

Bilan édité le 18 mars 2026

GISEMENT DE COQUES - LES MIELLES

SAINT-CAST-LE-GUILDO*

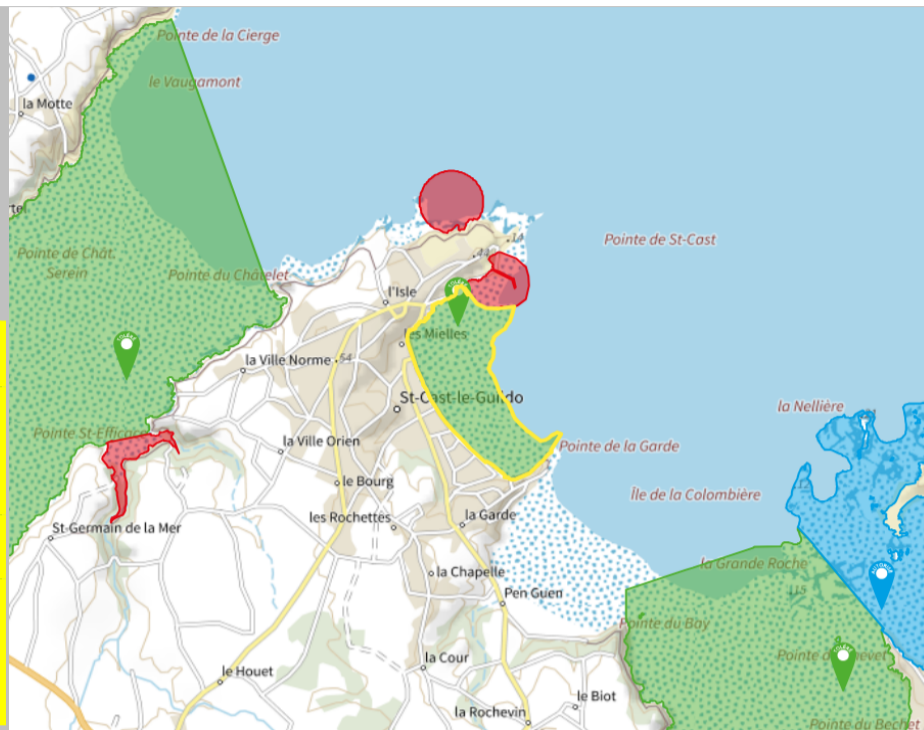
*Commune de prélèvement - Site n° 022001915

PECHE A PIED DE LOISIR

TOLEREE

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

CONSOMMATION DE COQUILLAGES PONCTUELLEMENT A RISQUE
POUR LA SANTE - LA CUISSON PEUT REDUIRE CE RISQUE



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 dernières années permet de déterminer la consigne sanitaire 2026 pour chaque gisement : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - INTERDITE

Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire, qui peut être assortie le cas échéant d'interdictions temporaires ou permanentes complémentaires (notamment 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 bactériologiques pris en compte dans la détermination de la consigne sanitaire 2026

Année	30 janv.	26 févr.	18 mars	15 avr.	12 mai	24 juin	24 juil.	10 sept.	21 oct.	04 nov.	04 déc.	
2025	230	20	20	130	78	110	230	330	20	780	130	
	11 janv.	13 févr.	13 mars	10 avr.	23 mai	25 juin	08 juil.	22 août	05 sept.	02 oct.	13 nov.	18 déc.
2024	18	1 300	68	490	45	45	110	330	330	18	18	20
	24 janv.	21 févr.	07 mars	17 avr.	17 mai	19 juin	06 juil.	01 août	17 oct.	14 nov.	28 déc.	
2023	230	130	700	230	130	170	18	230	18	270	18	

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire	<=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 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 plus d'informations, consultez le site www.pecheapied-responsable.fr

