

GISEMENT DE MOULES - LA POINTE DU NICK

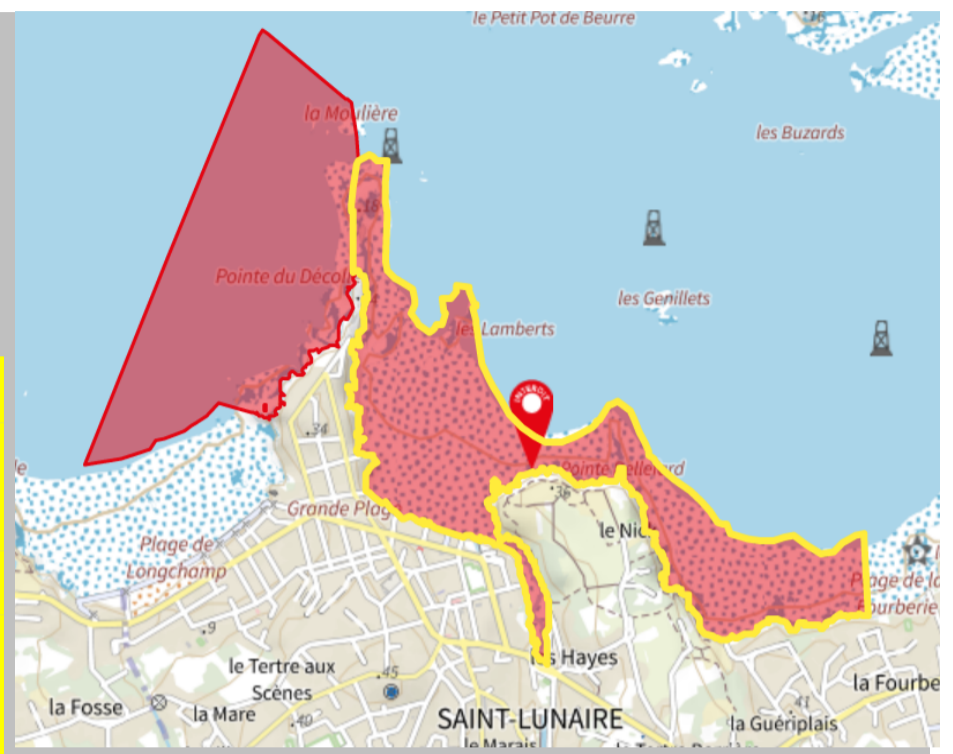
SAINT-LUNAIRE*

*Commune de prélèvement - Site n° 035000929

**PÊCHE À PIED DE LOISIR
INTERDITE**

Par arrêté municipal du 15/06/1999 au regard de la qualité sanitaire du gisement

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - MÊME APRÈS CUISSON



En Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient tout au long de l'année d'un suivi bactériologique de germes marqueurs de contamination d'origine fécale *Escherichia coli* (E. coli). Ce suivi s'appuie sur l'Agence Régionale de Santé (ARS) et le Réseau de contrôle Microbiologique (REMI) coordonné par la Direction départementale de la Protection des Populations (DDPP) en lien avec l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'historique du suivi des trois précédentes années permet de déterminer annuellement une consigne sanitaire pour chaque gisement : AUTORISÉE - TOLÉRÉE - DÉCONSEILLÉE - INTERDITE

Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire et aux interdictions temporaires ou permanentes qui peuvent être décidées localement (pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral). Le résultat bactériologique lié à chaque prélèvement n'a qu'une valeur indicative de la qualité de milieu au moment de l'échantillonnage.

Résultats du suivi bactériologique

(à titre indicatif)

**Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	29 janv.	12 févr.	12 mars	09 avr.	12 mai	25 juin	23 juil.	20 août				
2025	170	68	45	20	230	490	220	780				
2024	10 janv. 170	08 févr. 4 900	25 mars 45	22 avr. 45	22 mai 7 900	05 juin 3 300	04 juil. 130	19 août 230	16 sept. 310	16 oct. 490	13 nov. 45	16 déc. 130
2023	23 janv. 2 300	20 févr. 490	22 mars 2 400	19 avr. 47	16 mai 730	15 juin 1 300	17 juil. 780	16 août 330	27 sept. 78	12 oct. 230	15 nov. 18	13 déc. 130
2022	03 janv. 3 300	02 févr. 130	02 mars 490	20 avr. 110	16 mai 170	13 juin 2 300	12 juil. 78	11 août 490	26 sept. 780	10 oct. 490	08 nov. 170	07 déc. 18

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli*	≤ 230	> 230 – ≤ 700	> 700 – ≤ 4 600	> 4 600 – ≤ 46 000	> 46 000

**LA PÊCHE
EST BONNE !
EN ÊTES-VOUS SÛR ?**

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Éloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche
- Transportez et conservez vos coquillages au frais
- Consommez vos coquillages dans les 24h suivant la pêche
- La cuisson des coquillages réduit les risques sanitaires sans pour autant les supprimer
- Consultez un médecin en cas de symptômes après avoir consommé des coquillages

Pour toute information complémentaire, consultez le site www.pecheapied-responsable.fr

