

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

Année 2012

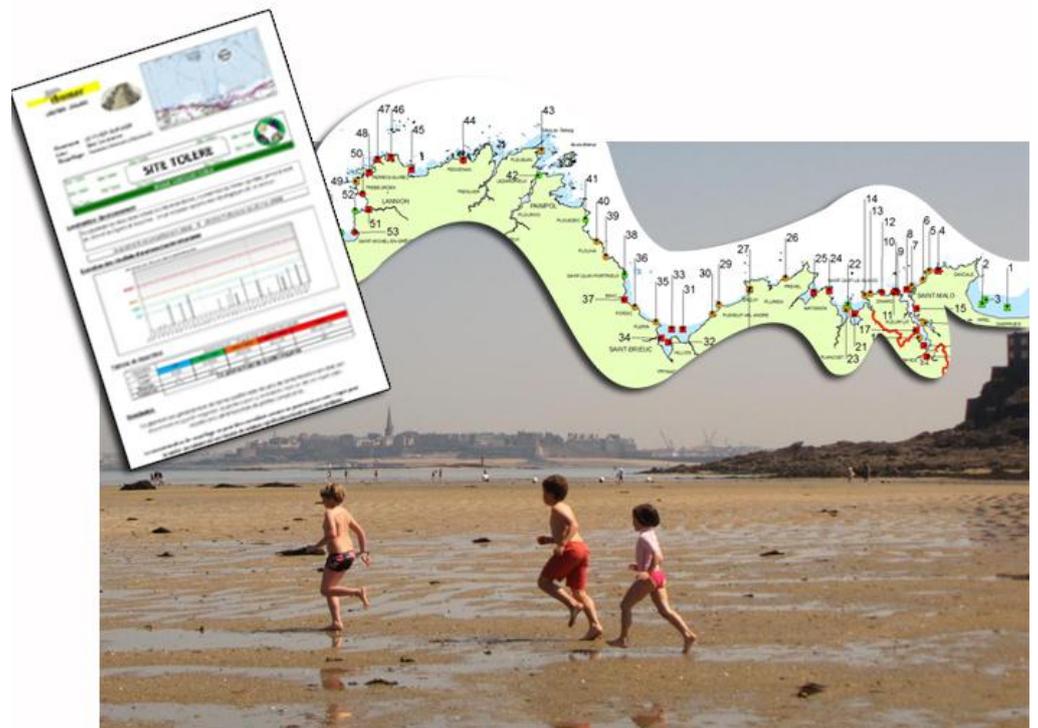


Photo : Héléna Bouyer, Montage : Julien Chevé– Plage de Saint Enogat

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

JUIN 2012

Rapport disponible en format pdf sur internet via le site archimer :

archimer.ifremer.fr

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

(mise en ligne courant été 2013) :

www.pecheapied-responsable.fr

Julien CHEVÉ ^a

Hélène BOUYER ^a

Serge PASSELERGUE ^b

Jean-Luc PRIGENT ^c

^a IFREMER^{*}-LER/BN – Ifremer - Cresco 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

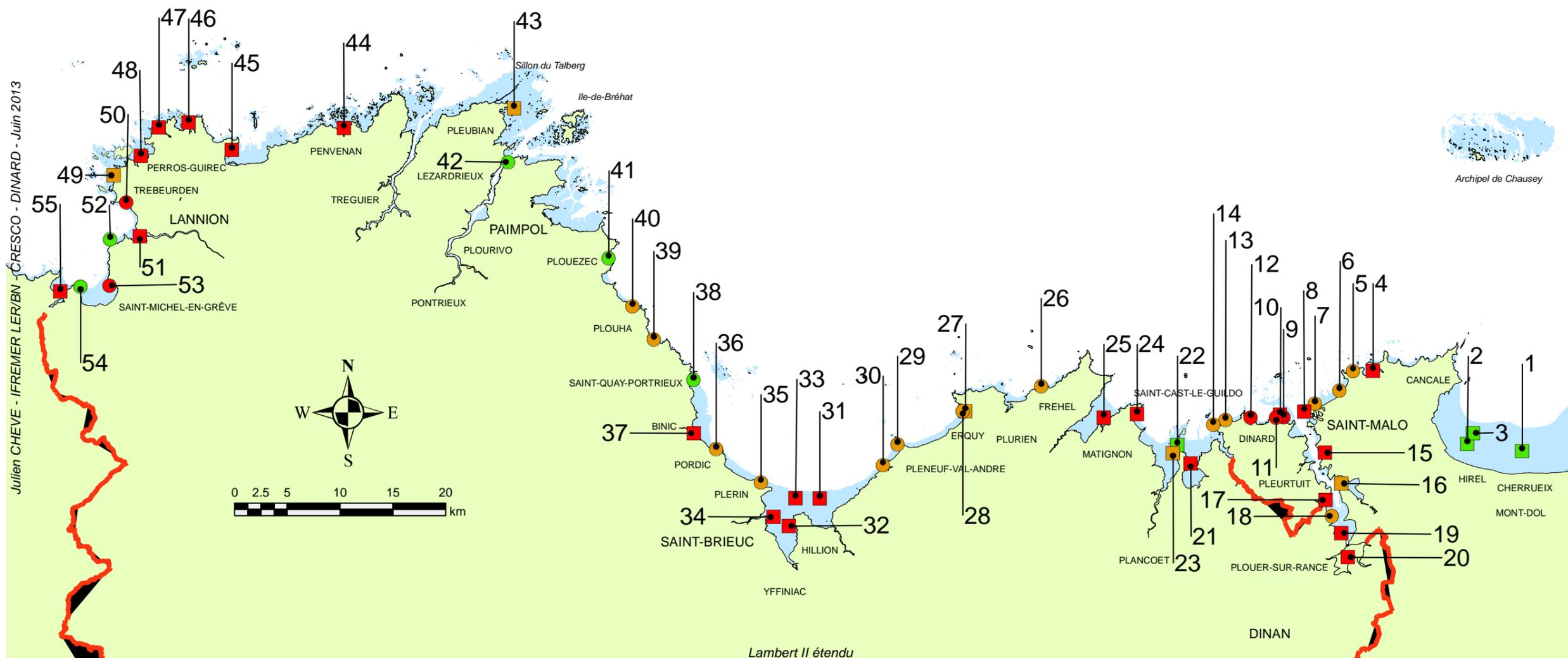
^b DTARS^{**} 35 – Pôle Santé-Environnement 3, place du Général Giraud, CS 54257 35042 RENNES Cedex
Tel: 02.99.33.34.17 Fax: 02.99.33.34.19 Courriel: ars-dt35-sante-environnement@ars.sante.fr

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

^{*} IFREMER: Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

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

Carte 1 : Synthèse sur les risques sanitaires des zones fréquentées en pêche à pied



N° Nom du Point

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

Groupe de coquillage	
	Bivalve fouisseur (coques, palourdes...)
	Bivalve filtreur (moules, huîtres)
Situation	
	Site autorisé
	Site toléré
	Site déconseillé
	Site interdit



SOMMAIRE

1.La pêche à pied en Bretagne Nord	7
2.Risque sanitaire	9
3.La contamination des eaux littorales	11
3.1.L'urbanisation et les activités artisanales et industrielles	11
3.2.L'Agriculture	12
3.3.Les activités nautiques	12
4.Méthodologie.....	13
4.1.Réseau REMI (IFREMER).....	13
4.2.Réseau DTARS 22	14
5.Interprétation	15
5.1.Les zones de production surveillées dans le cadre du REMI	15
5.2.Les zones de pêche de loisirs	16
6.Informations	18
6.1.Informations pratiques sur la pêche à pied.....	18
6.2.Informations diverses	18
7.Résultats d'est en ouest – Fiches bilans	19
7.1.Liste des points suivis en 2012.....	19
7.2.Synthèse des résultats	20
7.3.Fiches bilans sur les risques sanitaires	21
8.Bilan au 01/01/2013	78
8.1.Situation en Ile-et-Vilaine	78
8.2.Situation en Côtes-d'Armor.....	81
9.Conclusion	85
Adresses WEB utiles	85
Liste des annexes et des cartes	86

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

Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor fréquentés en pêche à pied - année 2012.
Bilan au 01/01/2013.

ODE/LER/BN – 13-004 Ifremer LER BN Dinard & DTARS 22 et 35, 100 p.

1. La pêche à pied en Bretagne Nord

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

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

La fréquentation des sites varie notamment en fonction des coefficients de marée, elle connaît son apogée lors des marées d'équinoxe. Pratique connue de tous, elle avait jusque récemment fait l'objet de peu d'études dans ces départements. Le recensement des sites fréquentés réalisé en 1993 auprès des mairies des communes littorales a été complété en 1995 et 1997 par des repérages aériens réalisés dans le cadre de la mise en place des Schémas de Mise en Valeur de la Mer (SMVM). Il a depuis été actualisé en 2009/2012.

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

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

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

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

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

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

Un site internet spécialement dédié au risque sanitaire de la pêche à pied en Bretagne sera mis en ligne à partir de l'été 2013. Il complète ce rapport en présentant les résultats du Finistère et du Morbihan :

www.pecheapied-responsable.fr

¹ Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux



2. Risque sanitaire

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

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

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

- ↳ à l'accumulation de bactéries et virus pathogènes lors de pollution par des eaux souillées (*typhoïde, salmonellose, gastro entérite virale, hépatite A...*),
- ↳ à l'accumulation de phycotoxines lors d'efflorescence de dinoflagellés marins, voire de certaines diatomées (Genres *Dinophysis, Alexandrium* ou *Pseudo-Nitzschia*) provoquant des diarrhées, troubles nerveux ou lésions cérébrales,
- ↳ à l'accumulation de métaux lourds ou de substances chimiques.

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

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

S'il n'est plus observé sur le littoral français de grandes épidémies d'origine hydrique, il persiste des toxi-infections épisodiques dues à la consommation de coquillages contaminés, ces épisodes s'appellent alors des TIAC (Toxi-Infection Alimentaire

¹ Réseau de surveillance du PHYtoplancton et des PHYcotoxines

² Réseau d'Observation de la Contamination Chimique (ex. RNO)



Collective). De 1996 à 2010, 561 (5%) des 11 261 Tiac déclarées ont été attribuées à la consommation de coquillages. ces 561 foyers ont été à l'origine de 4 338 malades et 179 hospitalisations¹.

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

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



Palourdes

Photo : Patrick Le Mao

¹ « Surveillance des risques biologiques liés à la consommation de coquillages en France" Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire Hors Série du 9 mai 2012



3. La contamination des eaux littorales

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



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

3.1. L'urbanisation et les activités artisanales et industrielles

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

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

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



3.2. L'Agriculture

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

3.3. Les activités nautiques

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

***Mouillage de
bateau en
transit à Bréhat***

-
Photo : Jean-Luc
Prigent



4. Méthodologie

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

4.1. Réseau REMI (IFREMER)

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

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

La fréquence des prélèvements est adaptée au risque sanitaire évalué, elle est généralement mensuelle. **Les gisements classés D ou ne faisant plus l'objet d'une pêche professionnelle ne sont plus suivis par l'Ifremer dans le cadre du réseau REMI, leur suivi peut alors être intégré à son réseau par la DTARS 22. Les gisements classés D sont interdits à la pêche.**

(Voir critères de classement des zones conchylicoles au chapitre 5.1).

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

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

Les analyses sont réalisées par le laboratoire CVPA de Saint-Malo, accrédité COFRAC.

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



4.2. Réseaux DTARS

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

✧ ils sont **accessibles** au moins une fois par mois dans des conditions de sécurité suffisantes. Les gisements ne découvrant que lors de grandes marées de forts coefficients ne peuvent être retenus ; il en est de même des gisements du large dont l'accès n'est possible qu'en bateau,

✧ la **densité de coquillages** est suffisante pour permettre de prélever un échantillon représentatif dans un délai acceptable. Ceci peut amener à privilégier les gisements de moules ou d'huîtres.

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

✧ la **proximité** d'un ou de plusieurs **apports terrigènes** de ces gisements de coquillages (*proximité de ruisseaux, d'exutoire de réseaux pluviaux, de rejets de station d'épuration...*),

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

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

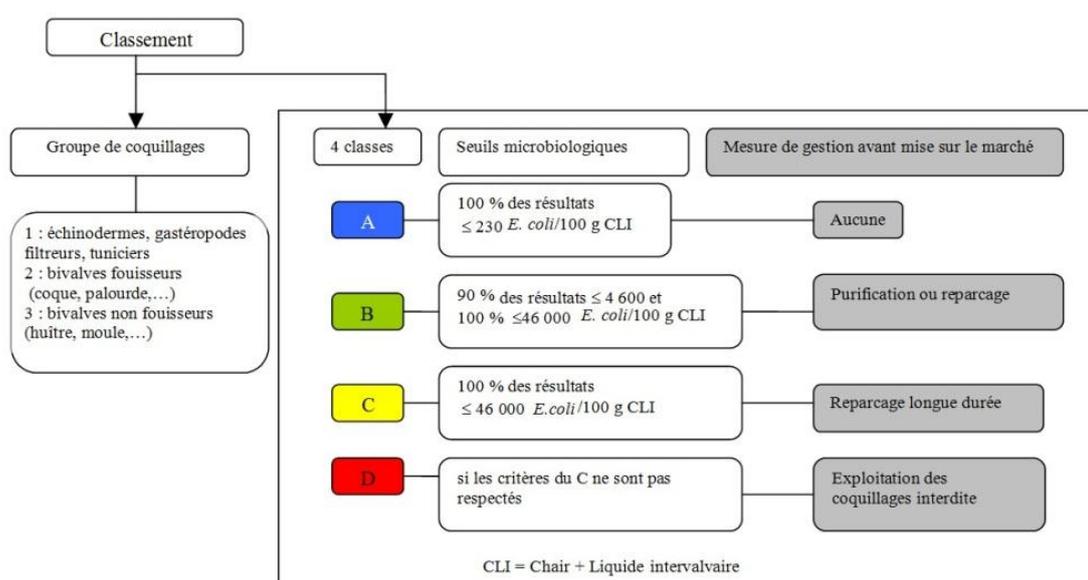


5. Interprétation

5.1. Les zones de production surveillées dans le cadre du REMI

Pour répondre aux exigences de la Communauté Européenne, l'arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants, a été remplacé dans ce document par le règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006 qui prévoit 4 classes de qualité en fonction des pourcentages de dépassement des valeurs seuil.

Ce règlement durcit les critères de classement, ainsi des gisements précédemment classés en C se retrouvent classés en D sans que l'environnement sanitaire du gisement n'ait fondamentalement changé. **Dans ces deux types de classement, la consommation des coquillages représente un risque sanitaire majeur et la pêche y est interdite.**



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

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

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

¹ Règlement CE n° 854/2004¹ du 29 avril 2004, fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

² Arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants.



Groupe 2		Groupe 3	
Palourde <i>V. philippinarum</i>		Huître creuse <i>Crassostrea gigas</i>	
Coque <i>Cerastoderma edule</i>		Moule <i>Mytilus edulis et M. galloprovincialis</i>	
Spisule <i>Spisula ovalis</i>			

Groupes et coquillages utilisés dans ce rapport.

Pour les zones professionnelles, au moins 26 prélèvements consécutifs sur un an minimum sont nécessaires pour procéder au classement initial d'une zone. Annuellement le classement des zones de production est réévalué sur la base des résultats des trois dernières années. La pêche à pied récréative est autorisée en zone **A** sans restriction sanitaire et en zone **B** sous réserve d'une information des usagers.

5.2. Les zones de pêche de loisirs

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

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

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

Dans le cadre de ce travail, les DTARS et l'IFREMER se sont répartis les zones de surveillance afin d'évaluer la qualité sanitaire des coquillages sur les résultats des trois dernières années. Un classement annuel de ces zones est alors établi selon 4 types de zones :

✘ **Classe A pour les zones de bonne qualité :**

La pêche à pied est autorisée.

✘ **Classe B pour les zones de qualité moyenne à médiocre :**

Dans les zones classées B présentant une qualité moyenne, la pêche à pied est tolérée. Cependant, lorsque la qualité évaluée est médiocre, la pêche à pied est alors déconseillée.



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

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

✘ **Classe C pour les zones de mauvaise qualité :**

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

✘ **Classe D pour les zones de très mauvaise qualité :**

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



***Pêche à pied à
saint Jacut de
la Mer***



6. Informations

6.1. Informations pratiques sur la pêche à pied

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

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

6.2. Informations diverses

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

Pour les communes dont tout ou partie du littoral se situe dans une zone de production exploitée par des professionnels, la pratique de la pêche à pied, pour les gisements naturels situés dans cette zone, est réglementée par l'arrêté préfectoral du 13 juillet 2012 dans le département des Côtes d'Armor. Le département de l'Ille-et-Vilaine est quant à lui assujetti à l'arrêté préfectoral du 20 mai 2010

Les arrêtés du 13 juillet 2012 et du 20 mai 2010 s'appliquent tous deux pour les zones classées situées en Rance notamment. Il en est fait mention sur les fiches points.

L'arrêté préfectoral du 12 Avril 2000 précise par ailleurs les portions du littoral (hors zones professionnelles) où la pêche à pied récréative est interdite dans les Côtes d'Armor. (*Annexe 3*).

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



7. Résultats d'est en ouest – Fiches bilans

7.1. Liste des points suivis en 2012

N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
Ille-et-Vilaine				
1	Biez est réserve	le Vivier sur Mer	palourde	Ifremer
2	Vildé	St-Benoît-des-Ondes	palourde	Ifremer
3	St Benoît	St-Benoît-des-Ondes	palourde	Ifremer
4	Rothéneuf – Le Lupin	St-Coulomb	coque	DTARS 35
5	Plage du Val	St-Malo	moule	DTARS 35
6	Plage de Rochebonne	St-Malo	moule	DTARS 35
7	Fort National	St-Malo	moule	DTARS 35
8	Grand Bé	St-Malo	coque	Ifremer
9	Pointe de la Malouine	Dinard	moule	DTARS 35
10	St Enogat	Dinard	spisule	Ifremer
11	La Roche Pelée	Dinard	moule	DTARS 35
12	Pointe du Nick	St-Lunaire	moule	DTARS 35
13	La Garde Guérin	St-Briac	moule	DTARS 35
14	Le Perron	St-Briac	moule	DTARS 35
Rance (22 et 35)				
15	Anse de Troctin	St-Malo	coque	DTARS 35
16	Pointe du Puits	St-Suliac	coque	Ifremer
17	Minihic Le Marais	Le Minihic/Rance	coque	Ifremer
18	Pointe du Châtelet	Langrolay/Rance	moule	Ifremer
19	La Souhaitier	Plouer/Rance	coque	Ifremer
20	Ville Ger	Pleudihen/Rance	palourde	Ifremer
Côtes d'Armor				
21	La Manchette	St-Jacut-de-la-mer	coque	DTARS 22
22	Les Hebihens	St-Jacut-de-la-mer	coque	DTARS 22
23	Baie de l'Arguenon	St-Jacut-de-la-mer	coque	DTARS 22
24	Les Mielles	St-Cast-le-Guildo	coque	DTARS 22
25	Baie de la Fresnaye	St-Cast-le-Guildo	coque	DTARS 22
26	Vieux Bourg - Le Routin	Fréhel	moule	DTARS 22
27	Plage du bourg	Erquy	coque	DTARS 22
28	Pointe de la Houssaye	Erquy	moule	DTARS 22
29	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	moule	DTARS 22
30	Dahouët	Pléneuf-Val-André	moule	DTARS 22
31	Morieux Z1	Hillion	coque	Ifremer
32	Baie d' Yffiniac	Hillion	coque	DTARS 22
33	Baie de Saint-Brieuc	Hillion	coque	Ifremer
34	Le Valais (plage)	St-Brieuc	coque	DTARS 22
35	Rocher Martin	Plérin	moule	DTARS 22
36	Le Petit Havre (plage)	Pordic	moule	DTARS 22
37	Plage de La Banche	Binic	coque	Ifremer
38	Port es leu	Etables/Mer	huitre	DTARS 22



N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
Côtes d'Armor				
39	Le Palus	Plouha	moule	DTARS 22
40	Port Moguer	Plouha	moule	DTARS 22
41	Pors Pin	Plouezec	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	Bringuilier	Trégastel	coque	DTARS 22
48	Penvern	Pleumeur-Bodou	coque	DTARS 22
49	Goas Trez	Trébeurden	coque	Ifremer
50	Pors Mabo	Trébeurden	moule	DTARS 22
51	Petit Taureau	Lannion	coque	Ifremer
52	Port de Locquemeau	Trédrez	moule	DTARS 22
53	Beg Ar Vorn	Trédrez	moule	DTARS 22
54	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	moule	DTARS 22
55	Le Douron	Plestin-les-Grèves	coque	Ifremer

7.2. Synthèse des résultats

Une série de cartes, globale sur les deux départements, résume les informations présentées dans ce rapport :

- La **carte 1** est la synthèse de toutes les données du suivi sanitaire de la pêche à pied, elle présente la situation des gisements naturels de coquillage en donnant la consigne à appliquer pour chacun des sites.
- La **carte 2** présente la qualité bactériologique de chacun des gisements naturels au 01/01/2013.
- La **carte 3** présente les réseaux de surveillance de la qualité bactériologique des sites conchylicoles, y compris les concessions des professionnels.



7.3. Fiches bilans sur les risques sanitaires

Une synthèse des résultats des trois dernières années disponibles au 01/01/2013 sur les 55 points de prélèvement est représentée sous forme de fiches individuelles.

Sur les points de création plus récente, les résultats ne couvrent pas les trois dernières années mais ils représentent dans ce cas la totalité des données disponibles.

Logo du service responsable du suivi du point concerné, ARS ou IFREMER



Coquillage prélevé et carte de localisation



Commune: COMMUNE
Lieu: Nom du point
Coquillage: Nom vernaculaire (Nom scientifique)

MESSAGE SANITAIRE



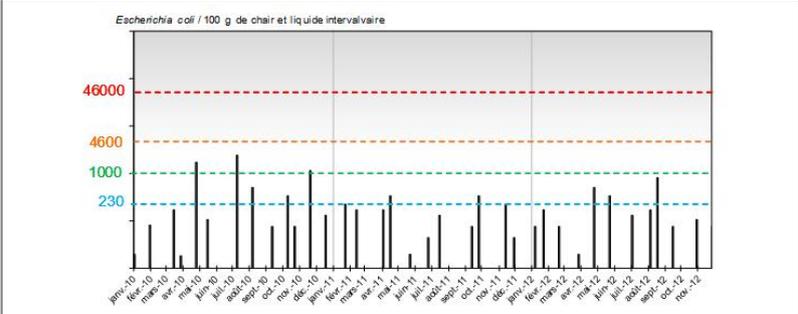
NIVEAU DU RISQUE SANITAIRE

Informations générales

Localisation / Environnement

Informations sur le site et localisation du point de suivi : accès, état du gisement, source(s) locale(s) de contamination, renseignements administratifs...

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques



Graphique représentant les résultats des trois dernières années

Tableau de répartition des résultats et leur pourcentage par classe bactériologique, ainsi qu'une appréciation de la qualité du gisement

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	3	0	0
Fréquences	72,2%	19,4%	8,3%	0,0%	0,0%
	qualité du gisement				

CONCLUSION

Conclusion

Remarque sur l'évolution du site et mise en garde éventuelles.

Développement du message sanitaire

Repère :
- 35
- Rance
- 22



Il existe cinq types de message sanitaire en lien avec la qualité microbiologique de la zone et aux pratiques de la pêche de loisir et de la consommation des coquillages :

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL



Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT

RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT



Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER



Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE



Site Autorisé Site Autorisé

SITE AUTORISE

PAS DE RISQUE SANITAIRE




Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	SITE TOLERE	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
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 actuellement classé B (Arrêté Préfectoral du 20 mai 2010)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

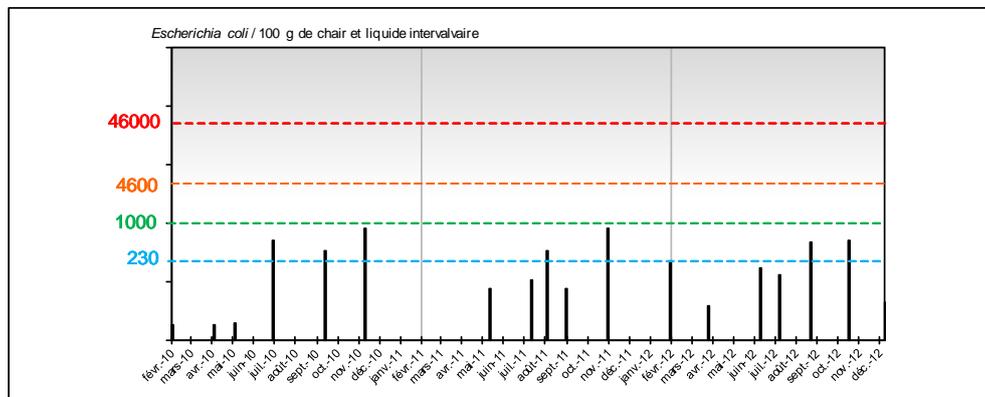


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	11	7	0	0	0
Fréquences	61.1%	38.9%	0.0%	0.0%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

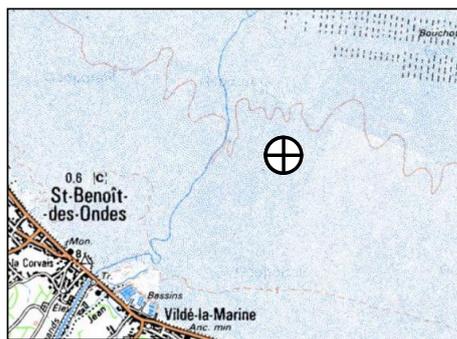
Ce gisement est généralement de bonne qualité mais des pics de contamination entraînent son classement en qualité moyenne. La pêche à pied y est tolérée mais ce site est sujet à des interdictions administratives de pêches temporaires.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: SAINT BENOÎT DES ONDES
Lieu: Vildé
Coquillage: Palourdes (*Venerupis philippinarum*)

Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	SITE TOLERE	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
RISQUE SANITAIRE FAIBLE			



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 n'est suivi que depuis janvier 2010.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 20 mai 2010)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

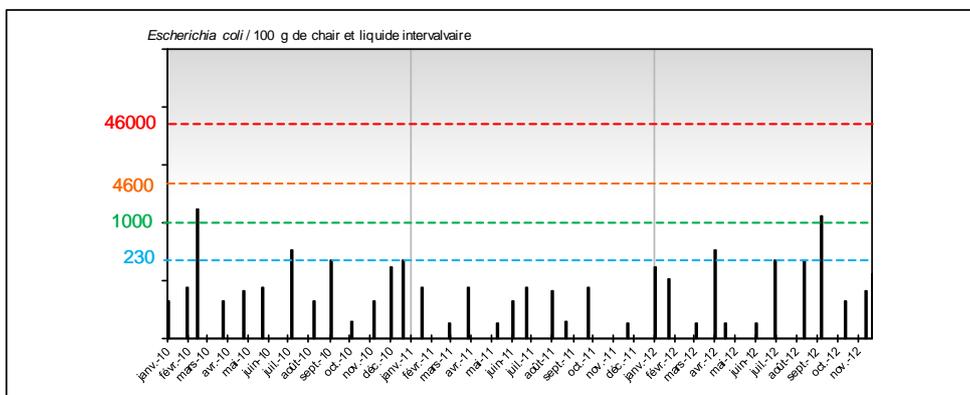


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	31	2	2	0	0
Fréquences	88.6%	5.7%	5.7%	0.0%	0.0%
Ce gisement est de qualité moyenne					

Conclusion

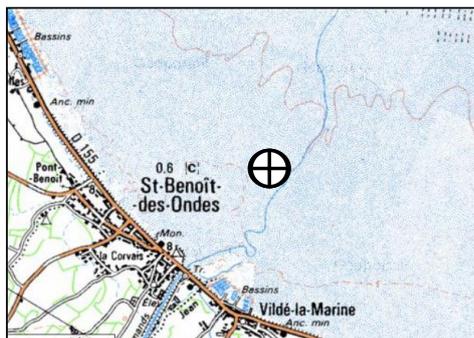
Malgré quelques contaminations épisodiques de faible importance, ce gisement présente dans son ensemble une bonne qualité. A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	SITE TOLERE	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
RISQUE SANITAIRE FAIBLE			

Localisation / Environnement

Sur ce site, les prélèvements réguliers sont effectués sur des palourdes depuis 2010, ce qui explique l'absence de données antérieures. Ce gisement est situé entre le village de St Benoît des Ondes et les bouchots de la baie.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 20 mai 2010)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

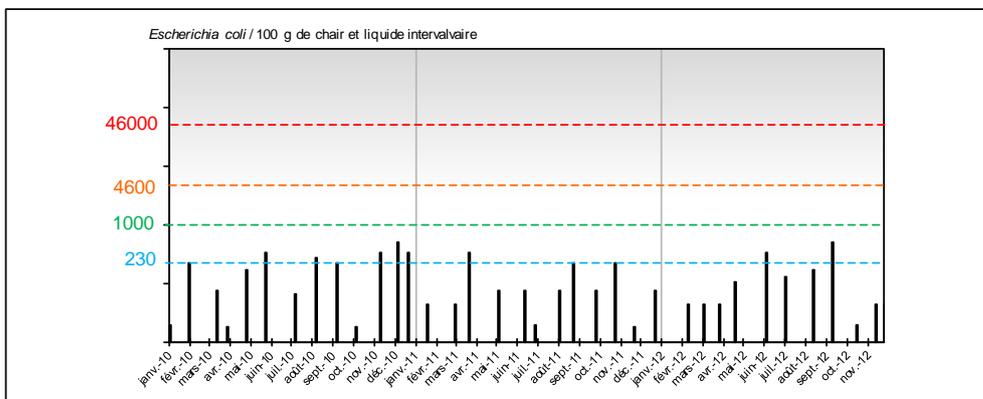


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MÉDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	10	4	1	0
Fréquences	55.9%	29.4%	11.8%	2.9%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement est de qualité acceptable, avec de fréquents mais faibles dépassements du seuil des 230 *E.coli* / 100g de CLI. La pêche à pied y est tolérée.

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





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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

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

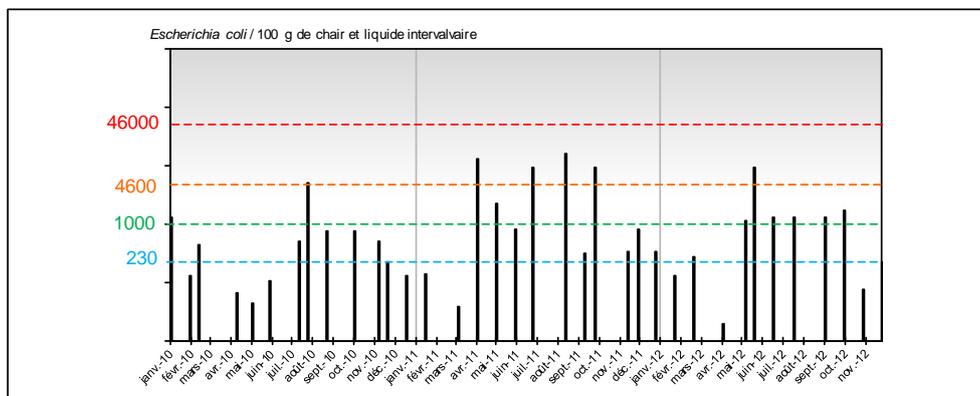


Tableau de répartition

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	10	4	1	0
Fréquences	55.9%	29.4%	11.8%	2.9%	0.0%

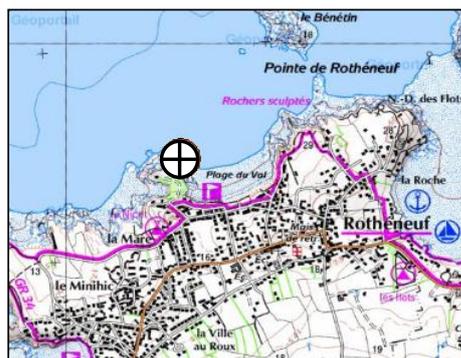
Ce gisement est de mauvaise qualité

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique, qui semble perdurer en 2012. 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.





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Point situé à l'Ouest de la plage du Val, sur les rochers. L'accès 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 17 mars 2009 déconseille la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

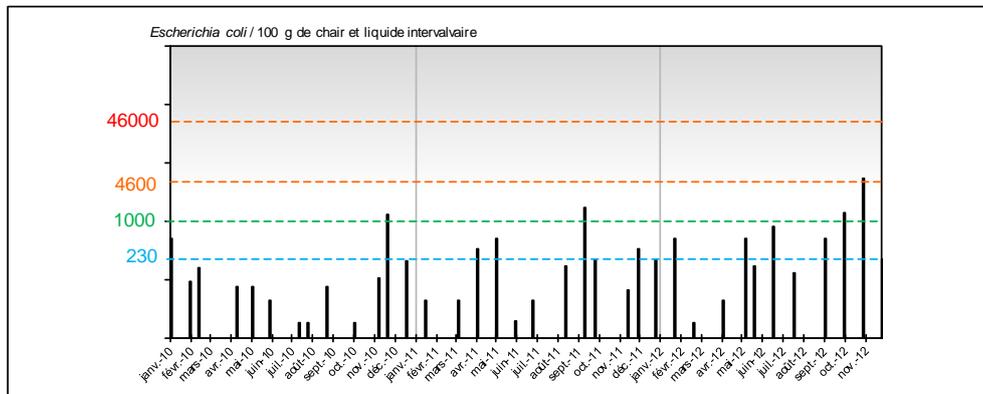


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	8	3	1	0
Fréquences	66.7%	22.2%	8.3%	2.8%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

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

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





Commune: SAINT MALO
Lieu: Plage de Rochebonne
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Point localisé au large de la pointe de Rochebonne, à l'extrémité Est de la plage du Sillon. Facilement accessibles à marée basse, les rochers qui servent de support aux moules sont sous l'influence directe d'un rejet fluvial pouvant être potentiellement contaminé. Il est à noter qu'un arrêté municipal du 17 mars 2009 déconseille la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

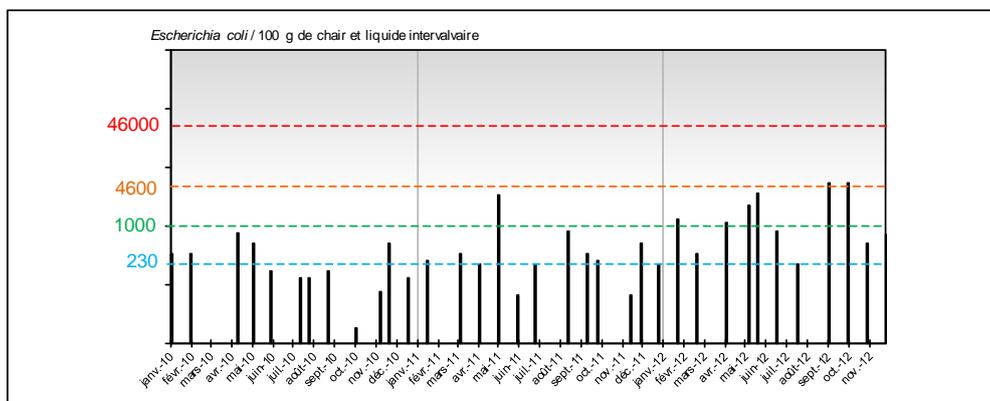


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	13	15	5	2	0
Fréquences	37.1%	42.9%	14.3%	5.7%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

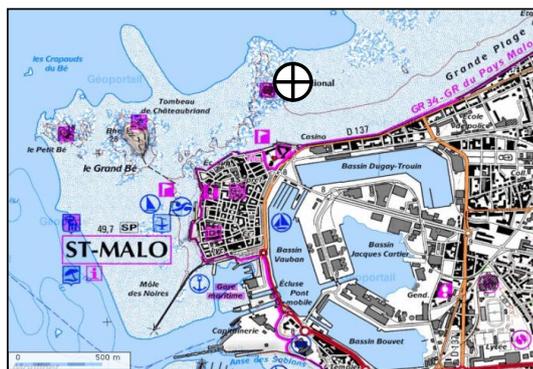
Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne à médiocre qui se détériore, avec deux pics de mauvaise qualité en octobre et novembre 2012. La pêche à pied y est donc déconseillée par arrêté municipal.

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





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



Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déco Site Déco

SITE DECONSEILLE

Site Déco Site Déco

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Point situé sur les rochers qui entourent le Fort National, face à l'intra-muros de Saint-Malo. L'accès à marée basse est très facile depuis la grande plage du Sillon. La fréquentation peut y être importante lors des "grandes marées". Il est à noter que l'arrêté municipal du 17 mars 2009 déconseille la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

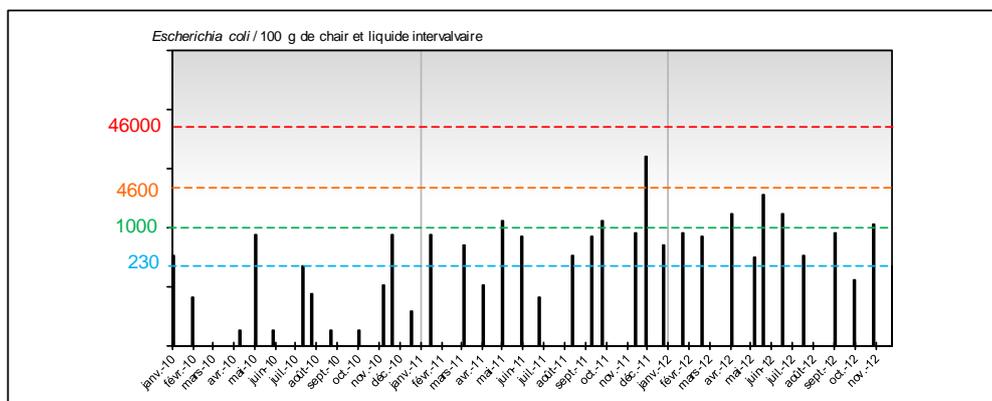


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	10	4	1	0
Fréquences	55.9%	29.4%	11.8%	2.9%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

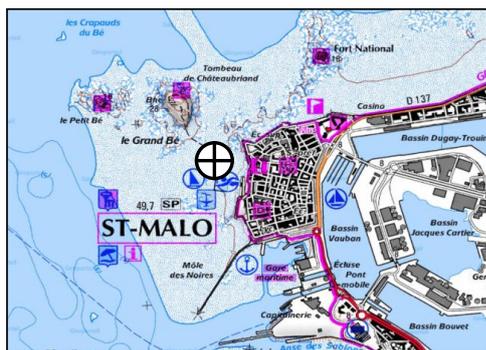
Ce gisement présente une qualité bactériologique qui s'est dégradée en 2012. La pêche à pied y est déconseillée par arrêté municipal.

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

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté Préfectoral du 20 mai 2010)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

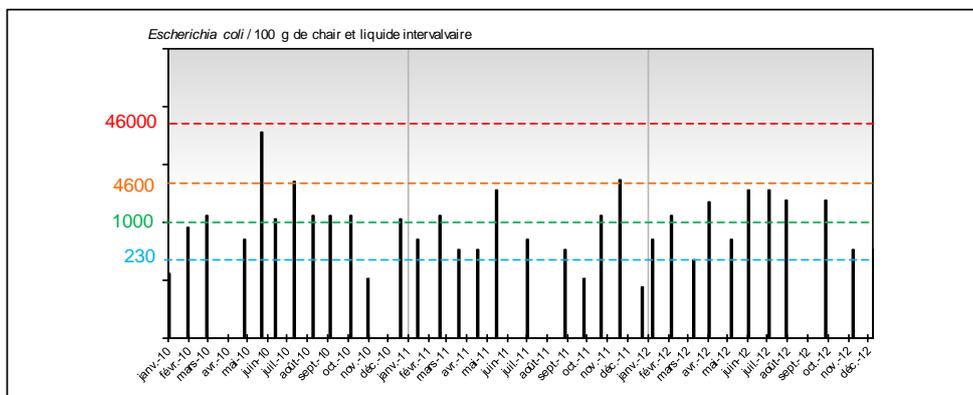


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 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	11	15	3	0
Fréquences	14.7%	32.4%	44.1%	8.8%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement est de qualité sanitaire médiocre avec des pics de contamination fréquents pouvant représenter un danger pour la santé. La pêche à pied y est interdite.

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





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



Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

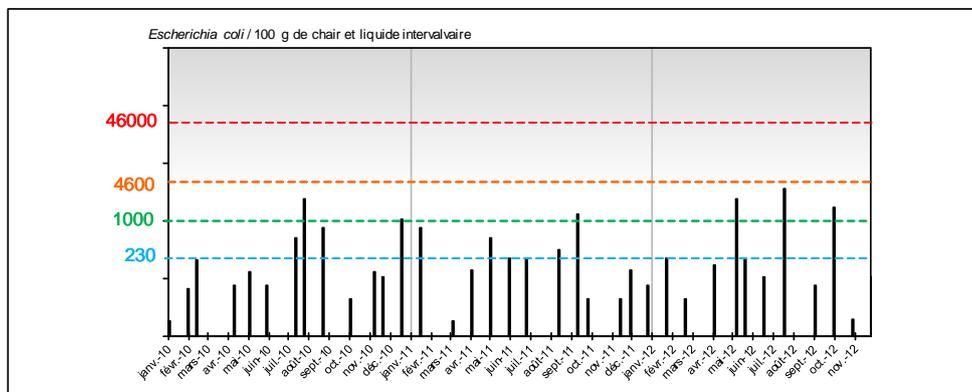


Tableau de répartition

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	6	0	0
Fréquences	69.4%	13.9%	16.7%	0.0%	0.0%
Ce gisement est de qualité moyenne					

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité moyenne mais présentent des pics de contamination ponctuels expliquant le maintien de 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.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

Ce gisement de spisules est situé sur la plage de St Enogat, à proximité de la thalassothérapie. La ressource est très faible sur ce site et il est soumis à l'influence de l'urbanisation littorale dense de la ville de Dinard.

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté Préfectoral du 20 mai 2010)

Evolution des résultats d'analyses

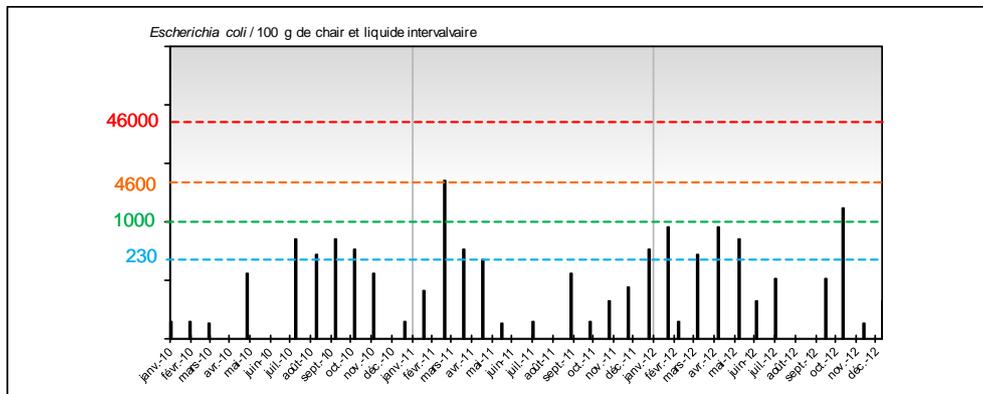


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	20	10	1	1	0
Fréquences	62.5%	31.3%	3.1%	3.1%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement est de qualité moyenne avec des pics de contamination de mauvaise qualité. Un risque sanitaire persiste, le site est donc interdit à la pêche à pied.

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





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



Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

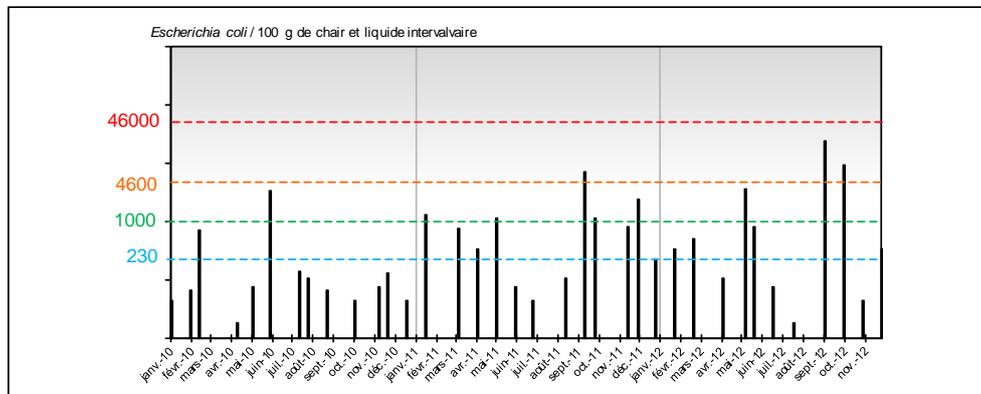


Tableau de répartition

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%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente des contaminations marquées et répétées. La pêche à pied y demeure interdite.

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





Commune: SAINT LUNAIRE
Lieu: Pointe du Nick
Coquillage: 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

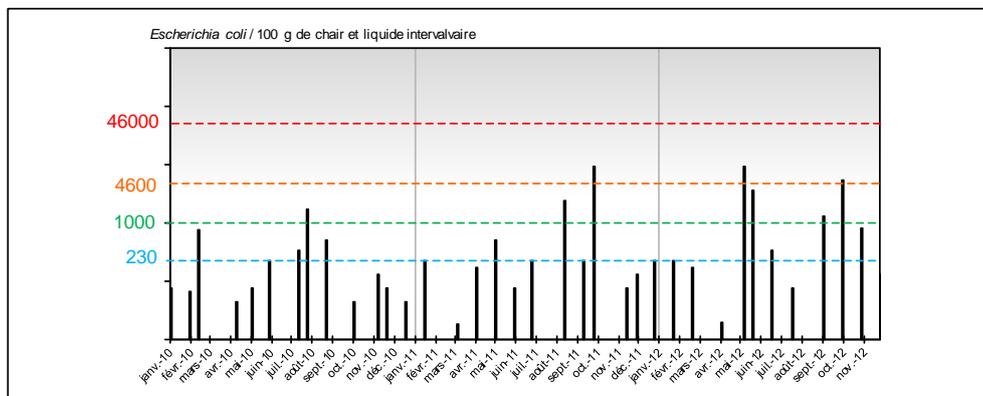


Tableau de répartition

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	6	4	3	0
Fréquences	63.9%	16.7%	11.1%	8.3%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

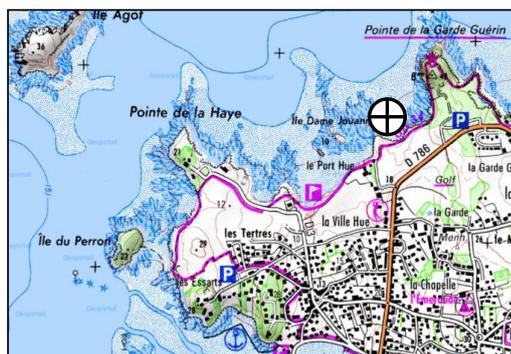
La qualité de ce gisement a tendance à se dégrader, avec des pics de contamination notables en 2011 et 2012. la pêche à pied y est interdite.

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





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



Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

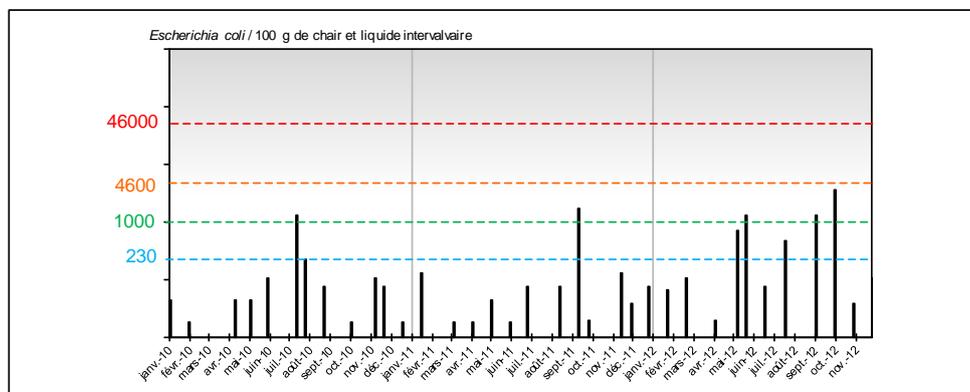


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	10	4	1	0
Fréquences	55.9%	29.4%	11.8%	2.9%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement a subi de fréquents pics de contamination en 2012. La pêche à pied y est déconseillée.

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





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 de Saint Briac.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

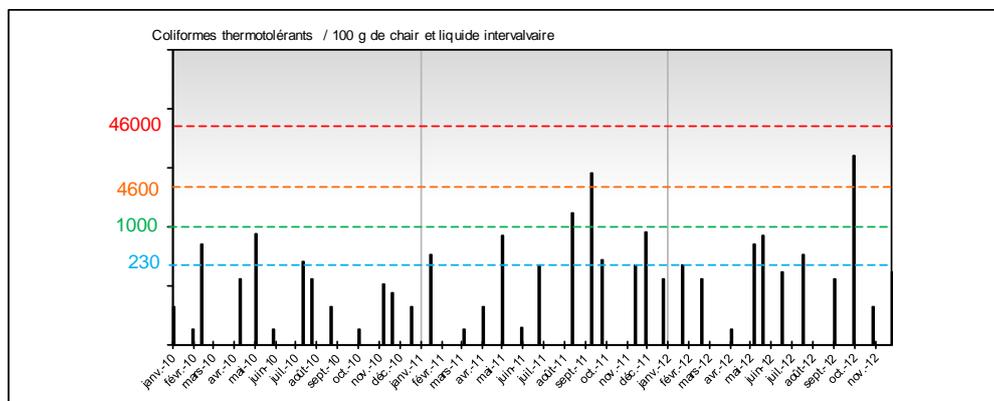


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 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	10	4	1	0
Fréquences	55.9%	29.4%	11.8%	2.9%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité moyenne qui se dégrade depuis deux années consécutives. La sûreté sanitaire ne peut y être assurée. La pêche à pied est ainsi déconseillée.

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





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



Localisation / Environnement

Ce point est situé sur la rive Est de la Rance, en amont du barrage. Le gisement de coques est soumis à l'influence du ruisseau pluvial qui prend sa source au lieu-dit "La Simmenais". Un panneau signale le risque lié à la présence épisodique d'*Alexandrium minutum* (microalgue toxique). La pêche à pied est interdite par l'arrêté municipal du 17 mars 2009.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

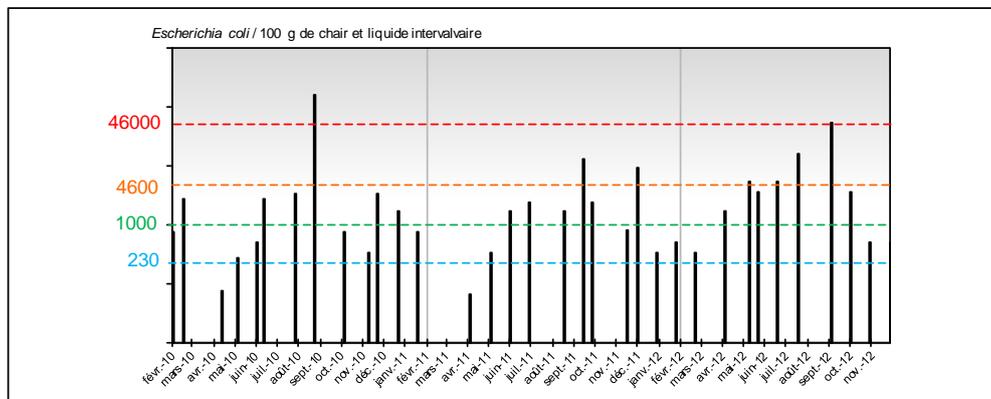


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	19	10	4	1	0
Fréquences	55.9%	29.4%	11.8%	2.9%	0.0%

Ce gisement est de très mauvaise qualité

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site présentent des contaminations marquées et répétées. L'arrêté municipal du 17 mars 2009 interdit le ramassage, la pêche et la consommation des coquillages (coques) sur le site de l'Anse de Troctin.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

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 Suliac).

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Préfectoral du 20 mai 2010)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

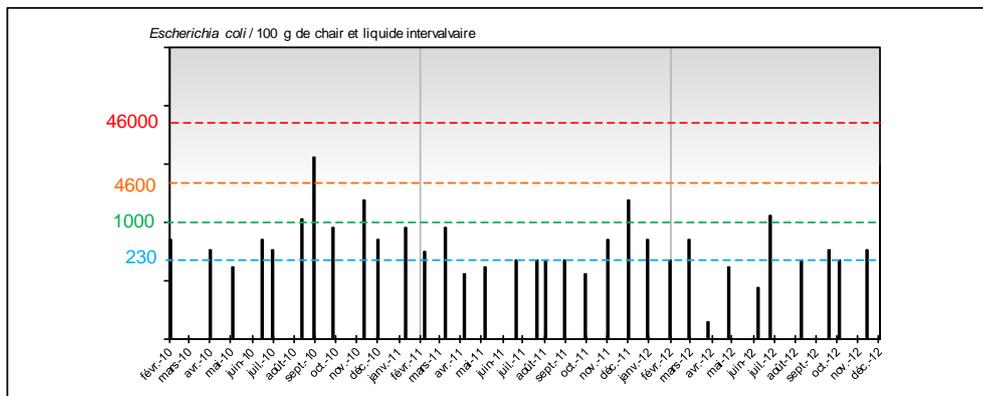


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	14	14	4	2	0
Fréquences	41.2%	41.2%	11.8%	5.9%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement est de qualité moyenne avec de fréquents pics présentant une qualité médiocre à mauvaise, la pêche à pied y est déconseillée.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté Préfectoral du 20 mai 2010)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

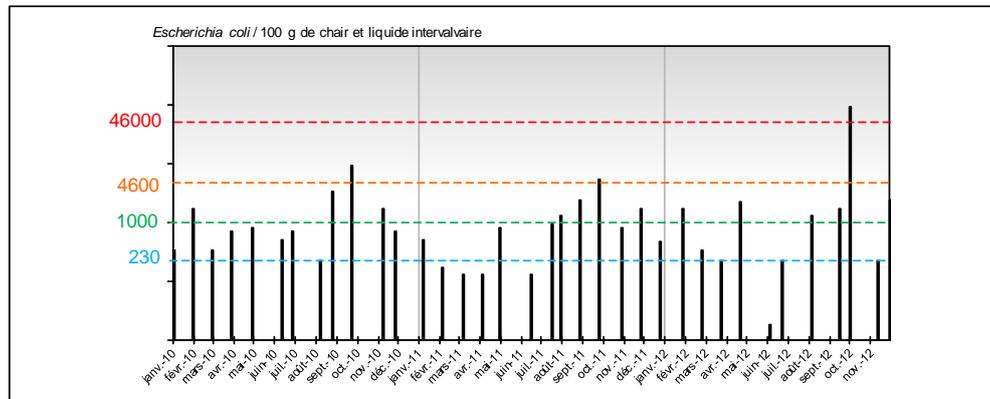


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	9	13	11	2	1
Fréquences	25.0%	36.1%	30.6%	5.6%	2.8%

Ce gisement est de très mauvaise qualité

Conclusion

Ce gisement généralement de qualité médiocre est devenu de très mauvaise qualité due au pic de novembre 2012. Le risque sanitaire est élevé.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déco Site Déco

Site Déconseillé Site Déco

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

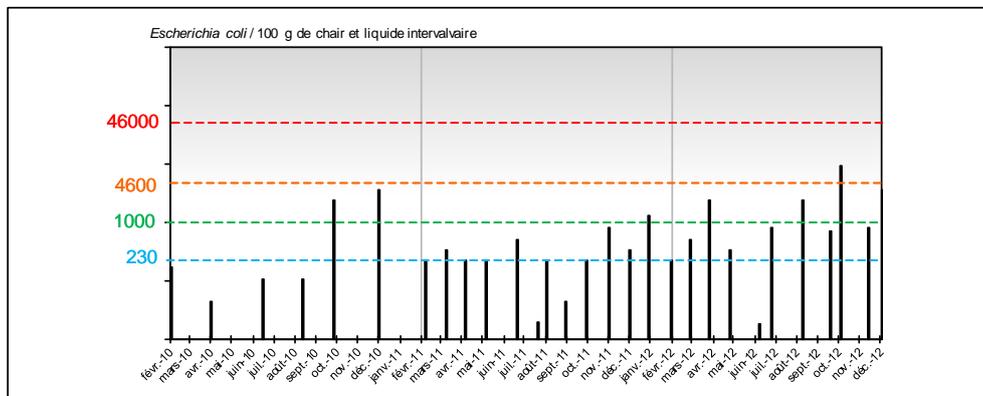


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 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	9	6	1	0
Fréquences	44.8%	31.0%	20.7%	3.4%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité globalement moyenne qui s'est dégradée au cours de l'année 2012. La pêche à pied y est déconseillée.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

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

SITE INTERDIT

RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT

Localisation / Environnement

Situé en amont de Langrolay-sur-Rance, l'anse de la Souhaitier brise le flot de marée avant la cluse du Port-St-Jean. Le point de prélèvement est représentatif de la qualité de l'eau à ce niveau de la ria. Les coques, de grosse taille, sont peu nombreuses et non exploitées. Seuls quelques pêcheurs à pied occasionnels ramassent des coquillages sur cette grève.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

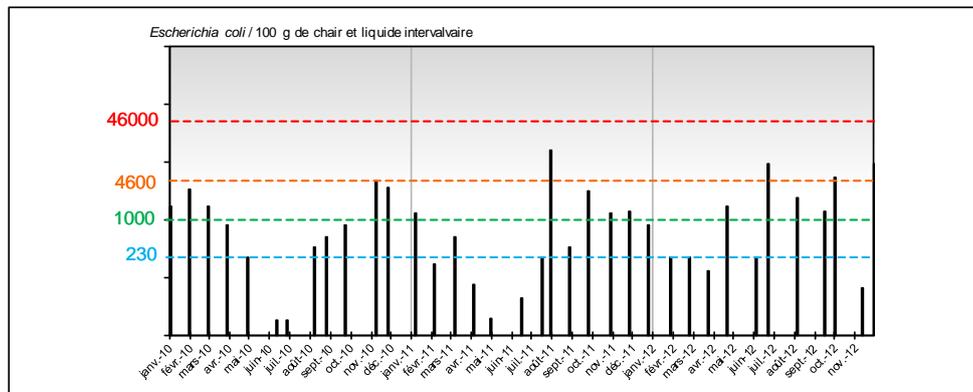


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	13	7	12	4	0
Fréquences	36.1%	19.4%	33.3%	11.1%	0.0%

Ce gisement est de mauvaise qualité

Conclusion

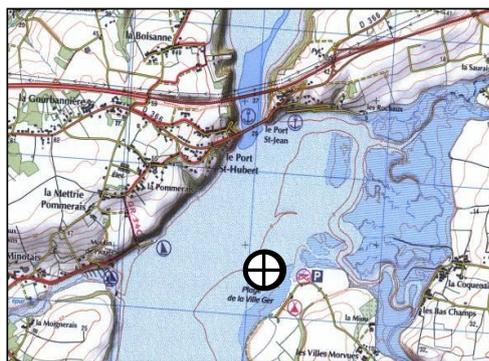
Ce gisement a une qualité sanitaire fluctuante avec des pics de contamination souvent élevés, en particulier sur l'année 2012. Ce site présente donc un risque sanitaire important.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

Situé en amont de la ria de la Rance, ce gisement couvre la vasière de la Ville Ger en Pleudihen. Les coques et palourdes ne sont pas exploitées professionnellement, mais une pêche récréative, liée à la présence du camping, est régulièrement observée. L'apparition au printemps d'une algue toxique (*Alexandrium minutum*) accroît le risque sanitaire.

Ce gisement est classé alternativement **B** du 01/06 au 30/09 et **C** du 01/10 au 31/05. (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

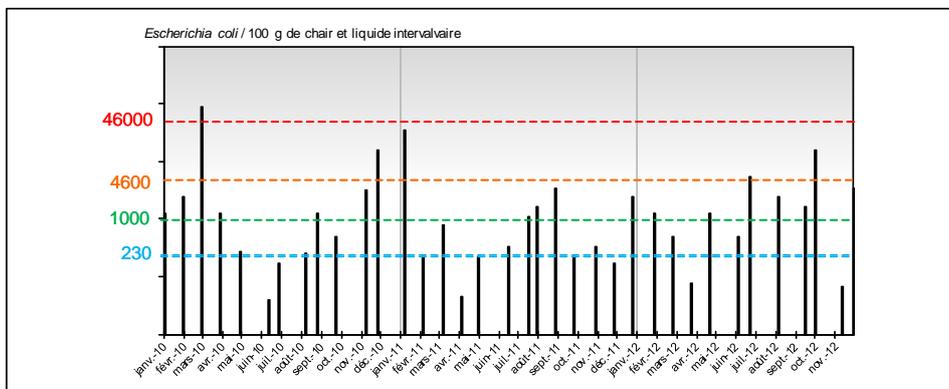


Tableau de répartition

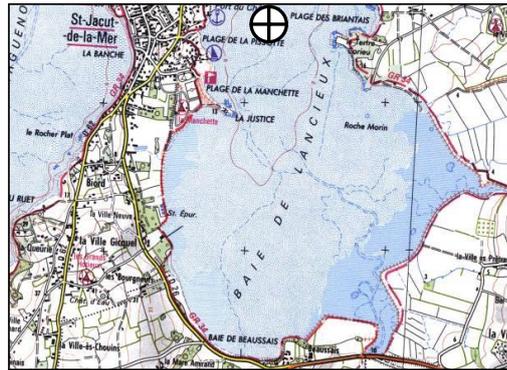
Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	9	8	14	4	1
Fréquences	25.0%	22.2%	38.9%	11.1%	2.8%
Ce gisement est de très mauvaise qualité					

Conclusion

Ce gisement est de mauvaise qualité et subit des épisodes de contamination élevée assez fréquemment. Le risque sanitaire est considérable et la pêche à pied est interdite par arrêté préfectoral.

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





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



Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

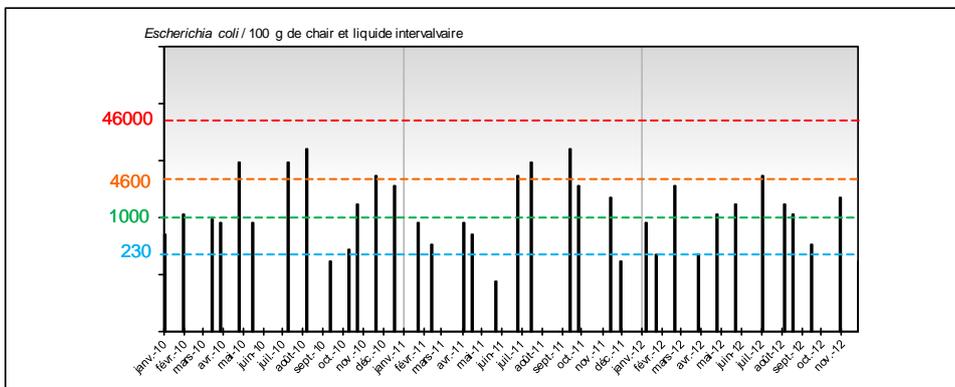


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	6	11	11	8	0
Fréquences	16.7%	30.6%	30.6%	22.2%	0.0%

Ce gisement est de mauvaise qualité

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des périodes de contamination prolongées, le plus souvent en été.

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





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

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

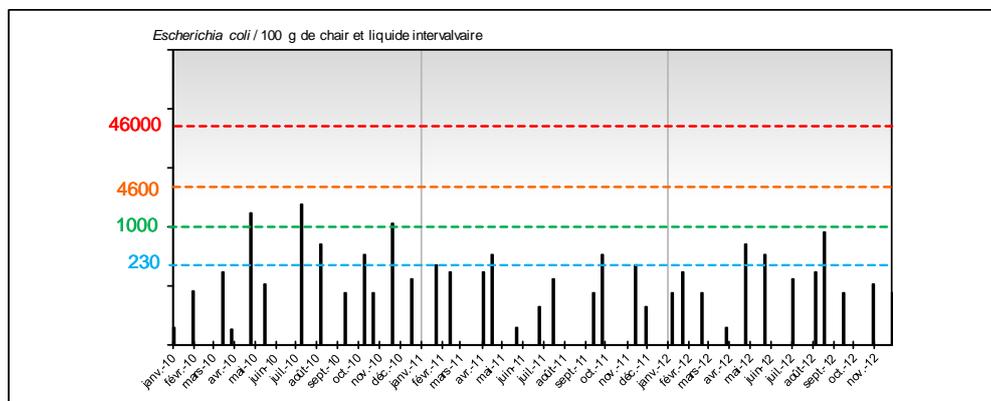


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MÉDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	26	7	3	0	0
Fréquences	72.2%	19.4%	8.3%	0.0%	0.0%

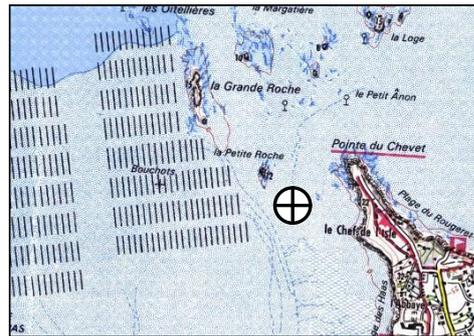
Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

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

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





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

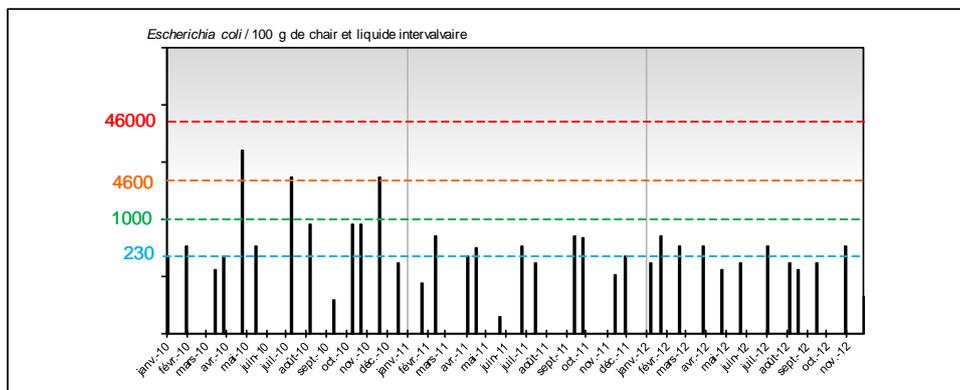


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	18	15	0	3	0
Fréquences	50.0%	41.7%	0.0%	8.3%	0.0%
Ce gisement est de qualité moyenne					

Conclusion

Des pics de contamination inexpliqués en 2010 rendent la pratique de la pêche à pied déconseillée sur ce site, bien que la qualité du gisement affiche une amélioration depuis 2011.

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





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



Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au Nord-Est de la grande plage de St-Cast au Sud du port. Il fait l'objet d'une pêche récréative régulière. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits dans les limites du port par l'arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

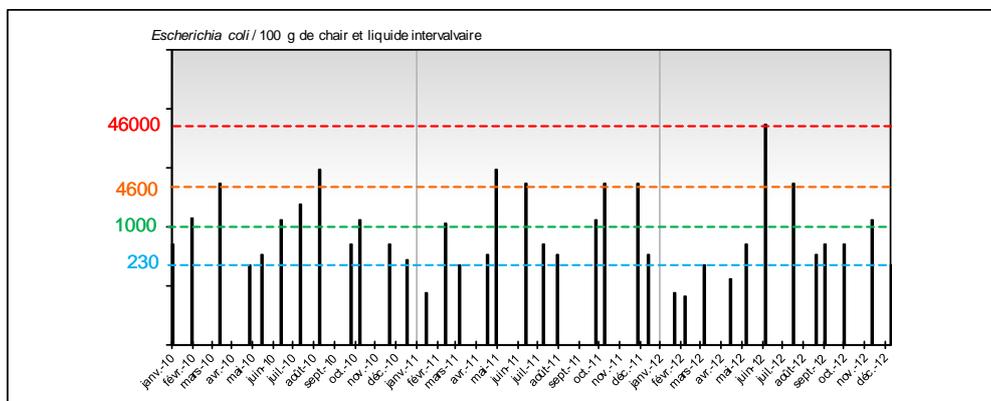


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	8	13	7	7	1
Fréquences	22.2%	36.1%	19.4%	19.4%	2.8%

Ce gisement est de très mauvaise qualité

Conclusion

Le gisement présente une mauvaise qualité bactériologique accompagnée de fréquents pics de contamination élevés.

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





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



Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

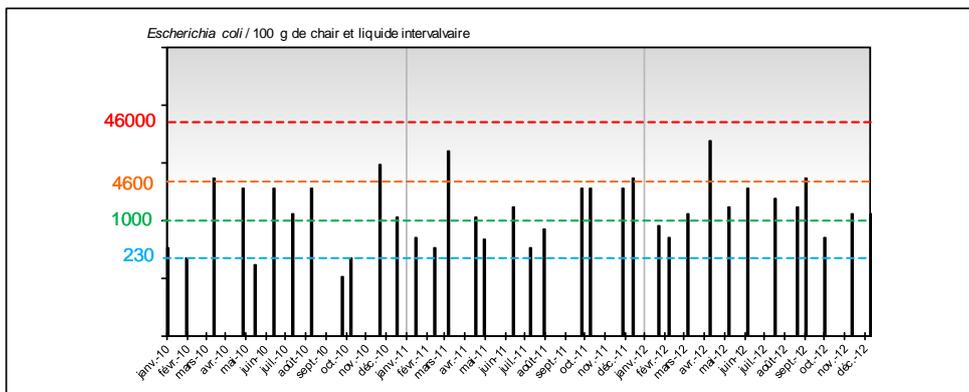


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 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	4	9	17	6	0
Fréquences	11.1%	25.0%	47.2%	16.7%	0.0%
Ce gisement est de mauvaise qualité					

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre accompagnée de fréquents pics de contamination élevés.

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





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

26

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 moulières côtiers. Ce gisement est à proximité d'un petit ruisseau recevant les effluents traités de la station d'épuration de Fréhel, faisant l'objet d'une désinfection estivale.

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

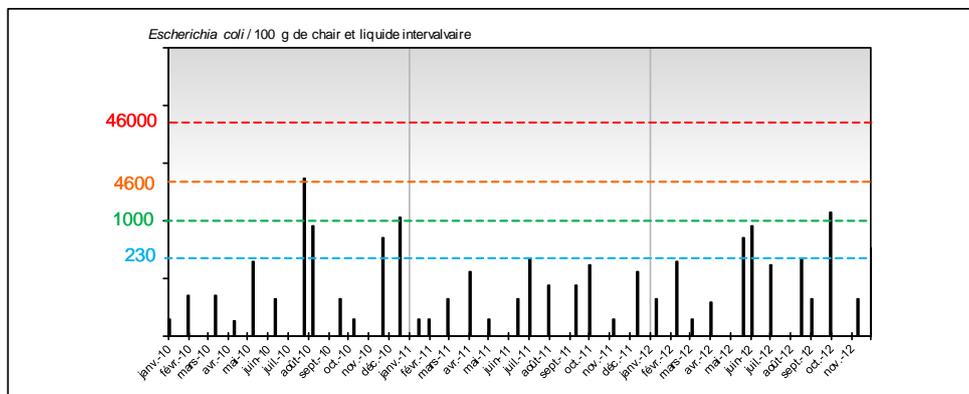


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 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	5	2	1	0
Fréquences	77.8%	13.9%	5.6%	2.8%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présentait une bonne qualité bactériologique mais des pics de contamination mesurés en 2010 et 2012 le classe dans les sites déconseillés pour la pêche à pied. Ces pics pourraient être dus à des incidents au niveau de la station d'épuration communale.

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





Commune: ERQUY
Lieu: Plage du Bourg
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

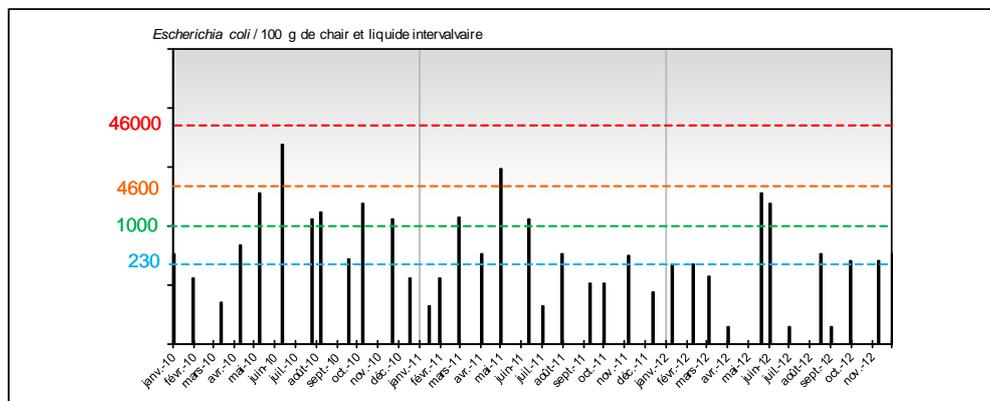


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	15	10	9	2	0
Fréquences	41.7%	27.8%	25.0%	5.6%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique 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.





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 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

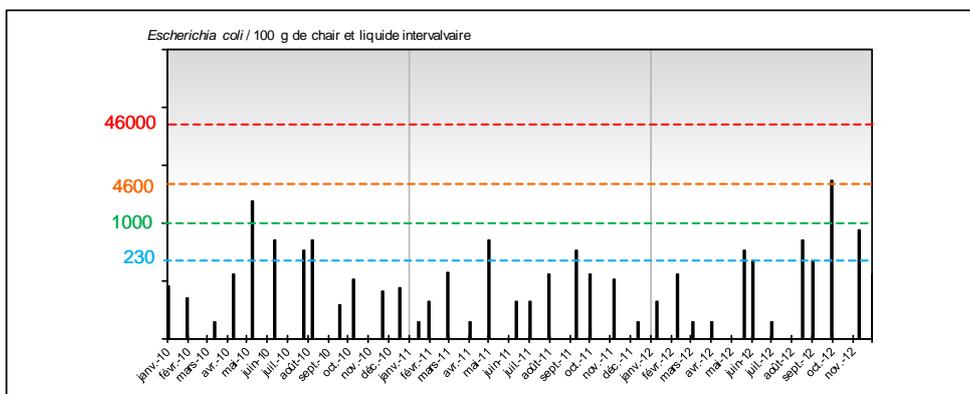


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 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	8	1	1	0
Fréquences	72.2%	22.2%	2.8%	2.8%	0.0%

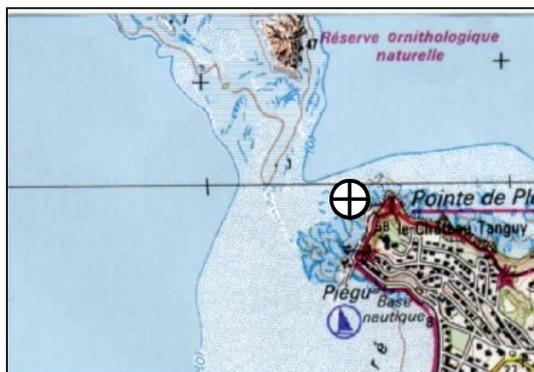
Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne mais quelques pics présentant une qualité médiocre à mauvaise, impliquent qu'il soit déconseillé d'y pratiquer la pêche à pied.

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





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Décons. Décons.

Localisation / Environnement

Ce gisement est situé à la pointe de Pléneuf derrière le petit port de Piégu. Il est très fréquenté par les plaisanciers en période de grandes marées. L'émissaire du rejet en mer de la station d'épuration de Pléneuf-Val-André se situe à proximité.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

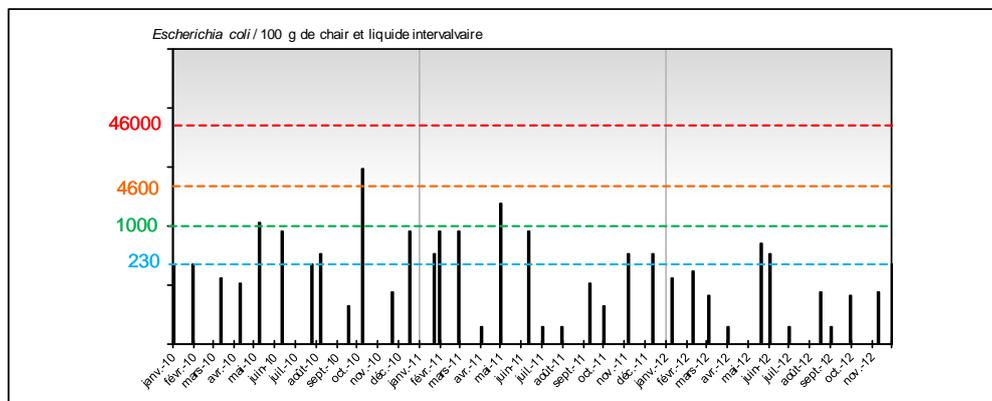


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	22	11	2	1	0
Fréquences	61.1%	30.6%	5.6%	2.8%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne accompagnée de pics de qualité médiocre à mauvaise. Les contaminations d'octobre 2010 étaient dues à un incident sur le réseau d'assainissement.

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





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Décons Décons

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

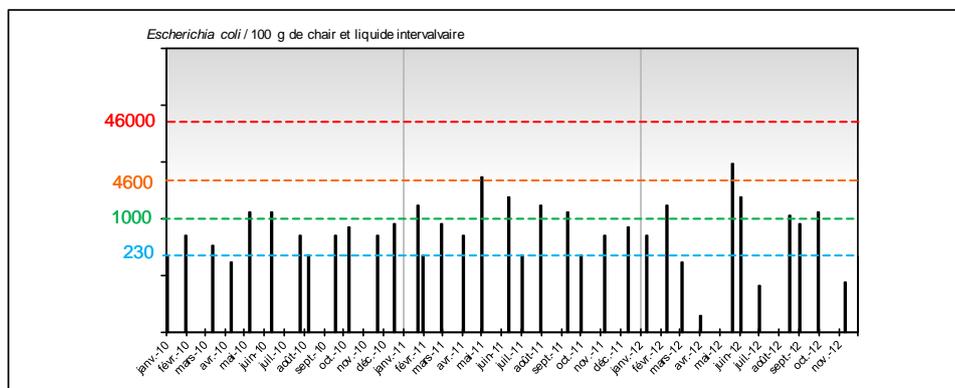


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	11	13	10	2	0
Fréquences	30.6%	36.1%	27.8%	5.6%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

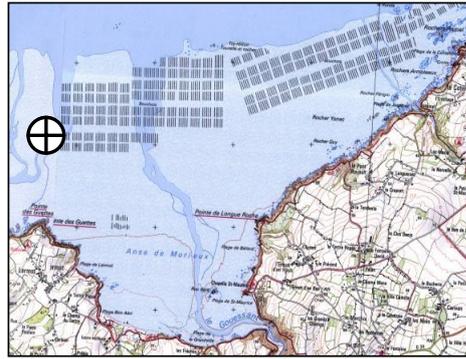
Le positionnement de ce gisement en sortie du port de Dahouët le rend sensible aux accidents provenant de l'amont : La Flora (fleuve côtier) et des eaux de ruissellements. Le gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination parfois élevés.

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

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Le point de suivi A5 a été remplacé en 2010 par le point Z1 du fait du déplacement du gisement vers l'Ouest. 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 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

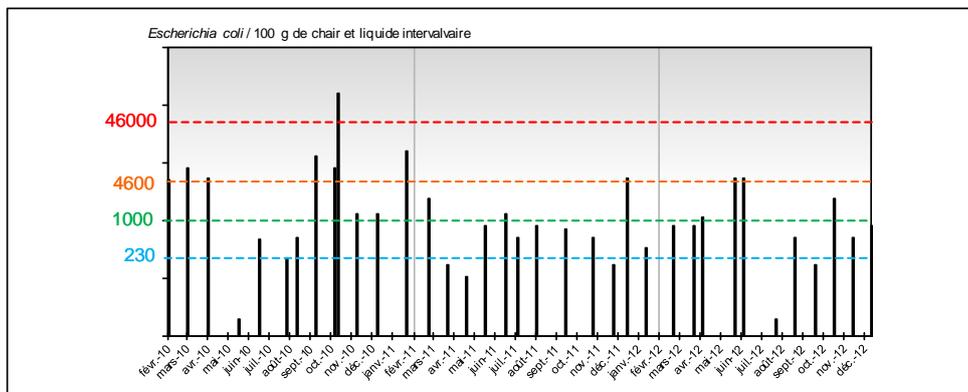


Tableau de répartition

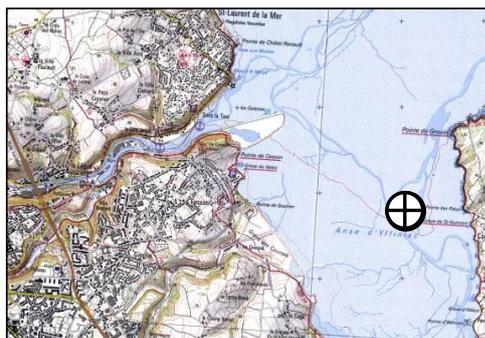
Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	7	13	6	9	1
Fréquences	19.4%	36.1%	16.7%	25.0%	2.8%
Ce gisement est de très mauvaise qualité					

Conclusion

De fréquents dépassements des normes exigées sont constatés avec une légère amélioration depuis 2011. Toutefois le pic d'octobre 2010 de 160 000 *E. coli*/100g de CLI classe la zone en qualité D (très mauvaise). La pêche récréative sur cette partie du gisement présente un risque sanitaire majeur.

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





Commune: HILLION
Lieu: Baie d'Yffiniac
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

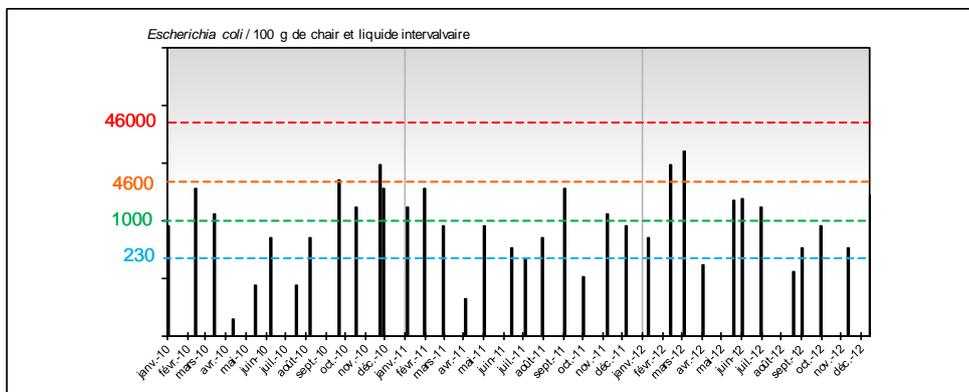


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 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	8	12	12	4	0
Fréquences	22.2%	33.3%	33.3%	11.1%	0.0%
Ce gisement est de mauvaise qualité					

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité avec des périodes de contamination prolongées à la saison hivernale. 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.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses

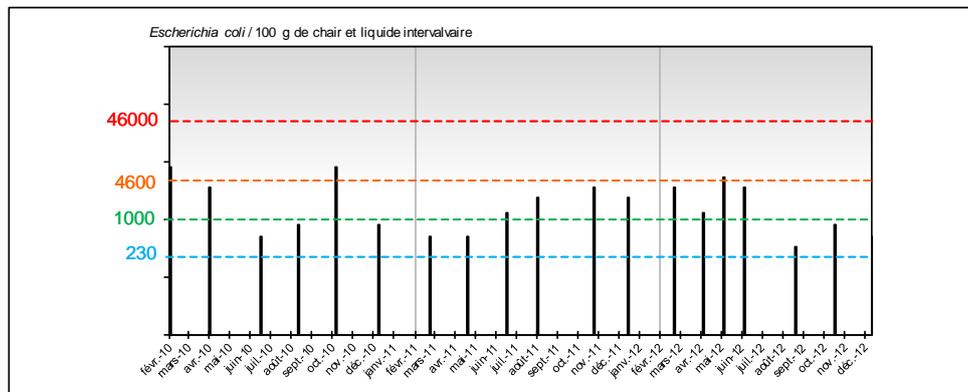


Tableau de répartition

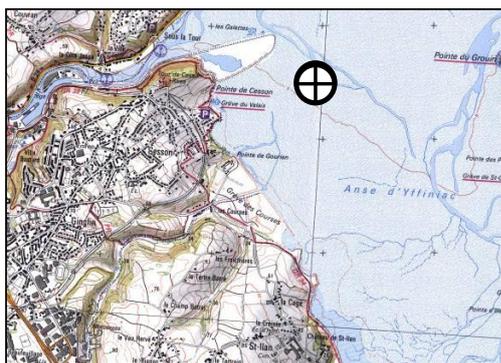
Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	0	8	8	3	0
Fréquences	0.0%	42.1%	42.1%	15.8%	0.0%
Ce gisement est de mauvaise qualité					

Conclusion

La qualité sanitaire de cette partie du gisement reste très variable au cours de l'année. Le maintien d'épisodes de contamination élevée reste préoccupant et la situation ne semble pas s'améliorer.

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





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

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. Cette zone, située dans le fond de la baie de St-Brieuc, est profondément enclavée entre Plérin, St-Brieuc et Languieux 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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

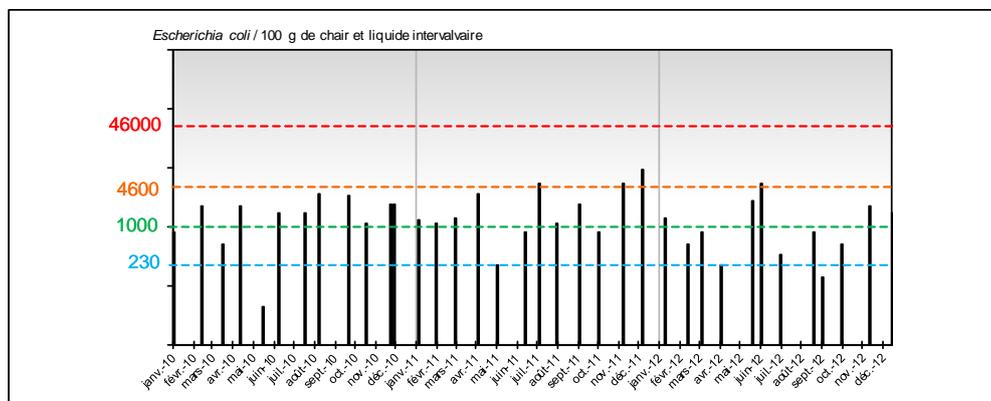


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	4	9	19	4	0
Fréquences	11.1%	25.0%	52.8%	11.1%	0.0%

Ce gisement est de mauvaise qualité

Conclusion

Ce gisement reste de mauvaise qualité, notamment suite aux pics de décembre 2011 et d'août 2012.

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





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



Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

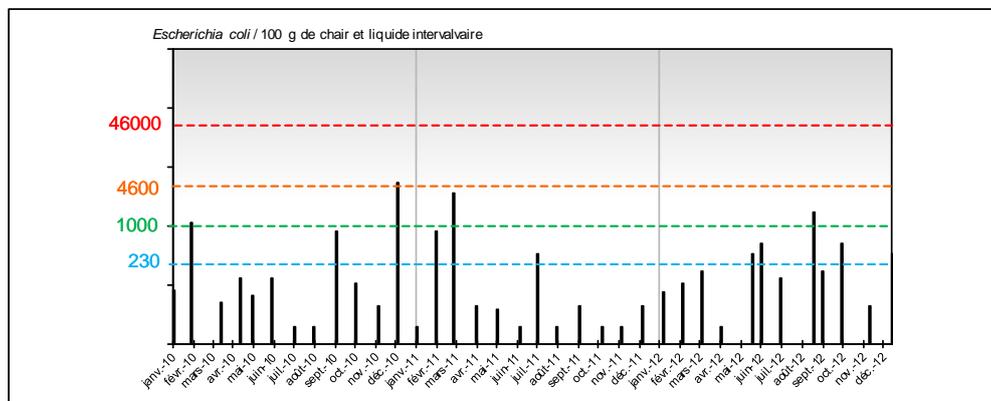


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	25	7	3	1	0
Fréquences	69.4%	19.4%	8.3%	2.8%	0.0%

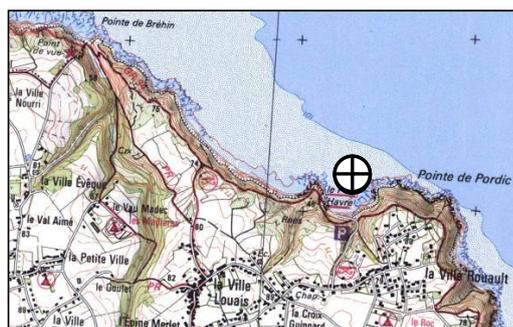
Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination épisodique. On observe toutefois une amélioration au cours des deux dernières années.

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





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET RÉGULIER

Localisation / Environnement

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

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

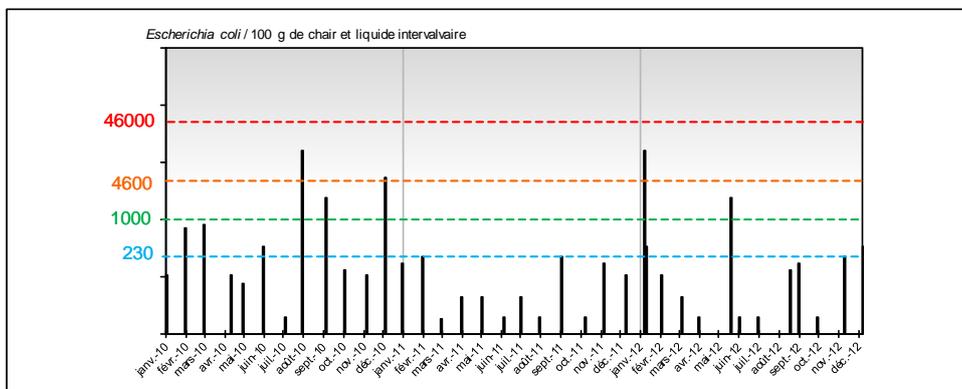


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	5	2	3	0
Fréquences	73.0%	13.5%	5.4%	8.1%	0.0%
Ce gisement est de qualité moyenne					

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique moyenne avec des pics récurrents de contamination en 2010 et 2012.

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





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

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

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 fousseurs très fréquenté. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et du bassin versant agricole à urbanisation diffuse qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Plourhan puis celui de la station d'Etables.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

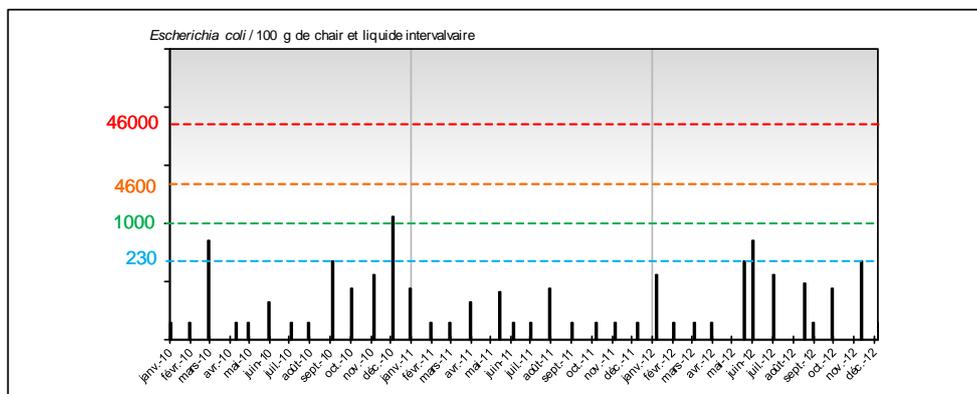


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	33	2	1	0	0
Fréquences	91.7%	5.6%	2.8%	0.0%	0.0%

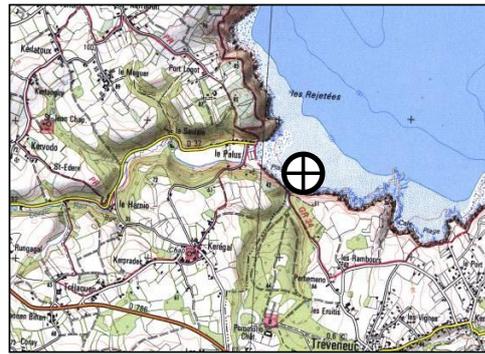
Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

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

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





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déco Site Déco Site Déco

SITE DECONSEILLE

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Décons Décons

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules est situé à l'Est de la plage du Palus, en limite de Tréveneuc. Sa qualité bactériologique est tributaire de celle des deux cours d'eau débouchant à proximité : le Pommorio, drainant un petit bassin versant agricole et le Corzic qui reçoit les écoulements pluviaux et le rejet de la station d'épuration de Plouha à mi parcours.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

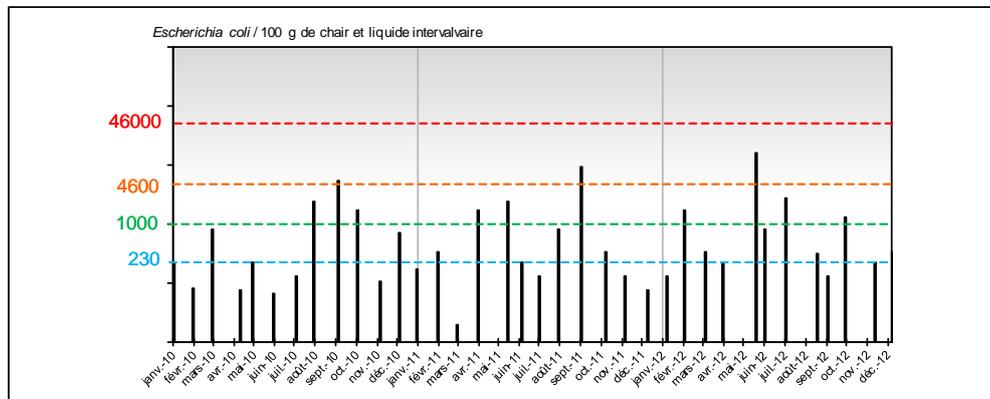


Tableau de répartition

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	9	7	3	0
Fréquences	47.2%	25.0%	19.4%	8.3%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique 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.





Commune: PLOUHA
Lieu: Pors Moguer
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

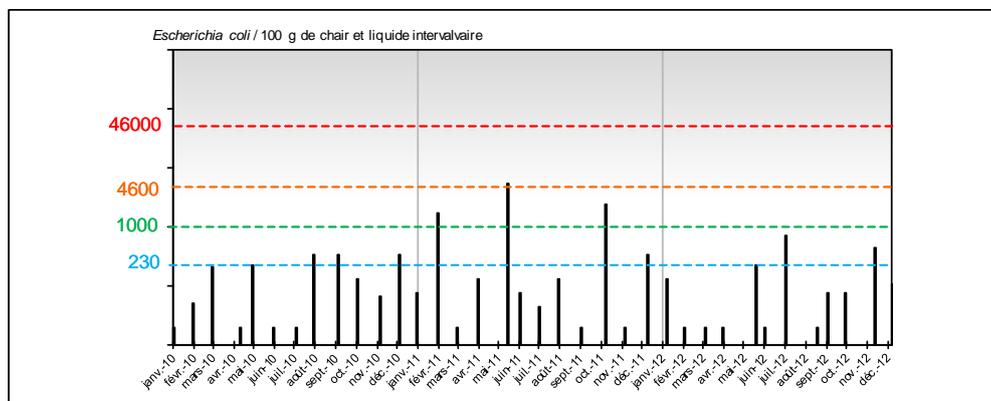


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	6	2	1	0
Fréquences	75.0%	16.7%	5.6%	2.8%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique moyenne avec des pics de contamination en 2011.

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





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



Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

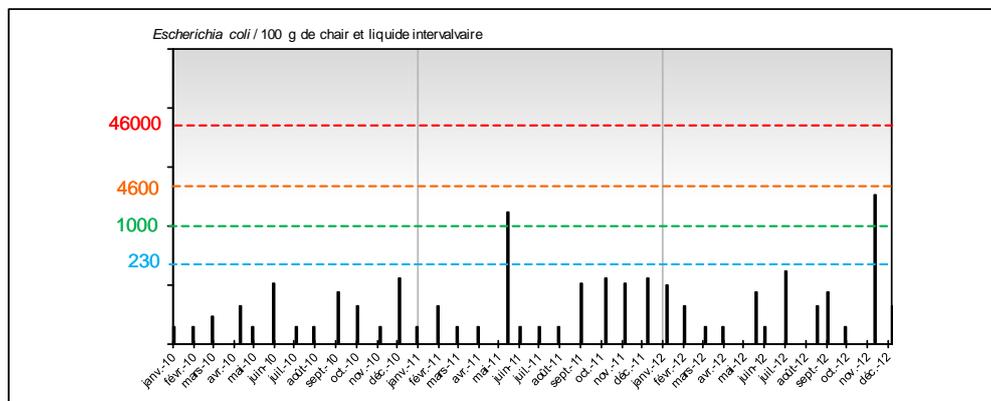


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MÉDIocre	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	34	0	2	0	0
Fréquences	94.4%	0.0%	5.6%	0.0%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

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

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
Site Toléré		SITE TOLERE	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
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 (ruissellement, assainissement collectif...)

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

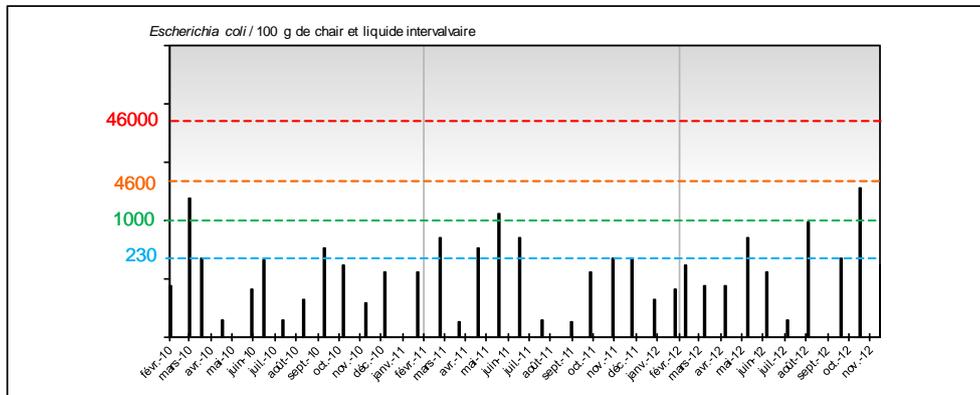


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	6	3	0	0
Fréquences	75.0%	16.7%	8.3%	0.0%	0.0%
Ce gisement est de qualité moyenne					

Conclusion

De bonne qualité jusqu'en 2010, ce gisement a connu une dégradation significative depuis, notamment en période estivale. La pêche à pied y est tolérée.

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





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

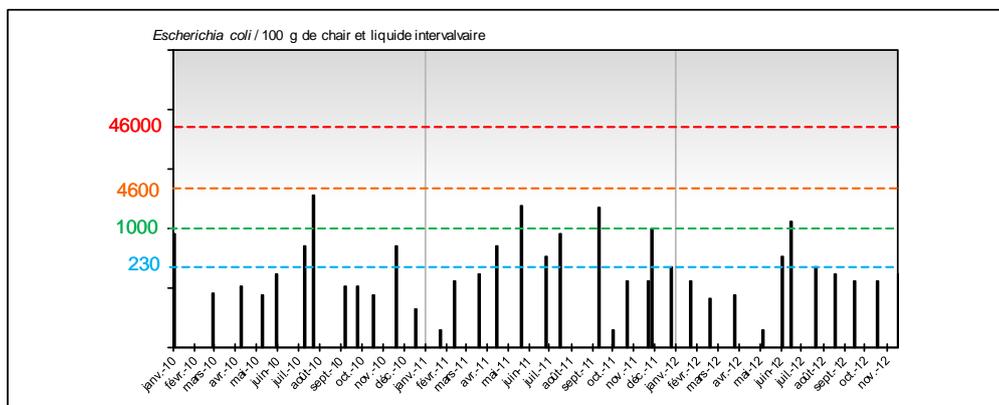


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	8	4	0	0
Fréquences	66.7%	22.2%	11.1%	0.0%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité moyenne mais avec de trop fréquents pics de qualité médiocre.
Ce site est dorénavant déconseillé pour la pêche à pied.

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





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



Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'Est de l'anse de Pellinec à 200 m du rivage. Le littoral présente une urbanisation diffuse et n'est pas desservi par un réseau d'assainissement collectif. La pêche et le ramassage de tous coquillages sont interdits au sud d'une ligne joignant la cale de Port-Blanc, l'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

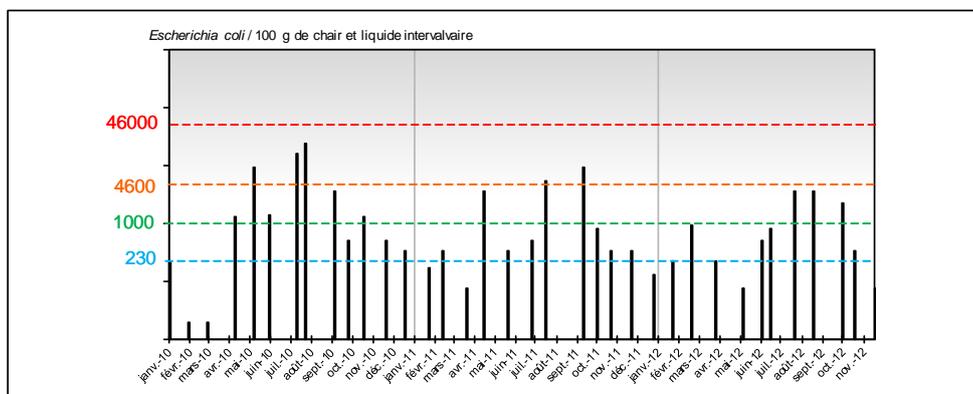


Tableau de répartition

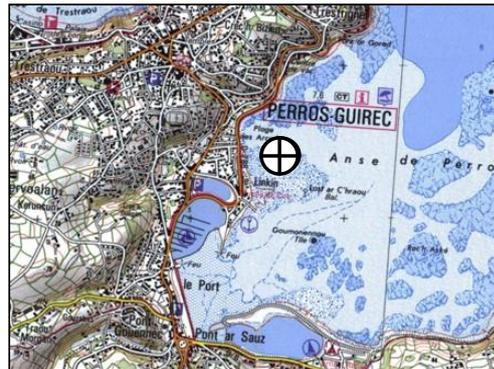
Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	10	13	8	5	0
Fréquences	27.8%	36.1%	22.2%	13.9%	0.0%
Ce gisement est de mauvaise qualité					

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique dégradée en saison estivale, due à des insuffisances dans la collecte et le traitement des eaux usées. La qualité s'est améliorée en 2012 mais 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.





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



Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses

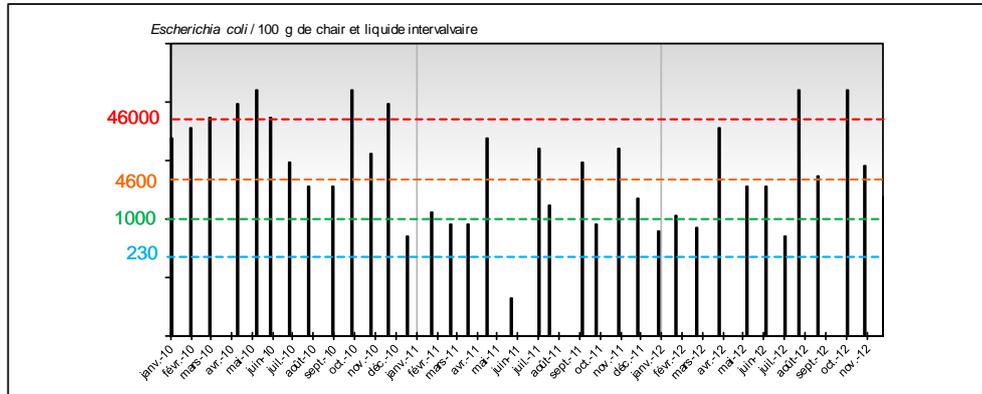


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	1	7	9	11	8
Fréquences	2.8%	19.4%	25.0%	30.6%	22.2%

Ce gisement est de très mauvaise qualité

Conclusion

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

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





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



Localisation / Environnement

Ce gisement se situe face à la plage de Tourony sur les bancs de sable menant à l'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

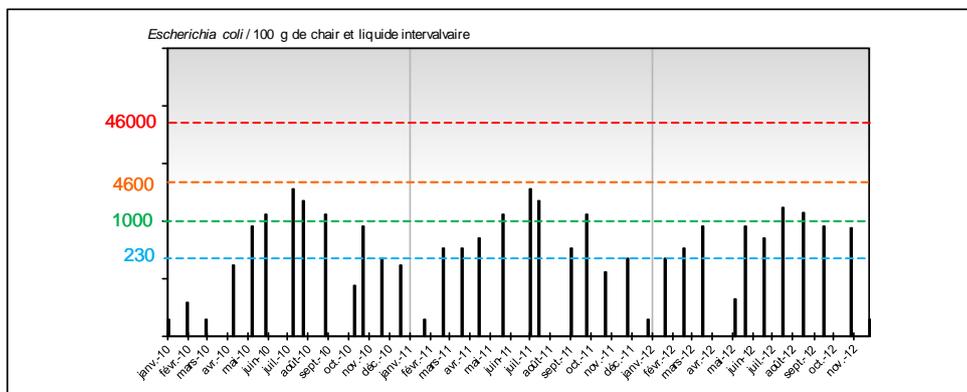


Tableau de répartition

Paramètre	<i>Escherichia coli</i> / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MÉDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	14	12	10	0	0
Fréquences	38.9%	33.3%	27.8%	0.0%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

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

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





Commune: TRÉGASTEL
Lieu: Bringuillier
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



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

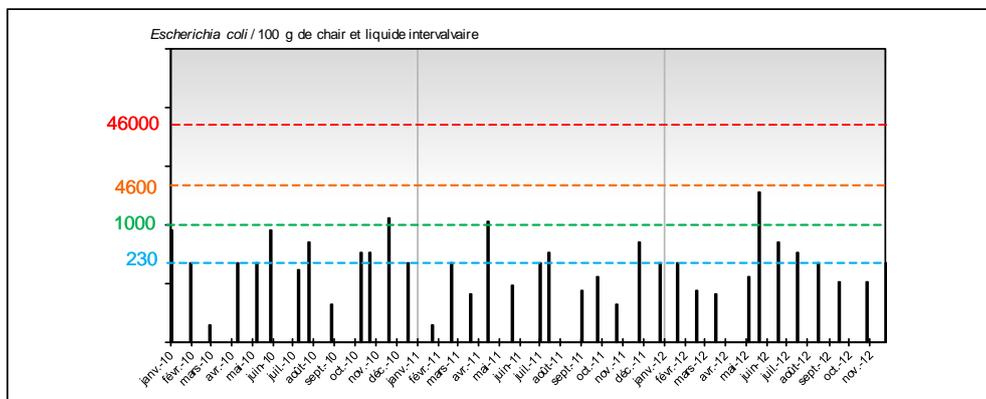


Tableau de répartition

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	MÉDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	24	9	3	0	0
Fréquences	66.7%	25.0%	8.3%	0.0%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement s'est améliorée ces deux dernières années mais elle reste fluctuante avec des pics de qualité médiocre. La pêche à pied de coquillages est interdite.

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





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

Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT

Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT

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

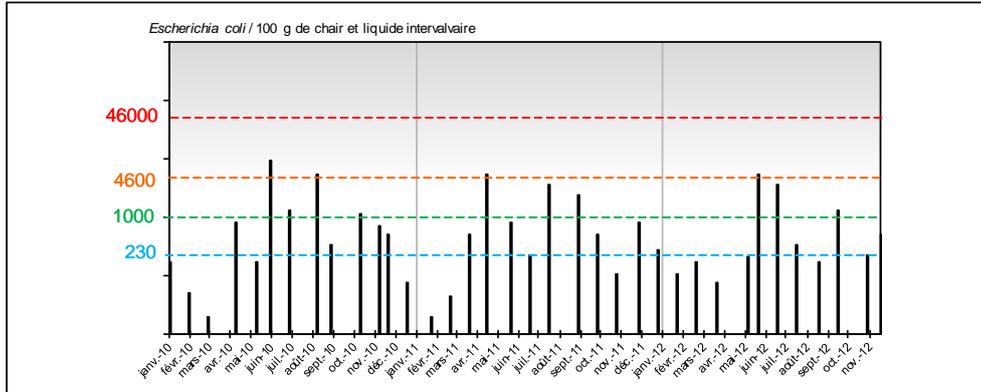


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	15	11	6	4	0
Fréquences	41.7%	30.6%	16.7%	11.1%	0.0%
Ce gisement est de mauvaise qualité					

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination estivale. La pêche à pied récréative de coquillages est à proscrire.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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 Goaz 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 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

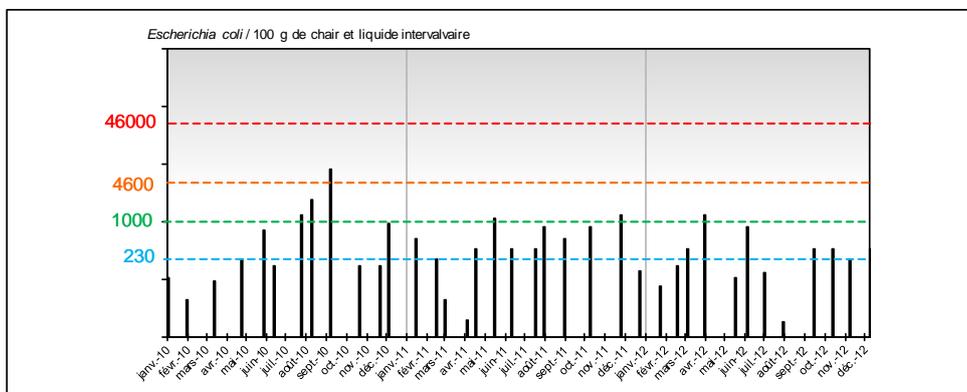


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	17	14	5	1	0
Fréquences	45.9%	37.8%	13.5%	2.7%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement est touché par des contaminations parfois élevées. La qualité bactériologique du site s'est légèrement améliorée depuis 2011.

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





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



Site Interdit

SITE INTERDIT

Site Interdit

Site Interdit

Site Interdit

Site Interdit

RISQUE SANITAIRE FORT A TRÈS FORT ET PERMANENT

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

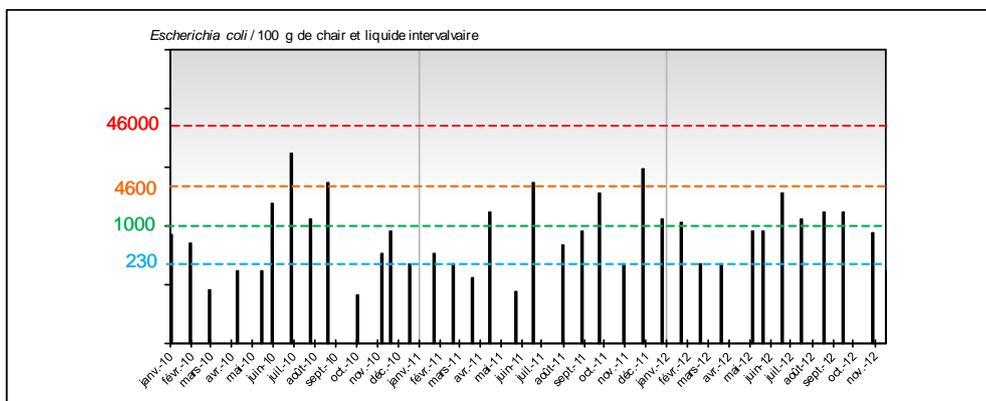


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤4600	4600 et ≤46000	>46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MÉDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	12	10	10	4	0
Fréquences	33.3%	27.8%	27.8%	11.1%	0.0%

Ce gisement est de mauvaise qualité

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination élevés. La pêche à pied récréative de coquillages est à proscrire.

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



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

L'estuaire du Léguer présente dans sa partie la plus externe, un important gisement de coques et de palourdes. La qualité sanitaire de ce gisement est principalement tributaire de celle des eaux de la rivière de Lannion qui reçoit les apports diffus de l'agglomération et le rejet de la station d'épuration des eaux usées de cette ville. D'importants travaux entrepris sur cette STEP n'ont pas apporté d'amélioration notable de la qualité de ce gisement.

Ce gisement est actuellement classé **B** du 01/11 au 31/03 et **C** du 01/04 au 31/10.
 (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

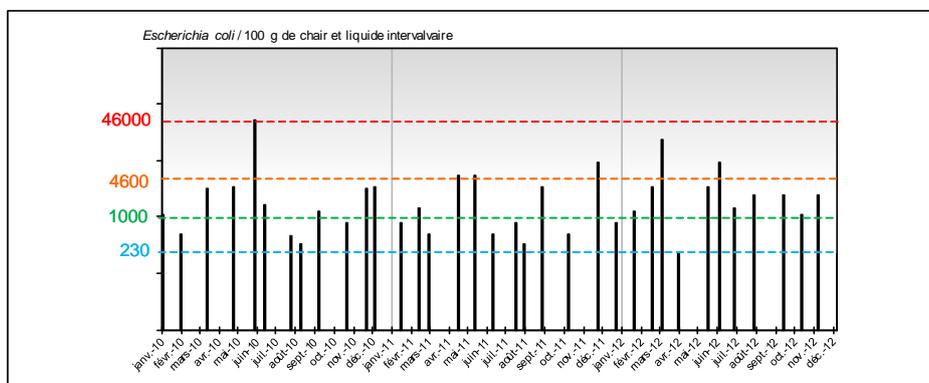


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Classes	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	2	11	17	5	1
Fréquences	5.6%	30.6%	47.2%	13.9%	2.8%

Ce gisement est de très mauvaise qualité

Conclusion

Ce gisement présente en permanence une mauvaise qualité avec des pics de contamination fréquents et bien souvent élevés. La pêche à pied de coquillages y est interdite en saison estivale.

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





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



Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

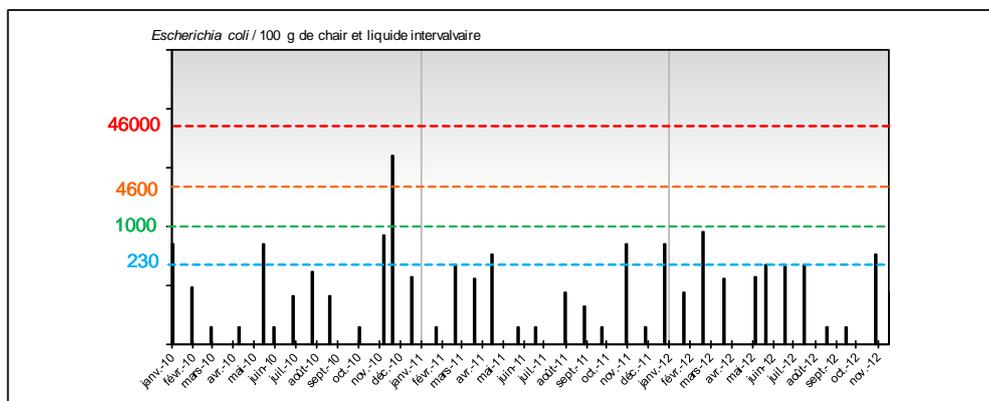


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MÉDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	27	8	0	1	0
Fréquences	75.0%	22.2%	0.0%	2.8%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne. Quelques contaminations s'expliquent par la modification du réglage de désinfection de la STEP de Locquemeau.

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





Commune: TREDREZ LOCQUEMEAU
Lieu: Beg Ar Vorm
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

Site Interdit Site Interdit Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT

Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit

RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

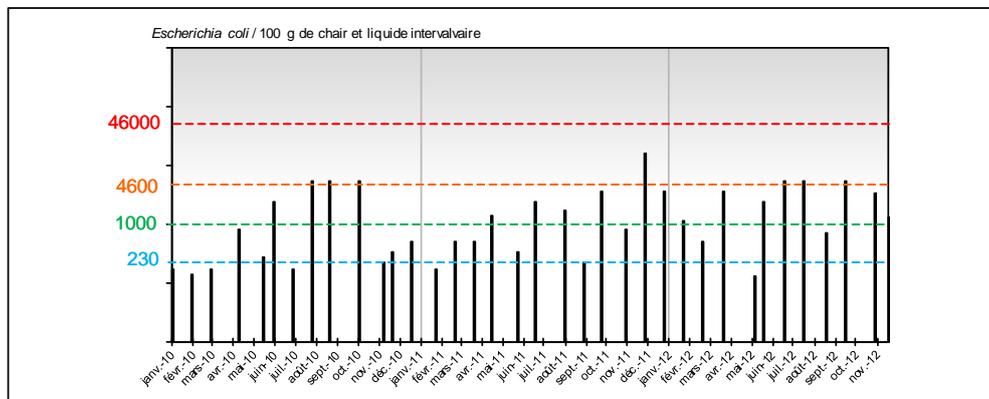


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	8	10	11	7	0
Fréquences	22.2%	27.8%	30.6%	19.4%	0.0%

Ce gisement est de mauvaise qualité

Conclusion

Ce gisement présente tout au long de l'année, une mauvaise qualité bactériologique. La pêche à pied sur ce site est à proscrire.

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





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



Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

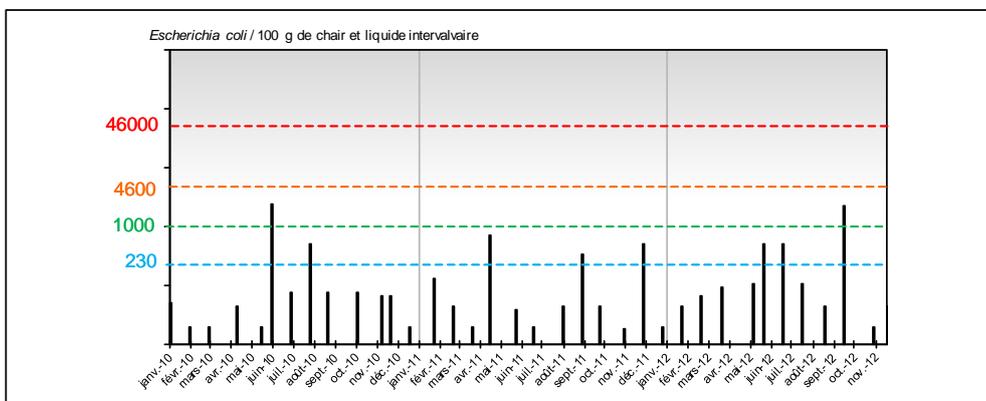


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	28	6	2	0	0
Fréquences	77.8%	16.7%	5.6%	0.0%	0.0%

Ce gisement est de qualité moyenne

Conclusion

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

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





LER/FBN - CONCARNEAU



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



Localisation / Environnement

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

Ce gisement est classé alternativement **B** du 01/10 au 31/04 et **C** du 01/05 au 30/09.
 (Arrêté Préfectoral du 13 juillet 2012)

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

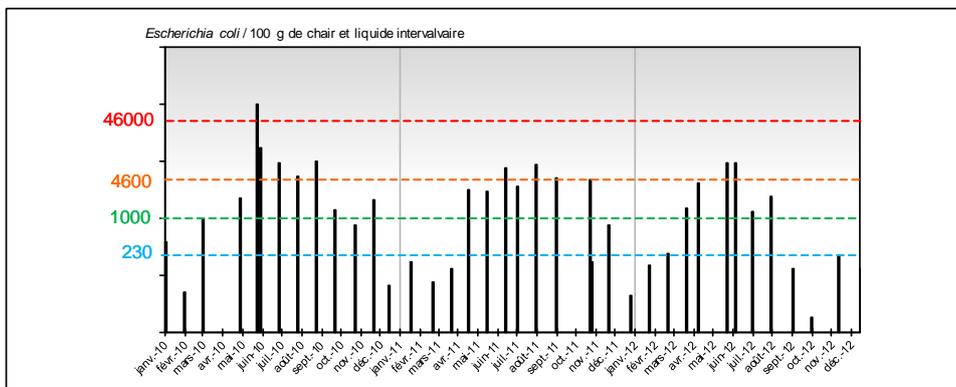


Tableau de répartition

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	12	5	11	9	1
Fréquences	31.6%	13.2%	28.9%	23.7%	2.6%
Ce gisement est de très mauvaise qualité					

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des dégradations marquées en saison estivale.

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



8. Bilan au 01/01/2013

8.1. Situation en Ile-et-Vilaine

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

Qualité Classement	Bonne (A)	Moyenne à Médiocre (B)	Mauvaise (C)	Très mauvaise (D)	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	6	1	2	9
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	8	0	0	8
Total	0	14	1	2	17
%	0	82,4	5,9	11,8	

L'essentiel des gisements naturels suivis en Ile-et-Vilaine sont de qualité moyenne à médiocre (82.4%), seuls 3 sites sont de qualités inférieures, uniquement pour les coquillages fousseurs.

Les gisements de bivalves fousseurs (*coques*) sont de moins bonne qualité que les gisements de moules ou d'huîtres. Ceci tient autant à leur biologie (*capacité de filtration et de rétention des polluants*) qu'aux milieux habituellement fréquentés (*proximité d'apports d'eau douce*).

L'**annexe 4** présente les évolutions des qualités bactériologiques sur l'ensemble des points entre 2011 et 2012. Pour l'Ile-et-Vilaine le bilan est le même que l'année dernière : les totaux montrent que les qualités des gisements sont dans les mêmes proportions qu'en 2011. On observe cependant à l'échelle locale, une amélioration pour un gisement et cinq qui se sont dégradés.

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

8.1.1. Les zones de bonne qualité

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

8.1.2. Les zones de qualité moyenne à médiocre

La classe de qualité "moyenne à médiocre" couvre une gamme de contamination très large, les risques sanitaires sont très différents d'un site à l'autre et c'est pourquoi l'information auprès du public est particulièrement nécessaire sur ces zones.

8.1.2.1. *Gisements de qualité moyenne proches de la bonne qualité*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Le Vivier sur Mer	Biez Est réserve	Palourdes	1
St-Benoît-des-Ondes	Vildé	Palourdes	2
St-Benoît-des-Ondes	St Benoît	Palourdes	3



Les sites de la baie du Mont Saint Michel, et plus particulièrement Saint Benoît sont très proches de la bonne qualité.

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

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

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
St Malo	Plage du Val	Moules	5
St Malo	Plage de Rochebonne	Moules	6
St Malo	Fort National	Moules	7
St Malo	Grand Bé	Coques	8
Dinard	Pointe de la Malouine	Moules	9
Dinard	St Enogat	Spisules	10
St-Briac	La Garde Guérin	Moules	13
St-Briac	Le Perron	Moules	14
St-Suliac	Pointe du Puits	Coques	16

Les sites autour de Saint Malo et Dinard présentent tous la même configuration : des gisements de coquillage situés sur les plages à proximité immédiate du littoral très urbanisé. Ils ne subissent pas de rejet direct de l'assainissement public mais un ruissellement pouvant les contaminer de façon ponctuelle. Ces contaminations suivent souvent des variations saisonnières.

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

8.1.2.3. Gisements présentant des contaminations chroniques

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Dinard	La Roche Pelée	Moules	11
St-Lunaire	Pointe du Nick	Moules	12

Les contaminations sont principalement dues à une insuffisance dans la collecte ou le traitement de secteurs urbanisés pourvus d'un réseau collectif mais aussi à des apports diffus sur les bassins versants.

L'étude menée lors de l'élaboration des profils de vulnérabilité des sites de pêche à pied sur la commune de Dinard (la Roche Pelée et la Malouine) confirme la nécessité d'entreprendre une fiabilisation du réseau d'assainissement d'eaux usées de la commune . Le plan d'action proposé comprend notamment des travaux sur les postes de refoulement existants (bâche de sécurité, télésurveillance optimisée,..), contrôle et remise en conformité des branchements et des assainissements non collectifs, ...

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



8.1.3. Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise

La consommation de coquillages pêchés sur les trois prochains sites est dangereuse pour la santé.

8.1.3.1. *Gisements déclassés en raison de pics accidentels*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Minihic Le Marais	Le Minihic sur Rance	Coques	17

Ce site a été déclassé en raison d'un pic de contamination élevée survenu en octobre 2012.

8.1.3.2. *Gisements soumis à des apports polluants divers*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Saint Malo	Anse de Troctin	Coques	15
St Coulomb	Rothéneuf – Le Lupin	Coques	4

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



8.2. Situation en Côtes-d'Armor

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

Qualité Classement	Bonne (A)	Moyenne à Médiocre (B)	Mauvaise (C)	Très mauvaise (D)	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	7	8	7	22
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	14	2	0	16
Total	0	21	10	7	38
%	0	55,3	26,3	18,4	

Près de 40% des gisements naturels sont de qualité mauvaise à très mauvaise, ce sont essentiellement des gisements de coquillages fousseurs. Aucune zone n'est classée en bonne qualité.

Les gisements de bivalves fousseurs (*coques*) sont de moins bonne qualité que les gisements de moules ou d'huîtres. Ceci tient autant à leur biologie (*capacité de filtration et de rétention des polluants*) qu'aux milieux habituellement fréquentés (*proximité d'apports d'eau douce*).

L'**annexe 4** présente les évolutions des qualités bactériologiques sur l'ensemble des points entre 2011 et 2012. Pour les Côtes d'Armor le bilan est le même que l'année dernière : les totaux des qualités des gisements sont dans les mêmes proportions qu'en 2011. Cependant on observe qu'à l'échelle locale il y a eu trois zones concernées pas une amélioration de la qualité bactériologique et cinq par une baisse.

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

8.2.1. Les zones de bonne qualité

Il n'existe pas de zone de bonne qualité dans le classement de cette année.

8.2.2. Les zones de qualité moyenne à médiocre

La classe de qualité "moyenne à médiocre" couvre une gamme de contamination très large, les risques sanitaires sont très différents d'un site à l'autre et c'est pourquoi l'information auprès du public est particulièrement nécessaire sur ces zones.



8.2.2.1. Gisements de qualité moyenne proches de la bonne qualité

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
St-Jacut-de-la-Mer	Les Hébihens	Coques	22
Etables sur Mer	Port-es-Leu	Huîtres	38
Plouézec	Pors Pin	Moules	41
Ploubazanec	Mellus	Huîtres	42
Trédrez	Port de Locquémeau	Moules	52
Plestin-les-Grèves	Beg Douar	Moules	54

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

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

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Langrolay/Rance	Pointe du châtelet	Moules	18
St-Jacut-de-la-Mer	L'Arguenon	Coques	23
Fréhel	Vieux-Bourg-Le Routin	Moules	26
Erquy	Plage du Bourg	Coques	27
Erquy	La Houssaye	Moules	28
Pléneuf-Val-André	Pointe de Pléneuf	Moules	29
Pléneuf-Val-André	Dahouët	Moules	30
Plérin	Rocher Martin	Moules	35
Pordic	Le Petit Havre	Moules	36
Plouha	Le Palus	Moules	39
Plouha	Port Moguer	Moules	40
Pleubian	Penn Lan	Coques	43
Trégastel	Tourony	Coques	46
Trégastel	Bringuillier	Coques	47
Trébeurden	Goas Trez	Coques	49

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

Le gisement de coques de la plage du bourg d'Erquy a bénéficié des travaux réalisés sur les réseaux d'assainissement des eaux pluviales et eaux usées pour retrouver une qualité moyenne à médiocre depuis 2010.

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



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

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

8.2.2.3. Gisements présentant des contaminations chroniques

Il n'existe pas de zone entrant dans cette catégorie cette année.

8.2.3. Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise

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

8.2.3.1. Gisements déclassés en raison de pics accidentels

Il n'existe pas de zone entrant dans cette catégorie cette année.

8.2.3.2. Gisements soumis à des apports polluants divers

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

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Plouër/Rance	La Souhaitier	Coques	19
Pleudihen/Rance	La Ville Ger	Palourdes	20
St-Cast-Le-Guildo	Les Mielles	Coques	24
St-Cast-Le-Guildo	Baie de la Fresnaye	Coques	25
Hillion	Morieux Z1	Coques	31
Binic	La Banche	Coques	37
Penvenan	Pellinec	Coques	44
Trébeurden	Pors Mabo	Moules	50
Trédrez-Locquémeau	Beg Ar Vorn	Moules	53
Plestin-les-Grèves	Le Douron	Coques	55

Le gisement de la Ville Ger subit des contaminations saisonnières hivernales, il est classé en qualité très mauvaise à cause d'un pic en mars 2010.



8.2.3.3. Gisements directement soumis à des rejets de STEP

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

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
St-Jacut-de-la-Mer	La Manchette	Coques	21
Hillion	Baie d'Yffiniac	Coques	32
Hillion	Baie de St-Brieuc	Coques	33
St-Brieuc	Le Valais	Coques	34
Perros-Guirec	Les Arcades	Coques	45
Pleumeur-Bodou	Penvern	Coques	48
Lannion	Petit Taureau	Coques	51

La mise en place d'une désinfection par UV a été réalisée en mai 2010 sur le rejet de STEP de St-Jacut-de-la-Mer (point La Manchette).

L'exploitation du gisement de coques de la baie d'Yffiniac est interdite dans sa partie amont (Points : Le Valais, Baie d'Yffiniac) classée administrativement **D**. Il est exploité par les pêcheurs professionnels à destination des conserveries dans sa partie nord à l'ouest des bouchots classé **C** (Point : St-Brieuc Coques).

La pêche sur le gisement de coques et de palourdes du Banc du Guer en baie de Lannion, classé **C**, est exclusivement réservée aux professionnels.

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



9. Conclusion

L'année 2012 a montré une pluviométrie proche de la normale avec beaucoup de pluies en Avril et Décembre (**Annexe 5**). Les eaux de pluie accentuent les lessivages et représentent le facteur essentiel des apports microbiologiques des bassins versants. En comparaison avec l'année 2011 qui était déficitaire en pluviométrie, on constate qu'il y a un bilan mitigé entre les gains et les pertes de qualité.

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

Qualité Classement	Bonne (A)	Moyenne à Médiocre (B)	Mauvaise (C)	Très mauvaise (D)	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	13	9	9	31
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	22	2	0	24
Total	0	35	11	9	55
%	0	63,6	20,0	16,4	

La plupart des gisements naturels de coquillage (63.6%) sont de qualité moyenne à médiocre. Il n'existe aucune zone de bonne qualité par l'application stricte du classement sanitaire des zones conchylicoles. L'essentiel des zones classées mauvaises à très mauvaises concernent les coquillages fouisseurs (coques, palourdes...).

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

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

- ↳ Gestion des eaux usées domestiques et industrielles par la mise en conformité des assainissements autonomes, par le contrôle des raccordements, le bon fonctionnement des transferts et du traitement des assainissements collectifs,
- ↳ Valorisation des déjections animales par un meilleur stockage et une adaptation des pratiques agricoles pour une meilleure valorisation,
- ↳ Aménagement de l'espace afin de limiter le ruissellement sur les bassins versants des fleuves côtiers.



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

- **S'informer sur les risques sanitaires et les réglementations, auprès des mairies et des services compétents :**
 - DDTM/DML (Direction Départementale des Territoires et de la Mer / Direction Mer Littorale),
 - DTARS 22 et 35 (Délégation Territoriale de l'Agences Régionale de Santé des Côtes d'Armor d'une part et de l'Ille-et-Vilaine d'autre part),
 - IFREMER (Institut Français de la Recherche pour l'Exploitation de la MER),

- **Respecter les interdictions (arrêtés préfectoraux et municipaux)**

- **Limiter la quantité de coquillages pêchés à ce qui pourra être consommé le jour même.**
Il est à noter à ce propos que la réglementation limite la quantité et la taille des coquillages pêchés, il convient donc de se renseigner sur ces points auprès des services de la Délégation à la Mer et au Littoral de la DDTM (cf. annexe 1 et 2, informations non exhaustives).

- **Après la pêche, conservez les coquillages au frais et consommez-les rapidement car leur qualité peut vite se dégrader.**



Adresses WEB utiles

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

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

Qualité sanitaire des zones de pêche à pied en Bretagne :

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

Classement sanitaire des zones conchylicoles

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

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

Classement des zones de pêche à pied de loisir

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

(Rubrique : Votre santé/Votre environnement)

Les réseaux gérés par l'Ifremer

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

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

↳ Produit de valorisation des données microbiologiques

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

↳ Produit de valorisation des données chimiques

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

↳ Produit de valorisation des données phytoplanctoniques

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

↳ Bulletins de la surveillance

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

Choisir Bretagne Nord



Liste des annexes et des cartes

Annexes

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

Annexe 2 : Tableau des tailles minimales des organismes marins en Côtes d'Armor (<http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr>).

Annexe 3 : Arrêté préfectoral du 12 avril 2000, relatif aux zones interdites pour la pêche à pied récréative.

Annexe 4 : Tableau d'évolution de la qualité des gisements coquilliers entre 2011 et 2012.

Annexe 5 : Deux graphes caractérisant les pluviométries mesurées au cours de l'année 2012.

Cartes

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

Carte 2 : Qualité bactériologique des gisements coquilliers des Côtes d'Armor et d'Ille-et-Vilaine au 01/01/2013.

Carte 3 : Réseaux de suivi de la qualité bactériologique des sites conchylicoles.



ANNEXE 1

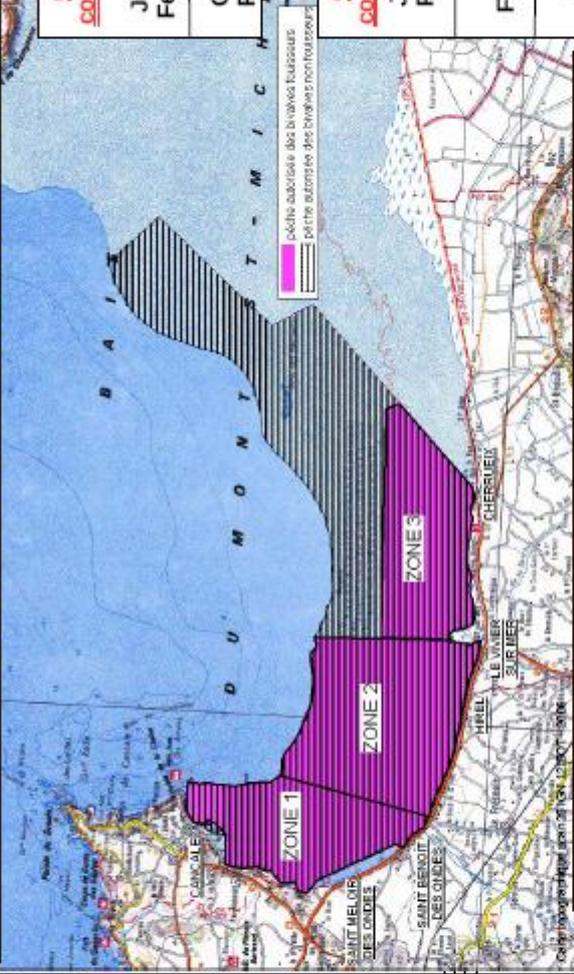


PREFET D'ILLE-ET-VILAINE
Liberté • Egalité • Fraternité
REPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Pêche à pied en baie du Mont-Saint-Michel

Coquillages	Taille minimale	Quota de capture
Bivalves fousisseurs		
	2,7 cm	3 kg
	4 cm	3 kg
	4,3 cm	3 kg
	2,8 cm	-
Bivalves non fousisseurs		
	5 cm	5 douzaines
	6 cm	5 douzaines
	4 cm	3 kg



Calendrier 2012 coques et palourdes

Juil – Août - sept : Fermeture zone 2	Oct – nov – déc : Fermeture zone 3
--	---------------------------------------

Calendrier 2013 coques et palourdes

Janv-fév-mars : Fermeture zone 1	Avr-mai-juin : Fermeture zone 2
Juil-Août-sept : Fermeture zone 3	Oct – nov – déc : Fermeture zone 1

Pêche Coques et palourdes :

- Inte rdite par coefficient infé rieur à 50
- de jour unique ment
- 2 zones ouvertes simultanément (voir calendrier)

Respectez le travail des professionnels : ne pêchez pas à moins de 10 m ètres des conces sions ostréocoles
ne pêchez pas sur les bouchots

Circulation et stationnement des véhicules à moteur interdits sur le domaine public maritime (L.321-9 Code Environnement)
Vous êtes dans un site Natura 2000 : respectez les leur, ne vous approchez pas des espèces protégées

Pêche des coquillages durs autorisés :

- Couteau à main
- Trident de 10 cm maximum d'ouverture et de dents de longueur 5cm maximum
- Râseau non grillagé et d'une largeur maximum de 50cm

Pêche à pied de loisir :
consommation personnelle
SENTE-INTRODUE

MESURE DES TAILLES



Coquillage
Bivalve

Informations données sous réserve d'un classement sanitaire satisfaisant lors des jours de pêche
Informations complémentaires : Délégation Mer et Littoral – 02 99 40 80 30



ANNEXE 2

Tableau des tailles minimales des organismes marins dans les COTES D'ARMOR

Références réglementaires :

- annexe XII du règlement CE 850-98 visant à la conservation des ressources de pêche par le biais de mesures techniques de protection des juvéniles d'organismes marins
- règlement CE 43-2009 établissant, pour 2009, les possibilités de pêche et les conditions associées pour certains stocks halieutiques et groupes de stocks halieutiques, applicables dans les eaux communautaires et, pour les navires communautaires, dans les eaux soumises à des limitations de capture
- règlement CE 1288-2009 instituant des mesures techniques transitoires du 1^{er} janvier 2010 au 30 juin 2011
- règlement (UE) 579/2011 du parlement européen et du conseil du 8 juin 2011 modifiant le règlement (CE) 850/98 et le règlement (CE) 1288/2009
- arrêté du 15 juillet 2010 déterminant la taille minimale ou le poids minimum de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins

POISSONS		Langouste (<i>Palinurus spp.</i>) (*)	9,5 cm
Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	12 cm	Langouste rouge (<i>Palinurus spp.</i>)	11 cm
Bar (<i>Dicentrarchus labrax</i>) (*)	36 cm	Langoustine (<i>Nephrops norvegicus</i>)	9 cm (longueur totale)
Barbue (<i>Scophthalmus rombus</i>)	30 cm	Tourteau (<i>Cancer pagurus</i>)	14 cm
Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>) (*)	35 cm	ECHINODERMES	
Cardine (<i>Lepidorhombus spp.</i>)	20 cm	Oursin (<i>Paracentrotus lividus</i>) (1)	5,5 cm (piquants exclus)
Chinchard (<i>Trachurus spp.</i>)	15 cm	MOLLUSQUES	
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	30 cm	Céphalopodes :	
Flet (<i>Platichthys flesus</i>)	20 cm	Poulpe (<i>Octopus vulgaris</i>)	750 g
Germon (<i>Thunus alalunga</i>)	2 kg	Bivalves :	
Hareng (<i>Clupea harengus</i>)	20 cm	Buccin ou bulot (<i>Buccinum undatum</i>)	4,5 cm
Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>) (*)	30 cm	Cératisole-gousse (<i>Pharus legumen</i>)	6,5 cm
Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) (*)	35 cm	Clovisse (<i>Venerupis pullastra</i>)	3,8 cm
Lingue (<i>Molva molva</i>)	63 cm	Coque (<i>Cerastoderma edule</i>)	2,7 cm
Lingue bleue (<i>Molva dipterygia</i>)	70 cm	Coquille Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>) (2)	10,2 cm
Maquereau (<i>Scomber spp.</i>) (*)	20 cm	Couteau (<i>Ensis spp.</i>)	10 cm
Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>)	27 cm	Huître creuse (<i>Crassostrea gigas</i>) (3)	5 cm
Merlu (<i>Merluccius merluccius</i>)	27 cm	Huître plate (<i>Ostrea edulis</i>) (3)	6 cm
Mulet (<i>Mugil spp.</i>)	30 cm	Mactre solide (<i>Spisula solida</i>)	2,5 cm
Orphie (<i>Belone belone</i>)	30 cm	Moule (<i>Mytilus edulis</i>) (3)	4 cm
Plie (<i>Pleuronectes platessa</i>)	27 cm	Olive de mer (<i>Donax spp.</i>)	2,5 cm
Sar (<i>Diplodus sargus</i>) (*)	25 cm	Ormeau (<i>Haliotis spp.</i>) (4)	9 cm
Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	11 cm	Palourde (<i>Ruditapes decussatus</i>)	4 cm
Sole (<i>Solea spp.</i>) (*)	24 cm	Palourde japonaise (<i>Ruditapes philippinarum</i>)	3,5 cm
Turbot (<i>Psetta maxima</i>)	30 cm	Palourde rose (<i>Venerupis rhomboides</i>)	3,8 cm
CRUSTACES		Palourde rouge (<i>Callista chione</i>)	6 cm
Araignée (<i>Maia squinado</i>)	12 cm	Praire (<i>Venus verrucosa</i>)	4,3 cm
Bouquet (<i>Palaemon serratus</i>)	5 cm (longueur totale)	Vanneau (<i>Clhamys spp.</i>)	4 cm
Crevette rose du large (<i>Parapenaeus longirostris</i>)	2,2 cm	Vénus (<i>Spisula spp.</i>)	2,8 cm
Homard (<i>Homarus gammarus</i>) (*)	8,7 cm	Vernis (<i>Challista spp.</i>)	6 cm



Espèces interdites à la pêche : raie ondulée (ou brunette), raie blanche, pocheteau gris, requin taupe – **règlement (UE) 43/2012** du conseil du 17 janvier 2012 établissant, pour 2012, les possibilités de pêche des navires de l'UE pour certains stocks ou groupes de stocks halieutiques ne faisant pas l'objet de négociations ou d'accords internationaux

(1) *pêche limitée à 6 oursins par pêcheur et par jour en pêche à pied et interdite en chasse sous-marine* – **arrêté 2009** du préfet de région Bretagne relatif à la gestion durable de la pêcherie d'oursins

(2) *pêche fermée du 15 mai au 30 septembre* ; en chasse-marine, limitée à 30 coquilles Saint-Jacques par pêcheur et par jour et autorisée aux dates et heures de pêche applicables à tous les professionnels – **arrêté 2009/644** du préfet de région Bretagne réglementant la pêche à pied de la coquille Saint-Jacques en Bretagne, **arrêté 192/97** du préfet de région Bretagne portant réglementation particulière de la pêche sous-marine de loisir sur le littoral de la région Bretagne

(3) *pêche fermée du 1^{er} mai au 31 août* – **décret du 4 juillet 1853** portant réglementation sur la pêche côtière dans le 2^{ème} arrondissement maritime (arrondissement de Brest)

(4) *pêche fermée du 15 juin au 31 août* ; limitée à 20 ormeaux par pêcheur et par jour en pêche à pied (masque de plongée interdit), interdite en chasse sous-marine – **arrêté 45/2002** modifiant l'**arrêté 41/2002** du préfet de région Bretagne portant réglementation de la pêche à pied des ormeaux le long du littoral de la région Bretagne

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

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

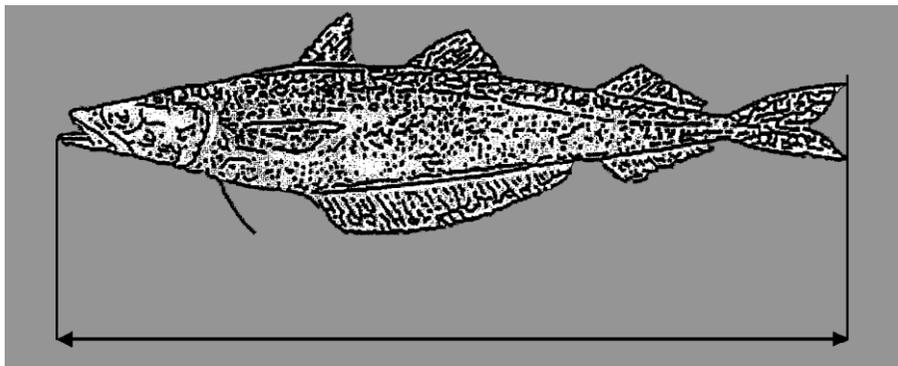
Toute personne pratiquant la pêche sous-marine de loisir doit signaler sa présence au moyen d'une bouée permettant de repérer sa position et doit être en mesure de présenter une attestation d'assurance relative à l'activité exercée

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

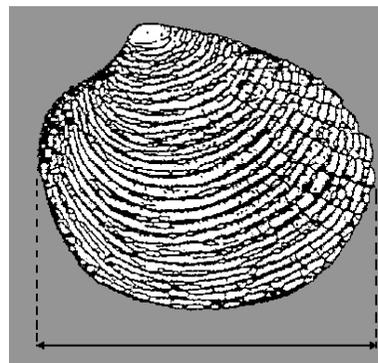
mai 2012

SG – ULAM 22,

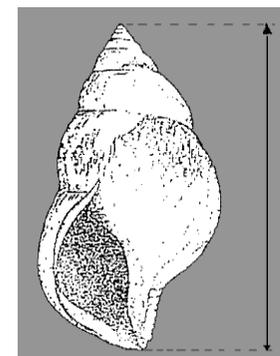
Mesure de la taille d'un organisme marin - Règlement CE 850-98 :

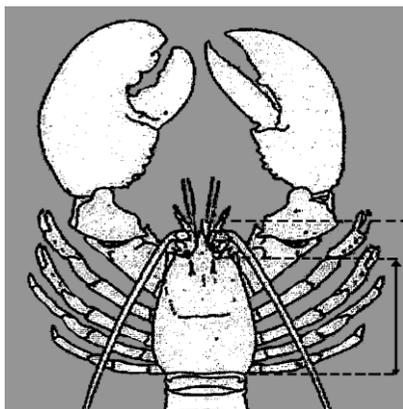
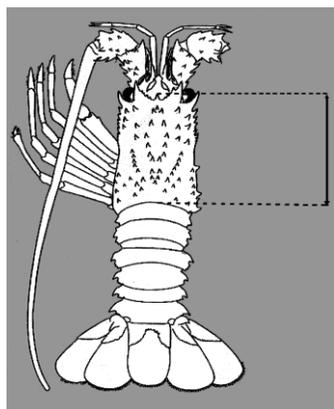


Poisson

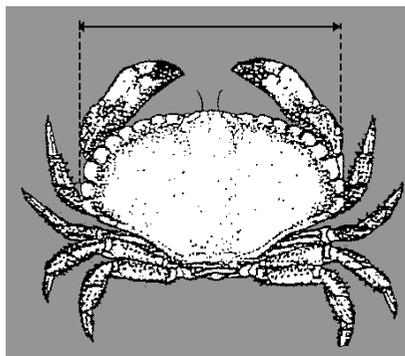
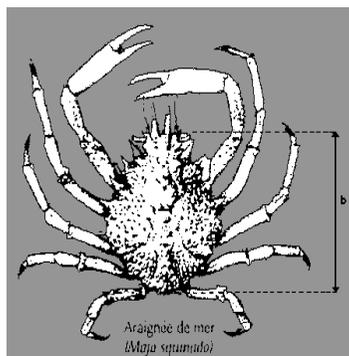


Bivalves



**Homard (1)****Langouste (2)**

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

**Tourteau****Araignée (3)**

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

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

Références réglementaires :

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

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

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

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

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

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

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

Lignes de fond : pêche fermée du 1^{er} juin au 15 septembre – arrêté du 30 mai 1969 réglementant la pêche aux lignes de fond en Bretagne Nord



ANNEXE 3

PREFECTURE DES COTES D'ARMOR

DIRECTION DEPARTEMENTALE
des AFFAIRES SANITAIRES et SOCIALES

DIRECTION DEPARTEMENTALE
des AFFAIRES MARITIMES

ARRETE n° du 12 AVR. 2000

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

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

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

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

SUR PROPOSITION du Secrétaire Général de la Préfecture,

ARRETE

Article 1 :

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

(Références à la cartographie de l'EPSHOM)

1- Trébeurden – le port.

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

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

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

2- Trégastel – anse de Kerlavos.

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

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



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

Nord : ligne brisée joignant la pointe située à l'ouest de la plage de Tourony, les pointes ouest et nord de l'île de Costaérés et la roche Beg Min Ar Fao.

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

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

Est : ligne joignant le château d'eau de la pointe de Trestignel et la pointe de Keryvon

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

5- Penvénan – Port Blanc – anse Pellinec.

Nord : ligne brisée joignant la côle de port blanc, l'île aux moutons, la pointe sud de la petite île, la roche Ar C'hoz Kastell et la pointe de Crec'h Kerue.

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

6- Plougrescant – Plouguviel - baie d'Enfer.

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

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

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

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

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

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

8- Pleubian – anse de Port la Chaîne.

Nord et ouest : ligne joignant les pointes est et ouest de l'anse.

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

9- Lézardrieux – le port.

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

10- Ploubazlanec – le port de Loguivy de la Mer.

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

11- Bréhat – l'île Lavrec.

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

Sud : le parallèle passant par la pointe sud de l'île Lavrec.

Est : l'île Lavrec.

Nord : le parallèle passant par la pointe nord de l'île Lavrec.



12- Ploubazlanec - Paimpol – fond de baie.

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

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

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

14- Plouézec – Plouha – le port de Brehec.

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

15- St-Quay-Portrieux.

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

16- St-Quay-Portrieux – le port.

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

17- Binic – le port.

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

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

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

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

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

20- Pléneuf-Val-André – la pointe.

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

21- Erquy – le port.

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



22- Erquy – le Cap – les Châtelets.

Le rocher des châtelets.

23- St-Cast le Guildo –la pointe.

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

24- St-Cast le Guildo – le port.

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

Article 2 :

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

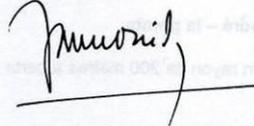
Article 3 :

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

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

Fait à SAINT-BRIEUC, le

Le PREFET,



Jacques BARTHELEMY



ANNEXE 4

N°	Point	Commune	Espèce	Fin 2011	Fin 2012	Evolution	Classement ¹
1	Biez est réserve	le Vivier sur Mer	Palourde	B	B	→	B
2	Vildé	St-Benoît-des-Ondes	Palourde	B	B	→	B
3	St Benoît	St-Benoît-des-Ondes	Palourde	B	B	→	B
4	Hâvre de Rothéneuf	St-Coulomb	Coque	C	C	→	
5	Plage du Val	St-Malo	Moule	B	B	→	
6	Plage de Rochebonne	St-Malo	Moule	B	B	→	
7	Fort National	St-Malo	Moule	B	B	→	
8	Grand Bé	St-Malo	Coque	D	B	↘	C
9	Pointe de la Malouine	Dinard	Moule	B	B	→	
10	St Enogat	Dinard	Spisule	B	B	→	C
11	La Roche Pelée	Dinard	Moule	B	B	→	
12	Pointe du Nick	St-Lunaire	Moule	B	B	→	
13	La Garde Guérin	St-Briac	Moule	B	B	→	
14	Le Perron	St-Briac	Moule	B	B	→	
15	Anse de Troctin	St-Malo	Coque	D	D	→	
16	Pointe du Puits	St-Suliac	Coque	B	B	→	B
17	Minihic Le Marais	le Minihic/Rance	Coque	B	D	↗	C
18	Pointe du Châtelet	Langrolay/Rance	Moule	B	B	→	B
19	La Souhaitier	Plouer/Rance	Coque	B	C	↗	B
20	Ville Ger	Pleudihen/Rance	Palourde	D	D	→	B/C
21	La Manchette	St-Jacut-de-la-Mer	Coque	C	C	→	C
22	Les Hébihens	St-Jacut-de-la-Mer	Coque	B	B	→	
23	Baie de l'Arguenon	St-Jacut-de-la-Mer	Coque	B	B	→	B
24	Les Mielles	St-Cast-le-Guildo	Coque	C	D	↗	
25	Baie de la Fresnaye	St-Cast-le-Guildo	Coque	C	C	→	C
26	Vieux Bourg-Le Routin	Fréhel	Moule	B	B	→	B
27	Plage du bourg	Erquy	Coque	B	B	→	
28	Pointe de La Houssaye	Erquy	Moule	B	B	→	B
29	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	B	B	→	
30	Port de Dahouet	Pléneuf-Val-André	Moule	B	B	→	B
31	Morieux Z1	Hillion	Coque	D	D	→	C
32	Baie d'Yffiniac	Hillion	Coque	C	C	→	D
33	Baie de Saint-Brieuc	Hillion	Coque	C	C	→	C
34	Le Valais (plage)	St-Brieuc	Coque	C	C	→	
35	Rocher Martin	Plérin	Moule	B	B	→	
36	Petit Havre (plage)	Pordic	Moule	B	B	→	B
37	Plage de La Banche	Binic	Coque	B	D	↗	B
38	Port es Leu	Etables sur mer	Huître	B	B	→	
39	Le Palus	Plouha	Moule	B	B	→	
40	Port-Moguer	Plouha	Moule	B	B	→	
41	Pors Pin	Plouezec	Moule	B	B	→	
42	Mellus	Ploubazlanec	Huître	B	B	→	
43	Penn Lann	Pleubian	Coque	B	B	→	B
44	Pellinec	Penvénan	Coque	D	C	↘	
45	Les Arcades (plage)	Perros-Guirec	Coque	D	D	→	
46	Tourony	Trégastel	Coque	B	B	→	
47	Bringuillier	Trégastel	Coque	B	B	→	
48	Penvern	Pleumeur-Bodou	Coque	D	C	↘	
49	Goas Trez	Trébeurden	Coque	B	B	→	B
50	Pors Mabo	Trébeurden	Moule	C	C	→	
51	Petit Taureau	Lannion	Coque	D	D	→	C
52	Port de locquémeau	Trédrez	Moule	B	B	→	
53	Beg ar Vorn	Trédrez	Moule	C	C	→	
54	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moule	B	B	→	
55	Le Douron	Plestin-les-Grèves	Coque	D	D	→	B/C

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

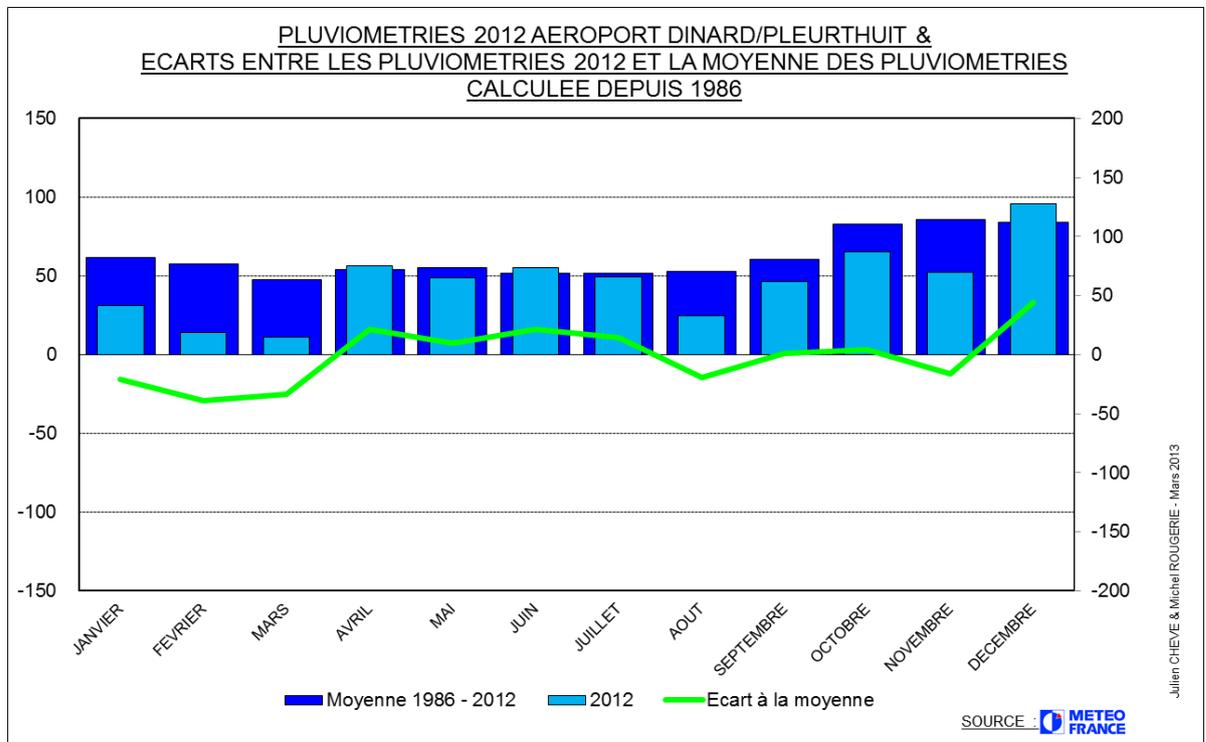
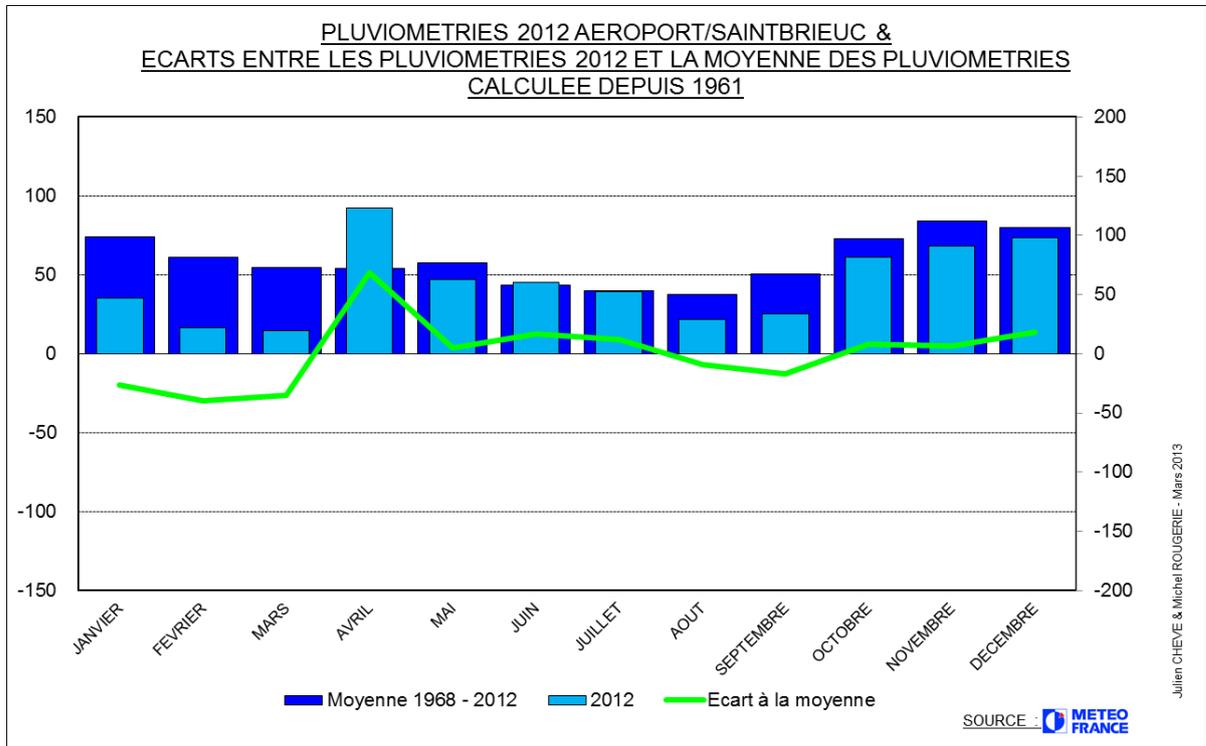
NBRE POINTS

A	0	0
B	37	35
C	9	11
D	9	9

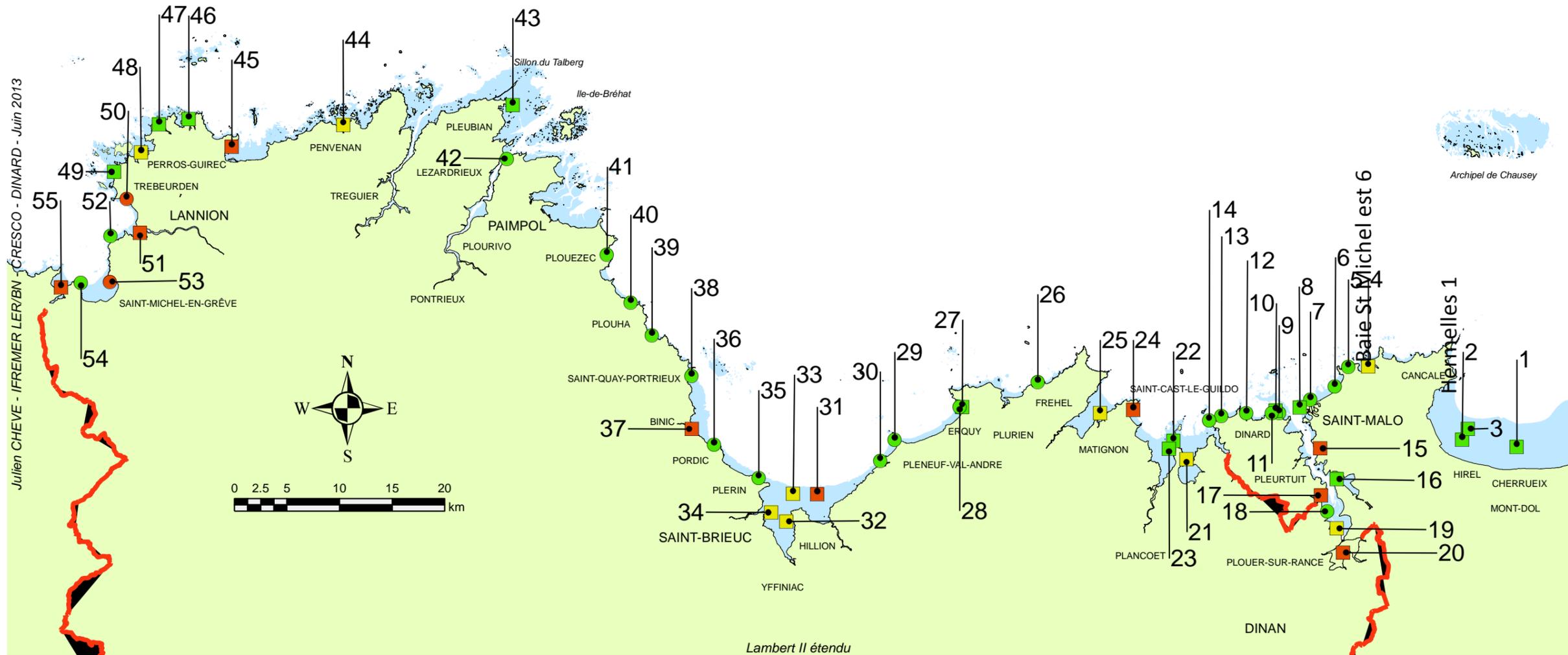
Application du règlement européen de classement des zones conchylicoles 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006
¹ Arrêtés préfectoraux du 20 mai 2010 et du 13 juillet 2012 (arrêtés en cours de révision)



ANNEXE 5



Carte 2 : Qualité bactériologique des gisements coquilliers des Côtes d'Aarmor et d'Ille-et-Vilaine au 01/01/2013



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

Groupe de coquillage

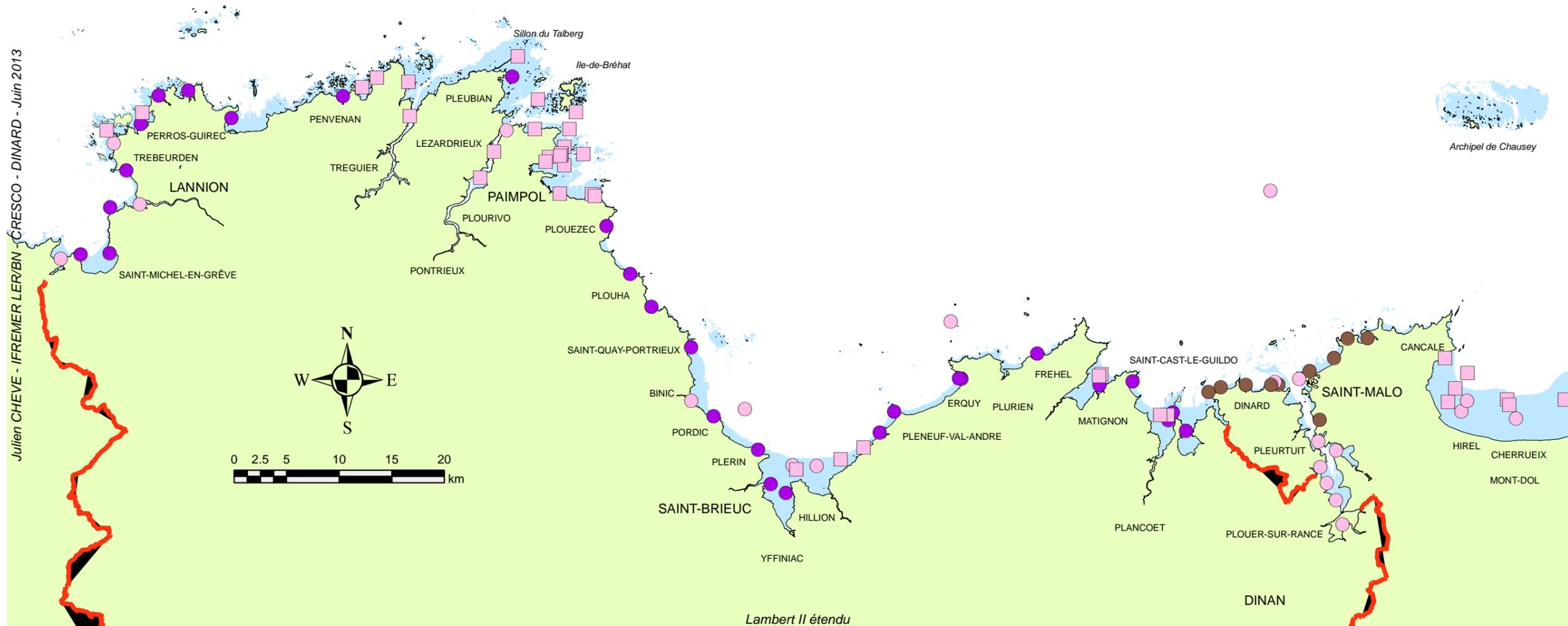
- Bivalve fouisseur (coques, palourdes...)
- Bivalve filtreur (moules, huîtres)

Situation

■ Bonne qualité (A)	■ Mauvaise qualité
■ Qualité moyenne à médiocre (B)	■ Très mauvaise qualité



Carte 3 : Réseaux de suivi de la qualité bactériologique des sites conchylicoles



Julien CHEVE - IFREMER LER/BN - CRESCO - DINARD - Juin 2013

- DTARS 22
- DTARS 35
- Ifremer
- Ifremer : concession professionnelle

