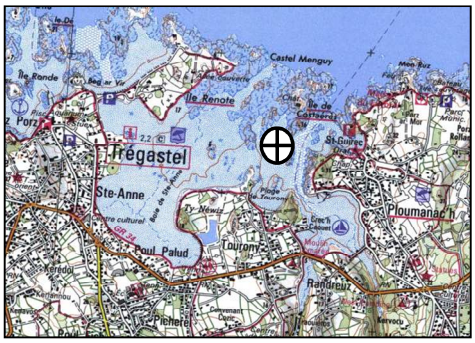
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique dégradée due aux apports de l'agglomération de Perros Guirec. La pêche à pied y est interdite par arrêté préfectoral.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

44

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé Décons
Site Déconseillé Décons
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe face à la plage de Tourony sur les bancs de sable menant à l'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' Est de la plage de Tourony, les pointes Est de l'ile de Costaérès et la roche Beg Min Ar Fao, par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

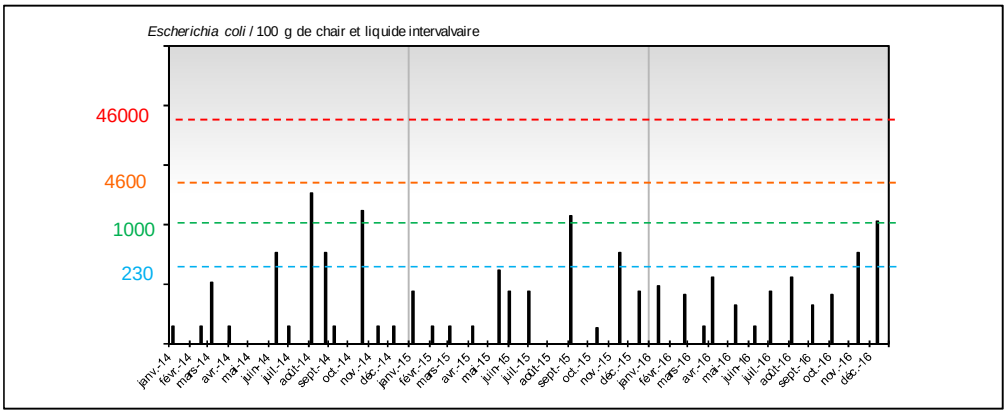


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	4	4	0	0
Fréquences	77,1%	11,4%	11,4%	0,0%	0,0%

Conclusion

La qualité de ce gisement s'est améliorée ces dernières années . Les pics estivaux de qualité médiocre sont plus rares. La pêche à pied de coquillages est interdite au niveau des chenaux d'accès au port.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit
Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

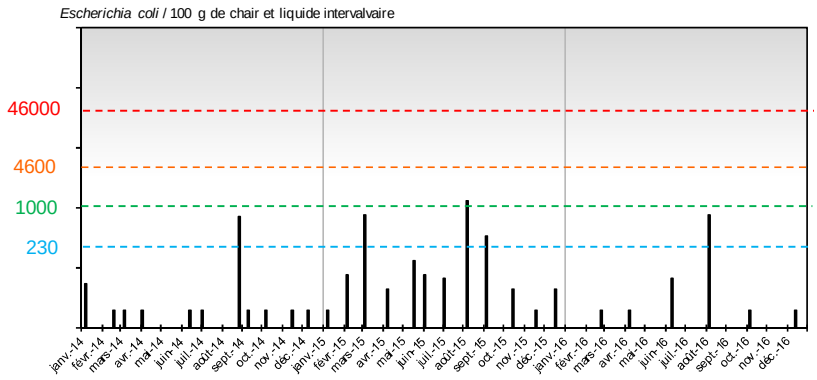


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	4	1	0	0
Fréquences	82,8%	13,8%	3,4%	0,0%	0,0%

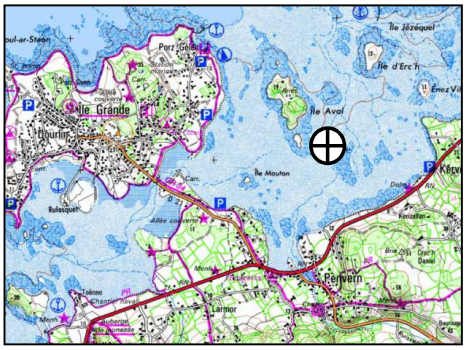
Conclusion

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

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

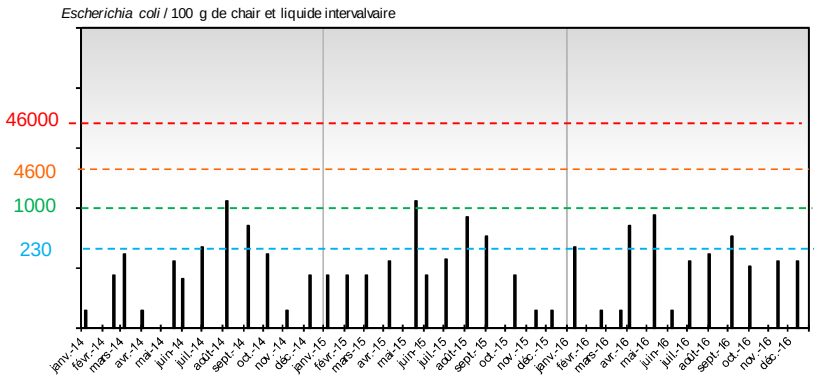


Tableau de répartition des résultats

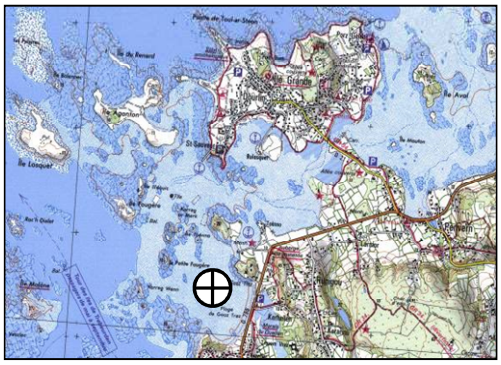
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	28	6	2	0	0
Fréquences	77,8%	16,7%	5,6%	0,0%	0,0%

Conclusion

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

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

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé
Site Autorisé **SITE AUTORISE** Site Autorisé
Site Autorisé **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Site Autorisé
Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement 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 2 janvier 2017)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

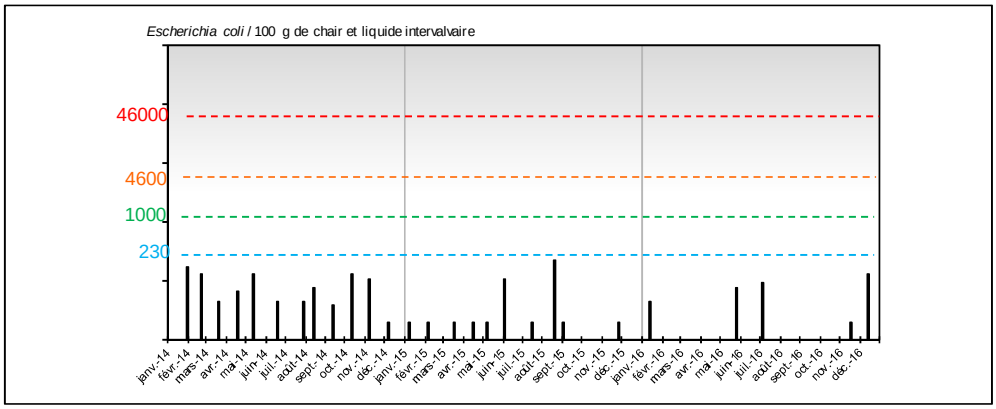


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	0	0	0	0
Fréquences	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement est de très bonne qualité sanitaire. La pêche à pied est autorisée sans restriction sanitaire.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



Commune : TREBEURDEN
Lieu : Pors Mabo
Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)

48

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement 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

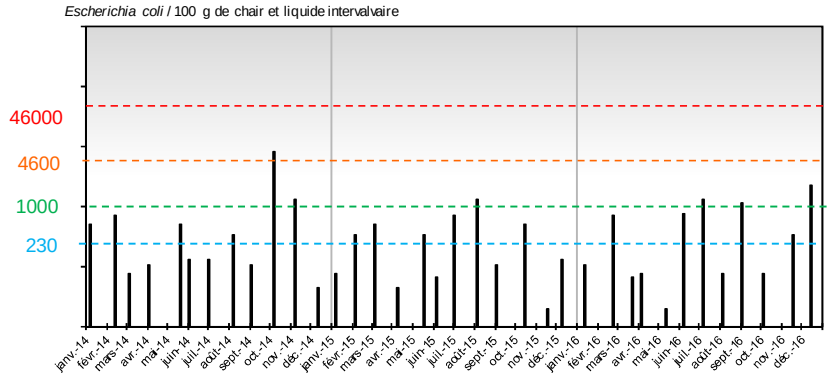


Tableau de répartition des résultats

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	18	12	5	1	0
Fréquences	50,0%	33,3%	13,9%	2,8%	0,0%

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.

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé **SITE DECONSEILLE** Déconseillé
Site Déconseillé **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER - INTERDIT DU 01/03 au 31/08 PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

L'estuaire du Léguer présente dans sa partie la plus avale, un important gisement de coques et de palourdes. La qualité sanitaire de ce gisement est principalement tributaire de celle des eaux de la rivière de Lannion qui reçoivent les apports diffus de l'agglomération et le rejet de la station d'épuration des eaux usées de cette ville.

Ce gisement est actuellement classé **B** du 01/09 au 28/02 et **C (pêche récréative interdite)** du 01/03 au 31/08 (Arrêté Préfectoral du 2 janvier 2017)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

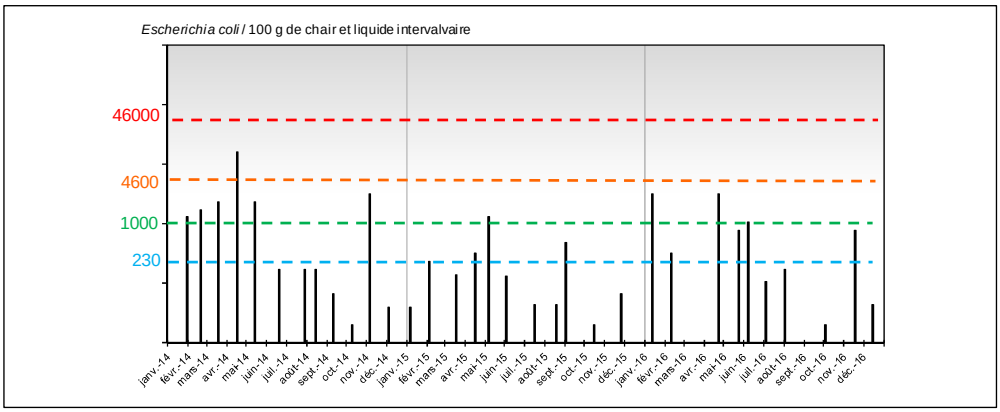


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	18	5	9	1	0
Fréquences	54,5%	15,2%	27,3%	3,0%	0,0%

Conclusion

Jusqu'au début 2014, ce gisement présentait régulièrement une qualité médiocre avec des pics de contamination parfois élevés. La situation s'est améliorée depuis. La pêche est possible mais déconseillée en hiver et **interdite par arrêté préfectoral en été**.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



Commune : TREDREZ LOCQUEMEAU
Lieu : Locquémeau
Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)

50

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

Site Autorisé

SITE AUTORISE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages

PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe sur les rochers de la pointe de Sehar à l 'Ouest de la baie de 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.
La pêche à pied récréative de coquillages est interdite dans les limites du port, par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

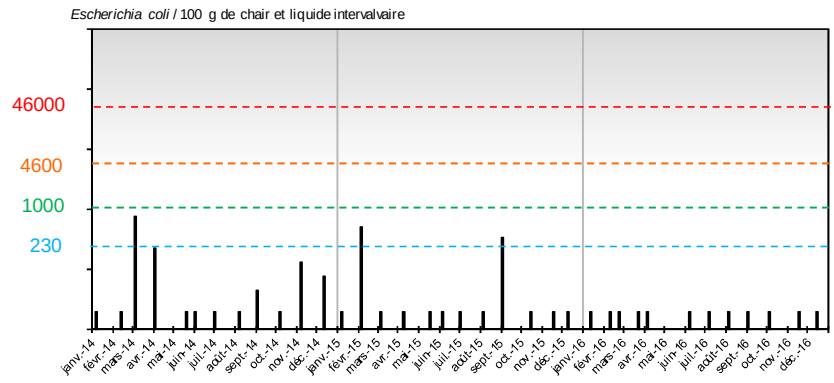


Tableau de répartition des résultats

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique satisfaisante.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

51

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

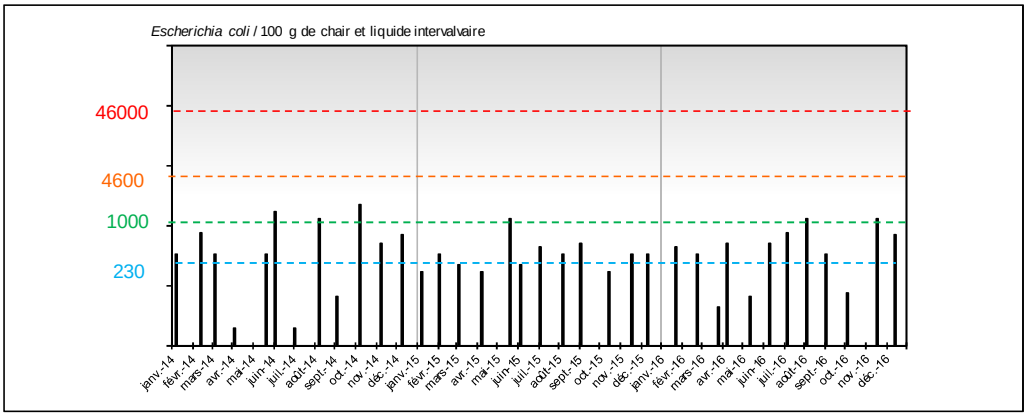


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	11	19	6	0	0
Fréquences	30,6%	52,8%	16,7%	0,0%	0,0%

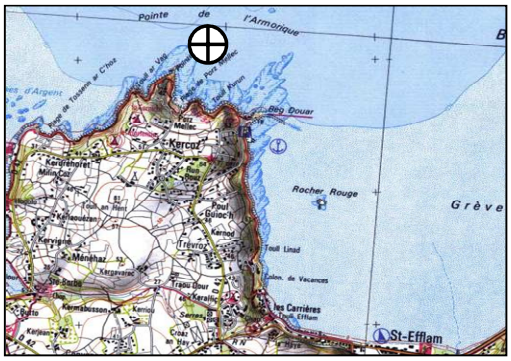
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre, en amélioration 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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

52

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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
Pour la pêche à pied récréative des coquillages



RISQUE SANITAIRE FAIBLE

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

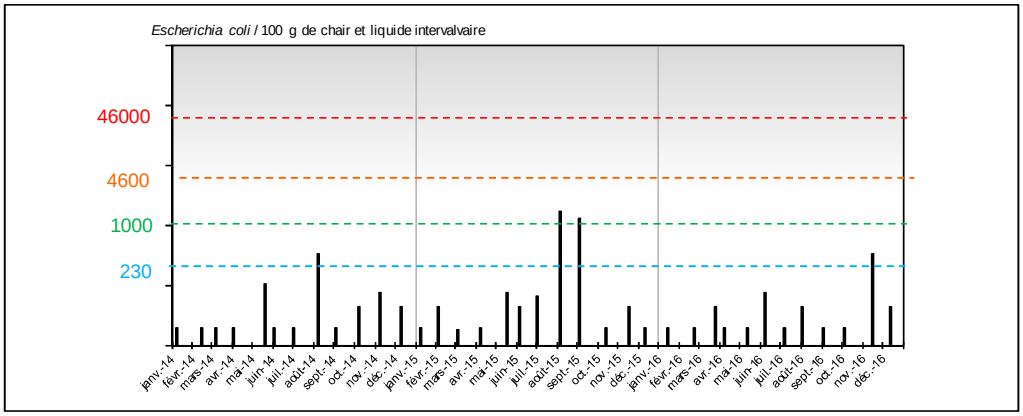


Tableau de répartition des résultats

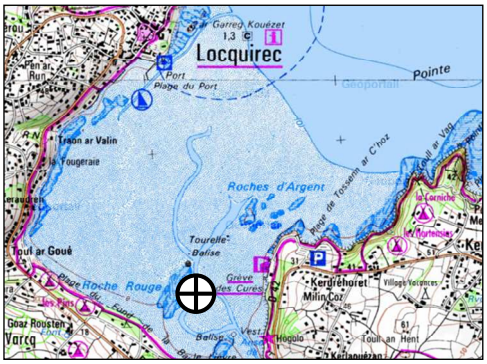
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	32	2	2	0	0
Fréquences	88,9%	5,6%	5,6%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente depuis fin 2012 une qualité moyenne avec quelques pics de 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.

Ifremer
LERBN - Dinard



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

53

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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé
Site Déco **SITE DECONSEILLE** Déconse
Site Déconseillé **Pour la pêche à pied récréative des coquillages**
Site Déco Déconse
Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 **B** (Arrêté Préfectoral du 27 décembre 2016)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

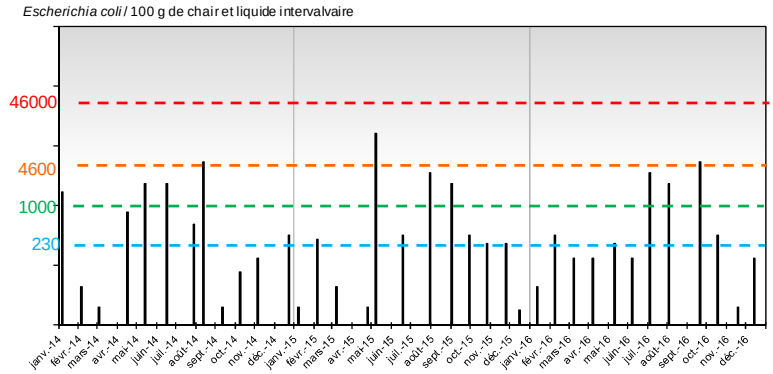


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	18	8	7	3	0
Fréquences	50,0%	22,2%	19,4%	8,3%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement s'améliore depuis 2012, mais elle reste fragile car chaque année on observe encore un résultat de mauvaise qualité. La pêche à pied de loisir n'est plus interdite mais reste déconseillée.

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

3 Synthèse des résultats de la surveillance

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

3.1.1 Généralité sur les deux départements en 2016

La majorité (77%) des sites de pêche suivis présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche. Mais il s'agit pour l'essentiel de gisement toléré ou déconseillé, ce qui nécessite une information du public sur les risques sanitaires et les moyens de les atténuer. La situation est meilleure en Côtes d'Armor où 91% des sites sont pêchables contre seulement 47% en Ille-et-Vilaine. Ce département présente un nombre important de sites interdits à la pêche à pied de loisir notamment en Rance et dans le golfe de Saint-Malo. Ces secteurs font l'objet d'études dont les conclusions, attendues pour 2017, conduiront à des mesures de remédiation. A noter que la part des sites autorisés a presque triplé depuis 2016, signe très positif d'un regain de qualité en Bretagne Nord.

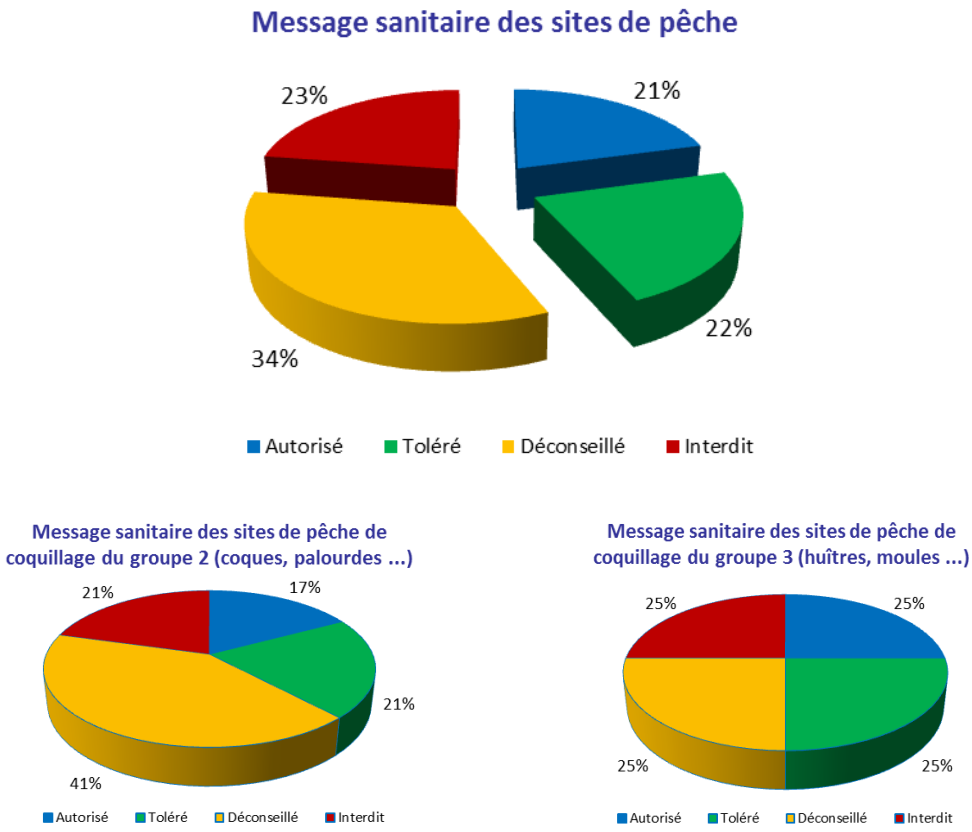


Figure 10 : messages sanitaires des sites de pêche à pied récréative en Ille-et-Vilaine et en Côtes d'Armor

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

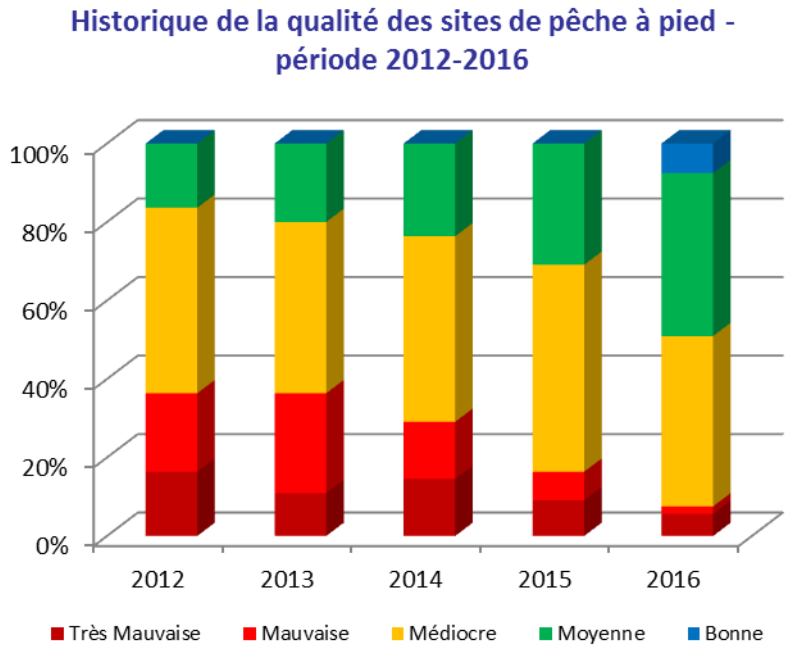


Figure 11 : historique de qualité sanitaire des sites de pêche à pied récréative en Ille-et-Vilaine et en Côtes d'Armor

La figure 11 présente l'évolution de la qualité sanitaire brute de l'ensemble des sites suivis dans les deux départements. Le bilan est très positif. Jusqu'en 2013 une lente tendance à la dégradation de la qualité sanitaire des sites de pêche à pied était observée. Elle s'est inversée depuis et de manière significative : les sites de mauvaise ou de très mauvaise qualité ont diminué de plus de moitié en 2016.

Pour information : il peut exister un décalage entre de la qualité sanitaire brute des sites de pêche suivis et les messages sanitaires qui y sont associés. Ceci est en partie dû aux délais nécessaires de mise à jour des décisions administratives ou à la prise en compte de dire d'expert (historique du site, travaux en cours, menace potentielle toujours existante…).

Ces améliorations font suite aux très bons résultats recueillis ces trois dernières années. Les profils pluviométriques très différents entre 2014 et 2016 laissent supposer que les améliorations sont plus en lien avec les travaux engagés sur les sources des contaminations plutôt que la simple observation d'années présentant une météorologie favorable.

2016 fut une année légèrement déficitaire en termes de pluviométrie (annexe 2). Mais les cumuls pluviométriques sont restés très proches des moyennes observées sur les dernières décennies, tandis que 2015 fut une année proche de la normale alors que 2014 fut une année exceptionnellement pluvieuse.

Les améliorations résultent de nombreuses études et travaux réalisés par les collectivités et organismes au niveau des bassins versants et des équipements d'assainissement collectifs ou autonomes.

Il faut cependant nuancer ce message positif par le nombre encore important de sites interdits à la pêche à pied, encore tributaires de sources de contaminations plus ou moins bien connues en fonction des secteurs.

Chiffres clefs de la surveillance sanitaire des coquillages entre 2014 et 2016

- 53 points de suivis.
- 1787 prélèvements et analyses de coquillages.
- 69% des résultats sont conformes (< 230 *E. coli* / 100 g Chair et Liquide Intervalvaire).
- Alertes en 2016 : il y a eu exceptionnellement peu d'alerte :
  - Seuls 4 résultats ont été supérieurs au seuil de la qualité sanitaire moyenne (> 4600 *E. coli* / 100 g CLI), contre 18 en 2015. Tous ces dépassements ont concerné des sites déjà interdits pour la pratique de la pêche à pied de loisir.
  - Il n'y a eu aucun dépassement du seuil de la très mauvaise qualité (> 46 000 *E. coli* / 100 g CLI).

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

Sites AUTORISES, dont la consommation directe des coquillages est possible

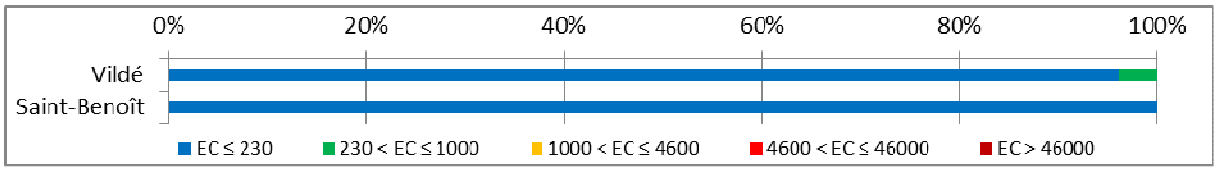


Figure 12 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site AUTORISE – 35 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Le site de Saint-Benoît présente une qualité exceptionnelle, tous ses prélèvements ont respecté le seuil de sécurité sanitaire. Le site de Vildé est suffisamment proche de la bonne qualité pour pouvoir raisonnablement considérer la pêche comme autorisée sans préconisation particulière. Ces deux points se situent en baie du Mont Saint-Michel, secteur présentant la meilleure qualité sanitaire du département.

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

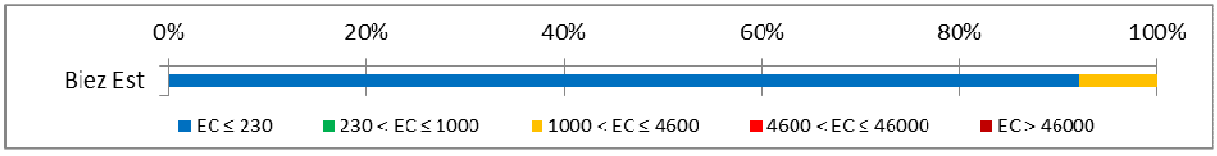


Figure 13 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site TOLERE – 35 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Un point remplit les critères des sites de pêche où les risques sanitaires sont négligeables, sauf pour les personnes fragiles (personnes âgées, femmes enceintes, enfants, malades…) et où la pêche est tolérée. Il est également situé en baie du Mont Saint-Michel.

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

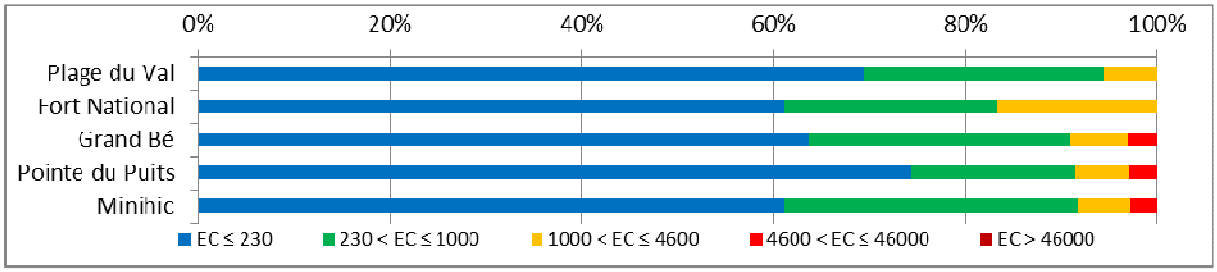


Figure 14 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site DECONSEILLE – 35 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Pour cinq gisements, la consommation de coquillages peut présenter un risque sanitaire en raison de contaminations saisonnières marquées, accidentelles ou chroniques et où la pêche reste déconseillée. Ces points ont près de 40 % de résultats non conformes au seuil strict d'absence de risque sanitaire (230 *E. coli* / 100 g CLI). Pour la première fois depuis 2011, le site de Minihic n'est plus interdit. Il avait connu en 2012 et 2013 de très forts pics de contamination.

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

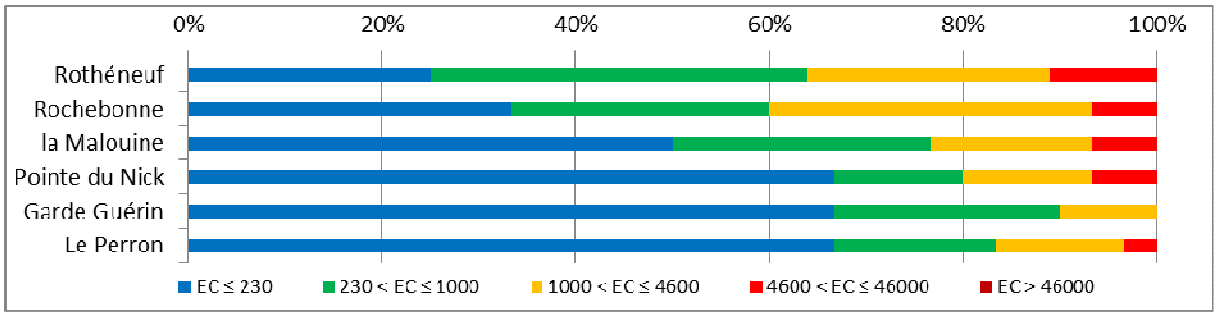


Figure 15 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site INTERDIT 1 – 35 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

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

Les sites autour de Saint-Malo et Dinard présentent tous la même configuration : des gisements de 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. Leur qualité s'est améliorée ces dernières années mais demande à être confirmée avant de pouvoir ré-autoriser la pêche à pied.

Sites INTERDITS, dont la consommation des coquillages est dangereuse

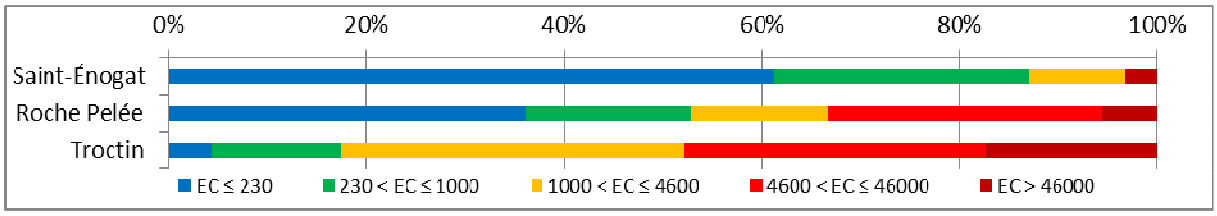


Figure 16 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site INTERDIT 2 – 35 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Pour quelques gisements naturels, des sources de contamination proches persistent et représentent un risque sanitaire majeur permanent ou potentiel. Des travaux sont en cours sur l'assainissement de Dinard et devraient permettre à terme de rétablir une qualité sanitaire acceptable sur les points « Roche Pelée » et « Saint-Enogat ». Des améliorations sont visibles sur ce dernier depuis 2014. En raison d'une optimisation du réseau de suivi de l'ARS, le site du Troctin n'est plus suivi depuis 2016, s'agissant du site le plus contaminé du département, il reste affiché interdit.

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

Sites AUTORISES, dont la consommation directe des coquillages est possible

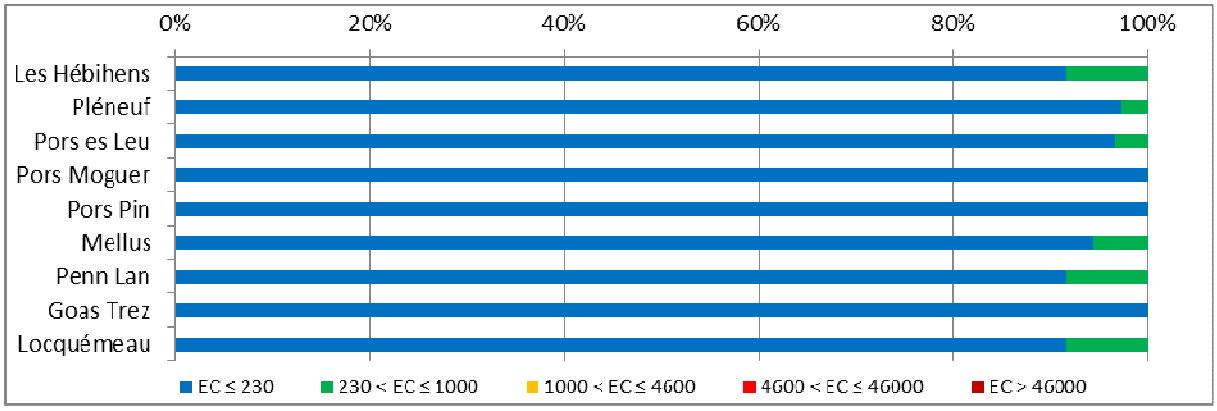


Figure 17 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site AUTORISE – 22 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Les sites de Pors-es-Leu et Pors Pin présentent une qualité exceptionnelle, tous leurs prélèvements ont respecté le seuil de sécurité sanitaire. Les autres sites sont suffisamment proches de la bonne qualité pour pouvoir raisonnablement considérer la pêche comme autorisée sans préconisation particulière. Ceci porte à neuf le nombre de sites autorisés, ce nombre a triplé en 2016. On les retrouve principalement à l'Ouest de la baie de Saint-Brieuc.

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

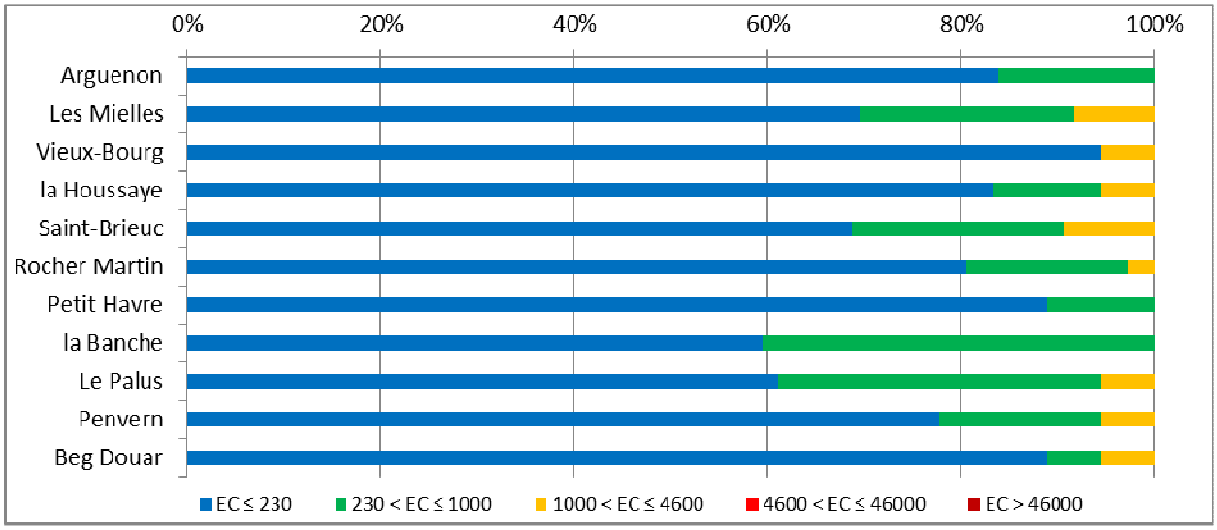


Figure 18 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site TOLERE – 22 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Onze points remplissent les critères des sites de pêche où les risques sanitaires sont négligeables, sauf pour les personnes fragiles (personnes âgées, femmes enceintes, enfants, malades…) et où la pêche est tolérée. Beaucoup de ces points sont situés en baie de Saint-Brieuc. Ce secteur a connu un très important regain de qualité sanitaire depuis trois ans.

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

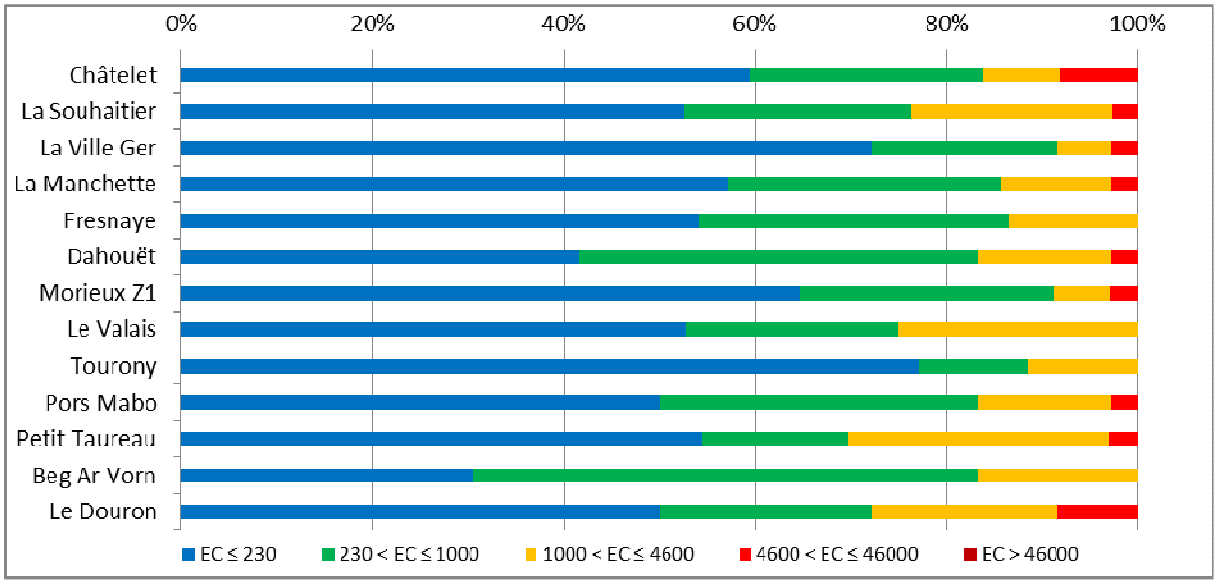


Figure 19 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site DECONSEILLE – 22 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Pour treize gisements, la consommation de coquillages peut présenter un risque sanitaire en raison de contaminations saisonnières marquées, accidentelles ou chroniques et où la pêche est déconseillée. La plupart de ces points ont plus de 40 % de résultats non conformes au seuil strict d'absence de risque sanitaire (230 *E. coli* / 100 g CLI). La moitié de ces sites de pêche était encore interdite en 2015.

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

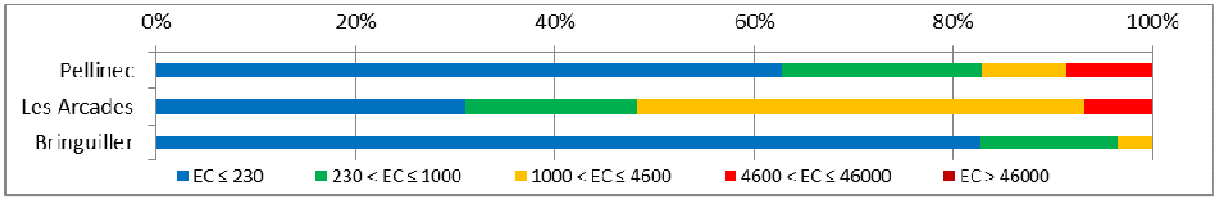


Figure 20 : répartition des résultats entre 2013 et 2016, site INTERDIT 1 – 22 *(EC = E. coli / 100 g CLI)*

Cette catégorie représentait dix sites en 2016, elle n'en comporte plus que trois en 2017. Les deux sites de Bringuiller et des Arcades sont et resteront interdits à la pêche récréative de coquillages en raison de la proximité d'un rejet de station d'épuration.

En 2016, une actualisation de l'arrêté préfectoral du 12 Avril 2000, définissant les zones interdites à la pêche à pied récréative de coquillages en Côtes d'Armor, a recensé l'ensemble des sites présentant un risque sanitaire majeur permanent ou potentiel (rejet de station d'épuration, port, chenaux portuaires…) et y a interdit la pêche à pied récréative de coquillages par arrêté préfectoral du 22 Septembre 2016.

Site INTERDIT, dont la consommation des coquillages est fortement dangereuse

Il n'y a plus de site de cette catégorie en Côtes d'Armor.

3.2 Synthèse régionale : projet RESP²ONsable

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

Pour la troisième année consécutive, les résultats du suivi microbiologique des sites de pêche à pied de loisir sont globalement bons. A l'échelle régionale, la qualité sanitaire des coquillages montre une tendance à l'amélioration. Les messages sanitaires ont évolué positivement pour plusieurs sites de pêche.

Cette évolution favorable doit toutefois être nuancée par le nombre encore important de sites vulnérables aux contaminations bactériologiques, plusieurs d'entre eux étant encore interdits à la pêche à pied récréative. C'est particulièrement le cas sur le littoral autour de Saint-Malo et au fond de la rade de Brest. Ces sites restent sous l'influence de sources de contaminations plus ou moins bien connues selon les secteurs.

En 2016, la majorité (84%) des 98 sites de pêche à pied de loisir suivis en Bretagne présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche (contre 72% en 2015). Pour près de la moitié d'entre eux cependant, la pêche y reste déconseillée en raison d'une qualité sanitaire aléatoire et de la présence ponctuelle de contaminations significatives. 20% des gisements de pêche à pied sont de très bonne qualité sanitaire.

16% des sites de pêche à pied récréative demeurent interdits à la pêche récréative, la majorité d'entre eux est signalée en Bretagne Nord.

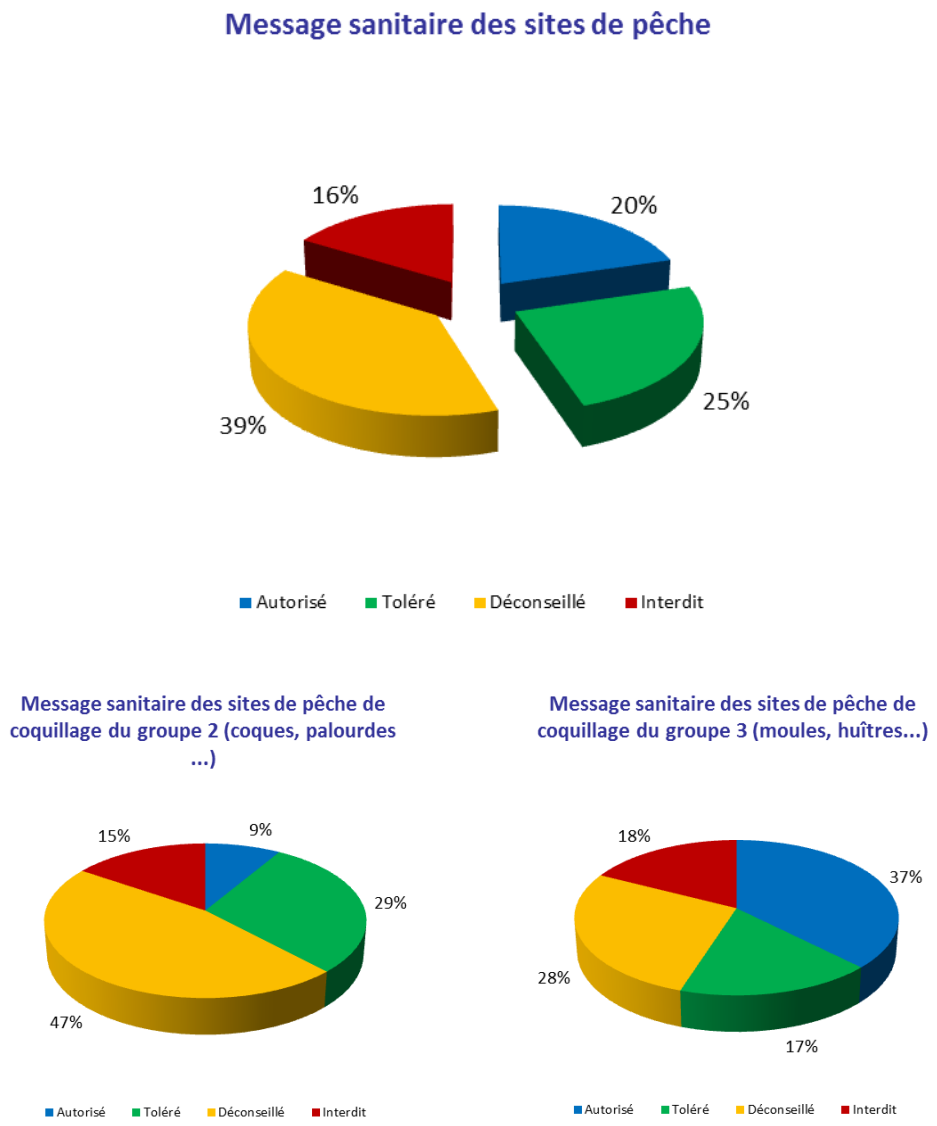


Figure 21 : messages sanitaires des sites de pêche à pied récréative en Bretagne

Les coquillages fouisseurs (groupe 2 : coques, palourdes…) sont généralement plus contaminés que les non-fouisseurs (groupe 3 : huîtres, moules…). Cette observation est valable pour l'ensemble du réseau de suivi breton. 38% des gisements de coquillages fouisseurs sont autorisés ou tolérés à la pêche. Ce pourcentage est de 54% pour les coquillages non fouisseurs. La situation est particulièrement favorable pour les gisements d'huîtres creuses présents dans le sud du Morbihan et pour les gisements d'huîtres et de moules à l'Ouest de la baie de Saint-Brieuc.

Département	Nombre point (%)	Autorisé	Toléré	Déconseillé	Interdit
35	17	2	1	5	9
22	36	9	11	13	3
29	25	0	6	16	3
56	20	9	6	4	1
Totaux 2016	**98 (100)**	**20 (20)**	**24 (24)**	**38 (37)**	**16 (16)**
Totaux 2015	*102 (100)*	*12 (12)*	*30 (29)*	*32 (31)*	*28 (27)*
Totaux 2014	*104 (100)*	*8 (8)*	*37 (36)*	*27 (26)*	*32 (31)*

Figure 22 : tableau de répartition des sites de pêche à pied de loisir par consigne et par département

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

La principale remarque sur l'évolution de la qualité des points suivis est que depuis 2013 le pourcentage de site de pêche à pied autorisé a presque triplé (7 sites en 2013 contre 20 en 2016). Dans le même temps, le pourcentage de sites interdits a significativement diminué de 59%. Une faible part de ces évolutions est également due à l'évolution de réseaux de points suivis. Depuis 2013, 12 points de surveillances de qualités sanitaires inégales ont été abandonnés.

Le projet RESP²ONsable : avancement en 2016

De nombreuses actions ont été entreprises en 2016, pour le développement technique du site internet (mise à jour totale du site internet) et sa promotion auprès des partenaires de l'ARS et de l'Ifremer, et de la presse (reportage sur France 5, participation à Brest 2016…).



Figure 23 : Avant/après : Page d'accueil du site internet www.pecheapied-responsable.fr

Plusieurs actions ont notamment été menées en partenariat avec les activités de l'Agence des Aires Marines Protégées dans le cadre du projet Life+ « Expérimentation pour une gestion durable et concertée de la pêche à pied récréative », pour lequel le projet RESP²ONsable est parfaitement complémentaire. Ce fut le cas pour une mini-conférence et la participation à une table ronde lors du dernier colloque de Life+ organisé en novembre 2016 à Boulogne.

En 2016, on peut comptabiliser près de 120 000 visites du site internet, soit une augmentation de 250% du nombre de visites par rapport à 2015. Mais la marge de progression du site internet reste encore importante, sachant que le public cible représente près de 500 000 pêcheurs à pied par an en Bretagne.

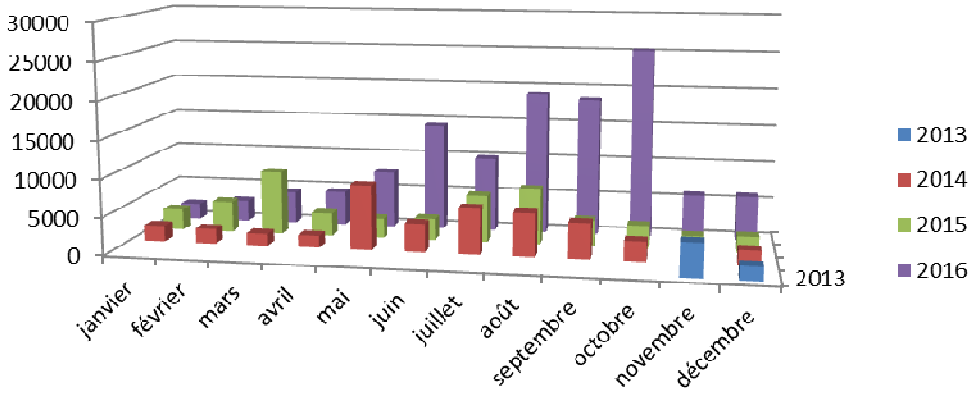


Figure 24 : Fréquentation mensuelle du site internet

D'un point de vue qualitatif, le site est consulté prioritairement pour ses messages de fond (risques sanitaires) et les fiches de synthèse des gisements sont téléchargées de manière régulière, sur l'ensemble du littoral.

Malgré une thématique dense et relativement complexe, le succès du site internet, après deux années d'existence, atteste de son efficacité.

Campagne de communication de l'ARS Bretagne

En 2016, l'ARS a lancé une vaste campagne d'information et de sensibilisation auprès des bretons sur le thème de la pêche à pied responsable : « La pêche est bonne ! En êtes- vous sûr ? » Le dispositif s'appuyait sur les quatre périodes de grandes marées de juin, août, septembre et octobre et a reposé sur l'achat d'espace dans la presse quotidienne régionale, complété par une campagne sponsorisée Facebook. Plus de 87 000 visites du site ont été enregistrées pendant cette période.



Figure 25 : « Carte de visite » : La pêche est bonne ! En êtes-vous sûr ?

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

La pêche à pied de loisir fait l'objet d'un regain d'intérêt depuis quelques années. La demande d'information, notamment sur la question sanitaire, est de plus en plus forte à mesure de la prise de conscience des usagers des risques associés.

Mais des publics très variés s'adonnent aujourd'hui à cette pratique, véhiculant un certain nombre de questionnements et de présupposés autour d'eux. Qui sont-ils, qui prend plus de risques sanitaires, doit-on cibler des publics, comment mieux les sensibiliser, y-a-t-il des secteurs géographique à prioriser ?

En 2016, le projet RESP²ONsable a mené une étude sur l'exposition aux risques sanitaires des pêcheurs de coquillages en Bretagne Nord, en s'adjoignant de nouveaux partenaires, l'association VivArmor Nature et la Réserve Naturelle de la baie de Saint-Brieuc.

Les objectifs de cette étude sont multiples :

- Evaluer géographiquement l'exposition des pêcheurs à pied de coquillages aux risques sanitaires, afin de soulever les problématiques locales et de guider les gestionnaires de l'environnement.
- Evaluer les comportements (connaissances, pratiques…) des pêcheurs à pied par rapport à ces risques, afin d'identifier des populations cibles et d'évaluer l'efficacité des actions de communication actuelle.
- Identifier les besoins et les attentes des usagers en termes d'information, afin d'améliorer les messages et les supports de communication par rapport aux attentes des pêcheurs et notamment d'agir sur le site internet de RESP²ONsable.

Pour y répondre, deux approches ont été mises en œuvre sur le littoral des Côtes d'Armor et de l'Ille-et-Vilaine :

- Une approche cartographique, croisant la fréquentation des gisements et leur qualité sanitaire, a permis d'identifier quatre zones prioritaires de risques (secteur à l'Est de Perros Guirrec, littoral à l'Est et à l'Ouest de la baie de Saint-Malo). Ses résultats sont à actualiser chaque année, notamment dans le contexte de regain de qualité sanitaire observé sur les deux départements depuis trois ans.

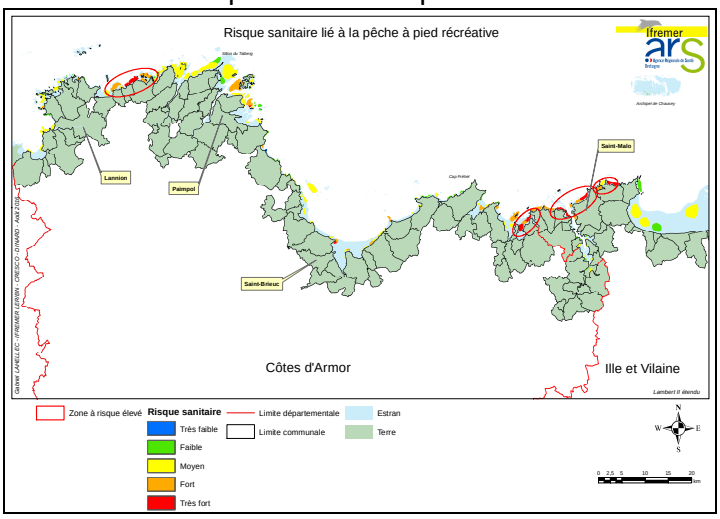


Figure 26 : carte de synthèse des risques sanitaires en Bretagne Nord - résultat de l'approche cartographique

- Une approche comportementale, basée sur 121 enquêtes auprès des pêcheurs (échantillon représentatif de 30% de la population), a été réalisée sur cinq sites

différents. **Les pêcheurs à pied de loisir sont encore peu conscients des risques sanitaires** liés à la consommation des coquillages de leur pêche. Peu déclarent s'informer sur la qualité sanitaire, soit 15% des usagers, mais 40% d'entre eux étaient sur un site sanitairement interdit. Cependant, l'étude a montré que **les usagers qui connaissent ces dangers les prennent mieux en compte** (coefficient de pearson -0,461, p<0.0001).



Figure 27 : Session de formation à l'enquête de terrain par VivArmor Nature

Aucune particularité de la population prenant le plus de risque n'a été significativement mise en évidence (pêcheur régulier/néophyte, local/touriste, période, âge…). **La communication sur le risque reste nécessaire, elle doit être amplifiée et doit viser un public large.** Ces conclusions sont appuyées par les résultats d'un questionnaire similaire mais adapté, déployé en ligne entre juin et juillet 2016 (33 questionnaires remplis).

60% des usagers déclarent respecter les règles, 44% d'entre eux étaient sur un site interdit. **Les messages et les supports de communications doivent être accessibles et adaptés.** A cette fin le média du numérique est à privilégier pour son accès et sa réactivité (forte demande des usagers), en complément de méthodes plus traditionnelles mais plus ciblées que sont les panneaux d'affichages et la presse locale.

Seuls 5% des interrogés connaissent le site internet RESP²ONsable, mais une enquête réalisée en ligne indique que 79% des internautes sont satisfaits de ce média. Il existe une importante marge de progression pour la fréquentation du site qui comptait déjà 120 000 connexions en 2016. Les applications pratiques des conclusions de l'étude à RESP²ONsable sont : le maintien du projet, son extension géographique, le développement d'une représentation surfacique des zones de pêche sur la carte Google (travail entamé par l'approche cartographique de cette étude) et l'écriture d'un message plus pédagogique.

A l'exception des sites interdits par arrêtés municipaux ou préfectoraux, le classement sanitaire des sites de pêche à pied fourni par le projet RESP²ONsable à l'échelle de la Bretagne est donné à titre indicatif. Il n'existe pas de réelle réglementation qui impose aux pêcheurs à pied de respecter ce classement. En cela, la pêche à pied reste une pratique qui jouit d'une liberté qu'il paraît important de préserver mais pas au prix de la santé de ses usagers. Il est tout aussi important que les pêcheurs à pied de loisir aient accès à une information complète, claire et actualisée, harmonisée à l'échelle régionale, ce qui constitue le cœur de RESP²ONsable.

Conclusion

Le bilan 2016 est très positif dans les départements d'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor. La qualité sanitaire des coquillages s'est améliorée pour 18 gisements suivis. Aucun site de pêche n'a vu son message sanitaire se dégrader (annexe 1).

Ces améliorations font suite aux très bons résultats recueillis depuis trois ans. Les profils pluviométriques très différents entre 2014 et 2016 laissent supposer que les améliorations sont davantages en lien avec les travaux engagés sur les sources des contaminations plutôt que la simple observation d'années présentant une météorologie favorable.

Il faut cependant nuancer ce message positif par le nombre encore important de sites interdits à la pêche à pied, encore tributaires de sources de contaminations plus ou moins bien connues en fonction des secteurs.

La majorité (77%) des sites de pêche suivis présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche. Mais il s'agit pour l'essentiel de gisement toléré ou déconseillé, ce qui nécessite une information du public sur les risques sanitaires et les moyens de les atténuer. La situation est meilleure en Côtes d'Armor où 91% des sites sont pêchables contre seulement 47% en Ille-et-Vilaine. Ce département présente un nombre important de sites interdits à la pêche à pied de loisir notamment en Rance et dans le golfe de Saint-Malo. Ces secteurs font l'objet d'études en cours dont les conclusions, attendues pour 2017, conduiront à des mesures de remédiation.

A l'échelle régionale, la qualité sanitaire des coquillages montre une tendance à l'amélioration. Les messages sanitaires ont évolué positivement pour plusieurs sites de pêche.

Cette évolution favorable doit toutefois être nuancée par le nombre encore important de sites vulnérables aux contaminations bactériologiques, 16% des sites de pêche à pied récréative restant encore interdits à la pêche à pied récréative. C'est particulièrement le cas sur le littoral autour de Saint-Malo et au fond de la rade de Brest.

En 2016, la majorité (84%) des 98 sites de pêche à pied de loisir suivis en Bretagne présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche (contre 72% en 2015). Pour près de la moitié d'entre eux cependant, la pêche y reste déconseillée en raison d'une qualité sanitaire aléatoire et de la présence ponctuelle de contaminations significatives. 20% des gisements de pêche à pied sont de très bonne qualité sanitaire. Cette part a presque triplé depuis 2013, notamment en Bretagne Nord.

Liens

Qualité sanitaire des zones de pêche à pied en Bretagne :

http://www.pecheapied-responsable.fr

Classement des zones de pêche à pied de loisir

http://www.ars.bretagne.sante.fr
(Rubrique : Santé et prévention/Eaux/eaux de loisirs)

Site internet du LERBN

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

Atlas des zones conchylicoles :
http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/ ***Classement sanitaire des zones conchylicoles***

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

Les réseaux gérés par l'Ifremer

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

↳ **Produit de valorisation des données microbiologiques**

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

↳ **Produit de valorisation des données chimiques**

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

↳ **Produit de valorisation des données phytoplanctoniques**

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

↳ **Bulletins de la surveillance**

http://envlit.ifremer.fr/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance
Choisir Bretagne Nord

Annexes

Annexe 1 : Tableau d'évolution de la qualité des gisements naturels de coquillages entre 2012 et 2016 106

Annexe 2 : Graphiques pluviométriques 107

Annexe 3 : Caractéristiques des points de suivis ARS-Ifremer dans les départements d'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor 108

Annexe 1 : Tableau d'évolution de la qualité des gisements naturels de coquillages entre 2012 et 2016

	N°	Point	Commune	Espèce	Fin 2012	Fin 2013	Fin 2014	Fin 2015	Fin 2016	Evolution
Ille et Vilaine	1	Biez Est réserve	Le Vivier-sur-Mer	Palourde	T	T	T	T	T	→
	2	Vildé	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	T	T	T	A	A	→
	3	Saint-Benoît	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	T	T	T	T	A	↗
	4	Rothéneuf – Le Lupin	Saint-Coulomb	Coque	I	I	I	I	I	→
	5	Plage du Val	Saint-Malo	Moule	D	D	D	D	D	→
	6	Plage de Rochebonne	Saint-Malo	Moule	D	I	I	I	I	→
	7	Fort National	Saint-Malo	Moule	D	D	D	D	D	→
	8	Grand Bé	Saint-Malo	Coque	I	D	D	D	D	→
	9	Pointe de la Malouine	Dinard	Moule	I	I	I	I	I	→
	10	Saint-Énogat	Dinard	Spisule	I	I	I	I	I	→
	11	La Roche Pelée	Dinard	Moule	I	I	I	I	I	→
	12	Pointe du Nick	Saint-Lunaire	Moule	I	I	I	I	I	→
	13	La Garde Guérin	Saint-Briac	Moule	D	I	I	I	I	→
	14	Le Perron	Saint-Briac	Moule	D	I	I	I	I	→
	15	Anse de Troctin	Saint-Malo	Coque	I	I	I	I	I	→
	16	Pointe du Puits	Saint-Suliac	Coque	D	D	D	D	D	→
	17	Minihic le Marais	Le Minihic-sur-Rance	Coque	I	I	I	I	D	↗
	18	Pointe du Châtelet	Langrolay-sur-Rance	Moule	D	D	I	I	D	↗
	19	La Souhaitier	Plouër-sur-Rance	Coque	I	I	I	D	D	→
	20	La Ville Ger	Pleudihen-sur-Rance	Palourde	I	I	I	I	D	↗
Côtes d'Armor	21	La Manchette	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	I	I	D	D	D	→
	22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	T	T	T	T	A	↗
	23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	D	T	T	T	T	→
	24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	I	I	I	I	T	↗
	25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	I	I	D	D	D	→
	26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	D	T	T	T	T	→
	27	Pointe de la Houssaye	Erquy	Moule	D	D	D	T	T	→
	28	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	D	D	D	D	A	↗
	29	Dahouët	Pléneuf-Val-André	Moule	D	D	D	D	D	→
	30	Morieux Z1	Hillion	Coque	I	I	I	I	D	↗
	31	Baie de Saint-Brieuc	Hillion	Coque	I	I	I	I	T	↗
	32	Le Valais	Saint-Brieuc	Coque	I	I	I	I	D	↗
	33	Rocher Martin	Plérin	Moule	D	T	T	T	T	→
	34	Le Petit Havre	Pordic	Moule	D	D	D	T	T	→
	35	Plage de la Banche	Binic	Coque	I	I	D	D	T	↗
	36	Pors es Leu	Étables-sur-Mer	Huître	T	A	A	A	A	→
	37	Le Palus	Plouha	Moule	D	D	D	D	T	↗
	38	Pors Moguer	Plouha	Moule	D	D	T	A	A	→
	39	Pors Pin	Plouézec	Moule	T	T	T	A	A	→
	40	Mellus	Ploubazlanec	Huître	T	T	T	T	A	↗
	41	Penn Lan	Pleubian	Coque	D	T	T	T	A	↗
	42	Pellinec	Penvénan	Coque	I	I	I	I	I	→
	43	Les Arcades	Perros-Guirec	Coque	I	I	I	I	I	→
	44	Tourony	Trégastel	Coque	I	I	I	I	D	↗
	45	Bringuiller	Trégastel	Coque	I	I	I	I	I	→
	46	Penvern	Pleumeur-Bodou	Coque	I	D	D	T	T	→
	47	Goas Trez	Trébeurden	Coque	D	T	T	T	A	↗
	48	Pors Mabo	Trébeurden	Moule	I	D	D	D	D	→
	49	Le Petit Taureau	Lannion	Coque	I	I	I	I	D	↗
	50	Port de Locquémeau	Trédez-Locquémeau	Moule	T	D	D	D	A	↗
	51	Beg Ar Vorn	Trédez-Locquémeau	Moule	I	I	D	D	D	→
	52	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moule	T	T	T	T	T	→
	53	Le Douron	Plestin-les-Grèves	Coque	I	I	I	I	D	↗

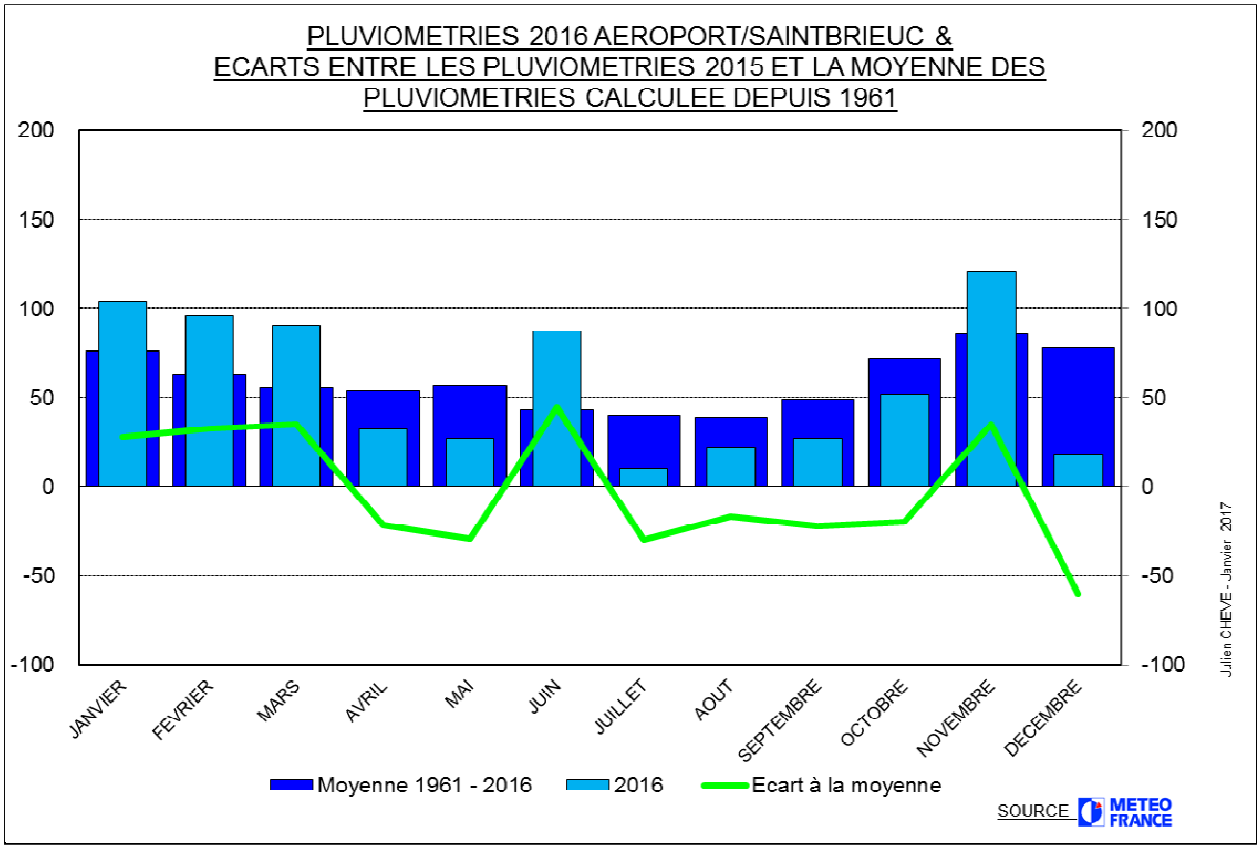
↘dégradation, ↗ amélioration, → pas de changement de consigne.

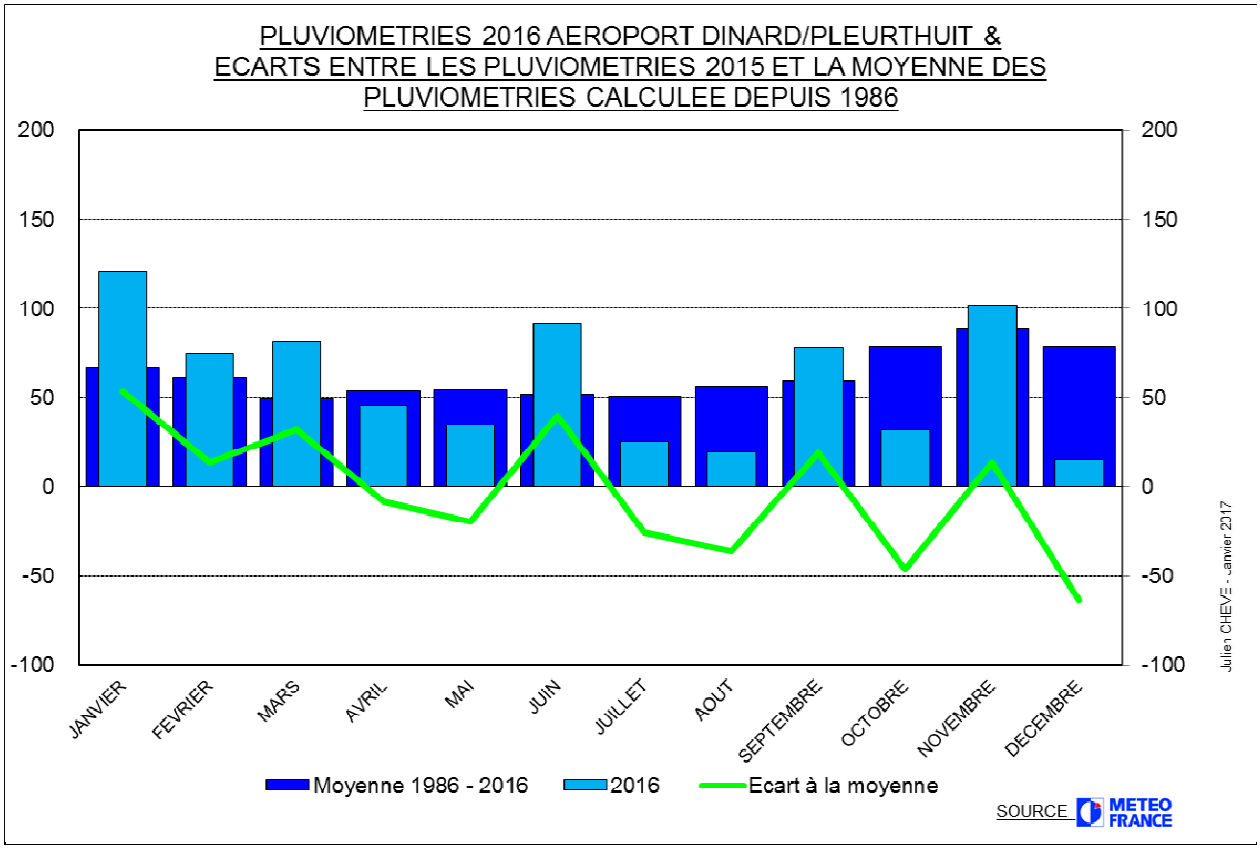
Message sanitaire obtenu par l'application d'un classement sanitaire non réglementaire développé par l'ARS mais respectant le code rural (Art. 231-43), calculé à partir des données des trois dernières années avec le complément de dires d'expert.

Site de pêche :

Autorisé (A)	0	1	1	4	11
Toléré (T)	9	12	13	13	12
Déconseillé (D	18	14	16	14	18
Interdit (I)	26	26	23	22	12

Annexe 2 : Graphiques pluviométriques





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

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

ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
Secteur	**Nom du site**	**Commune**	**Démarrage suivi**	**Fréquence de suivi**	**Coquillage témoin**	**Effort de pêche**	**Pêche professionnelle**	**Point REPHY de rattachement**
/	Anse des Troctins	SAINT-MALO	1998	12/an	Coque	Nul	non	Port Saint-Hubert
3522.05 – Pointe de St Suliac	Pointe du Puits	SAINT-SULIAC	1987	12/an	Coque	Faible	oui	
3522.03 – Le Minihic	Minihic le Marais	LE MINIHIC-SUR-RANCE	1998	12/an	Coque	Moyen	oui	
3522.00.02 – La Ville Es Nonais	Pointe du Châtelet	LANGROLAY-SUR-RANCE	2002	12/an	Moule	Faible	oui	
3522.00.02 – La Ville Es Nonais	La Souhaitier	PLOUER-SUR-RANCE	1987	12/an	Coque	Moyen	oui	
2235.00.01 – La Ville Ger	La Ville Ger	PLEUDIHEN-SUR-RANCE	1987	12/an	Palourde	Important	oui	
22.01.10 - Baie de Lancieux	La Manchette	SAINT-JACUT-DE-LA-MER	1988	12/an	Coque	Moyen	oui	Les Hébihens
22.01.20 - Baie de l'Arguenon	Les Hébihens	SANT-JACUT-DE-LA-MER	1997	12/an	Coque	Moyen	non	
	Baie de l'Arguenon	SAINT-JACUT-DE-LA-MER	1987	12/an	Coque	Important	oui	
20.02.10 - Baie de la Fresnaye	Les Mielles	SAINT-CAST-LE-GUILDO	1999	12/an	Coque	Faible	non	
	Baie de la Fresnaye	SAINT-CAST-LE-GUILDO	1987	12/an	Coque	Important	oui	
22.02.20 - Pleherel-Plurien-Erquy	Le Vieux Bourg – le Routin	FREHEL	1987	12/an	Coque	Faible	non	Dahouet / Saint Quay
22.02.30 - Caroual	Pointe de la Houssaye	ERQUY	1997	12/an	Coque	Moyen	oui	
22.00.00 – Zone du Large	Pointe de Pléneuf	PLENEUF-VAL-ANDRE	2001	12/an	Coque	Important	non	
22.03.10 - Dahouet	Dahouet	PLENEUF-VAL-ANDRE	1996	12/an	Moule	Faible	oui	Dahouet / Saint Quay

ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
Secteur	**Nom du site**	**Commune**	**Démarrage suivi**	**Fréquence de suivi**	**Coquillage témoin**	**Effort de pêche**	**Pêche professionnelle**	**Point REPHY de rattachement**
22.03.22 – Baie de Morieux - Hillion	Morieux Z1	HILLION	1998	12/an	Coque	Faible	oui	
22.03.23 – Baie d'Yffiniac Est	Baie de Saint-Brieuc	HILLION	2001	12/an	Coque	Faible	oui	
22.03.24 – Baie d'Yffiniac Sud	Le valais	SAINT-BRIEUC	2002	12/an	Coque	Nul	non	
/	Rocher martin	PLERIN	1996	12/an	Moule	Important	non	
22.03.30 - Pordic	Le petit havre	PORDIC	1996	12/an	Huitre	Important	non ?	
22.03.40 - Binic	La Banche	BINIC	1991	12/an	Coque	Faible	oui	
/	Pors Es Leu	ETABLES-SUR-MER	1996	12/an	Huitre	Important	non	
/	Le palus	PLOUHA	1997	12/an	Moule	Faible	non	
/	Pors Moguer	PLOUHA	1996	12/an	Huitre	Faible	non	
/	Pors Pin	PLOUEZEC	1997	12/an	Moule	Faible	non	
22.05.11 – Le Trieux – Zone Intermédaire	Mellus	PLOUBAZLANEC	1987	12/an	Huitre	Faible	oui	Loguivy
22.06.20 - Pleubian	Penn lann	PLEUBIAN	1997	12/an	Coque	Important	oui	
/	Pellinec	PENVENAN	1996	12/an	Coque	Moyen	non	Tréguier Pont
/	Les arcades	PERROS-GUIREC	1997	12/an	Coque	Nul	non	7 Iles
/	Tourony	TREGASTEL	1997	12/an	Coque	Moyen	non	

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