

673018

11/2002-ROU-3

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

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

Juin 2002

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

Année 2001



Pêche de coquillages en face de Launay Mal Nommé en Baie de Paimpol

Photo Michel Rougerie



agence
de l'eau
loire -
bretagne

IFREMER Bibliothèque de BREST



OEL09384

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

Juin 2002

Michel ROUGERIE **

Jean-Luc PRIGENT *

**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: mrougeri@ifremer.fr**

**DDASS 22 : Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales des Côtes d'Armor
IFREMER: Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer**

Juin 2002

1.	La pêche à pied dans les Côtes d'Armor.....	3
2.	Risque sanitaire.....	4
3.	La contamination des eaux littorales.....	5
3.1.	L'urbanisation et les activités artisanales et industrielles :.....	6
3.2.	L'Agriculture :	6
3.3.	Les activités nautiques :	6
4.	Méthodologie	7
4.1.	Réseau REMI (IFREMER)	7
4.2.	Réseau DDASS.....	8
5.	Interprétation	9
5.1.	Les zones de production surveillées dans le cadre du REMI	9
5.2.	Les zones de pêche de loisirs	10
6.	Information	11
7.	Résultats d'est en ouest	12
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
8.	Bilan au 01/01/2002.....	14
8.1.	Les zones de bonne qualité	14
8.2.	Les zones de qualité moyenne à médiocre.....	15
8.2.1.	Les gisements de qualité moyenne proches de la bonne qualité ...	15
8.2.2.	Les gisements présentant des contaminations saisonnières élevées ou sujets à des contaminations accidentelles.....	15
8.2.3.	les gisements présentant des contaminations chroniques	16
8.3.	Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise	16
9.	Fiches récapitulatives	18
10.	Conclusion.....	58

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 costarmoricain. (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 toxico-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 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.

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 de 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 sanitaire­ment 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 (*exemple: la plage du Portuais à Erquy*). Les gisements classés D sont interdits de pêche et ne font plus l'objet d'un suivi par l'Ifremer, leur suivi peut alors être repris par la DDASS dans leur réseau.

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

4.2. Réseau DDASS

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 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.

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.

Les lieux de prélèvements ont été reconnus sur place par des agents de la DDASS et d'IFREMER, ces derniers assurent les prélèvements pour le compte de la DDASS. Les analyses sont effectuées par le laboratoire



d'analyses IFREMER de ST-MALO et les résultats sont transmis 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 des 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 1 000 E.c.	1 000 à 4 600 E.c.	4 600 à 46 000 E.c.	> 46 000 E.c.
Zone A	90 % des résultats	10 % maximum			
Zone B	90 % des résultats minimum			10 % maximum	
Zone C	90 % des résultats au minimum				10 % maximum
Zone D	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 d'une zone a été faite sur les 26 derniers résultats (ou sur la totalité des résultats disponibles si le point de prélèvement est récent et comporte moins de 26 résultats) et ces zones 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 sur certains sites et la pêche y être 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 cette zone, est réglementée par l'arrêté préfectoral du 9 Février 2000. Depuis cette date, un certain nombre d'arrêtés modificatifs ont été pris en fonction de l'évolution sanitaire de ces gisements. Il en est fait mention sur les fiches jointes en annexe.

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.

En dehors des zones d'activité professionnelle, la DDASS transmet 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. 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 St-Brieuc	Hillion	Coques
- 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
- Traou nod	Ploubazlanec	Coques
- Le Ledano	Paimpol	Coques
- Penn Lann	Pleubian	Coques
- Pellinec	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 léguer)	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 31/12/2001 sur les 39 points de prélèvement est annexée (**annexe 3**) à la fin de ce dossier.

Sur chaque fiche , un certain nombre d'informations a été porté.

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 apparaissent en 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 01/01/2002

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 à Très mauvaise	TOTAL
Coques	1	8	14	23
Moules	9	7	0	16
Total	10	15	14	39
%	25.6%	38.5%	35.9%	

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*).

On peut constater une nette dégradation de la qualité générale des gisements, et en particulier des gisements de coques. Le pourcentage de gisements classés dans les qualité "Bonne" et "Moyenne à Médiocre" baisse respectivement de 31,6 à 25,6% et de 44,7 à 38,5%, ceux de qualité "Mauvaise à Très mauvaise" monte de 23,7 à 35,9%.

8.1. Les zones de bonne qualité

Il existe des zones de bonne qualité:

St-Jacut-de-la-Mer	Les Hébihens	Coques
Fréhel	Le Vieux Bourg	Moules
Erquy	Le Portuais	Moules
Erquy	La Houssaie	Moules
Erquy	St-Pabu	Moules
Pléneuf-val-André	Pointe de Pléneuf	Moules



Plérin	Rocher Martin	Moules
Pordic	Le Petit Havre	Moules
Plouezec	Pors Pin	Moules
Plestin-les-grèves	Beg Douar	Moules

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

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 de qualité moyenne proches de la bonne qualité

Malgré leur classement, la consommation de coquillages pêchés sur ces gisements ne présente pas un risque sanitaire majeur, hormis pour des personnes fragiles.

Pléneuf-Val-André	Dahouët	Moules
Plouha	Le Palus	Moules
Pleubian	Penn Lann	Coques
Tredrez-Locquémeau	Port	Moules

Remarque: Le gisement dit de *Dahouët* est classé en B dans l'arrêté départemental de classement des zones conchylicoles du 9 Février 2000. Cependant, dans les limites de l'emprise du port, la pêche à pied y 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.

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



St-Cast-le-Guildo	Baie de l'Arguenon	Coques
Fréhel	Baie de la Fresnaie	Coques
Etables	Port-es-Leu	Moules
Plouha	Port Moguer	Moules
Trébeurden	Pors Mabo	Moules

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

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

8.2.3. les gisements présentant des contaminations chroniques

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.

Lancieux	St-Cieux	Coques
Erquy	Plage du Bourg	Coques
Hillion	Baie de Morieux	Coques
Binic	La Banche	Coques
Paimpol	Le lédano	Coques
Trédrez-Locquémeau	Beg Ar Vorn	Moules

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

8.3. Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise

Langrolay-Plouer	La Souhaitier	Coques
Pleudihen/Rance	La Ville Ger	Coques
St-Jacut-de-la-Mer	La Manchette	Coques
St-Cast-le-Guildo	Les Mielles	Coques
Hillion	Baie de St-Brieuc	Coques



Yffiniac	Baie d'Yffiniac	Coques
St-Brieuc	Le Valais	Coques
Ploubazlanec	Traou nod	Coques
Penvenan	Pellinec	Coques
Perros-Guirec	Les Arcades	Coques
Trégastel	Tourony	Coques
Trégastel	Bringuillier	Coques
Trébeurden	Toëno	Coques
Lannion	Le Petit Taureau	Coques

Treize sites présentent une mauvaise qualité, et un une très mauvaise qualité (Le Valais).

Sur l'ensemble de ces gisements, des arrêtés préfectoraux interdisent la pêche récréative.

Pour les points Toëno à Trébeurden et Les Mielles à St-Cast-le-Guildo, ce classement ne relève que d'un très mauvais résultat déclassant ces zones (respectivement 83300 le 21/5/2001 et 110000 le 6/8/2001). On peut les considérer comme accidentel et dus à un dysfonctionnement exceptionnel.

En raison du niveau de contamination observée, le banc du guer (le petit taureau) a été classé D par arrêté préfectoral du 14 novembre 2000. La consommation de coquillages pêchés sur ce gisement est dangereuse et fortement proscrite. Au vu des résultats, l'exploitation du gisement de coques de la baie d'Yffiniac (Points: Le Valais, Baie d'Yffiniac et Baie de St-Brieuc) n'a pas été autorisé cette année pour les professionnels.

Les risques sanitaires sont majeurs sur ces gisements en raison de leur forte fréquentation.

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.



9. Fiches récapitulatives

39 fiches récapitulatives pour chaque point de prélèvement suivi avec des données portant sur les 26 derniers résultats.

Sur les points de création plus récente, le nombre de résultats peut être inférieur à 26, et représente dans ce cas la totalité des résultats disponibles.

Les fiches sont toutes construites de la même façon:

- en haut à gauche, le logo du service responsable du suivi du point concerné
- des renseignements sur la localisation du point et l'espèce échantillonnée avec quelques informations
- un graphe représentant les 26 résultats
- un tableau de répartition des résultats et leur pourcentage par classe bactériologique, ainsi qu'une appréciation de la qualité du gisement
- le dernier résultat disponible en 2001 et sa conformité aux normes
- une conclusion avec des mises en garde éventuelles.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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'Armonque 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

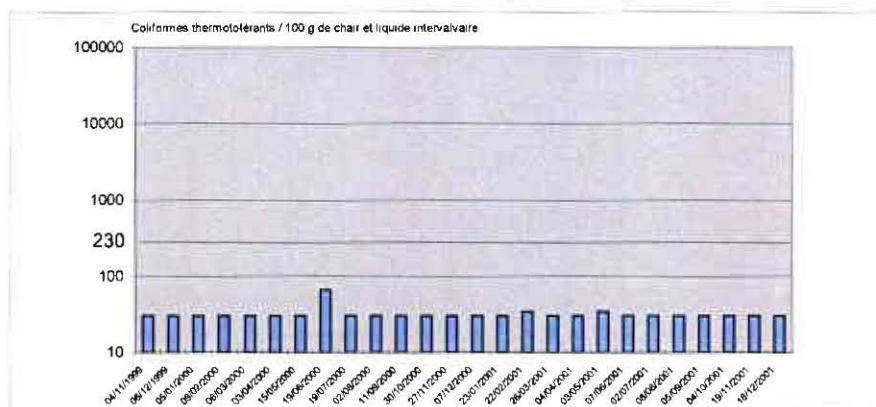


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4000	>=4000 et <46000	>= 45000	26
100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MÉDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	Ce gisement est de bonne qualité

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
18/12/2001	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 dans le passé une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination élevés. Depuis mai 1998, les résultats sont de bonne qualité.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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

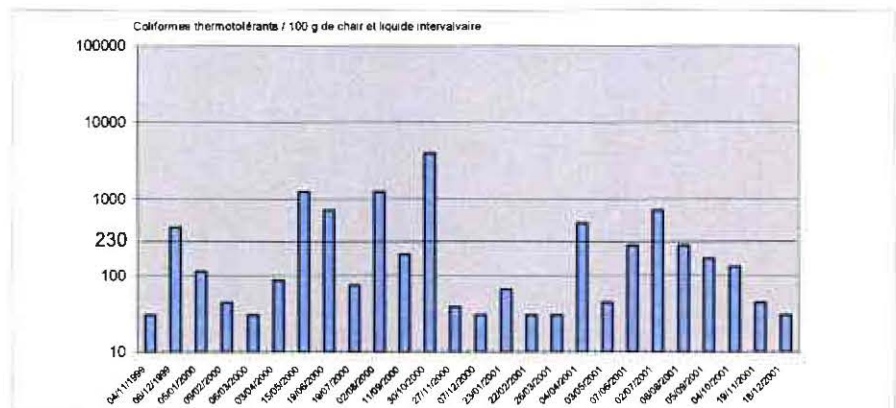


Tableau de répartition

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
17	0	3	0	0	
65.4%	23.1%	11.5%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MÉDIocre	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
18/12/2001	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 fluctuante avec des contaminations marquées. La consommation de coquillages de ce site peut présenter un **risque sanitaire pour les personnes fragiles**.





Service SANTÉ / ENVIRONNEMENT



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

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses

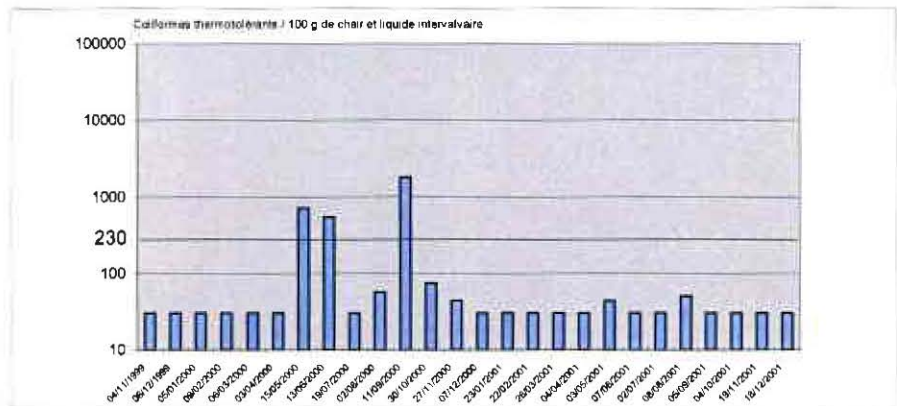


Tableau de répartition

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
23	2	1	0	0	
88.5%	7.7%	3.8%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MÉDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
18/12/2001	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. En mai et juin 2000, une légère dégradation a été observée suivie d'un pic en septembre, depuis les résultats sont satisfaisants.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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 **D** (Arrêté Départemental modificatif du 14 Novembre 2000).

Evolution

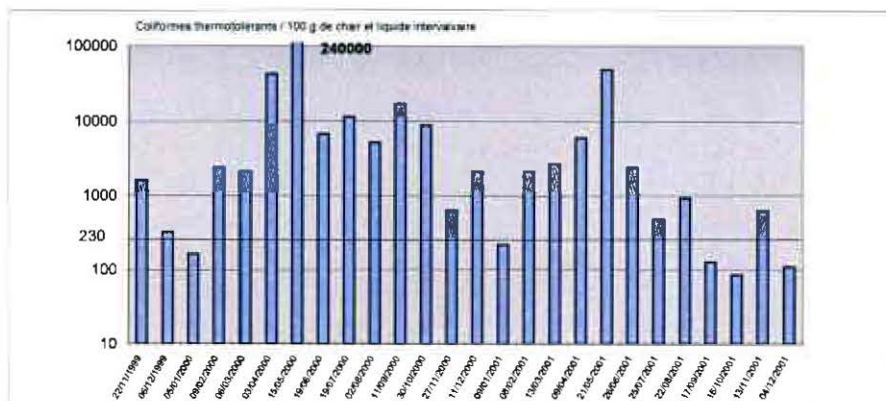


Tableau de répartition

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
5	5	7	7	2	
19.2%	18.2%	26.9%	26.9%	7.7%	
BON	MOYEN	MÉDIocre	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	Ce gisement est de mauvaise qualité

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
04/12/2001	110	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel
du 2/07/1996

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

Conclusion

Très fortes contaminations. La consommation des coquillages provenant de ce gisement présente un risque sanitaire majeur. La pêche y est maintenant interdite.





Service SANTÉ / ENVIRONNEMENT



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

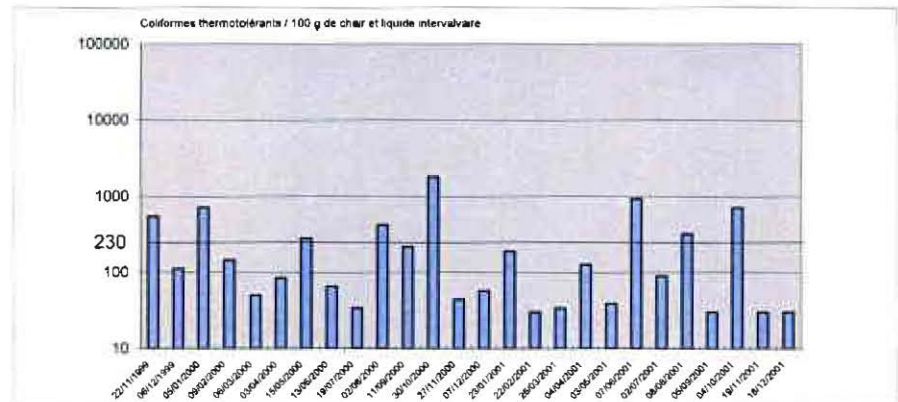


Tableau de répartition

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
18	7	1	0	0	
69.2%	26.9%	3.8%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
18/12/2001	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 une qualité bactériologique fluctuante avec des contaminations marquées. La qualité sanitaire du gisement s'est amélioré, cependant la consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire pour les personnes fragiles.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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.

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

Evolution des résultats d'analyses

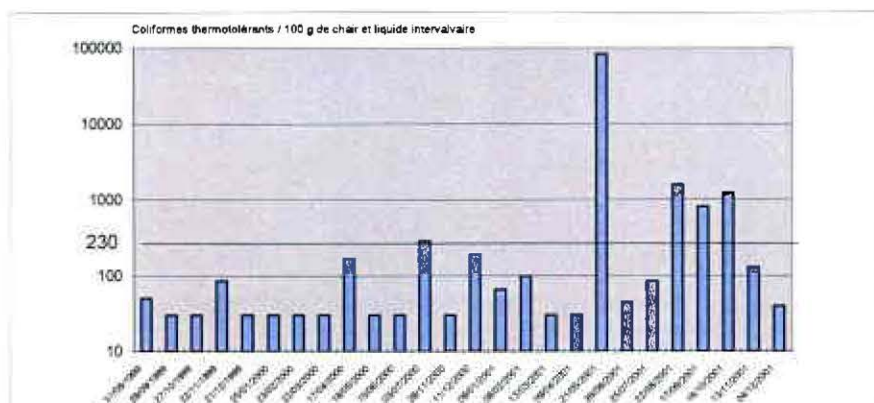


Tableau de répartition

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	38
21	3	2	0	1	
50.8%	7.7%	7.7%	0.0%	3.6%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MÉDIocre	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
04/12/2001	39	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel du 2/07/1996

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

Conclusion

Le suivi de ce gisement est assuré par Ifremer. Un fort pic de contamination a été constaté lors du prélèvement du mois de mai 2001. Le prélèvement de contrôle fait le 26 [66 E Coli/100 ml], semble confirmer le caractère accidentel de ce résultat. Une dégradation a été constatée en début d'automne.





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

Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'ouest de Tregastel, 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 Tregastel. 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

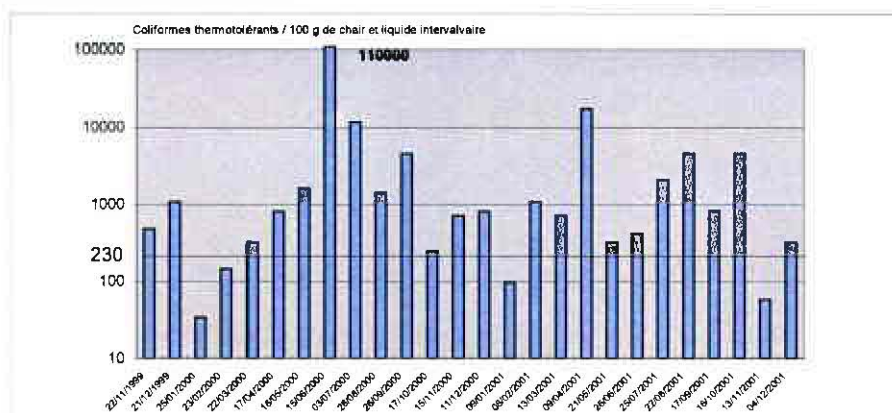


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Elian Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
15.4%	42.3%	30.8%	7.7%	3.8%	
BON	MOYEN	MÉDIOCRE	MALVAIS	TRES MALVAIS	Ce gisement est de mauvaise qualité

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
04/12/2001	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

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 interdite.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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 Costaérés, en bordure du chenal d'accès au port de Ploumanach. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et à celles des apports diffus des zones urbanisées proches (Perros-Ploumanach, 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 Costaérés et la roche Beg Ar Fro, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

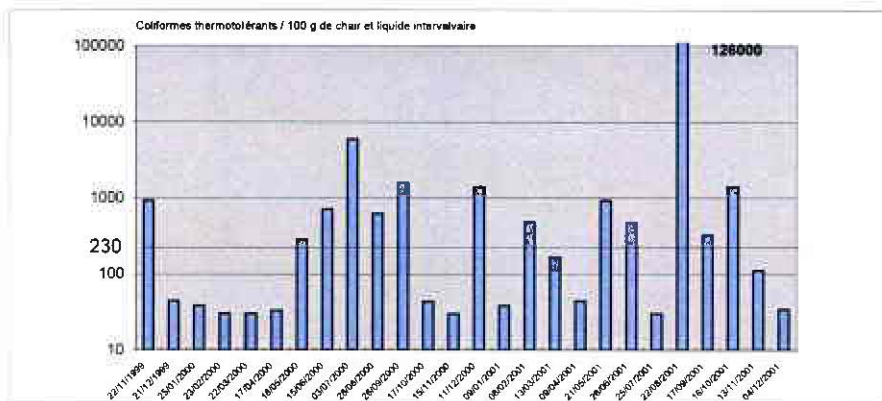


Tableau de répartition

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 =8000	=8000	26
13	3	1	1	1	
50.0%	30.8%	11.5%	3.8%	3.8%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MÉDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
04/12/2001	34	< 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 interdite.





Service **SANTÉ / ENVIRONNEMENT**



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 de nombreux apports terrigènes se déversant dans l'anse de Perros : 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 Trestringnel et la pointe de Kenvon, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000

Evolution des résultats d'analyses

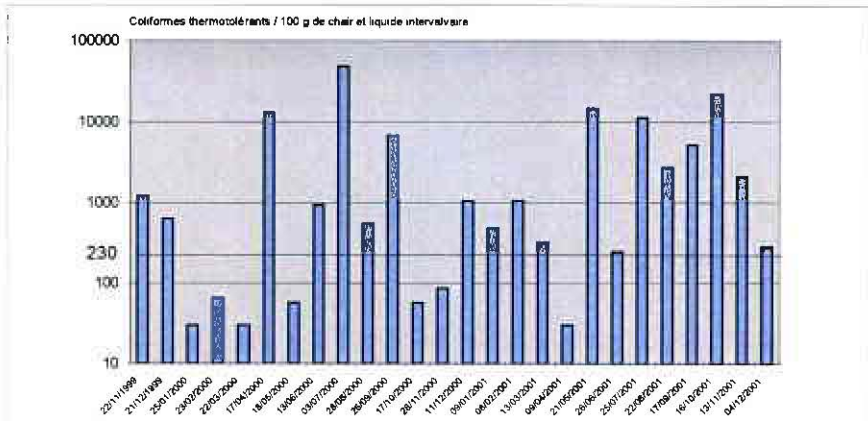


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaires					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
I	II	III	IV	V	
26 9%	26 9%	19 2%	23 1%	3 0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
04/12/2001	1034	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel du 2/07/1996

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

Conclusion

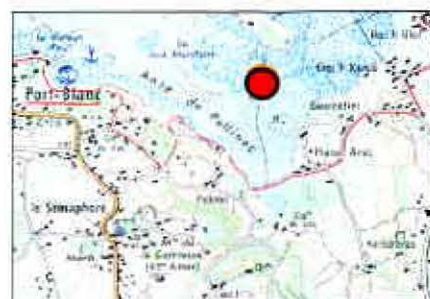
Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des contaminations élevées principalement dues aux apports de l'agglomération de Perros Guirec. La consommation de coquillages de ce site présente **un risque sanitaire important**. **La pêche à pied de coquillages est interdite.**





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

Service SANTÉ / ENVIRONNEMENT



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'ilots, s'étend sur plus de 2000 m. 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 Crech Kerue, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

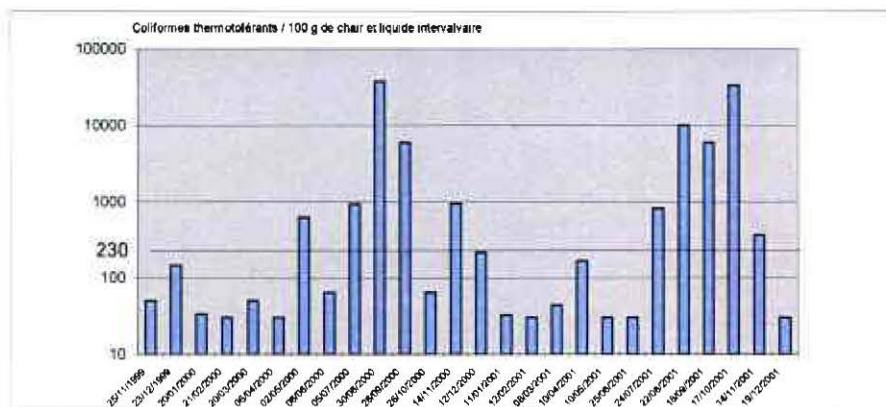


Tableau de répartition

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	25
16	5	0	5	0	
61.5%	19.2%	0.0%	19.2%	0.0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MÉDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
19/12/2001	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 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 interdite.





Service SANTÉ / ENVIRONNEMENT



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

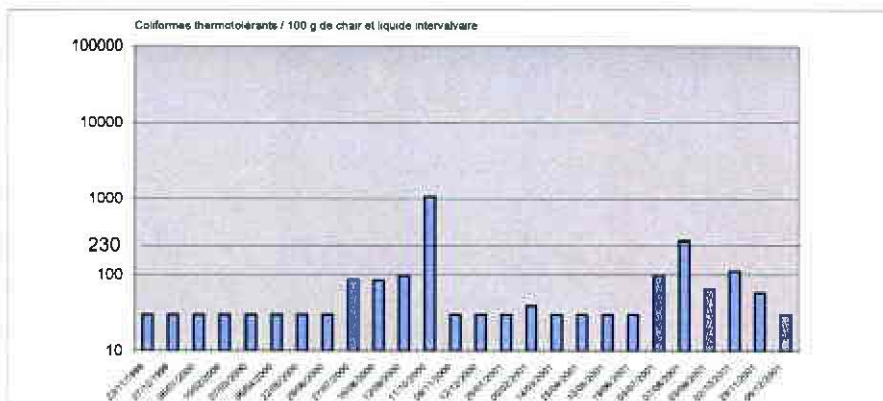


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
24	1	3	0	0	
92.3%	3.8%	3.8%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
06/12/2001	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 des pics de contamination aux mois de juin 1998, juin 1999 et octobre 2000; en dehors de ces périodes, les résultats ont été de bonne qualité

La consommation de coquillages provenant de ce site pendant les pics peut présenter un risque sanitaire pour les personnes fragiles





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

Service SANTÉ / ENVIRONNEMENT



Commune: PAIMPOL
Lieu: Le Lédano
Coquillage: coques (*Cerastoderma edule*)

Localisation / Environnement

Le gisement se situe dans l'estuaire du Trieux, en amont du pont de Lézardrieux sur la rive orientale. Il se trouve sur une vaste étendue sablo vaseuse où sont implantées des activités conchylicoles.

Evolution des résultats d'analyses

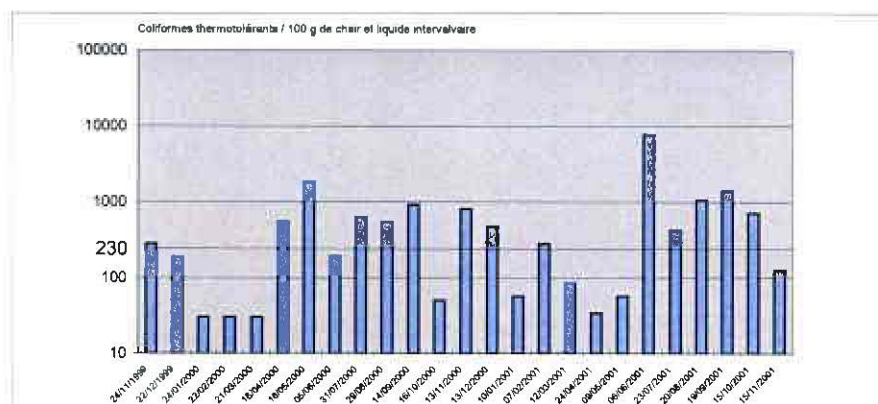


Tableau de répartition

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 <45000	>=45000	26
12	10	1	1	0	
48.2%	38.5%	11.5%	3.8%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MÉDIocre	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
03/12/2001	98	< 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 la fin de l'année 1999, sa qualité bactériologique est fluctuante. La consommation, sans épuration, de coquillages provenant de ce site présente un risque sanitaire pour les personnes fragiles.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



Commune: PLOUBAZLANEC
Lieu: Traou Nod
Coquillage: coques (*Cerastoderma edule*)

Localisation / Environnement

Le gisement se situe dans l'anse de Paimpol sur l'estran sablo vaseux au nord de la filière du port. Cette filière reçoit notamment deux cours d'eau: le Quinic et le Traou, ainsi que les eaux pluviales et le rejet de la station d'épuration de Paimpol. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits dans l'anse de Paimpol par arrêté préfectoral du 12 AVRIL 2000.

Evolution des résultats d'analyses

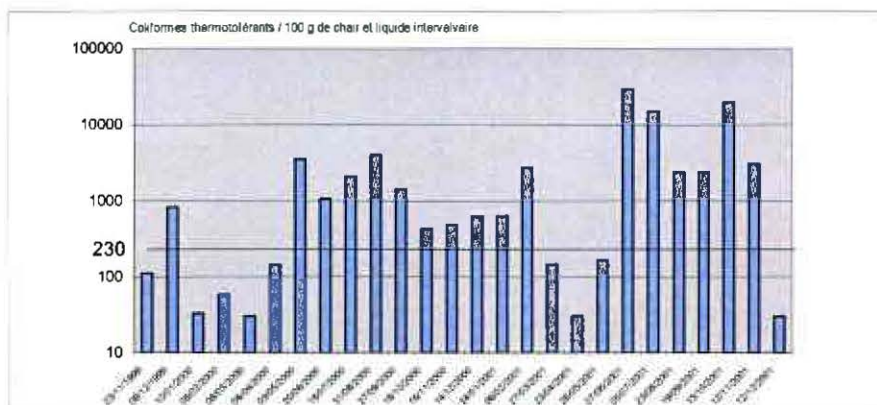


Tableau de répartition

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 mauvaise qualité
34.6%	19.2%	34.6%	11.5%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
12/12/2001	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 n'est suivi que depuis la fin de l'année 1999. Il présente néanmoins une qualité bactériologique dégradée. La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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

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

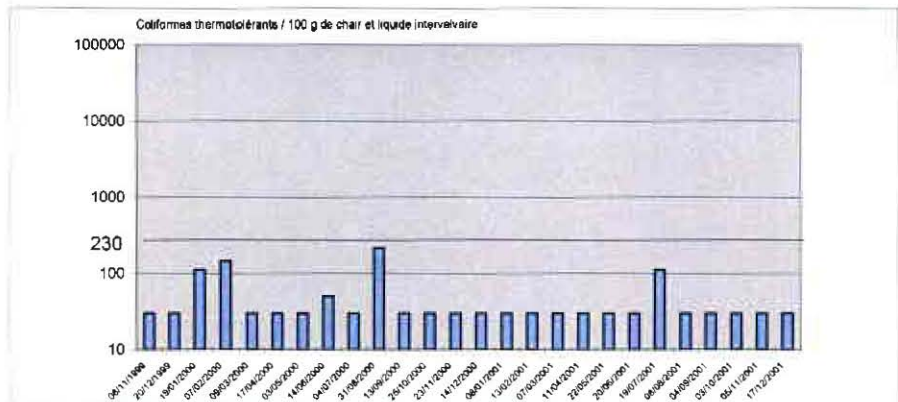


Tableau de répartition

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 <45000	>= 45000	26
26	0	0	0	0	
100 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	Ce gisement est de bonne qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
17/12/2001	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 est suivi depuis janvier 1997, la qualité bactériologique est satisfaisante.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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

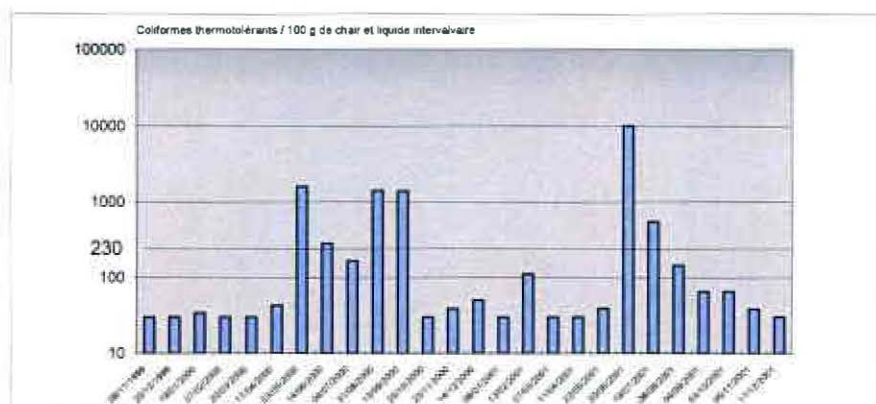


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4500	>=4500 et <45000	>=45000	26 Ce gisement est de qualité moyenne
20	2	3	1	0	
76.9%	7.7%	11.5%	3.8%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
17/12/2001	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 mai, août, septembre 2000 et juin 2001. L'origine de ces pics de contamination pourrait être liée à des incidents sur le bassin versant (dysfonctionnement de poste de relèvement, débordement de fosse ...)
 La consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire pour les personnes fragiles





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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 Pommono, drainant un petit bassin versant agricole et le Corzic, au bassin versant plus important, agricole en amont, recevant les pluviaves et le rejet de la station d'épuration de Plouha à mi parcours.

Evolution des résultats d'analyses

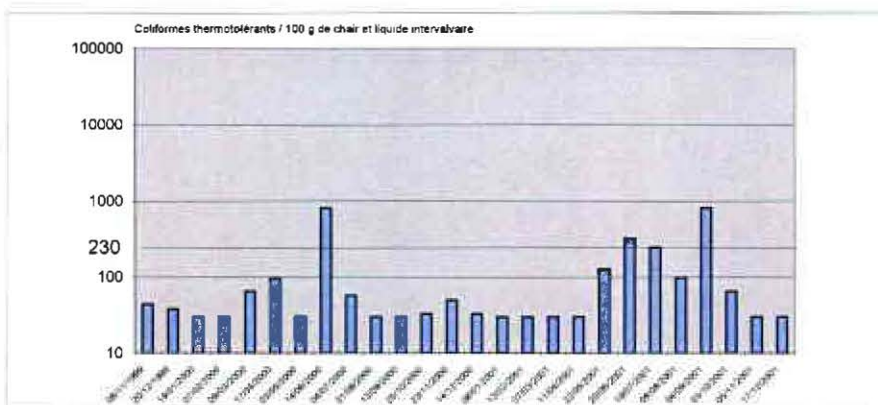


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4800	>=4800 et <46000	>= 46000	26
22	4	0	0	0	
84.6%	15.4%	0.0%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MALVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
17/12/2001	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 contrôlé depuis janvier 1997 présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination en octobre 1998, juin 2000 et septembre 2001.





Service SANTÉ / ENVIRONNEMENT



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 Portneux, 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'Etables.

Evolution des résultats d'analyses

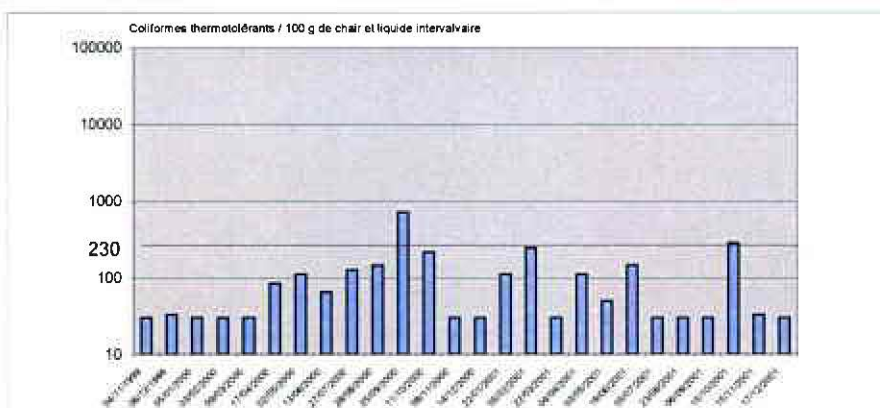


Tableau de répartition

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 =45000	== 45000	26 Ce gisement est de qualité moyenne
23	3	0	0	0	
88.5%	11.5%	0.0%	0.0%	0.0%	
BCN	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
17/12/2001	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 des pointes de contaminations (juin et sept 99, sept 2000). 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 floc et des rejets diffus de Binic et des petits cours d'eau côtiers.

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

Evolution

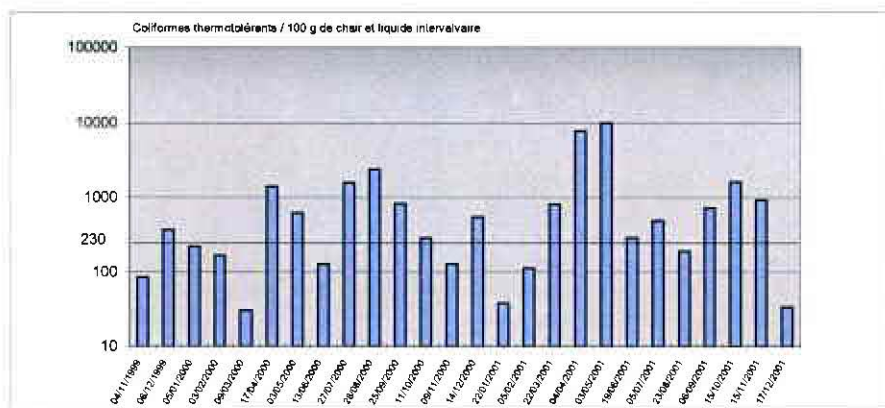


Tableau de répartition

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

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
17/12/2001	34	< 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 une qualité bactériologique dégradée avec des pics de contamination toute l'année, une amélioration est constatée en 1999 mais elle ne s'est pas totalement vérifiée en 2000.

La pêche récréative sur ce gisement présente un risque sanitaire important.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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

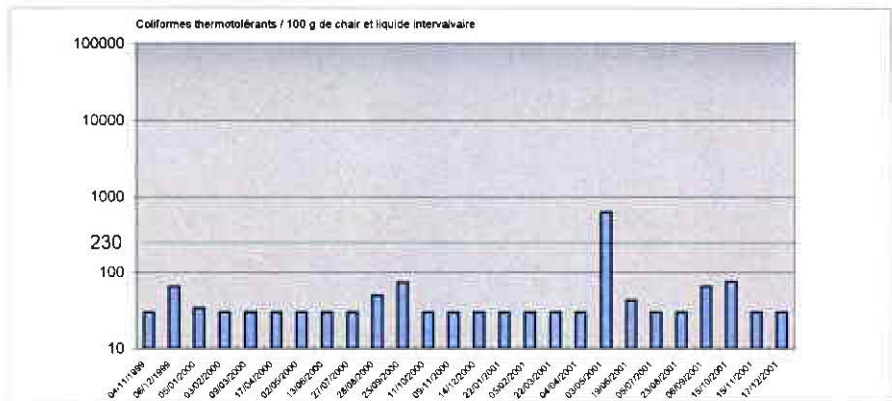


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4500	>=4500 et <45000	>= 45000	☺
96.2%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	Ce gisement est de bonne qualité

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
17/12/2001	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 juin 1996, une bonne qualité bactériologique. Le résultat de mai 2001 présentait une contamination inhabituelle dont l'origine peut se situer sur le bassin versant du petit ruisseau qui débouche à proximité.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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

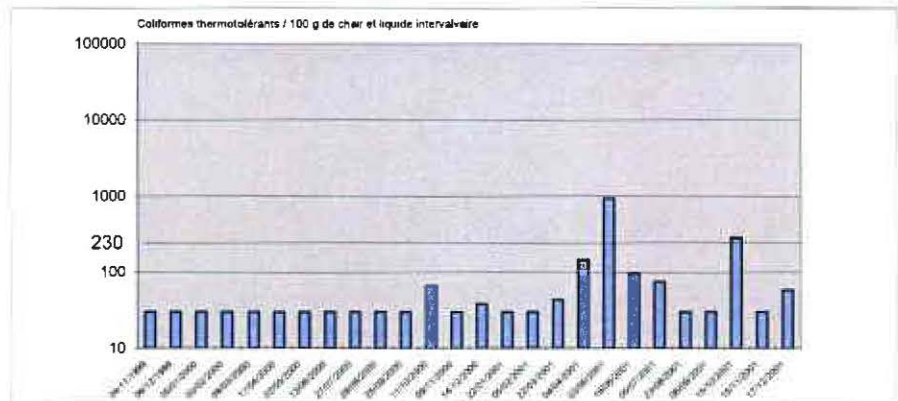


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4800	>=4800 et <46000	>= 46000	26
24	2	0	0	0	
92.0%	7.7%	0.0%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de bonne qualité
BDN	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
17/12/2001	68	< 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 novembre 1996



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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 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 **C** (Arrêté Départemental du 9 Mars 2001 modifié)

Evolution

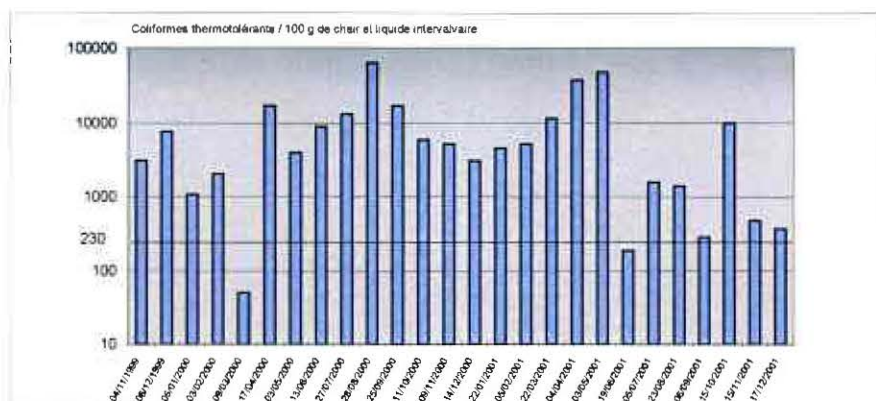


Tableau de répartition

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
7.7%	11.5%	30.8%	42.3%	7.7%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	Ce gisement est de mauvaise qualité

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
17/12/2001	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

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 brochine. Ce gisement fait l'objet d'une importante pêche professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté Départemental du 9 Mars 2001 modifié).

Evolution

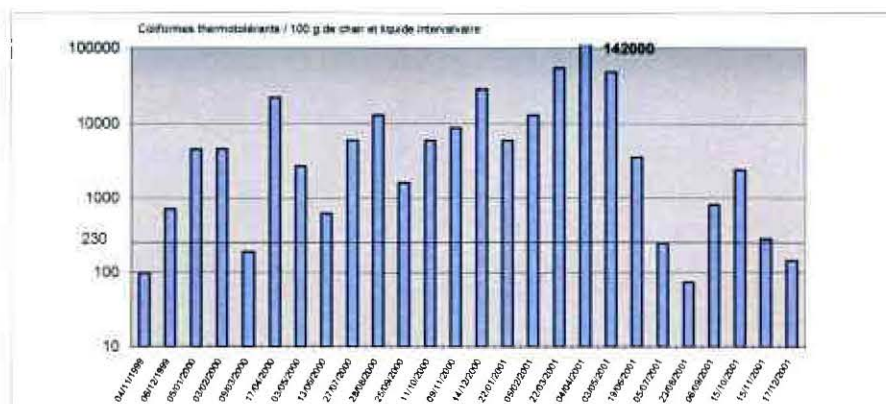


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>=46000	26
4	5	6	6	1	
15.4%	19.2%	21.1%	30.8%	11.5%	Ce gisement est de très mauvaise qualité
BON	MOYEN	MÉDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
17/12/2001	144	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel
du 2/07/1996

Le dernier résultat est 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.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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 Moreux. 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 brochoise. Ce gisement fait l'objet d'une importante pêche professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Départemental du 9 Mars 2001 modifié)

Evolution

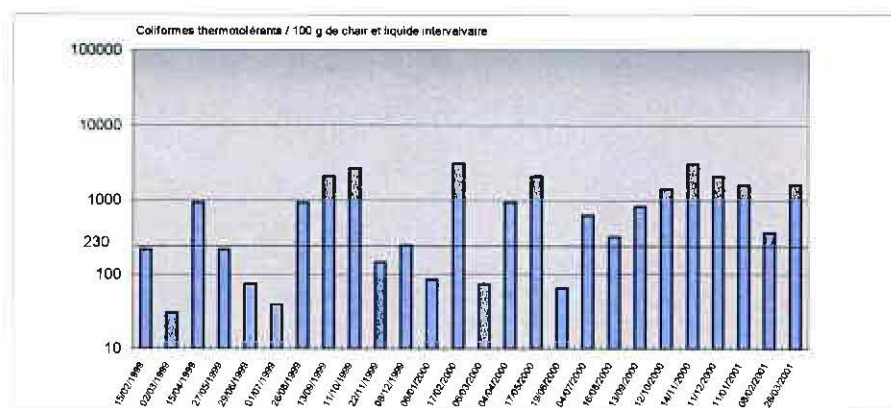


Tableau de répartition

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	B	B	0	III	
34.6%	30.8%	34.6%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
26/03/2001	1600	< 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. Les années 1999 et 2000 se sont caractérisées par des contaminations à l'automne. **La consommation sans épuration de coquillages pêchés sur ce gisement présente un risque sanitaire.** Ce point a été transféré et n'est plus actuellement suivi.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



Commune: HILLION
Lieu: Baie de St-Brieuc
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'Ulirne 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 Mars 2001 modifié)

Evolution

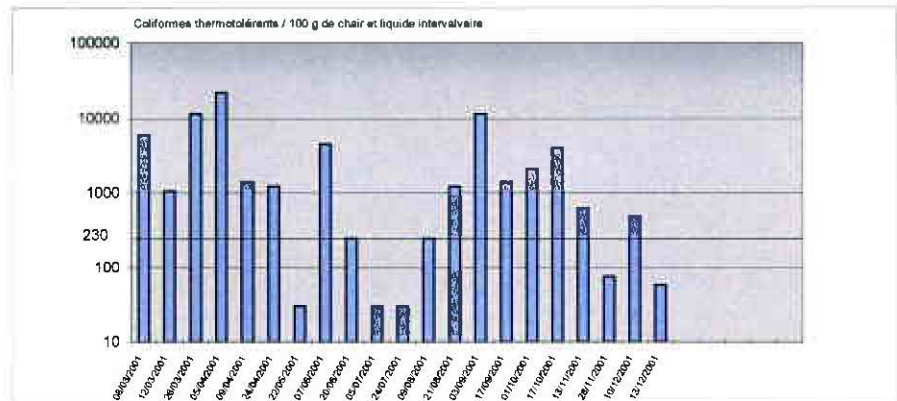


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4500	>=4500 et <46000	>=46000	21
5	4	8	4	0	
23.8%	19.0%	38.1%	19.0%	0.0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
13/12/2001	58	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel
du 2/07/1996

Le dernier résultat est 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. Les années 1999 et 2000 se sont caractérisées par des contaminations à l'automne. **La consommation sans épuration de coquillages pêchés sur ce gisement présente un risque sanitaire.** Ce point a été transféré et n'est plus actuellement suivi.



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 Muelle. 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 réglementé 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

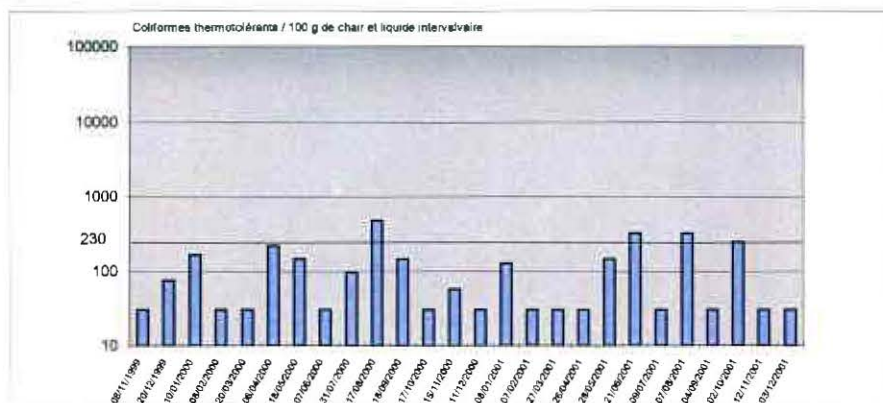


Tableau de répartition

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
22	4	11	0	0	
84.8%	15.8%	0.0%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
03/12/2001	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 des années 1999 et 2000 sont tous au dessous du seuil fixé par les normes de l'arrêté ministériel du 2/07/1996 hormis celui du 17/8/2000. L'amélioration de la qualité de ce gisement est ainsi confirmée. **La pêche à pied récréative est interdite dans le port par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.**



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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 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. L'exploitation de ce gisement de moules est réglementé 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

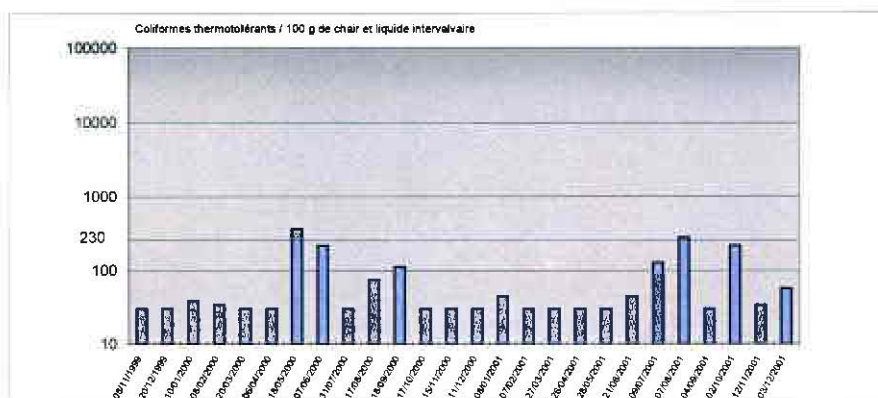


Tableau de répartition

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
24	2	0	0	0	
92.3%	7.7%	0.0%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de bonne qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
03/12/2001	67	< 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 depuis 2 années sont tous au dessous du seuil fixé par les normes de l'arrêté ministériel du 2/07/1996, hormis un léger dépassement à 366 en mai 2000.

Pêche à pied récréative interdite à proximité du rejet de la station d'épuration des eaux usées situé à 200 m. à l'est de la pointe de Pléneuf.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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 commercialement que pendant une très courte période d'avril à juin.

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

Evolution

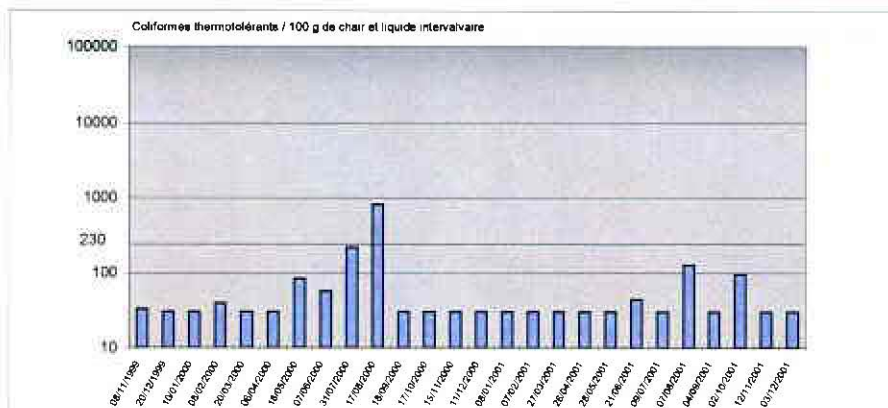


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4800	>=4800 et <48000	>= 46000	26
96.2%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	Ce gisement est de bonne qualité

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
03/12/2001	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 d'ensemble, malgré un accident au cours de l'été 2000.



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 5 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*
03/12/2001	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.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits dans les limites du port par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

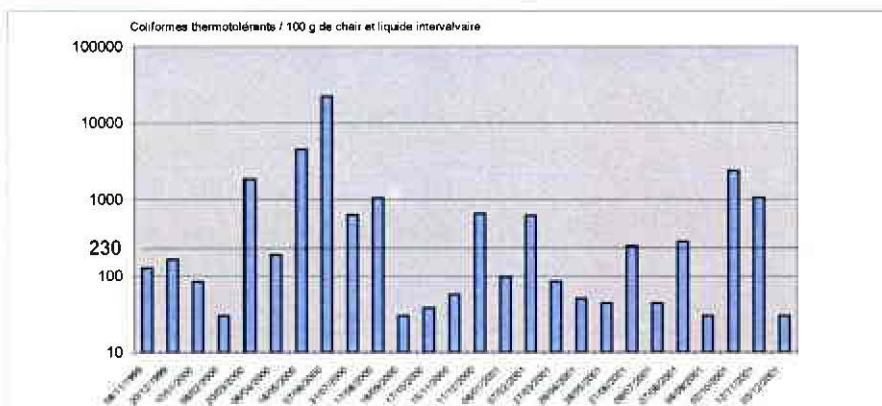


Tableau de répartition

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
15	5	5	1	0	
57.7%	19.2%	19.2%	3.8%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbra coliformes	Normes *
03/12/2001	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 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

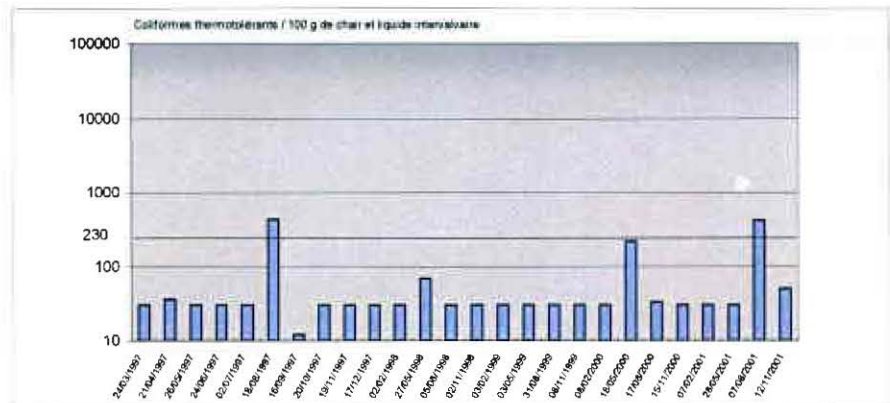


Tableau de répartition

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

Dernier résultat

Date	Nbre coiffures	Normes*
12/11/2001	50	< 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.
Le suivi bactériologique de ce gisement est trimestriel.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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 moulières 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 Frehel, faisant l'objet d'une désinfection estivale.

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

Evolution

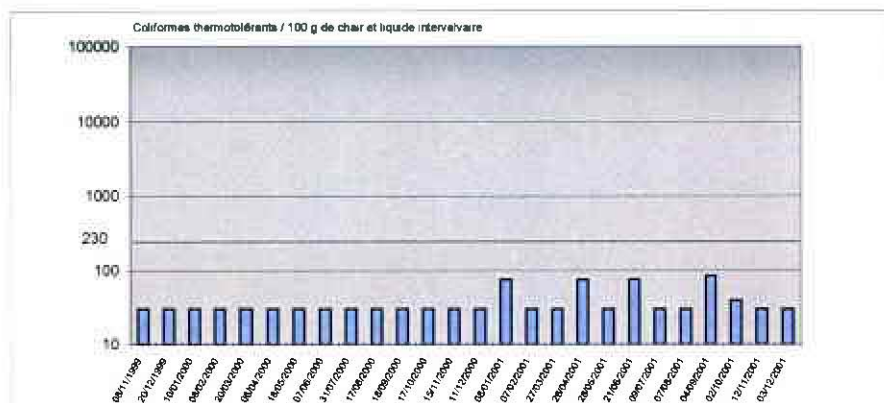


Tableau de répartition

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
26	0	0	0	0	
100 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	Ce gisement est de bonne qualité

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
03/12/2001	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 Malignon et Pléboullau 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 1999, ce gisement n'a fait l'objet d'aucune exploitation professionnelle.

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

Evolution

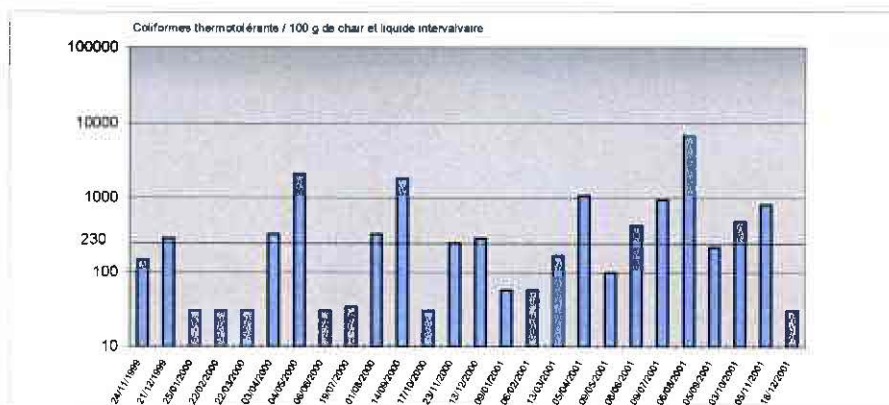


Tableau de répartition

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	9	3	1	0	
50.0%	34.6%	11.5%	3.8%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
18/12/2001	30	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel
du 2/07/1996

Le dernier résultat est 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.

Pêche à pied récréative interdite.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



Commune: ST-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 arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

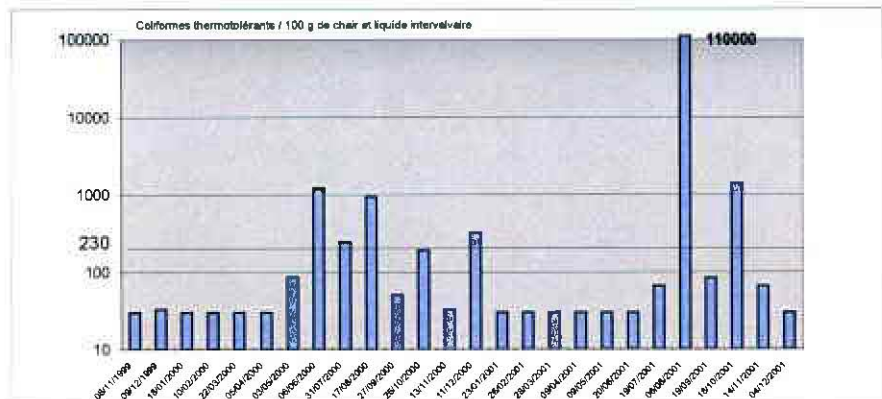


Tableau de répartition

Résultats d'analyse					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4800	>=4800 et <48000	>= 48000	26
20	3	2	0	1	
76.9%	11.5%	7.7%	0.0%	3.8%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
04/12/2001	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 est suivi depuis le début de l'année 1999, les résultats ont présenté des fluctuations au cours de l'été 2000. Le résultat du prélèvement d'août 2001 mettait en évidence une très forte contamination, suivie d'un retour à une valeur conforme en septembre et d'un résultat médiocre en octobre. L'origine de la contamination d'août n'a pas été identifiée. La consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire.



Ifremer

Laboretoire 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-guido 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

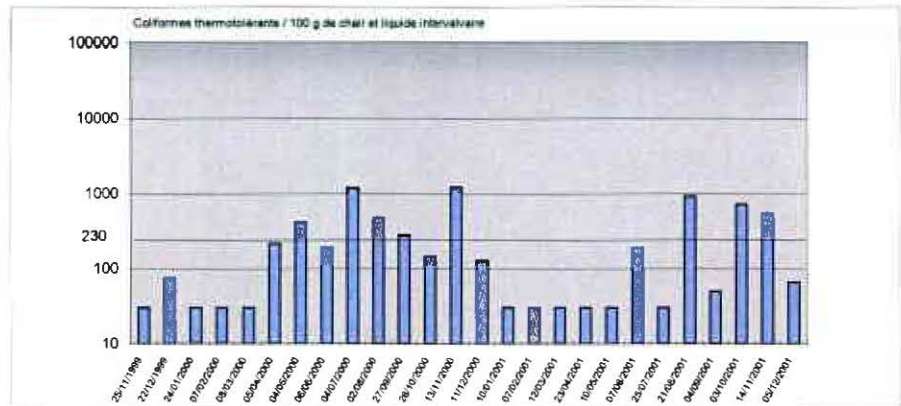


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvare					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>=46000	26
16	6	2	0	0	
68.2%	23.1%	7.7%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
05/12/2001	66	< 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.





Service SANTE / ENVIRONNEMENT



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. Éloigné 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 Lanceloux, Baie de L'Arguenon).

Evolution des résultats d'analyses

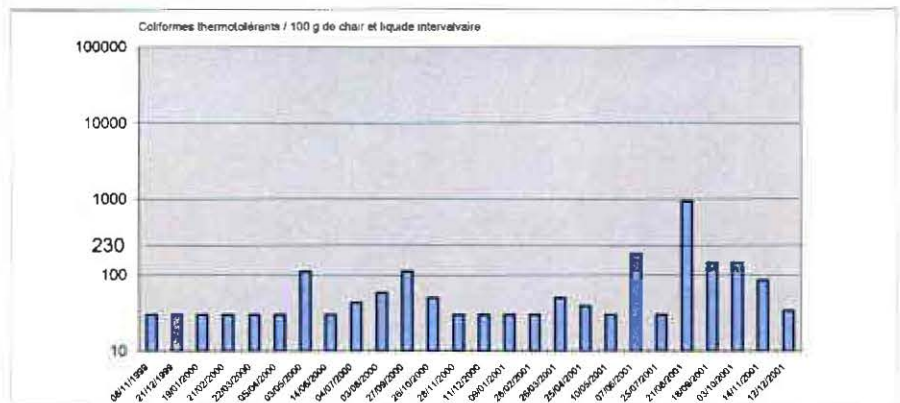


Tableau de répartition

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 < 48000	>= 45000	26
25	1	0	0	0	
95,2%	3,8%	0,0%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de bonne qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
12/12/2001	34	< 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 bonne qualité bactériologique.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



Commune: ST-JACUT-DE-LA-MER
Lieu: La Manchette
Coquillage: Coques (Cerasoderma 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

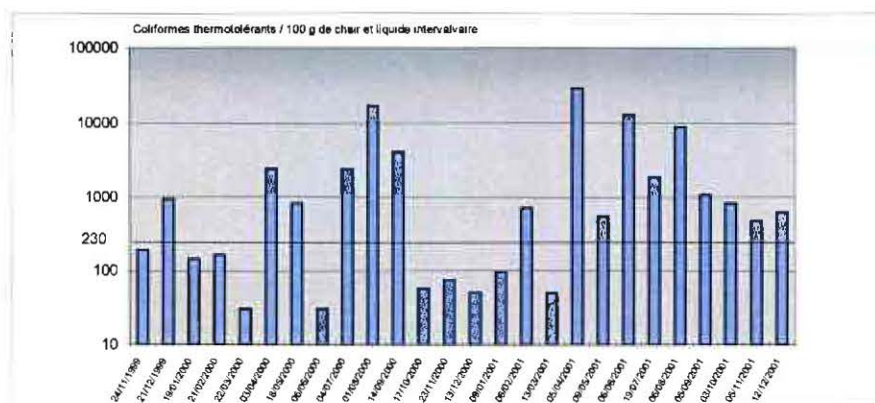


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>=46000	26
10	7	5	4	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
38.5%	26.9%	19.2%	15.4%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
12/12/2001	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

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.
Pêche à pied récréative interdite.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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 jusan de la baie de Lancieux.

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

Evolution

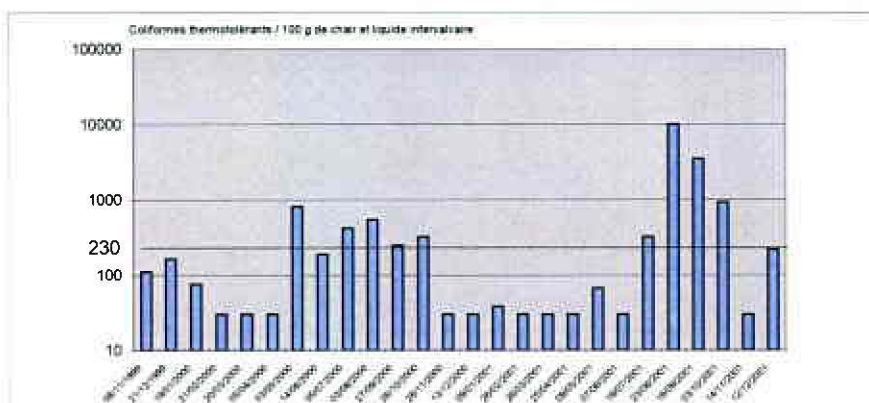


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvare					
<230	==230 et <=1000	==1000 et <=4000	==4000 et <=40000	== 40000	26
17	7	1	1	0	
65.4%	26.9%	3.8%	3.8%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
90N	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes *
12/12/2001	216	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel du 2/07/1996

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

Conclusion

Le suivi de ce gisement classé a été repris en charge par l'Ifremer depuis début 2001. Ce gisement 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: PLEUDIHEN-sur-RANCE
Lieu: La Ville Ger
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)

Localisation / Environnement

Situé en amont de la na 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

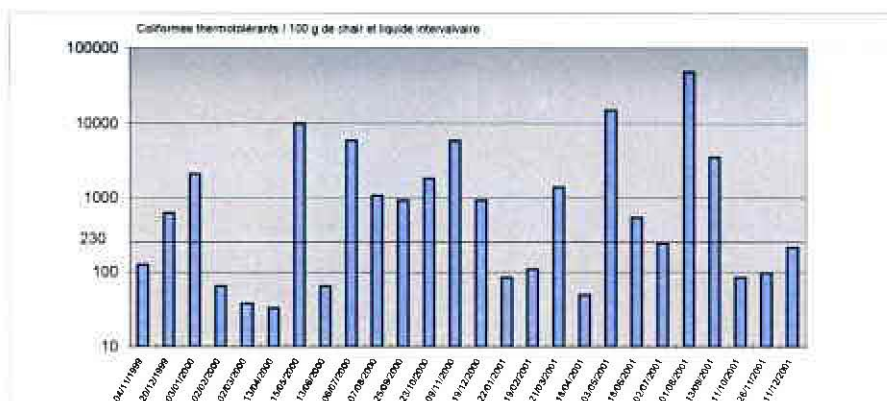


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <=1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et < 46000	>= 46000	26 Ce gisement est de mauvaise qualité
11	5	5	4	3	
42.3%	19.2%	19.2%	15.4%	3.8%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
11/12/2001	216	< 230 / 100 g

* arrêté ministériel
du 2/07/1996

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

Conclusion

Forts pics estivaux de contamination. Gisement classé C au vu des résultats
Risque sanitaire pendant la période estivale. La pêche récréative y est interdite.



Ifremer

Laboratoire DEL de SAINT-MALO



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

Localisation / Environnement

Situé en amont de Langroloy-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

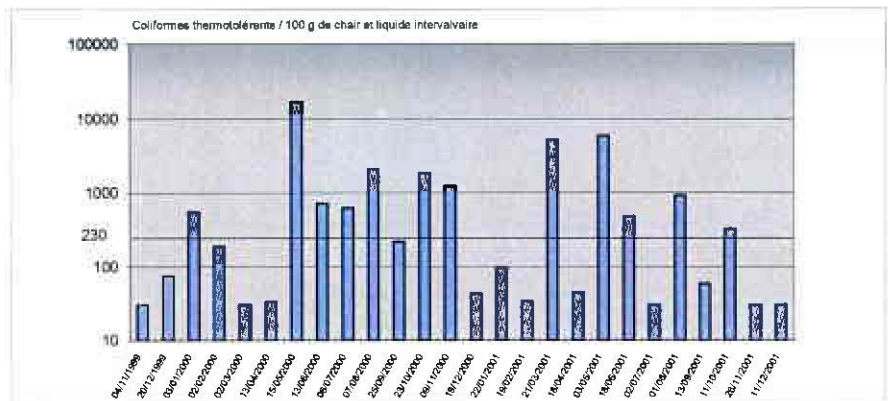


Tableau de répartition

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 <48000	>=48000	26
14	6	3	7	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
53.8%	23.1%	11.5%	11.5%	0.0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nbre coliformes	Normes*
11/12/2001	30	< 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. On note une dégradation sensible de la qualité bactériologique de ce gisement après mai 2000 où un pic à 17000 a été mesuré.

Risque sanitaire important, pêche à pied interdite.



10. Conclusion

Les périodes pluvieuses de la fin de l'année 2000 et du début de l'année 2001 ont eu un impact négatif sur la qualité sanitaire des gisements de coquillages. Cependant, cela n'explique pas entièrement la dégradation généralisée de la qualité sanitaire, en particulier sur les gisements de coques, observée tout au long de l'année.

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.

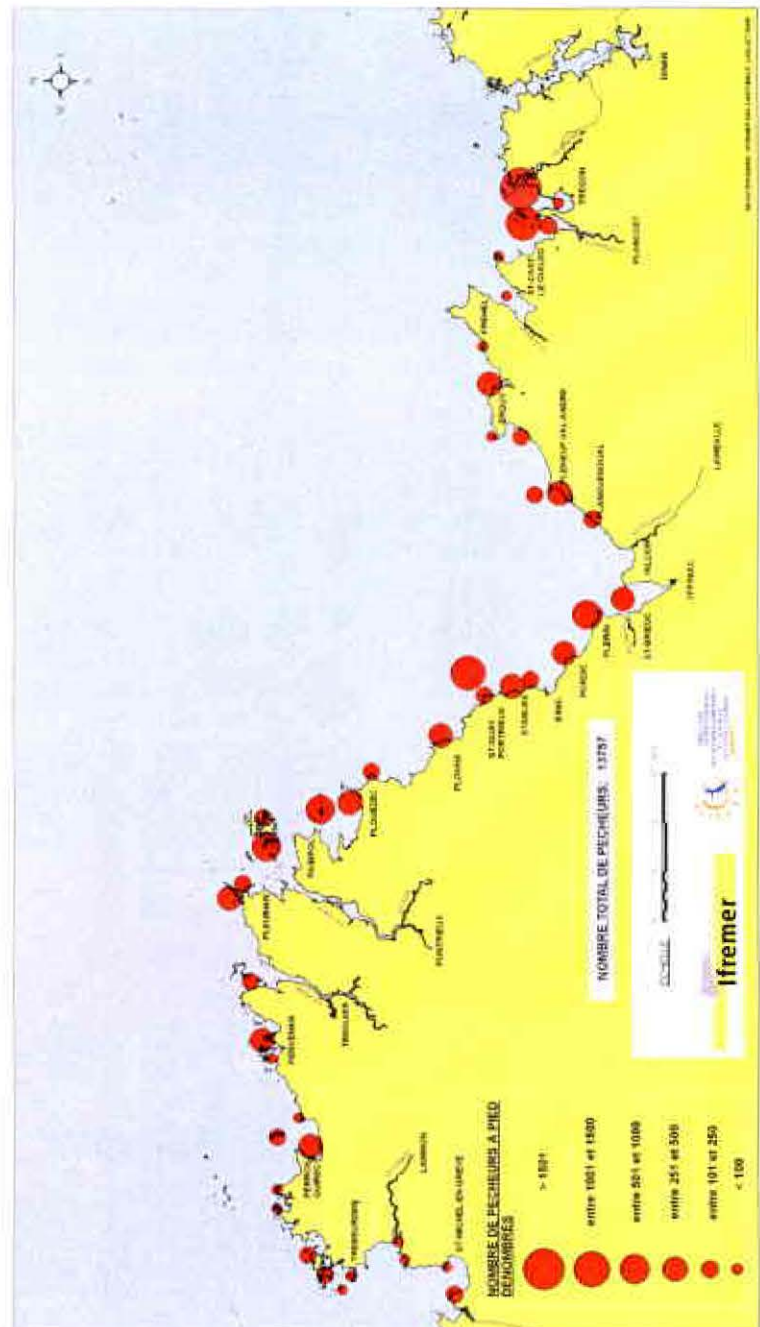
Annexe 2 : Carte de l'état de la qualité des gisements coquilliers des Côtes d'Armor (au 31/12/2001).

Annexe 3 : Deux graphes caractérisant les pluviométries mesurées au cours de l'année 2001.

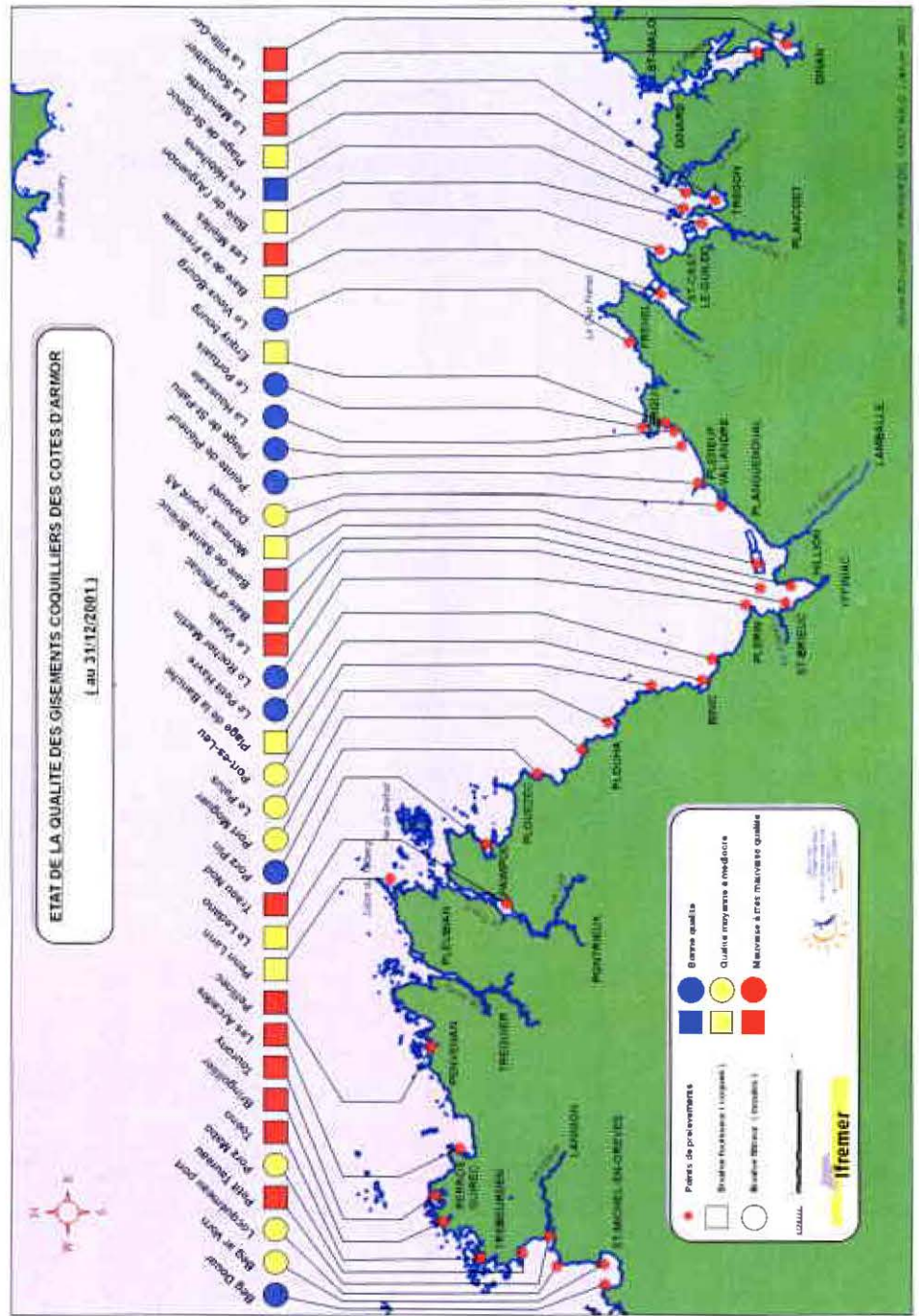


ANNEXE 1

FREQUENTATIONS DU LITTORAL DES CÔTES D'ARMOR PAR LES PECHEURS A PIED
OBSERVEES PENDANT LES MAREES DE VIVES-EAUX EN SEPTEMBRE 57

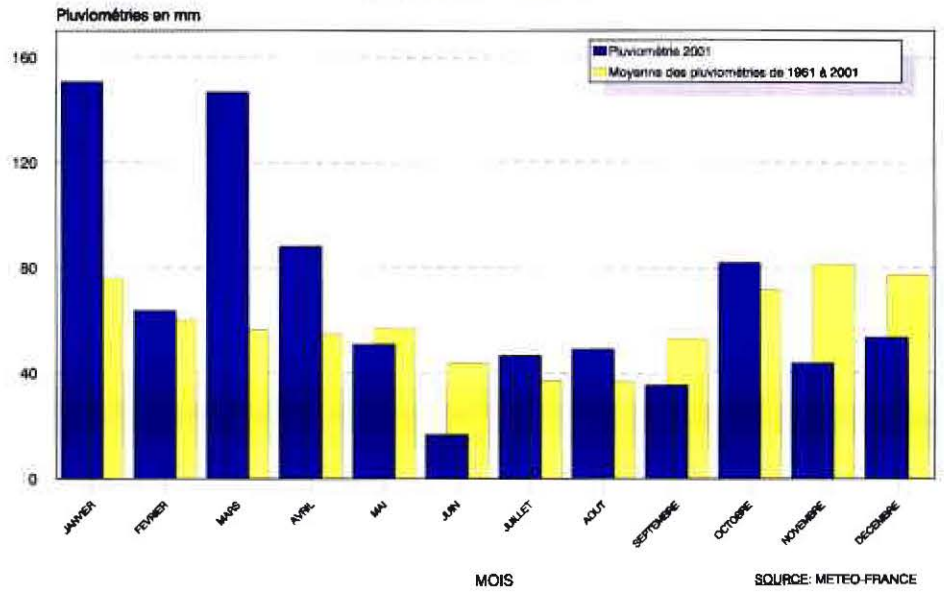


ANNEXE 2

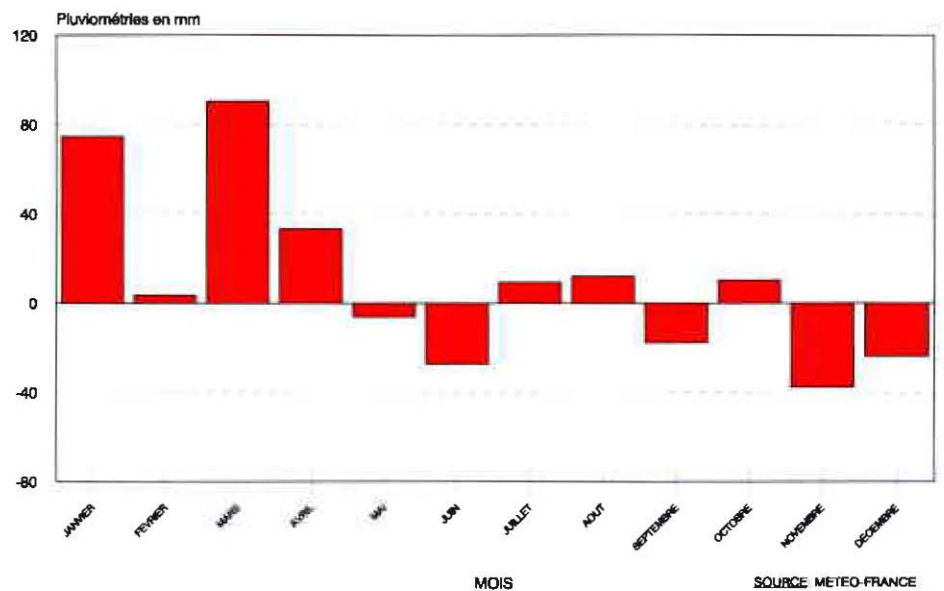


ANNEXE 3

PLUVIOMETRIES_AEROPORTS/ST-BRIEUC
 PLUVIOMETRIE 2001 COMPAREE A LA MOYENNE DES PLUVIOMETRIES
 CALCULEE SUR 1961/2001



PLUVIOMETRIES_AEROPORTS/ST-BRIEUC
 ECARTS ENTRE LES PLUVIOMETRIES 2001 ET LA MOYENNE DES PLUVIOMETRIES
 CALCULEE SUR 1961/2001



*Impression : Service TMSIIDMIRIC
IFREMER – Centre de Brest
BP 70 – 29280 Plouzané
Tél. : 02 98 22 45 40*