

Edité le 07 sept. 2026

GISEMENT MOULES MOUSTERLIN

FOUESNANT*, BENODET

*Commune de prélèvement - Site n° 029002743

PÊCHE À PIED DE LOISIR DÉCONSEILLÉE

Consigne sanitaire déterminée sur la base des résultats 2023-2024-2025

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - LA CUISSON PEUT RÉDUIRE CE RISQUE SANS POUR AUTANT LE SUPPRIMER

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	20 janv.	17 févr.	04 mars	16 avr.	04 mai	01 juin	01 juil.	12 août
2026	790	1 300	490	20	630	330	40	690

	29 janv.	12 févr.	27 mars	16 avr.	13 mai	23 juin	23 juil.	12 août	09 sept.	21 oct.	19 nov.	22 déc.
2025	690	230	270	18	690	18	270	170	110	3 500	230	2 400

	10 janv.	28 févr.	11 mars	23 avr.	22 mai	27 mai	06 juin	23 juil.	21 août	18 sept.	02 oct.	04 nov.	02 déc.
2024	790	130	110	330	5 400	330	40	3 500	5 400	9 200	700	3 500	130

	25 janv.	06 févr.	22 mars	05 avr.	03 mai	20 juin	04 juil.	02 août	26 sept.	16 oct.	28 nov.	26 déc.
2023	130	220	18	40	20	78	230	2 200	1 400	490	40	490

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
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraichissez 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

