

direction de l'environnement et de l'aménagement littoral  
laboratoire de Saint-Malo

Jean-Luc Prigent - DDASS 22 - Service Santé-Environnement  
Michel Rougerie - Ifremer - Laboratoire DEL Saint-Malo

Juin 2000

Ifremer



DIRECTION  
DÉPARTEMENTALE  
DES AFFAIRES SANITAIRES  
ET SOCIALES  
DES CÔTES-D'ARMOR

## Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages des Côtes d'Armor fréquentés en pêche à pied



Pêche aux coques dans les années 60



agence  
de l'eau  
loire -  
bretagne

IFREMER Bibliothèque de BREST



OEL08760

**Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages  
des Côtes d'Armor fréquentés en pêche à pied**

**Juin 2000**

**Jean-Luc PRIGENT \***

**Michel ROUGERIE \*\***

**Avec la participation au financement de l'Agence de l'Eau  
Loire-Bretagne pour le suivi des gisements de pêche à pied récréative**

\* DDASS 22-Service Santé environnement 20, rue Notre Dame BP 2152 22000 SAINT-BRIEUC  
Tel: 02.96.60.42.22 Fax: 02.96.33.72.81

\*\* IFREMER Laboratoire DEL 2, bis rue Grout de st-Georges BP 46 35402 SAINT-MALO Cédex  
Tel: 02.99.40.39.51 Fax: 02.99.56.94.94 Mail: mrrougeri@ifremer.fr

<b>1. La pêche à pied dans les Côtes d'Armor .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Risque sanitaire .....</b>	<b>4</b>
<b>3. La contamination des eaux littorales .....</b>	<b>5</b>
3.1. L'urbanisation et les activités artisanales et industrielles :.....	5
3.2. L'Agriculture :.....	6
3.3. Les activités nautiques : .....	6
<b>4. Méthodologie .....</b>	<b>7</b>
4.1. Réseau REMI (IFREMER).....	7
4.2. Réseau D.D.A.S.S. ....	8
<b>5. Interprétation .....</b>	<b>9</b>
5.1. Les zones de production surveillées dans le cadre du REMI .....	9
5.2. Les zones de pêche de loisirs .....	10
<b>6. Information .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Résultats d'est en ouest .....</b>	<b>12</b>
7.1. Liste des points suivis.....	12
7.2. Synthèse des résultats .....	13
7.3. Résultats sur chaque point de prélèvement.....	13
7.3.1. Données générales .....	13
7.3.2. Résultats .....	13
<b>8. Bilan au 01/01/2000 .....</b>	<b>14</b>
8.1. Les zones de bonne qualité .....	14
8.2. Les zones de qualité moyenne à médiocre.....	15
8.2.1. Les gisements présentant des contaminations chroniques.....	15
8.2.2. Les gisements présentant des contaminations estivales élevées .....	16
8.2.3. Les gisements dont la qualité est en amélioration .....	16
8.3. Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise .....	16
<b>9. Conclusion.....</b>	<b>18</b>

## Annexes



## 1. La pêche à pied dans les Côtes d'Armor

En Côtes d'Armor, 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.

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 le département. Le recensement des sites fréquentés réalisé en 1993 auprès des mairies des communes littorales a été complété en 1995 et 97 par des repérages aériens réalisés dans le cadre de la mise en place des Schémas de Mise en Valeur de la Mer (SMVM).

Ces enquêtes ont permis de mettre en évidence la présence de plus de 14000 personnes par jour lors des marées de vives eaux, pêchant le long du littoral costarmoricaïn. ( voir **Annexe 1**).

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, coques, palourdes..*) pêchées 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 d'éviter les risques liés à leur consommation, un suivi de la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages a été mis en place.



## 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, 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 (*diarrhées, troubles nerveux, 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 immuno-déprimés sont parmi les populations les plus exposées.

Les deux derniers types de risques sont évalués par deux réseaux gérés par IFREMER: REPHY( phytoplancton toxique ) et RNO( métaux lourds,



substances chimiques ). L'activité du réseau REPHY est renforcé en été, 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 parfois d'origine coquillière, il persiste des toxi-infections épisodiques dues à la contamination des coquillages consommés.

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, 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. Cet indicateur, couramment utilisé, n'est cependant pas systématiquement représentatif de la présence de certains agents pathogènes, notamment les virus.

### **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*).

#### **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 au réseau pluvial, aux 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 des postes de relèvement, rejets de station d'épuration.

Le ruissellement sur des surfaces imperméabilisées (rues, places) 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, 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.



## 4. Méthodologie

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

### 4.1. Réseau REMI (IFREMER)

Certains des 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 le décret 94-340 du 28 Avril 94 et l'arrêté interministériel du 21 Mai 99, et suivis par l'IFREMER dans le cadre du réseau REMI.

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. Dans les zones sans risque identifié (*rejets ponctuels, émissaires...*) elle peut être trimestrielle (*ex : la plage du Portuais à Erquy*).

Les prélèvements et les analyses sont réalisés par le laboratoire IFREMER de ST-MALO. ( *DEL - Direction de l'Aménagement et de l'Environnement Littoral* ).

Ces gisements sont également très fréquentés par des pêcheurs amateurs et le réseau REMI complète utilement le réseau de suivi de pêche de loisirs de la D.D.A.S.S.



#### 4.2. Réseau D.D.A.S.S.

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 :

✎ ils doivent être **accessibles** au moins une fois par mois dans des conditions de sécurité suffisantes. Les gisements ne découvrant que lors des 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** doit être suffisante pour permettre de prélever un échantillon représentatif dans un délai acceptable. Ceci peut amener à privilégier les gisements de moules.

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

✎ la **proximité** d'un ou de plusieurs **apports terrigènes** afin de mettre en évidence le risque sanitaire éventuel (*zones littorales, proximité de ruisseaux, d'exutoire de réseaux pluviaux, de rejets de station d'épuration...*).

✎ la **fréquentation régulière** par des pêcheurs à pied. Cette fréquentation a été évaluée à partir des informations recueillies auprès des mairies en 1993 et confirmées par repérage aérien lors de marées de vives eaux.



Les lieux de prélèvements ont été reconnus sur place par des agents de la D.D.A.S.S. et d'IFREMER, ces derniers assurent les prélèvements pour le compte de la D.D.A.S.S.. Les analyses sont effectuées par le laboratoire d'analyses IFREMER de ST-MALO et les résultats sont transmis mensuellement à la DDASS qui en assure la diffusion auprès des maires.

Depuis Janvier 1997, l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne participe financièrement aux acquisitions de données.

## 5. Interprétation

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

Les critères de l'arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement et à la surveillance des zones de production et zones de reparcage des coquillages vivants définissent 4 classes de qualité en fonction des pourcentages de dépassement des valeurs seuil.

Nature du classement	CONTAMINATION OBSERVEE			
	0 à 230 E.c.	230 à 4 600 E.c.	4 600 à 46 000 E.c.	> 46 000 E.c.
<b>Zone A</b>	90 % des résultats	aucun résultat > 1 000 E.c.		
<b>Zone B</b>	90 % des résultats minimum		10 % maximum	
<b>Zone C</b>	90 % des résultats au minimum			10 % maximum
<b>Zone D</b>	Plus de 10 % des résultats supérieurs à 46 000 E.c.			

Nota bene: E.c. ( nombre d'*Escherichia coli* dans 100 ml 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...)

Pour les zones professionnelles, au moins 26 prélèvements consécutifs sont nécessaires pour procéder au classement. La pêche à pied est autorisée en zone A sans restriction sanitaire et en zone B sous réserve d'une information des usagers.

Sur certains gisements de production professionnelle, il peut apparaître des différences entre la qualité sanitaire "affichée" dans ce document et le classement sanitaire "officiel", car l'analyse des données se fait sur des périodes de suivi différentes.

## 5.2. Les zones de pêche de loisirs

Actuellement, en l'absence de critère de classement spécifique pour la pêche récréative, l'interprétation des résultats se réfère à l'arrêté ministériel du 21 mai 1999 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**).

Ce résultat ponctuel ne suffit pas à connaître la qualité sanitaire d'un gisement, il doit s'inscrire dans un suivi mensuel qui intègre l'ensemble des événements susceptibles d'influer sur la qualité sanitaire des eaux littorales.

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, l'évaluation de la qualité sanitaire des coquillages a été faite sur les derniers résultats et les gisements classés selon 3 catégories :



✧ **Bonne qualité correspondant aux zones A :**

La pêche à pied est possible.

✧ **Qualité moyenne à médiocre correspondant aux zones B :**

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 Française 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".*

Ce risque sanitaire peut être important pour certains sites et la pêche y est déconseillée le cas échéant.

✧ **Mauvaise ou très mauvaise qualité correspondant aux zones C et D.**

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

## 6. Information

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 la zone, est réglementée par l'arrêté préfectoral du 9 Février 2000.

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.

Hors zones d'activité professionnelle, il est périodiquement transmis dans chaque mairie d'une commune littorale proche d'un site contrôlé, un tableau récapitulatif des résultats d'analyses accompagné d'un commentaire sur le risque sanitaire. Il appartient au maire de mettre en place une information des pêcheurs à pied fréquentant ces gisements.

Pour les aider dans cette démarche, les DDASS du Littoral Manche Atlantique ont réalisé des documents grand public en 1996 et 1997. Ceux-ci ont été transmis, notamment en mairie, mais aussi aux syndicats d'initiative, Office de Tourisme..



## 7. Résultats d'est en ouest

### 7.1. Liste des points suivis

Intitulé du point	Commune	Espèce
- La Ville Ger	Pleudihen/Rance	Coques
- La Souhaitier	Langrolay Plouer	Coques
- St-Cieux	Lancieux	Coques
- La Manchette (Baie de Lancieux)	St-Jacut-de-la-Mer	Coques
- Les Hébihens	St-Jacut-de-la-Mer	Coques
- Baie de l'Arguenon	St-Cast-le-Guildo	Coques
- Les Mielles	St-Cast-le-Guildo	Coques
- Baie de la Fresnaie	Fréhel (Plévenon)	Coques
- Le Vieux Bourg	Fréhel	Moules
- Le Portuais (plage)	Erquy	Moules
- Plage du bourg d'Erquy	Erquy	Coques
- Pointe de la Houssaie	Erquy	Moules
- St-Pabu (plage)	Erquy	Moules
- Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moules
- Dahouet (port)	Pléneuf-Val-André	Moules
- Baie de Morieux - Point bouchot A5	Hillion	Coques
- Baie d'Yffiniac	Hillion	Coques
- Le Valais (plage)	St-Brieuc	Coques
- Le Rocher Martin	Plérin	Moules
- Le Petit Havre (plage)	Pordic	Moules
- La Banche (plage)	Binic	Coques
- Port es Leu	Etables/Mer	Moules
- Le Palus	Plouha	Moules
- Port Moguer	Plouha	Moules
- Pors Pin	Plouezec	Moules
- Penn Lann	Pleubian	Coques
- Pelinec	Penvenan	Coques
- Les Arcades (plage)	Perros-Guirec	Coques
- Tourony	Trégastel	Coques
- Bringuillier	Trégastel	Coques
- Toëno ( Ile Grande )	Trébeurden	Coques
- Pors Mabo	Trébeurden	Moules
- Petit Taureau (le légier)	Lannion	Coques
- Port de Locquémeau	Trédrez	Moules
- Beg-ar Vorn	Trédrez	Moules
- Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moules



## 7.2. Synthèse des résultats

Une carte globale ( **annexe 2** ) synthétise la qualité de chaque gisement par un système de couleur.

## 7.3. Résultats sur chaque point de prélèvement

La synthèse des 26 derniers résultats disponibles au 31/12/1999 sur les 36 points de prélèvement est annexée ( **annexe 3** ) à la fin de ce dossier.

Sur chaque fiche , un certain nombre d'informations ont été portées.

### 7.3.1. Données générales

En haut à gauche, le logo de l'organisme chargé du suivi ( IFREMER pour les gisements classés, DDASS pour les autres).

Le lieu de prélèvement, la commune de rattachement, l'espèce prélevée ainsi qu'une carte sont mentionnés sur le haut de chaque fiche. Un texte donne des précisions sur la localisation et l'environnement du gisement concerné. Le classement sanitaire apparaît pour les gisements classés.

### 7.3.2. Résultats

Un histogramme visualise le niveau de contamination des 26 derniers résultats. Cet histogramme est associé à un tableau de répartition dans les différentes classes mentionnées au chapitre 5.1. Un bilan de la qualité de ce gisement, au vu de ces résultats, y est associé.

Pour information, le dernier résultat bactériologique obtenu est mentionné ainsi que son interprétation par rapport aux normes de l'arrêté du 02/07/1996..

Une conclusion générale conclut chaque fiche.



## 8. Bilan au 01/01/2000

Le tableau de synthèse ci-dessous montre la répartition des sites par classe de qualité en fonction du coquillage prélevé.

Qualité Classement	Bonne	Moyenne à Médiocre	Mauvaise Très mauvaise	TOTAL
<b>Coques</b>	2	12	6	20
<b>Moules</b>	12	4	0	16
<b>Total</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>36</b>
%	39%	44.5%	16.5%	

Les gisements de bivalves fouisseurs (*coques*) sont de moins bonne qualité que les gisements de moules. 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*).

### 8.1. Les zones de bonne qualité

Il existe des zones de bonne qualité

St-Jacut-de-la-Mer	Les Hébihens	Coques
St-Cast-le-Guildo	Les Mielles	Coques
Fréhel	Le Vieux Bourg	Moules
Erquy	Le Portuais	Moules
Erquy	La Houssaie	Moules
Erquy	St-Pabu	Moules
Pléneuf-Val-André	Dahouët	Moules
Plérin	Rocher Martin	Moules
Pordic	Le Petit Havre	Moules
Etables	Pors es Leu	Moules
Plouha	Le Palus	Moules
Plouezec	Pors Pin	Moules



Trébeurden	Pors Mabo	Moules
Trédrez-Locquémeau	Port	Moules

La pêche à pied peut s'y exercer dans des conditions sanitaires acceptables même si le risque nul n'existe pas.

Remarque: Le gisement dit de *Dahouet* est classé en B dans l'arrêté départemental du 9 Février 2000, cependant dans les limites du port, la pêche à pied est interdite par arrêté préfectoral du 12 avril 2000, compte tenu de l'incompatibilité entre les pratiques portuaires et la protection de la santé des consommateurs.

## 8.2. 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.

### 8.2.1. Les gisements présentant des contaminations chroniques

Lancieux	St-Cieux	Coques
Erquy	Plage du Bourg	Coques
Yffiniac	Baie d'Yffiniac	Coques
St-Brieuc	Le Valais	Coques
Binic	La Banche	Coques
Plouha	Port Moguer	Moules
Pleubian	Penn Lann	Coques
Trédrez-Locquémeau	Beg Ar Vorn	Moules

Les contaminations sont principalement dues, pour au moins 4 gisements, 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.

Remarque: Le site *Le Valais* est classé C dans l'arrêté départemental du 9 Février 2000



### 8.2.2. Les gisements présentant des contaminations estivales élevées ou sujets à des contaminations accidentelles

Pleudihen/Rance	La Ville Ger	Coques
Langrolay-Plouer	La Souhaitier	Coques
St-Cast-le-Guildo	Baie de l'Arguenon	Coques
Fréhel	Baie de la Fresnaie	Coques
Hillion	Baie de Morieux	Coques
Trébeurden	Toëno	Coques

L'ensemble des apports diffus du ou des bassins versants, des apports terrigènes se déversant sur ces parties du littoral, concoure à la médiocre qualité bactériologique de ces gisements.

Remarque: Le site *Baie de la Fresnaie* est classé C dans l'arrêté départemental du 9 Février 2000

### 8.2.3. les gisements dont la qualité est en amélioration

Pléneuf-val-André	Pointe de Pléneuf	Moules
Plestin-les-grèves	Beg Douar	Moules

### 8.3. Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise

St-Jacut-de-la-Mer	La Manchette	Coques
Penvenan	Pellinec	Coques
Perros-Guirec	Les Arcades	Coques
Trégastel	Tourony	Coques
Trégastel	Bringuillier	Coques
Lannion	Le Petit Taureau	Coques

Ces six sites présentent une très mauvaise qualité .

La pêche à pied de loisir est interdite sur deux de ces sites classés C par arrêté du 9 février 2000 ( La Manchette et le Petit Taureau), sur ces deux gisements, les risques sanitaires sont majeurs, en raison de leur forte fréquentation.

Les quatre autres sites font partie des secteurs où la pêche à pied a été interdite par arrêté préfectoral du 12 avril 2000.



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 ou du traitement des eaux usées.



## 9. Conclusion

La pratique de la pêche à pied de coquillages dans des conditions sanitaires satisfaisantes sur l'ensemble des gisements passe par une très bonne qualité sanitaire des eaux littorales.

Pour atteindre cet objectif, 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.

Il persistera cependant des secteurs où la pêche à pied récréative ne pourra se pratiquer sans risques sanitaires compte tenu des apports terrigènes ou des activités humaines proches, pour cela il faudra:

↳ S'informer auprès des mairies et des services compétents ( DDAM, DDASS, IFREMER ),

↳ Respecter les interdictions,

↳ Limiter la quantité de coquillages pêchés à ce qui pourra être consommé le jour même.



## Annexes

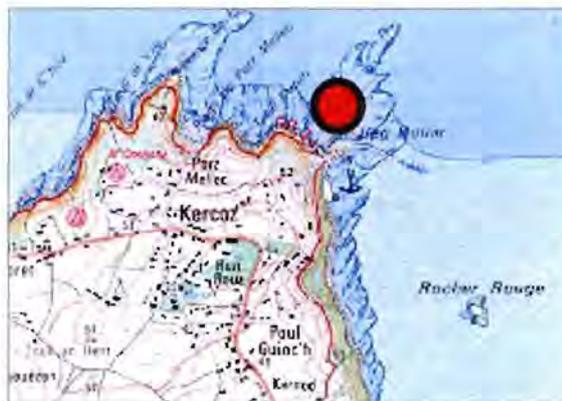
**Annexe 1** : Carte des fréquentations du littoral des Côtes d'Armor par les pêcheurs à pied observées pendant les marées de vives-eaux en septembre 97.

**Annexe 2** : Carte de l'état de la qualité des gisements coquilliers des Côtes d'Armor ( au 31/12/99 ).

**Annexe 3** : 36 fiches pour chaque point de prélèvement suivi avec des données portant sur les 26 derniers résultats. (\*)

*(\*): Sur les points de prélèvement récents, le nombre de résultats disponible peut être inférieur à 26.*



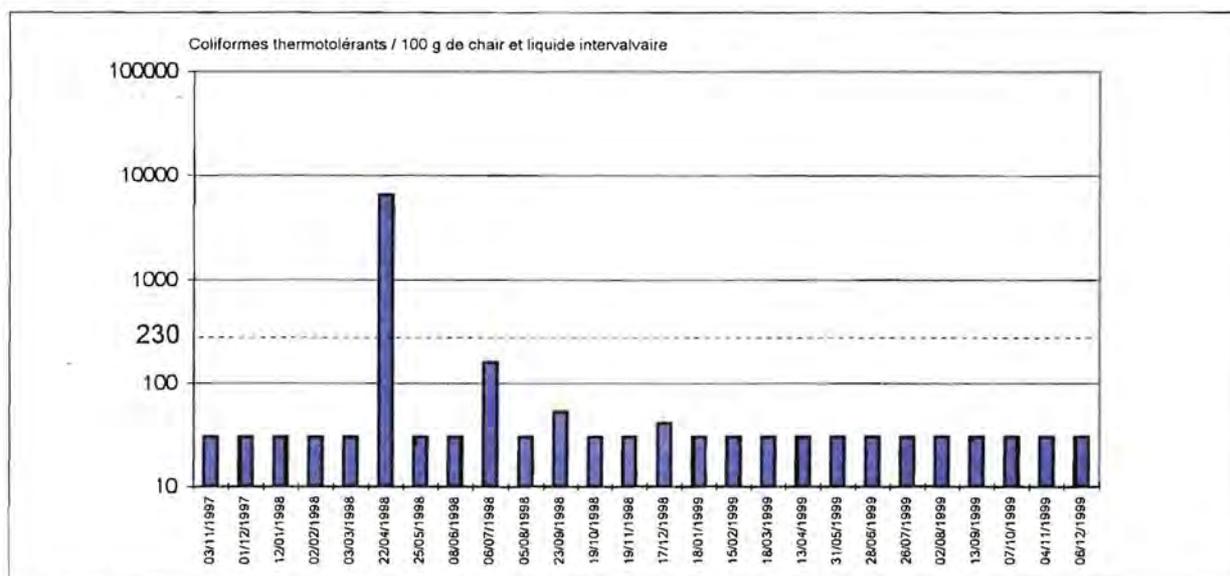


**Commune:** PLESTIN LES GREVES  
**Lieu:** Beg Douar  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

### 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 débouchant dans la baie.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
25	0	0	1	0	
96.2%	0.0%	0.0%	3.8%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique satisfaisante malgré le mauvais résultat d'avril 1988. Les résultats sont depuis lors inférieurs au seuil réglementaire.

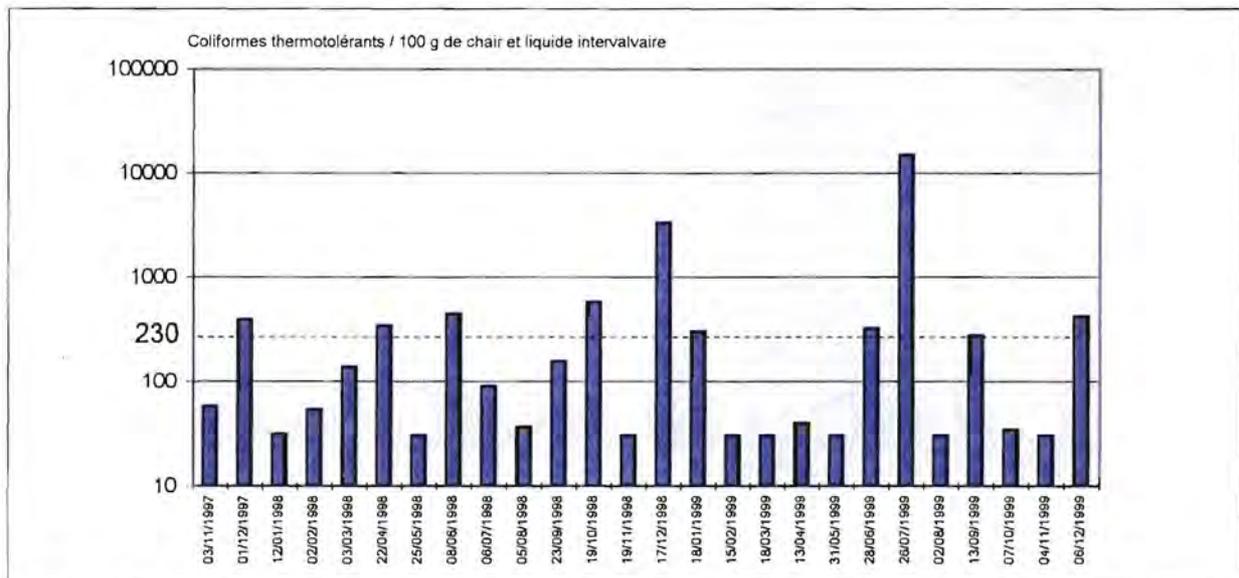


**Commune:** TREDREZ LOCQUEMEAU  
**Lieu:** Beg ar Vorn  
**Coquillage:** Moules ( Mytilus galloprovincialis)

### Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe en pied de falaise en 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 , Roscoat ) .

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
16	8	1	1	0	
61.5%	30.8%	3.8%	3.8%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/1999	418	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des contaminations marquées.  
**La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire.**

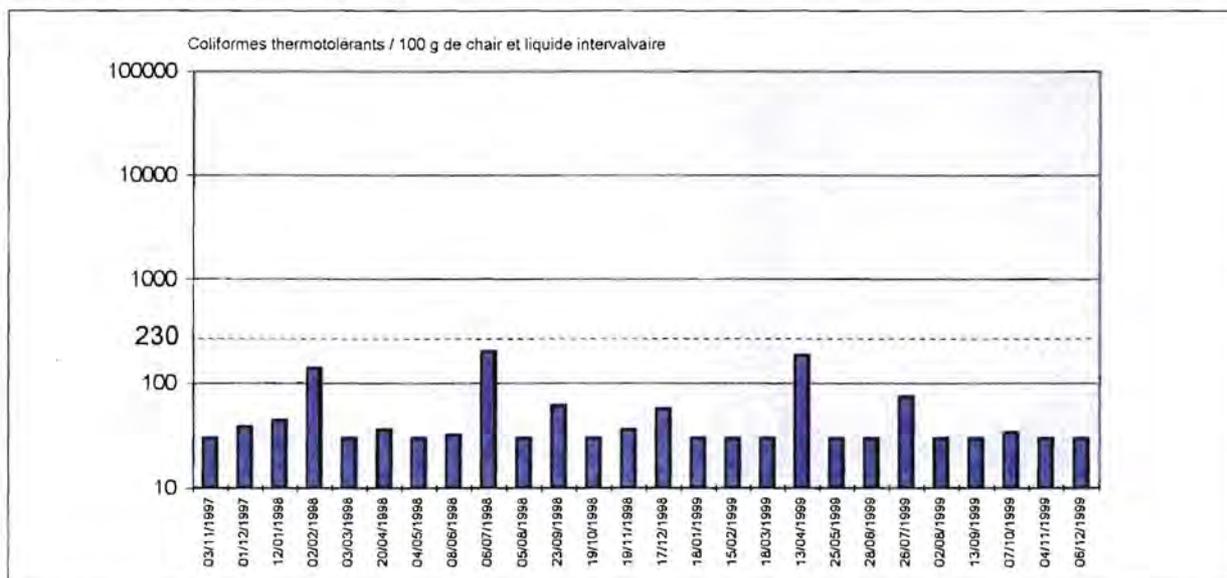


**Commune:** TREDREZ LOCQUEMEAU  
**Lieu:** Port  
**Coquillage:** Moules ( Mytilus galloprovincialis)

### Localisation / Environnement

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

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  Ce gisement est de bonne qualité
26	0	0	0	0	
100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Ce gisement présente une bonne qualité bactériologique depuis janvier 1997 .



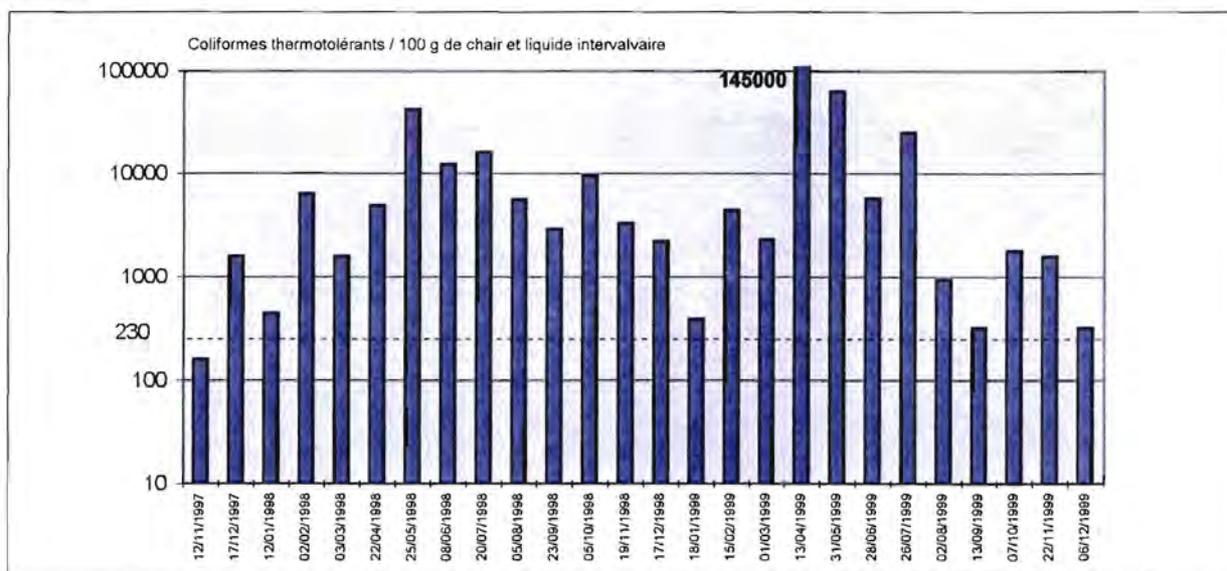
**Commune:** LANNION - SERVEL  
**Lieu:** Le Petit Taureau  
**Coquillage:** Coques ( Cerastoderma edule )

## 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 lannionnaise et le rejet de la station d'épuration des eaux usées de cette ville.

Ce gisement est actuellement classé **C** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  <b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
1	5	9	9	2	
3.8%	19.2%	34.6%	34.6%	7.7%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
06/12/1999	321	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

**Fortes contaminations.**

**La consommation des coquillages provenant de ce gisement présente un risque sanitaire majeur.**

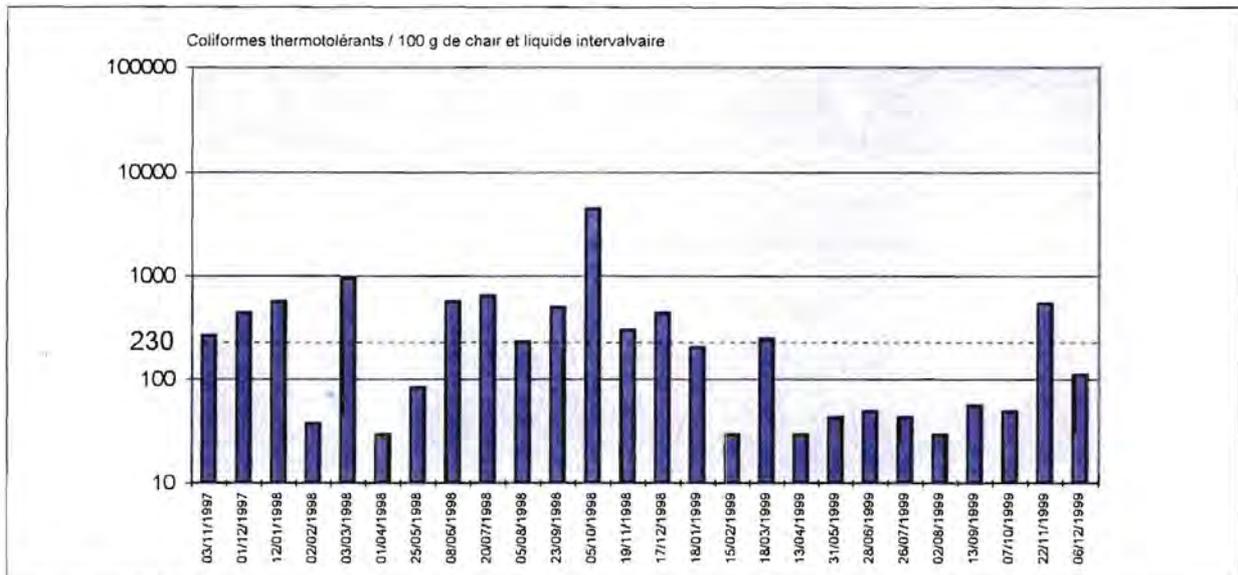


**Commune:** TREBEURDEN  
**Lieu:** Pors Mabo  
**Coquillage:** Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

### 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 qualités bactériologiques fluctuantes débouchent sur la plage.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
13	12	1	0	0	
50.0%	46.2%	3.8%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/1999	111	< 230 / 100 g

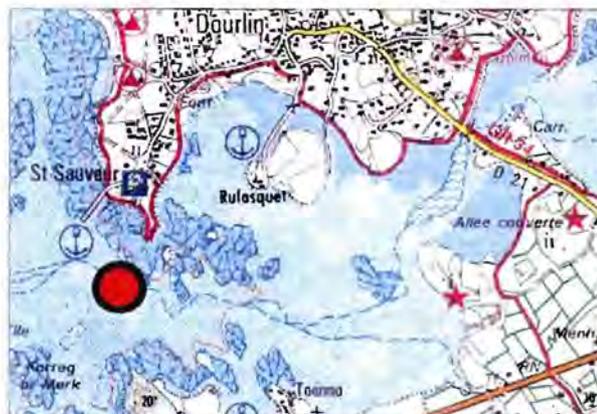
\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Le gisement a présenté une qualité bactériologique fluctuante avec des contaminations marquées. Une amélioration est observée depuis le début de l'année 1999.

La consommation de coquillages peut présenter un **risque sanitaire**.

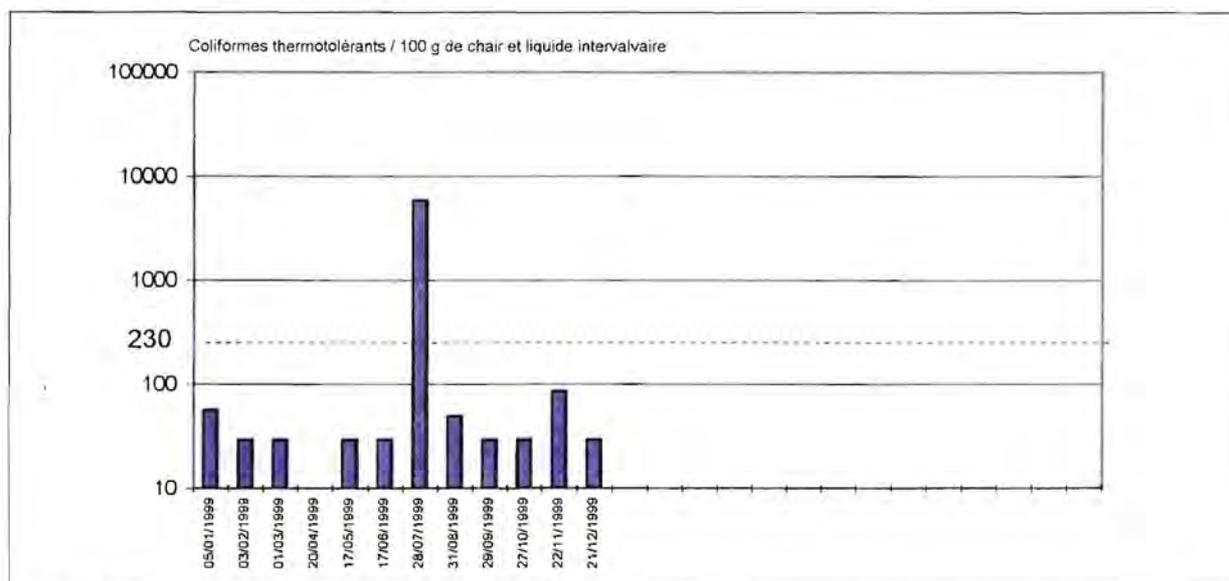


**Commune:** TREBEURDEN  
**Lieu:** Toëno  
**Coquillage:** Coques (*Cerastoderma edule*)

### Localisation / Environnement

Ce gisement se situe au sud ouest de l'île Grande, au sein d'un vaste estran sablo rocheux parcouru par de nombreuses filières. Ces filières sont alimentées par de petits cours d'eau drainant des secteurs d'urbanisation diffuse, l'un de ces ruisseaux reçoit le rejet de la station d'épuration de Trebeurden. Ce secteur fait l'objet d'une importante pêche récréative lors de marées de vives eaux.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	Ce gisement est de qualité moyenne
10	0	0	1	0	
90.9%	0.0%	0.0%	9.1%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
21/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Ce gisement, suivi que depuis le début de l'année 1999, a présenté, lors du prélèvement de juillet, une contamination marquée. Le caractère accidentel de ce pic reste à vérifier.

La consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire.

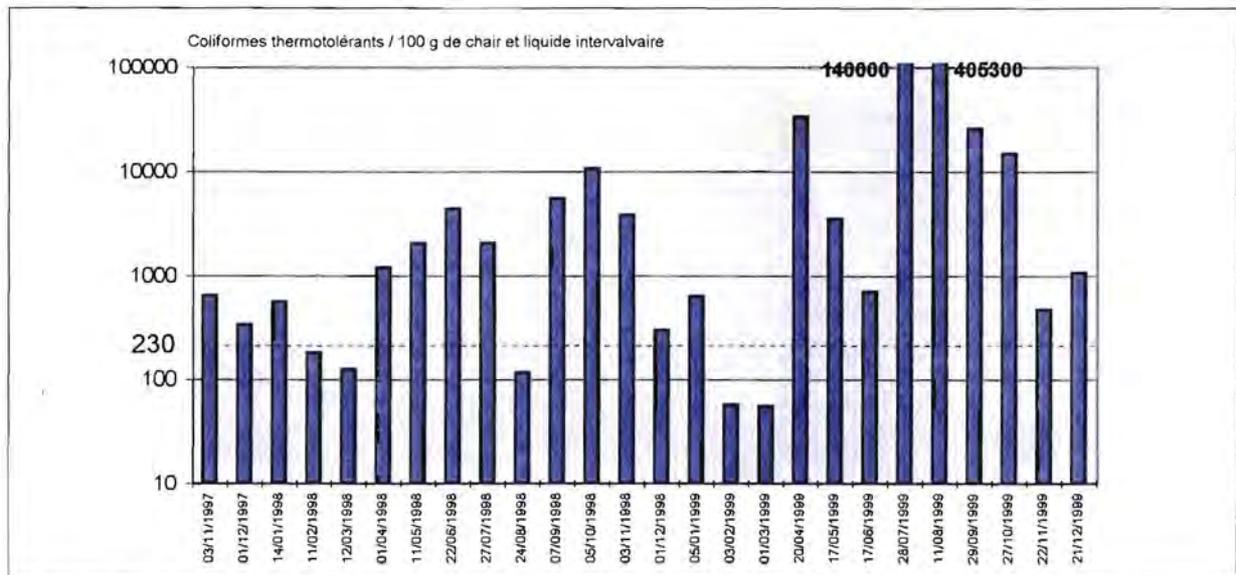


**Commune:** TRÉGASTEL  
**Lieu:** Bringuillier  
**Coquillage:** coques (*Cerastoderma edule*)

### 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.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  <b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
5	7	7	5	2	
19.2%	26.9%	26.9%	19.2%	7.7%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
21/12/1999	1070	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Suivi depuis juin 1996, ce gisement présente une qualité bactériologique dégradée avec des pics de contamination élevés.

La consommation de coquillages de ce site présente un **risque sanitaire important**.

**La pêche à pied de coquillages est déconseillée.**

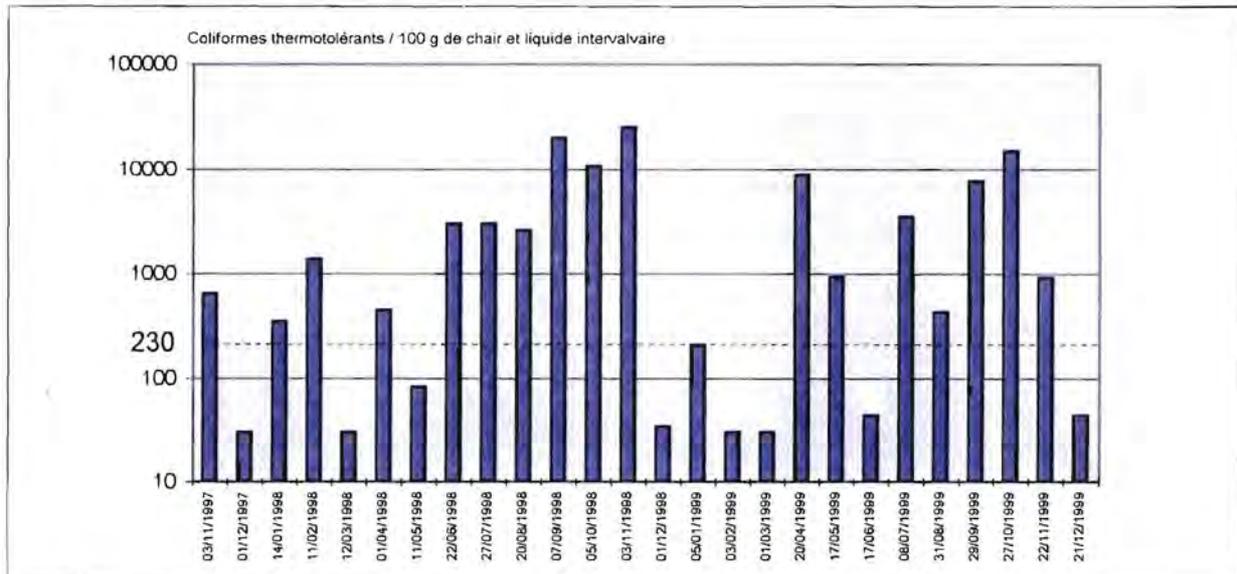


**Commune:** TREGASTEL  
**Lieu:** Tourony  
**Coquillage:** coques (*Cerastoderma edule*)

### Localisation / Environnement

Ce gisement se situe face à la plage de Tourony sur les bancs de sable menant à l'île de Costaeres, 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).

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4800	>=4800 et <48000	>=48000	26  <b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
9	6	5	6	0	
34.6%	23.1%	19.2%	23.1%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
21/12/1999	44	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des pics de contamination élevés, ceux-ci peuvent être dus à des dysfonctionnements sur des assainissements collectifs proches.

La consommation de coquillages de ce site présente un **risque sanitaire important**.

**La pêche à pied de coquillages est déconseillée.**

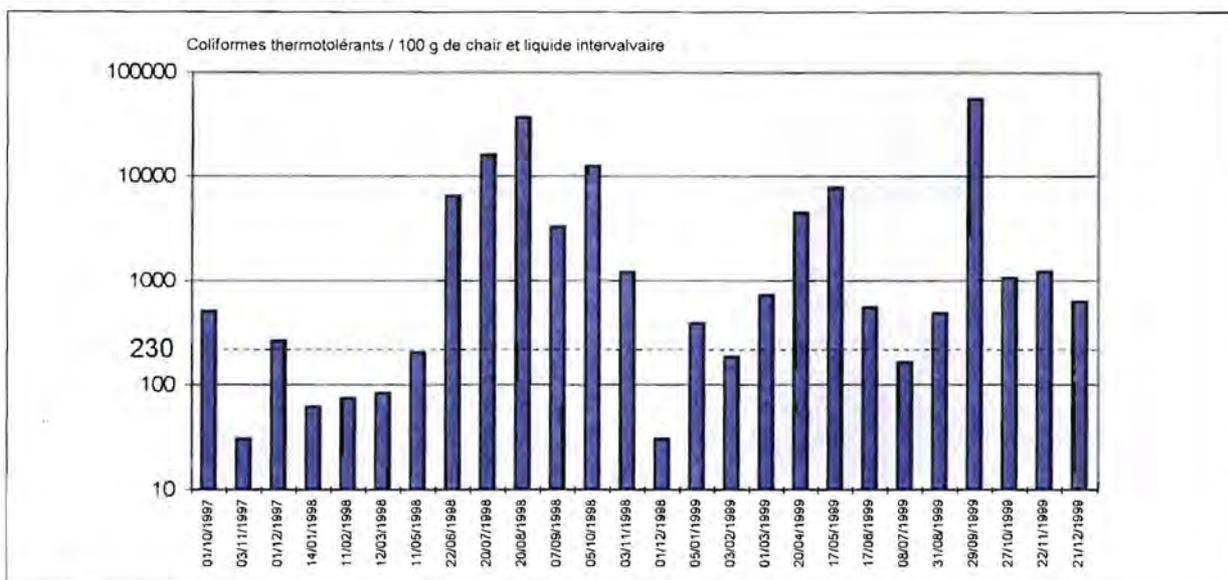


**Commune:** PERROS GUIREC  
**Lieu:** Les Arcades  
**Coquillage:** Coques (*Cerastoderma edule*)

### Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'ouest de l'anse de Perros. Il est soumis à l'influence des nombreux apports terrigènes se déversant dans l'anse de Perros : ruisseaux, rejets pluviaux, rejets de station d'épuration ...

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
8	7	5	5	1	
30.8%	26.9%	19.2%	19.2%	3.8%	<b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
21/12/1999	622	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des contaminations élevées principalement dues aux apports de l'agglomération de Perros Guirec.  
La consommation de coquillages de ce site présente **un risque sanitaire important**.  
**La pêche à pied de coquillages est déconseillée.**

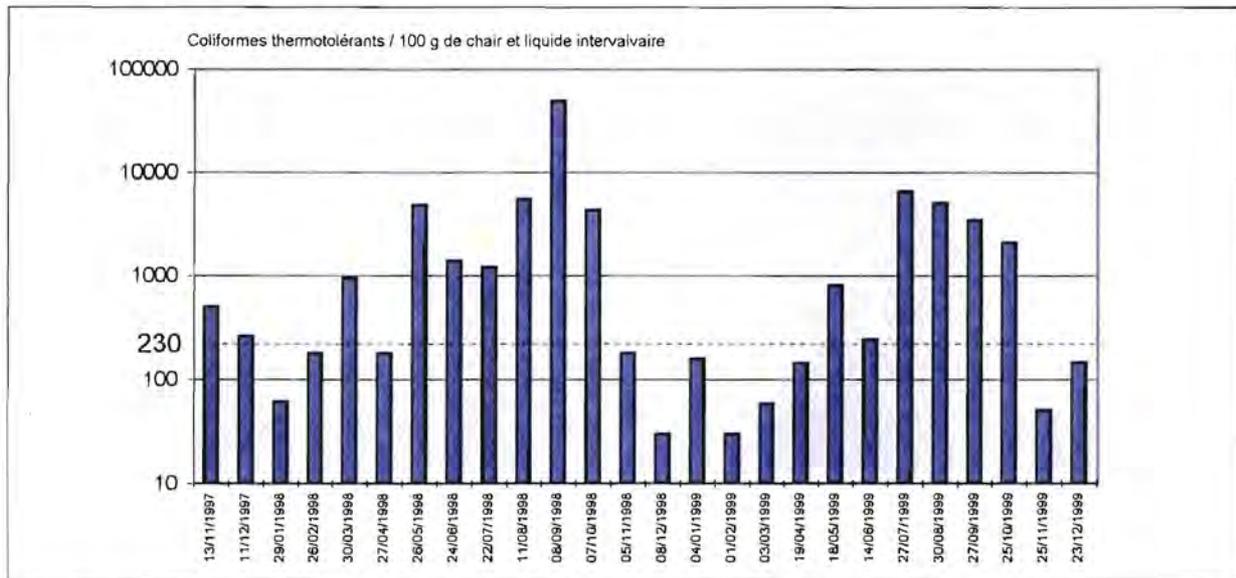


**Commune:** PENVENAN  
**Lieu:** Pellinec  
**Coquillage:** coques (*Cerastoderma edule*)

### Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'est de l'anse de Pellinec à 200 m du rivage. Dans ce secteur l'estran, parsemé d'îles et d'îlots, s'étend sur plus de 2000 m. Le littoral présente une urbanisation diffuse et n'est pas desservi par un réseau d'assainissement collectif.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  <b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
11	5	5	4	1	
42.3%	19.2%	19.2%	15.4%	3.8%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
23/12/1999	145	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique dégradée avec des pics de contaminations élevés, dus à des insuffisances dans la collecte et le traitement des eaux usées. La consommation de coquillages de ce site présente un **risque sanitaire important**. **La pêche à pied de coquillages est déconseillée.**

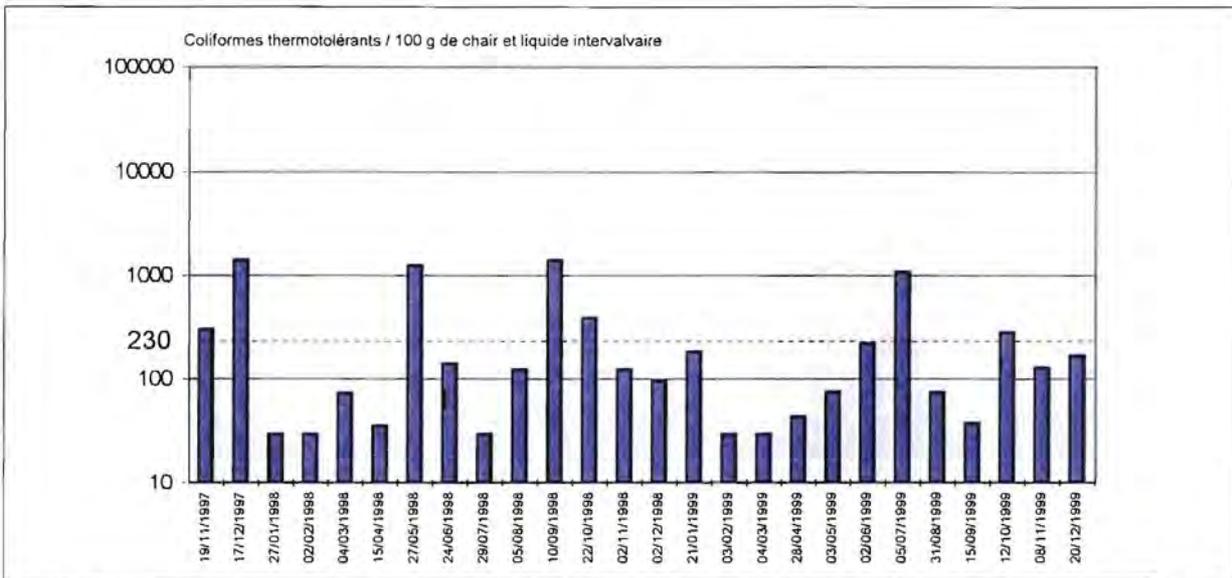


**Commune:** PLEUBIAN  
**Lieu:** Penn Lan  
**Coquillage:** coques (*Cerastoderma edule*)

### Localisation / Environnement

Ce gisement se situe au nord est de l'Armor Pleubian .Eloigné de sources de contamination ponctuelles , il est soumis à l' influence d'apports diffus de la zone urbanisée proche .

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	Ce gisement est de qualité moyenne
19	3	4	0	0	
73.1%	11.5%	15.4%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
20/12/1999	165	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Ce gisement présente depuis mars 1997 des fluctuations de qualité en juin, le reste de l'année, les résultats sont de bonne qualité.

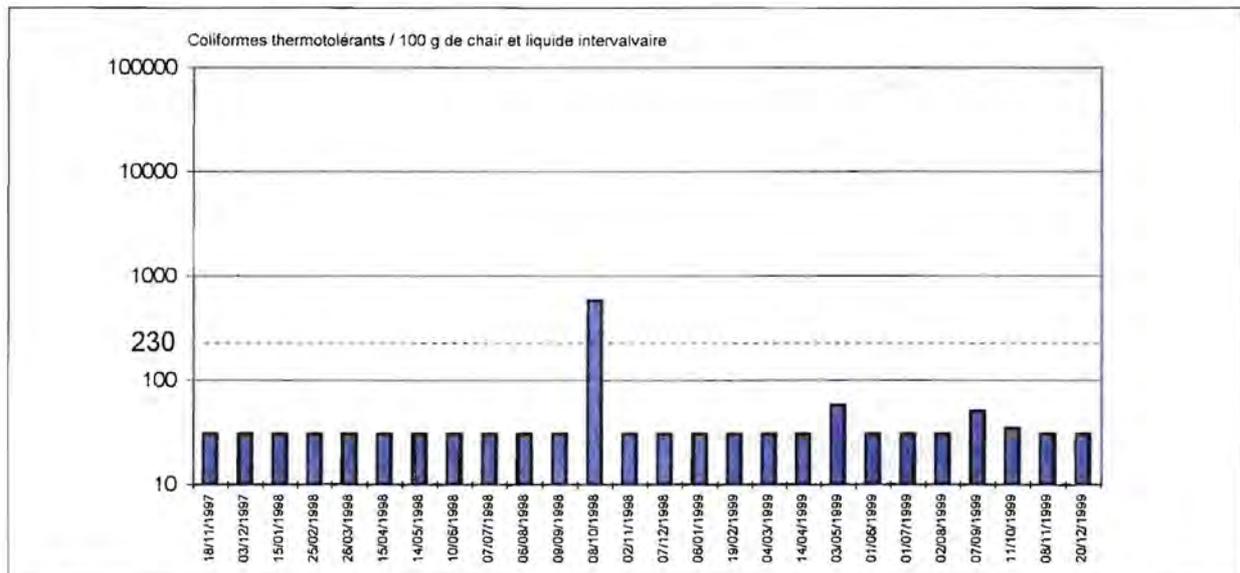


**Commune:** PLOUEZEC  
**Lieu:** Pors Pin  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

### 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



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	
25	1	0	0	0	26
96.2%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
20/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Ce gisement a présenté en octobre 1997 et 1998 des pointes de contamination , la qualité bactériologique est par ailleurs satisfaisante .

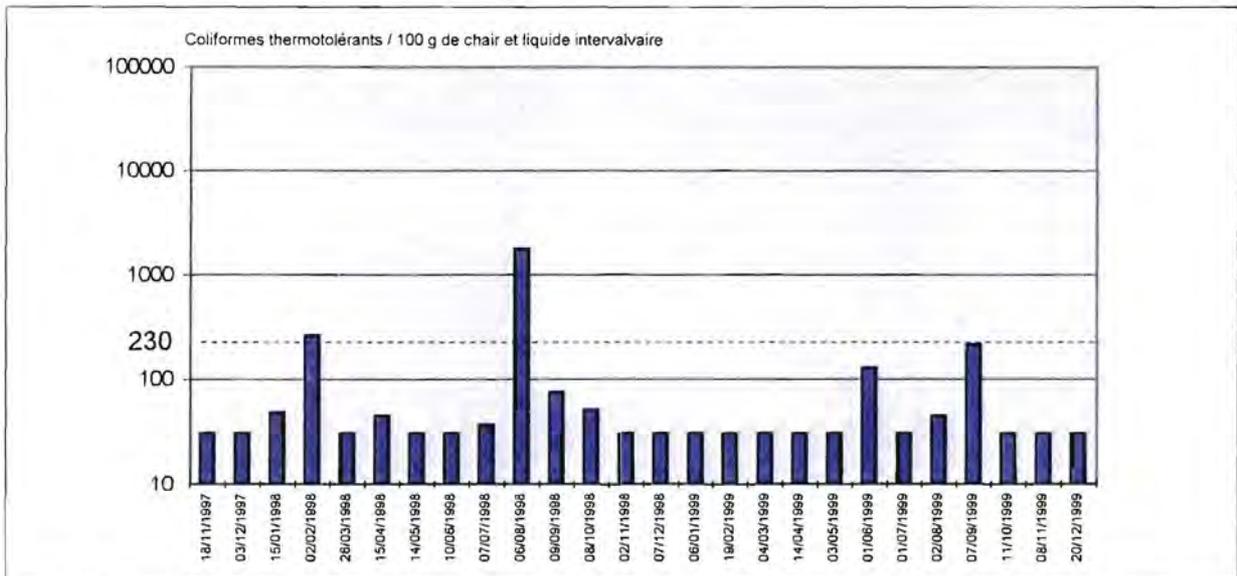


**Commune:** PLOUHA  
**Lieu:** Port Moguer  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

### 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



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	Ce gisement est de qualité moyenne
24	1	1	0	0	
92.3%	3.8%	3.8%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
20/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination, en Sept 96 et Aout 98 . La consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire pour les personnes fragiles. En amélioration constante.

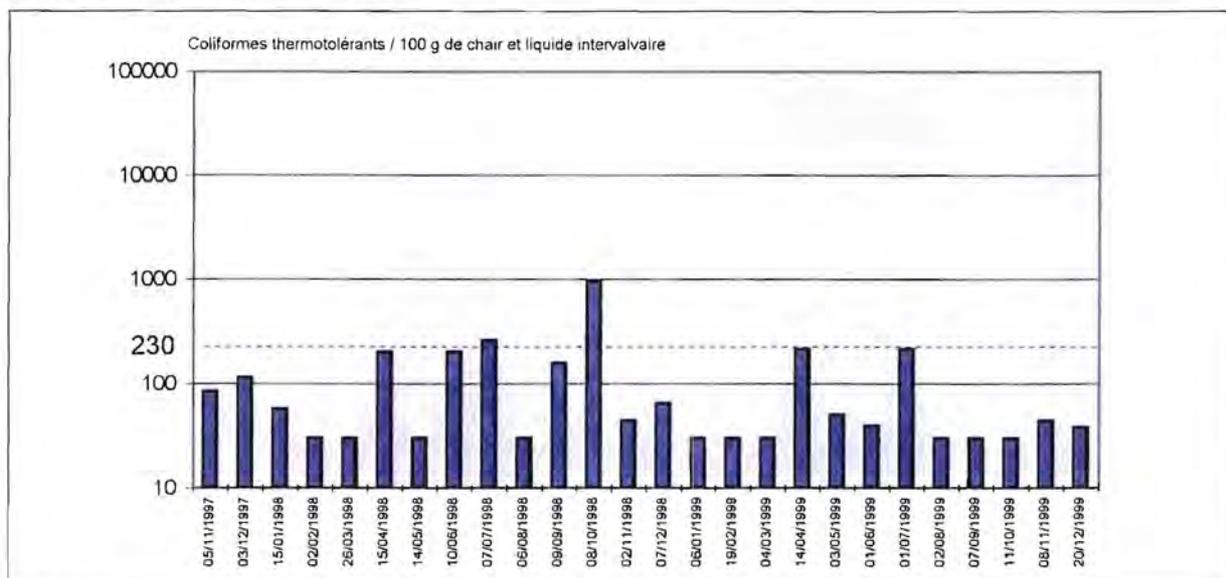


**Commune:** PLOUHA  
**Lieu:** Le Palus  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

### 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, au bassin versant plus important, agricole en amont, recevant les pluviaux et le rejet de la station d'épuration de Plouha à mi parcours.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
24	2	0	0	0	<b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
92.3%	7.7%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
20/12/1999	38	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Le gisement contrôlé depuis janvier 1997 présente une qualité bactériologique fluctuante.

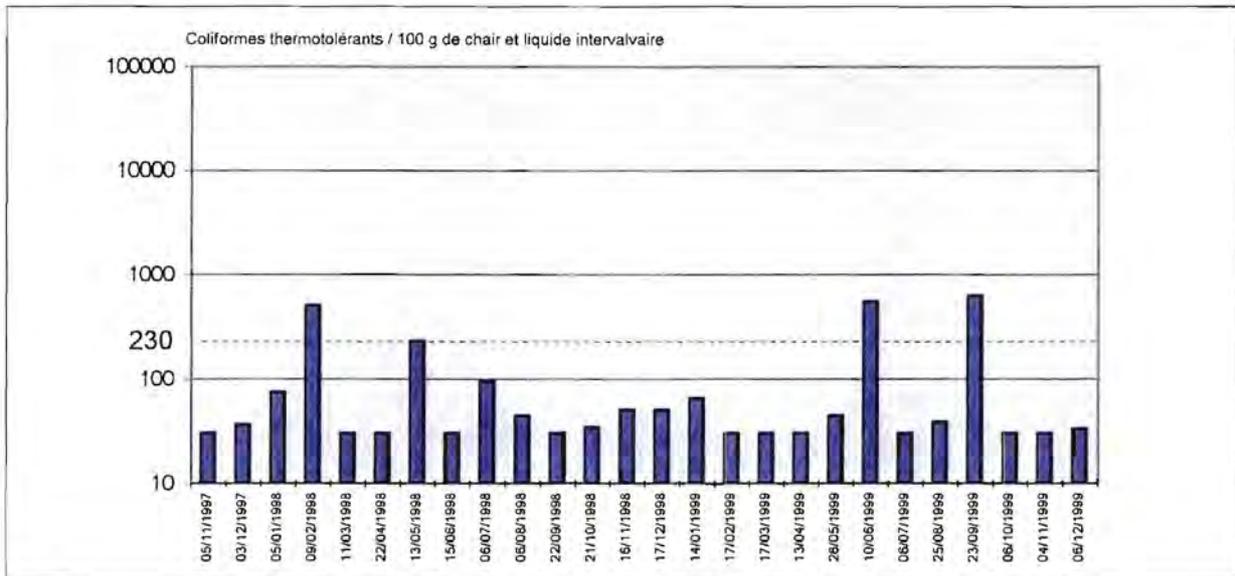


**Commune:** ETABLES SUR MER  
**Lieu:** Pors es Leu  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

### 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 mais moins accessible. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et à celle des eaux du Ponto, au bassin versant agricole à urbanisation diffuse, qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Plourhan puis celui de la station d'Etabels.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  <b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
22	4	0	0	0	
84.6%	15.4%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/1999	33	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Ce gisement a présenté des pointes de contaminations ( Oct.96, fév.98, juil. et sept.99 ). La qualité bactériologique est fluctuante. La consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire pour des personnes fragiles.

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT- MALO



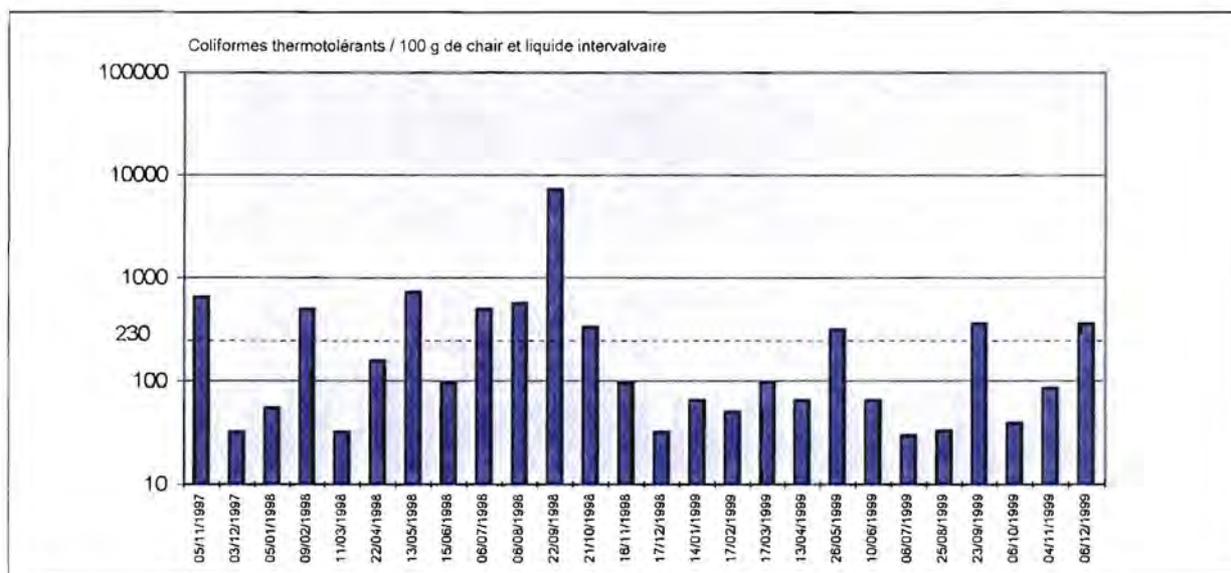
**Commune:** BINIC  
**Lieu:** Plage de la Banche  
**Coquillage:** Coques ( Cerastoderma edule )

## Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une partie de la plage de la Banche sur la commune de Binic. Les limites de ce gisement classé insalubre le 21 Décembre 51 ( Décision n° 85 de la Direction des Pêches Maritimes); ont été modifiées par l'arrêté N°69/96 de la DRAM du 9 MAI 96. L'arrêté de la DRAM N°215/96 donne les modalités d'exploitation de ce gisement. Ce gisement subit l'influence des apports de l'c et des rejets diffus de Binic et des petits cours d'eaux côtiers.

Ce gisement est actuellement classé **B** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
16	9	0	1	0	
61.5%	34.6%	0.0%	3.8%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
06/12/1999	366	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Ce gisement a présenté une qualité bactériologique dégradée avec des pics de contamination toute l'année, une amélioration est constatée en 1999 mais elle reste à vérifier.

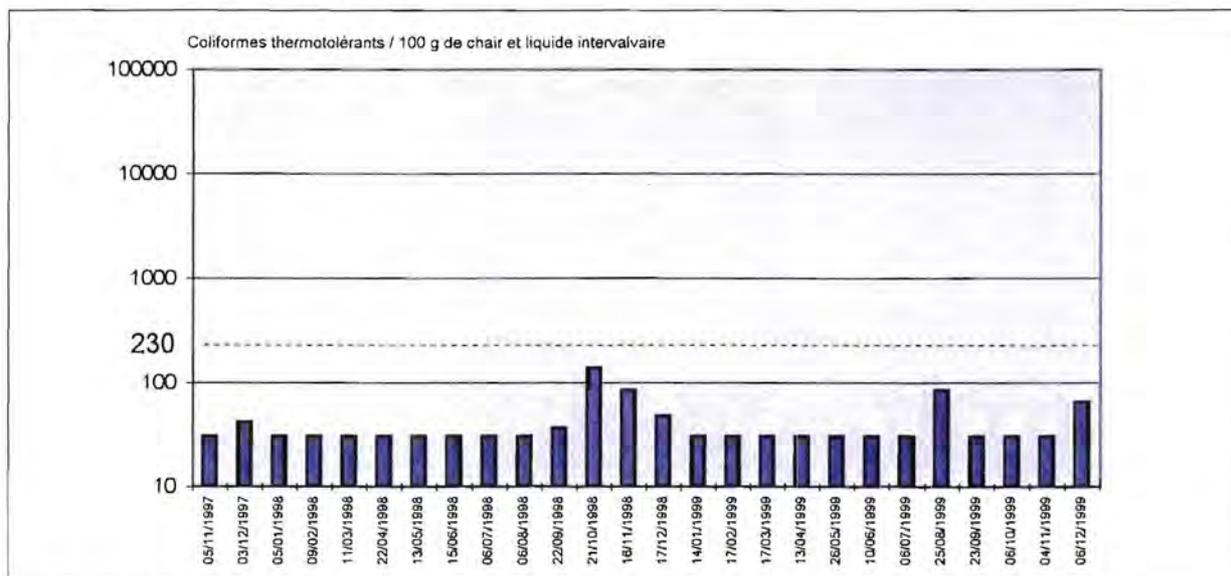


**Commune:** PORDIC  
**Lieu:** Le Petit Havre  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

### 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.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  <b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
26	0	0	0	0	
100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/1999	65	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Le gisement présente, depuis juin 1996, une bonne qualité bactériologique.

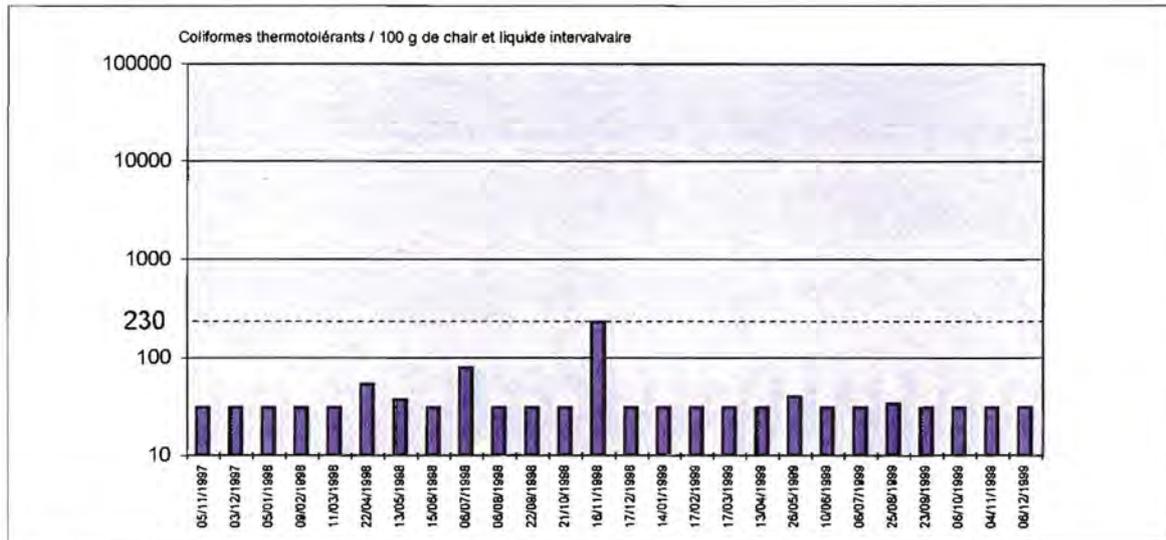


**Commune:** PLERIN  
**Lieu:** Rocher Martin  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

### Localisation / Environnement

Ce gisement se situe sur un îlot, à 500m au large de Martin plage, 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



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	
25	1	0	0	0	26
96.2%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Ce gisement, précédemment suivi par IFREMER, présente une bonne qualité bactériologique.



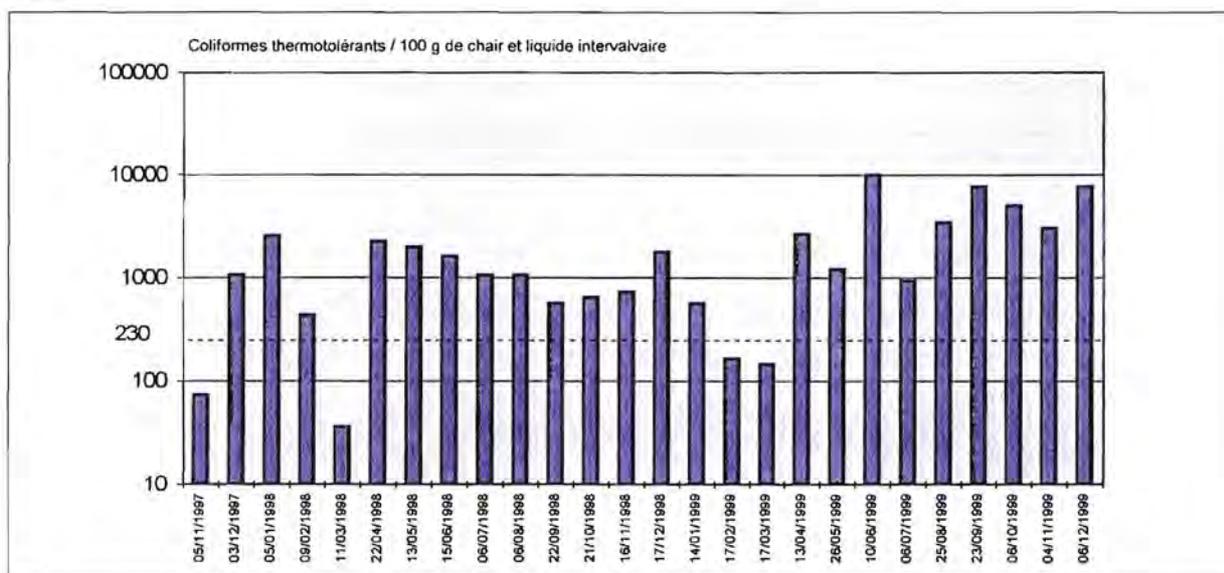
**Commune:** ST-BRIEUC  
**Lieu:** Le Valais  
**Coquillage:** Coques ( Cerastoderma edule )

## Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde largement dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Cette baie, située dans le fond de la baie de St-Brieuc, est profondément enclavée dans les terres entre Plérin, St-Brieuc et Languieux à l'ouest; Hillion à l'est et Yffiniac au sud. Cette baie reçoit les effluents de différents fleuves côtiers: Le Gouet, le Douvenant et l'Urne et les rejets diffus de l'agglomération briochine. Ce gisement fait l'objet d'une importante pêche professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **C** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 <b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
4	6	12	4	0	
15.4%	23.1%	46.2%	15.4%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
06/12/1999	7680	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

L'amélioration de la qualité bactériologique de cette partie du gisement constatée l'an passé ne s'est pas confirmée. **La consommation des coquillages pêchés dans cette zone présente un risque sanitaire majeur.**

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



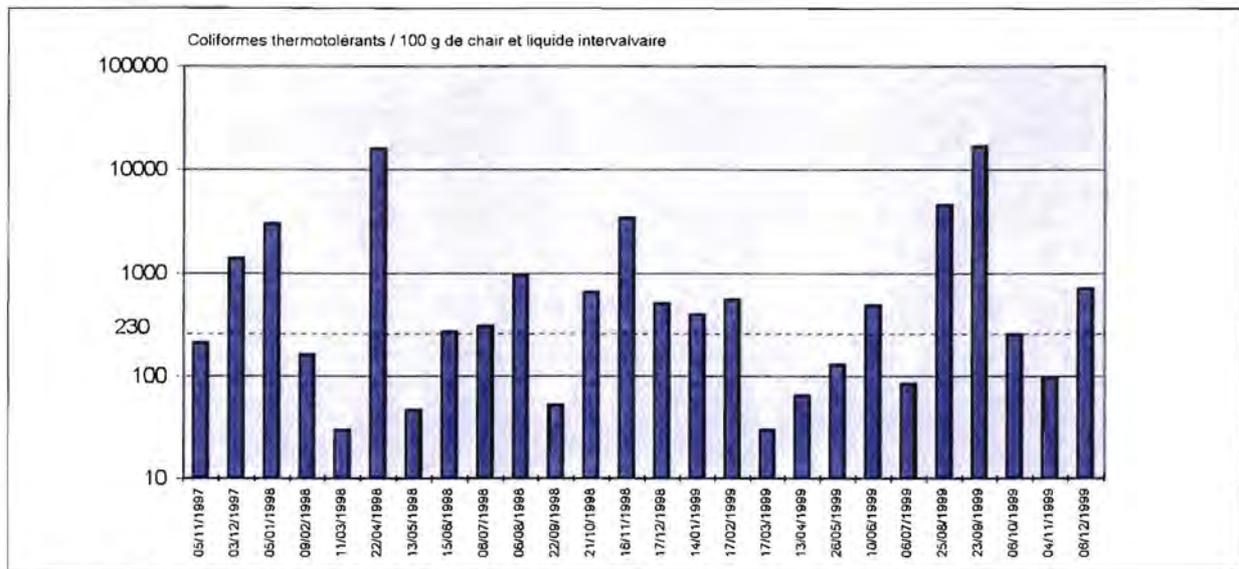
**Commune:** HILLION  
**Lieu:** Baie d'Yffiniac  
**Coquillage:** Coques (Cerastoderma edule)

## Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde largement dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Cette baie, située dans le fond de la baie de St-Brieuc, est profondément enclavée dans les terres entre Plérin, St-Brieuc et Langueux à l'ouest; Hillion à l'est et Yffiniac au sud. Cette baie reçoit les effluents de différents fleuves côtiers: Le Gouet, le Douvenant et l'Urne et les rejets diffus de l'agglomération briochine. Ce gisement fait l'objet d'une importante pêche professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **B** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
10	10	4	2	0	
38.5%	38.5%	15.4%	7.7%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
06/12/1999	711	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

La qualité sanitaire de cette partie est très fluctuante, des pics de contamination ont été constatés au cours de l'été 1999. La consommation des coquillages pêchés sur ce gisement présente un risque sanitaire.



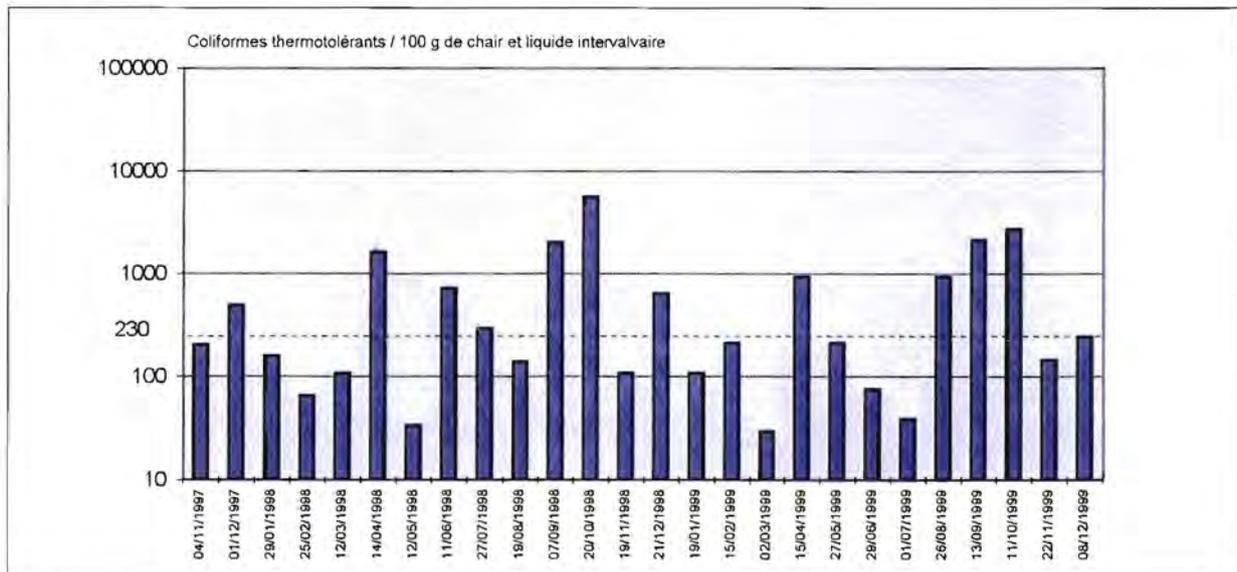
**Commune:** HILLION  
**Lieu:** Bouchots point A5  
**Coquillage:** Coques ( Cerastoderma edule )

## Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde largement dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Cette baie, située dans le fond de la baie de St-Brieuc, est profondément enclavée dans les terres entre Plérin, St-Brieuc et Languoux à l'ouest; Hillion à l'est et Yffiniac au sud. Cette baie reçoit les effluents de différents fleuves côtiers: Le Gouet, le Douvenant et l'Urne et les rejets diffus de l'agglomération briochine. Ce gisement fait l'objet d'une importante pêche professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **B** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
14	7	4	1	0	
53.8%	26.9%	15.4%	3.8%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
08/12/1999	246	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

La qualité sanitaire de cette partie du gisement reste très variable au cours de l'année. L'année 1999 s'est caractérisée par des contaminations à l'automne. La consommation des coquillages pêchés sur ce gisement présente un risque sanitaire.

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT- MALO



**Commune:** PLENEUF-VAL-ANDRE  
**Lieu:** Dahouet  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

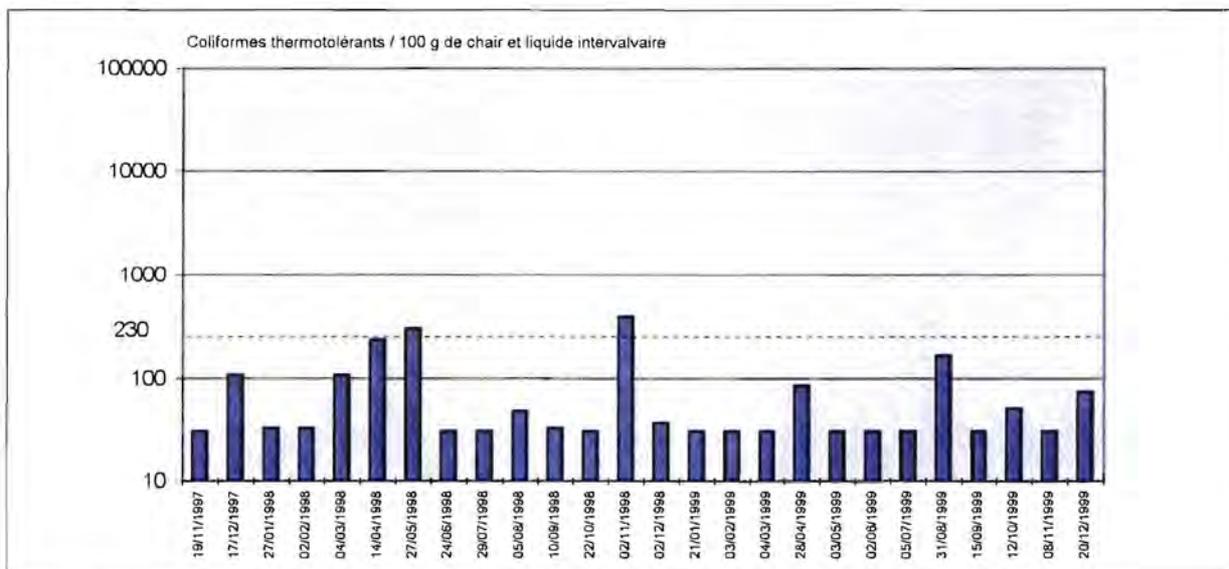
## Localisation / Environnement

Ce gisement se trouve à la sortie du port de Dahouet, 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 des arrêtés des 10 et 19 Février 1944, sous la dénomination de garderie de Dahouet.

Ce gisement est actuellement classé **B** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
23	3	0	0	0	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
88.5%	11.5%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
20/12/1999	74	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Les résultats obtenus au cours de l'année 1999 sont tous au dessous du seuil fixé par les normes de l'arrêté ministériel du 2/07/1996.



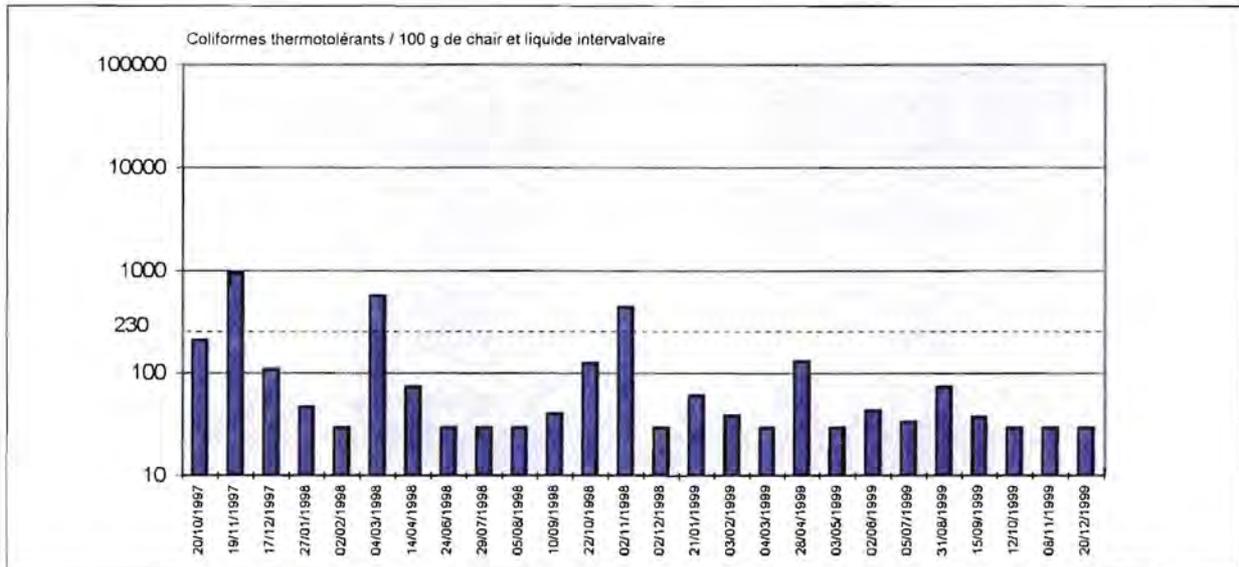
**Commune:** PLENEUF-VAL-ANDRE  
**Lieu:** Pointe de Pléneuf  
**Coquillage:** Moules ( Mytilus galloprovincialis)

## Localisation / Environnement

Ce gisement est situé à la pointe de Pléneuf derrière le petit port de Prégau. 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. L'exploitation de ce gisement de moules est règlementé par des arrêtés des 10 et 19 Février 1944, sous la dénomination de garderie de Dahouet.

Ce gisement est actuellement classé **B** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	
23	3	0	0	0	26
88.5%	11.5%	0.0%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
20/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Les résultats obtenus au cours de l'année 1999 sont tous au dessous du seuil fixé par les normes de l'arrêté ministériel du 2/07/1996.



**Commune:** ERQUY  
**Lieu:** Plage de St-Pabu  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

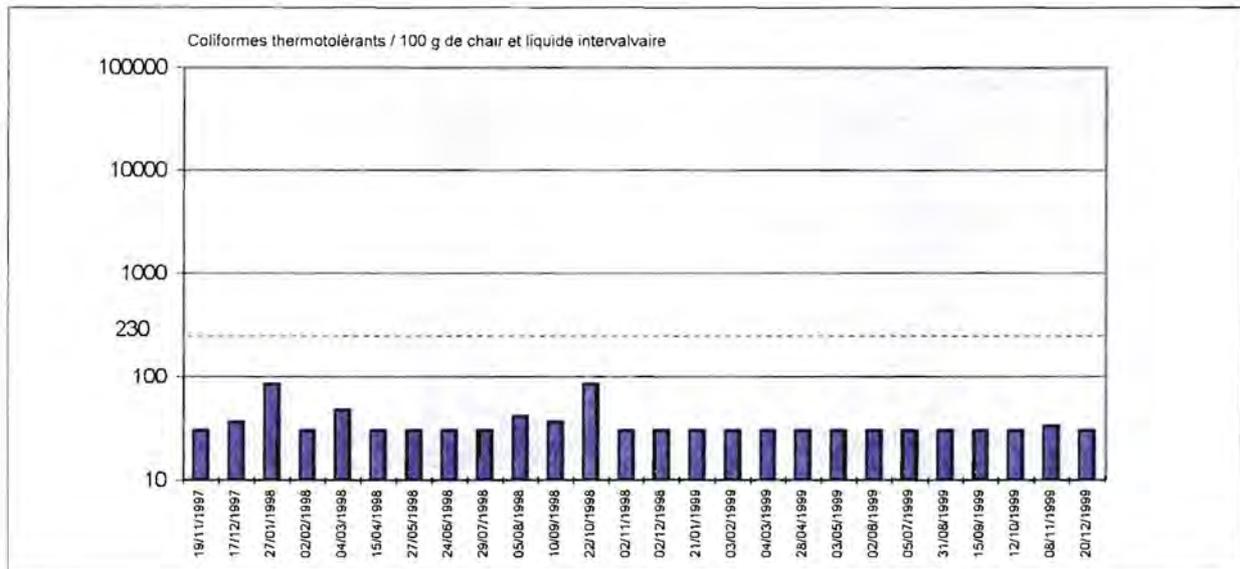
## Localisation / Environnement

Ce point de prélèvement est représentatif des gisements de moules situés sur cette côte. Les rochers disséminés le long de ces grandes plages, en sont tous recouverts, elles sont pêchées de façon très irrégulière.

Les moules présentes sur ces rochers, de type *Mytilus galloprovincialis*, ne sont réellement pleines, donc commercialisables, que pendant une très courte période d'avril à juin.

Ce gisement est actuellement classé **A** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	
26	0	0	0	0	26
100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
20/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Ce gisement présente une bonne qualité bactériologique.

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT- MALO



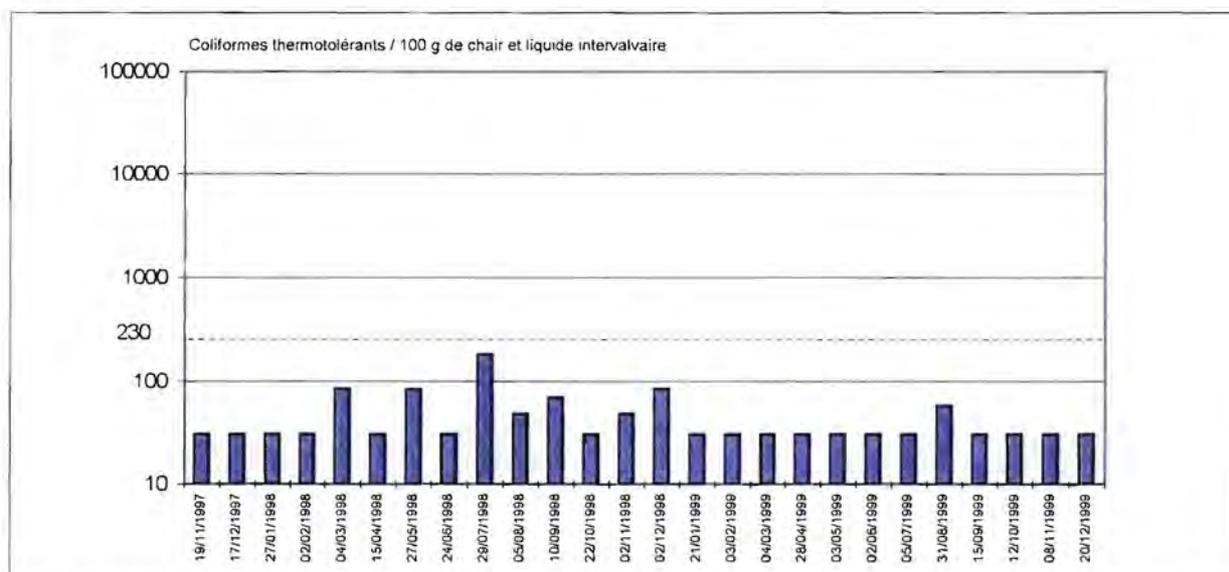
**Commune:** ERQUY  
**Lieu:** Pointe de la Houssaie  
**Coquillage:** Moules ( *Mytilus galloprovincialis* )

## Localisation / Environnement

Cette pointe est couverte de moules de type *Mytilus galloprovincialis* et fait l'objet d'une pêche récréative importante. Cette zone a été classée comme gisement naturel de moules par l'arrêté 48/98 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 **A** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	Ce gisement est de bonne qualité
26	0	0	0	0	
100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
20/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Ce gisement présente une bonne qualité bactériologique.

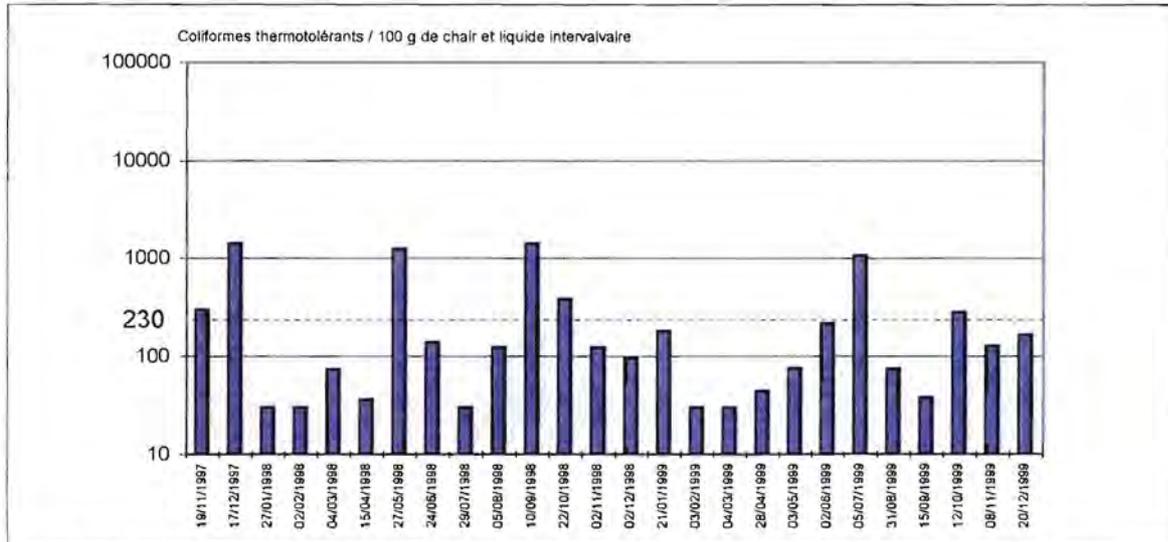


Commune: ERQUY  
Lieu: Plage du bourg  
Coquillage: Coques ( Cerastoderma edule )

### Localisation / Environnement

Le gisement de coques se situe au sud de la plage du bourg, à proximité de la pointe de la Houssaie. 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



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
19	3	4	0	0	
73.1%	11.5%	15.4%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MALVAIS	TRES MALVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
20/12/1999	165	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Ce gisement, précédemment suivi par IFREMER jusqu'en décembre 1998, présente une qualité bactériologique fluctuante avec des contaminations marquées.

**La consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire.**

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



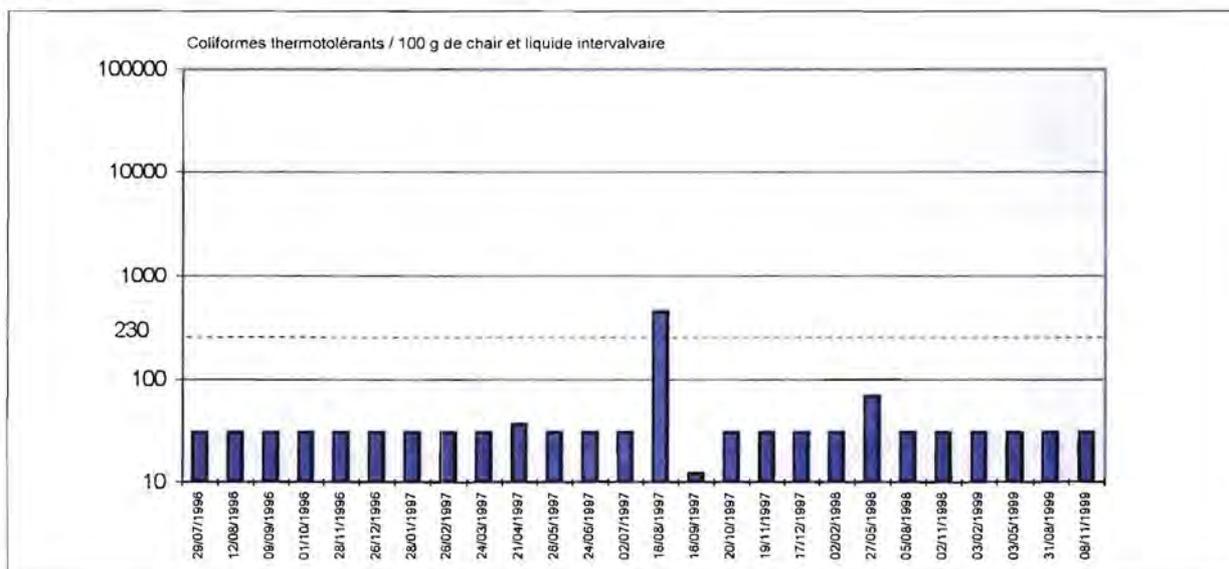
Commune: ERQUY  
Lieu: Plage du Portuais  
Coquillage: Moules ( Mytilus galloprovincialis)

## Localisation / Environnement

Ce gisement couvre l'ensemble des plateaux rocheux se situant entre le cap d'Erquy et le petit port de St-Michel. Le prélèvement est effectué sur la plage du Portuais, au niveau des rochers situés en limite de la plage du Guen. Aucun rejet direct ou indirect identifié n'arrive sur cette plage. Tout ce secteur est à forte activité balnéaire en période estivale. L'activité de pêche professionnelle est faible et cantonnée au printemps.

Ce gisement est actuellement classé **A** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 <b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
25	1	0	0	0	
96.2%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
08/11/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Ce gisement présente une bonne qualité microbiologique.



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

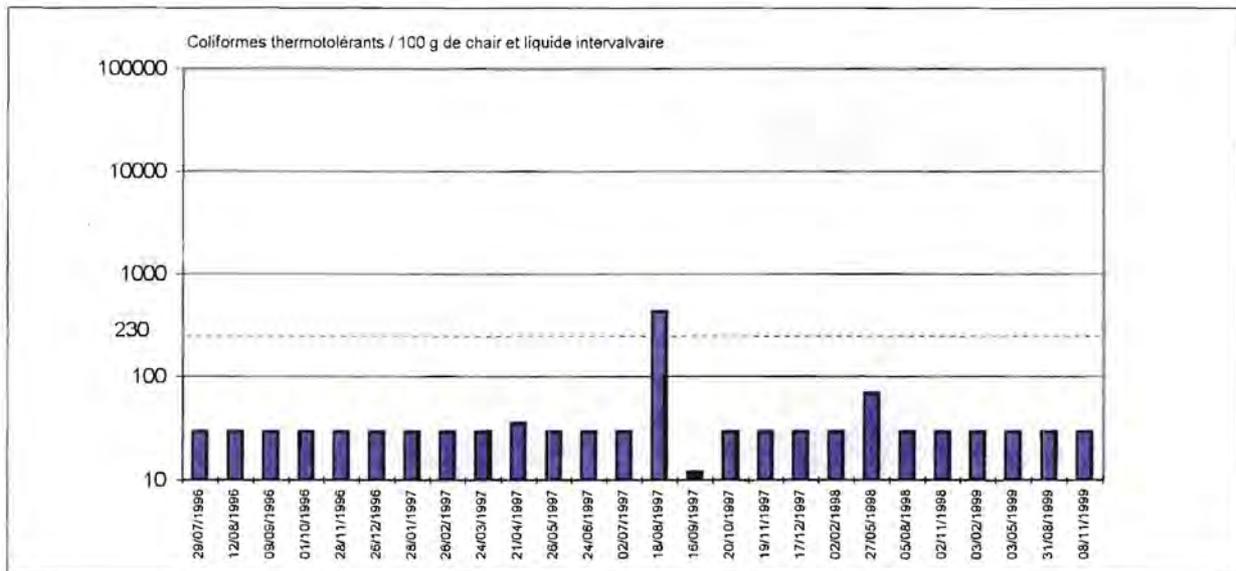
## Localisation / Environnement

Ce point se situe au niveau des anciennes carrières de grès rose du Routin, à proximité de la pointe de l'Assiette. Ce gisement fait l'objet d'une pêche professionnelle au printemps, aux mêmes périodes que les autres gisements mouliers côtiers.

Ce gisement est implanté sur des rochers face au large, 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 **A** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  Ce gisement est de bonne qualité
25	1	0	0	0	
96.2%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
08/11/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Ce gisement présente une bonne qualité microbologique.

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



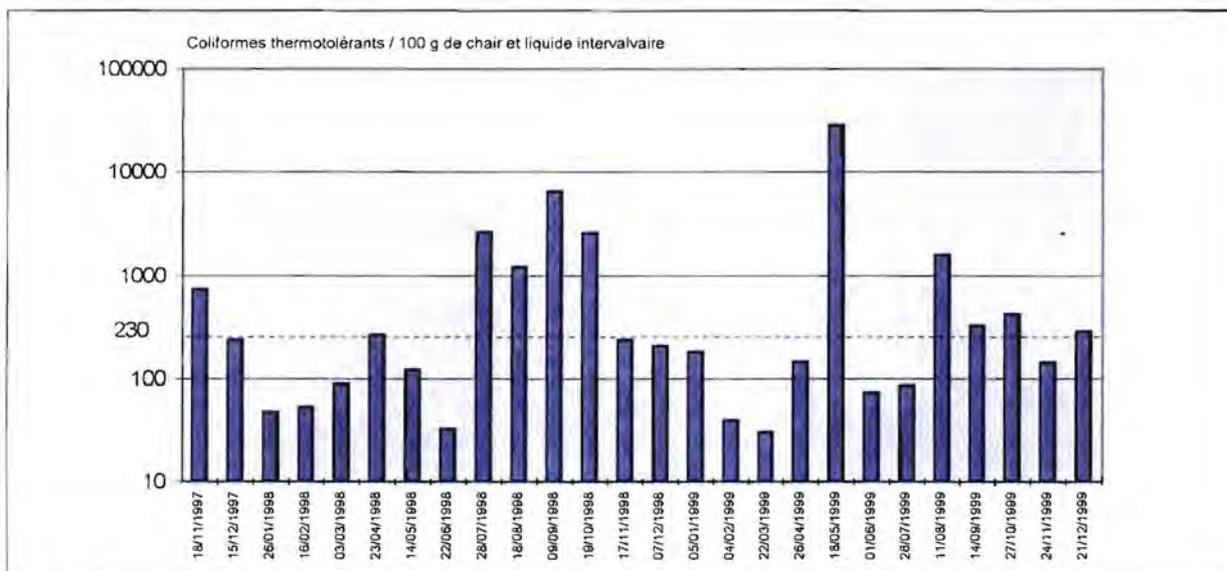
**Commune:** FREHEL  
**Lieu:** Baie de la Fresnaie  
**Coquillage:** Coques (Cerastoderma edule)

## Localisation / Environnement

Cette baie pénètre profondément dans les terres, elle est bordée des communes de St-Cast-le-Guildo à l'est, Fréhel à l'ouest et des communes de Matignou 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 à forte densité d'élevages intensifs. Depuis l'interdiction de 1989, ce gisement n'a fait l'objet d'aucune exploitation professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **C** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
13	7	4	2	0	
50.0%	26.9%	15.4%	7.7%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
21/12/1999	281	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

La qualité de ce gisement est très fluctuante. On note une tendance générale décroissante, malgré le très mauvais résultat de mai 1999. La consommation des coques pêchées dans cette zone présente un risque sanitaire.

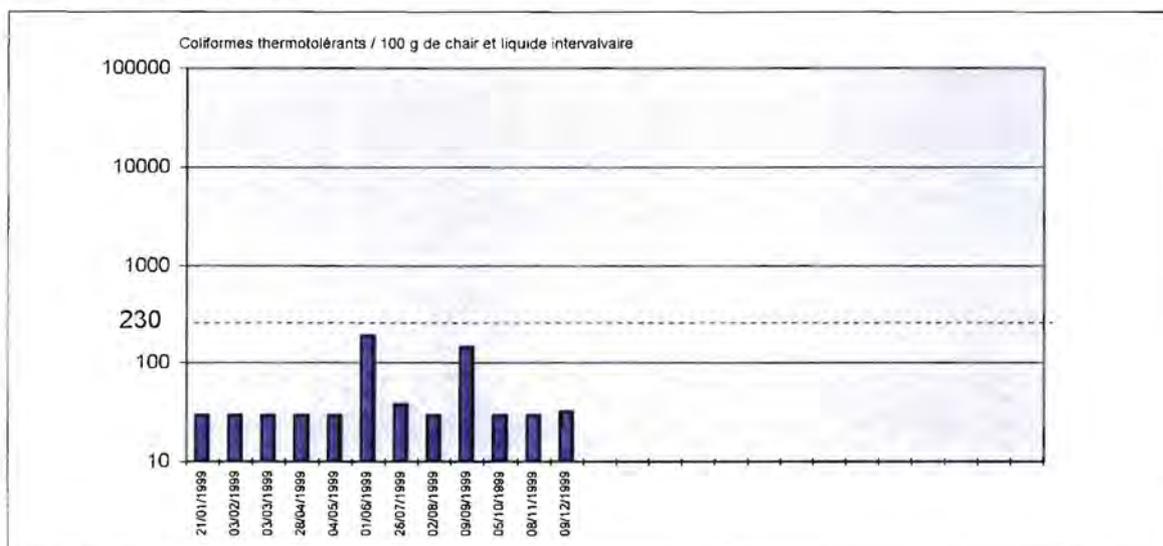


**Commune:** ST-CAST-LE-GUILDOD  
**Lieu:** Les Mielles  
**Coquillage:** Coques (*Cerastoderma edule*)

### 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.

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4500	>=4500 et <46000	>= 46000	12
12	0	0	0	0	
100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
09/12/1999	33	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

### Conclusion

Ce gisement n'est suivi que depuis le début de l'année 1999. Les résultats disponibles sont satisfaisants.

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT- MALO



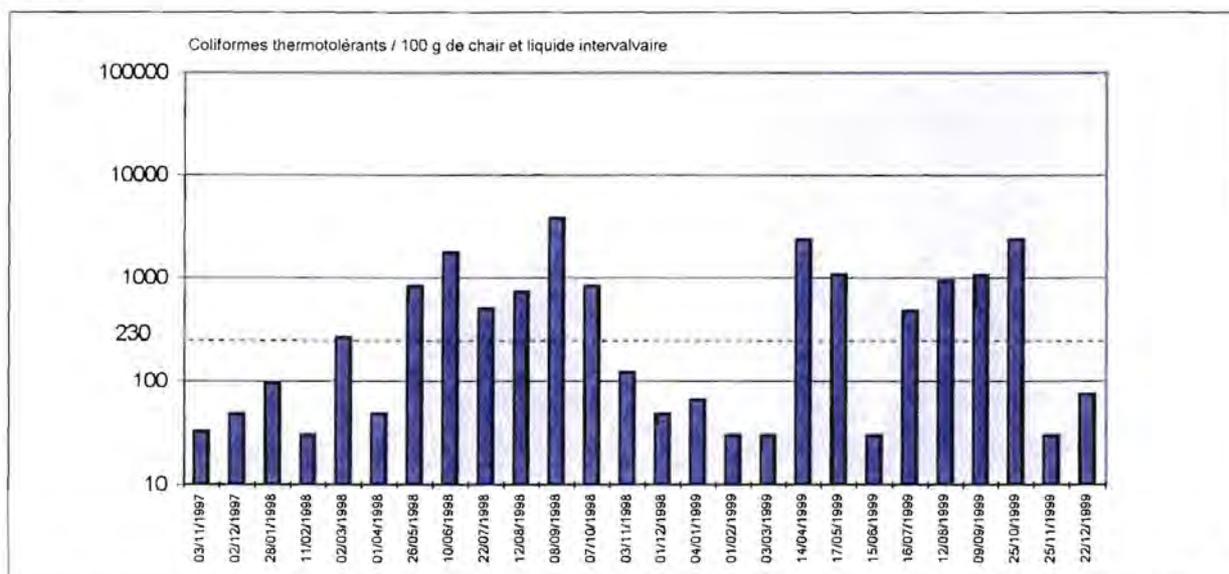
**Commune:** ST-CAST-LE-GUILDO  
**Lieu:** Baie de l'Arguenon  
**Coquillage:** Coques ( Cerastoderma edule)

## 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 fait l'objet d'une pêche à pied professionnelle régulière en été et début d'automne.

Ce gisement est actuellement classé **B** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26  <b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
13	7	6	0	0	
50.0%	26.9%	23.1%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
22/12/1999	74	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination. La consommation de ces coquillages sans purification, peut présenter un risque sanitaire.

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



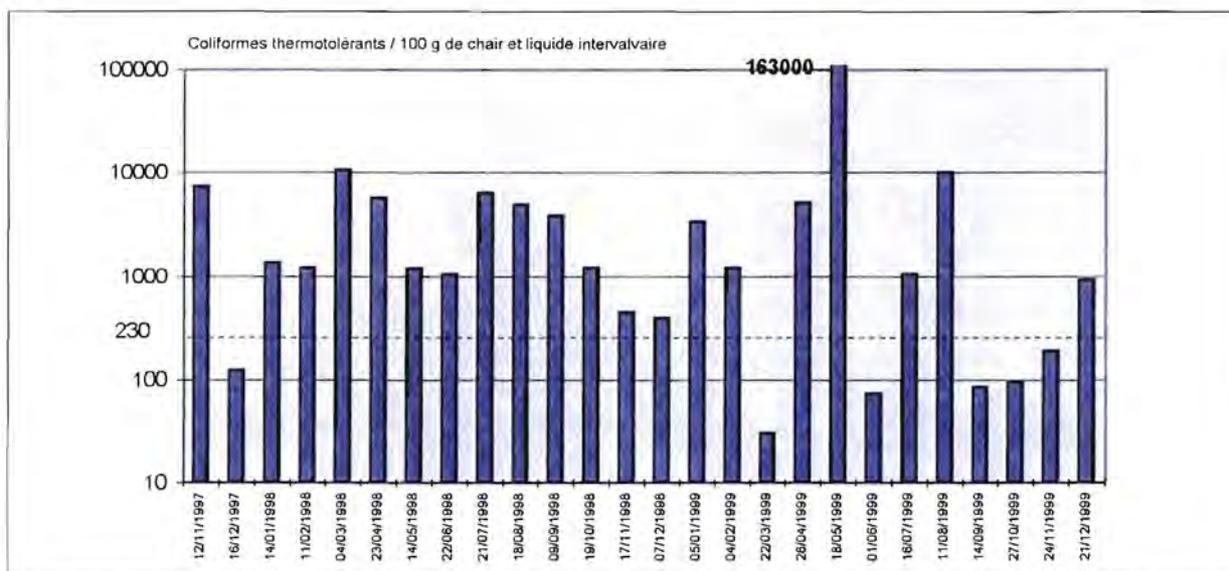
**Commune:** ST-JACUT-DE-LA-MER  
**Lieu:** La Manchette  
**Coquillage:** Coques ( Cerastoderma edule)

## 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 traversant la baie.

Ce gisement est actuellement classé **C** ( Arrêté Départemental du 9 Février 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
6	3	9	7	1	<b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
23.1%	11.5%	34.6%	26.9%	3.8%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
21/12/1999	924	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

La qualité de ce gisement ne s'améliore pas depuis le dernier classement sanitaire et conserve une mauvaise qualité. La consommation de ces coquillages présente un risque sanitaire majeur.

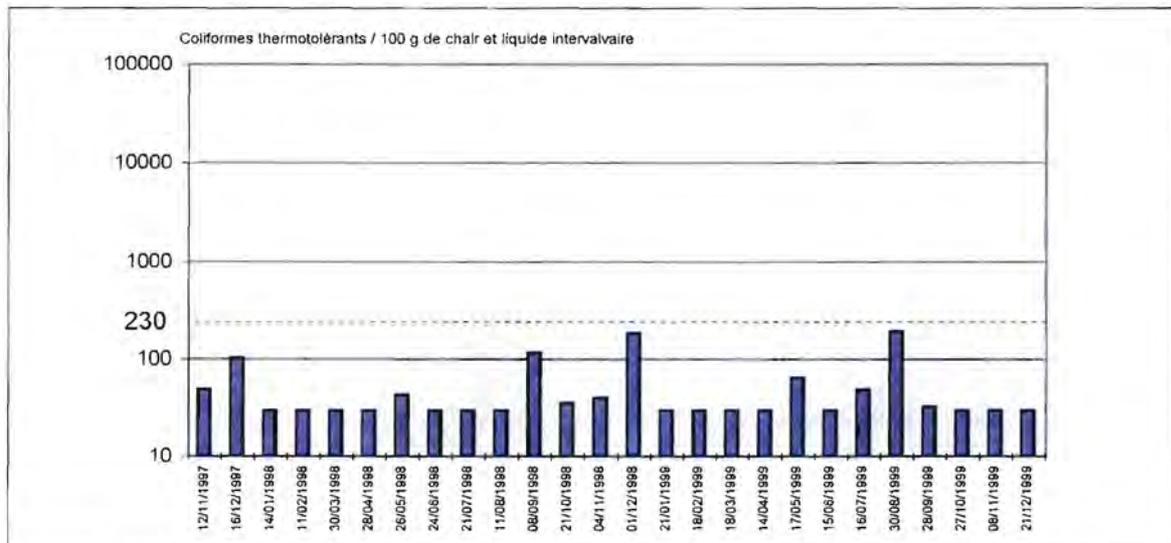


**Commune:** SAINT JACUT DE LA MER  
**Lieu:** Les Hébihens  
**Coquillage:** coques (*Cerastoderma edule*)

### 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. Eloigné de sources de contaminations ponctuelles sa qualité sanitaire peut varier en fonction de la courantologie et d'apports terrigènes plus ou moins éloignés (Baie de Lancieux, Baie de L'Arguenon)

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
26	0	0	0	0	
100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	<b>Ce gisement est de bonne qualité</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MALVAIS	TRES MALVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
21/12/1999	30	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Le gisement présente, depuis Mars 1997, une très bonne qualité bactériologique.

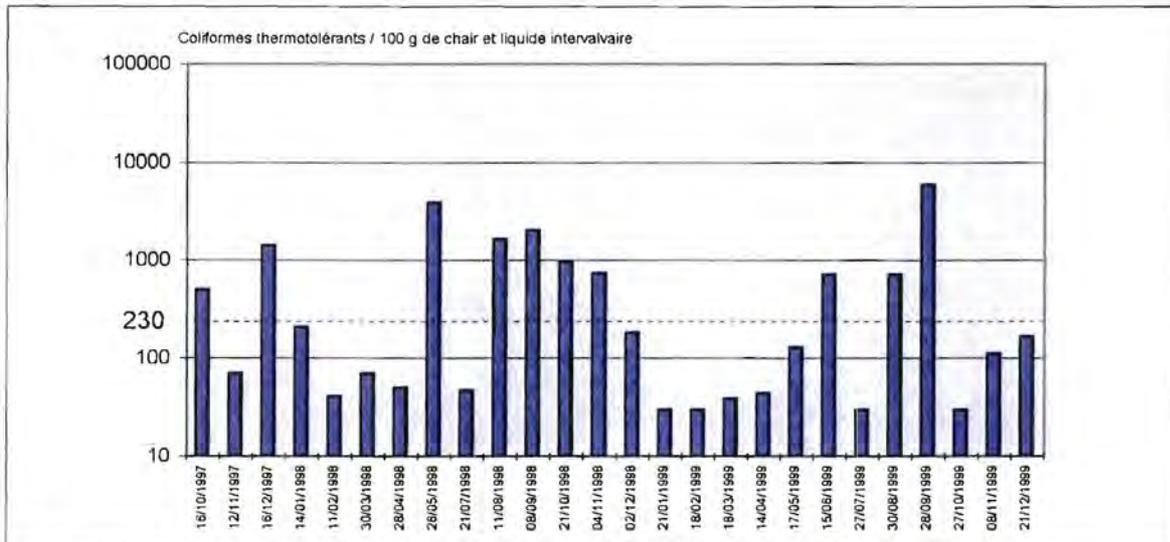


Commune: LANCIEUX  
Lieu: Saint Cieux  
Coquillage: coques (*Cerastoderma edule*)

### Localisation / Environnement

Ce gisement de fousseurs se situe au nord de la plage de Saint Cieux .  
Eloigné de sources de contaminations ponctuelles il est soumis à l'influence des différents apports de l' agglomération de Lancieux mais aussi à celle des eaux de jusant de la baie de Lancieux .

### Evolution des résultats d'analyses



### Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
16	5	4	1	0	
61.5%	19.2%	15.4%	3.8%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

### Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
21/12/1999	165	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

**Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.**

### Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des contaminations marquées  
La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire .

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT- MALO



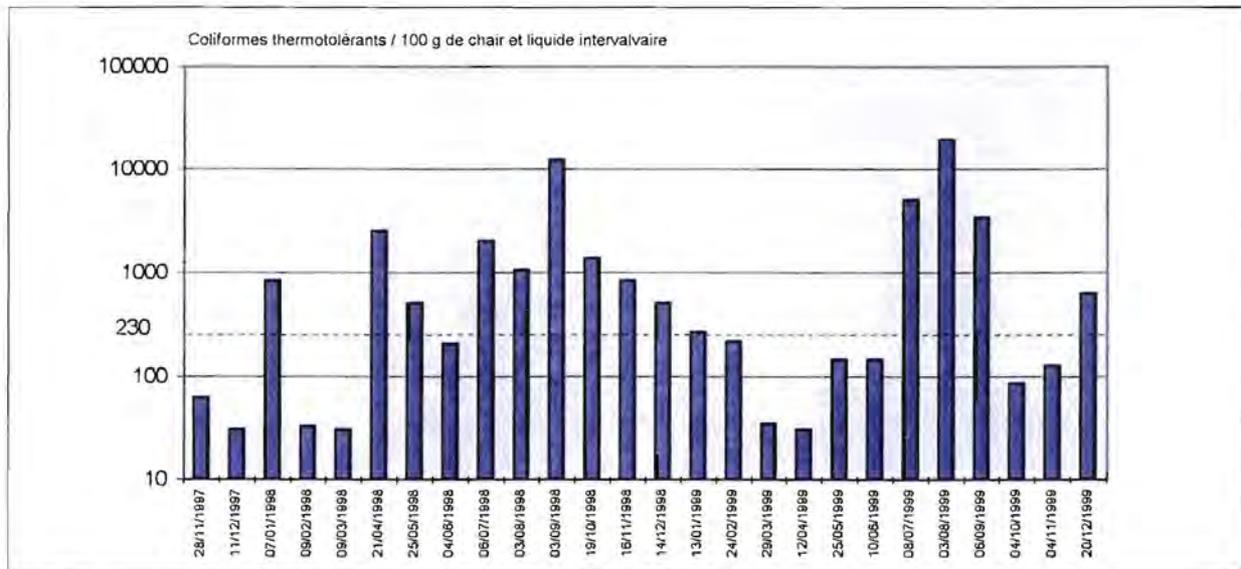
**Commune:** PLEUDIHEN-sur-RANCE  
**Lieu:** La Ville Ger  
**Coquillage:** Coques ( *Cerastoderma edule* )

## Localisation / Environnement

Situé en amont de la ria de la Rance, ce gisement couvre la vasière de la Ville Ger en Pleudihen.  
 Les coques ne sont pas exploitées professionnellement, mais une pêche récréative est liée à la présence du camping de la Ville Ger.  
 En été, la présence d'une algue toxique ( *Alexandrium minutum* ) accroît le risque lié à la consommation des coquillages.

Ce gisement est actuellement classé **C** ( Arrêté Interdépartemental de mars 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
12	6	5	3	0	<b>Ce gisement est de mauvaise qualité</b>
46.2%	23.1%	19.2%	11.5%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
20/12/1999	623	< 230 / 100 g

\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

## Conclusion

Forts pics estivaux de contamination. Gisement classé C au vu des résultats.

# Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT- MALO



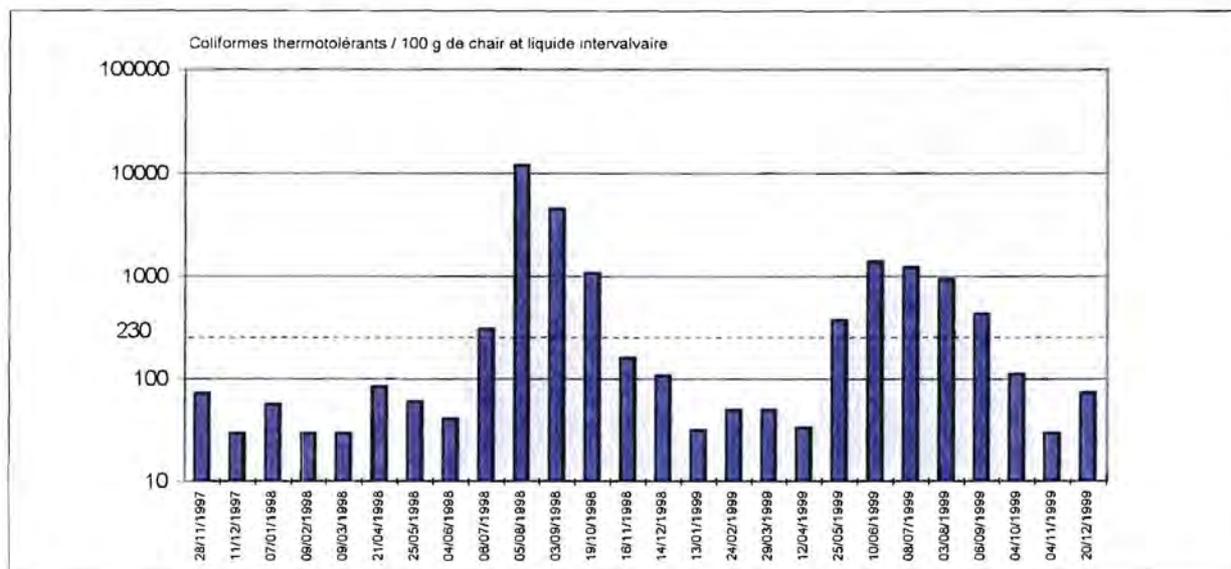
**Commune:** PLOUER-sur-RANCE  
**Lieu:** La Souhaitier  
**Coquillage:** Coques ( *Cerastoderma edule* )

## 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. En été, la présence de l'algue toxique *Alexandrium minutum* accroît le risque sanitaire.

Ce gisement est actuellement classé **B** ( Arrêté Interdépartemental de mars 2000 ).

## Evolution



## Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
17	4	4	1	0	
65.4%	15.4%	15.4%	3.8%	0.0%	<b>Ce gisement est de qualité moyenne</b>
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

## Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
20/12/1999	74	< 230 / 100 g

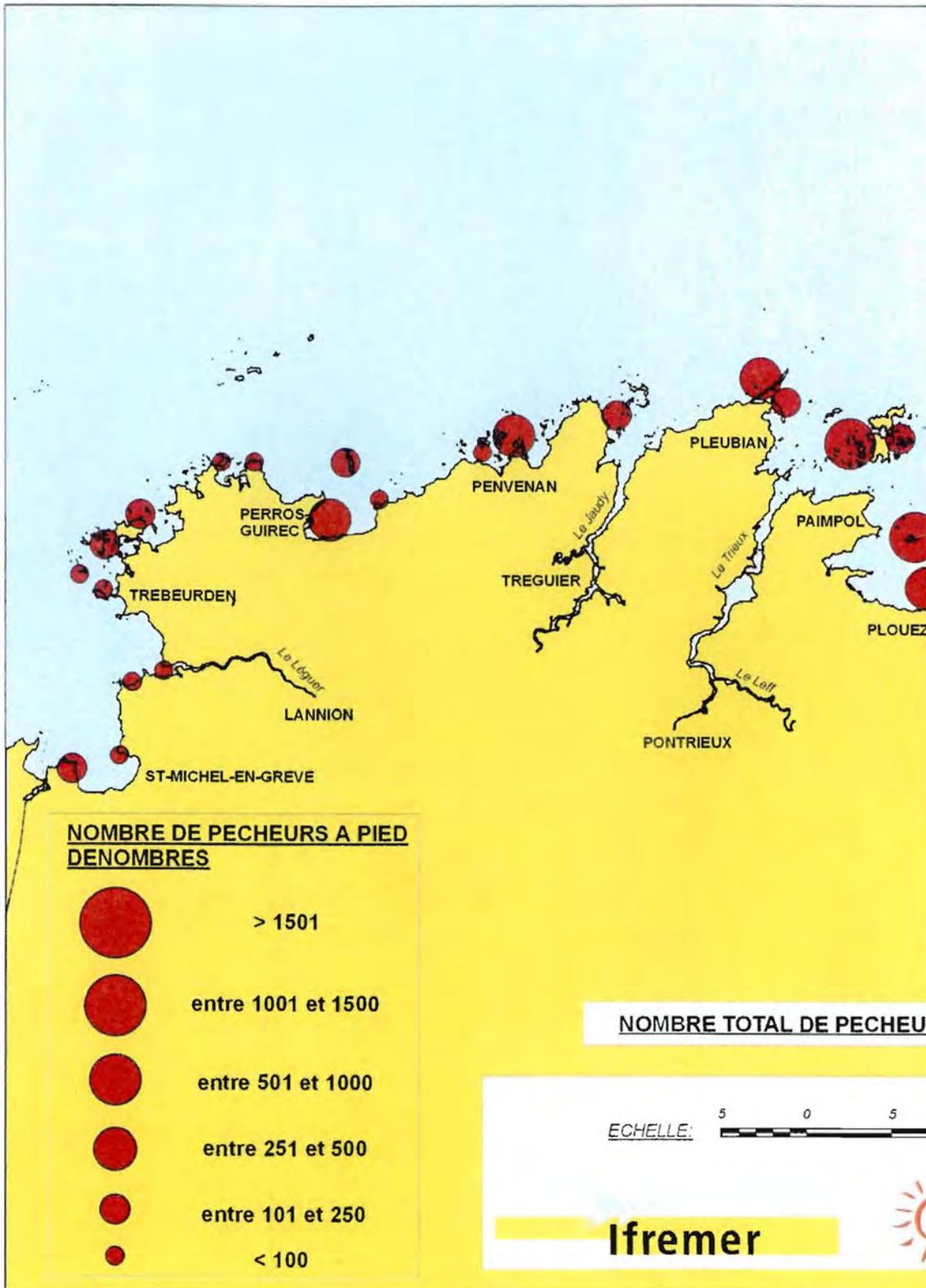
\* arrêté ministériel  
du 2/07/1996

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

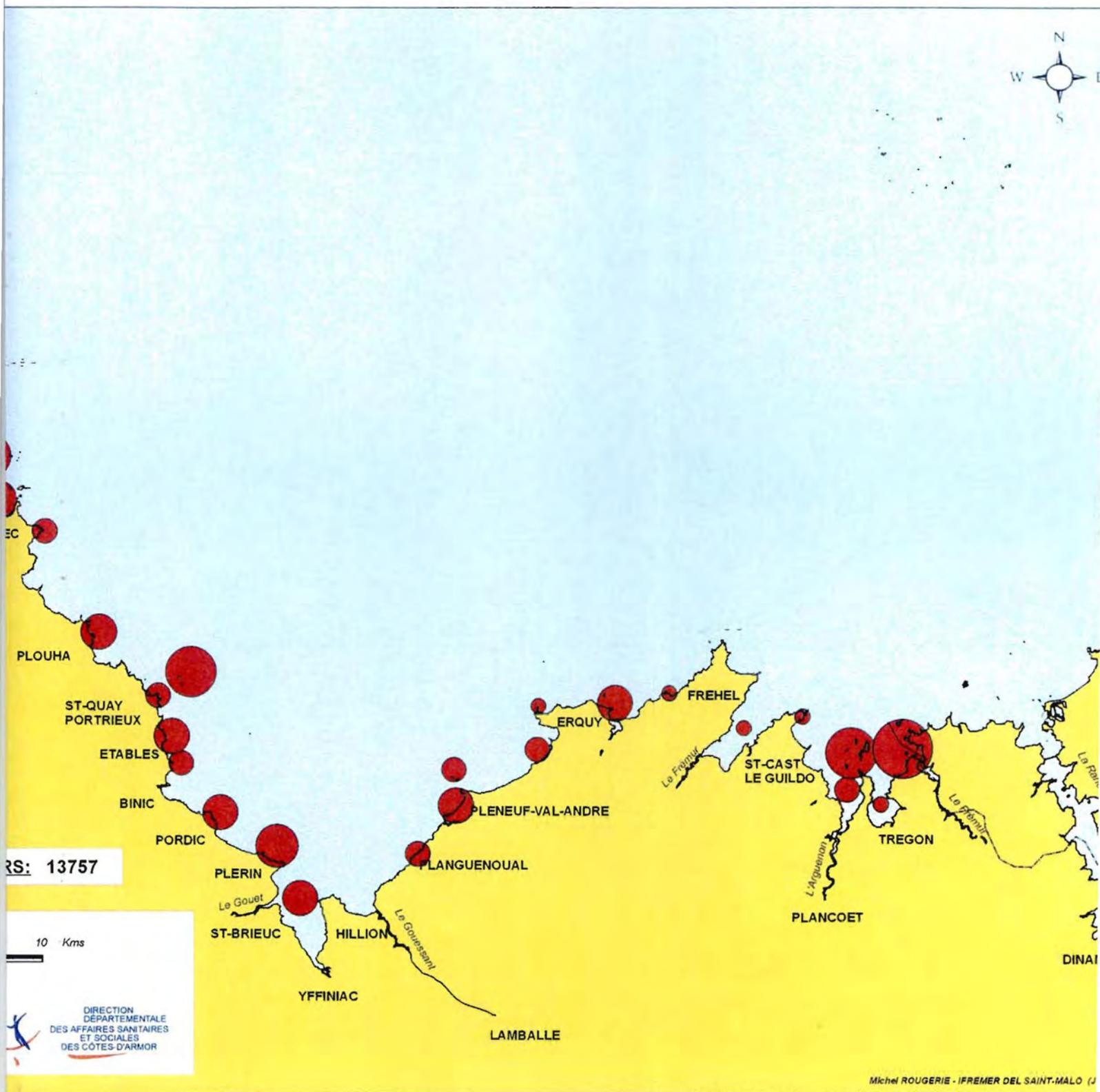
## Conclusion

Contamination fluctuante avec pics estivaux.

# FREQUENTATIONS DU I OBSERVEES PEN



**LITTORAL DES COTES D'ARMOR PAR LES PECHEURS A PIED  
DANT LES MAREES DE VIVES-EAUX EN SEPTEMBRE 97**



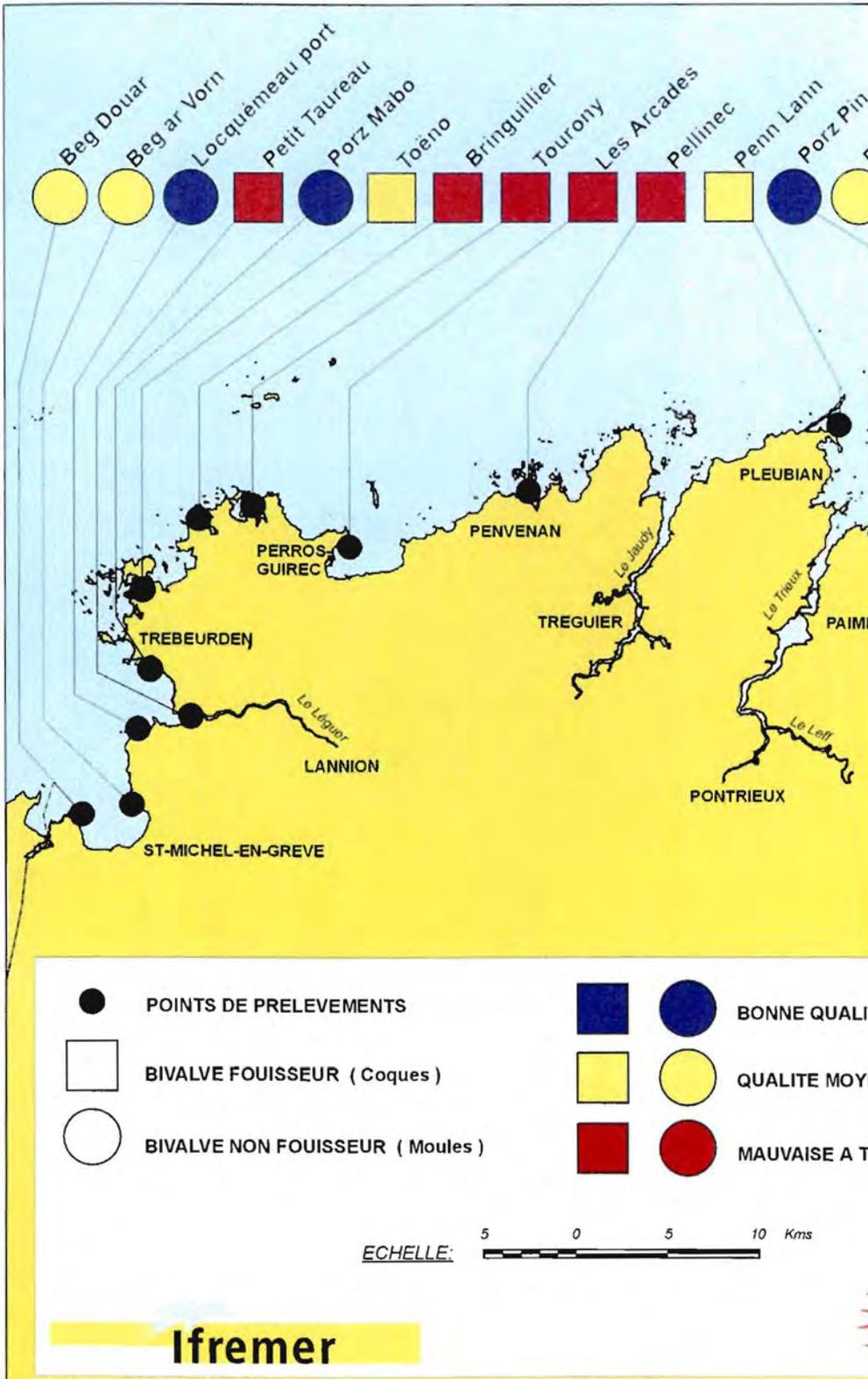
RS: 13757

10 Kms

DIRECTION DEPARTEMENTALE  
DES AFFAIRES SANITAIRES  
ET SOCIALES  
DES COTES D'ARMOR

Michel ROUGERIE - IFREMER DEL SAINT-MALO

ETAT DE LA



**QUALITE DES GISEMENTS COQUILLIERS DES COTES D'ARMOR**  
**(au 31/12/1999)**

