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 2016

Ifremer

ars Agence Régionale de Santé Bretagne

Julien CHEVÉ [a]

Serge PASSELERGUE [b]

Jean-Luc PRIGENT [c]

[a] Ifremer*-LER/BN – Ifremer 38, rue du Port Blanc BP 80108 35801 DINARD Cedex

Tel: 02.23.18.58.58 Fax: 02.23.18.58.50 Courriel: littoral.lerbn@ifremer.fr

[b] DTARS** 35 – Pôle Santé-Environnement 3, place du Géneral Giraud, CS 54257 35042 RENNES Cedex

Tel: 02.99.33.34.17 Fax: 02.99.33.34.19 Courriel: ars-dt35-sante-environnement@ars.sante.fr

[c] DTARS** 22 – Pôle Santé-Environnement 34, rue de Paris BP 2152 22021 SAINT-BRIEUC Cedex

Tel: 02.96.60.42.22 Fax: 02.96.33.72.81 Courriel: ars-dt22-sante-environnement@ars.sante.fr

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

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

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

Pêche à pied récréative Année 2016

Références : Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-16-006

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 secteurs du littoral aux contaminations microbiologiques et de cibler 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 2013-2015.

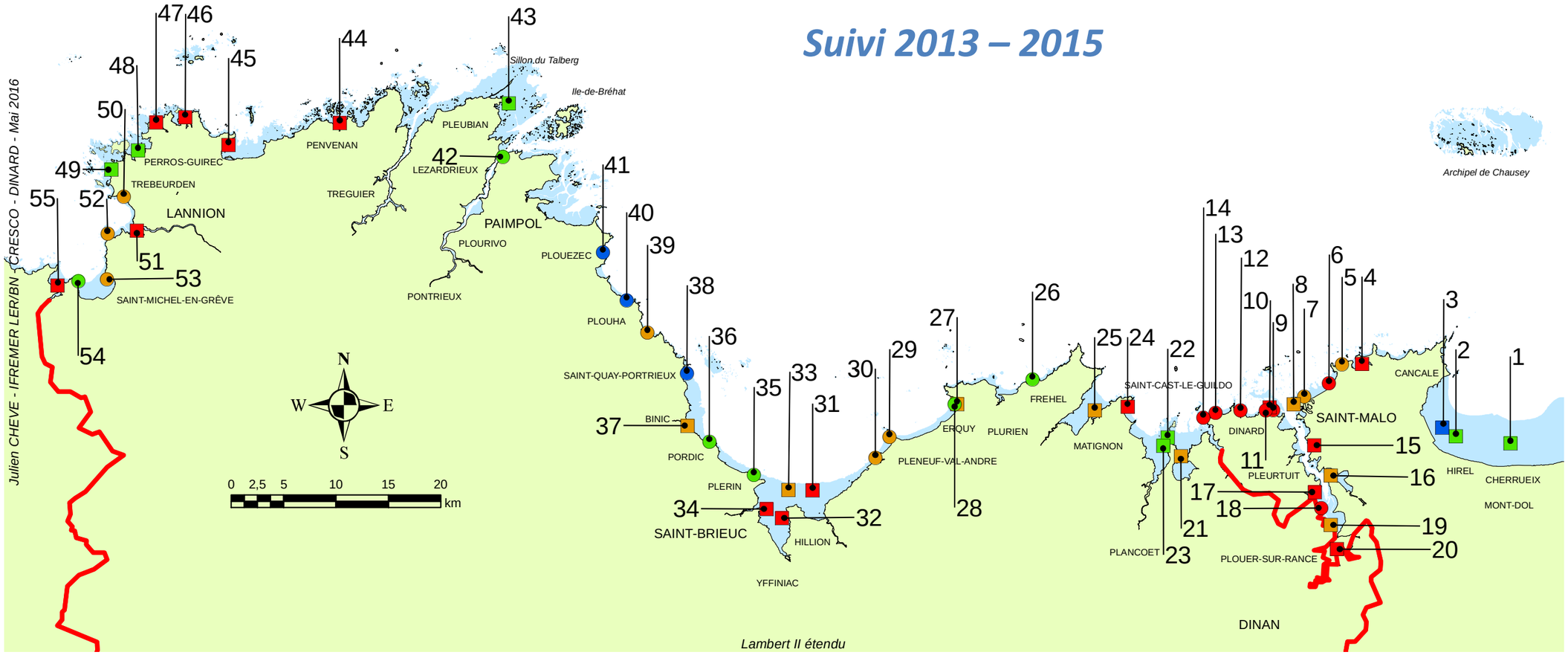
Ce rapport s'inscrit dans le cadre du projet *RESP²ONsable*, mené par l'Ifremer et l'ARS Bretagne depuis 2013 sur la communication des risques sanitaires de la pêche à pied récréative. Son support principal est un site internet mettant à disposition du public une information complète et actualisée, à 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 2013 – 2015



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

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	Plage du bourg
28	Pointe de la Houssaye
29	Pointe de Pléneuf
30	Dahouët
31	Morieux Z1
32	Baie d'Yffiniac
33	Baie de Saint-Brieuc
34	Le Valais
35	Rocher Martin
36	Le Petit Havre
37	Plage de la Banche
38	Pors es Leu
39	Le Palus
40	Pors Moguer
41	Pors Pin
42	Mellus
43	Penn Lan
44	Pellinec
45	Les Arcades
46	Tourony
47	Bringuiller
48	Penvern
49	Goas Trez
50	Pors Mabo
51	Le Petit Taureau
52	Port de Locquémeau
53	Beg Ar Vorn
54	Beg Douar
55	Le Douron

Ifremer

Agence Régionale de Santé Bretagne

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 _____ 27

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 _____ 99

Liens _____ 101

Annexes _____ 103

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

Qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages Ille-et-Vilaine & Côtes d'Armor
Pêche à pied récréative : année 2016
Projet RESP²ONsable/Ifremer/ODE/LITTORAL/LERBN-16-006

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 donc 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 loisirs 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 qu'il puisse 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

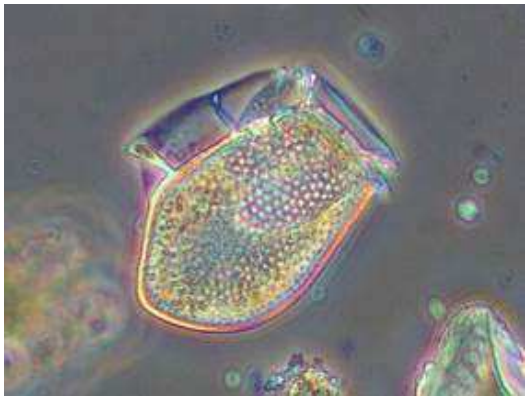
Généralités sur le phytoplancton

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.

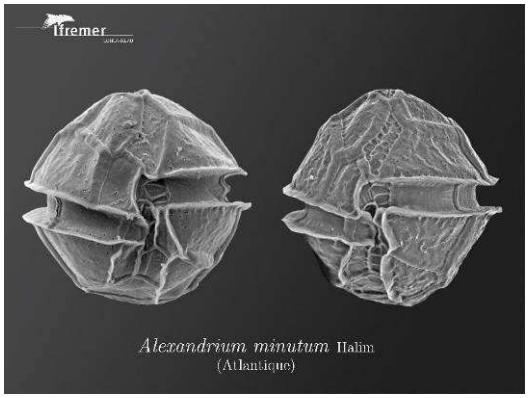
Au printemps et en été, en période de forte croissance algale, la prolifération de certaines espèces susceptibles de produire des phycotoxines peut représenter un risque sanitaire important pour les personnes qui consomment les coquillages contaminés.

En Bretagne, les risques pour la santé humaine sont actuellement 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.

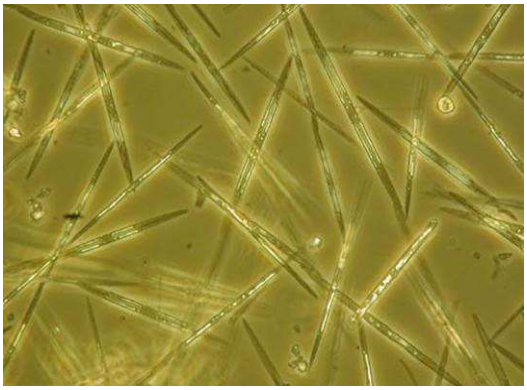


- ***Alexandrium*** : cette microalgue appartient à la famille des dinoflagellés. Plusieurs espèces produisent des toxines paralysantes appelées PSP (Paralytic Shellfish Poisoning), dont la saxitoxine est la principale. Les symptômes apparaissent généralement très rapidement (5



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'évènements 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

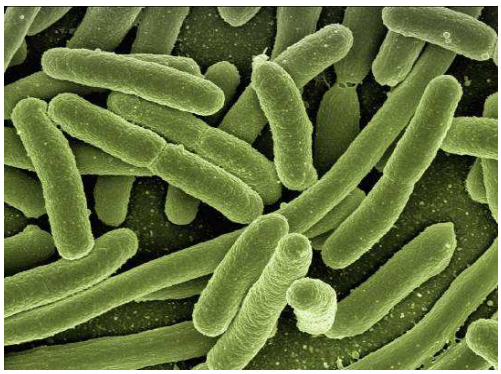
Généralités sur la contamination microbiologique

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.

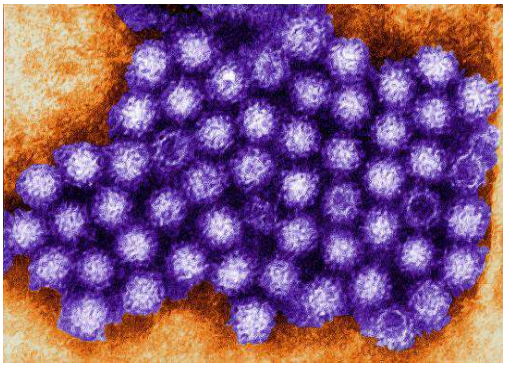
Hormis pour certains germes dont l'environnement marin constitue le milieu de vie naturel (vibrios), la plupart des germes pathogènes susceptibles d'être identifiés dans les eaux littorales ont une origine fécale, humaine ou animale. On trouve trois catégories de germes pathogènes identifiés dans les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

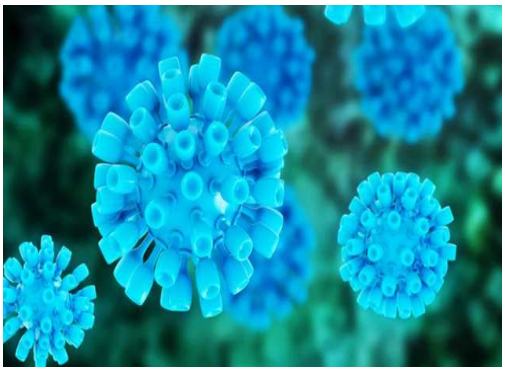


- **Des virus**, notamment les virus entériques d'origine humaine, qui sont à l'origine de nombreuses TIAC attribuées à la consommation de coquillages :

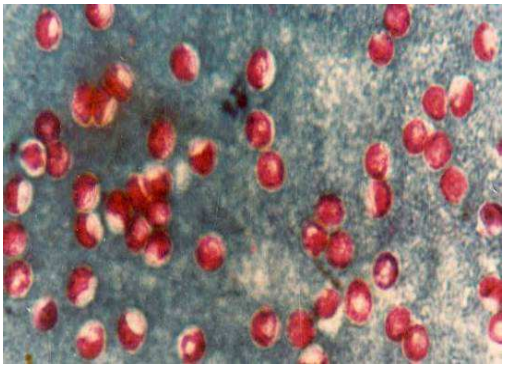
  - les norovirus (virus de Norwalk) constituent la principale cause de gastro-entérites aigües (GEA) chez l'homme et la première cause de TIAC d'origine coquillère en France. Seuls les génogroupes I, II et IV du virus sont pathogènes pour l'homme. Il est reconnu que l'infectiosité des norovirus est globalement forte. Les norovirus sont particulièrement résistants aux variations de température et à 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 instestinalis* (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 loisirs 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 2015, 68 sites de pêche à pied de loisirs sont suivis dans le cadre du réseau ARS et 34 sites de pêche à pied de loisirs 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 (DTARS 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).

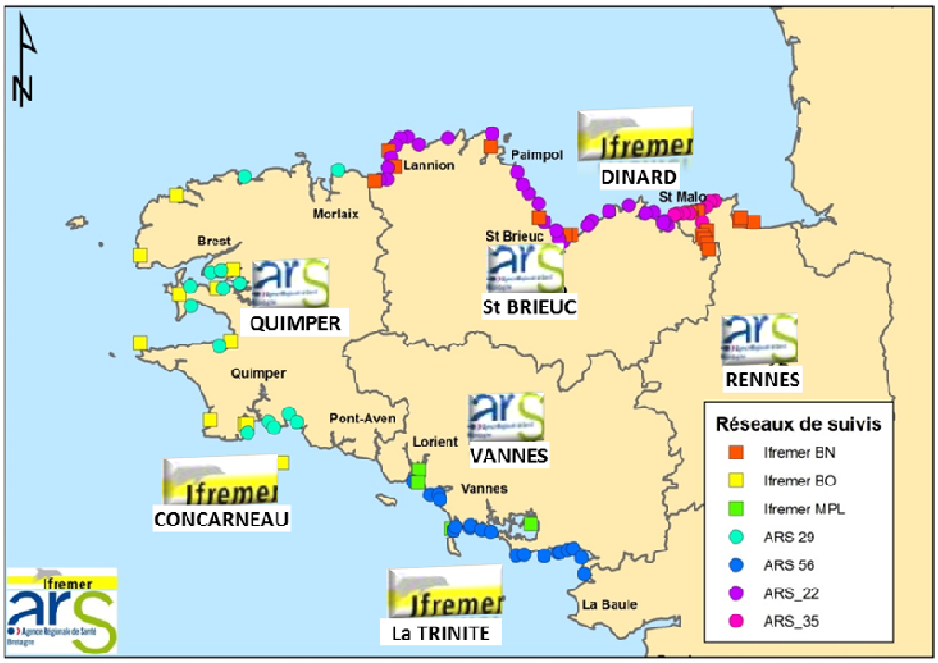


Figure 2 : RESP²ONsable, cartographie des partenaires et des points de suivis

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 102 sites de pêche à pied récréative** suivies 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 loisirs 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

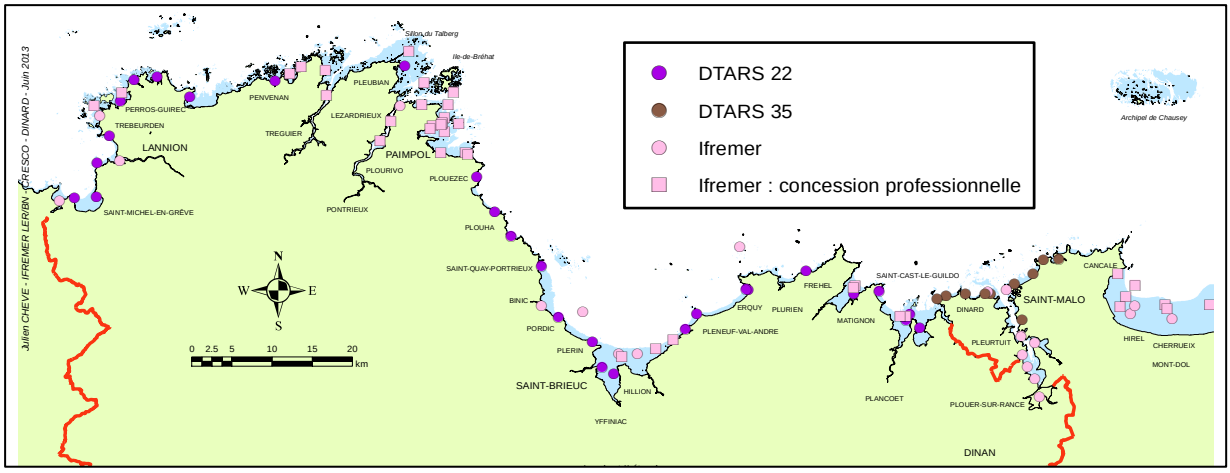
Afin d'améliorer sa lisibilité pour le grand public, ce classement est complété de **recommandations sanitaires, indiquant si la pêche peut y être autorisée sans restrictions particulières, est tolérée, déconseillée ou interdite.**

A l'instar des zones de production professionnelles, 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

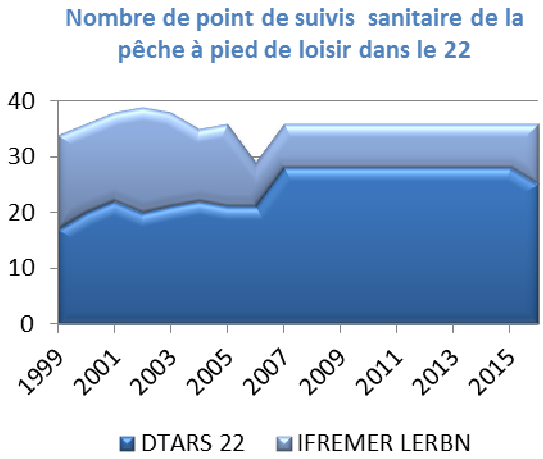
Le suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages des zones fréquentées en pêche à pied de loisir représente 55 points de suivi en Côtes-d'Armor et en Ille-et-Vilaine.

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.



Le LERBN (Laboratoire Environnement Ressources Bretagne Nord – Ifremer Dinard) et la DTARS 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.



Fort de ces échanges, le LERBN et la DTARS 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 DTARS 35.

L'origine du projet RESP²ONsable résulte de ces partenariats en les étendant en 2013 aux autres laboratoires Ifremer et DTARS 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 ces départements. Le recensement des sites fréquentés réalisé en 1993 auprès des mairies des communes littorales a été complété en 1995 et 1997 par des repérages aériens réalisés dans le cadre de la mise en place des Schémas de Mise en Valeur de la Mer (SMVM). Il a depuis été actualisé en 2009 et en 2012.

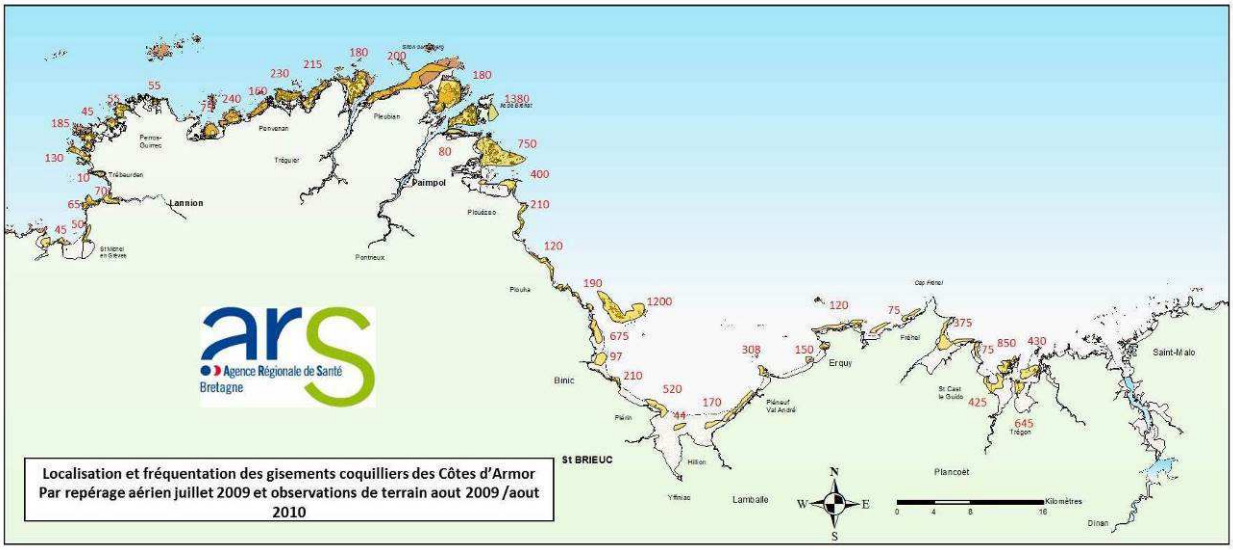


Figure 5 : Carte des fréquentations du littoral des Côtes-d'Armor par les pêcheurs à pied de loisir

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 loisirs", 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).

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 présentés 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	DTARS 22
22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22
23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22
24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	DTARS 22
25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	DTARS 22
26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	DTARS 22
27	Plage du bourg	Erquy	Coque	DTARS 22

Repère :
- 35
- Rance
- 22

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

Fiches bilans sur les risques sanitaires

Une synthèse des résultats des trois dernières années disponibles au 01/01/2016 sur les 55 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 ont été pris en compte dans la rédaction de ces fiches, ainsi que les arrêtés municipaux le cas échéant.

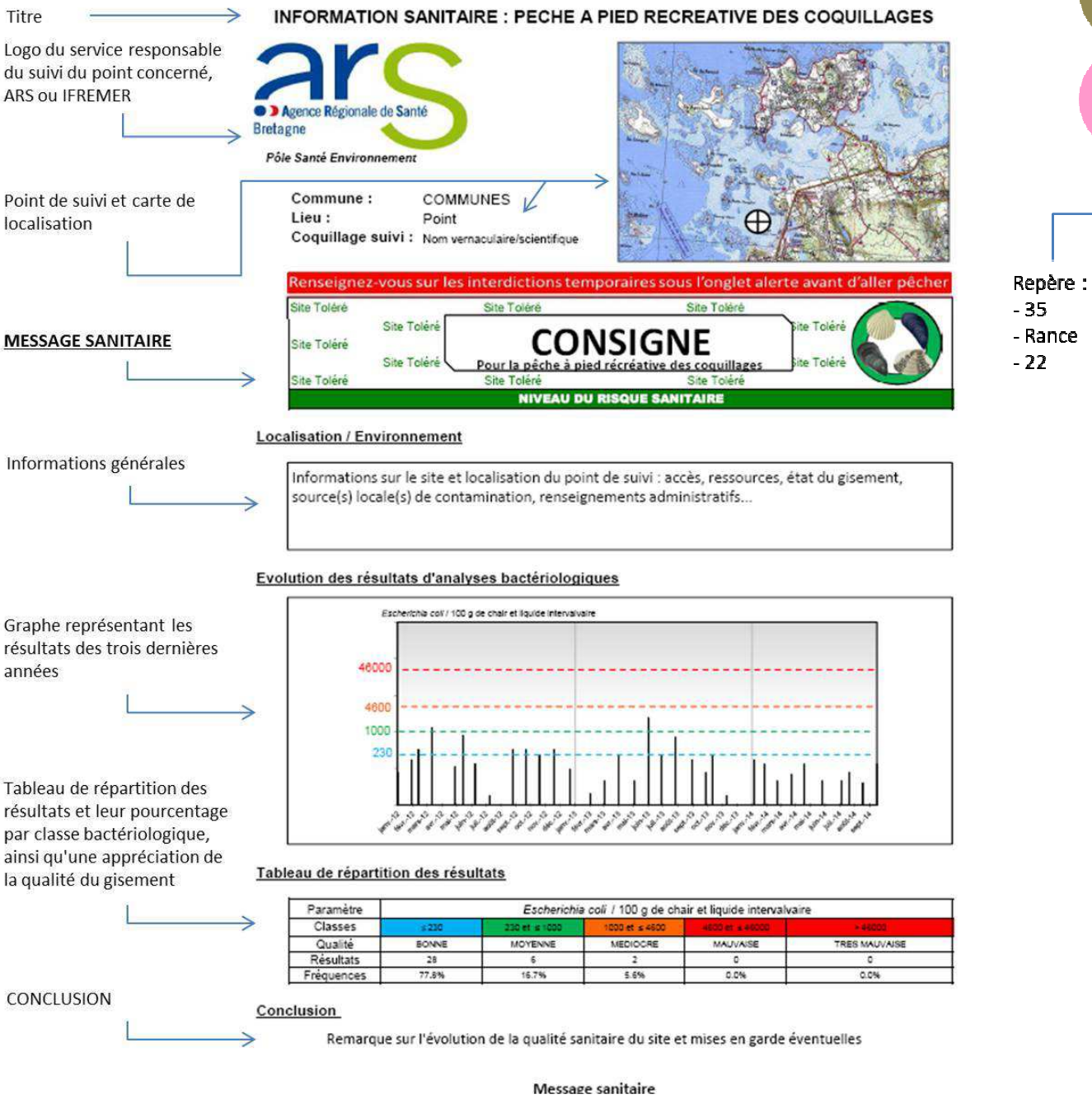


Figure 6 : Schéma explicatif des contenus des fiches de synthèse

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

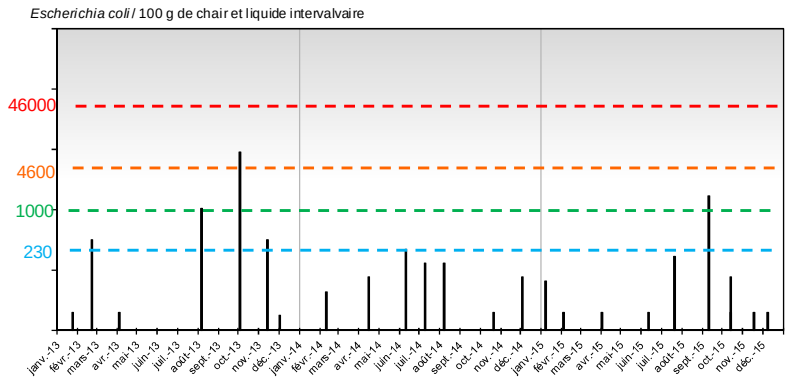


Tableau de répartition des résultats

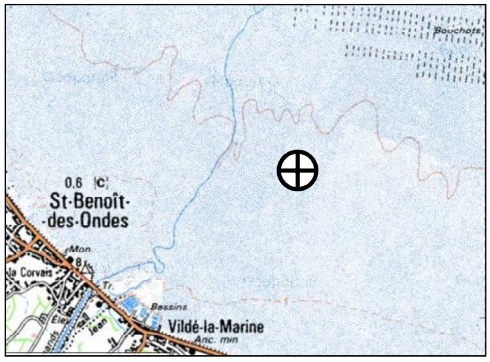
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	2	2	1	0
Fréquences	79,2%	8,3%	8,3%	4,2%	0,0%

Conclusion

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

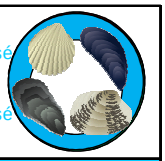
Ifremer
LERBN - Dinard



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



PAS DE RISQUE SANITAIRE

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est classé **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

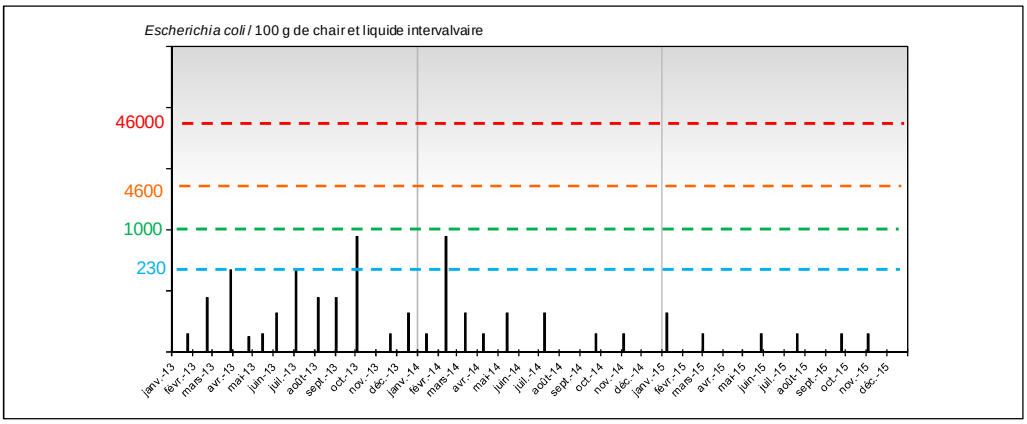


Tableau de répartition des résultats

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	2	0	0	0
Fréquences	92,3%	7,7%	0,0%	0,0%	0,0%

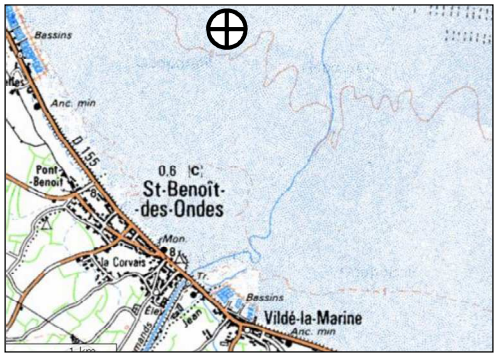
Conclusion

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

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

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 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 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

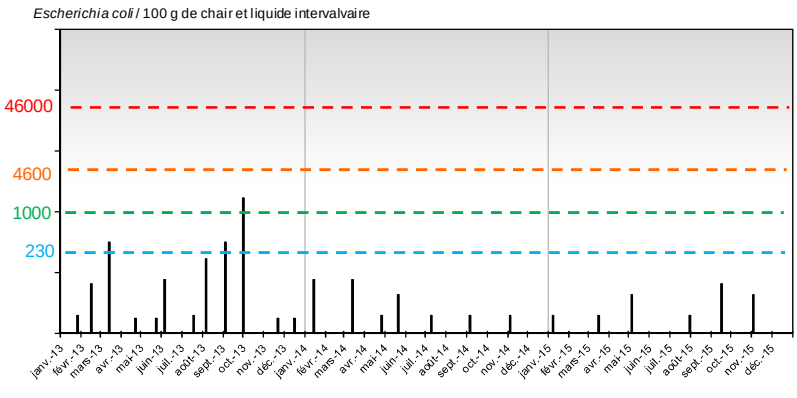


Tableau de répartition des résultats

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	22	2	1	0	0
Fréquences	88,0%	8,0%	4,0%	0,0%	0,0%

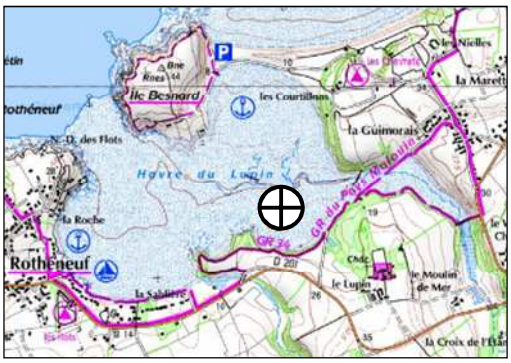
Conclusion

Hormis quelques contaminations épisodiques de faible importance en 2013, ce gisement présente dans son ensemble une bonne qualité. A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

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

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



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

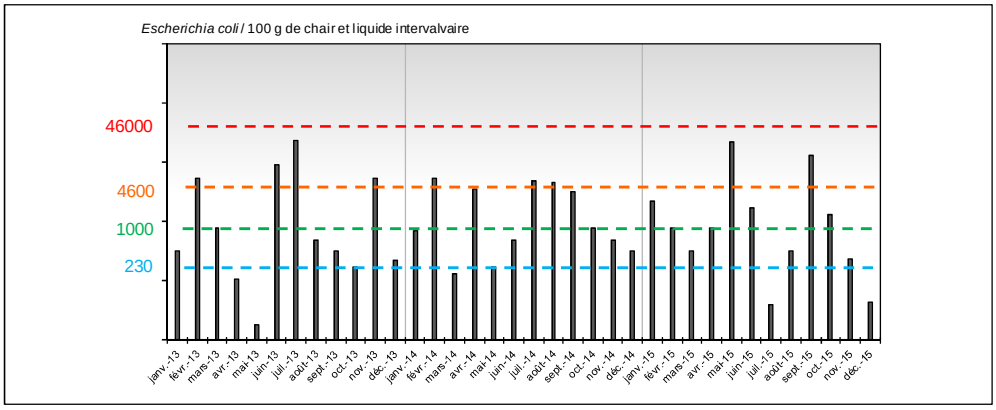


Tableau de répartition des résultats

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	13	6	**8**	0
Fréquences	25,0%	36,1%	16,7%	**22,2%**	0,0%

Conclusion

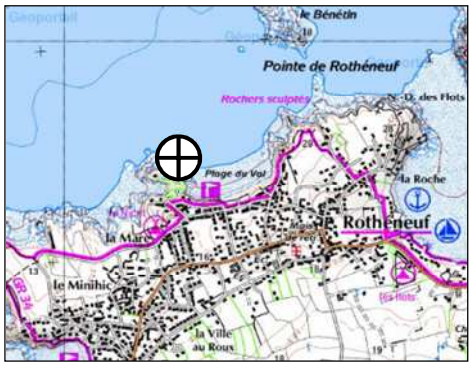
Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique, qui perdure en 2015. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 13 avril 1999.

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

5

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

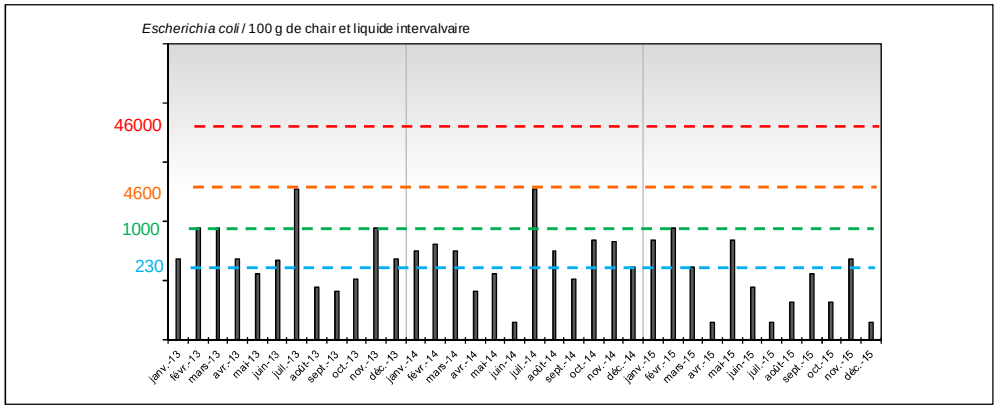


Tableau de répartition des résultats

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	22	12	**2**	0	0
Fréquences	61,1%	33,3%	**5,6%**	0,0%	0,0%

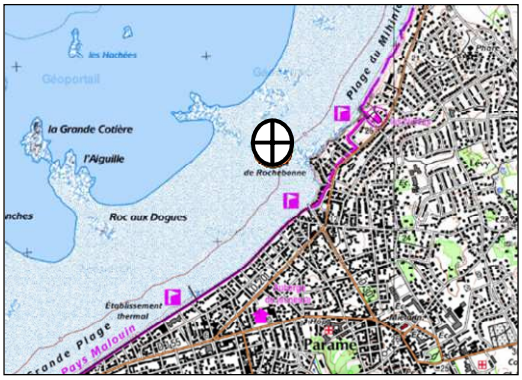
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante, qui s'est légèrement améliorée depuis 2015. 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)

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



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

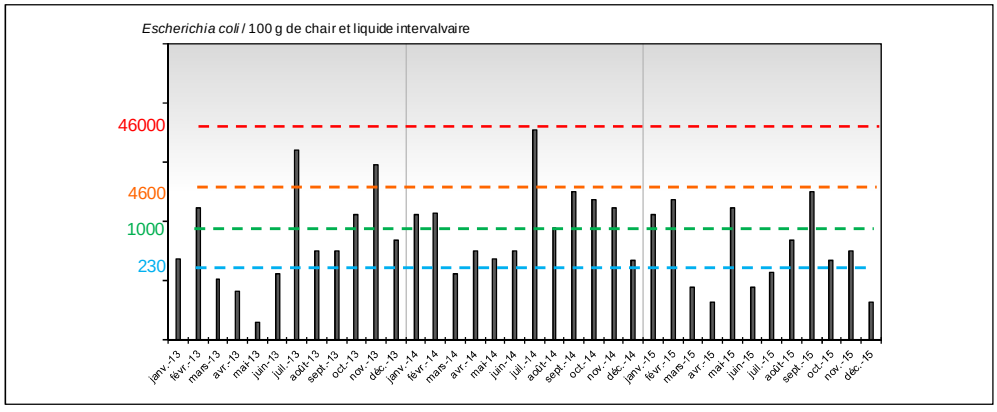


Tableau de répartition des résultats

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	14	8	11	**3**	0
Fréquences	38,9%	22,2%	30,6%	**8,3%**	0,0%

Conclusion

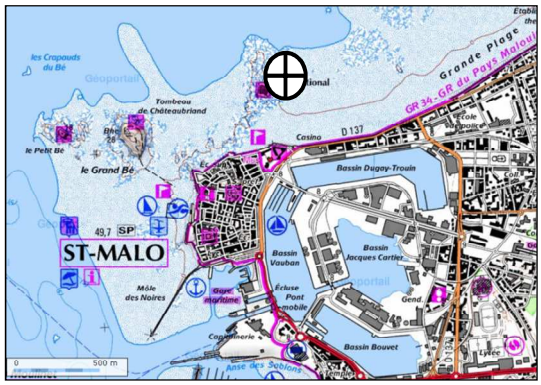
Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec de nombreux pics de contaminations ces trois dernières années. La pêche à pied y est donc interdite par arrêté municipal.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement

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



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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site 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

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

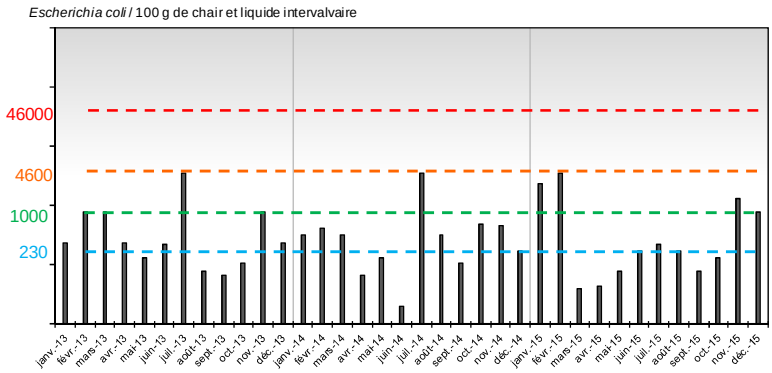


Tableau de répartition des résultats

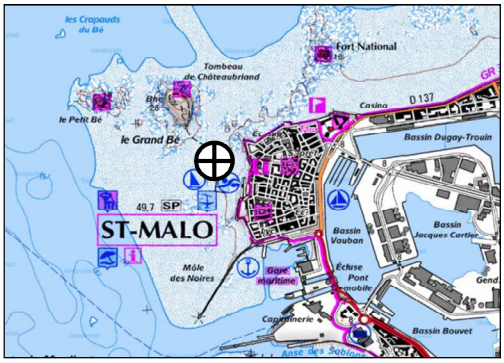
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	**MEDIOCRE**	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	21	10	**5**	0	0
Fréquences	58,3%	27,8%	**13,9%**	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique irrégulière et qui reste de qualité médiocre depuis 2012. La pêche à pied y est déconseillée par arrêté municipal.

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

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 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 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 13 juillet 2012)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

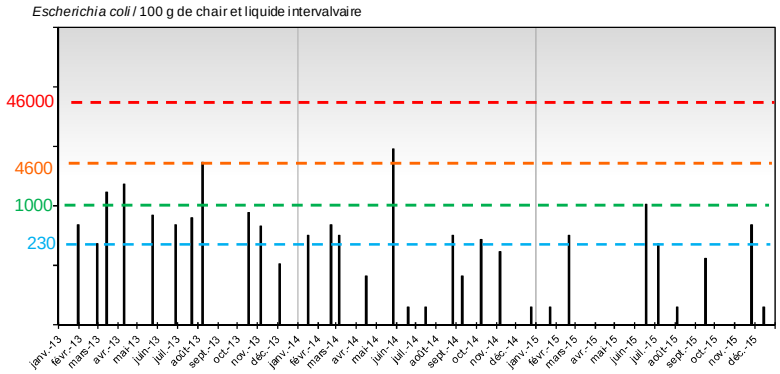


Tableau de répartition des résultats

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	13	13	3	2	0
Fréquences	41,9%	41,9%	9,7%	6,5%	0,0%

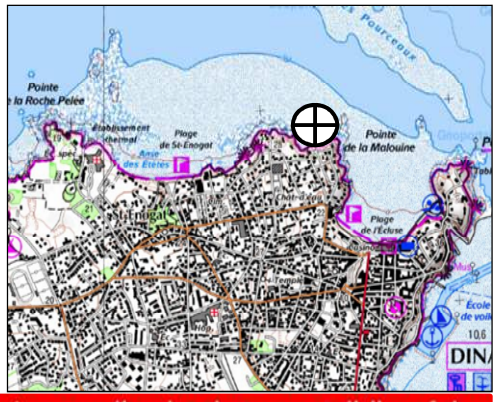
Conclusion

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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



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

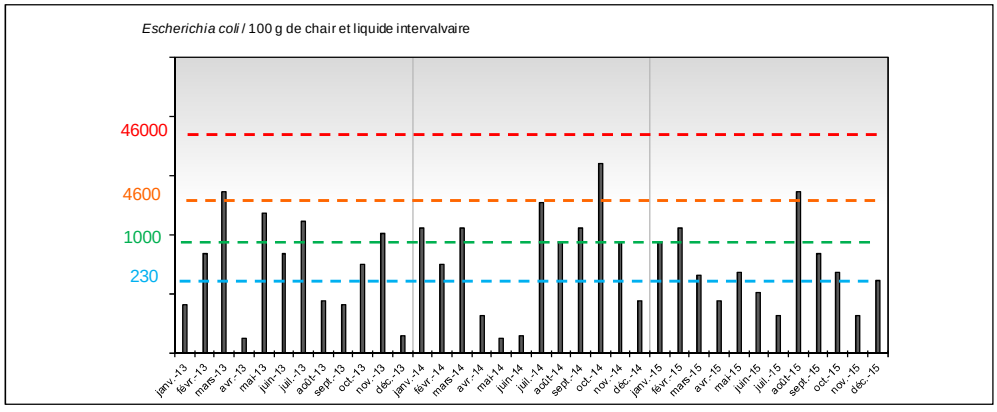


Tableau de répartition des résultats

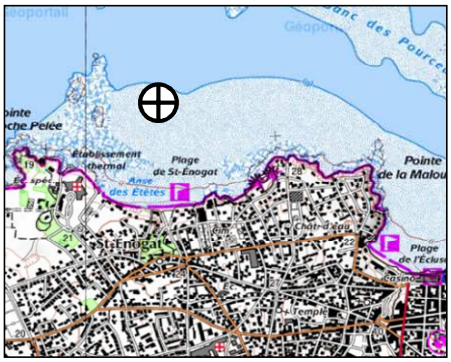
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	**MEDIOCRE**	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	17	8	**8**	3	0
Fréquences	47,2%	22,2%	**22,2%**	8,3%	0,0%

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants (5 400 E.coli/100g en août 2015), expliquant le maintien de l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.

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

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 ont été réalisés en 2014 suite notamment à un épisode exceptionnel de contamination.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

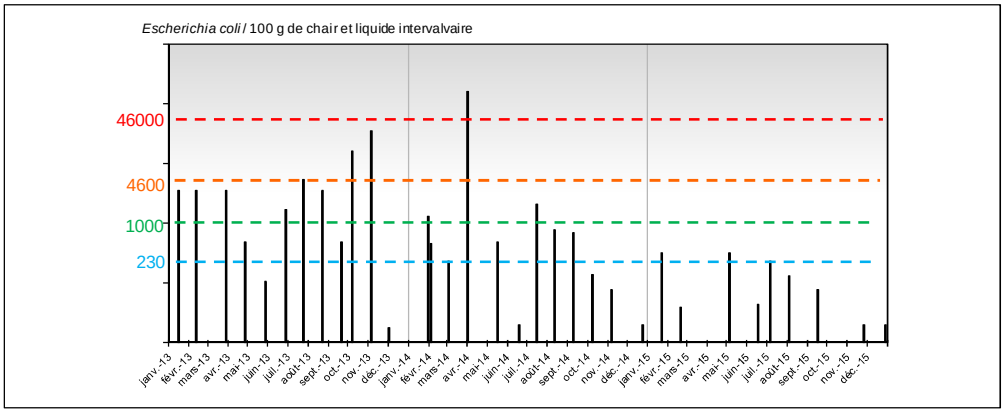


Tableau de répartition des résultats

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	14	8	7	3	1
Fréquences	42,4%	24,2%	21,2%	9,1%	3,0%

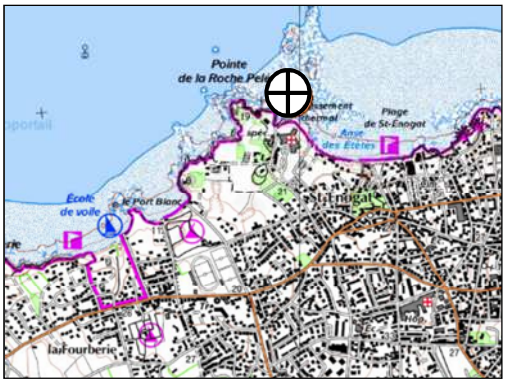
Conclusion

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

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

Site Interdit 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

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

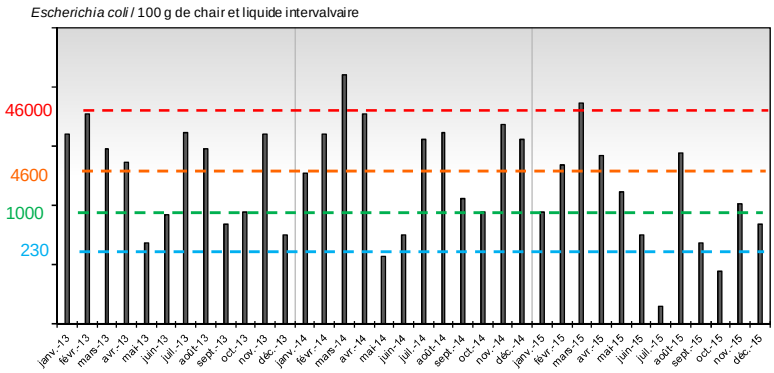


Tableau de répartition des résultats

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	5	9	4	16	**2**
Fréquences	13,9%	25,0%	11,1%	44,4%	**5,6%**

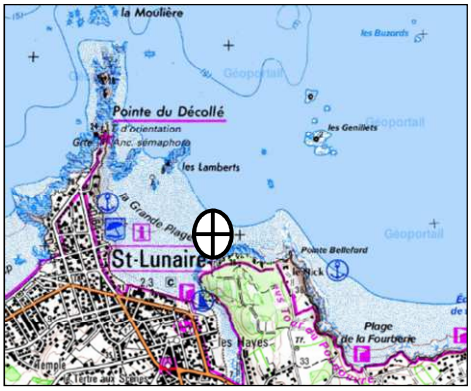
Conclusion

Ce gisement présente des très importantes contaminations répétées depuis 2013. La pêche à pied y demeure interdite compte tenu de la très mauvaise qualité bactériologique des coquillages.

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)



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

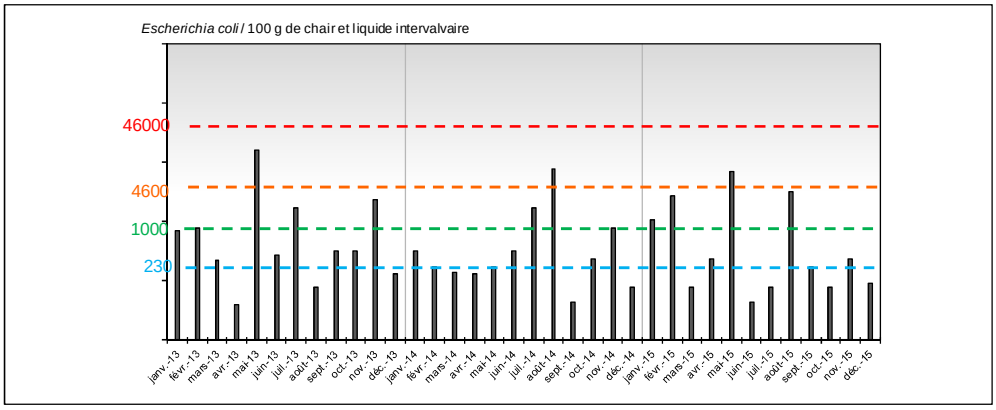


Tableau de répartition des résultats

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	19	8	6	**3**	0
Fréquences	52,8%	22,2%	16,7%	**8,3%**	0,0%

Conclusion

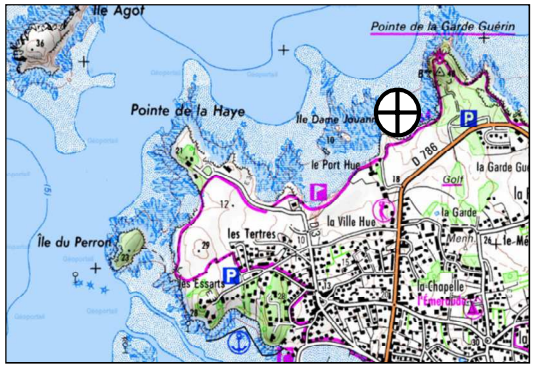
La qualité de ce gisement a eu tendance à se dégrader en 2014, avec des pics de contamination notables pendant la période estivale. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal.

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

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

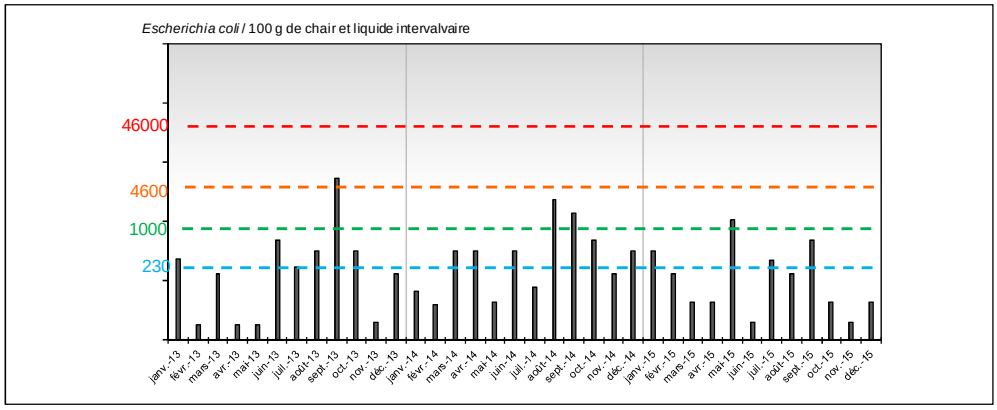


Tableau de répartition des résultats

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	22	10	**3**	1	0
Fréquences	61,1%	27,8%	**8,3%**	2,8%	0,0%

Conclusion

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

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 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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

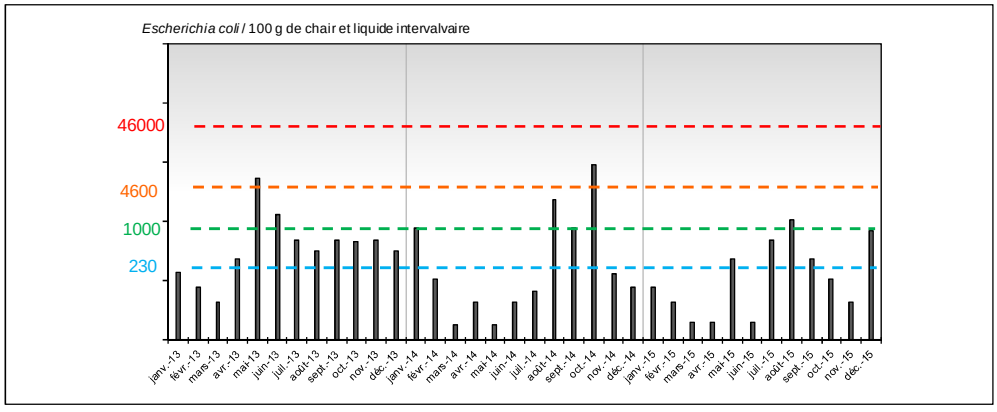


Tableau de répartition des résultats

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	10	**3**	2	0
Fréquences	58,3%	27,8%	**8,3%**	5,6%	0,0%

Conclusion

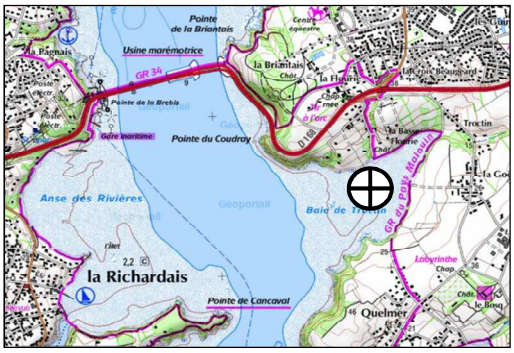
Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants expliquant l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.

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

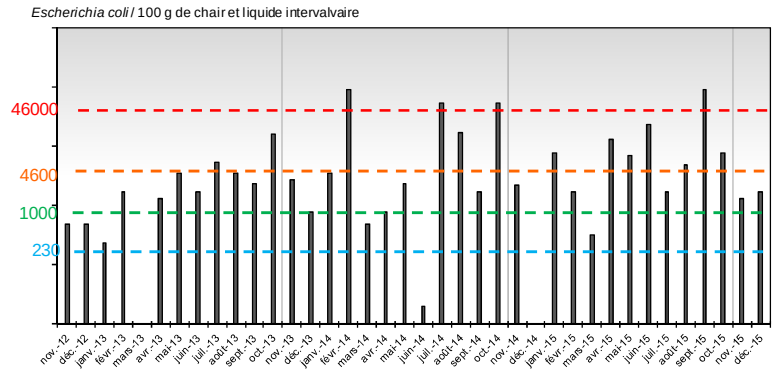


Tableau de répartition des résultats

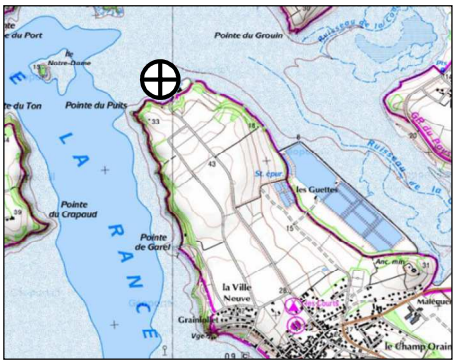
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	**TRES MAUVAISE**
Résultats	2	6	15	9	**4**
Fréquences	5,6%	16,7%	41,7%	25,0%	**11,1%**

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.

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 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

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

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

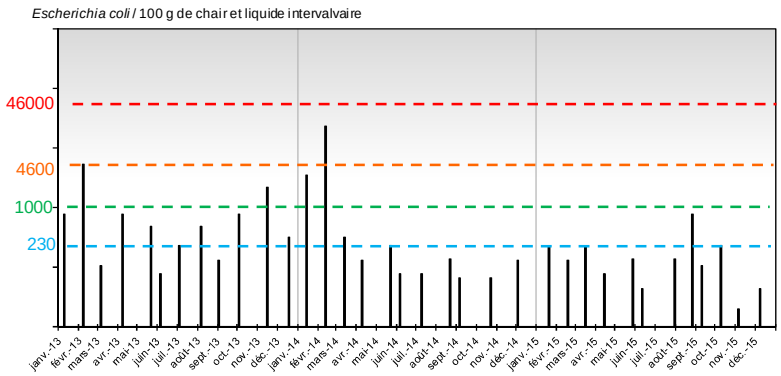


Tableau de répartition des résultats

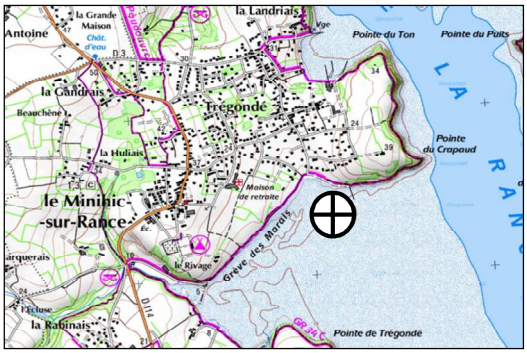
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	23	8	2	2	0
Fréquences	65,7%	22,9%	5,7%	5,7%	0,0%

Conclusion

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

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 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

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

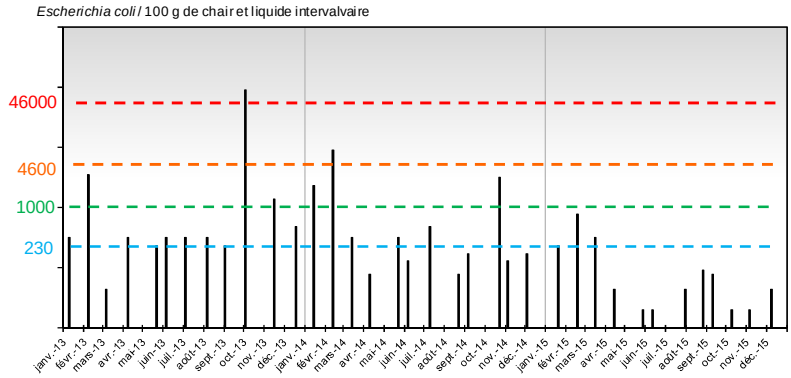


Tableau de répartition des résultats

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	19	11	4	1	1
Fréquences	52,8%	30,6%	11,1%	2,8%	2,8%

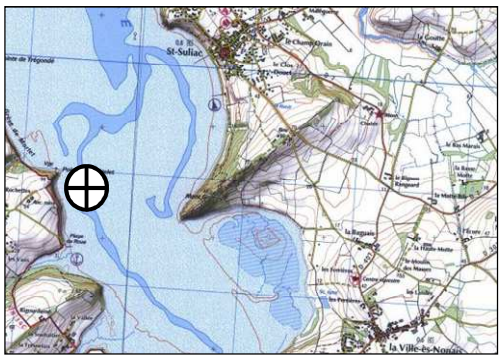
Conclusion

Ce gisement généralement de qualité médiocre peut subir des contaminations très importantes comme en octobre 2013. Malgré une amélioration en 2015, le risque sanitaire reste élevé.

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

18

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 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



RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT

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 13 juillet 2012)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

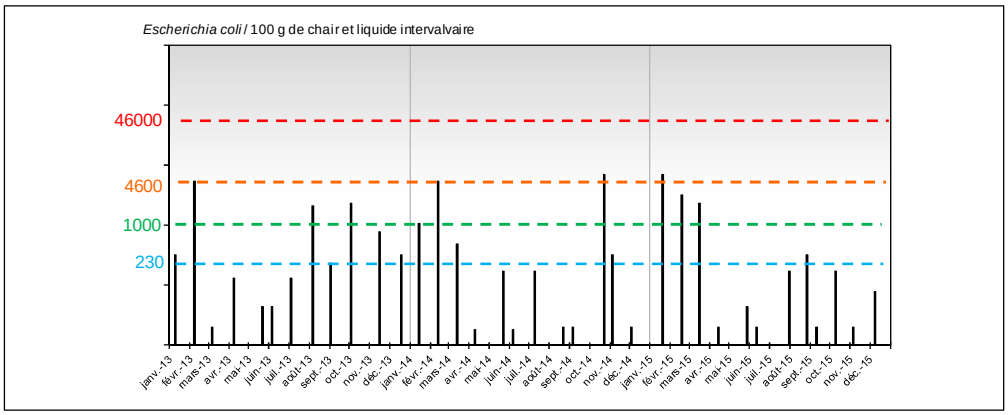


Tableau de répartition des résultats

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	6	5	4	0
Fréquences	58,3%	16,7%	13,9%	11,1%	0,0%

Conclusion

Malgré une amélioration en 2015, la qualité sanitaire de ce gisement reste mauvaise due à des pics de contamination observés en saison hivernale. La pêche à pied de loisir y est interdite.

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, de grosse taille, sont peu nombreuses et peu exploitées.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

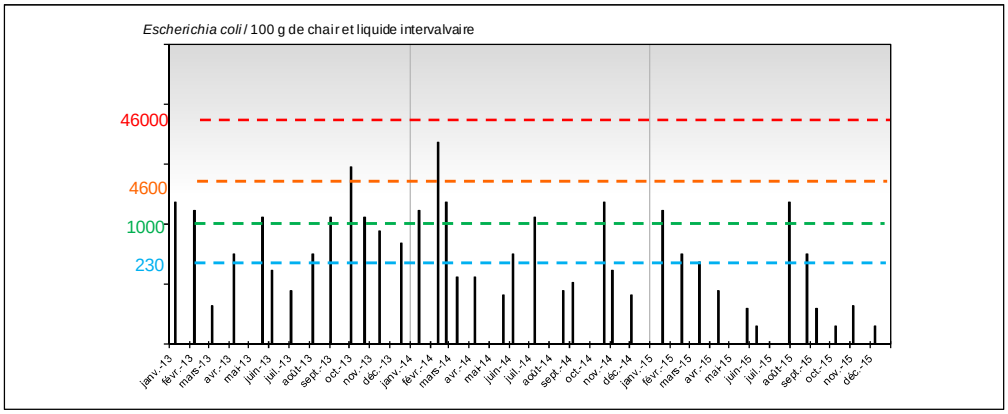


Tableau de répartition des résultats

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	7	11	2	0
Fréquences	47,4%	18,4%	28,9%	5,3%	0,0%

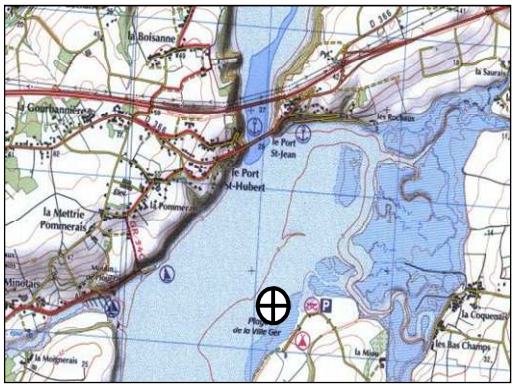
Conclusion

Jusqu'au début 2014 ce gisement présentait une mauvaise qualité sanitaire avec des pics de contamination souvent élevés et des alertes qui duraient dans le temps. La situation s'est améliorée depuis mais le site présente 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.

20

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



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** du 01/10 au 30/04. (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

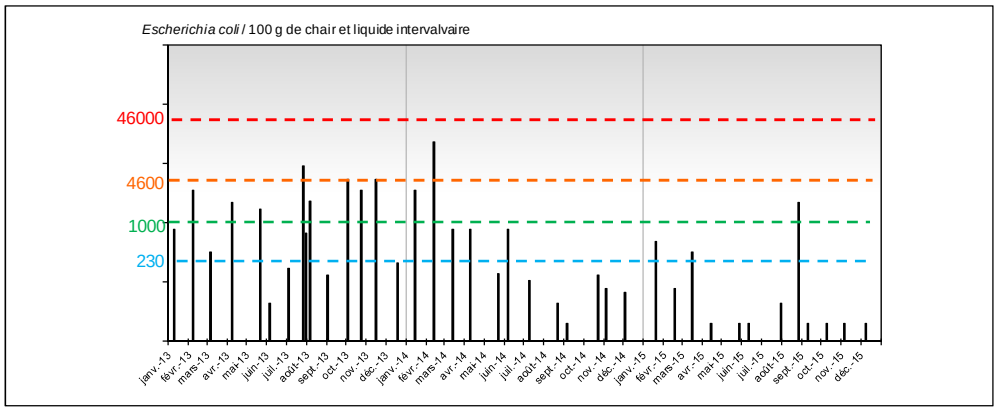


Tableau de répartition des résultats

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	8	7	4	0
Fréquences	51,3%	20,5%	17,9%	10,3%	0,0%

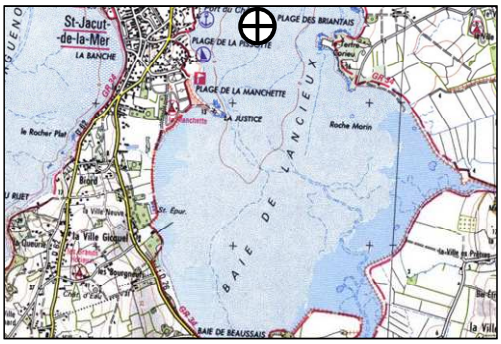
Conclusion

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. Le risque sanitaire est plus important en saison hivernale (pêche récréative interdite par arrêté prefectoral) et plus modéré en été.

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 : 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



NITAIRE 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 08 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

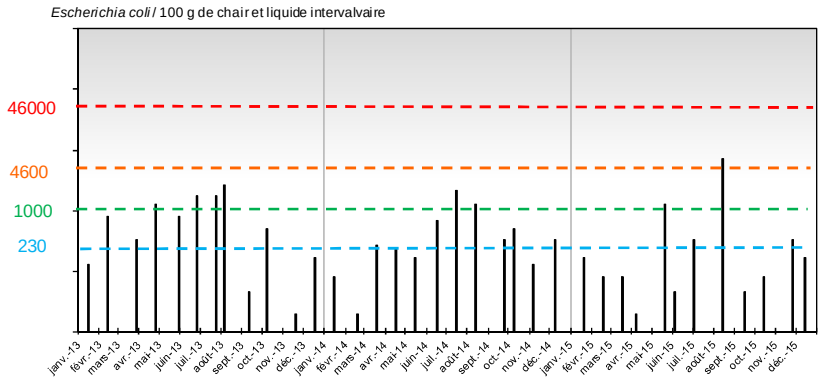


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	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	17	11	7	1	0
Fréquences	47,2%	30,6%	19,4%	2,8%	0,0%

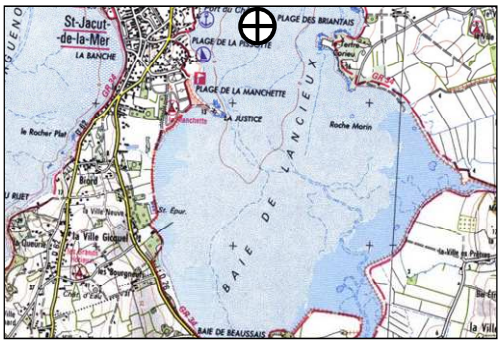
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre avec des périodes de contamination estivales. Une amélioration est observée depuis septembre 2013. Le caractère acccidentel du mauvais résultat de mi aout 2015 se confirme.

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

22

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 08 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

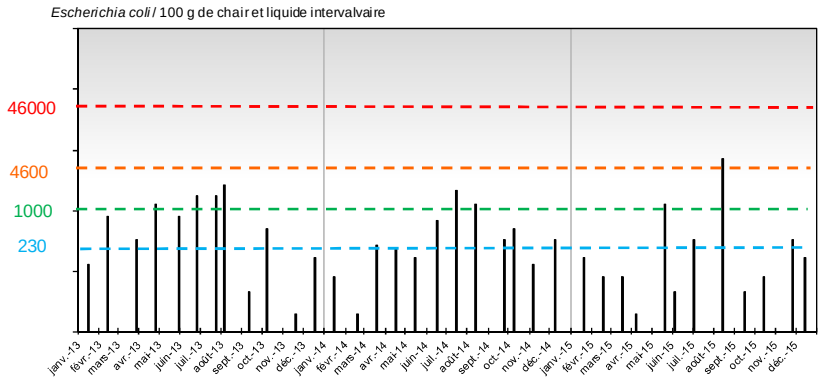


Tableau de répartition des résultats

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	17	11	7	1	0
Fréquences	47,2%	30,6%	19,4%	2,8%	0,0%

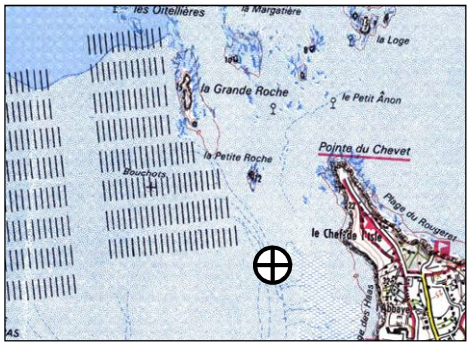
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre avec des périodes de contamination estivales. Une amélioration est observée depuis septembre 2013. Le caractère acccidentel du mauvais résultat de mi aout 2015 se confirme.

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 : 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 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 08 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

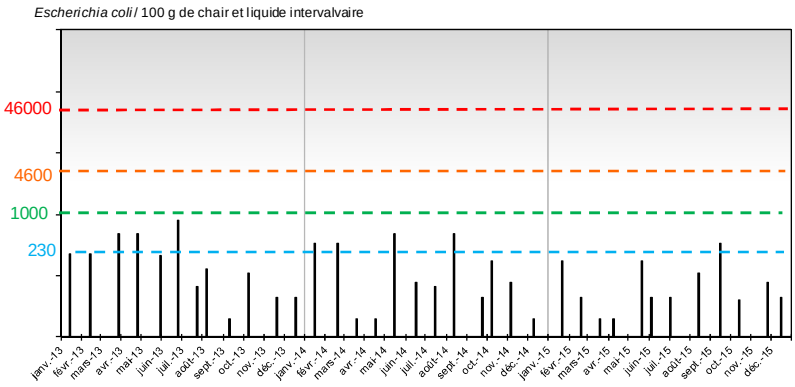


Tableau de répartition des résultats

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	8	0	0	0
Fréquences	77,8%	22,2%	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)

24

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 au Nord-Est de la grande plage de St-Cast au Sud du port. Il fait l'objet d'une pêche récréative régulière.

La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits dans les limites du port par l'arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

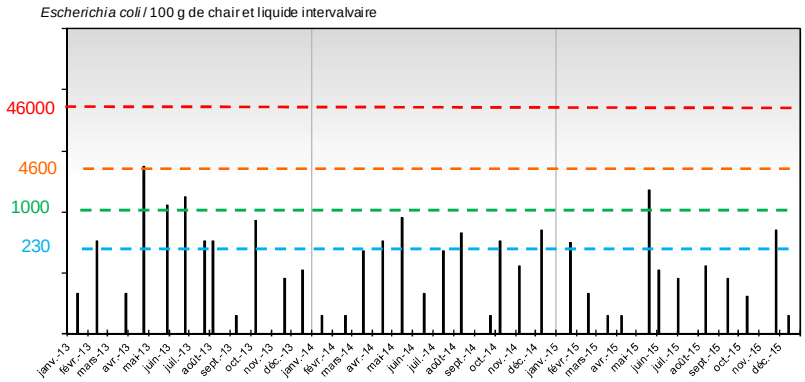


Tableau de répartition des résultats

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	11	3	1	0
Fréquences	58,3%	30,6%	8,3%	2,8%	0,0%

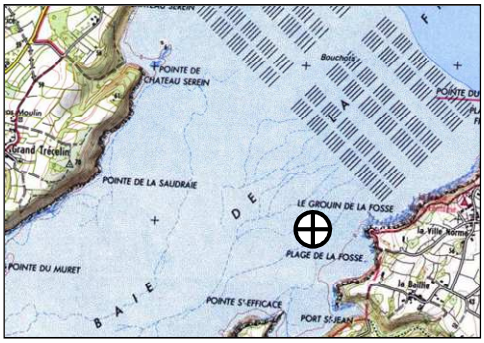
Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique médiocre accompagnée de pics de contamination de qualité médiocre à mauvaise. Une amélioration se dessine depuis mi 2013.
La pêche à pied est 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 : 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 08 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

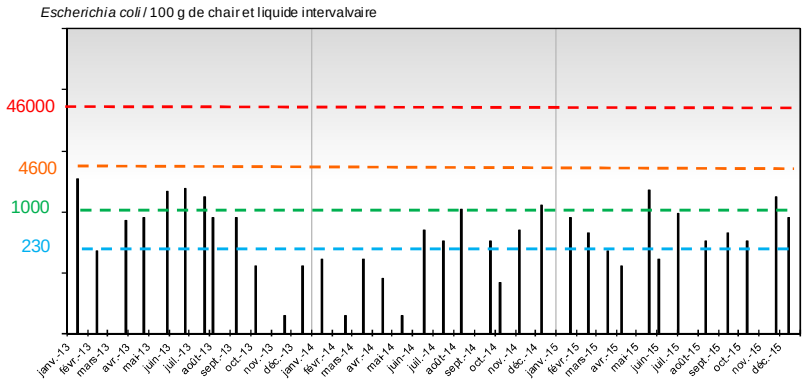


Tableau de répartition des résultats

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	15	8	0	0
Fréquences	36,1%	41,7%	22,2%	0,0%	0,0%

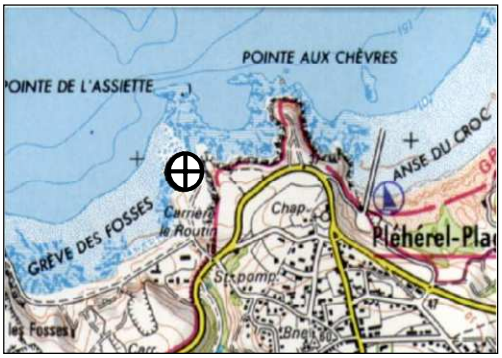
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante de qualité médiocre.

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

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. Il a pu faire l'objet d'une pêche professionnelle au printemps, aux mêmes périodes que les autres gisements mouliers côtiers. Ce gisement est à proximité d'un petit ruisseau recevant les effluents traités de la station d'épuration de Fréhel, faisant l'objet d'une désinfection estivale.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

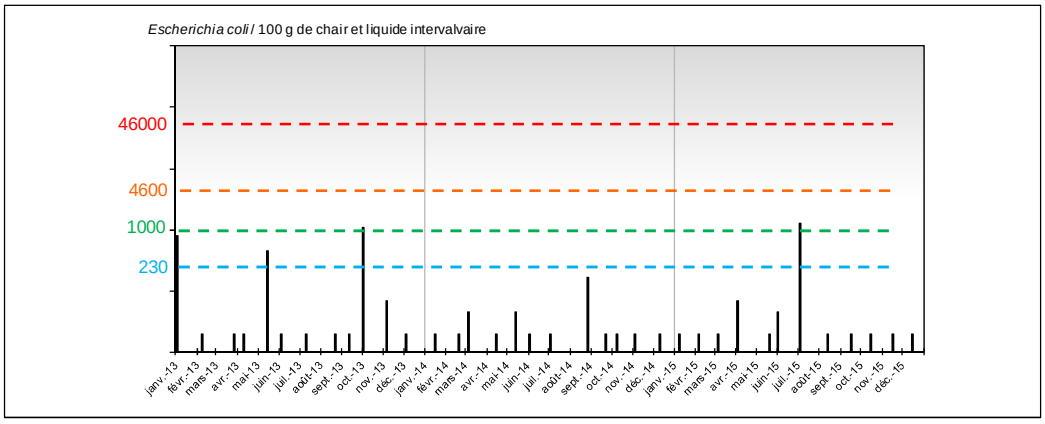


Tableau de répartition des résultats

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 une qualité bactériologique moyenne. Le résultat de juillet 2015 de qualité médiocre était lié 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 : Plage du Bourg
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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

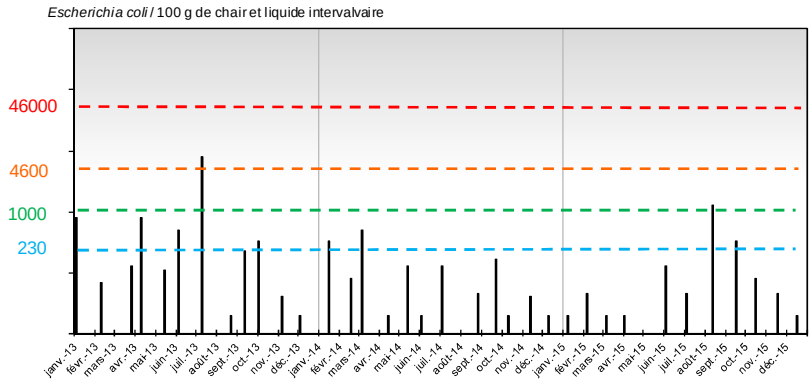


Tableau de répartition des résultats

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	1	1	0
Fréquences	74,3%	20,0%	2,9%	2,9%	0,0%

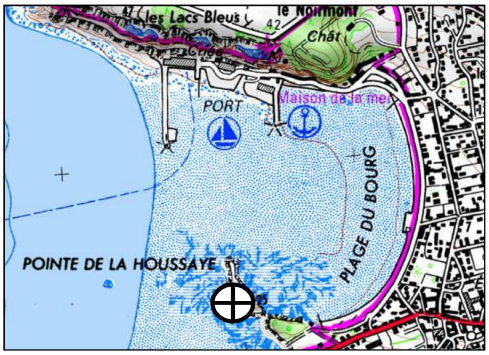
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec de rares pics de contamination de qualité mauvaise à médiocre. Le gisement présente une faible densité de coquillages fouisseurs.

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

28

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. Cette zone était classée comme gisement naturel de moules par arrêté du 15 Avril 98 de la DRAM Bretagne. Ce gisement est sous l'influence des apports diffus de l'agglomération d'Erquy.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

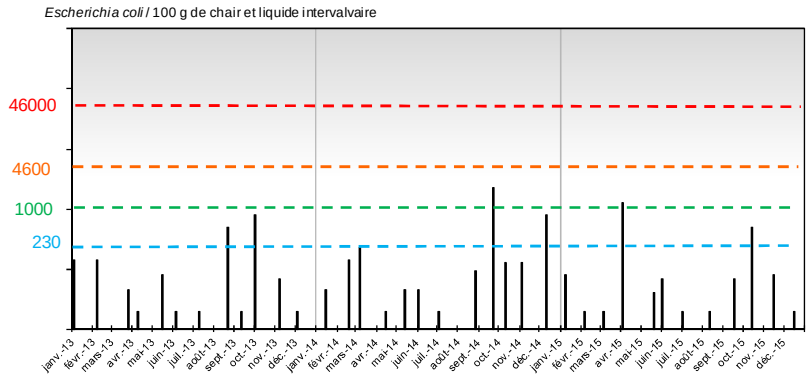


Tableau de répartition des résultats

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%

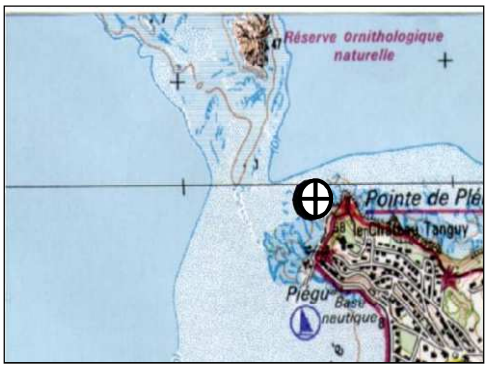
Conclusion

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

La consommation de coquillage ne peut être 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 : PLENEUF-VAL-ANDRE
Lieu : Pointe de Pléneuf
Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)

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

Site 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 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 300m à l'est du point de prélèvement .

La pêche à pied de coquillages est interdite par arrêté préfectoral du 12 avril 2000 dans un rayon de 200 m à partir du point de rejet de l'émissaire.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

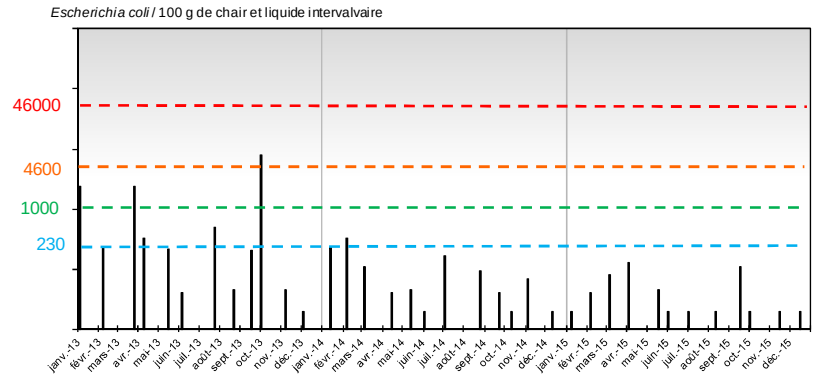


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	30	3	2	1	0
Fréquences	83,3%	8,3%	5,6%	2,8%	0,0%

Conclusion

Ce gisement de qualité bactériologique fluctuante présente des pics de qualité médiocre à mauvaise. Une amélioration se dessine depuis fin 2013.

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

30

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 trouve à la sortie du port de Dahouët, autour du feu de la Petite Muette. Ce port est très actif, tant pour la plaisance que pour la pêche. Un port de plaisance avec seuil, toujours en eau, a été construit il y a quelques années. La Flora, fleuve côtier se rejette dans le fond de ce port. La pêche à pied récréative est interdite dans le port par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

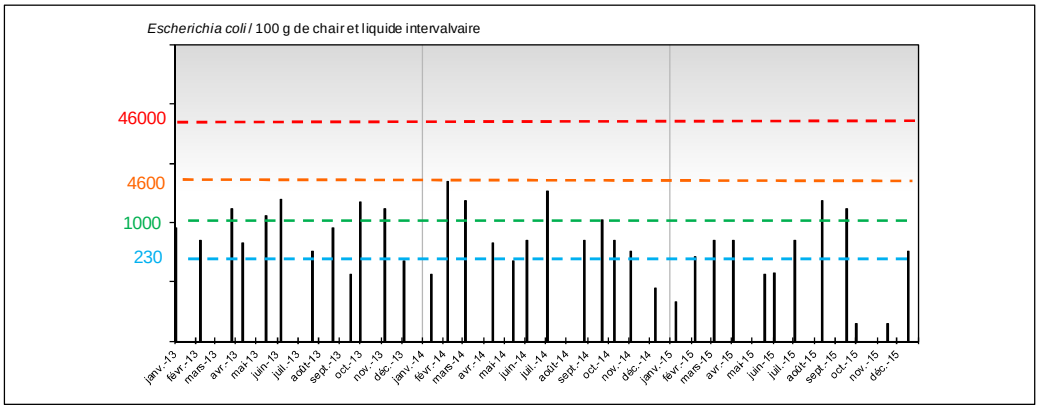


Tableau de répartition des résultats

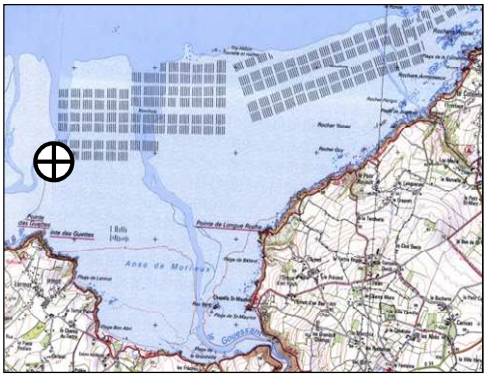
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	10	15	10	1	0
Fréquences	27,8%	41,7%	27,8%	2,8%	0,0%

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)*

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

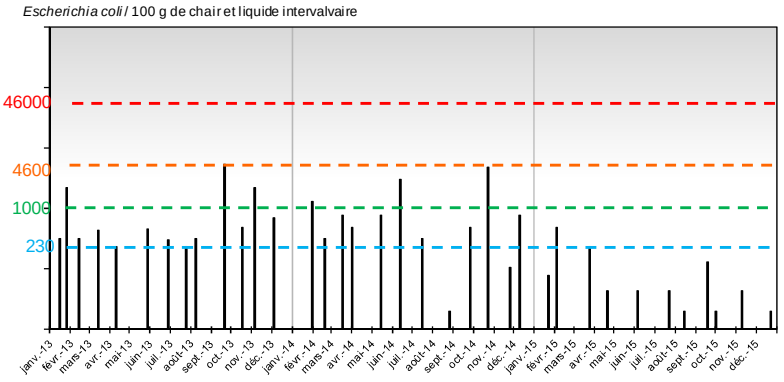


Tableau de répartition des résultats

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	14	16	4	2	0
Fréquences	38,9%	44,4%	11,1%	5,6%	0,0%

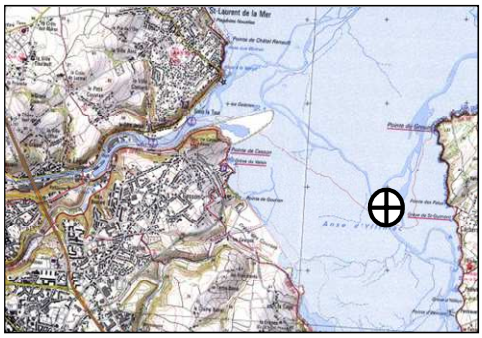
Conclusion

Anciennement de mauvaise qualité, l'état sanitaire des fouisseurs s'améliore depuis 2011. Cette tendance semble se confirmer en 2015.

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 : HILLION
Lieu : Baie d'Yffiniac
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 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 non classé (Arrêté Préfectoral du 08 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

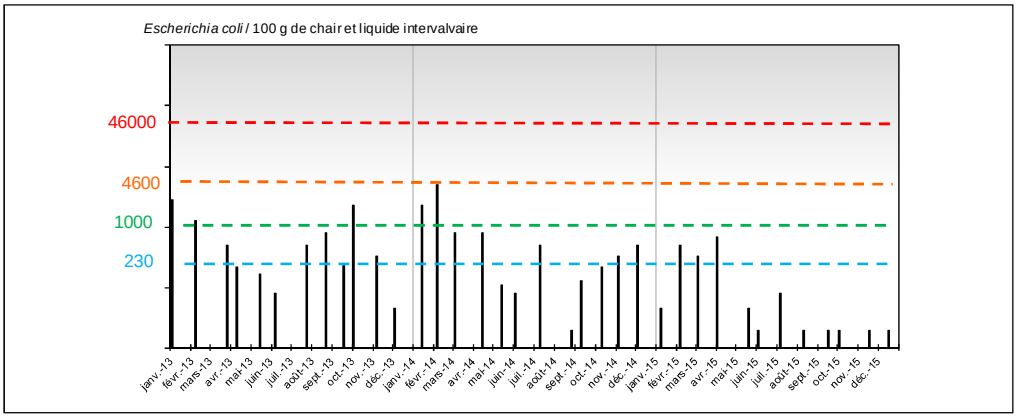


Tableau de répartition des résultats

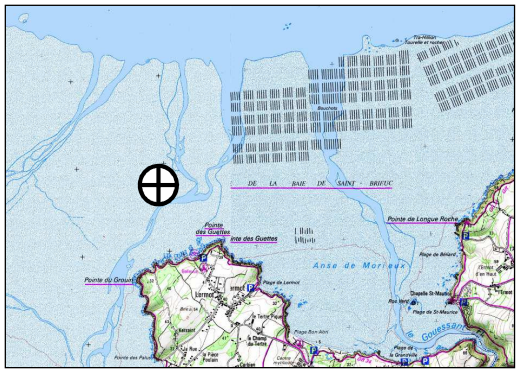
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	12	4	1	0
Fréquences	52,8%	33,3%	11,1%	2,8%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité médiocre à mauvaise avec des périodes de contamination prolongées à la saison hivernale.Une amélioration est observée depuis mars 2014.
La pêche à pied reste interdite.

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

33

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 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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

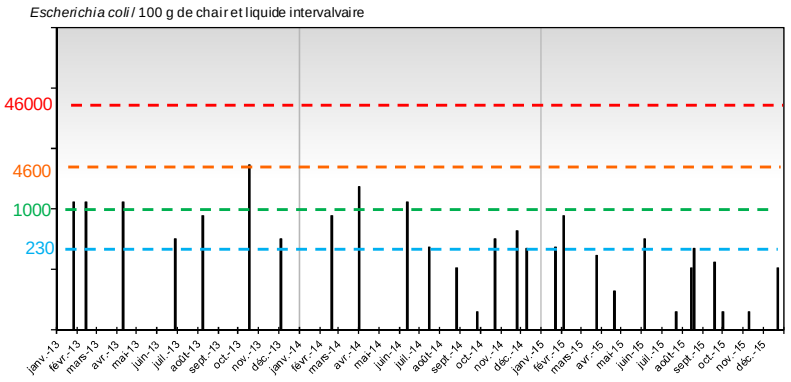


Tableau de répartition des résultats

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	14	8	5	1	0
Fréquences	50,0%	28,6%	17,9%	3,6%	0,0%

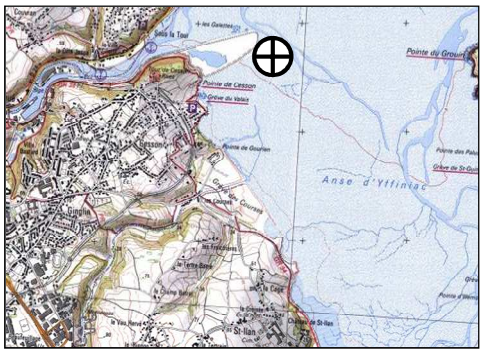
Conclusion

La qualité sanitaire de cette partie du gisement s'est améliorée. Anciennement mauvaise, la qualité sanitaire de ce gisement est aujourd'hui médiocre.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

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

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 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 08 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

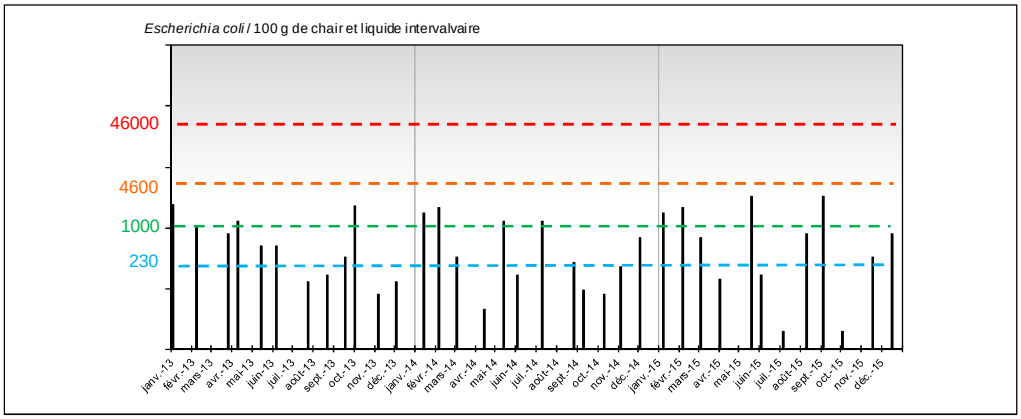


Tableau de répartition des résultats

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	11	12	0	0
Fréquences	36,1%	30,6%	33,3%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination parfois élévés.
La pêche à pied reste 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 : PLERIN
Lieu : Rocher Martin
Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)

35

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 m au large de Martin plage et au Nord-Ouest de la pointe du Roselier.
Accessible de terre par fort coefficient, il fait l'objet d'une importante pêche récréative.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

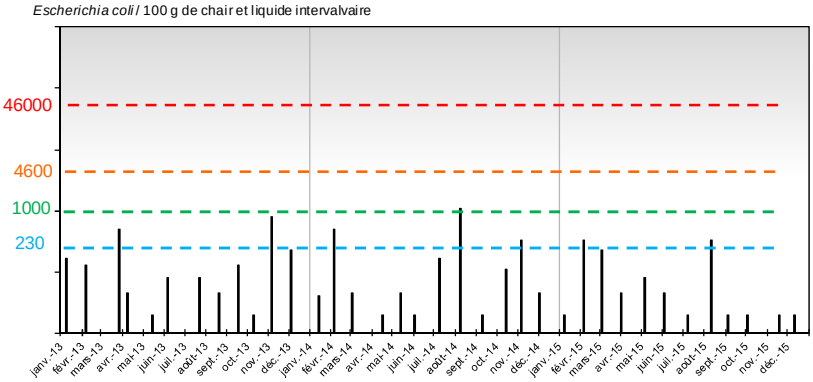


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 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%

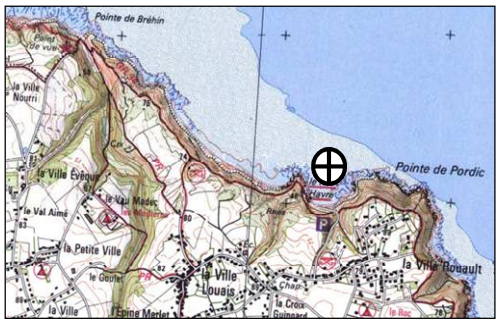
Conclusion

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)

36

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

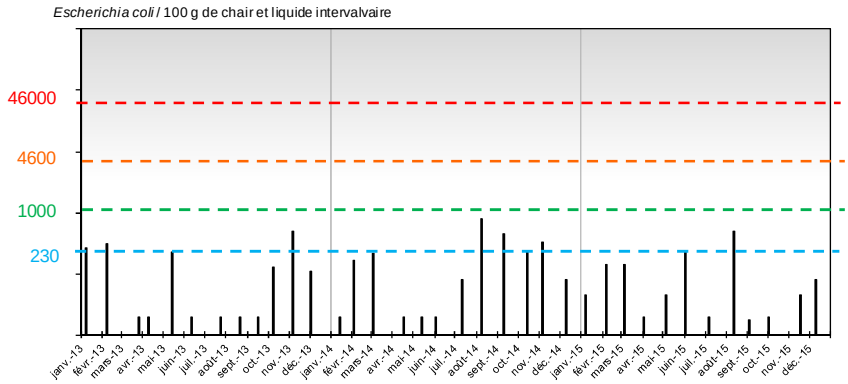


Tableau de répartition des résultats

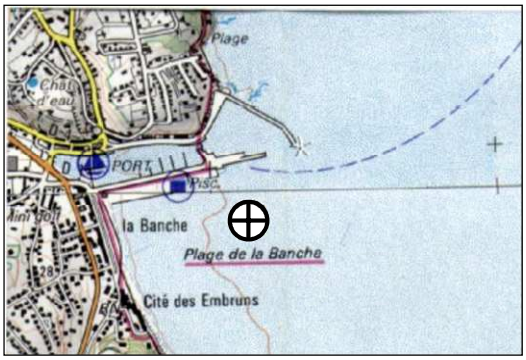
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	29	7	0	0	0
Fréquences	80,6%	19,4%	0,0%	0,0%	0,0%

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 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 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 semble s'améliorer depuis les travaux réalisés sur la station d'épuration de Binic.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

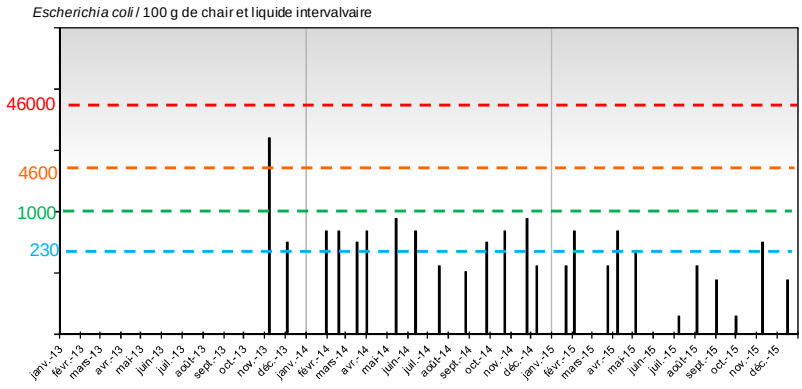


Tableau de répartition des résultats

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	11	13	0	1	0
Fréquences	44,0%	52,0%	0,0%	4,0%	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 observée est redevenue moyenne, ce qui semble se confirmer en 2015.

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 : ETABLES-SUR-MER
Lieu : Le Port-ès-Leu
Coquillage suivi : Huîtres creuses (Crassostrea gigas)

38

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

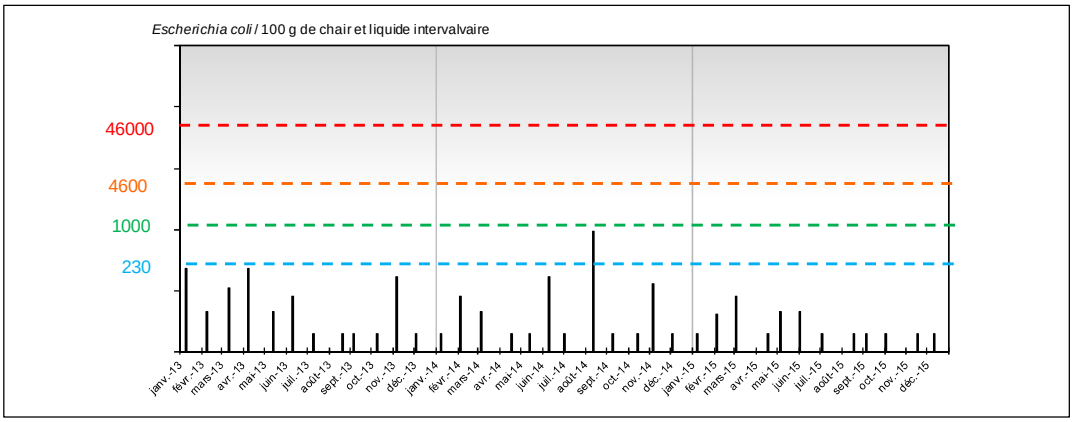


Tableau de répartition des résultats

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 qualité satisfaisante peut présenter de rares pics de contamination peu élevée.

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 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

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 .

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

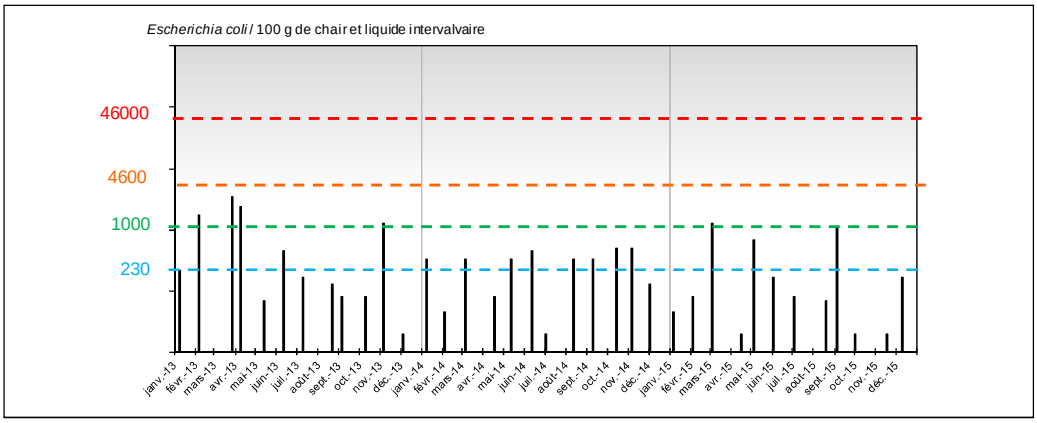


Tableau de répartition des résultats

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	6	0	0
Fréquences	55,6%	27,8%	16,7%	0,0%	0,0%

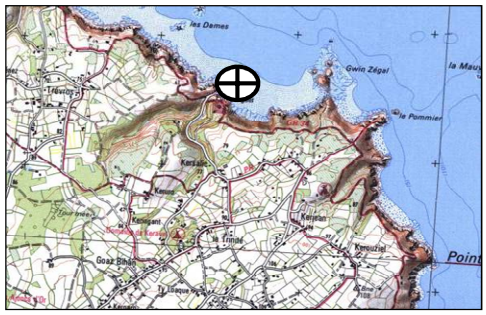
Conclusion

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

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 : 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

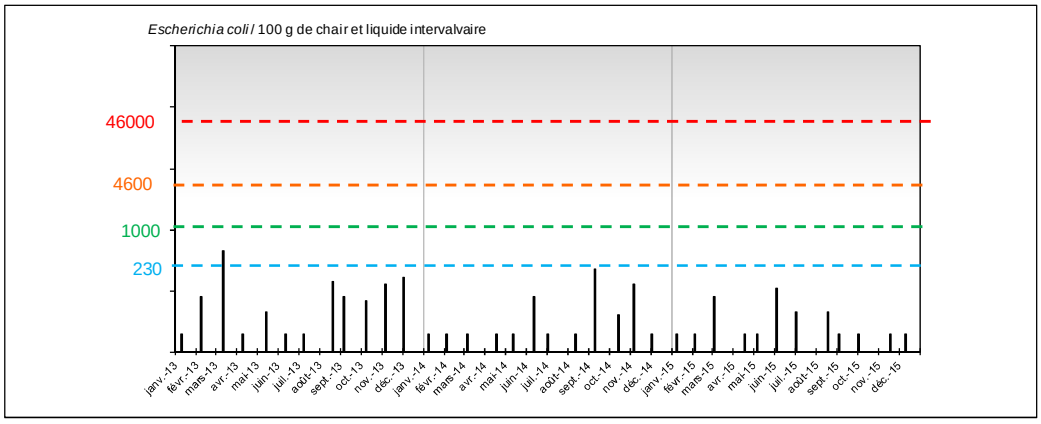


Tableau de répartition des résultats

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	35	1	0	0	0
Fréquences	97,2%	2,8%	0,0%	0,0%	0,0%

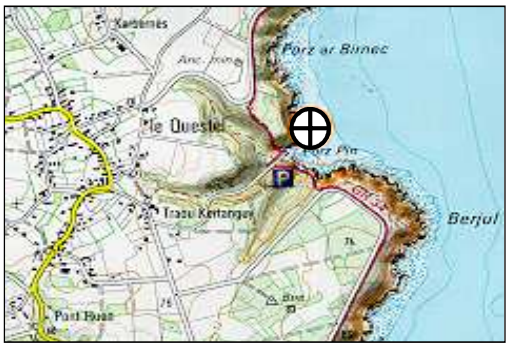
Conclusion

Ce gisement de qualité satisfaisante peut présenter de rares pics de contamination peu élevée.

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 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

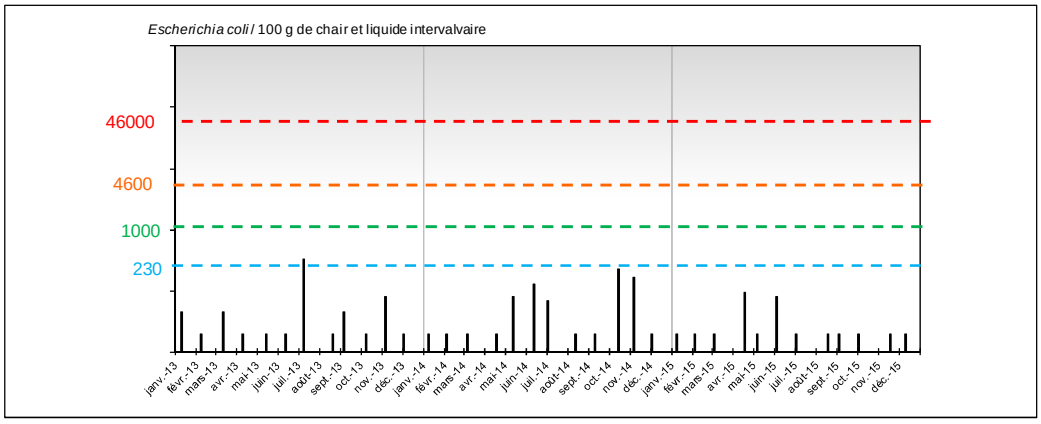


Tableau de répartition des résultats

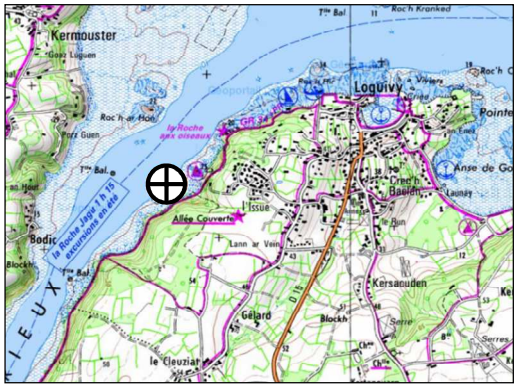
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	35	1	0	0	0
Fréquences	97,2%	2,8%	0,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

Ce gisement de qualité satisfaisante peut présenter de rares pics de contamination peu élevée.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire

Ifremer
LERBN - Dinard



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

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

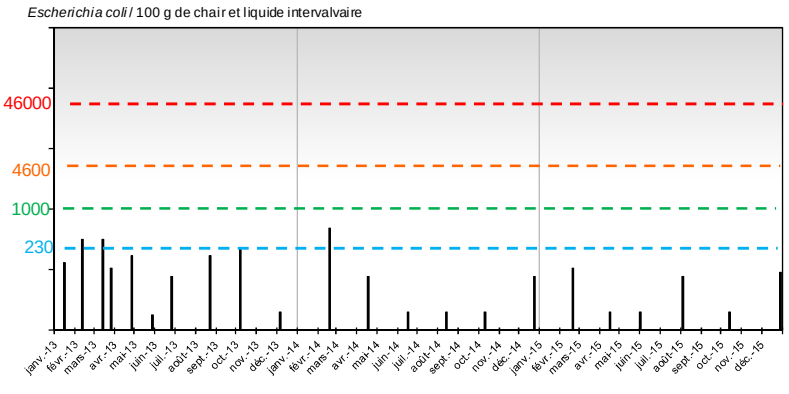


Tableau de répartition des résultats

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	3	0	0	0
Fréquences	86,4%	13,6%	0,0%	0,0%	0,0%

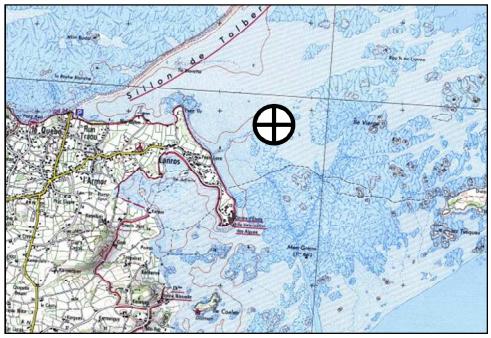
Conclusion

Historiquement de bonne qualité sanitaire, ce site a connu des pics de contamination entre 2010 et 2012. Depuis la situation s'est de nouveau améliorée. La pêche à pied y est tolérée.

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

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

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 08 juillet 2015)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

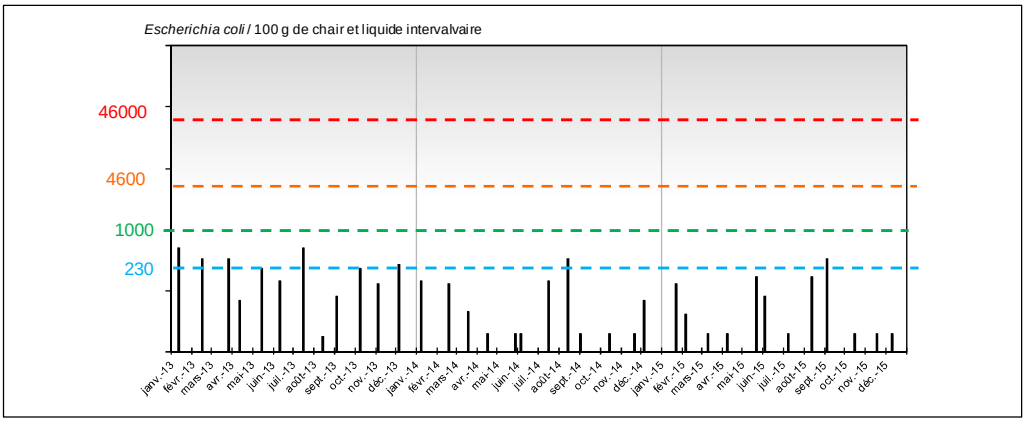


Tableau de répartition des résultats

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	7	0	0	0
Fréquences	80,6%	19,4%	0,0%	0,0%	0,0%

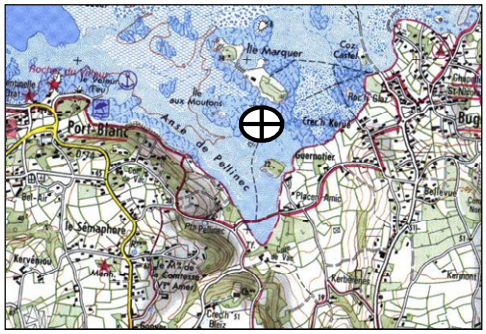
Conclusion

Ce gisement présente une qualité moyenne en amélioration depuis janvier 2014.

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

44

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 **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Site Interdit
Site Interdit Site Interdit Site Interdit



SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'Est de l'anse de Pellinec à 200 m du rivage. Le littoral présente une urbanisation diffuse et n'est pas desservi par un réseau d'assainissement collectif. La pêche et le ramassage de tous coquillages sont interdits au sud d'une ligne joignant la cale de Port-Blanc, l'île aux moutons, la pointe Sud de la petite île, la roche d'Ar C'hoz Kastell et la pointe de Crec'h Kerue, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

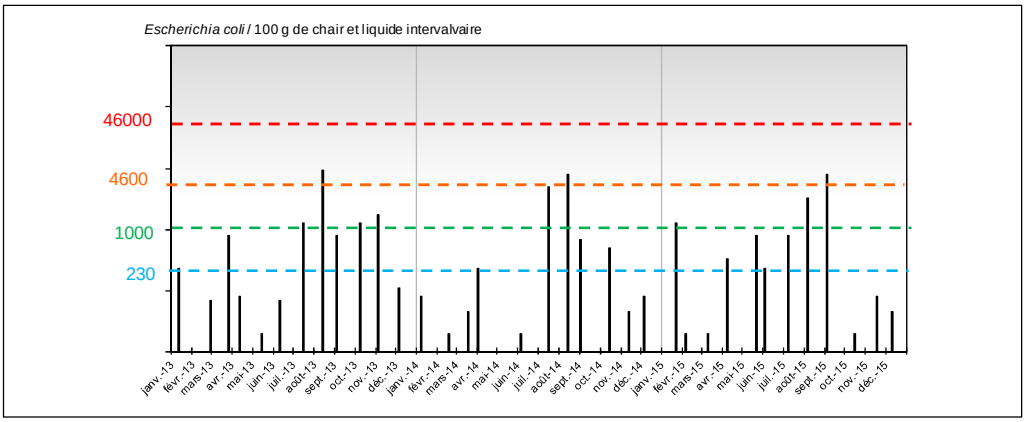


Tableau de répartition des résultats

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	19	7	5	4	0
Fréquences	54,3%	20,0%	14,3%	11,4%	0,0%

Conclusion

Le gisement présente toujours 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)

45

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 l'anse de Perros et soumis à l'influence de nombreux apports terrigènes se déversant dans cette anse (ruisseaux, rejets pluviaux, rejets de station d'épuration...). La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au Sud-Ouest d'une ligne joignant le château d'eau de Trestrignel et la pointe de Kerivon, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

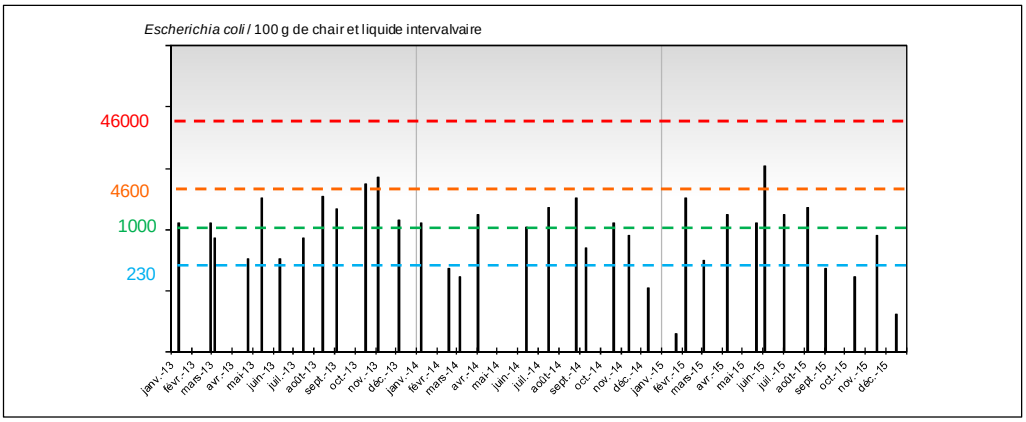


Tableau de répartition des résultats

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	7	8	17	3	0
Fréquences	20,0%	22,9%	48,6%	8,6%	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.

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

46

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 se situe face à la plage de Tourony sur les bancs de sable menant à l'île de Costaérès, en bordure du chenal d'accès au port de Ploumanac'h. Il est soumis à l' influence des eaux issues du port et à celles des apports diffus des zones urbanisées proches (Perros-Ploumanac'h ,Tregastel). La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au Sud d'une ligne joignant la pointe à l'Ouest de la plage de Tourony, les pointes Ouest et Nord de l'île de Costaérès et la roche Beg Ar Fro, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

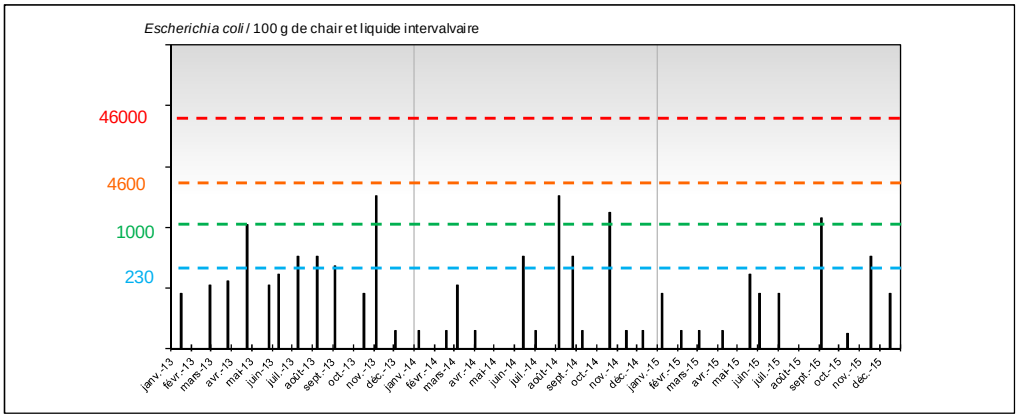


Tableau de répartition des résultats

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	25	5	5	0	0
Fréquences	71,4%	14,3%	14,3%	0,0%	0,0%

Conclusion

La qualité de ce gisement s'est améliorée ces dernières années mais les pics estivaux de qualité médiocre persistent.

La pêche à pied de coquillages est interdite au niveau des chenaux d'accès au port .

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

47

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, à proximité de l'île Tanguy. Il est soumis à l'influence des eaux de l'anse de Kerlavos, des apports diffus des zones urbanisées riveraines et du rejet de la station d'épuration de Trégastel. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au Sud d'une ligne joignant la pointe Sud de la grève rose, la pointe Nord de l'île Tanguy et la pointe de Krec'h Ar Min par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

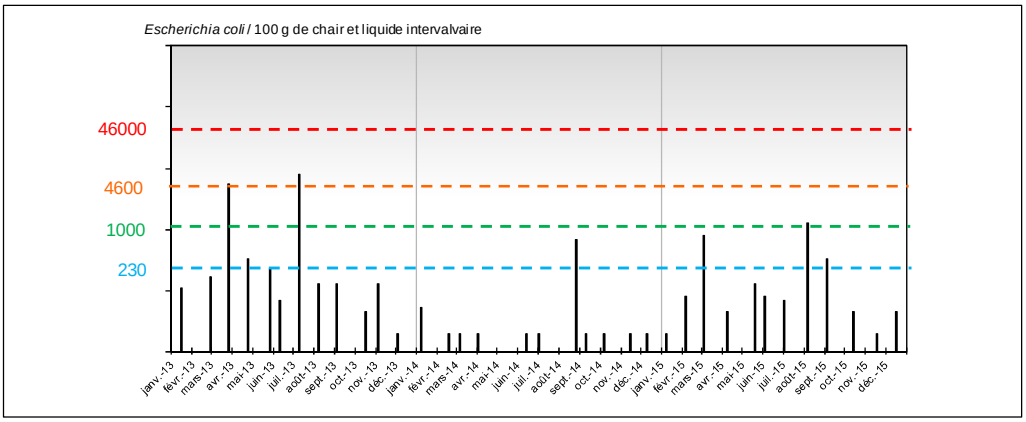


Tableau de répartition des résultats

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	4	1	2	0
Fréquences	80,0%	11,4%	2,9%	5,7%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement reste fluctuante avec des pics de qualité médiocre à mauvaise.

La pêche à pied de coquillages est interdite.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

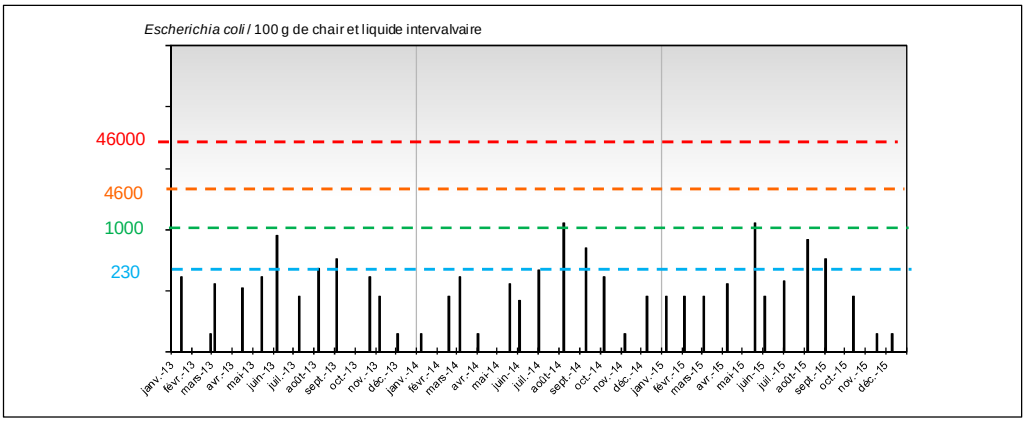


Tableau de répartition des résultats

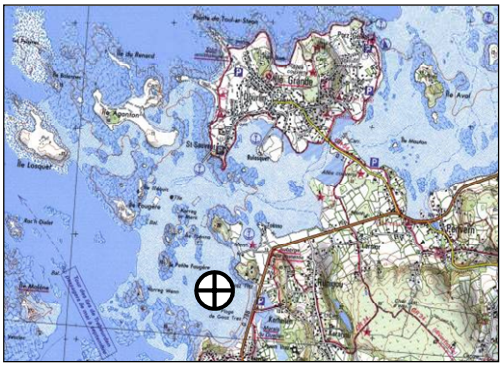
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	29	5	2	0	0
Fréquences	80,6%	13,9%	5,6%	0,0%	0,0%

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 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 fait l'objet d'une pêche professionnelle depuis quelques années. Sur cette plage se déversent les eaux du trop plein du marais de Quellen. Les effluents de la station d'épuration de Trébeurden se rejettent dans le ruisseau de Goas Meur à l'est de la pointe de Toëno. En période estivale, ce gisement fait l'objet d'une importante pêche récréative.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

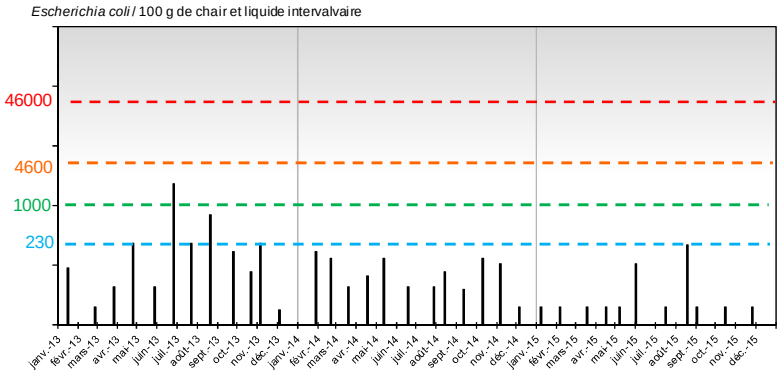


Tableau de répartition des résultats

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	34	1	1	0	0
Fréquences	94,4%	2,8%	2,8%	0,0%	0,0%

Conclusion

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

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

50

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

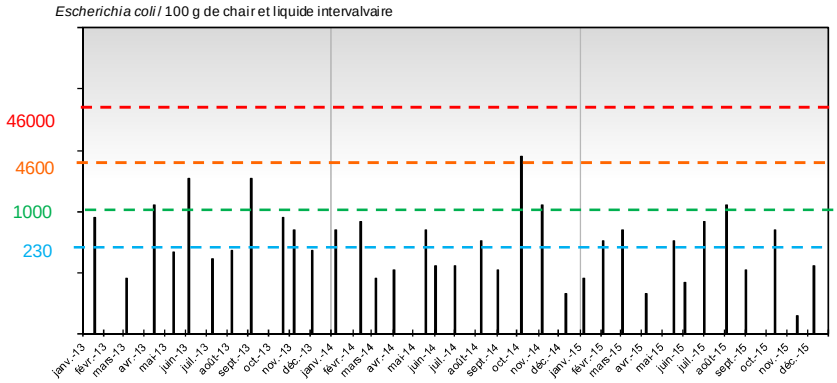


Tableau de répartition des résultats

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	17	13	5	1	0
Fréquences	47,2%	36,1%	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)*

51

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 **Pour la pêche à pied récréative des coquillages** Site Interdit
Site Interdit Site Interdit Site Interdit



SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL DU 01/03 AU 31/08

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** du 01/03 au 31/08 (Arrêté Préfectoral du 8 juillet 2015)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

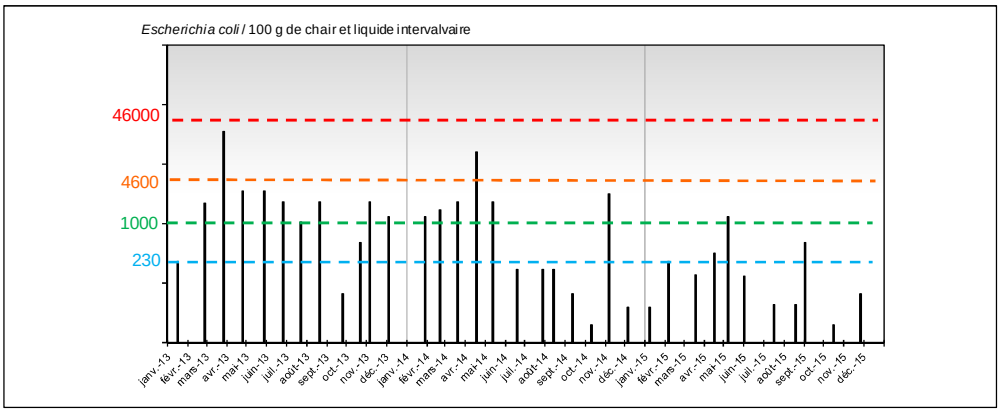


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	16	3	14	2	0
Fréquences	45,7%	8,6%	40,0%	5,7%	0,0%

Conclusion

Ce gisement présente régulièrement une qualité médiocre avec des pics de contamination parfois élevés malgré une amélioration en 2015. Le risque sanitaire est important en saison estivale (pêche récréative interdite par arrêté préfectoral) et plus modéré 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.

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

52

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

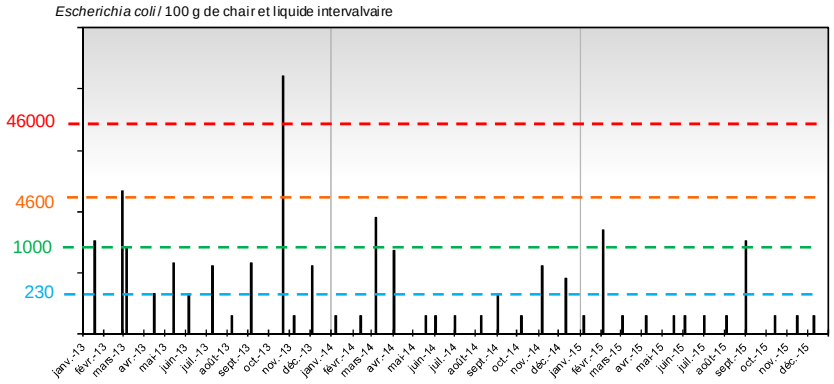


Tableau de répartition des résultats

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	5	1	0	1
Fréquences	80,6%	13,9%	2,8%	0,0%	2,8%

Conclusion

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

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 : Beg Ar Vorn
Coquillage suivi : Moules (Mytilus galloprovincialis)

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

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



RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de 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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

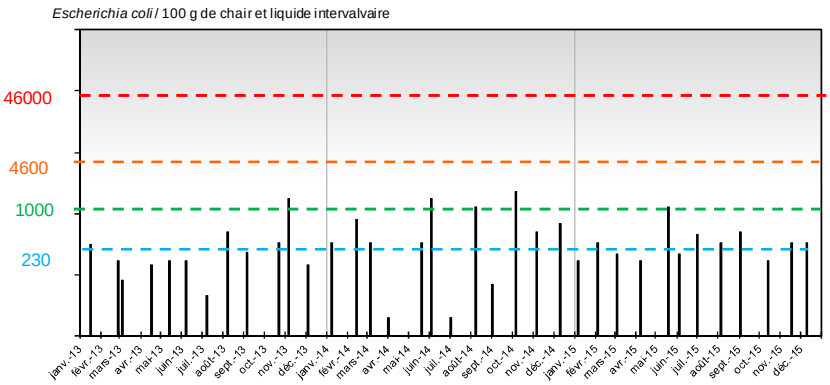


Tableau de répartition des résultats

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	16	15	5	0	0
Fréquences	44,4%	41,7%	13,9%	0,0%	0,0%

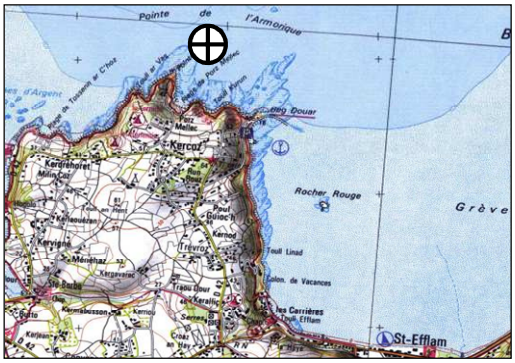
Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre . Une amélioration se dessine depuis début 2013. La pêche à pied de coquillages sur ce site est déconseillée.

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

Agence Régionale de Santé Bretagne

Pôle Santé Environnement



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

54

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

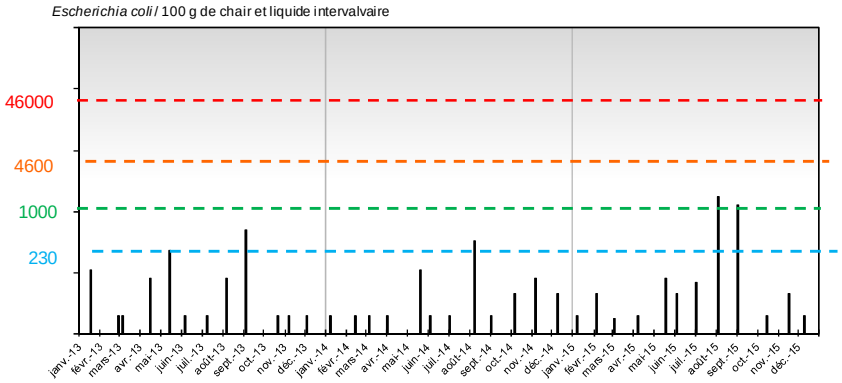


Tableau de répartition des résultats

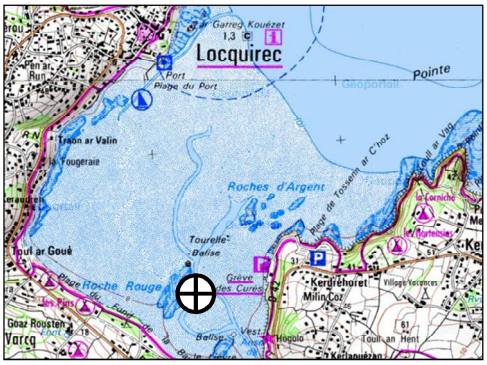
Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	32	2	2	0	0
Fréquences	88,9%	5,6%	5,6%	0,0%	0,0%

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)*

55

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 DU 01/06 AU 31/10

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est classé alternativement **B** du 01/11 au 31/05 et **C** du 01/06 au 31/10 (Arrêté Préfectoral du 18 décembre 2015)
pour les coquillages de la filière professionnelle bénéficiant de procédés d'épuration et de contrôles spécifiques

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

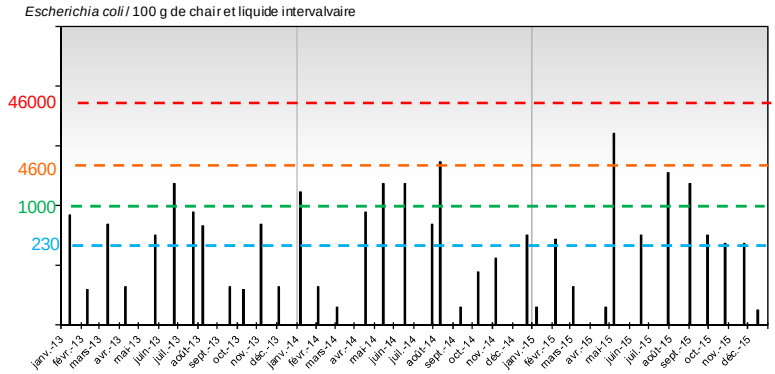


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	*Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	16	12	6	2	0
Fréquences	44,4%	33,3%	16,7%	5,6%	0,0%

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement semble s'améliorer depuis 2012, mais elle reste fragile à l'image du dernier pic de contamination de mai 2015. La pêche à pied de loisir y est interdite en saison estivale par arrêté préfectoral.

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

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 2015

La majorité (60 %) 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 ce nombre est de 68% contre seulement 41% en Ille-et-Vilaine. Ce département présente un nombre important de site interdit 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 fin 2016 – début 2017, conduiront à des mesures de remédiation.

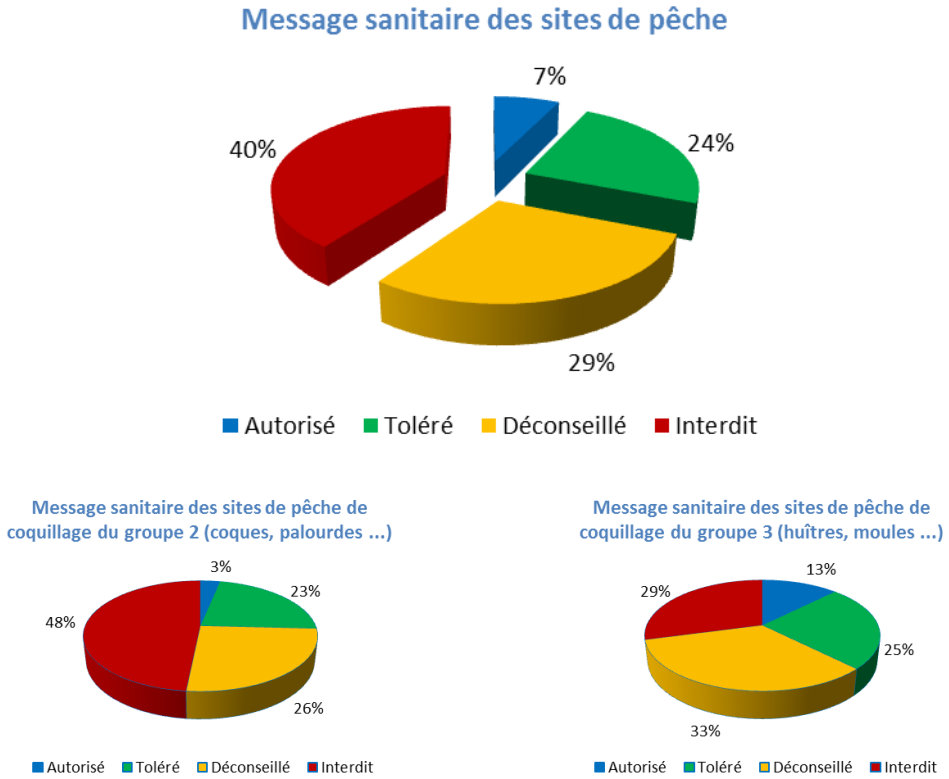


Figure 7 : messages sanitaires des sites de pêche à pied récréative en Ille-et-Vilaine et en Côtes d'Armor

Les bivalves fouisseurs (coques, palourdes) sont globalement de moins bonne qualité que les gisements de 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).

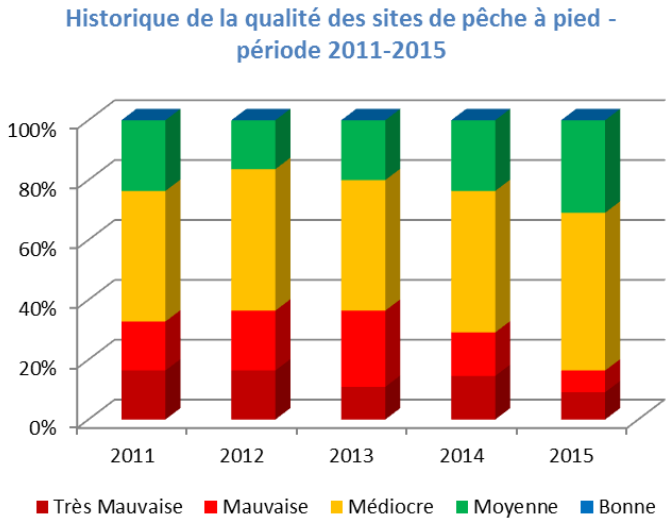


Figure 8 : historique de qualité sanitaire des sites de pêche à pied récréative en Ille-et-Vilaine et en Côtes d'Armor

La figure 8 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 moitié en 2015.

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 suites aux très bons résultats recueillis ces deux dernières années. Les profils pluviométriques très différents de 2014 et 2015 laissent supposer que les améliorations sont plus en lien avec les travaux engagés sur les sources des contaminations plutôt que la simple observation de deux années présentant une météorologie favorable.

2015 fut une année classique en terme de condition météorologique (annexe 2). Les cumuls pluviométriques ont été très proches des moyennes observées sur les dernières décennies. Tandis 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 site interdit à la pêche à pied, encore tributaire de sources de contaminations plus ou moins bien connues en fonction des secteurs.

Chiffres clefs de la surveillance sanitaire des coquillages entre 2013 et 2015

- 55 points de suivis.
- 1892 prélèvements et analyses de coquillages.
- 61 % des résultats conformes (<230 *E.coli* / 100g Chairs et Liquides Intervalvaire).
- Alertes en 2015 :
  - 22 résultats ont été supérieurs au seuil de la qualité sanitaire moyenne (> 4600 *E.coli* / 100 g CLI). La plupart de ces résultats (86 %) ont concerné des sites déjà interdits pour la pratique de la pêche à pied de loisir.
  - Parmi eux, 2 résultats ont dépassé le seuil de la très mauvaise qualité (> 46 000 *E.coli* / 100 g CLI), confirmant le caractère très dangereux des coquillages provenant de ces zones. Il s'agit des points « La roche Pelée » à Dinard et « Anse des Troctins » en Rance.
  - 1 alerte prolongée : point « La Manchette » en baie de Lancieux, un prélèvement de contrôle avait été réalisé fin août sur la base d'informations de déversement d'eaux brutes au niveau de la STEP de Ploubalay. Cet épisode a conduit les autorités compétentes à prendre des mesures d'interdiction temporaire de la pêche sur l'ensemble de la baie, un mois seulement après que la révision du classement sanitaire avait permis le retour de la pêche à pied sur cette zone anciennement de mauvaise qualité. La succession rapide d'une levée d'interdiction permanente puis la mise en place d'une interdiction temporaire a pu provoquer une certaine incompréhension parmi une partie de la population. Il convient de rappeler qu'il existe une différence entre des interdictions permanentes, liées à la contamination globale d'une zone et des interdictions temporaires, qui elles, sont liées à une cause ponctuelle.

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

Site AUTORISE, dont la consommation directe des coquillages est possible

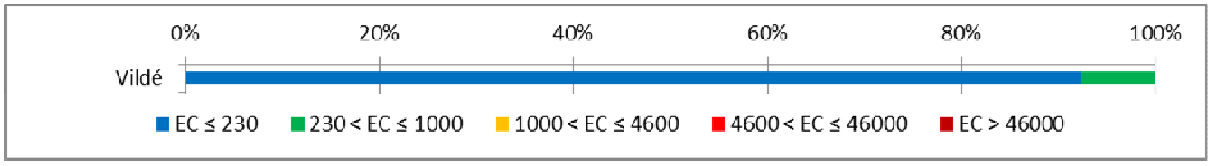


Figure 9 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site AUTORISE – 35 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

Un seul site est suffisamment proche de la bonne qualité pour pouvoir raisonnablement considérer la pêche comme autorisée sans préconisation particulière. Il se situe 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

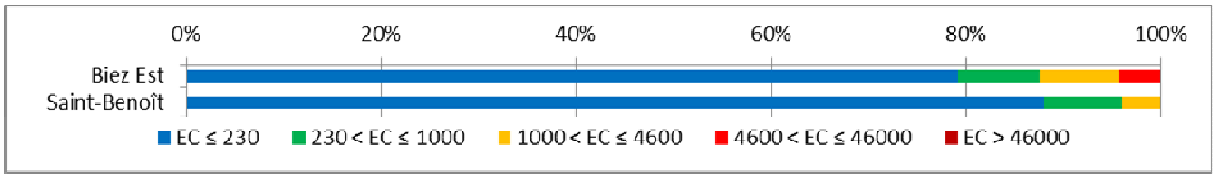


Figure 10 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site TOLERE – 35 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

Deux 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. Ils sont également situés en baie du Mont Saint-Michel.

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

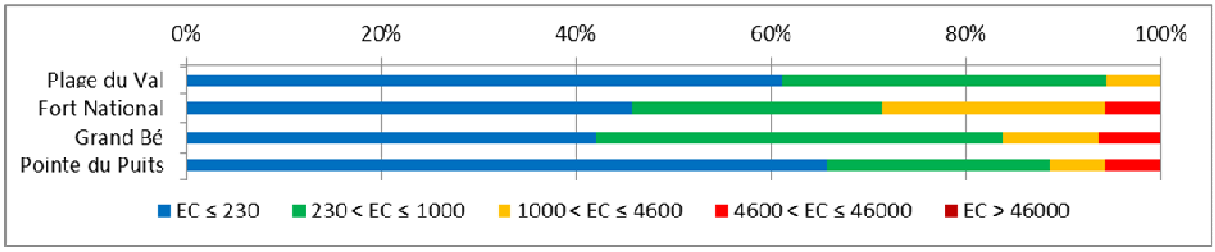


Figure 11 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site DECONSEILLE – 35 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

Pour quatre 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. Ces points ont près de 40 % de résultats non conformes au seuil strict d'absence de risque sanitaire (230 *E.coli* / 100g CLI).

Site INTERDIT, dont la consommation des coquillages présente ou a présenté un risque sanitaire important

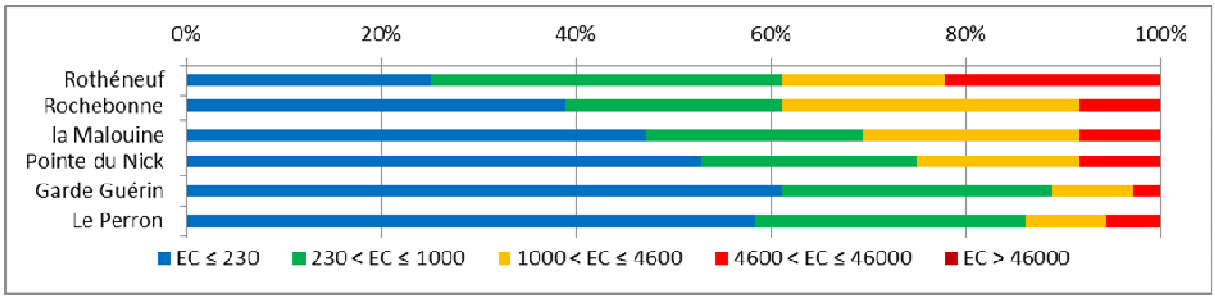


Figure 12 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site INTERDIT 1 – 35 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

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 réautoriser la pêche à pied.

Site INTERDIT, dont la consommation des coquillages est dangereuse

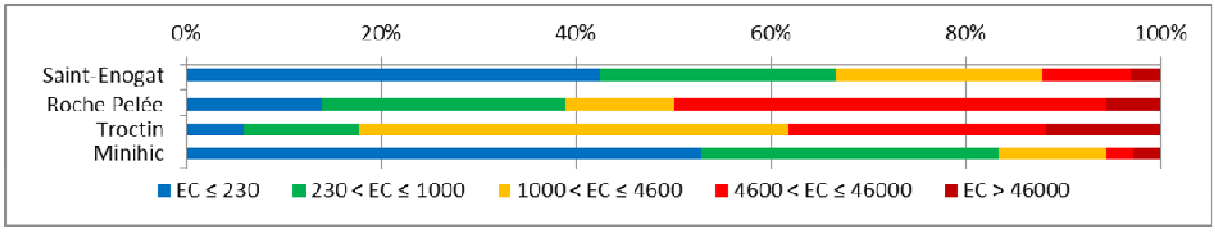


Figure 13 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site INTERDIT 2 – 35 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

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. Le point « Minihic » en Rance pourrait être de qualité moyenne mais d'importants pics de contamination ont été détectés sporadiquement ces dernières années. Le dernier pic date de 2013.

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

Site AUTORISE, dont la consommation directe des coquillages est possible

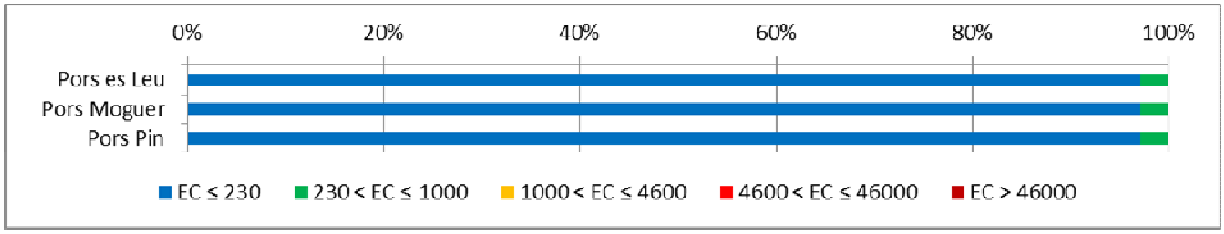


Figure 14 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site AUTORISE – 22 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

Trois sites sont très proches de la bonne qualité. La pêche peut y être raisonnablement considérée comme autorisée.

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

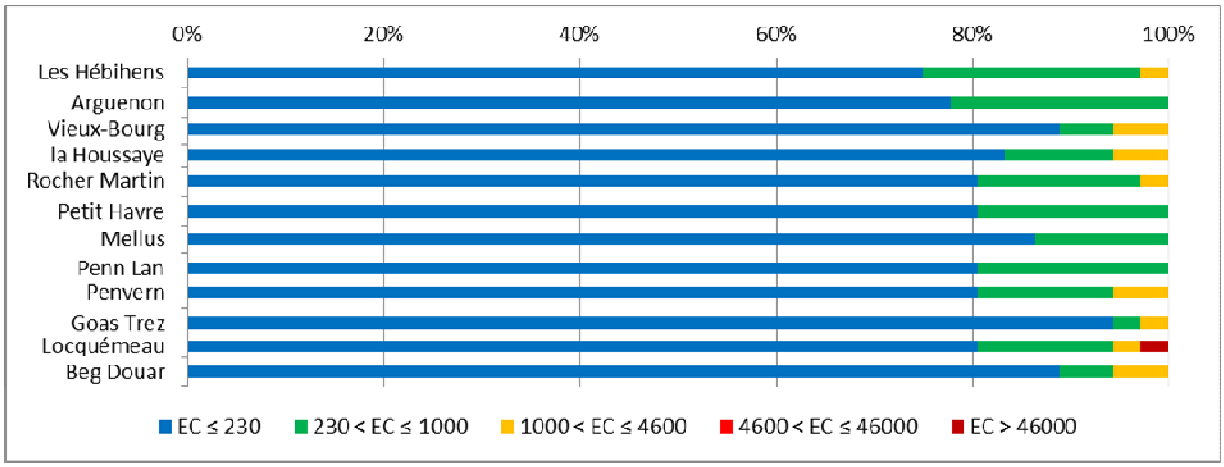


Figure 15 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site TOLERE – 22 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

12 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.

Le point « Locquemeau » doit son classement sanitaire strict en mauvaise qualité à un seul prélèvement de mauvaise qualité. Ce résultat était dû à un dysfonctionnement identifié sur une station d'épuration proche. Ses autres résultats, de bonne ou moyenne qualité, conduisent à une qualité moyenne sur ce site. Le site reste déconseillé pour la pêche à pied de loisir.

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

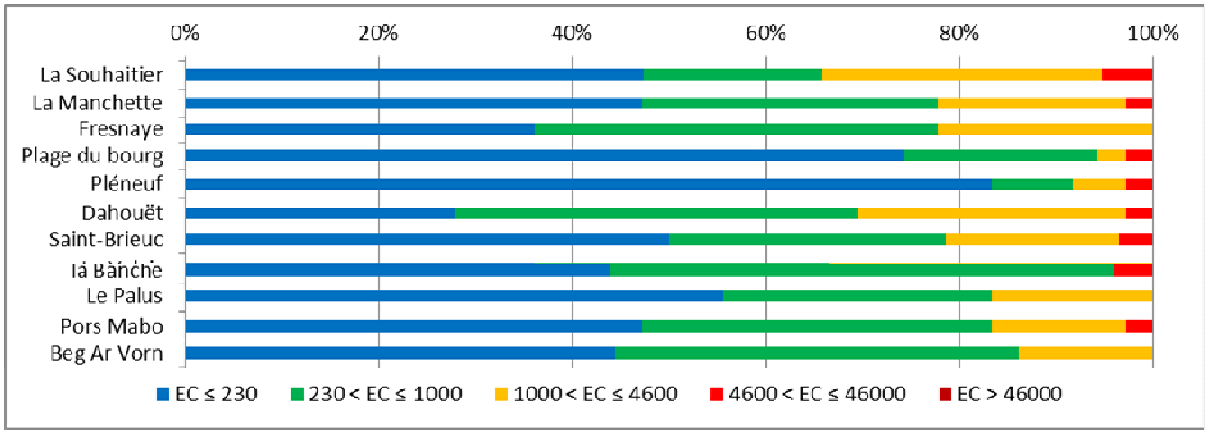


Figure 16 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site DECONSEILLE – 22 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

Pour 10 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 moins de 50 % de résultats conformes au seuil strict d'absence de risque sanitaire (230 *E.coli* / 100g CLI).

Site INTERDIT, dont la consommation des coquillages présente ou a présenté un risque sanitaire important

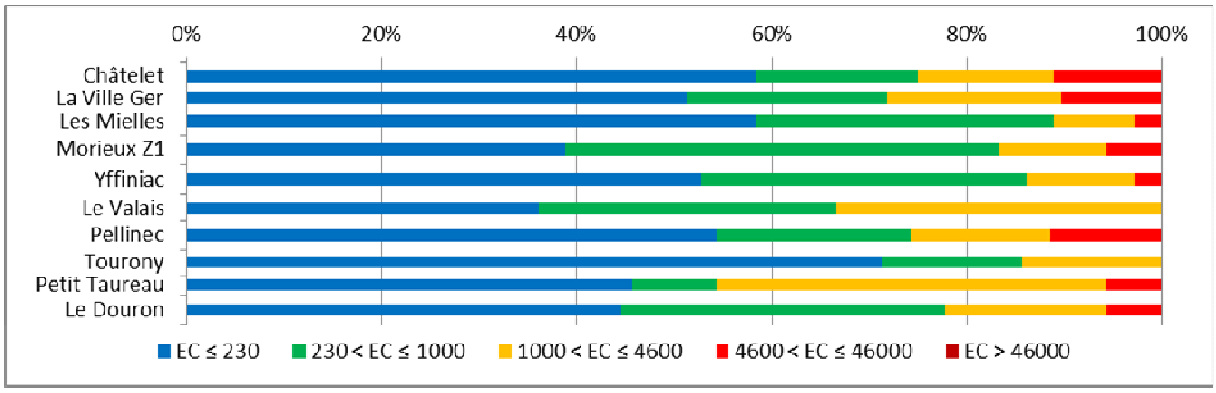


Figure 17 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site INTERDIT 1 – 22 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

Ces 10 gisements présentent ou ont présenté une qualité dégradée motivant une interdiction de pêche.

Nombre de ces sites (« Ville Ger » et « Châtelet » en Rance, « Morieux Z1 » et « Le Valais » en baie de Saint-Brieuc, « Pellinec » à Penvenan, « Petit Taureau » et « Le Douron » en baie de Lannion) étaient anciennement très contaminés. Leur qualité s'est nettement améliorée ces dernières années mais demande à être confirmée avant de pouvoir réautoriser la pêche à pied. L'estuaire de la Rance et la baie de Saint-Brieuc bénéficient d'études en cours qui permettront de statuer sur leur cas.

Site INTERDIT, dont la consommation des coquillages est fortement dangereuse

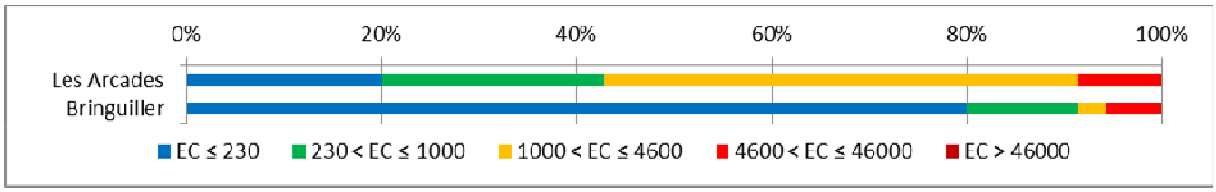


Figure 18 : répartition des résultats entre 2013 et 2015, site INTERDIT 2 – 22 *(EC = E.coli / 100g CLI)*

Pour quelques gisements naturels des sources de contamination proches persistent et représentent un risque sanitaire majeur permanent ou potentiel. Ces secteurs sont interdits par l'arrêté préfectoral de 2000 (Zones interdites en Côtes d'Armor – arrêté en cours de révision).

3.2 Synthèse régionale : projet RESP²ONsable

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

Pour la deuxième 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. Ces sites restent sous l'influence de sources de contaminations plus ou moins bien connues selon les secteurs.

En 2015, la majorité (72%) des 102 sites de pêche à pied de loisirs suivis en Bretagne présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche. Pour un tiers d'entre eux cependant, la pêche y reste déconseillée en raison d'une qualité sanitaire aléatoire et de la présence ponctuelle de contaminations significatives. 12% des gisements de pêche à pied sont de très bonne qualité sanitaire.

Un quart des sites de pêche à pied récréative demeure interdit à la pêche récréative, la majorité d'entre eux est signalée en Bretagne Nord.

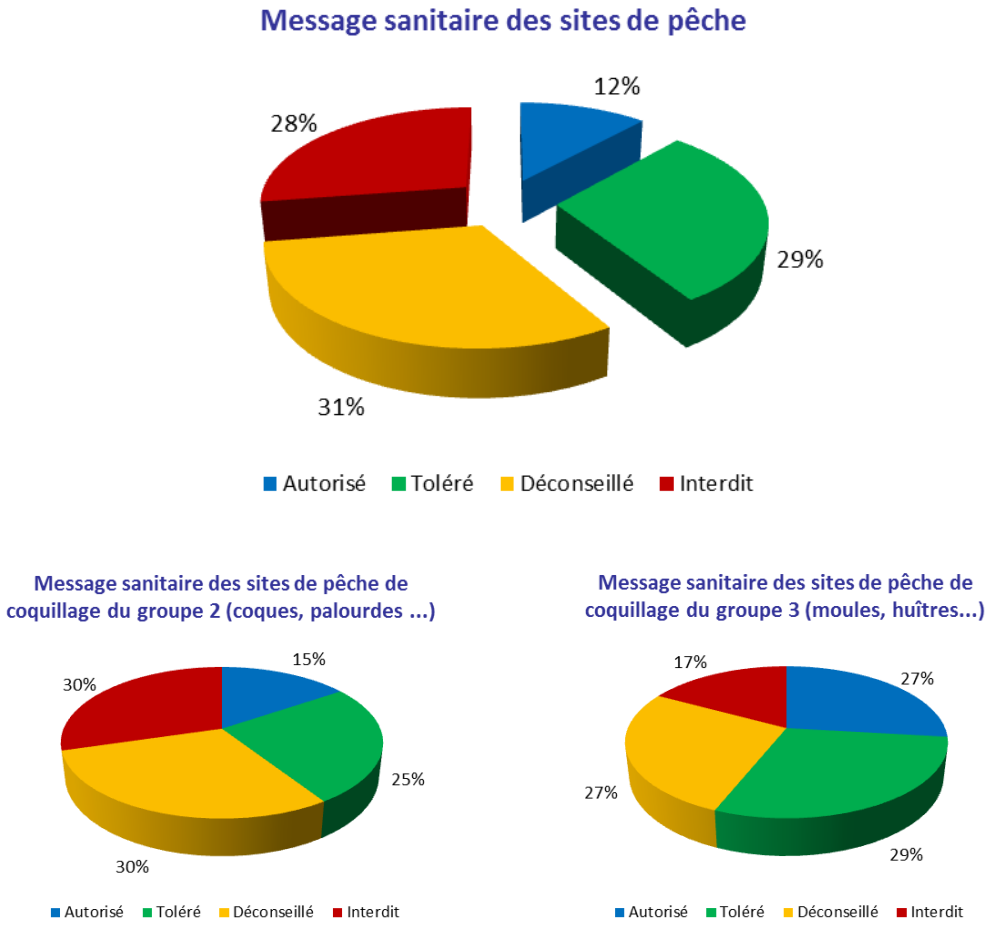


Figure 19 : messages sanitaires des sites de pêche à pied récréative en Bretagne

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. 40% des gisements de coquillages

fouisseurs sont autorisés ou tolérés à la pêche. Ce pourcentage est de 56% pour les coquillages non fouisseurs. La situation est particulièrement favorable pour les gisements d'huîtres creuses présents dans le sud du Morbihan.

Département	Nombre point (%)	Autorisé	Toléré	Déconseillé	Interdit
35	17	1	2	4	10
22	38	3	11	12	12
29	27	0	10	12	5
56	20	8	7	4	1
Totaux 2015	**102 (100)**	**12 (12)**	**30 (29)**	**32 (31)**	**28 (27)**
Totaux 2014	*104 (100)*	*8 (8)*	*37 (36)*	*27 (26)*	*32 (31)*
Totaux 2013	*110 (100)*	*7 (6)*	*35 (32)*	*41 (37)*	*27 (25)*

Figure 20 : 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 versant. 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 doublé. Entre 2014 et 2015 le pourcentage de site interdit a significativement diminué de 4%. La hausse de ce nombre, constatée entre 2013 et 2014, est principalement due à l'abandon de six points de surveillances tous de bonne ou de moyenne qualité, augmentant virtuellement la part des sites interdits par rapport au total.

Le projet RESP²ONsable : avancement en 2015

De nombreuses actions ont été entreprises en 2015, pour le développement technique du site internet (mise en ligne de la carte Google par exemple) et sa promotion auprès des partenaires de l'ARS et de l'Ifremer et de la presse (réalisation d'une carte plastifiée).



Figure 21 : Cartes plastifiées RESP²ONsable, format "carte de crédit"

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 l'animation avec Vivarmor Nature d'un atelier lors du colloque « Estran, pêche récréative et sensibilisation » en novembre 2015[6], ainsi que pour de nombreuses formations dispensées aux professionnels du tourisme.

En 2015, on peut comptabiliser près de **48 000 visites du site internet et 90 000 téléchargements.** Traduit en anglais, le site est consulté par quelques centaines d'internautes en dehors du territoire national (1 000 pages consultées). Le nombre de visites du site internet est en hausse de 13 % par rapport à 2014 (42 749 visites).

[6] Atelier A – Quelle place pour la sécurité et la santé dans notre approche pédagogique des pêcheurs ? Organisé par Julien Chevé – Ifremer LERBN, Franck Delisle – Vivarmor Nature, Jean-Luc Prigent – DTARS 22, novembre 2015, http://www.pecheapied-responsable.fr/Documentation

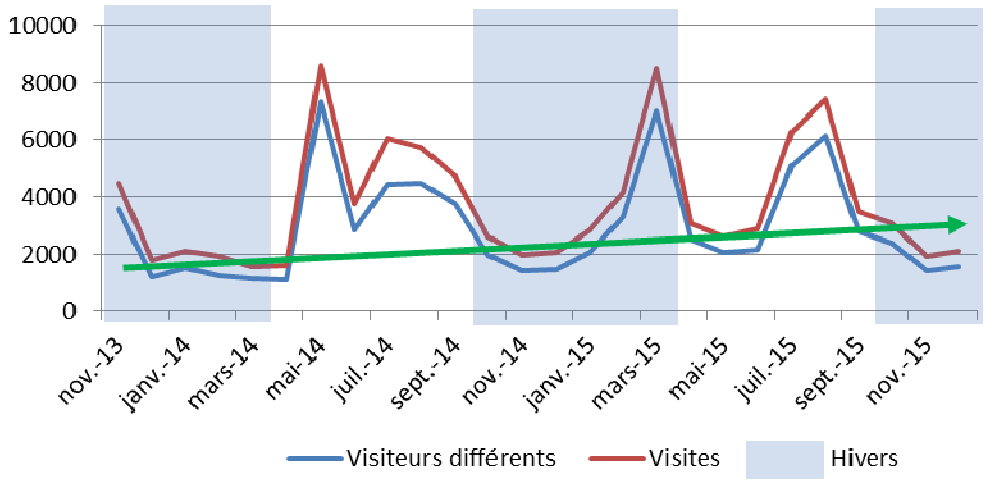


Figure 22 : Fréquentation mensuelle du site internet

La fréquentation du site conserve encore une marge de progression importante compte tenu :

- du nombre de pêcheurs à pied en France (environ 1,7 millions) ;
- des opérations de promotion du site qui vont se poursuivre, notamment par le déploiement d'une campagne de communication spécifique par l'ARS Bretagne en 2016.

D'un point de vue qualitatif, le site est consulté prioritairement pour ses messages de fond (risques sanitaires) et les fiche 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.

Conclusion

Le bilan 2015 est très positif dans les départements d'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor. La qualité sanitaire des coquillages s'est améliorée sur l'ensemble des gisements suivis. Huit d'entre eux ont vu leur message sanitaire évoluer positivement (annexe 1).

Ces améliorations font suites aux très bons résultats recueillis ces deux dernières années. Les profils pluviométriques très différents de 2014 et 2015 laissent supposer que les améliorations sont plus en lien avec les travaux engagés sur les sources des contaminations plutôt que la simple observation de deux années présentant une météorologie favorable.

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

La majorité (60 %) 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 ce nombre est de 68% contre seulement 41% en Ille-et-Vilaine. Ce département présente un nombre important de site interdit 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 fin 2016 – début 2017, conduiront à des mesures de remédiation.

A l'échelle régionale le constat est similaire. 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. Ces sites restent sous l'influence de sources de contaminations plus ou moins bien connues selon les secteurs.

En 2015, la majorité (72%) des 102 sites de pêche à pied de loisirs suivis en Bretagne présente une qualité sanitaire suffisante pour permettre la pêche. Pour un tiers d'entre eux cependant, la pêche y reste déconseillée en raison d'une qualité sanitaire aléatoire et de la présence ponctuelle de contaminations significatives. 12% des gisements de pêche à pied sont de très bonne qualité sanitaire. Un quart des sites de pêche à pied récréative demeure interdit à la pêche récréative, la majorité d'entre eux est signalée 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 : Votre santé/Votre environnement)

Site internet du LERBN

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

Atlas des zones conchylicoles :

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

Classement sanitaire des zones conchylicoles

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

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 2015 104

Annexe 2 : Graphiques pluviométriques 105

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

Annexe 1 : Tableau d'évolution de la qualité des gisements naturels de coquillages entre 2012 et 2015

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

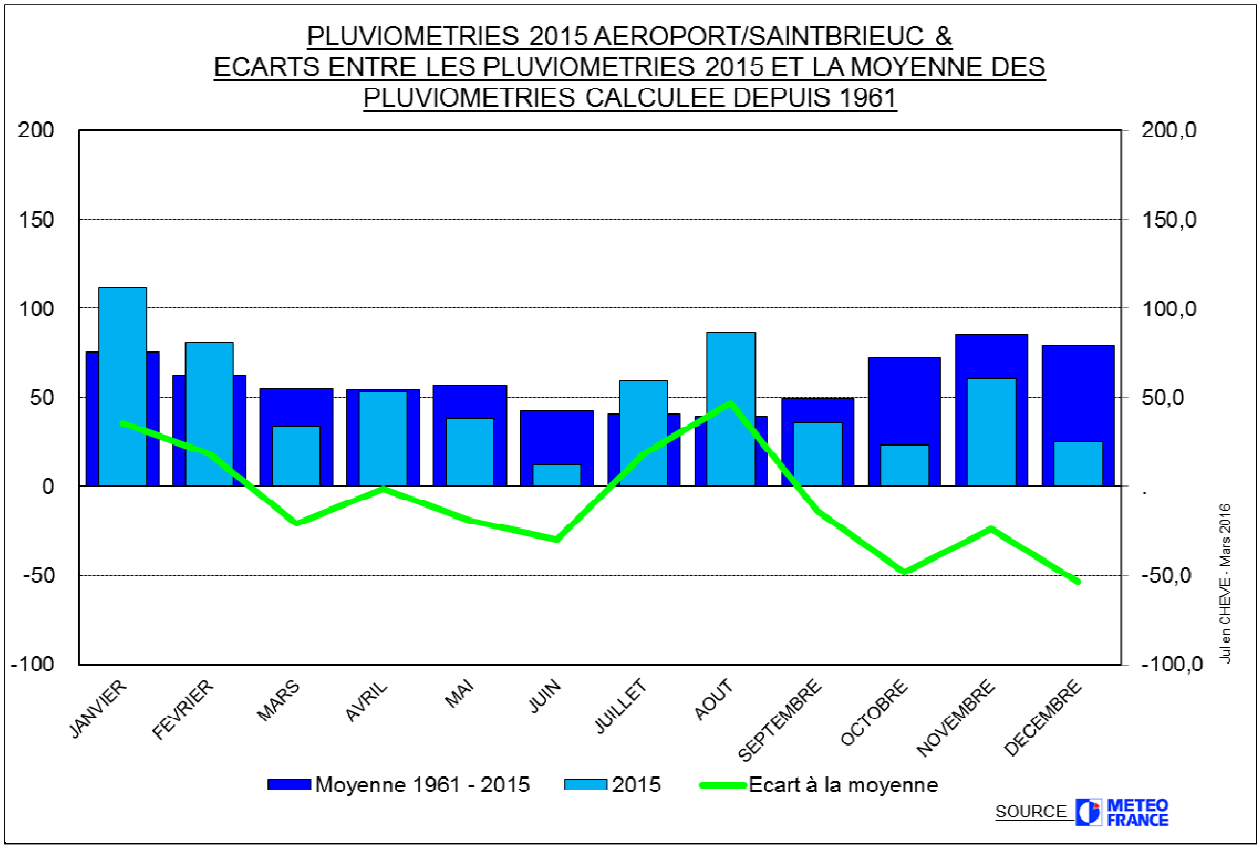
↘dégradation, ↗ amélioration, → pas de changement de consigne.

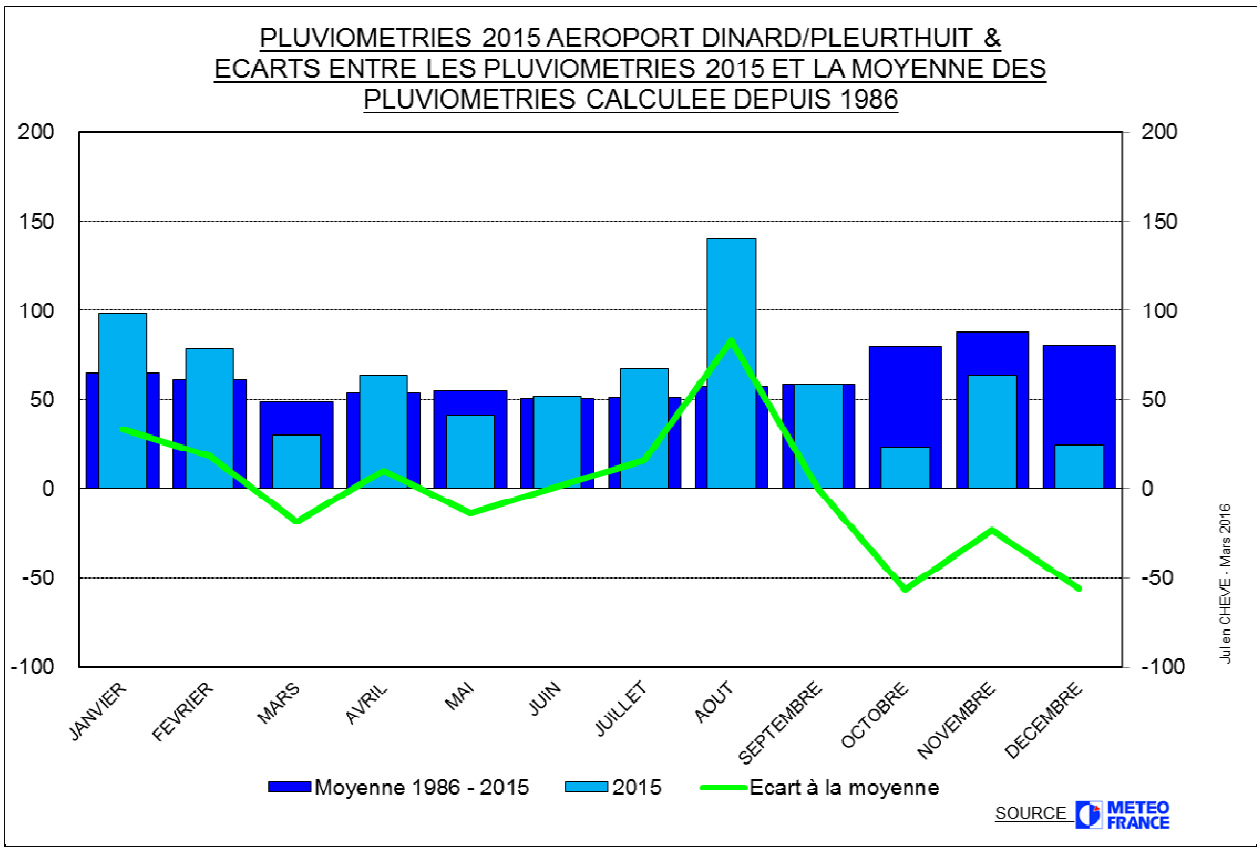
Message sanitaire obtenu par l'application d'un classement sanitaire non réglementaire développé par l'ARS mais respectant le code rural (Art. 231-43), calculé à partir des données des trois dernières années avec le complément de dires d'expert.

Site de pêche :

Autorisé (A)	0	1	1	4
Toléré (T)	9	12	13	13
Déconseillé (D)	19	15	17	16
Interdit (I)	27	27	24	22

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	LANGROLEY-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	Plage du bourg	ERQUY	1997	12/an	Coque	Moyen	non	
	Pointe de la Houssaye	ERQUY	1997	12/an	Coque	Moyen	oui	
22.00.00 – Zone du Large	Pointe de Pléneuf	PLENEUF VAL ANDRE	2001	12/an	Coque	Important	non	

ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
Secteur	Nom du site	Commune	Démarrage suivi	Fréquence de suivi	Coquillage témoin	Effort de pêche	Pêche professionnelle	Point REPHY de rattachement
22.03.10 - Dahouet	Dahouet	PLENEUF VAL ANDRE	1996	12/an	Moule	Faible	oui	Dahouet / Saint Quay
22.03.22 – Baie de Morieux - Hillion	Morieux Z1	HILLION	1998	12/an	Coque	Faible	oui	
22.03.24 – Baie d'Yffiniac Sud	Baie d'yffiniac	HILLION	2002	12/an	Coque	Nul	non	
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	Treguier Pont

ZONES DE PRODUCTION	CARACTERISTIQUES DU SITE						AUTRES INFORMATIONS	
Secteur	Nom du site	Commune	Démarrage suivi	Fréquence de suivi	Coquillage témoin	Effort de pêche	Pêche professionnelle	Point REPHY de rattachement
/	Les arcades	PERROS GUIREC	1997	12/an	Coque	Nul	non	7 Iles
/	Tourony	TREGASTEL	1997	12/an	Coque	Moyen	non	
/	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	