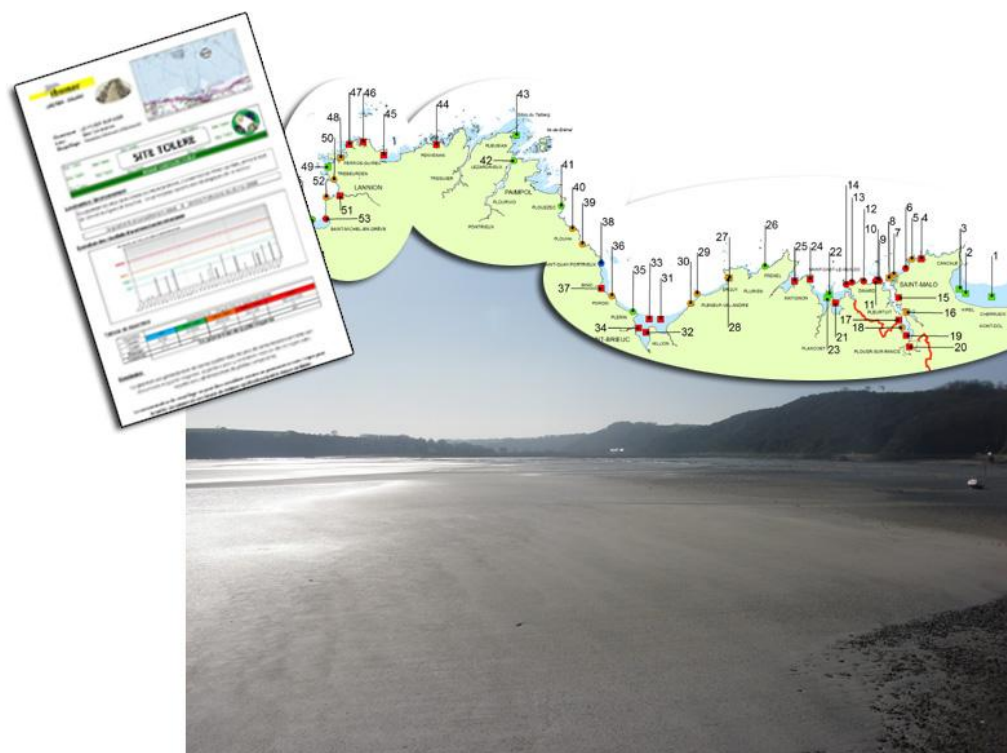


Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes-d'Armor fréquentés en pêche à pied

Année 2013



Baie de la Fresnaye – Photo et montage : Geoffrey Bernard



Suivi bactériologique
des gisements naturels de coquillages
de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes-d'Armor
fréquentés en pêche à pied

ANNÉE 2013

Rapport disponible en format pdf sur internet via le site archimer :

archimer.ifremer.fr

Site internet dédié au risque sanitaire de la pêche à pied en Bretagne

www.pecheapied-responsable.fr



Julien CHEVÉ ^a

Geoffrey BERNARD ^a

Serge PASSELERGUE ^b

Jean-Luc PRIGENT ^c

^a Ifremer^{*}-LER/BN – Ifremer 38, rue du Port Blanc BP 80108 35801 DINARD Cedex
Tel: 02.23.18.58.58 Fax: 02.23.18.58.50 Courriel: littoral.lerbn@ifremer.fr

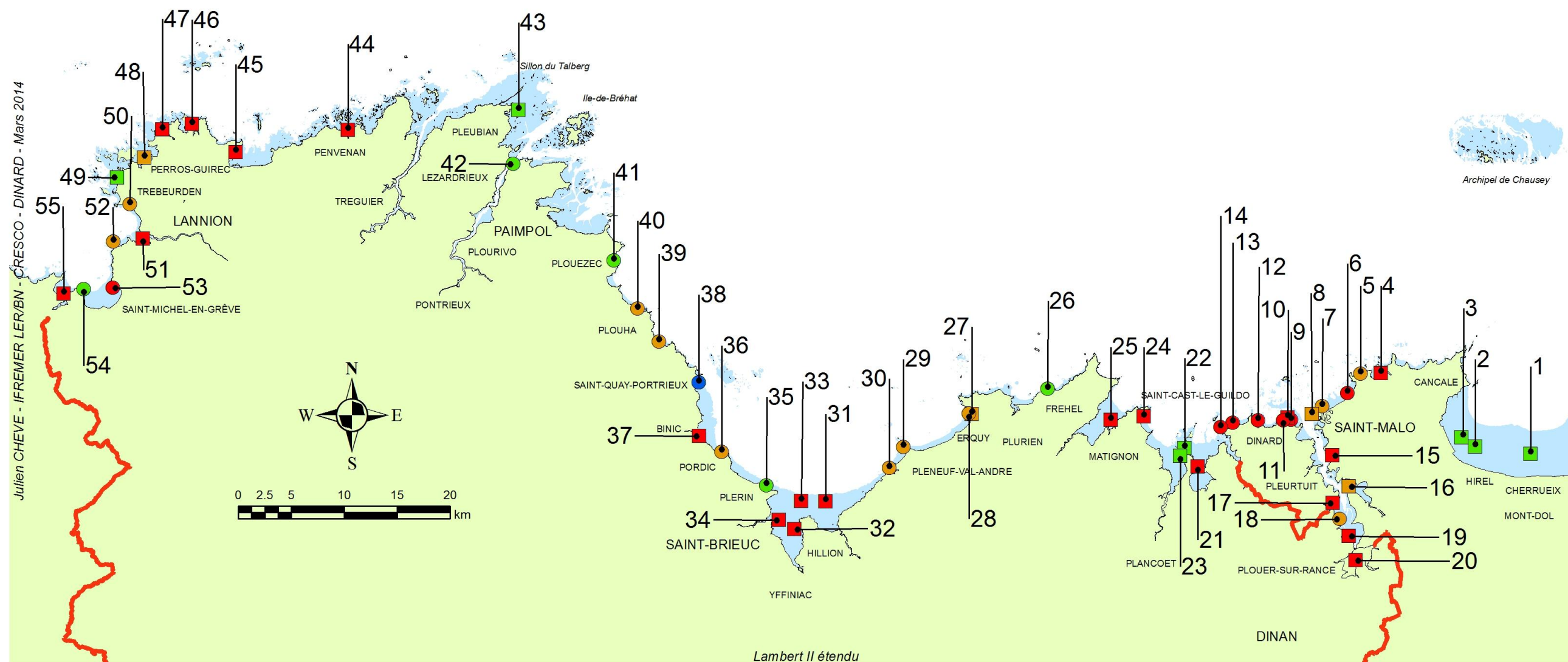
^b DTARS^{**} 35 – Pôle Santé-Environnement 3, place du Général Giraud, CS 54257 35042 RENNES Cedex
Tel: 02.99.33.34.17 Fax: 02.99.33.34.19 Courriel: ars-dt35-sante-environnement@ars.sante.fr

^c DTARS^{**} 22 – Pôle Santé-Environnement 34, rue de Paris BP 2152 22021 SAINT-BRIEUC Cedex
Tel: 02.96.60.42.22 Fax: 02.96.33.72.81 Courriel: ars-dt22-sante-environnement@ars.sante.fr

^{*} Ifremer: Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

^{**} DTARS 22 : Délégation Territoriale 22 de l'Agence Régionale de Santé (ARS)

Carte 1 : Synthèse sur les risques sanitaires des zones fréquentées en pêche à pied



N° Nom du Point

- 1 Biez est réserve
- 2 Vildé
- 3 St Benoît
- 4 Rothéneuf - Le Lupin
- 5 Plage du Val
- 6 Plage de Rochebonne
- 7 Fort National
- 8 Grand Bé
- 9 Pointe de la Malouine
- 10 St Enogat
- 11 La Roche Pelée
- 12 Pointe du Nick
- 13 La Garde Guérin
- 14 Le Perron
- 15 Anse des Troctins
- 16 Pointe du Puits
- 17 Minihic Le Marais
- 18 Pointe du Châtelet
- 19 Souhaitier
- 20 Ville Ger
- 21 La Manchette
- 22 Les Hebihens
- 23 Baie de l'Arguenon
- 24 Les Mielles
- 25 Baie de la Fresnaye
- 26 Vieux Bourg - Le Routin
- 27 Plage du bourg d'Erquy
- 28 Pointe de la Houssaye
- 29 Pointe de Pléneuf
- 30 Dahouët
- 31 Morieux point z1
- 32 Baie d'Yffiniac
- 33 Saint-Brieuc coques
- 34 Le Valais (plage)
- 35 Rocher Martin
- 36 Le Petit Havre (plage)
- 37 La Banche
- 38 Port es leu
- 39 Le Palus
- 40 Port Moguer
- 41 Pors Pin
- 42 Mellus
- 43 Penn Lan
- 44 Pelinec
- 45 Les Arcades
- 46 Tourony
- 47 Bringuillier
- 48 Penvern
- 49 Goas Trez
- 50 Pors Mabo
- 51 Petit Taureau
- 52 Port de Locquemeau
- 53 Beg Ar Vom
- 54 Beg Douar
- 55 Le Douron



Julien CHEVE - IFREMER LER/BN - CRESCO - DINARD - Mars 2014

SOMMAIRE

1.Pêche à pied en Bretagne Nord	7
2.Risque sanitaire	9
3.Contamination des eaux littorales.....	11
3.1.Urbanisation et activités artisanales et industrielles	11
3.2.Agriculture.....	12
3.3.Activités nautiques	12
4.Méthodologie.....	13
4.1.Réseau REMI (Ifremer)	13
4.2.Réseaux DTARS	14
5.Interprétation	15
5.1.Zones de production surveillées dans le cadre du REMI	15
5.2.Zones de pêche de loisirs	17
6.Informations	19
6.1.Informations pratiques sur la pêche à pied.....	19
6.2.Informations diverses	19
7.Résultats d'Est en Ouest – Fiches bilans	20
7.1.Liste des points suivis en 2013	20
7.2.Synthèse des résultats.....	21
7.3.Fiches bilans sur les risques sanitaires	22
8.Bilan au 01/01/2014	78
8.1.Situation en Ille-et-Vilaine.....	78
8.2.Situation en Côtes-d'Armor.....	81
9.Conclusion	85
Adresses WEB utiles	88
<u>Liste des annexes et des cartes</u>	89

**En cas d'utilisation de données ou d'éléments de ce rapport,
il doit être cité sous la forme suivante :**

Suivi bactériologique des gisements naturels de coquillages
de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes-d'Armor fréquentés en pêche à pied

-
Année 2013

Bilan au 01/01/2014.

ODE/LER/BN – 14-002 Ifremer LER BN Dinard & DTARS 22 et 35, 101 p.

1. Pêche à pied en Bretagne Nord

En Côtes-d'Armor et en Ille-et-Vilaine, 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, voire de végétaux (algues, salicorne, criste marine). Nous ne nous intéresserons dans ce rapport qu'à la pêche à pied de 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, jusqu'aux années 1990, fait l'objet de peu d'études dans ces départements. Le recensement des sites fréquentés réalisé en 1993 auprès des mairies des communes littorales a été complété en 1995 et 1997 par des repérages aériens réalisés dans le cadre de la mise en place des Schémas de Mise en Valeur de la Mer (SMVM). Il a depuis été actualisé en 2009/2012.

Ces enquêtes ont permis de mettre en évidence la présence de plus de 14 000 personnes par jour, lors des marées de vives eaux, pêchant le long du littoral des deux départements (page suivante).

Dans le cadre du programme européen Life+ « Expérimentation pour une gestion durable et concertée de la pêche à pied récréative », dirigé par l'Agence des aires marines protégées, des études sont actuellement menées à l'échelle nationale.

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, huîtres, coques, palourdes...*) pêchés 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 de limiter les risques liés à leur consommation, un suivi de la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages a été mis en place.

Ce suivi sanitaire des coquillages est notamment appuyé par une orientation du SDAGE¹ du bassin Loire-Bretagne 2010-2015 : renforcer les contrôles sur les zones de pêche à pied. De plus, les dispositions prévues pour améliorer les zones de baignade (élaboration de profils, plan d'actions...) auront également un impact bénéfique sur la qualité des coquillages qu'il convient de suivre.

Il existe un site internet spécialement dédié au risque sanitaire de la pêche à pied en Bretagne. Il complète ce rapport en présentant les résultats du Finistère et du Morbihan :

www.pecheapied-responsable.fr

¹ Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux



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, des éléments nutritifs, 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...*),
- ↳ phycotoxines lors d'efflorescences de dinoflagellés marins, voire de certaines diatomées (Genres *Dinophysis, Alexandrium* ou *Pseudo-Nitzschia*) provoquant des diarrhées, troubles nerveux ou lésions cérébrales,
- ↳ métaux lourds ou 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 immunodéprimés sont parmi les populations les plus exposées.

Les deux derniers types de risques sont évalués par deux réseaux de surveillance gérés par Ifremer : REPHY¹ (phytoplancton toxique) et ROCCH² (métaux lourds, polluants chimiques). L'activité du réseau REPHY peut être renforcée lors de périodes propices au développement de phytoplancton toxique.

Si de grandes épidémies d'origine hydrique ne sont plus observées sur le littoral français, il persiste des toxi-infections épisodiques dues à la consommation de coquillages contaminés, ces épisodes s'appellent alors des TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective). De 1996 à 2010, 561 (5%) des 11 261 TIAC déclarées ont été attribuées à la consommation de coquillages. Ces 561 foyers ont été à l'origine de 4 338 maladies et 179 hospitalisations³.

¹ Réseau de surveillance du PHYtoplancton et des PHYcotoxines

² Réseau d'Observation de la Contamination CHimique (ex. RNO)

³ « Surveillance des risques biologiques liés à la consommation de coquillages en France », Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire Hors Série



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.



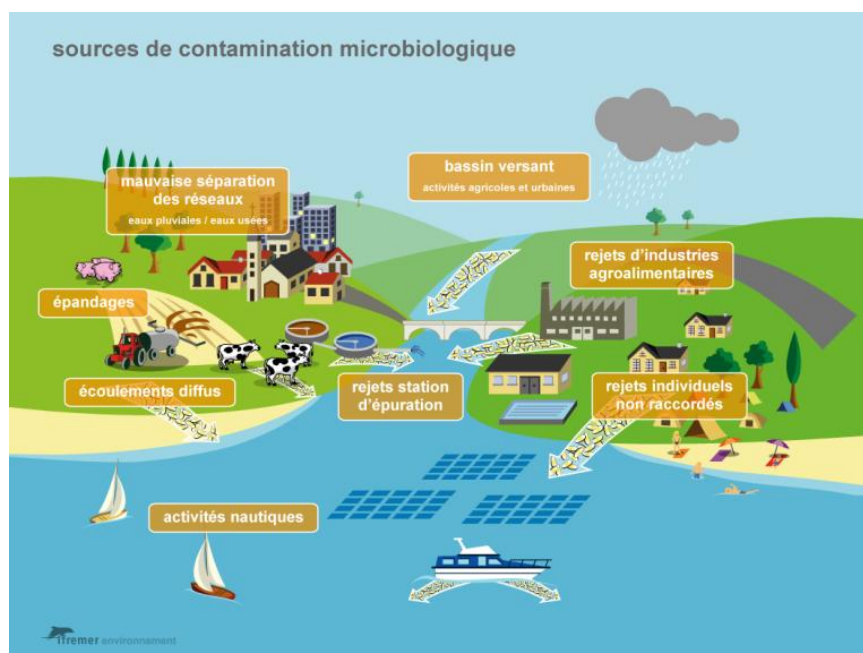
**Port de la Roche Jaune à
Plouguiel à marée basse**

Photo : Geoffrey Bernard



3. 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*).



Les sources de contamination microbiologique (<http://envlit.ifremer.fr/>)

3.1. Urbanisation et activités artisanales et industrielles

L'absence ou l'insuffisance d'assainissement des eaux usées entraîne des rejets d'eaux contaminées vers le réseau pluvial, vers les 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, by-pass),
- ✗ de rejets délictueux d'eaux souillées au réseau d'eaux pluviales ou au réseau d'eaux superficielles.

Le ruissellement sur des surfaces imperméabilisées (rues, places, parkings de grandes surfaces commerciales) peut aussi entraîner une contamination du réseau pluvial.



3.2. Agriculture

Les stockages insuffisants des déjections animales aux sièges d'exploitation, mais aussi des stockages au champ, le surpâturage et le piétinement des berges 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. 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.

*Château du
Guïdo sur
l'embouchure de
l'Arguenon*

Photo : Patrick Le Mao



4. Méthodologie

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

4.1. Réseau REMI (Ifremer)

Certains de ces 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 l'article R.231-37 du Code Rural et le règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006, elles sont suivies par l'Ifremer dans le cadre du réseau REMI au même titre que les zones d'élevage conchylicole.

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. Généralement, elle est mensuelle. **Les gisements au-delà de la classe C ou ne faisant plus l'objet d'une pêche professionnelle ne sont plus suivis par l'Ifremer dans le cadre du réseau REMI, leur suivi peut alors être intégré à son réseau par la DTARS 22.**

(Voir critères de classement des zones conchylicoles au chapitre 5.1)

La pertinence du réseau REMI est régulièrement évaluée pour répondre au mieux aux objectifs qui lui ont été fixés. A partir de 2005, le suivi des points de ce réseau couvrant des gisements dont l'exploitation professionnelle n'était pas avérée a été suspendu, certains de ces points ont pu être intégrés au réseau ARS.

Les prélèvements sont réalisés par le laboratoire Ifremer de DINARD. (*UL/LERBN – Unité Littorale – Laboratoires Environnement et Ressources Bretagne-Nord*).

Les analyses sont réalisées par le laboratoire CVPA de Saint-Malo, accrédité COFRAC.

Ces gisements sont également très fréquentés par des pêcheurs amateurs, le réseau REMI complète donc utilement le réseau de suivi de pêche de loisirs des DTARS.



4.2. Réseaux DTARS

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 être 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 ou d'huîtres.

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 et actualisé en 2009/2012 (cf. p7).

Les prélèvements sont réalisés par les DTARS 22 et 35, les analyses sont réalisées respectivement par le LDA (Laboratoire de Développement et d'Analyses) des Côtes-d'Armor et l'ISAE (Institut en Santé Agro Environnement).



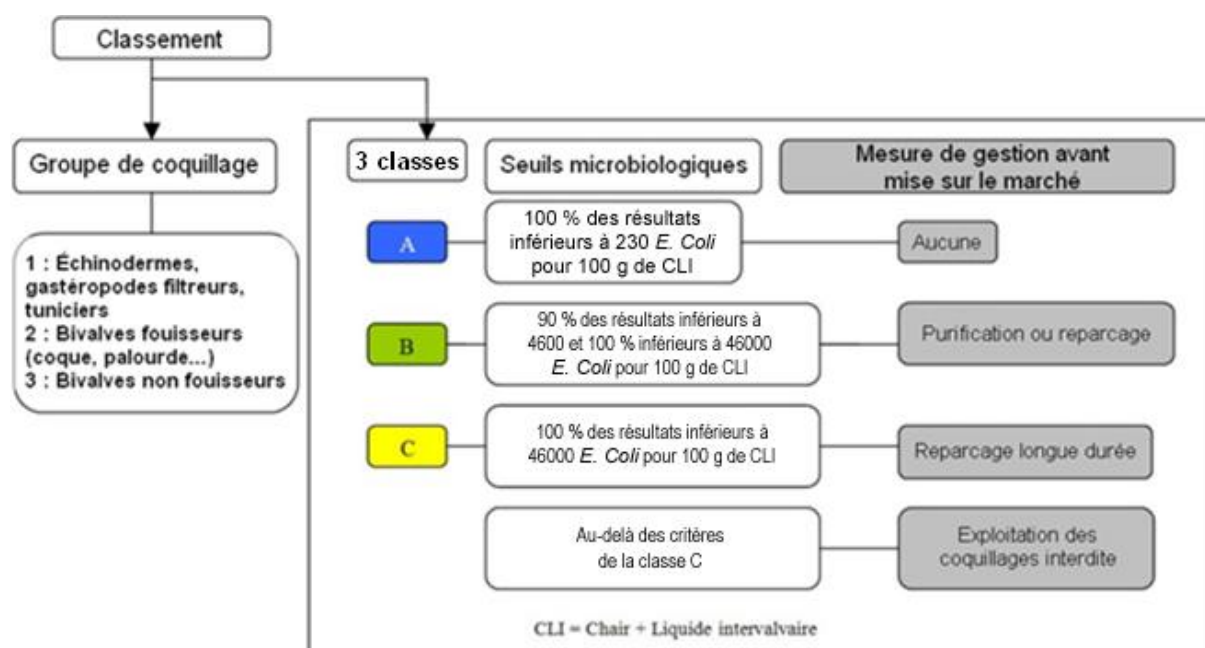
5. Interprétation

5.1. Zones de production surveillées dans le cadre du REMI

L'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 définit les règles concernant le classement, la surveillance et la gestion des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants. Il est complété par le règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006.

Il existe trois classes de qualité sanitaire des coquillages de la **filière professionnelle**. La classe A permet une vente directe au consommateur. Les classes B et C nécessitent des mesures de gestion avant la mise sur le marché. **Au-delà, la consommation des coquillages représente un risque sanitaire majeur et la pêche y est interdite.**

Il est important de préciser que les pêcheurs à pied de loisir et les consommateurs de coquillages venant du commerce ne sont pas égaux devant les risques sanitaires. Les coquillages provenant de la filière professionnelle (conchyliculture) répondent à des contrôles spécifiques (dans le milieu naturel, les établissements professionnels et dans le commerce) et bénéficient de procédés de purification. Ces actions garantissent la sécurité sanitaire des coquillages venant du commerce.



Exigences réglementaires microbiologiques du classement de zone ;
 (Règlement (CE) n°854/2004¹, arrêté du 21/05/1999² pour les groupes de coquillages).
 Nota bene : *E.coli*. (nombre d'*Escherichia coli* dans 100 g de chair et de liquide intervalvaire).






¹ Règlement CE n° 854/2004¹ du 29 avril 2004, fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

² Arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants.



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...).*

Groupe 2		Groupe 3	
Palourde <i>V. philippinarum</i>		Huître creuse <i>Crassostrea gigas</i>	
Coque <i>Cerastoderma edule</i>		Moule <i>Mytilus edulis et M. galloprovincialis</i>	
Spisule <i>Spisula ovalis</i>			

Groupes et coquillages utilisés dans ce rapport.

Pour les zones professionnelles, au moins 26 prélèvements consécutifs sur un an minimum sont nécessaires pour procéder au classement initial d'une zone. Annuellement le classement des zones de production est réévalué sur la base des résultats des trois dernières années. La pêche à pied récréative est autorisée en zone A sans restriction sanitaire et en zone B sous réserve d'une information des usagers.



5.2. Zones de pêche de loisirs

Actuellement, en l'absence de critères de classement spécifique pour la pêche récréative, l'interprétation des résultats se réfère par analogie au règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006 fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate (**inférieur à 230 *Escherichia coli* pour 100 g de chair et liquide intervalvaire**).

Un résultat ponctuel ne suffit pas à connaître la qualité sanitaire d'un gisement. Il doit s'inscrire dans un suivi qui intègre l'ensemble des événements susceptibles d'influer sur la qualité sanitaire des eaux littorales. La fréquence mensuelle a été choisie le plus souvent.

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, les DTARS et l'Ifremer se sont répartis les zones de surveillance afin d'évaluer la qualité sanitaire des coquillages sur les résultats des trois dernières années. Un classement annuel de ces zones est alors établi selon trois catégories :

☒ **Les zones de bonne qualité :**

La pêche à pied est **autorisée**.

☒ **Les zones de qualité moyenne :**

Dans ces zones présentant une qualité moyenne, la pêche à pied est **tolérée**.

☒ **Les zones de qualité médiocre :**

Lorsque la qualité évaluée est médiocre, la pêche à pied est alors **déconseillée**.

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 de France 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".

☒ **Les zones de mauvaise qualité :**

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

☒ **Les zones de très mauvaise qualité :**

Il est impératif de veiller à ce qu'**aucun** coquillage de ces zones ne soit consommé.

Les zones de pêche à pied de loisir n'ont pas de classement réglementaire spécifique. Dans la réglementation, le code rural et de la pêche maritime indique seulement que "la pêche à titre non professionnel des coquillages vivants destinés à la consommation humaine ne peut être pratiquée dans les zones de production que sur les gisements naturels situés dans les zones A ou B" (Art.231-43).



Contrairement aux « zones de production professionnelles de coquillages », les sites de pêche à pied récréative ne sont pas classés à partir d'un classement réglementaire spécifique. De plus, les pêcheurs à pied ne disposent pas des procédés d'épurations des coquillages des professionnels (reparcage, bassin de purification).

Ainsi, un classement non réglementaire, mais respectant le code rural et spécifique à la pêche de loisir, calculé à partir des données des trois dernières années avec le complément de dires d'experts, a été créé :

Seuil microbiologique	Qualité	Recommandations
100% des résultats \leq 230 E. coli/100g CLI*	Bonne	 PAS DE RISQUE SANITAIRE
90% des résultats \leq 1000 et 100% \leq 4 600 E. coli/100g CLI	Moyenne	 RISQUE SANITAIRE FAIBLE
90% des résultats \leq 4 600 et 100% $<$ 46 000 E. coli/100g CLI	Médiocre	 RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER
100% des résultats \leq 46 000 E. coli/100g CLI	Mauvaise	 RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT
Au moins un résultat $>$ 46 000 E. coli/100g CLI	Très mauvaise	 RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT

Relations entre le seuil microbiologique, la qualité et les recommandations (hors avis d'expert)



6. Informations

6.1. Informations pratiques sur la pêche à pied

La pêche à pied de loisir est soumise à un certain nombre de règles définies pour chaque département. Ces règles concernent la taille des captures, le quota de pêche par espèce, les périodes de fermeture administrative de certains gisements... Ces diverses informations sont présentées dans les **annexes 1** et **2**, pour l'Ille-et-Vilaine et **3** pour les Côtes-d'Armor. Il s'agit de la « Pêche à pied en baie du Mont-Saint-Michel », « Pêche à pied en Rance », documents édités par la DDTM 35, Direction Départementale des Territoires et de la Mer) et du « Tableau des tailles minimales des organismes marins en Côtes-d'Armor, édité sur le site de la préfecture des Côtes-d'Armor (<http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr>). Ce dernier document explique notamment comment mesurer les captures et décrit les engins autorisés pour pratiquer la pêche à pied.

De façon générale il convient de prendre connaissance de la réglementation en vigueur auprès de la DDTM du département avant toute action de pêche à pied.

Le site internet du projet RESP²ONSable (<http://www.pecheapied-responsable.fr>), mené conjointement par l'ARS de Bretagne et l'Ifremer, conseille et informe les pêcheurs à pied au sujet des risques sanitaires, des alertes, des règlements et de l'état des sites de Bretagne.

6.2. Informations diverses

Les données recueillies par les DTARS dans le cadre du suivi de la pêche à pied récréative peuvent être utilisées pour définir le classement d'une nouvelle zone de pêche à vocation professionnelle. Elles peuvent permettre également le reclassement d'une zone dont le suivi a été suspendu provisoirement dans le cadre du réseau REMI (*chapitre 4.1*).

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 13 juillet 2012 dans le département des Côtes-d'Armor. Le département de l'Ille-et-Vilaine est, quant à lui, assujéti à l'arrêté préfectoral du 7 octobre 2013. Les arrêtés du 13 juillet 2012 et du 7 octobre 2013 s'appliquent tous deux pour les zones classées situées en Rance. Il en est fait mention sur les fiches. Le classement officiel des zones de pêche se retrouve sur le site www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr.

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 dans les Côtes-d'Armor (**annexe 4**).

En dehors des zones d'activité professionnelle, les DTARS transmettent 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. Les mairies littorales sont informées de la mise en ligne du présent rapport. **Il appartient au maire de mettre en place une information à l'attention des pêcheurs à pied fréquentant ces gisements.**



7. Résultats d'Est en Ouest – Fiches bilans

7.1. Liste des points suivis en 2013

N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
Ille-et-Vilaine				
1	Biez Est réserve	Le Vivier-sur-Mer	Palourde	Ifremer
2	Vildé	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	Ifremer
3	Saint-Benoît	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	Ifremer
4	Rothéneuf – Le Lupin	Saint-Coulomb	Coque	DTARS 35
5	Plage du Val	Saint-Malo	Moule	DTARS 35
6	Plage de Rochebonne	Saint-Malo	Moule	DTARS 35
7	Fort National	Saint-Malo	Moule	DTARS 35
8	Grand Bé	Saint-Malo	Coque	Ifremer
9	Pointe de la Malouine	Dinard	Moule	DTARS 35
10	Saint-Énogat	Dinard	Spisule	Ifremer
11	La Roche Pelée	Dinard	Moule	DTARS 35
12	Pointe du Nick	Saint-Lunaire	Moule	DTARS 35
13	La Garde Guérin	Saint-Briac	Moule	DTARS 35
14	Le Perron	Saint-Briac	Moule	DTARS 35
Rance (Ille-et-Vilaine et Côtes-d'Armor)				
15	Anse de Troctin	Saint-Malo	Coque	DTARS 35
16	Pointe du Puits	Saint-Suliac	Coque	Ifremer
17	Minihic le Marais	Le Minihic-sur-Rance	Coque	Ifremer
18	Pointe du Châtelet	Langrolay-sur-Rance	Moule	Ifremer
19	La Souhaitier	Plouër-sur-Rance	Coque	Ifremer
20	La Ville Ger	Pleudihen-sur-Rance	Palourde	Ifremer
Côtes-d'Armor				
21	La Manchette	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22
22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22
23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	DTARS 22
24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	DTARS 22
25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	DTARS 22
26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	DTARS 22
27	Plage du bourg	Erquy	Coque	DTARS 22
28	Pointe de la Houssaye	Erquy	Moule	DTARS 22
29	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	DTARS 22
30	Dahouët	Pléneuf-Val-André	Moule	DTARS 22
31	Morieux Z1	Hillion	Coque	Ifremer
32	Baie d'Yffiniac	Hillion	Coque	DTARS 22
33	Baie de Saint-Briec	Hillion	Coque	Ifremer
34	Le Valais	Saint-Briec	Coque	DTARS 22
35	Rocher Martin	Plérin	Moule	DTARS 22
36	Le Petit Havre	Pordic	Moule	DTARS 22
37	Plage de la Banche	Binic	Coque	Ifremer



N°	Nom du Point	Commune	Coquillage	Organisme
Côtes-d'Armor				
38	Pors es Leu	Étables-sur-Mer	Huitre	DTARS 22
39	Le Palus	Plouha	Moule	DTARS 22
40	Pors Moguer	Plouha	Moule	DTARS 22
41	Pors Pin	Plouézec	Moule	DTARS 22
42	Mellus	Ploubazlanec	Huitre	Ifremer
43	Penn Lan	Pleubian	Coque	DTARS 22
44	Pellinec	Penvénan	Coque	DTARS 22
45	Les Arcades	Perros-Guirec	Coque	DTARS 22
46	Tourony	Trégastel	Coque	DTARS 22
47	Bringuiller	Trégastel	Coque	DTARS 22
48	Penvern	Pleumeur-Bodou	Coque	DTARS 22
49	Goaz Trez	Trébeurden	Coque	Ifremer
50	Pors Mabo	Trébeurden	Moule	DTARS 22
51	Le Petit Taureau	Lannion	Coque	Ifremer
52	Port de Locquémeau	Trédez-Locquémeau	Moule	DTARS 22
53	Beg Ar Vorn	Trédez-Locquémeau	Moule	DTARS 22
54	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moule	DTARS 22
55	Le Douron	Plestin-les-Grèves	Coque	Ifremer

7.2. Synthèse des résultats

Une série de cartes, globale sur les deux départements, résume les informations présentées dans ce rapport :

- La **carte 1** est la synthèse de toutes les données du suivi sanitaire de la pêche à pied, elle présente la situation des gisements naturels de coquillage en donnant la consigne à appliquer pour chacun des sites.
- La **carte 2** présente les réseaux de surveillance de la qualité bactériologique des sites conchylicoles, y compris les concessions des professionnels.



7.3. Fiches bilans sur les risques sanitaires

Une synthèse des résultats des trois dernières années disponibles au 01/01/2013 sur les 55 points de prélèvement est représentée sous forme de fiches individuelles.

Sur les points de création plus récente, les résultats ne couvrent pas les trois dernières années mais ils représentent dans ce cas la totalité des données disponibles.

Logo du service responsable du suivi du point concerné, ARS ou IFREMER



Coquillage prélevé et carte de localisation

Commune: COMMUNE
Lieu: Nom du point
Coquillage: Nom vernaculaire (*Nom scientifique*)

MESSAGE SANITAIRE

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

CONSIGNE

NIVEAU DU RISQUE SANITAIRE

Repère :
 - 35
 - Rance
 - 22

Informations générales

Localisation / Environnement

Informations sur le site et localisation du point de suivi: accès, état du gisement, source(s) locale(s) de contamination, renseignements administratifs...

Graphe représentant les résultats des trois dernières années

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

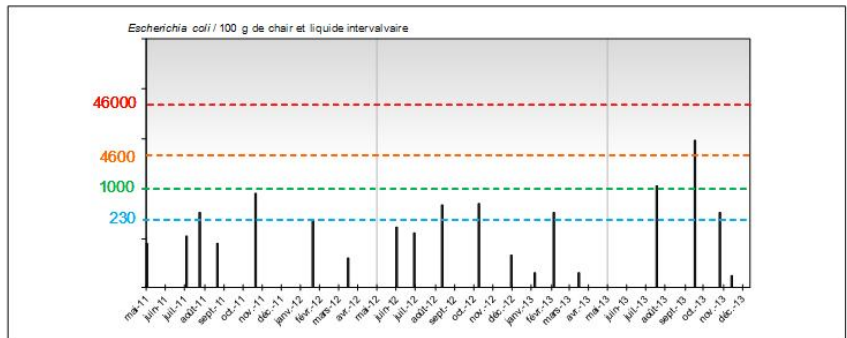


Tableau de répartition des résultats et leur pourcentage par classe bactériologique, ainsi qu'une appréciation de la qualité du gisement

Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	19
11	6	1	1	0	
57,9%	31,6%	5,3%	5,3%	0,0%	Qualité du gisement
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

CONCLUSION

Conclusion

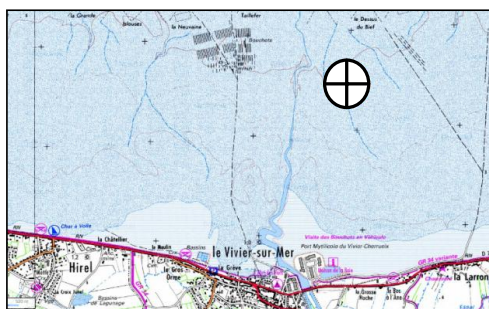
Remarque sur l'évolution du site et mise en garde éventuelle.

Développement du message sanitaire.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: LE VIVIER-SUR-MER
Lieu: Biez Est réserve
Coquillage: Palourdes (*Venerupis philippinarum*)



Localisation / Environnement

Ce gisement se situe dans la baie du Mont-Saint-Michel, à proximité du Vivier-sur-Mer, entre le trait de côte et les lignes de bouchot. Les principaux apports microbiologiques de ce secteur proviennent du Biez du Vivier, du ruisseau de la Banche et du Guylout.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 7 octobre 2013).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

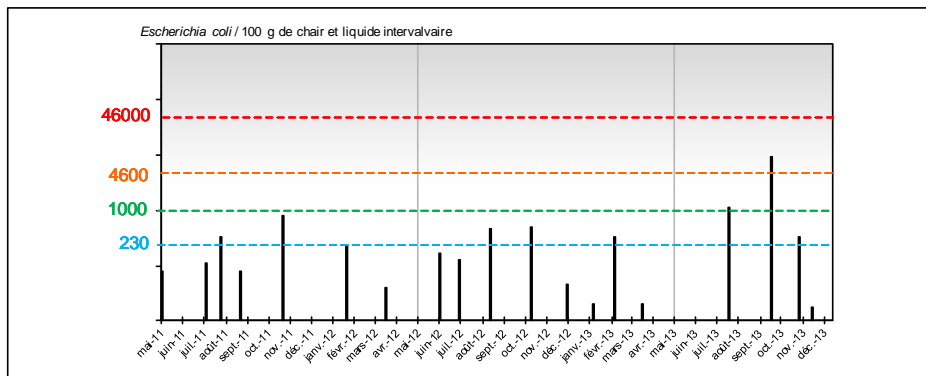


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	19
11	6	1	1	0	Ce gisement est de qualité médiocre
57,9%	31,6%	5,3%	5,3%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

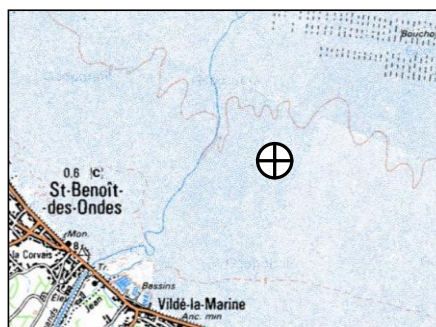
Ce gisement est généralement de bonne qualité mais deux pics de contamination entraînent son classement en qualité médiocre. La pêche à pied y est tolérée mais ce site est sujet à des interdictions administratives de pêches temporaires.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: SAINT-BENOÎT-DES-ONDES
Lieu: Vildé
Coquillage: Palourdes (*Venerupis philippinarum*)

Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré		
Site Toléré	SITE TOLERE			Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
RISQUE SANITAIRE FAIBLE				

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe dans la partie Ouest de la baie du Mont-Saint-Michel à terre des parcs à huîtres de Cancale. Les principales sources de contaminations proviennent des cours d'eau qui se jettent en baie au niveau des bourgs de Vildé-la-Marine et de St-Benoît-des-Ondes (canal des Allemands, biez Jean et biez Briand).

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 7 octobre 2013).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

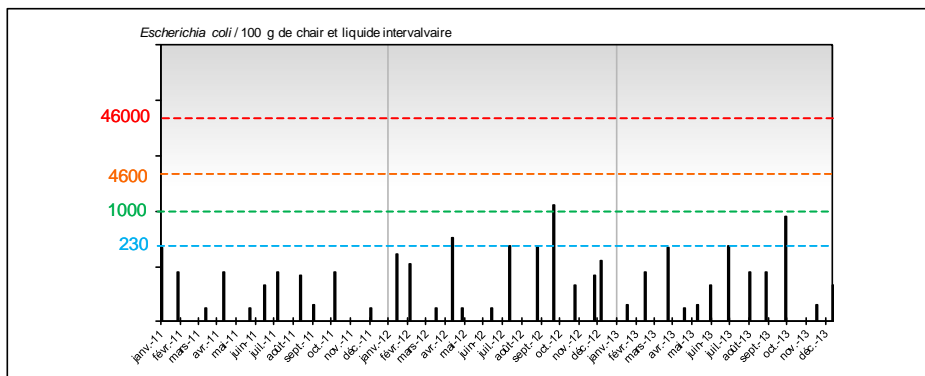


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
32	2	1	0	0	35
91,4%	5,7%	2,9%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Malgré quelques contaminations épisodiques de faible importance, ce gisement présente dans son ensemble une bonne qualité.

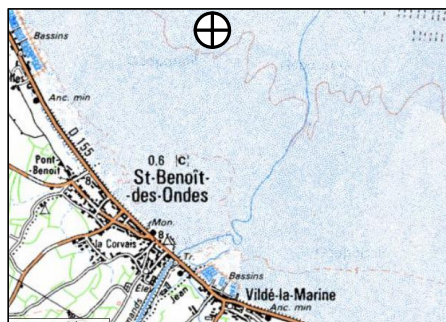
A noter, toutefois, que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: SAINT-BENOÎT-DES-ONDES
Lieu: Saint-Benoît
Coquillage: Palourdes (*Venerupis philippinarum*)

Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	SITE TOLERE	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
RISQUE SANITAIRE FAIBLE			



Localisation / Environnement

Ce gisement est situé entre le village de Saint-Benoît-des-Ondes et les parcs à huîtres de la baie du Mont-Saint-Michel. Les principales sources de contamination proviennent des cours d'eau qui se jettent en baie au niveau des bourgs de Vildé-la-Marine et de Saint-Benoît-des-Ondes (canal des Allemands, biez Jean et biez Briand).

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 7 octobre 2013).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

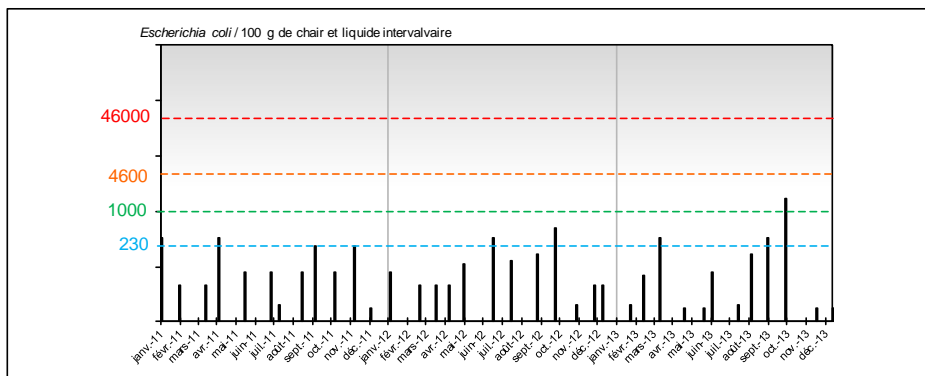


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
29	6	1	0	0	Ce gisement est de qualité moyenne
80,6%	16,7%	2,8%	0,0%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Malgré quelques contaminations épisodiques de faible importance, ce gisement présente, dans son ensemble, une bonne qualité.

A noter toutefois que ce gisement est soumis à des réglementations de pêche.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune: SAINT-COULOMB
Lieu: Rothéneuf - Le Lupin
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

Ce point est localisé en partie Est du Havre de Rothéneuf. Il est traversé par le trop-plein de l'étang de Sainte-Suzanne, qui recueille au passage le rejet de la station d'épuration de Saint-Coulomb. La pêche et la consommation de coquillage provenant de cette zone sont interdites par l'arrêté municipal du 13 avril 1999.

Evolution des résultats d'analyses

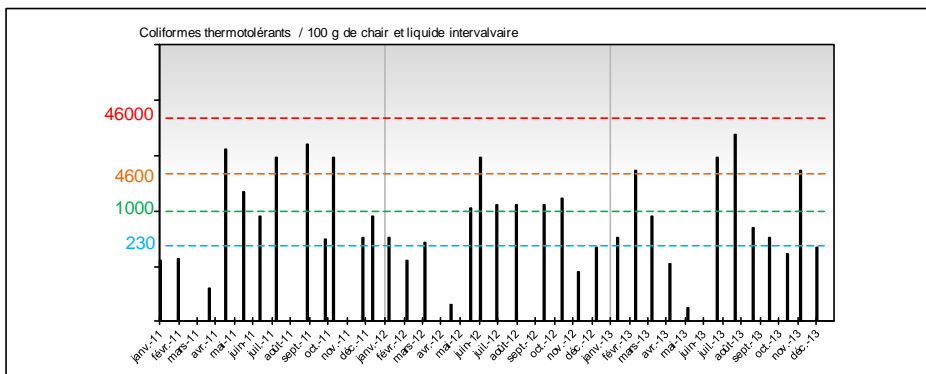


Tableau de répartition

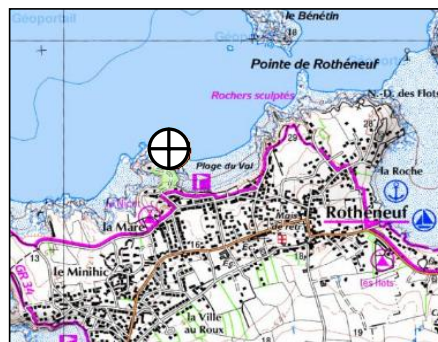
Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
11	10	6	9	0	36
30,6%	27,8%	16,7%	25,0%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique, qui semble perdurer en 2013. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 13 avril 1999.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: SAINT-MALO
Lieu: Plage du Val
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Point situé à l'Ouest de la plage du Val, sur les rochers. L'accès y est très facile, et la proximité du camping municipal du Nicet peut engendrer une fréquentation importante. Le gisement n'est pas très abondant, mais les moules sont de belle taille. Il est à noter que l'arrêté municipal du 2 décembre 2013 déconseille la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses

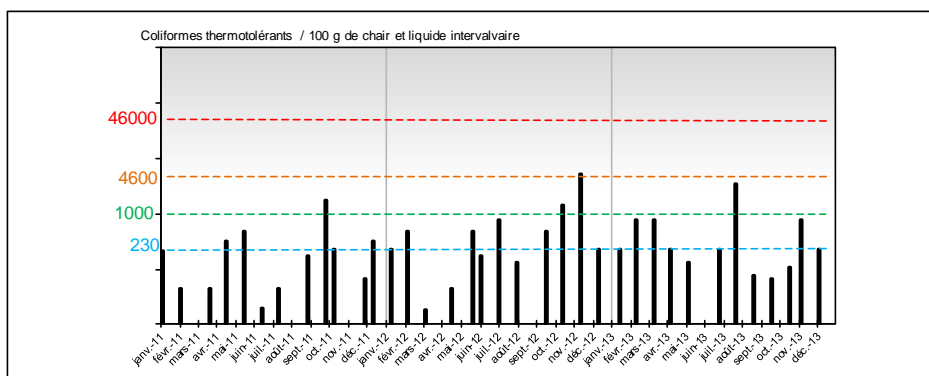


Tableau de répartition

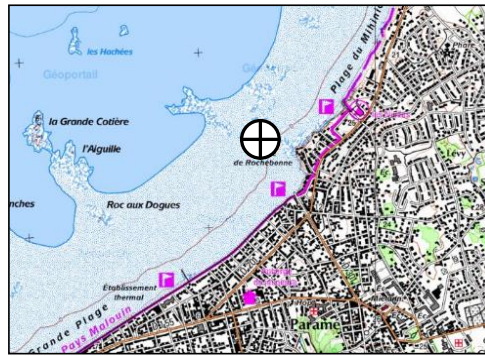
Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
22	10	3	1	0	Ce gisement est de qualité médiocre
61,1%	27,8%	8,3%	2,8%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante, qui s'est légèrement dégradée depuis 2012. La pêche à pied y est déconseillée par arrêté municipal.

**La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé.
La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.**





Commune: SAINT-MALO
Lieu: Plage de Rochebonne
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

Point localisé au large de la pointe de Rochebonne, à l'extrémité Est de la plage du Sillon. Facilement accessibles à marée basse, les rochers qui servent de support aux moules sont sous l'influence directe d'un rejet fluvial pouvant être potentiellement contaminé. Il est à noter qu'un arrêté municipal du 2 décembre 2013 interdit la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses

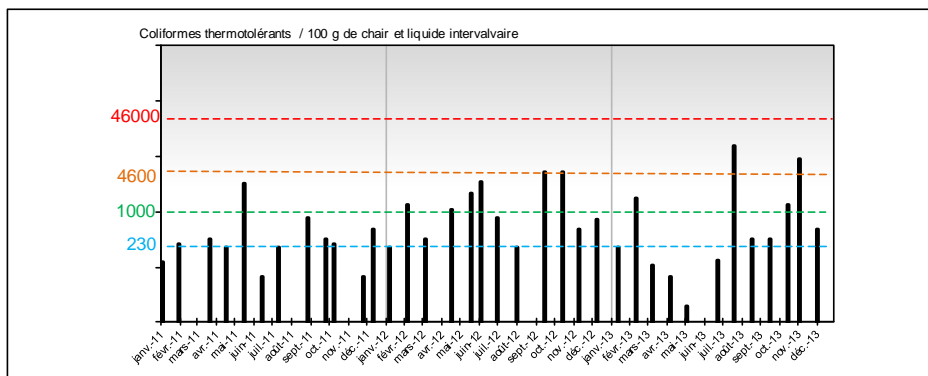


Tableau de répartition

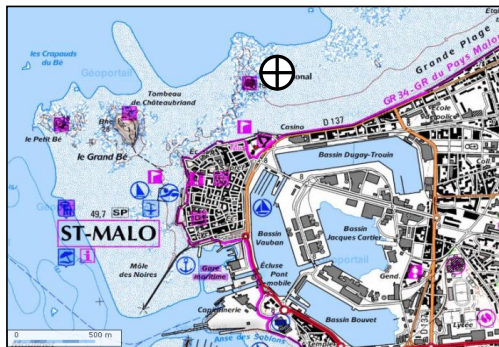
Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
12	13	7	4	0	36
33,3%	36,1%	19,4%	11,1%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec de nombreux pics de contaminations en 2012 et 2013. La pêche à pied y est donc interdite par arrêté municipal.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: SAINT-MALO
Lieu: Fort National
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Point situé sur les rochers qui entourent le Fort National, face à l'intra-muros de Saint-Malo. L'accès à marée basse est très facile depuis la grande plage du Sillon. La fréquentation peut y être importante lors des "grandes marées". Il est à noter que l'arrêté municipal du 2 décembre 2013 déconseille la pêche à pied sur ce site.

Evolution des résultats d'analyses

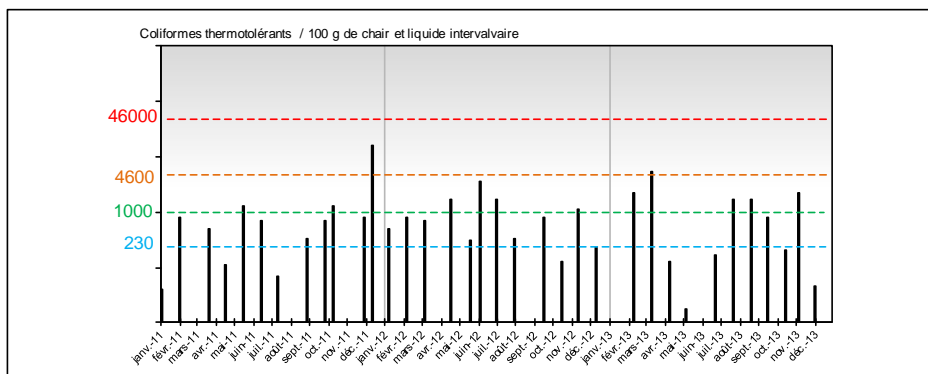


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	35
10	13	10	2	0	Ce gisement est de qualité médiocre
28,6%	37,1%	28,6%	5,7%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique qui s'est dégradée depuis 2012. La pêche à pied y est déconseillée par arrêté municipal.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.

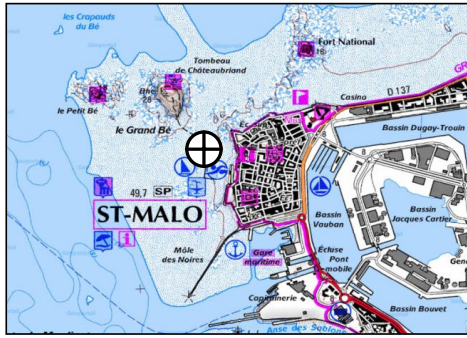


Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: SAINT-MALO
Lieu: Grand Bé
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à proximité immédiate de Saint Malo intra-muros, entre la vieille ville et le rocher du Grand Bé. Il est donc soumis à la pollution engendrée par l'intense urbanisation littorale.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 7 octobre 2013).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

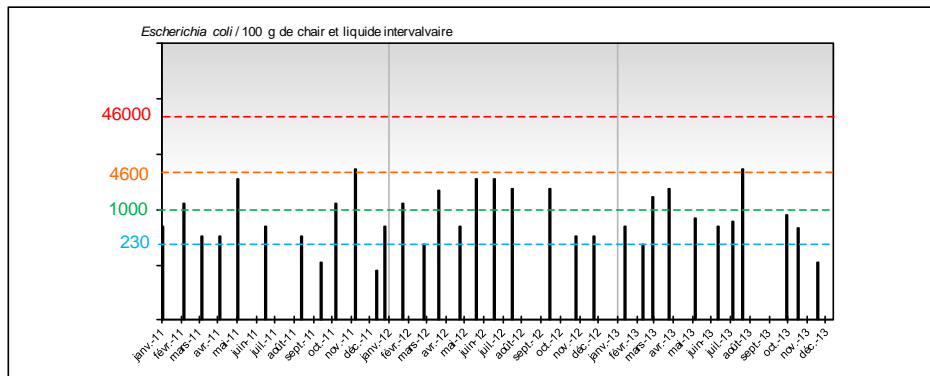


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
5	15	11	2	0	33
15,2%	45,5%	33,3%	6,1%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

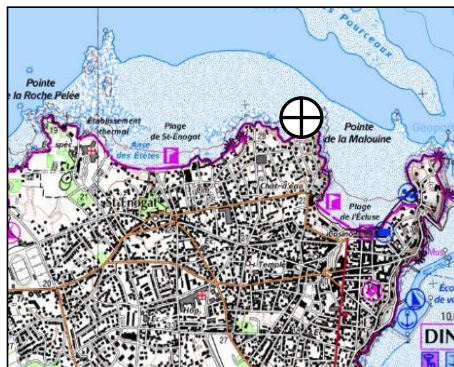
Conclusion

Anciennement interdit à la pêche à pied, ce gisement est aujourd'hui de qualité sanitaire médiocre avec des pics de contamination fréquents pouvant représenter un danger pour la santé.

La pêche à pied y est déconseillée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune: DINARD
Lieu: Pointe de la Malouine
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

Les rochers de la Malouine sont situés au pied du chemin de ronde entre les plages de l'Ecluse et de Saint Enogat. L'accès se fait par un escalier très escarpé. De nombreuses habitations surplombent la pointe de la Malouine. Le caractère saisonnier de l'occupation des maisons du secteur est marqué. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 14 avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

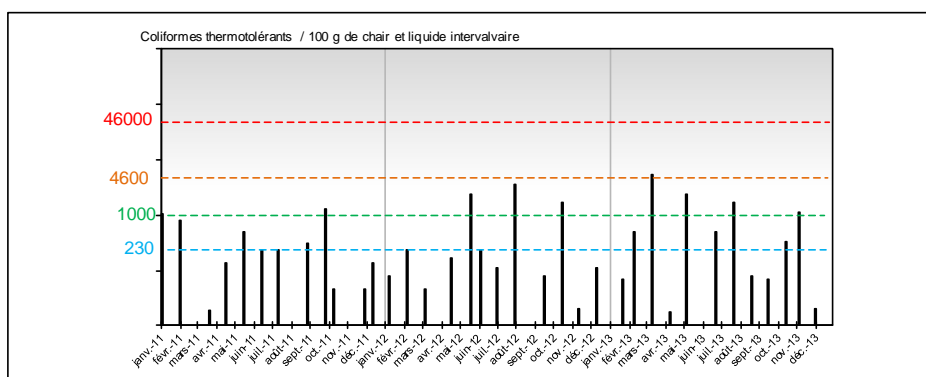


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
21	6	8	1	0	36
58,3%	16,7%	22,2%	2,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants, expliquant le maintien de l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: DINARD
Lieu: Saint-Énogat
Coquillage: Spisules (*Spisula ovalis*)



Localisation / Environnement

Ce gisement de spisules est situé sur la plage de St Enogat, à proximité de la thalassothérapie. La ressource est très faible sur ce site et il est soumis à l'influence de l'urbanisation littorale dense de la ville de Dinard.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 7 octobre 2013).

Evolution des résultats d'analyses

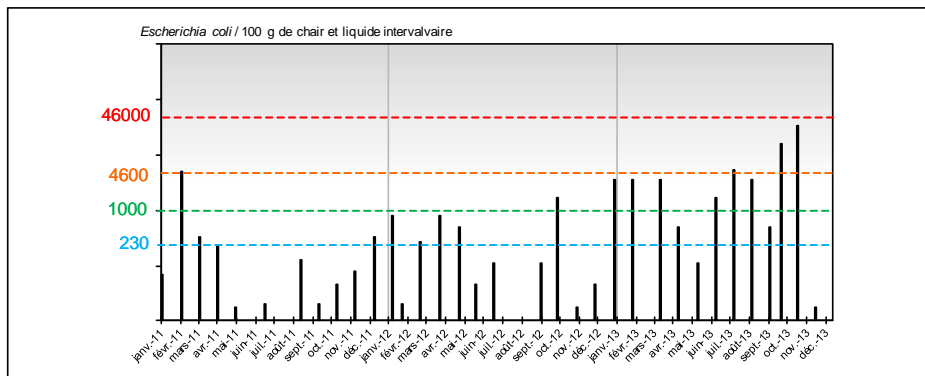


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
16	8	6	4	0	34
47,1%	23,5%	17,6%	11,8%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

L'amélioration de la qualité de ce site observée jusqu'en 2012, permettait la pêche à pied avec un risque sanitaire modéré. Depuis, la présence de nombreux pics de contamination de médiocre et de mauvaise qualité ont considérablement relevé ce risque.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: DINARD
Lieu: La Roche Pelée
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

La Roche Pelée se trouve à l'Ouest de la plage de Saint Enogat, en contrebas de la thalassothérapie. Le gisement naturel de moules est important, facilement accessible à marée basse sur cette grande surface rocheuse plane, traversée par un émissaire fluvial. La pêche à pied y est interdite par l'arrêté municipal du 14 avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

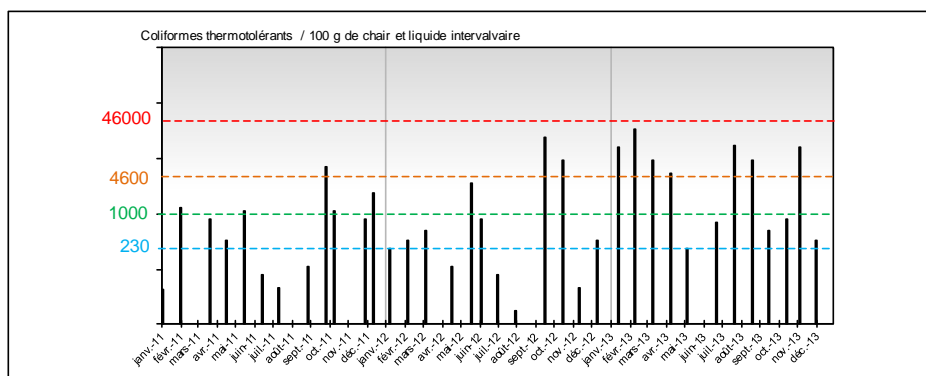


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
10	11	5	10	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
27,8%	30,6%	13,9%	27,8%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente des contaminations marquées et répétées.
La pêche à pied y demeure interdite.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: SAINT-LUNAIRE
Lieu: Pointe du Nick
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

Ce point est situé au Sud-Est de la grande plage de Saint-Lunaire. Il subit l'influence directe du ruisseau du Crevelin. Le maire a interdit par arrêté municipal en date du 15 juin 1999 le ramassage, la pêche et la consommation des coquillages provenant du secteur de la pointe du Nick.

Evolution des résultats d'analyses

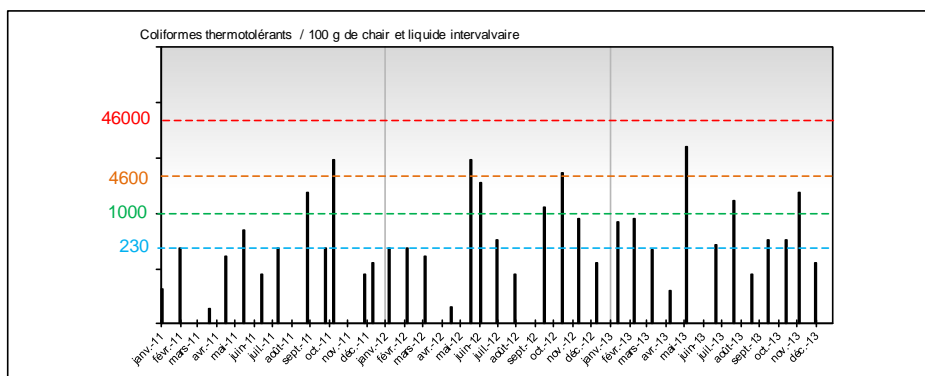


Tableau de répartition

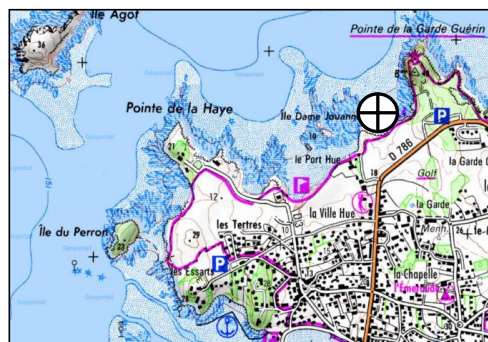
Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
19	8	5	4	0	36
52,8%	22,2%	13,9%	11,1%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

La qualité de ce gisement a tendance à se dégrader, avec des pics de contamination notables en 2012 et 2013. La pêche à pied y demeure interdite.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: SAINT-BRIAC
Lieu: La Garde Guérin
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

Ce point est situé entre l'île de la Dame Jouanne et la pointe de la Garde Guérin, en contrebas du terrain de golf. Aucun rejet ne se trouve à proximité immédiate. A titre de précaution la pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 17 septembre 2013.

Evolution des résultats d'analyses

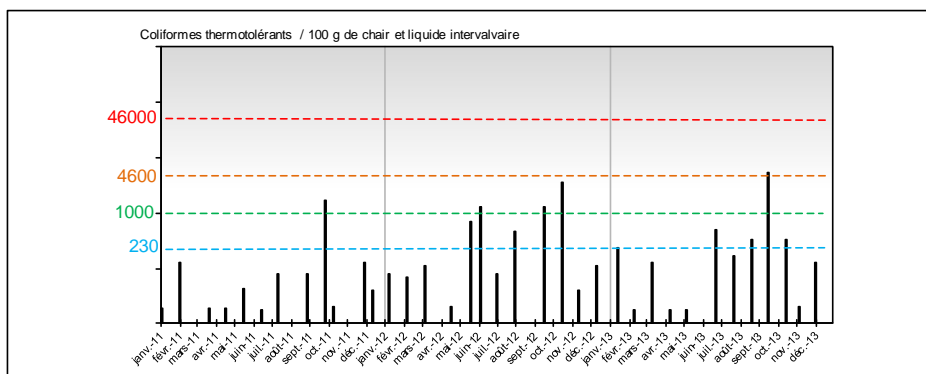


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
26	5	4	1	0	36
72,2%	13,9%	11,1%	2,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

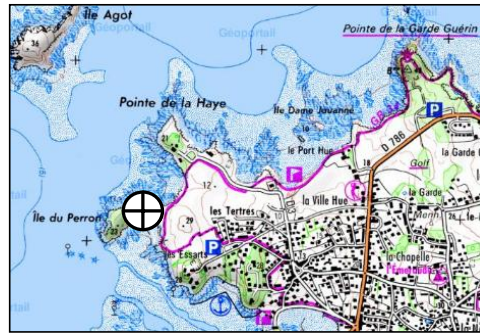
Les coquillages prélevés sur ce site sont souvent de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle expliquant l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: SAINT-BRIAC
Lieu: Le Perron
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

Ce point est situé en face de l'île du Perron, au pied du golf de Saint Briac. La plage du Perron est bien fréquentée en été. Ce point subit les influences directes du Frémur et de Saint Briac. La pêche à pied y est interdite par arrêté municipal du 17 septembre 2013.

Evolution des résultats d'analyses

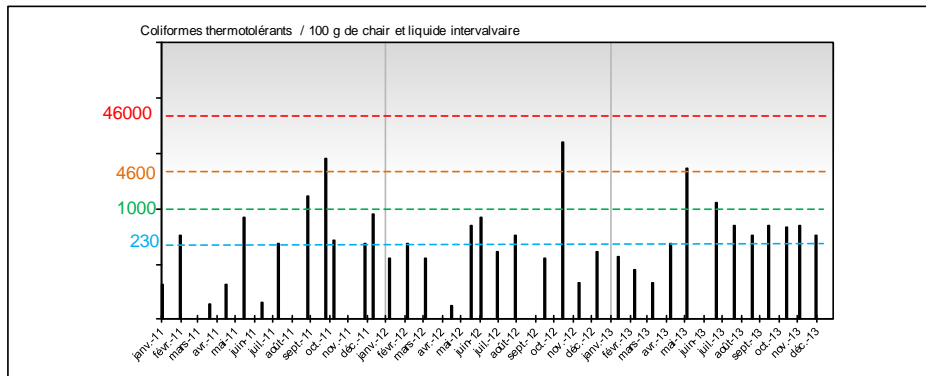


Tableau de répartition

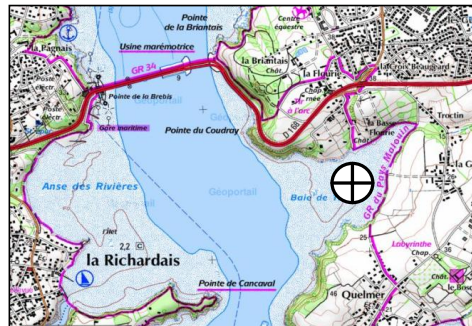
Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
18	13	2	3	0	Ce gisement est de qualité médiocre
50,0%	36,1%	5,6%	8,3%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Les coquillages prélevés sur ce site sont généralement de qualité médiocre et présentent des pics de contamination ponctuelle importants expliquant l'interdiction de pêche à pied dans ce secteur.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: SAINT-MALO
Lieu: Anse de Troctin
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

Ce point est situé sur la rive Est de la Rance, en amont du barrage. Le gisement de coques est soumis à l'influence du ruisseau pluvial qui prend sa source au lieu-dit "La Simmenais". Un panneau signale le risque lié à la présence épisodique d'*Alexandrium minutum* (microalgue toxique). La pêche à pied est interdite par l'arrêté municipal du 2 décembre 2013.

Evolution des résultats d'analyses

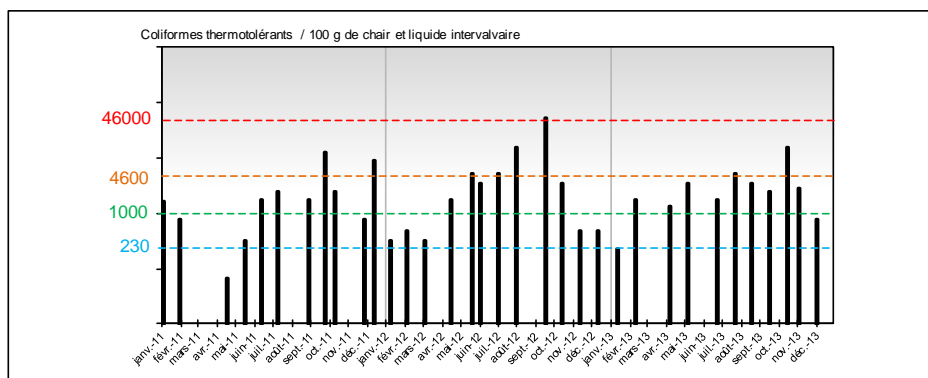


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	34
2	9	15	7	1	Ce gisement est de très mauvaise qualité
5,9%	26,5%	44,1%	20,6%	2,9%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

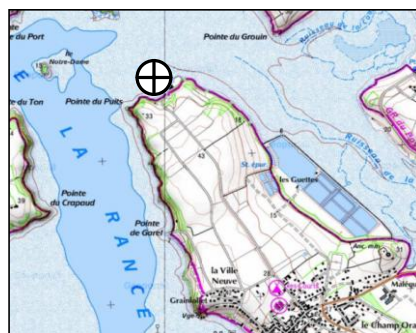
Les coquillages prélevés sur ce site présentent des contaminations marquées et répétées. L'arrêté municipal du 2 décembre 2013 interdit le ramassage, la pêche et la consommation des coquillages (coques) sur le site de l'Anse de Troctin.

Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé, même après cuisson.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: SAINT-SULIAC
Lieu: Pointe du Puits
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Situé à l'embouchure du bras de Chateaufeu en Rance, ce gisement de coques est peu important. Les contaminations potentielles peuvent venir du bras de la Couaille (station d'épuration de Saint-Jouan-des-Guérets) ou du ruisseau de la Goutte (station d'épuration de Saint-Suliac).

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 7 octobre 2013).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

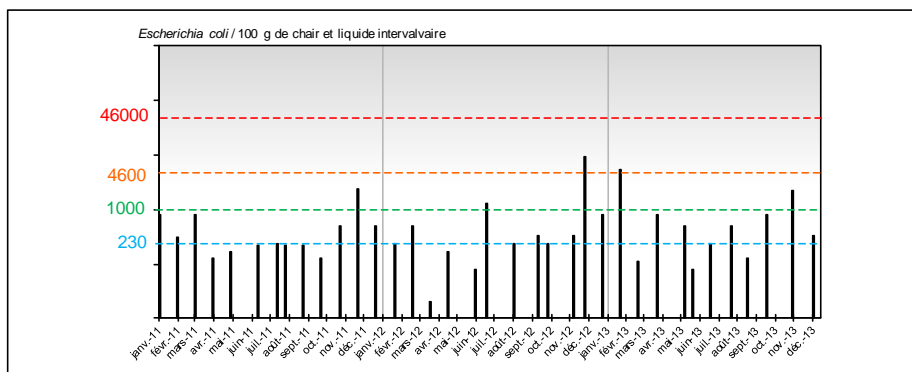


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
17	14	3	2	0	36
47,2%	38,9%	8,3%	5,6%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement est de qualité moyenne avec de fréquents pics présentant une qualité médiocre à mauvaise. La pêche à pied y est déconseillée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: LE MINIHC-SUR-RANCE
Lieu: Minihic le Marais
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

La grève du marais au Sud-Est du Minihic sur Rance comporte un gisement de coques et de palourdes. La proximité d'un poste de relèvement des eaux usées et d'un habitat littoral dense peut expliquer des pics de contamination importants.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 7 octobre 2013).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

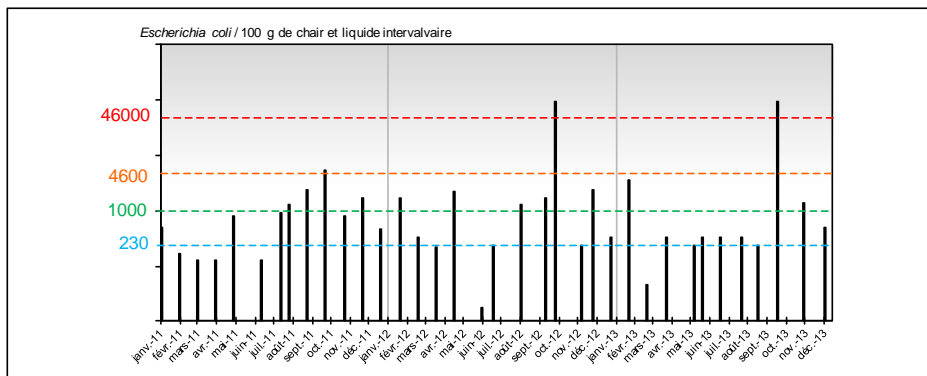


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
11	12	10	1	2	Ce gisement est de très mauvaise qualité
30,6%	33,3%	27,8%	2,8%	5,6%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

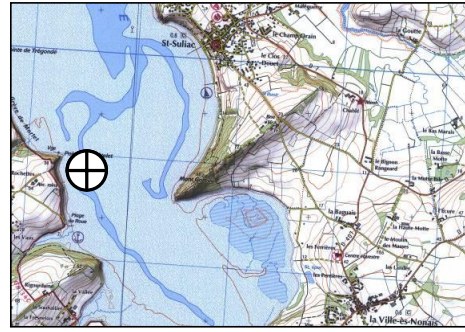
Ce gisement généralement de qualité médiocre peu subir des contaminations très importantes comme en novembre 2012 et octobre 2013. Le risque sanitaire est élevé.

Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé même après cuisson.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: LANGROLAY-SUR-RANCE
Lieu: Pointe du Châtelet
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Situé au niveau de la Pointe du Châtelet à Langrolay-sur-Rance, ce point a été créé fin 2002 pour suivre la qualité sanitaire des coquillages non fousseurs dans cette zone de la Rance. Au printemps, la présence de l'algue toxique *Alexandrium minutum* peut accroître le risque sanitaire.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

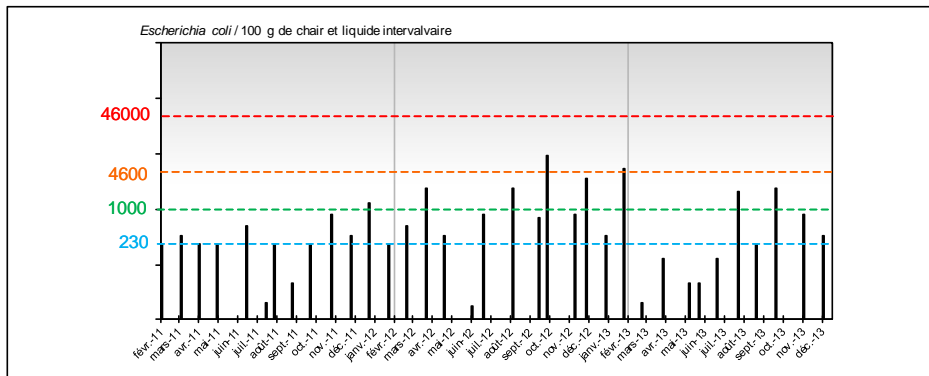


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	35
15	12	6	2	0	
42,9%	34,3%	17,1%	5,7%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

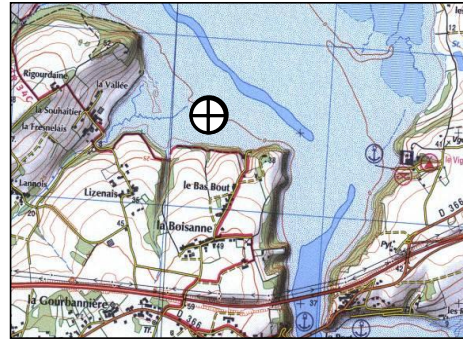
Ce gisement présente une qualité médiocre notamment à cause des résultats de 2012. La pêche à pied y est déconseillée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: PLOUËR-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.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

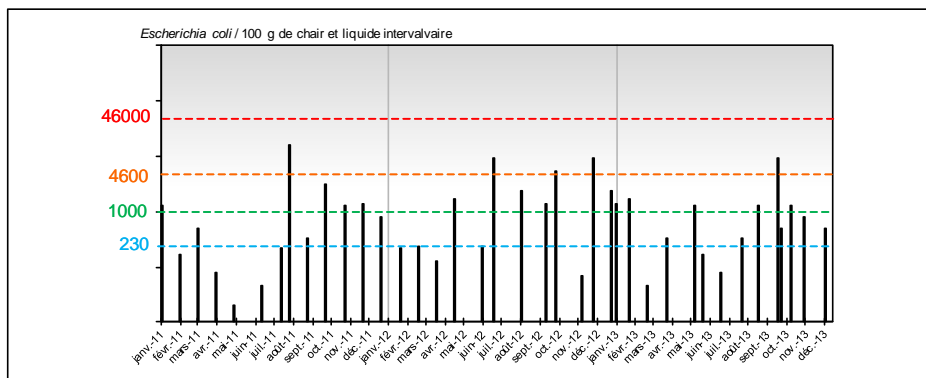


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	39
13	8	13	5	0	
33,3%	20,5%	33,3%	12,8%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

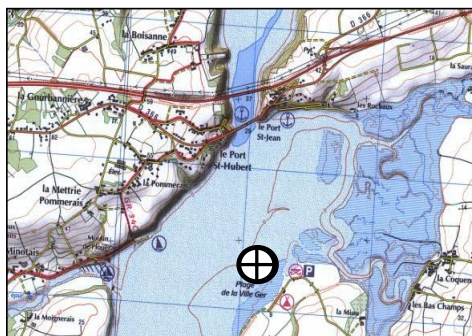
Ce gisement présente une mauvaise qualité sanitaire avec des pics de contamination souvent élevés. Ce site présente donc un risque sanitaire important.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: PLEUDIHEN-SUR-RANCE
Lieu: La Ville Ger
Coquillage: Palourdes (*Venerupis philippinarum*)

Site Interdit

Site Interdit

Site Interdit

SITE INTERDIT

Site Interdit

Site Interdit

Site Interdit

RISQUE SANITAIRE FORT A TRES FORT ET PERMANENT

Localisation / Environnement

Situé en amont de la ria de la Rance, ce gisement couvre la vasière de la Ville Ger à Pleudihen. Une pêche récréative, liée à la présence du camping, est régulièrement observée. L'apparition au printemps d'une algue toxique (*Alexandrium minutum*) peut accroître le risque sanitaire.

Ce gisement est classé alternativement B du 1er juin au 30 septembre et C du 1er octobre au 31 mai (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

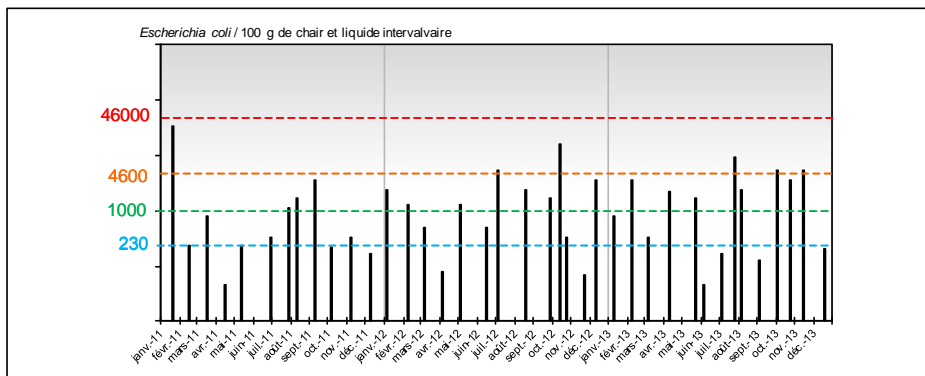


Tableau de répartition

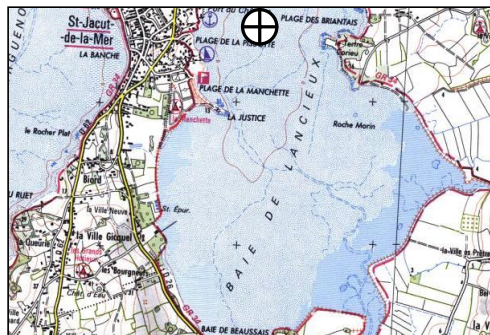
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	39
11	8	14	6	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
28,2%	20,5%	35,9%	15,4%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement est de mauvaise qualité et subit, assez fréquemment, des épisodes de contamination élevée. Le risque sanitaire est considérable et la pêche à pied est interdite par arrêté préfectoral en saison hivernale.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: SAINT-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 Lancelieux enclavée entre les communes de Lancelieux et Ploubalay à l'Est, Saint-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 qui traversent la baie.

Ce gisement est actuellement classé C (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

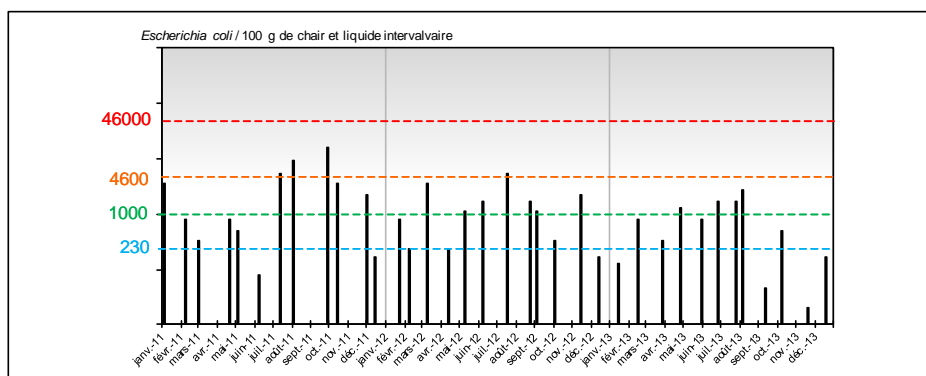


Tableau de répartition

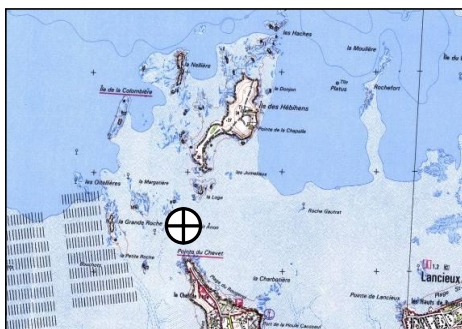
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
9	10	13	4	0	36
25,0%	27,8%	36,1%	11,1%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des périodes de contamination prolongées, le plus souvent en été.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré

Site Toléré

Site Toléré

Site Toléré

Site Toléré

SITE TOLERE

Site Toléré Site Toléré

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au sud des Hébihens à l'extrémité Nord de la presqu'île de Saint-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 courantomie et des apports terrigènes plus ou moins éloignés (Baie de Lancieux, Baie de L'Arguenon).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

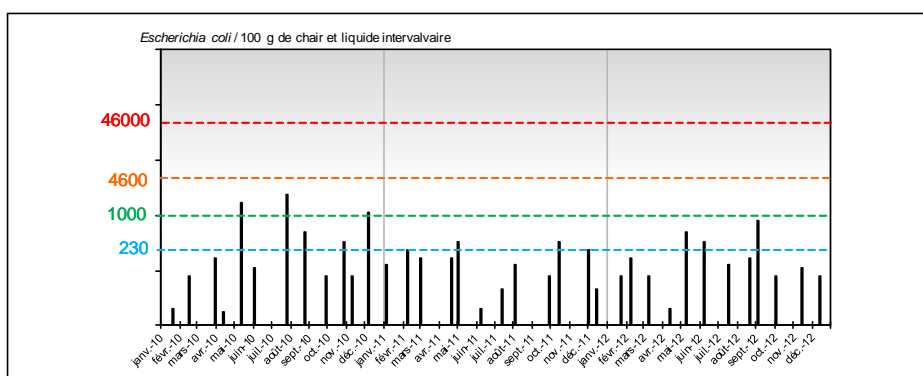


Tableau de répartition

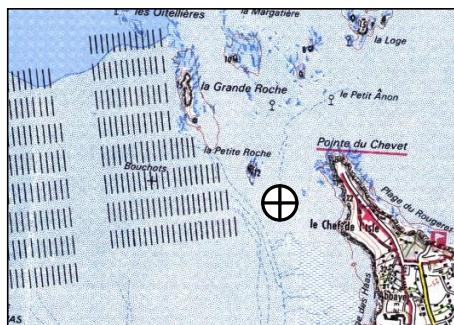
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
26	7	3	0	0	36
72,2%	19,4%	8,3%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Le gisement présente une qualité moyenne, avec quelques pics présentant une qualité médiocre. La pêche à pied y est tolérée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune: SAINT-JACUT-DE-LA-MER
Lieu: Baie de l'Arguenon
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)

Site Toléré Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré
Site Toléré Site Toléré Site Toléré
SITE TOLERE
Site Toléré Site Toléré Site Toléré
RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une bonne partie de la baie de l'Arguenon. Cette baie est située entre les communes de Saint-Jacut-de-la-Mer, à l'Est, de Saint-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 a fait l'objet d'une pêche à pied professionnelle régulière.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

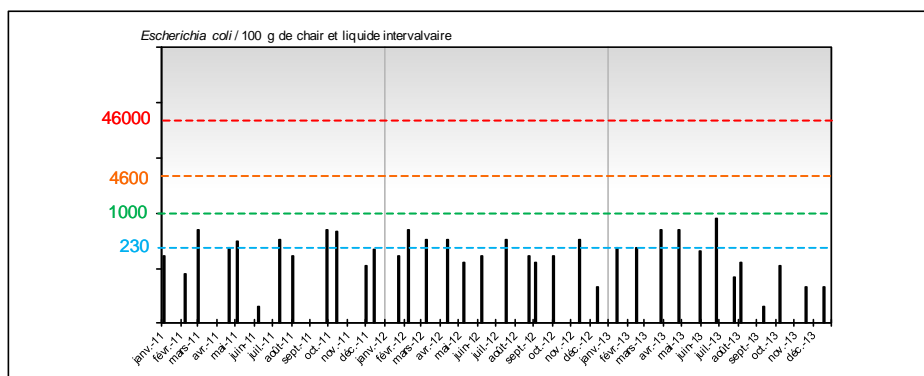


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
23	13	0	0	0	Ce gisement est de qualité moyenne
63,9%	36,1%	0,0%	0,0%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Le gisement présente une qualité moyenne. L'amélioration observée depuis début 2011 semble se confirmer. La pêche à pied y est tolérée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune: SAINT-CAST-LE-GUILDO
Lieu: Les Mielles
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)

24

Site Interdit Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT

Site Interdit Site Interdit Site Interdit

Site Interdit Site Interdit Site Interdit

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au Nord-Est de la grande plage de Saint-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 l'arrêté préfectoral du 12 avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

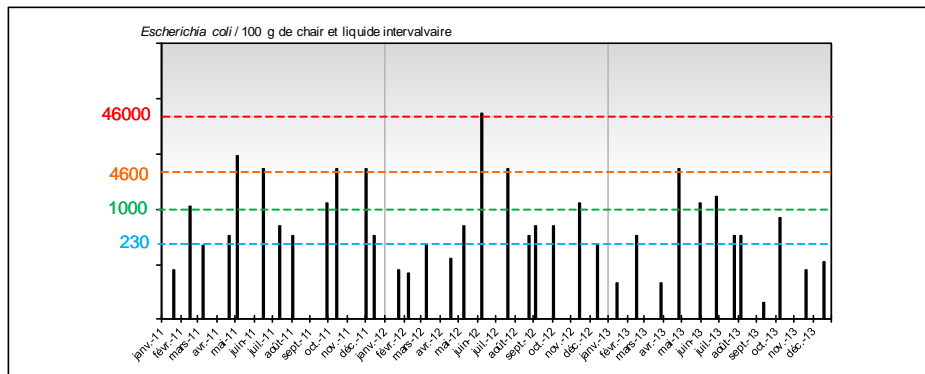


Tableau de répartition

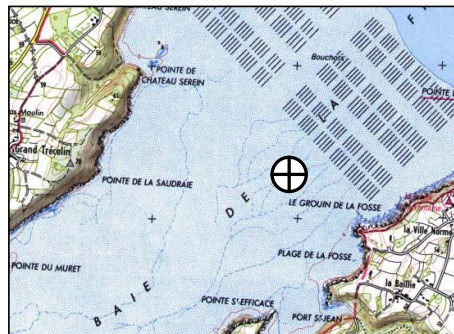
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
12	12	5	6	1	36
33,3%	33,3%	13,9%	16,7%	2,8%	Ce gisement est de très mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Le gisement présente une mauvaise qualité bactériologique accompagnée de fréquents pics de contamination élevés.

Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé, même après cuisson.





Commune: FRÉHEL/SAINT-CAST-LE-GUILDON
Lieu: Baie de la Fresnaye
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

Cette baie est bordée par les communes de Saint-Cast-le-Guildon, à l'Est, Fréhel, à l'Ouest, Matignon 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 d'élevages intensifs. Depuis 1989, ce gisement n'a fait l'objet d'aucune exploitation professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé C (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

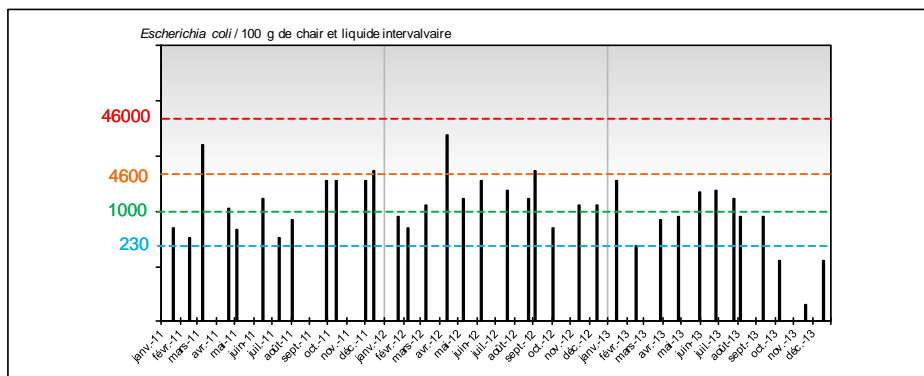


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
4	12	16	4	0	36
11,1%	33,3%	44,4%	11,1%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique médiocre accompagnée de fréquents pics de contamination élevés.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





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

26

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce point se situe au niveau des anciennes carrières de grès rose du Routin, à proximité de la pointe de l'Assiette. Il a pu faire l'objet d'une pêche professionnelle au printemps, aux mêmes périodes que les autres gisements mouliers côtiers. Ce gisement est 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 B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

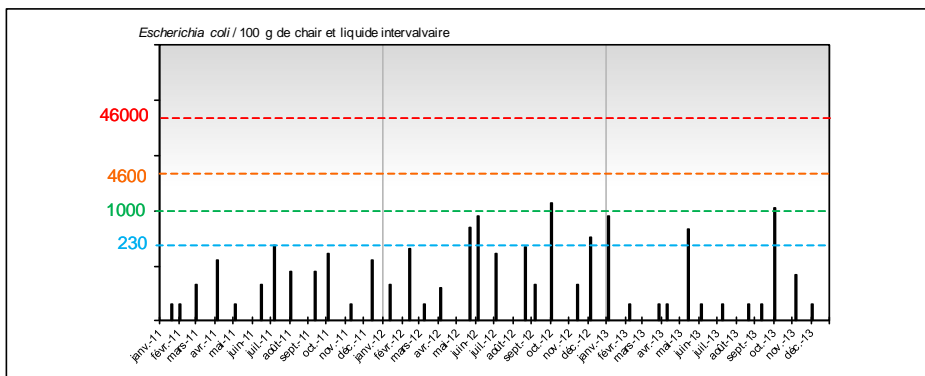


Tableau de répartition

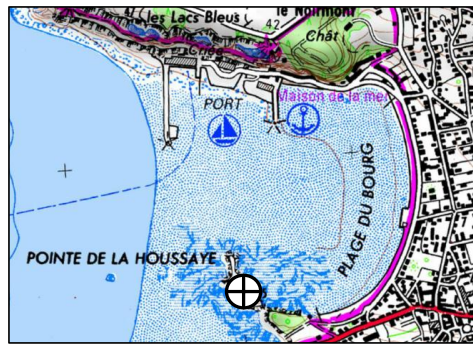
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
29	5	2	0	0	36
80,6%	13,9%	5,6%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique satisfaisante. Des pics épisodiques de contamination de qualité médiocre peuvent être observés.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





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

28

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Cette pointe est couverte de moules de type *Mytilus galloprovincialis* et fait l'objet d'une pêche récréative importante. Cette zone était classée comme gisement naturel de moules par l'arrêté du 15 avril 1998 de la DRAM de Bretagne. Ce gisement est sous l'influence des apports diffus de l'agglomération d'Erquy.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

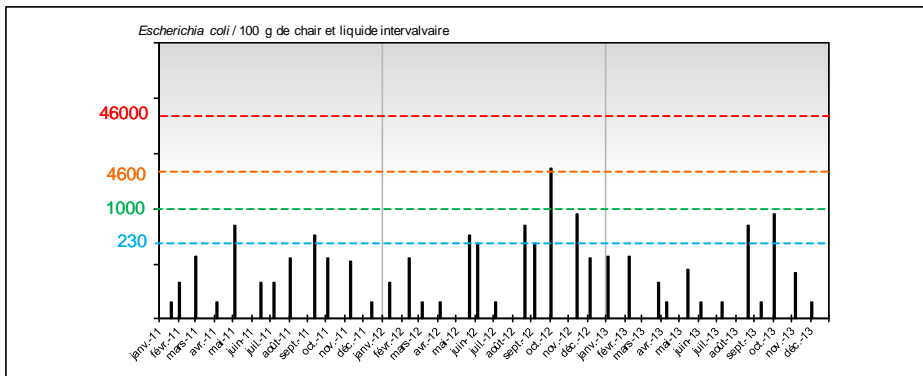


Tableau de répartition

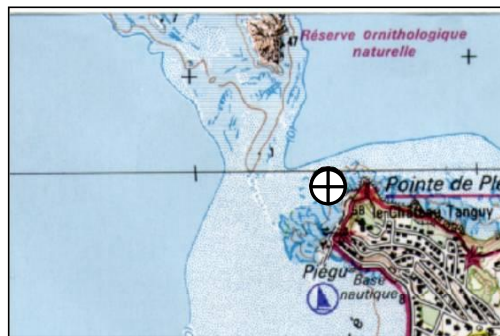
Résultats d'analyses					Paramètre
<i>Escherichia coli</i> / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
28	7	0	1	0	36
77,8%	19,4%	0,0%	2,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne mais quelques pics, présentant une qualité médiocre à mauvaise, impliquent qu'il soit déconseillé d'y pratiquer la pêche à pied.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune: PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
Lieu: Pointe de Pléneuf
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déco Site Déco

Site Déconseillé Site Déco

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Décons Décons

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

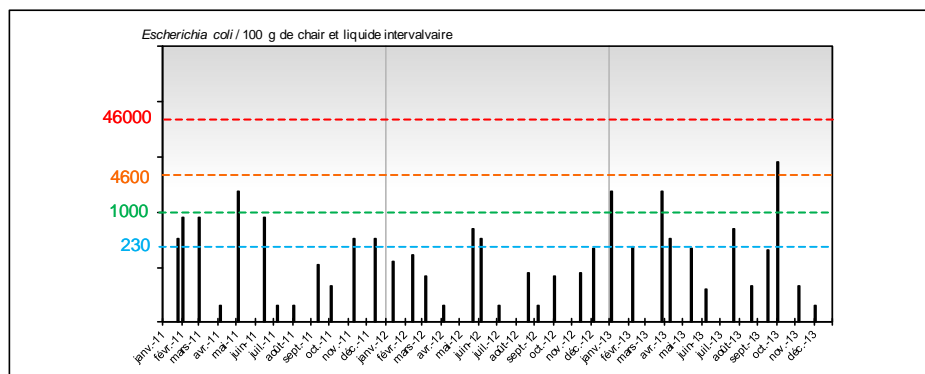


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
22	10	3	1	0	36
61,1%	27,8%	8,3%	2,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

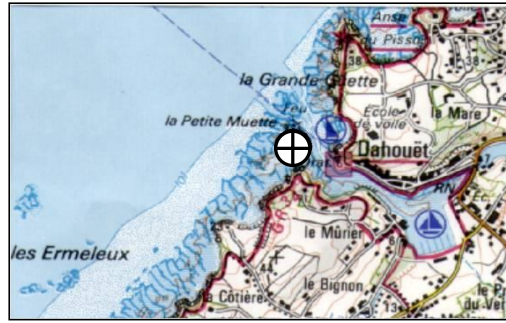
Ce gisement présente une qualité bactériologique moyenne accompagnée de pics de qualité médiocre à mauvaise.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune : PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
Lieu : Dahouët
Coquillage : Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

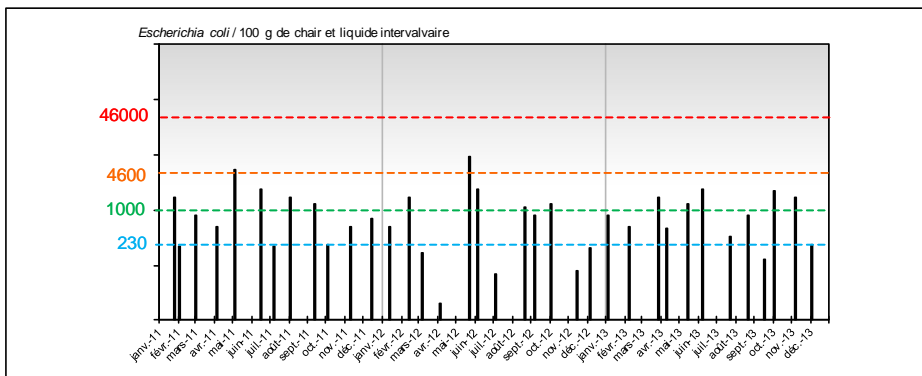


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
10	11	13	2	0	Ce gisement est de qualité médiocre
27,8%	30,6%	36,1%	5,6%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

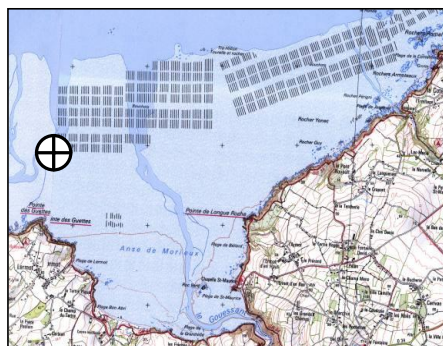
Le positionnement de ce gisement en sortie du port de Dahouët le rend sensible aux accidents provenant de l'amont : la Flora (fleuve côtier) et des eaux de ruissellement. Le gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination parfois élevés.

La consommation de coquillages ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: HILLION
Lieu: Morieux Z1
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Le point de suivi A5 a été remplacé en 2010 par le point Z1 du fait du déplacement du gisement vers l'Ouest. Cette baie reçoit les effluents de différents fleuves côtiers et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Ce gisement est actuellement classé C (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

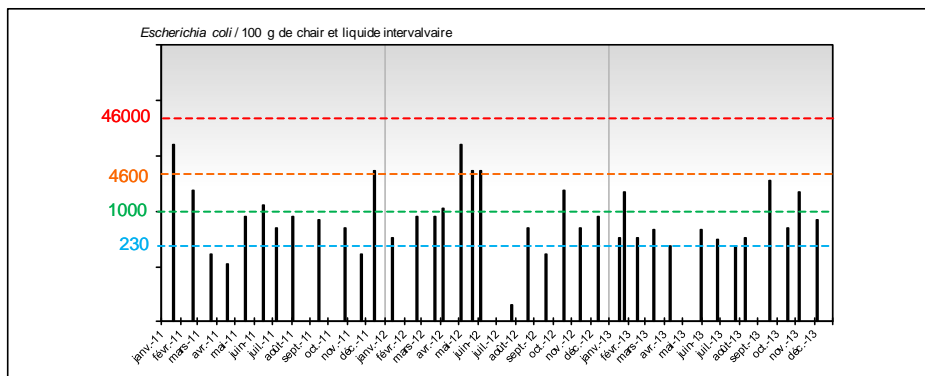


Tableau de répartition

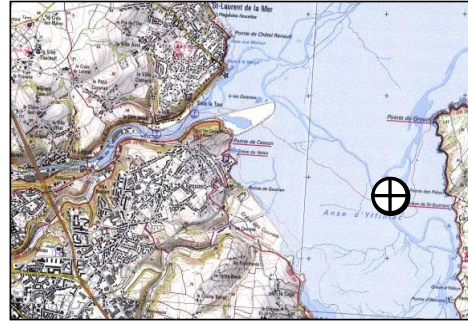
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	38
7	19	7	5	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
18,4%	50,0%	18,4%	13,2%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

De fréquents dépassements des normes exigées sont constatés avec une légère amélioration depuis 2011. La pêche récréative sur cette partie du gisement présente un risque sanitaire élevé.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





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

SITE INTERDIT

SITE INTERDIT PAR ARRETE PREFECTORAL

Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Cette zone, située dans le fond de la baie de Saint-Brieuc, est profondément enclavée entre Plérin, Saint-Brieuc et Langueux, à l'Ouest, Hillion, à l'Est, et Yffiniac, au Sud. Elle reçoit les effluents de différents fleuves côtiers (Le Gouet, le Douvenant et l'Urne) et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Ce gisement est actuellement classé D (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

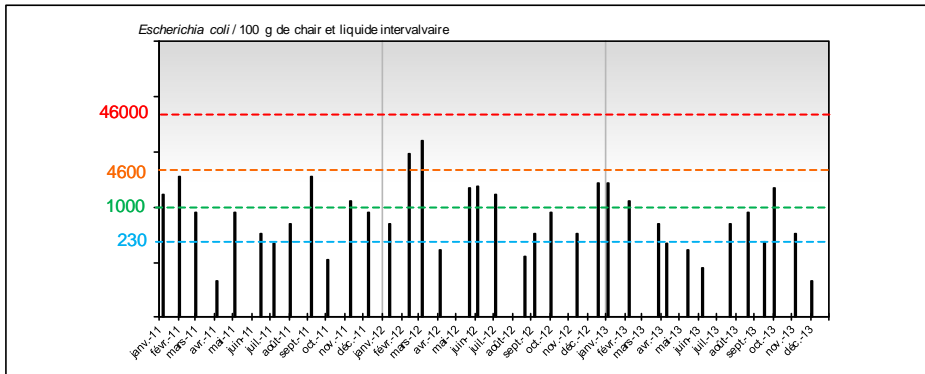


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
10	13	11	2	0	36
27,8%	36,1%	30,6%	5,6%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité médiocre avec des périodes de contamination prolongées à la saison hivernale. La pêche à pied est interdite.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: HILLION
Lieu: Baie de Saint-Brieuc
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Cette zone, située dans le fond de la baie de Saint-Brieuc, est profondément enclavée entre Plérin, Saint-Brieuc et Languieux, à l'Ouest, Hillion, à l'Est, et Yffiniac, au Sud. Elle reçoit les effluents de différents fleuves côtiers (Le Gouet, le Douvenant et l'Urne) et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Ce gisement est actuellement classé C (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses

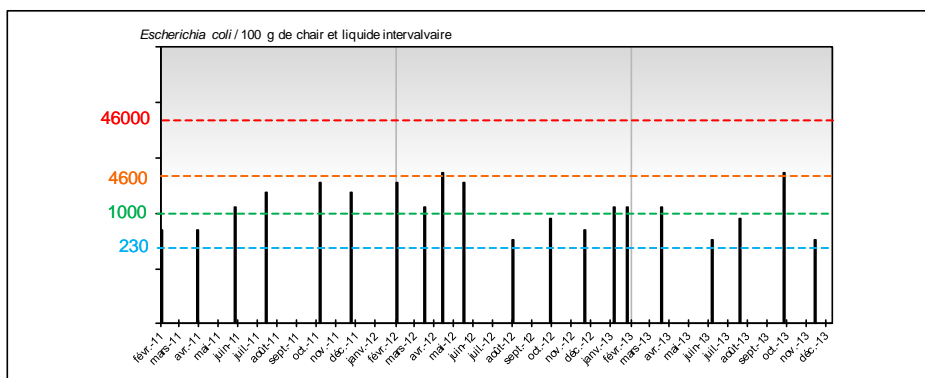


Tableau de répartition

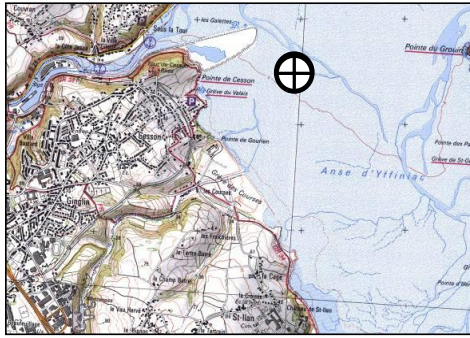
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	20
0	8	10	2	0	Ce gisement est de qualité médiocre
0,0%	40,0%	50,0%	10,0%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

La qualité sanitaire de cette partie du gisement reste très variable au cours de l'année mais elle s'est globalement améliorée. De qualité médiocre, le gisement subit régulièrement des pics de contamination de mauvaise qualité.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





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



Localisation / Environnement

Ce gisement couvre la baie d'Yffiniac et déborde dans la zone de bouchots de la baie de Morieux. Cette zone, située dans le fond de la baie de Saint-Brieuc, est profondément enclavée entre Plérin, Saint-Brieuc et Languieux, à l'Ouest, Hillion, à l'Est, et Yffiniac, au Sud. Elle reçoit les effluents du Gouet et les rejets diffus de l'agglomération briochine.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

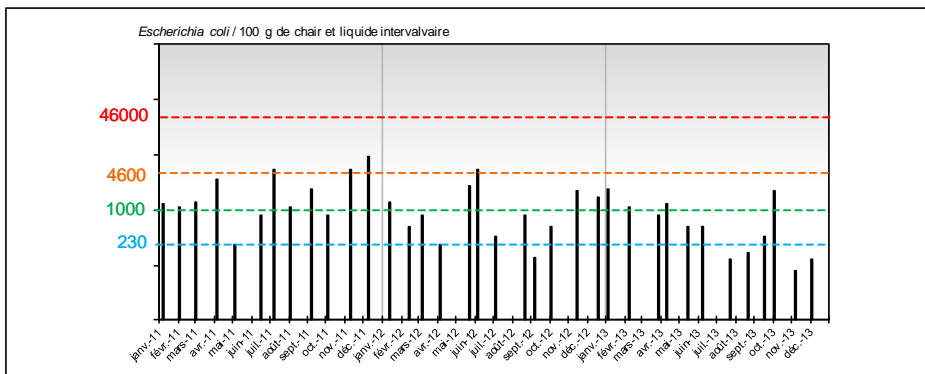


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
7	11	14	4	0	36
19,4%	30,6%	38,9%	11,1%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement reste de mauvaise qualité, notamment suite aux pics de décembre 2011 et de juin 2012.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





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

Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	SITE TOLERE		Site Toléré
Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré	Site Toléré
RISQUE SANITAIRE FAIBLE				



Localisation / Environnement

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

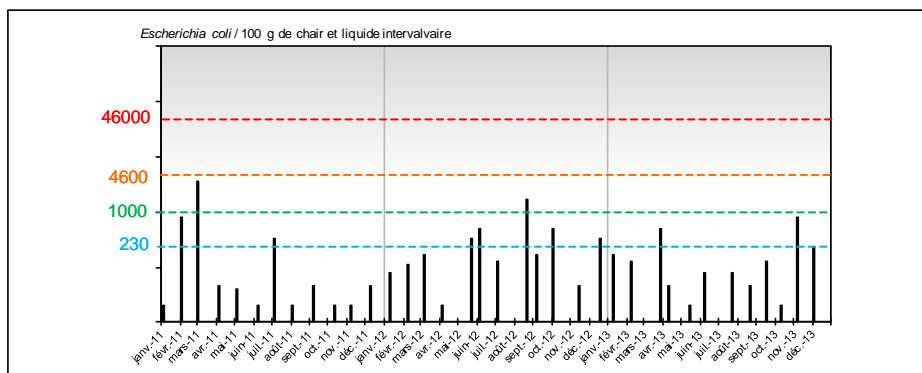


Tableau de répartition

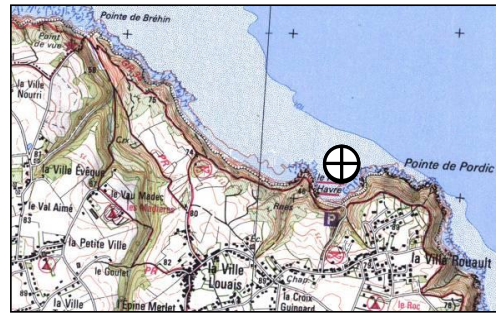
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
26	8	2	0	0	36
72,2%	22,2%	5,6%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité fluctuante avec des pics de contamination épisodique de qualité médiocre.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





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

36

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

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.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

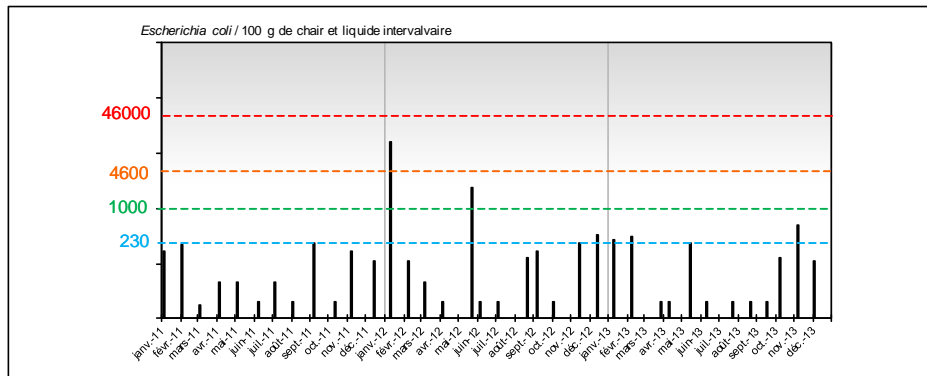


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
30	5	1	1	0	37
81,1%	13,5%	2,7%	2,7%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

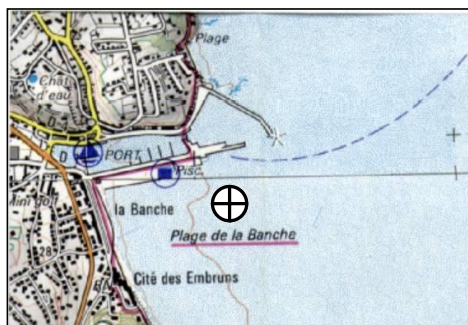
Le gisement présente une qualité bactériologique médiocre avec un pic de contamination présentant une qualité mauvaise.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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. Il subit l'influence des apports de l'Ic, des rejets diffus de Binic et des petits cours d'eaux côtiers. Le gisement est très faible. Le suivi sanitaire s'est momentanément interrompu en 2013 par manque de ressource.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

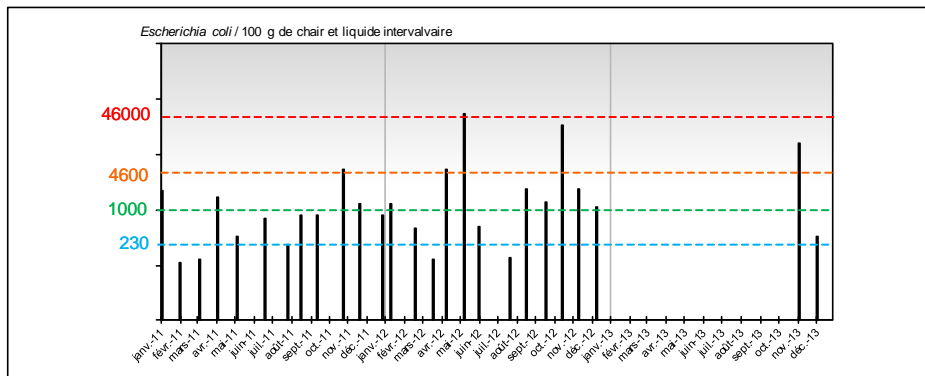


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	26
5	8	8	4	1	Ce gisement est de très mauvaise qualité
19,2%	30,8%	30,8%	15,4%	3,8%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

La qualité de ce gisement s'est dégradée en 2012, tendance confirmée par les premiers résultats de 2013. Des pics de contamination de mauvaise à très mauvaise qualité sont réguliers. La pêche à pied sur ce site est à proscrire.

Toute consommation de coquillage constituerait un grave danger pour la santé, même après cuisson.





Commune: ÉTABLES-SUR-MER
Lieu: Pors es Leu
Coquillage: Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*)



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. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et du bassin versant agricole à urbanisation diffuse qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Plourhan puis celui de la station d'Étables.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

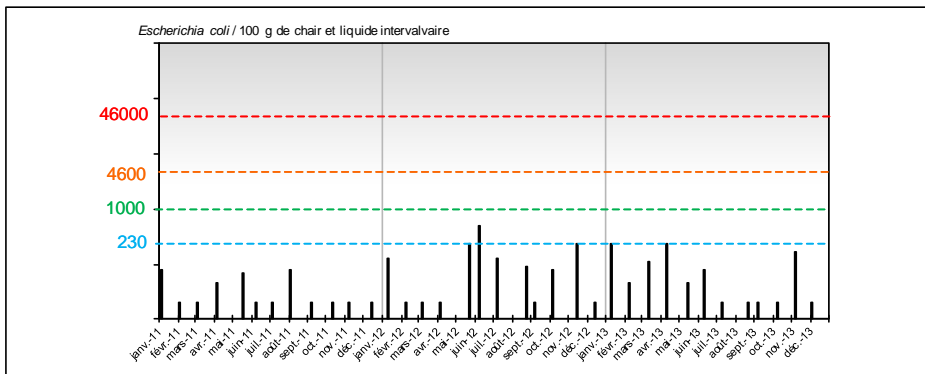


Tableau de répartition

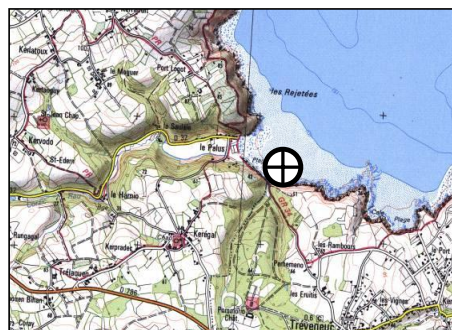
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
35	1	0	0	0	36
97,2%	2,8%	0,0%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente généralement une bonne qualité, avec quelques épisodes de faible contamination. La pêche à pied y est autorisée.

Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire.





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Déconseillé Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

39

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 qui reçoit les écoulements pluviaux et le rejet de la station d'épuration de Plouha à mi-parcours.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

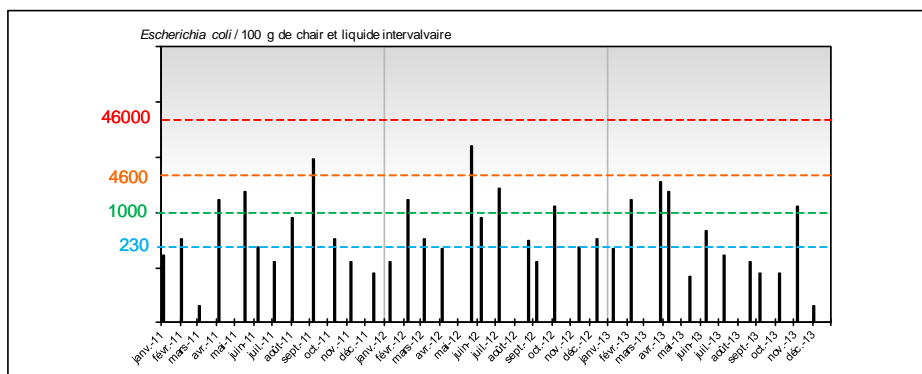


Tableau de répartition

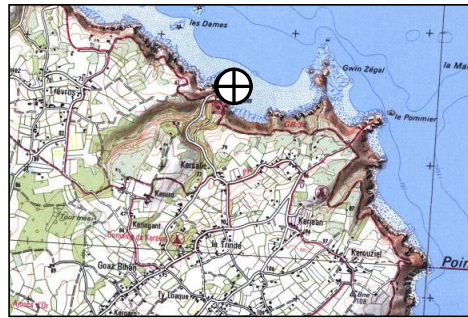
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
17	8	9	2	0	Ce gisement est de qualité médiocre
47,2%	22,2%	25,0%	5,6%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination parfois élevés.

**La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé.
La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.**





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

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Déconseillé Déconseillé

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 bactériologiques

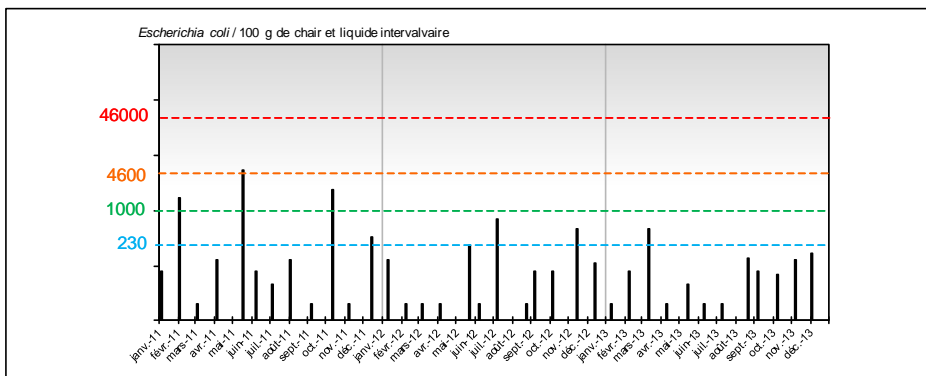


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
29	4	2	1	0	Ce gisement est de qualité médiocre
80,6%	11,1%	5,6%	2,8%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique moyenne en amélioration depuis mi 2011.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé.





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

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

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 bactériologiques

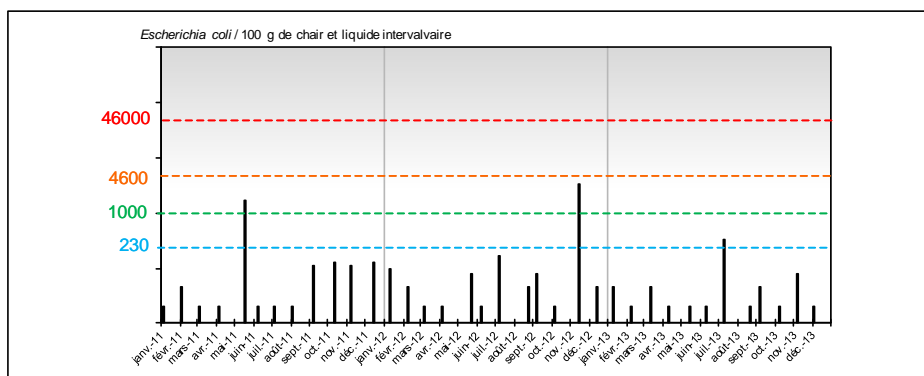


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
33	1	2	0	0	Ce gisement est de qualité moyenne
91,7%	2,8%	5,6%	0,0%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

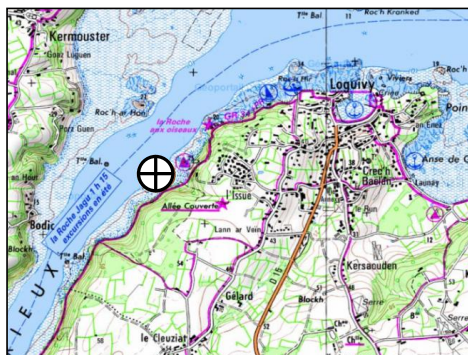
Ce gisement de bonne qualité peut présenter quelques rares pics de contamination peu élevée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: PLOUBAZLANEC
Lieu: Mellus
Coquillage: Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*)

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce site se trouve à proximité de Loguivy, dans l'estuaire du Trieux. Le prélèvement se fait sur un gisement d'huîtres sauvages situé haut sur l'estran et donc tributaire de contaminations très locales (ruissellement, assainissement collectif...).

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

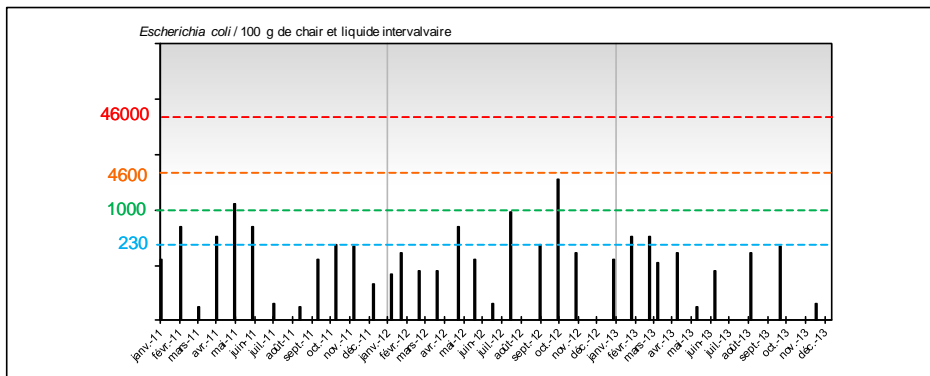


Tableau de répartition

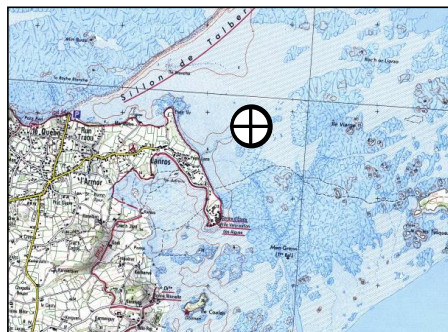
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	34
25	7	2	0	0	Ce gisement est de qualité moyenne
73,5%	20,6%	5,9%	0,0%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

De bonne qualité jusqu'en 2010, ce gisement a connu une dégradation significative depuis, notamment en période estivale, bien que 2013 ne confirme pas cette tendance. La pêche à pied y est tolérée.

La consommation de coquillage ne peut être considéré comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune: PLEUBIAN
Lieu: Penn Lann
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

Ce gisement se situe au Nord-Est de l'Armor Pleubian. Eloigné des sources de contaminations ponctuelles, il est soumis à l'influence d'apports diffus de la zone urbanisée proche.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

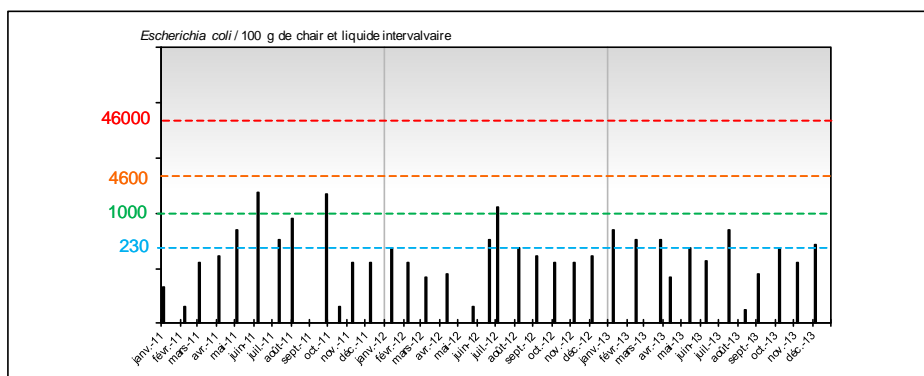


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
24	9	3	0	0	36
66,7%	25,0%	8,3%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité moyenne mais avec quelques pics de qualité médiocre.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.





Commune: PENVÉNAN
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. 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 Crec'h Kerué par l'arrêté préfectoral du 12 avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

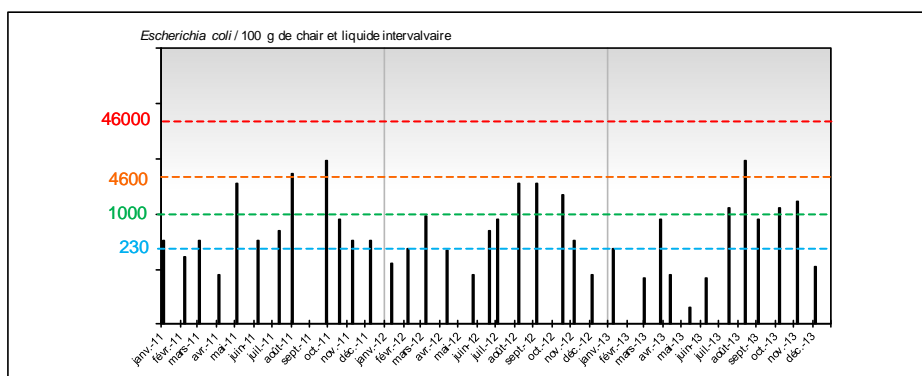


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
13	13	7	3	0	36
36,1%	36,1%	19,4%	8,3%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique dégradée en saison estivale, due à des insuffisances dans la collecte et le traitement des eaux usées. L'amélioration ébauchée en 2012 ne s'est pas confirmée. La pêche à pied y demeure interdite.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: TRÉGASTEL
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 Costaères, 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 et Trégastel). 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 Costaères et la roche Beg Ar Fro, par arrêté préfectoral du 12 avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

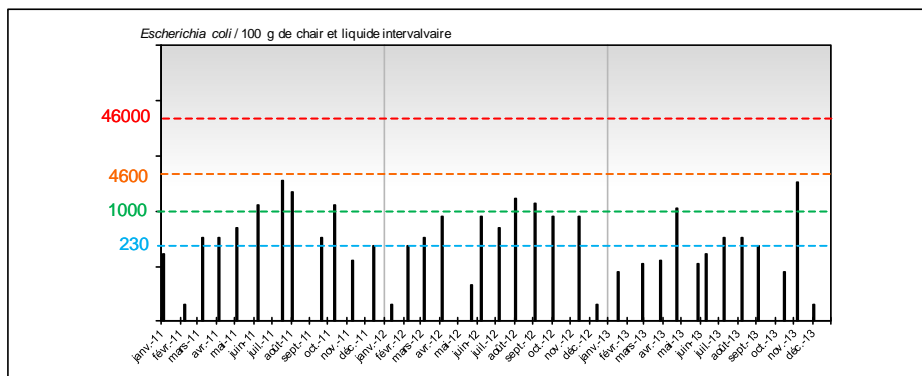


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
16	12	8	0	0	
44,4%	33,3%	22,2%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

La qualité de ce gisement s'est améliorée ces dernières années mais les pics estivaux de qualité médiocre à mauvaise persistent. La pêche à pied de coquillages est interdite.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune: TRÉGASTEL
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 l'arrêté préfectoral du 12 avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

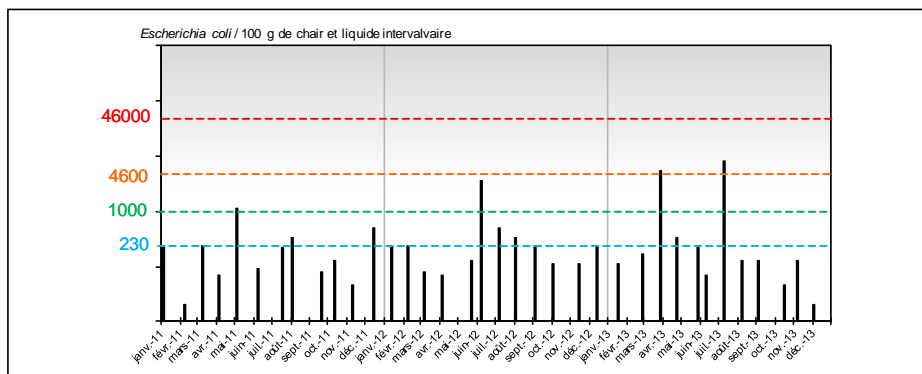


Tableau de répartition

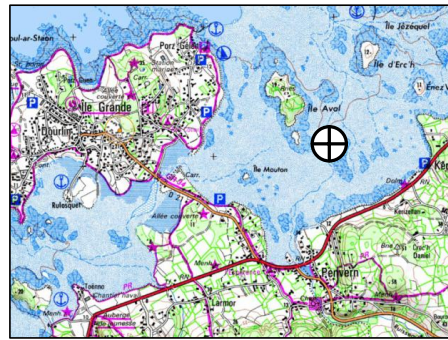
Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
27	5	2	2	0	36
75,0%	13,9%	5,6%	5,6%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement reste fluctuante avec des pics de qualité médiocre à mauvaise. La pêche à pied de coquillages est interdite.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune: PLEUMEUR-BODOU
Lieu: Penvern
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une partie de la baie située entre l'Île Grande et la presqu'île de Landrellec. Plusieurs apports terrigènes se déversent dans cette baie, notamment le ruisseau de Kerhuel qui reçoit l'effluent de la station d'épuration de Pleumeur-Bodou. Les eaux de ce ruisseau rejoignent le milieu marin au niveau du hameau de Penvern et alimente la filière qui traverse le gisement à marée basse.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

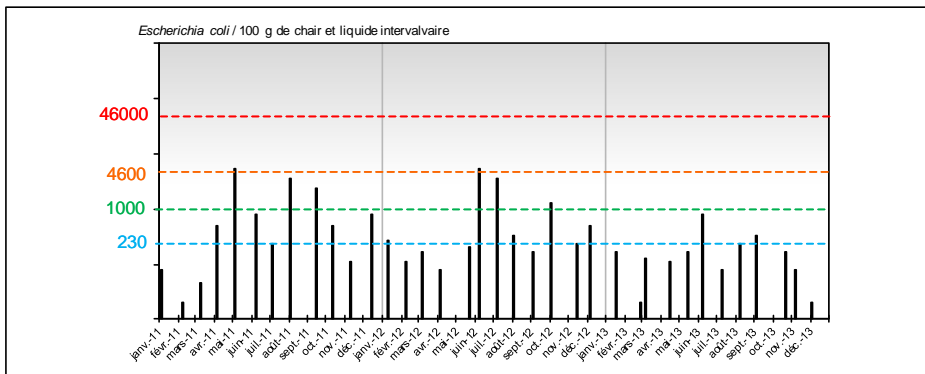


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	
21	9	4	2	0	36
58,3%	25,0%	11,1%	5,6%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination de qualité médiocre à mauvaise. La pêche à pied récréative de coquillages est déconseillée.

**La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé.
La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.**



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: TRÉBEURDEN
Lieu: Goaz Trez
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)

Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

Ce gisement fait l'objet d'une pêche professionnelle depuis quelques années. Sur cette plage se déversent les eaux du trop plein du marais de Quellen. Les effluents de la station d'épuration de Trébeurden se rejettent dans le ruisseau de Goaz Meur à l'est de la pointe de Toëno. En période estivale, ce gisement fait l'objet d'une importante pêche récréative.

Ce gisement est actuellement classé B (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

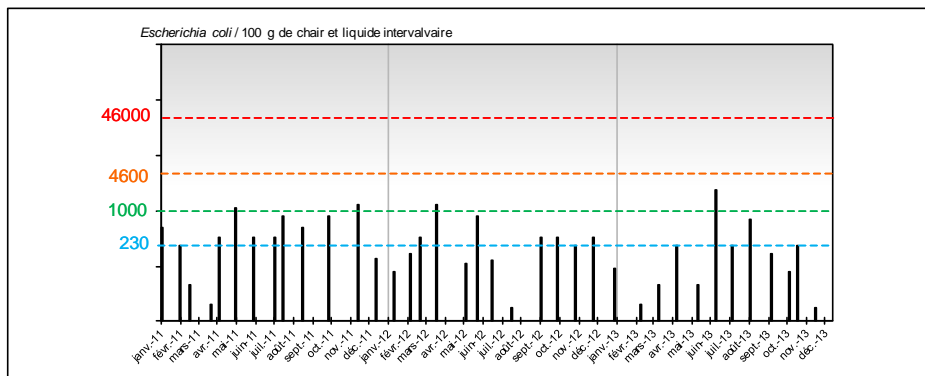


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	37
20	13	4	0	0	Ce gisement est de qualité médiocre
54,1%	35,1%	10,8%	0,0%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement est de qualité moyenne, hormis le résultat de juillet 2013, de qualité médiocre. La pêche à pied est tolérée sur ce site.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune: TRÉBEURDEN
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 qualité bactériologique fluctuante débouchent sur la plage.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

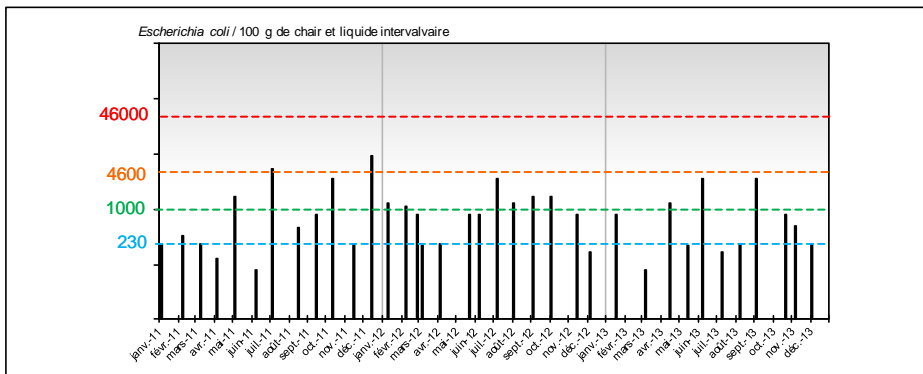


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
13	10	11	2	0	36
36,1%	27,8%	30,6%	5,6%	0,0%	Ce gisement est de qualité médiocre
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination élevés. La pêche à pied récréative de coquillages y est déconseillée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: LANNION
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 et le rejet de la station d'épuration des eaux usées de cette ville. D'importants travaux entrepris sur cette STEP n'ont pas apporté d'amélioration notable de la qualité de ce gisement.

Ce gisement est actuellement classé B du 1er novembre au 31 mars et C du 1er avril au 31 octobre (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

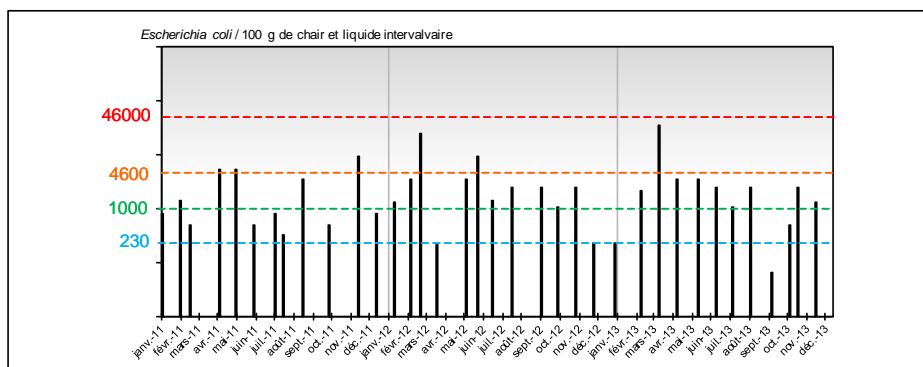


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
4	8	18	6	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
11,1%	22,2%	50,0%	16,7%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente régulièrement une mauvaise qualité avec des pics de contamination souvent élevés. La pêche à pied de coquillages y est interdite en saison estivale.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





Commune: TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU
Lieu: Port de Locquémeau
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

52

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe sur les rochers de la pointe de Séhar, 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 bactériologiques

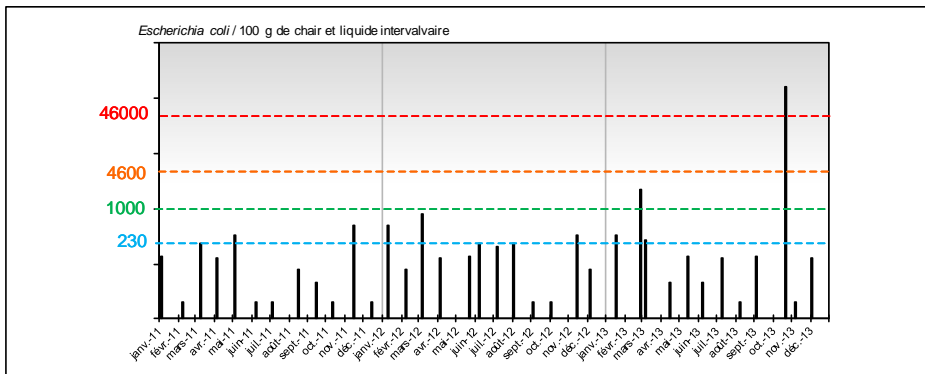


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
27	7	1	0	1	36
75,0%	19,4%	2,8%	0,0%	2,8%	Ce gisement est de très mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présentait une qualité bactériologique moyenne. Un très mauvais résultat a été observé fin octobre 2013, entraînant une interdiction temporaire de pêche par arrêté municipal. Les résultats de novembre et décembre étaient de bonne qualité. Le caractère accidentel du prélèvement d'octobre reste à confirmer.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.





Commune: TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU
Lieu: Beg Ar Vorn
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe en pied de falaise, à la 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 et Roscoat) et des rejets de station d'épuration qui s'y déversent.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

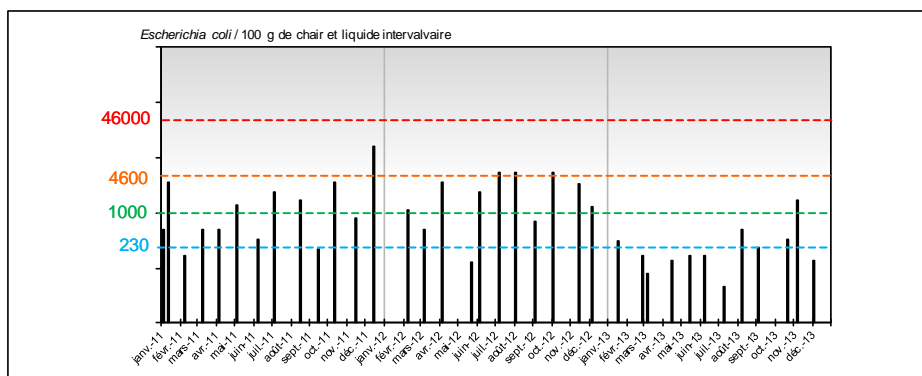


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	36
11	10	11	4	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
30,6%	27,8%	30,6%	11,1%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Ce gisement présente, tout au long de l'année, une mauvaise qualité bactériologique.
 La pêche à pied sur ce site est à proscrire.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires.**





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

SITE TOLERE

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

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 douces débouchant dans la baie.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

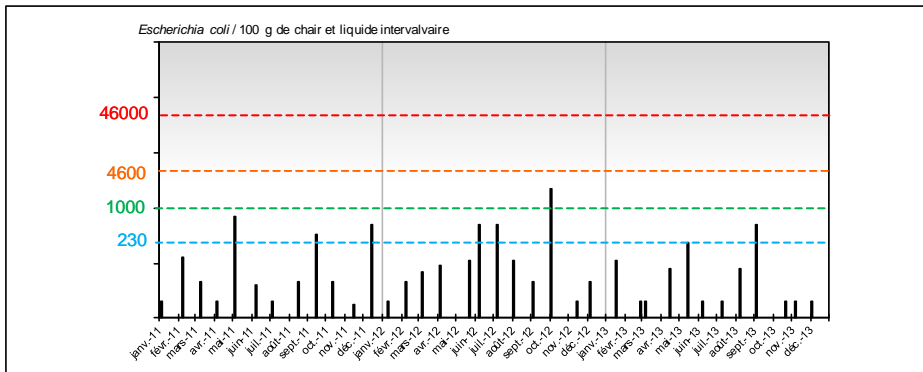


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	Seuil
29	6	1	0	0	36
80,6%	16,7%	2,8%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

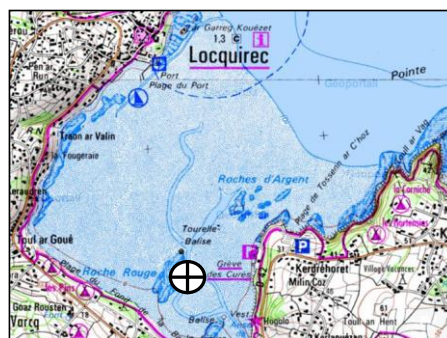
Ce gisement présente une qualité satisfaisante avec quelques pics de faible contamination. La pêche à pied y est tolérée.

La consommation de coquillage ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.



Ifremer

LER/FBN - CONCARNEAU



Commune: PLESTIN-LES-GRÈVES
Lieu: Le Douron
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)



55

Localisation / Environnement

Ce gisement, à cheval entre les départements du Finistère et celui des Côtes d'Armor, est situé en fond de baie. Il est à proximité d'une urbanisation littorale conséquente (Locquirec, Plestin-les-Grèves) et sous l'influence des rejets du Douron où se déversent des stations d'épuration.

Ce gisement est classé alternativement B du 1er octobre au 30 avril et C du 1er mai au 30 septembre (arrêté préfectoral du 13 juillet 2012).

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

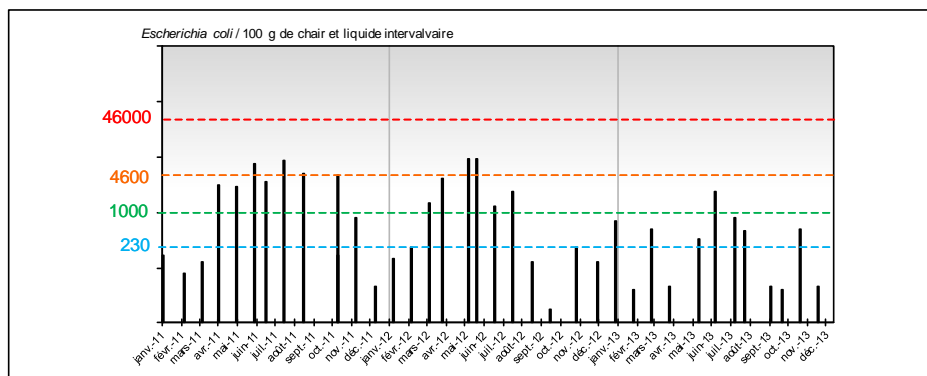


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Paramètre
Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire					Seuil
≤230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000	37
15	8	9	5	0	Ce gisement est de mauvaise qualité
40,5%	21,6%	24,3%	13,5%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Conclusion

Malgré une amélioration en 2013, ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des dégradations marquées en saison estivale. La pêche à pied y est interdite en cette période.

**Toute consommation serait à l'origine de risques élevés pour la santé.
 La cuisson ne pourrait réduire suffisamment les risques sanitaires**



8. Bilan au 01/01/2014

8.1. Situation en Ille-et-Vilaine

Le tableau de synthèse ci-dessous montre la répartition des sites par classe de qualité en fonction du groupe de coquillages prélevé dans le département de l'Ille-et-Vilaine.

Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	Très mauvaise	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	2	3	2	2	9
Groupe 3 (Moules et Huitres)	0	0	5	3	0	8
Total	0	2	8	5	2	17
%	0	11,8	47,1	29,4	11,8	

L'essentiel des gisements naturels suivis en Ille-et-Vilaine sont de qualité médiocre et mauvaise (82.4%). Seuls les fousseurs en ont deux de qualité moyenne et, à l'opposé, un de très mauvaise. En 2013, les gisements des deux groupes sont, en moyenne, de qualités comparables.

Les évolutions des qualités bactériologiques sur l'ensemble des points entre 2011 et 2013 se trouvent en conclusion. Pour l'Ille-et-Vilaine le bilan est plutôt en dégradation par rapport à 2012 : on observe une amélioration pour un gisement et une détérioration pour cinq autres. La baisse générale de qualité observée en 2012 semble se poursuivre.

Les gisements qui ont changé de qualité sont notés en gras dans les paragraphes suivants.

8.1.1. Les zones de bonne qualité

Il n'y a aucune zone de bonne qualité dans le classement de cette année par l'application stricte du classement sanitaire.

8.1.2. Les zones de qualité moyenne et médiocre

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.

8.1.2.1. *Gisements de qualité moyenne*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Saint-Benoît-des-Ondes	Vildé	Palourdes	2
Saint-Benoît-des-Ondes	Saint-Benoît	Palourdes	3

Les sites de Saint-Benoît-des-Ondes, dans la baie du Mont-Saint-Michel, sont proches de la bonne qualité.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements présente un risque sanitaire négligeable, sauf pour les personnes fragiles (personnes âgées, enfants...).



8.1.2.2. *Gisements présentant des contaminations saisonnières élevées ou sujets à des contaminations accidentelles*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Le Vivier-sur-Mer	Biez Est réserve	Palourdes	1
Saint-Malo	Plage du Val	Moules	5
Dinard	Pointe de la Malouine	Moules	9
Saint-Briac	La Garde Guérin	Moules	13
Saint-Briac	Le Perron	Moules	14
Saint-Suliac	Pointe du Puits	Coques	16

Les sites autour de Saint-Malo et Dinard présentent tous la même configuration : des gisements de coquillage situés sur les plages à proximité immédiate du littoral très urbanisé. Ils ne subissent pas de rejet direct de l'assainissement public mais un ruissellement pouvant les contaminer de façon ponctuelle. Ces contaminations suivent souvent des variations saisonnières. Le gisement du Vivier-sur-Mer est généralement de bonne qualité mais a subi deux pics de contamination en 2013.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements peut présenter un risque sanitaire important.

8.1.2.3. *Gisements présentant des contaminations chroniques*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Saint-Malo	Fort National	Moules	7
Saint-Malo	Grand Bé	Coques	8

Les gisements bordant l'agglomération malouine sont soumis en permanence à la forte urbanisation et la pollution ambiante provenant de la ville.

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

8.1.3. Les zones de qualité mauvaise et très mauvaise

8.1.3.1. *Gisements déclassés en raison de pics accidentels*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Saint-Malo	Plage de Rochebonne	Moules	6
Saint-Lunaire	Pointe du Nick	Moules	12
Le Minihic-sur-Rance	Minihic Le Marais	Coques	17

La consommation de coquillages pêchés ces sites est dangereuse pour la santé.

Ces sites ont chacun trois ou quatre pics de contamination élevée, ce qui leur a valu d'être classés en mauvaise ou très mauvaise qualité.



8.1.3.2. Gisements soumis à des apports polluants divers

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Saint-Coulomb	Rothéneuf – Le Lupin	Coques	4
Dinard	Saint-Énogat	Spisules	10
Dinard	La Roche Pelée	Moules	11
Saint-Malo	Anse de Troctin	Coques	15

L'étude approfondie, menée lors de l'élaboration du profil de vulnérabilité du havre de Rothéneuf dans son ensemble englobant l'usage « baignade » et « pêche à pied de loisirs », a mis en évidence de nombreuses sources potentielles de pollutions comme des rejets d'eaux pluviales contaminées, d'installations d'assainissement non collectives, des rejets contaminés en provenance d'épandage sur des parcelles agricoles... Il semble, en revanche, que le rejet de la station d'épuration de Saint-Coulomb, longtemps suspecté comme principale source de contamination, n'impacte que peu la qualité bactériologiques des coquillages.

Les sites dinardais, soumis à une forte urbanisation littorale, ont connu une hausse significative et non-accidentelle de leur contamination en 2013, ce qui leur vaut d'apparaître ici.

La consommation de coquillages pêchés ces sites est dangereuse pour la santé.



8.2. Situation en Côtes-d'Armor

Le tableau de synthèse ci-dessous montre la répartition des sites par classe de qualité en fonction du groupe de coquillages prélevé dans le département des Côtes-d'Armor.

Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	Très mauvaise	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	3	8	8	3	22
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	6	8	1	1	16
Total	0	9	16	9	4	38
%	0	23,7	42,1	23,7	10,5	

Cette année, la moitié des gisements naturels (plus de 40 %) sont de qualité médiocre. 34,2 % des autres gisements sont de mauvaise ou très mauvaise qualité. Aucune zone n'est classée en bonne qualité.

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

Les évolutions des qualités bactériologiques sur l'ensemble des points entre 2011 et 2013 se trouvent en conclusion. Pour les Côtes-d'Armor le bilan est plutôt positif : le département compte treize améliorations pour seulement deux dégradations. Cependant, la qualité de la majorité des gisements reste inchangée.

Les gisements qui ont changé de qualité sont notés en gras dans les paragraphes suivants.

8.2.1. Les zones de bonne qualité

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Étables-sur-Mer	Pors es Leu	Huîtres	38

Si ce gisement n'est pas de bonne qualité par l'application stricte du classement sanitaire, un seul prélèvement, en juin 2012, dépasse le seuil des 230 *E. coli* pour 100 g de CLI. La pêche y est donc, tout de même, autorisée.



8.2.2. Les zones de qualité moyenne et médiocre

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.

8.2.2.1. *Gisements de qualité moyenne proches de la bonne qualité*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Saint-Jacut-de-la-Mer	Les Hébihens	Coques	22
Saint-Jacut-de-la-Mer	Baie de l'Arguenon	Coques	23
Fréhel	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Moules	26
Plérin	Rocher Martin	Moules	35
Plouézec	Pors Pin	Moules	41
Ploubazlanec	Mellus	Huîtres	42
Plubian	Penn Lan	Coques	43
Trébeurden	Goaz Trez	Coques	49
Plestin-les-Grèves	Beg Douar	Moules	54

Le gisement de Goaz Trez, à Trébeurden, connaît un pic de qualité médiocre, en juillet 2013, qui le déclassé. Cependant, la pêche y reste considérée comme tolérée.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements présente un risque sanitaire négligeable, sauf pour les personnes fragiles (personnes âgées, enfants...).

8.2.2.2. *Gisements présentant des contaminations saisonnières élevées ou sujets à des contaminations accidentelles*

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Langrolay-sur-Rance	Pointe du Châtelet	Moules	18
Erquy	Plage du Bourg	Coques	27
Erquy	Pointe de la Houssaye	Moules	28
Pléneuf-Val-André	Pointe de Pléneuf	Moules	29
Pordic	Le Petit Havre	Moules	36
Plouha	Le Palus	Moules	39
Plouha	Port Moguer	Moules	40
Trégastel	Tourony	Coques	46
Trégastel	Bringuillier	Coques	47
Pleumeur-Bodou	Penvern	Coques	48
Trédez-Locquémeau	Port de Locquémeau	Moules	52

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

Le gisement de coques de la plage du bourg d'Erquy a bénéficié des travaux réalisés sur les réseaux d'assainissement des eaux pluviales et eaux usées pour retrouver une qualité moyenne à médiocre depuis 2010.

Le gisement de coques de la plage de Bringuillier situé dans l'anse de Kerlavos et soumis à l'influence du rejet de la station d'épuration de Trégastel, se maintient en qualité moyenne à médiocre. Cette amélioration pérenne est due à la mise en service de la nouvelle station d'épuration de Trégastel.



Le gisement de Tourony, situé en bordure du chenal d'accès au port de Ploumanac'h, qui se classe en "Qualité moyenne à médiocre" après plusieurs années de "Qualité mauvaise à très mauvaise", bénéficie des travaux réalisés sur les réseaux d'assainissement collectif.

Le gisement de Pors Moguer, bien qu'il soit encore classé en qualité médiocre, connaît une amélioration continue depuis trois ans.

Le gisement du port de Loquémeau a connu, en octobre 2012, un pic isolé de contamination très élevée, le classant, officiellement, en qualité très mauvaise. Cependant, à part un autre pic de qualité médiocre, tous les autres prélèvements se situent en dessous de 1000 *E. coli* pour 100 g de CLI.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements peut présenter un risque sanitaire important.

8.2.2.3. Gisements présentant des contaminations chroniques

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Pléneuf-Val-André	Dahouët	Moules	30
Penvénan	Pellinec	Coques	44
Trébeurden	Pors Mabo	Moules	50

De qualité médiocre, ces gisements n'ont que peu de prélèvements de bonne qualité. S'il est possible de distinguer une saisonnalité, la contamination reste élevée tout au long de l'année. Les deux premiers sont, d'ailleurs, interdits à la pêche à pied.

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

8.2.3. Les zones de qualité mauvaise et très mauvaise

8.2.3.1. Gisements déclassés en raison de pics accidentels

Il n'existe pas de zone entrant dans cette catégorie cette année.

8.2.3.2. Gisements soumis à des apports polluants divers

Ces apports polluants proviennent principalement des bassins versants mais avec de fortes composantes d'origine urbaine liées au réseau d'assainissement ou au rejet de station d'épuration.

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Plouër-sur-Rance	La Souhaitier	Coques	19
Pludihen-sur-Rance	La Ville Ger	Palourdes	20
Saint-Cast-le-Guildo	Les Mielles	Coques	24
Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Baie de la Fresnaye	Coques	25
Hillion	Morieux Z1	Coques	31
Binic	Plage de la Banche	Coques	37
Trédrez-Locquémeau	Beg Ar Vorn	Moules	53
Plestin-les-Grèves	Le Douron	Coques	55

Le gisement de la Souhaitier connaît des pics de contamination fréquents depuis deux ans. Au contraire, celui de la Ville Ger n'a pas eu de pics de contamination très élevée depuis trois ans, lui



permettant de repasser en mauvaise qualité. Le gisement de Morieux Z1 est en amélioration depuis 2013, les pics de contamination étant moins élevés et sous la barre des 460 *E. coli* pour 100 g de CLI.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements est fortement dangereuse. Les risques sanitaires sont majeurs sur ces gisements en raison de leur forte fréquentation. Sur la majorité de ces gisements, des arrêtés préfectoraux interdisent la pêche à pied récréative.

8.2.3.3. Gisements directement soumis à des rejets de STEP

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.

<i>Commune</i>	<i>Point</i>	<i>Coquillages</i>	<i>N° fiche</i>
Saint-Jacut-de-la-Mer	La Manchette	Coques	21
Hillion	Baie d'Yffiniac	Coques	32
Hillion	Baie de Saint-Brieuc	Coques	33
Saint-Brieuc	Le Valais	Coques	34
Perros-Guirec	Les Arcades	Coques	45
Lannion	Petit Taureau	Coques	51

La mise en place d'une désinfection par UV a été réalisée en mai 2010 sur le rejet de STEP de Saint-Jacut-de-la-Mer (point La Manchette).

L'exploitation du gisement de coques de la baie d'Yffiniac est interdite dans sa partie amont (points : Le Valais, Baie d'Yffiniac) classée administrativement D. Il est exploité par les pêcheurs professionnels à destination des conserveries dans sa partie Nord, à l'Ouest des bouchots classé C (point de la baie de Saint-Brieuc).

La pêche sur le gisement de coques et de palourdes du Banc du Guer en baie de Lannion, classé C, est exclusivement réservée aux professionnels.

Sur ces gisements, les communes riveraines ont pris conscience de leurs responsabilités et entreprennent des actions pour mettre en conformité les rejets de leurs stations d'épuration et les raccordements en séparatif aux réseaux d'eaux usées et d'eaux pluviales. Des études ont été menées et des travaux sont en cours à Lannion, Perros-Guirec, Penvenan, en baie de Paimpol et de Saint-Brieuc, cependant, les effets ne seront pas observables à court terme. La nouvelle station d'épuration de Perros-Guirec a été mise en service au cours de l'été 2010, mais des dysfonctionnements persistent au niveau du transfert des eaux usées.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements est fortement dangereuse. Les risques sanitaires sont majeurs sur ces gisements en raison de leur forte fréquentation. Sur la majorité de ces gisements, des arrêtés préfectoraux interdisent la pêche à pied récréative.



9. Conclusion

L'année 2013 a montré une pluviométrie proche de la normale avec une saison estivale mois humide et un mois de mars plus pluvieux (**Annexe 5**). Les eaux de pluie accentuent les lessivages et représentent le facteur essentiel des apports microbiologiques des bassins versants. En comparaison avec l'année 2012, on constate qu'il y a près de deux fois plus d'améliorations que de dégradations. Cependant, ces variations ne sont pas uniformément réparties dans l'espace. En effet, les Côtes-d'Armor comptent treize améliorations pour seulement deux dégradations tandis que cinq gisements d'Ille-et-Vilaine sont de moins bonne qualité que l'année précédente alors qu'aucun n'est meilleur.

Le tableau de synthèse ci-dessous montre la répartition des sites par classe de qualité en fonction du groupe de coquillage prélevé dans les départements des Côtes-d'Armor et de l'Ille-et-Vilaine.

Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	Très mauvaise	Total
Groupe 2 (coques et palourdes)	0	5	11	10	5	31
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	6	13	4	1	24
Total	0	11	24	14	6	55
%	0	20,0	43,6	25,5	10,9	

La majorité des gisements naturels de coquillage (43.6%) sont de qualité médiocre. Un cinquième des zones sont de qualité moyenne et le reste de mauvaise ou très mauvaise qualité. Il n'existe aucune zone de bonne qualité par l'application stricte du classement sanitaire des zones conchyliques. L'essentiel des zones classées mauvaises à très mauvaises concernent les coquillages fouisseurs (coques, palourdes...).

La qualité bactériologique des eaux littorales reste dégradée par des dysfonctionnements chroniques et rémanents de réseaux d'assainissement et de stations d'épuration. Ces dysfonctionnements ont pour l'essentiel été identifiés. Pour certains, les travaux réalisés ont déjà amenés des améliorations, pour d'autres ces améliorations seront observables à court terme, par contre sur plusieurs gisements les travaux nécessaires n'ont pas encore été réalisés, ou sont en cours de réalisation, pour un effet attendu à plus long terme.

Pour améliorer la qualité des gisements de pêche à pied, 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.



Afin de limiter les risques et de respecter l'environnement, il faut :

- **S'informer sur les risques sanitaires et les réglementations, auprès des mairies et des services compétents :**
 - DDTM/DML (Direction Départementale des Territoires et de la Mer/Direction Mer Littorale),
 - DTARS 22 et 35 (Délégation Territoriale de l'Agences Régionale de Santé des Côtes-d'Armor d'une part et de l'Ille-et-Vilaine d'autre part),
 - IFREMER (Institut Français de la Recherche pour l'Exploitation de la MER).
- **Respecter les interdictions (arrêtés préfectoraux et municipaux).**
- **Limiter la quantité de coquillages pêchés à ce qui pourra être consommé le jour même.** Il est à noter à ce propos que la réglementation limite la quantité et la taille des coquillages pêchés, il convient donc de se renseigner sur ces points auprès des services de la Délégation à la Mer et au Littoral de la DDTM (cf. **annexes 1 et 2**, informations non exhaustives).
- **Après la pêche, conservez les coquillages au frais et consommez-les rapidement car leur qualité peut vite se dégrader.**



Tableau d'évolution de la qualité des gisements coquilliers entre 2011 et 2013

N°	Point	Commune	Espèce	Fin 2011	Fin 2012	Fin 2013	Evolution	Classement*
1	Biez Est réserve	Le Vivier-sur-Mer	Palourde	+	+	+ -	↗	B
2	Vildé	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	+	+	+	→	B
3	Saint-Benoît	Saint-Benoît-des-Ondes	Palourde	+	+	+	→	B
4	Rothéneuf – Le Lupin	Saint-Coulomb	Coque	-	-	-	→	
5	Plage du Val	Saint-Malo	Moule	+	+ -	+ -	→	
6	Plage de Rochebonne	Saint-Malo	Moule	+ -	+ -	-	↗	
7	Fort National	Saint-Malo	Moule	+ -	+ -	+ -	→	
8	Grand Bé	Saint-Malo	Coque	- -	+ -	+ -	→	B
9	Pointe de la Malouine	Dinard	Moule	+	+ -	+ -	→	
10	Saint-Énogat	Dinard	Spisule	+ -	+ -	-	↗	B
11	La Roche Pelée	Dinard	Moule	+ -	+ -	-	↗	
12	Pointe du Nick	Saint-Lunaire	Moule	+ -	+ -	-	↗	
13	La Garde Guérin	Saint-Briac	Moule	+	+ -	+ -	→	
14	Le Perron	Saint-Briac	Moule	+ -	+ -	+ -	→	
15	Anse de Troctin	Saint-Malo	Coque	- -	- -	- -	→	
16	Pointe du Puits	Saint-Suliac	Coque	+ -	+ -	+ -	→	B
17	Minihic le Marais	Le Minihic-sur-Rance	Coque	+ -	- -	- -	→	B
18	Pointe du Châtelet	Langrolay-sur-Rance	Moule	+ -	+ -	+ -	→	B
19	La Souhaitier	Plouër-sur-Rance	Coque	+ -	-	-	→	B
20	La Ville Ger	Pleudihen-sur-Rance	Palourde	- -	- -	-	↘	B/C
21	La Manchette	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	-	-	-	→	C
22	Les Hébihens	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	+	+	+	→	
23	Baie de l'Arguenon	Saint-Jacut-de-la-mer	Coque	+ -	+ -	+ -	↘	B
24	Les Mielles	Saint-Cast-le-Guildo	Coque	-	- -	- -	→	
25	Baie de la Fresnaye	Fréhel/Saint-Cast-le-Guildo	Coque	-	-	-	→	C
26	Le Vieux-Bourg - Le Routin	Fréhel	Moule	+ -	+ -	+	↘	B
27	Plage du bourg	Erquy	Coque	+ -	+ -	+ -	→	
28	Pointe de la Houssaye	Erquy	Moule	+	+ -	+ -	→	B
29	Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	+ -	+ -	+ -	→	
30	Dahouët	Pléneuf-Val-André	Moule	+ -	+ -	+ -	→	B
31	Morieux Z1	Hillion	Coque	- -	- -	-	↘	C
32	Baie d'Yffiniac	Hillion	Coque	-	-	+ -	↘	D
33	Baie de Saint-Brieuc	Hillion	Coque	-	-	+ -	↘	C
34	Le Valais	Saint-Brieuc	Coque	-	-	-	→	
35	Rocher Martin	Plérin	Moule	+ -	+ -	+	↘	
36	Le Petit Havre	Pordic	Moule	+ -	+ -	+ -	→	B
37	Plage de la Banche	Binic	Coque	+ -	- -	- -	→	B
38	Pors es Leu	Étables-sur-Mer	Huître	+	+	+	→	
39	Le Palus	Plouha	Moule	+ -	+ -	+ -	→	
40	Pors Moguer	Plouha	Moule	+	+ -	+ -	→	
41	Pors Pin	Plouézec	Moule	+	+	+	→	
42	Mellus	Ploubazlanec	Huître	+ -	+	+	→	B
43	Penn Lan	Pleubian	Coque	+	+ -	+	↘	B
44	Pellinec	Penvenan	Coque	- -	-	+ -	↘	
45	Les Arcades	Perros-Guirec	Coque	- -	- -	- -	→	
46	Tourony	Trégastel	Coque	+ -	+ -	+ -	→	
47	Bringuiller	Trégastel	Coque	+ -	+	+ -	↗	
48	Penvern	Pleumeur-Bodou	Coque	- -	-	+ -	↘	
49	Goaz Trez	Trébeurden	Coque	+ -	+ -	+ -	→	B
50	Pors Mabo	Trébeurden	Moule	-	-	+ -	↘	
51	Le Petit Taureau	Lannion	Coque	- -	- -	-	↘	B/C
52	Port de Locquémeau	Trédez-Locquémeau	Moule	+ -	+ -	- -	↗	
53	Beg Ar Vorn	Trédez-Locquémeau	Moule	-	-	-	→	
54	Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moule	+	+	+	→	
55	Le Douron	Plestin-les-Grèves	Coque	- -	- -	-	↘	B/C

↗ dégradation, ↘ amélioration, → pas de changement de classe.

NOMBRE DE POINTS

Application du règlement européen de classement des zones conchylicoles 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006

Bon	++	0	0	0
Moyen	+	13	9	11
Médiocre	+ -	24	26	24
Mauvais	-	9	11	14
Très mauvais	- -	9	9	6

*Arrêtés préfectoraux du 13 juillet 2012 et 7 octobre 2013 (arrêtés en cours de révision)

Adresses WEB utiles

Le rapport est disponible en ligne à l'adresse suivante :

Taper « pêche à pied » sur <http://archimer.ifremer.fr/>

Qualité sanitaire des zones de pêche à pied en Bretagne :

<http://www.pecheapied-responsable.fr>

Atlas des zones conchylicoles :

http://www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr/zconchy/frontend_dev.php

Classement sanitaire des zones conchylicoles

<http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr>

<http://www.ille-et-vilaine.pref.gouv.fr>

Classement des zones de pêche à pied de loisir

<http://www.ars.bretagne.sante.fr>

(Rubrique : Votre santé/Votre environnement)

Les réseaux gérés par l'Ifremer

<http://www.ifremer.fr/>

<http://envlit.ifremer.fr/> : site de l'environnement littoral

↳ Produit de valorisation des données microbiologiques

<http://envlit.ifremer.fr/var/envlit/storage/documents/parammaps/microbio/index.html>

↳ Produit de valorisation des données chimiques

<http://envlit.ifremer.fr/var/envlit/storage/documents/parammaps/contaminants-chimiques/index.html>

↳ Produit de valorisation des données phytoplanctoniques

<http://envlit.ifremer.fr/var/envlit/storage/documents/parammaps/phytoplancton/index.html>

↳ Bulletins de la surveillance

http://envlit.ifremer.fr/documents/bulletins/regionaux_de_la_surveillance

Choisir Bretagne Nord



Liste des annexes et des cartes

Annexes

Annexe 1 : Pêche à pied en Baie du Mont Saint-Michel

Annexe 2 : Pêche à pied en Rance

Annexe 3 : Tableau des tailles minimales des organismes marins en Côtes-d'Armor
(<http://www.cotes-darmor.pref.gouv.fr>)

Annexe 4 : Arrêté préfectoral du 12 avril 2000 relatif aux zones interdites pour la pêche à pied récréative

Annexe 5 : Deux graphes caractérisant les pluviométries mesurées au cours de l'année 2012

Cartes

Carte 1 (en début de rapport) : Synthèse sur les risques sanitaires des zones fréquentées en pêche à pied.

Carte 2 : Réseaux de suivi de la qualité bactériologique des sites conchylicoles.










ANNEXE 1



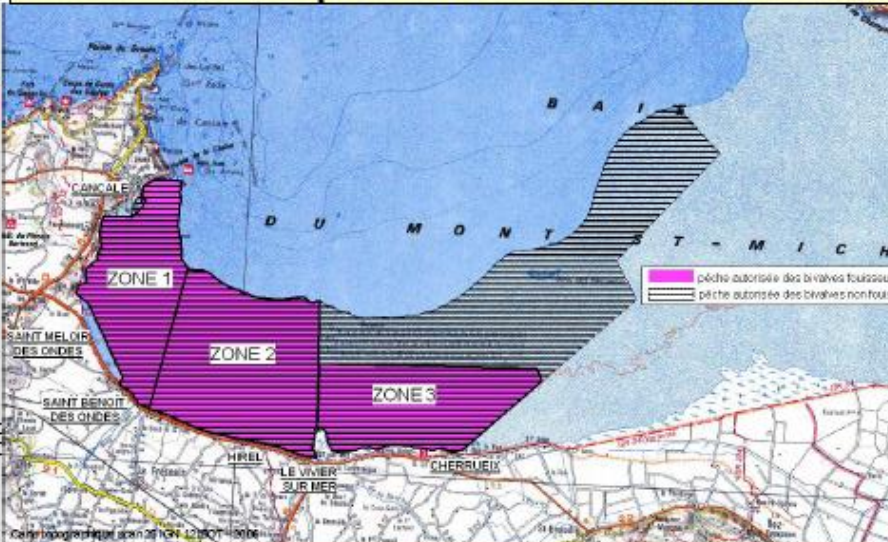
PREFET D'ILLE-ET-VILAINE

Direction départementale des territoires et de la mer
Délégation à la Mer et au Littoral du Pays de Saint Malo

Pêche à pied en baie du Mont-Saint-Michel

Coquillages	Taille minimale	Quota de capture
Bivalves fouisseurs		
Coque	 2,7 cm	3 kg
Palourde européenne	 4 cm	3 kg
Prase	 4,3 cm	3 kg
Venus	 2,8 cm	-
Bivalves non fouisseurs		
Huitre creuse	 5 cm	5 douzaines
Huitre plate	 6 cm	5 douzaines
Meule	 4 cm	3 kg

Pêche des coquillages	
Outils autorisés :	
- Couteau à main	
- Trident de 10 cm maximum d'ouverture et de dents de longueur 5cm maximum	
- Râteau non grillagé et d'une largeur maximum de 50cm	
Pêche à pied de loisir :	
consommation personnelle	
VENTE INTERDITE	



Calendrier 2012 coques et palourdes

Juil – Août - sept :
Fermeture zone 2

Oct – nov – déc :
Fermeture zone 3

Calendrier 2013 coques et palourdes

Janv-fév-mars :
Fermeture zone 1

Avr-mai-juin :
Fermeture zone 2

Juil-Août-sept :
Fermeture zone 3

Oct – nov – déc :
Fermeture zone 1

Pêche Coques et palourdes :

- Interdite par coefficient inférieur à 50
- de jour uniquement
- 2 zones ouvertes simultanément (voir calendrier)


Respectez le travail des professionnels : ne pêchez pas à moins de 10 mètres des concessions ostréicoles
ne pêchez pas sur les bouchots

Circulation et stationnement des véhicules à moteur interdits sur le domaine public maritime (L.321-9 Code Environnement)

Vous êtes dans un site Natura 2000 : respectez les lieux, ne vous approchez pas des espèces protégées

Informations données sous réserve d'un classement sanitaire satisfaisant lors des jours de pêche
Informations complémentaires : Délégation Mer et Littoral – 02 99 40 88 30

MESURE DES TAILLES



Coquillages bivalves



ANNEXE 2



PREFET D'ILLE-ET-VILAINE

Direction départementale des territoires et de la mer
Délégation à la Mer et au Littoral du Pays de Saint Malo

Pêche à pied en Rance

Coquillages	Taille minimale	Quota de capture
Bivalves fousseurs		
Coque 	3 cm	3 kg
Palourde 	4 cm	3 kg
Praire 	4,3 cm	3 kg
Vénus 	2,8 cm	-
Bivalves non fousseurs		
Huître creuse 	5 cm	5 douzaines
Huître plate 	6 cm	5 douzaines
Moule 	4 cm	3 kg

Outils autorisés pour la pêche des coquillages :

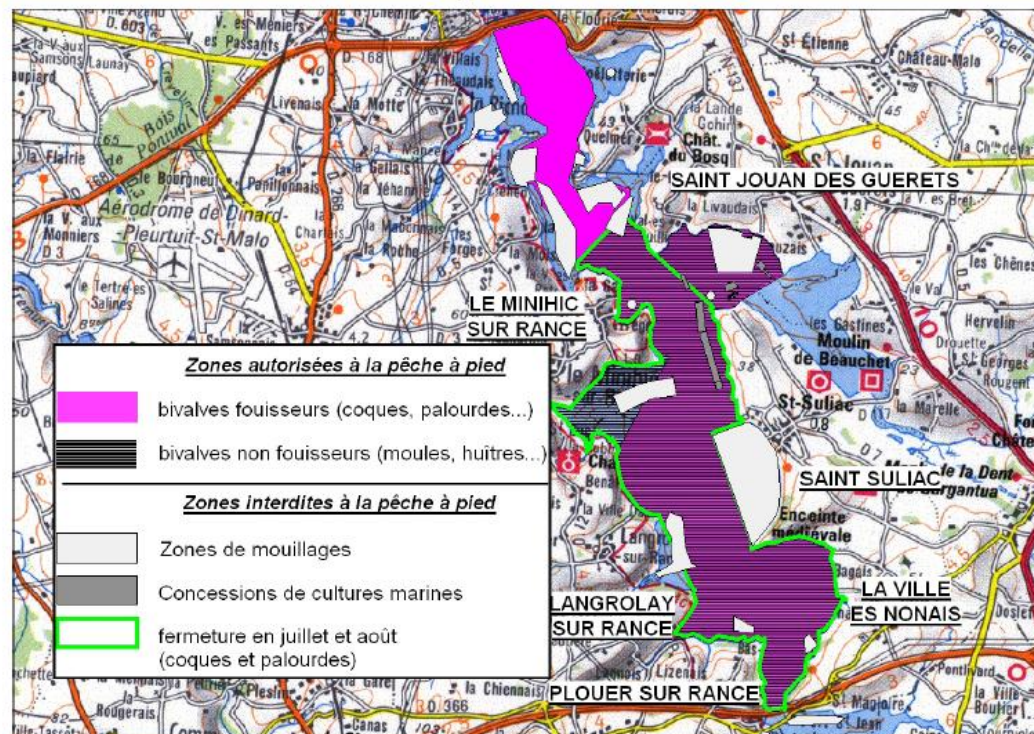
- Couteau à main
- Trident de 10 cm maximum d'ouverture et de dents de longueur 5cm maximum
- Râteau non grillagé et d'une largeur maximum de 50cm

Pêche à pied de loisir :
CONSUMATION PERSONNELLE
VENTE INTERDITE

Respectez le travail des professionnels : ne pêchez pas à moins de 10 mètres des concessions ostréicoles

Circulation et stationnement des véhicules à moteur interdits sur le domaine public maritime (L.321-9 Code Environnement)
Stationnez sur les parkings prévus à cet effet

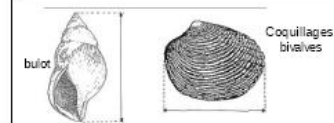
Ces informations sont données sous réserve d'un classement sanitaire satisfaisant lors des jours de pêche
Pour plus d'informations, contacter la Délégation Mer et Littoral – service gestion durable des activités maritimes et des ressources – 02 99 40 68 44 / 68 30



Pêche des coques et palourdes :

- Interdite les dimanches -
- Interdite la nuit -
- Fermeture partielle en juillet et août -

Comment mesurer les tailles ?



ANNEXE 3

Tableau des tailles minimales des organismes marins dans les COTES D'ARMOR

Référence réglementaire :

- Arrêté du 29 janvier 2013 modifiant l'arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir

POISSONS			
		Araignée (<i>Mata squinado</i>)	12 cm
		Bouquet (<i>Palaemon serratus</i>)	5 cm (longueur totale)
		Crevettes (autres que bouquet)	3 cm (longueur totale)
Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	12 cm	Euille (<i>Polybius henslowi</i>)	6,5 cm
Bar (<i>Dicentrarchus labrax</i>) (*)	42 cm	Homard (<i>Homarus gammarus</i>) (*)	8,7 cm
Barbue (<i>Scophthalmus rhombus</i>)	30 cm	Langouste (<i>Palinurus spp.</i>) (*)	11 cm
Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>) (*)	42 cm	Langoustine (<i>Nephrops norvegicus</i>)	9 cm (longueur totale)
Cardine (<i>Lepidorhombus spp.</i>)	20 cm	Tourteau (<i>Cancer pagurus</i>)	14 cm
Chinchard (<i>Trachurus spp.</i>)	15 cm		
Congre (<i>Conger conger</i>)	60 cm	ECHINODERMES	
Dorade grise (<i>Spondylosoma cantharus</i>)	23 cm		
Dorade rose (<i>Pagellus bogaraveo</i>)	23 cm	Oursin (<i>Paracentrotus lividus</i>) (1)	5,5 cm (piquants exclus)
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	30 cm		
Flet (<i>Platichthys flesus</i>)	20 cm	MOLLUSQUES	
Germon (<i>Thunnus alalunga</i>)	2 kg		
Hareng (<i>Clupea harengus</i>)	20 cm	Céphalopodes :	
Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>) (*)	30 cm	Poulpe (<i>Octopus vulgaris</i> , <i>Eledone cirrosa</i>)	750 g
Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) (*)	35 cm	Bivalves :	
Lingue (<i>Molva molva</i>)	63 cm	Buccin ou bulot (<i>Buccinum undatum</i>)	4,5 cm
Lingue bleue (<i>Molva dipterygia</i>)	70 cm	Clovisse (<i>Venerupis pullastra</i>)	4 cm
Limande (<i>Limanda limanda</i>)	20 cm	Coque (<i>Cerastoderma edule</i>)	3 cm
Limande sole (<i>Microstomus kitt</i>)	25 cm	Coquille Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>) (2)	11 cm
Maquereau (<i>Scomber spp.</i>) (*)	20 cm	Couteau (<i>Ensis spp.</i> , <i>Pharus legumen</i>)	10 cm
Lotte (<i>Lophius piscatorius</i>)	50 cm	Huître creuse (<i>Crassostrea gigas</i>) (3)	5 cm
Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>)	27 cm	Huître plate (<i>Ostrea edulis</i>) (3)	6 cm
Merlu (<i>Merluccius merluccius</i>)	27 cm	Mactre solide (<i>Spisula solida</i>)	2,5 cm
Mostelle <i>Phycis blennoids</i>)	30 cm	Moule (<i>Mytilus edulis</i>) (3)	4 cm
Mulet (<i>Mugil spp.</i>)	30 cm	Olive de mer (<i>Donax spp.</i>)	2,5 cm
Orphie (<i>Belone belone</i>)	30 cm	Ormeau (<i>Haliois spp.</i>) (4)	9 cm
Plie (<i>Pleuronectes platessa</i>)	27 cm	Palourde (<i>Ruditapes decussatus</i>)	4 cm
Rouget barbet ou de roche (<i>Mullus spp.</i>)	15 cm	Palourde japonaise (<i>Ruditapes philippinarum</i>)	4 cm
Sar commun (<i>Diplodus sargus</i>) (*)	25 cm	Palourde rose (<i>Venerupis rhomboides</i>)	4 cm
Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	11 cm	Palourde rouge (<i>Callista chione</i>)	6 cm
Sole (<i>Solea spp.</i>) (*)	24 cm	Praire (<i>Venus verrucosa</i>)	4,3 cm
Turbot (<i>Psetta maxima</i>)	30 cm	Vanneau (<i>Chlamys spp.</i>)	4 cm
		Vénus (<i>Spisula spp.</i>)	2,8 cm
CRUSTACES		Vernis (<i>Challista spp.</i>)	6 cm

Espèces interdites à la pêche : raie ondulée (ou brunette), raie blanche, pocheteau gris, requin taupe – règlement (UE) 39/2013 du conseil du 21 janvier 2013 établissant, pour 2013, les possibilités de pêche des navires de l'UE pour certains stocks ou groupes de stocks halieutiques ne faisant pas l'objet de négociations ou d'accords internationaux

(1) pêche limitée à 6 oursins par pêcheur et par jour en pêche à pied et interdite en chasse sous-marine – arrêté 2009 du préfet de région Bretagne relatif à la gestion durable de la pêcherie d'oursins

(2) pêche fermée du 15 mai au 30 septembre ; en chasse-marine, limitée à 30 coquilles Saint-Jacques par pêcheur et par jour et autorisée aux dates et heures de pêche applicables à tous les professionnels – arrêté 2009/644 du préfet de région Bretagne réglementant la pêche à pied de la coquille Saint-Jacques en Bretagne, arrêté 192/97 du préfet de région Bretagne portant réglementation particulière de la pêche sous-marine de loisir sur le littoral de la région Bretagne

(3) pêche fermée du 1^{er} mai au 31 août – décret du 4 juillet 1853 portant réglementation sur la pêche côtière dans le 2^{ème} arrondissement maritime (arrondissement de Brest)

(4) pêche fermée du 15 juin au 31 août ; limitée à 20 ormeaux par pêcheur et par jour en pêche à pied (masque de plongée interdit), interdite en chasse sous-marine – arrêté 45/2002 modifiant l'arrêté 41/2002 du préfet de région Bretagne portant réglementation de la pêche à pied des ormeaux le long du littoral de la région Bretagne

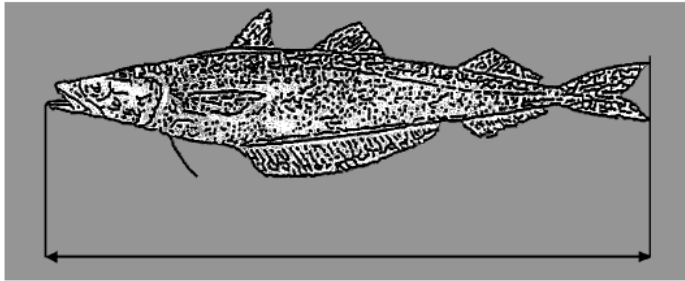
(*) marquage des spécimens pêchés à pied, du rivage, en chasse sous-marine ou depuis une embarcation dès la mise à bord ; ce marquage consiste en l'ablation de la partie inférieure de la nageoire caudale ; espèces également soumises au marquage : Dorade royale (*Sparus aurata*) ; Pagre (*Pagrus pagrus*) ; hormis l'opération de marquage, les spécimens pêchés doivent être conservés entiers jusqu'à leur débarquement, le marquage ne devant pas empêcher la mesure de la taille du poisson – arrêté du 17 mai 2011 imposant le marquage des captures effectuées dans le cadre de la pêche maritime de loisir

L'exercice de la pêche sous-marine est interdit au moins de 16 ans, entre le coucher et le lever du soleil, à moins de 150 m des navires ou embarcations de pêche et des engins de pêche signalés par un balisage ; il est interdit aux pêcheurs sous-marins d'utiliser tout équipement respiratoire permettant de respirer sans revenir à la surface, de faire usage d'un foyer lumineux, d'utiliser, pour la capture des crustacés, une foène ou un appareil spécial pour la chasse-sous-marine (fusil), de capturer les animaux marins pris dans les engins ou filets placés par d'autres pêcheurs, de tenir chargé hors de l'eau un appareil spécial pour la chasse sous-marine – décret 90-618 du 11 juillet 1990 relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisir

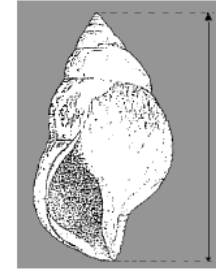
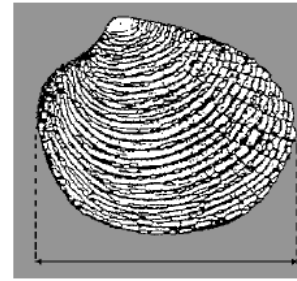
Toute personne pratiquant la pêche sous-marine de loisir doit signaler sa présence au moyen d'une bouée permettant de repérer sa position et doit être en mesure de présenter une attestation d'assurance relative à l'activité exercée

L'action de pêche maritime à pied s'exerce sans que le pêcheur cesse d'avoir un appui au sol et sans équipement respiratoire permettant de rester immergé

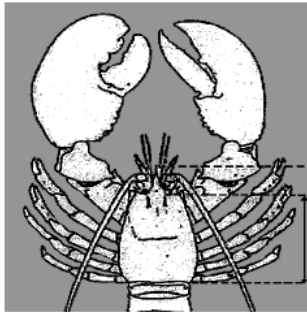
Mesure de la taille d'un organisme marin - Règlement CE 850-98 :



Poisson

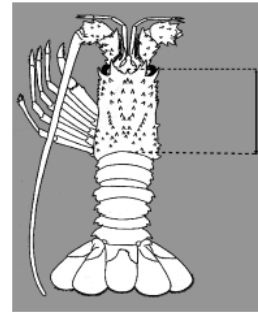


Bivalves

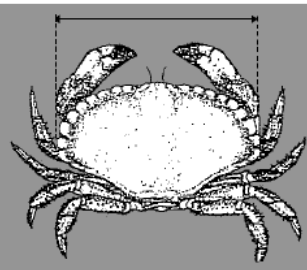


Homard (1)

Longueur de la carapace mesurée de l'arrière des orbites (1) ou de la pointe du rostre (2) jusqu'à la bordure distale du céphalothorax

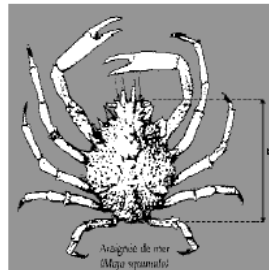


Langouste (2)



Tourteau

Longueur totale mesurée entre les rostres jusqu'à la bordure postérieure de la carapace (3)



Araignée (3)

Pêche maritime de loisir à bord des navires et embarcations de plaisance :

Références réglementaires :

- décret 90-94 du 25 janvier 1990 modifié pris pour application des articles 3 et 13 du décret du 9 janvier 1852 modifié sur l'exercice de la pêche maritime
- décret 90-618 du 11 juillet 1990 relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisir
- arrêté du 15 février 1974 relatif aux caractéristiques et modalités d'emploi des engins de pêche autorisés à bord des navires de plaisance
- arrêté 325-97 du préfet de région Bretagne réglementant l'usage des casiers à crustacés pour la pêche maritime de loisir le long du littoral de la région Bretagne

Engins autorisés à bord des navires et embarcations soumis à immatriculation :

- 2 palanges munies chacune de trente hameçons
 - 1 foïne
 - 1 épuisette ou « salabre »
 - 1 carrelet par navire et 3 balances par personne embarquée
 - lignes grées sous condition que l'ensemble des lignes utilisées en action de pêche soit équipé au maximum de 12 hameçons, un leurre étant équivalent à un hameçon
 - 2 casiers à crustacés : Equipés d'une goulotte de 140mm ou plus, rigide et droite - Sans cloisonnement ou dispositif anti retour la taille minimale du maillage des filets ou grillage constituant les casiers est de 80 mm, maille étirée ; pour les crevettes, le maillage constituant les casiers est de 8 mm maille étirée.
 - 1 filet maillant ou 1 filet trémail d'un maillage minimum de 60 mm, d'une longueur maximale de 50 mètres, d'une hauteur maximale de 2 mètres en pêche ; les maillages autorisés sont ceux figurant dans l'annexe XI
- ENGINS FIXES : Régions 1 et 2 du règlement CE 850-98**

Tout engin de pêche mouillé en mer doit être signalé au moyen de bouées marquées des lettres et du numéro du navire auquel il appartient

L'usage du casier dit « à parloir » est interdit pour la pêche maritime de loisir le long du littoral de la région Bretagne. Est considéré comme casier à parloir, tout casier disposant de deux chambres et/ou d'un dispositif anti-retour

Il est interdit de détenir et d'utiliser tout vire-casier, vire-filet, treuil, potence mécanisée ou mécanisme d'assistance électrique ou hydraulique permettant de remonter les lignes de pêche et engins de pêche à bord ; l'utilisation d'engins électriques de type vire-lignes électrique ou moulinets électriques est autorisée dans la limite de trois engins électriques par navire, d'une puissance maximale de 800 watts chacun

Filet fixe (calé) : pêche fermée du 15 juin au 15 septembre ; soumis à autorisation, limité à 1 filet d'une longueur max. de 50 m et d'une hauteur de 2 m pour un maillage mini. de 100 mm – arrêté du 13 octobre 1999 modifiant l'arrêté du 2 juillet 1992 fixant les conditions de délivrance des autorisations annuelles de pose de filets fixes dans la zone de balancement des marées

Lignes de fond : pêche fermée du 1^{er} juin au 15 septembre – arrêté du 30 mai 1969 réglementant la pêche aux lignes de fond en Bretagne Nord



ANNEXE 4

PREFECTURE DES COTES D'ARMOR

DIRECTION DEPARTEMENTALE
des AFFAIRES SANITAIRES et SOCIALES

DIRECTION DEPARTEMENTALE
des AFFAIRES MARITIMES

ARRETE n° du 12 AVR. 2000

Portant Interdiction de pêche à pied récréative et de ramassage de tous coquillages sur certaines portions du littoral costarmoricain.

Le PREFET des COTES-d'ARMOR
Chevalier de la Légion d'Honneur

- VU l'article L 2 du Code de la Santé Publique,
- VU les articles L 2212.1, L 2212.2, L 2212.3 du Code Général des Collectivités Territoriales,
- VU l'article L 2215.1 du Code Général des Collectivités Territoriales.
- VU l'arrêté préfectoral du 9 février 2000 portant classement des zones de production de coquillages

Considérant que les usages de certaines zones du littoral (*activités portuaires, rejets de stations d'épuration...*), ainsi que les résultats d'analyses disponibles sont incompatibles avec la protection de la santé publique, en cas d'ingestion de coquillages provenant de certaines zones littorales,

SUR PROPOSITION du Secrétaire Général de la Préfecture,

ARRETE

Article 1 :

La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif dans les zones littorales désignées ci-dessous et représentées en annexes sont interdits:

(Références à la cartographie de l'EPSHOM)

1- Trébeurden – le port.

Nord : ligne brisée joignant le bord sud de l'anse de Porz Termen, la roche Fornigou, la cardinale sud Men Radenek et la maison au nord de l'île Milliau cotée 55 sur la carte marine 7124.

Ouest et est : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

Sud : ligne joignant la pointe sud de l'île Milliau, la roche Roc'h Kreiz et la pointe nord ouest d'Ar C'hastell.

2- Trégastel – anse de Kerlavos.

Nord : ligne brisée joignant la pointe sud de la grève rose, la pointe nord de l'île Tanguy et la pointe de Krec'h Ar Min.

Ouest, est et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.



3- Trégastel - Perros-Guirec – anse de Ploumanac'h.

Nord : ligne brisée joignant la pointe située à l'ouest de la plage de Tourony, les pointes ouest et nord de l'île de Costaérés et la roche Beg Min Ar Fao.
Ouest, est et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

4- Perros Guirec (l'anse) – St-Quay-Perros – Louannec.

Est : ligne joignant le château d'eau de la pointe de Trestignel et la pointe de Keryvon
Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

5- Penvénan – Port Blanc – anse Pellinec.

Nord : ligne brisée joignant la côle de port blanc, l'île aux moutons, la pointe sud de la petite île, la roche Ar C'hoz Kastell et la pointe de Crec'h Kerue.
Est, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

6- Plougrescant – Plouguipel - baie d'Enfer.

Est : ligne joignant la pointe de la Fève à la pointe du château de Kergrec'h.
Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

7- Le Jaudy maritime et le Guindy – Plouguipel – Tréguier - Minihy Tréguier – Troguéry – Pouldouran - Trédarzec.

Nord : parallèle passant par la balise verte « le Rohou »
Est et ouest : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120, y compris l'affluent du Guindy jusqu'au moulin de l'Evêque.
Sud : limite à la hauteur du confluent de la rivière de Pouldouran.

8- Pleubian – anse de Port la Chaîne.

Nord et ouest : ligne joignant les pointes est et ouest de l'anse.
Sud et est : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

9- Lézardrieux – le port.

Zone située à l'intérieur du périmètre défini par la pointe nord des Craquelets, la tourelle « la Grande Chaise », la Roche Noire et la pointe d'Armor.

10- Ploubazlanec – le port de Loguivy de la Mer.

Zone située à l'intérieur du périmètre défini par le bout du môle est, la roche Roc'h Quinonec et la pointe ouest du port.

11- Bréhat – l'île Lavrec.

Ouest : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.
Sud : le parallèle passant par la pointe sud de l'île Lavrec.
Est : l'île Lavrec.
Nord : le parallèle passant par la pointe nord de l'île Lavrec.



12- Ploubazlanec - Paimpol – fond de baie.

Est : ligne joignant la pointe de Pors Don à la pointe de Mesquer
Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

13- Paimpol – baie de Poulafret et anse de Beauport.

Est : ligne brisée joignant la pointe de Kerdrez, la pointe de Beauport puis la chapelle Ste-Barbe
Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

14- Plouézec – Plouha – le port de Brehec.

Est et sud : ligne joignant le bout de la jetée de Brehec à la pointe située à 350 mètres au nord.
Nord et ouest : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.

15- St-Quay-Portrieux.

Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.
Est : ligne joignant la pointe de Fonteny, la tourelle la Hergue et la pointe de Lisenin.

16- St-Quay-Portrieux – le port.

Nord, ouest et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.
Est : ligne joignant le bout du môle nord du port en eau profonde, le feu vert et le feu rouge du port d'échouage.

17- Binic – le port.

Zone située à terre d'une ligne joignant les extrémités des quais nord et sud.

18- Plérin - St-Brieuc – le port du Légué.

Zone située à terre d'une ligne joignant le bout de l'enrochement de la pointe de Cesson à la pointe de l'Aigle.

19- Pléneuf-Val-André – le port de Dahouet.

Zone située à terre d'une ligne joignant la pointe des eaux, la tourelle « la Petite Mulette » et la pointe nord de l'anse de la Pissotte.

20- Pléneuf-Val-André – la pointe.

zone située dans un rayon de 200 mètres à partir du point de rejet de la station d'épuration.

21- Erquy – le port.

Ouest : ligne joignant le bout de la jetée du port de pêche et l'ancien moulin Turquet.
Nord, est et sud : le trait de côte définie par la laisse de haute mer du coefficient de marée égal à 120.



22- Erquy – le Cap – les Châtelets.

Le rocher des châtelets.

23- St-Cast le Guildo –la pointe.

Zone située dans un rayon de 200 mètres à partir du point de rejet de la station d'épuration localisé par les coordonnées marines suivantes : longitude ouest 2° 14,85' latitude nord 48° 39'.

24- St-Cast le Guildo – le port.

Zone située à l'intérieur du périmètre défini par les deux jetées du port, les rochers Bec Rond et la Feuillade.

Article 2 :

Sur proposition de la D.D.A.S.S. et de la D.D.A.M., la liste des zones concernées, figurant à l'article 1 du présent arrêté, pourra être actualisée, si besoin est, en fonction des travaux et aménagements réalisés à terre et/ou des résultats du suivi sanitaire des gisements, à une fréquence minimale annuelle.

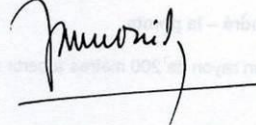
Article 3 :

Le Secrétaire Général de Préfecture des COTES-d'ARMOR,
Les Sous-Préfets d'arrondissements,
Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales,
Le Directeur Départemental des Affaires Maritimes
sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Cet arrêté sera affiché en Mairie de : St-Cast-le-Guildo, Erquy, Pléneuf-Val-André, St-Brieuc, Plérin, Binic, St-Quay-Portrieux, Plouha, Plouézec, Paimpol, Ploubazlanec, Bréhat, Lézardrieux, Pleubian, Trédarzec, Pouldouran, Troguéry, Minihy Tréguier, Tréguier, Plouguiel, Plougrescant, Penvenan, Louannec, St-Quay-Perros, Perros-Guirec, Trégastel, Trébeurden.

Fait à SAINT-BRIEUC, le

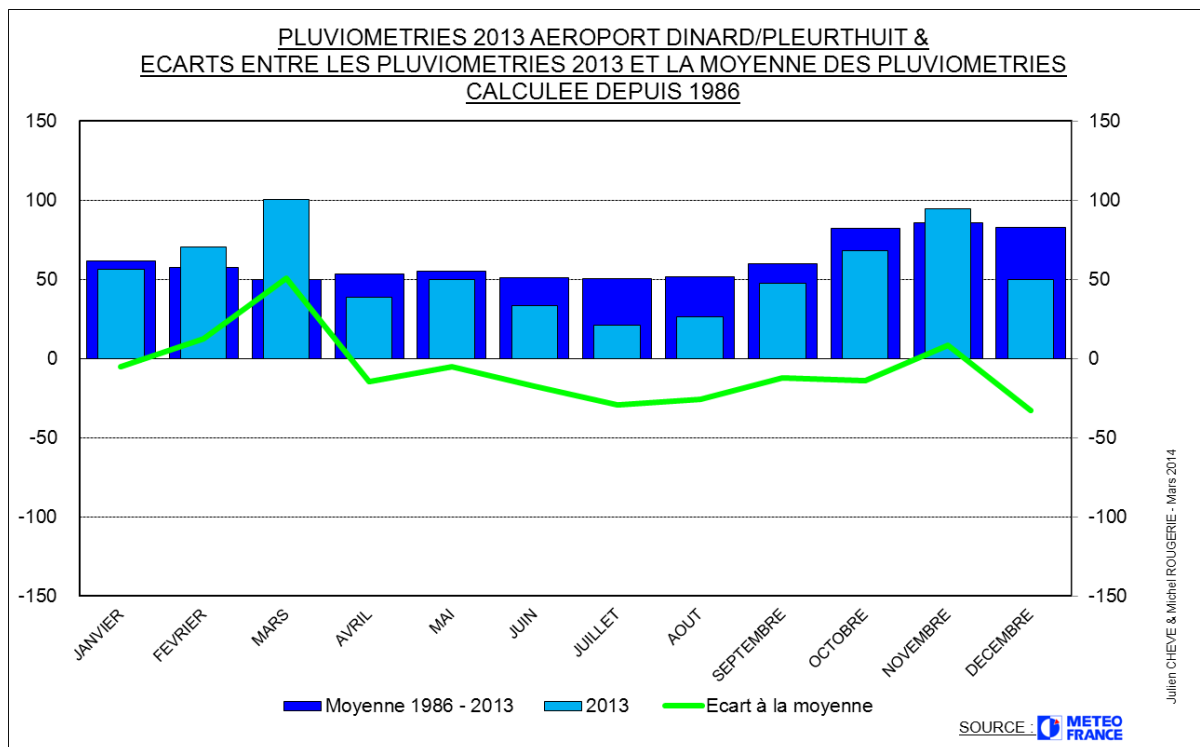
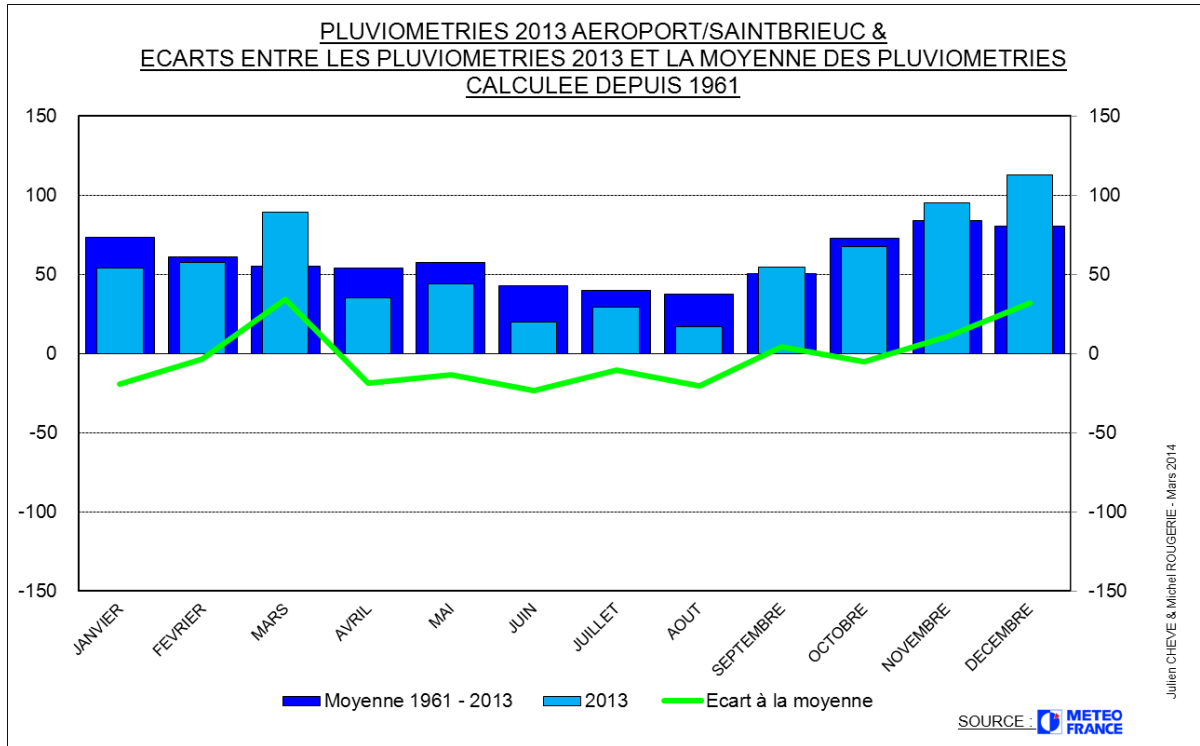
Le PREFET,



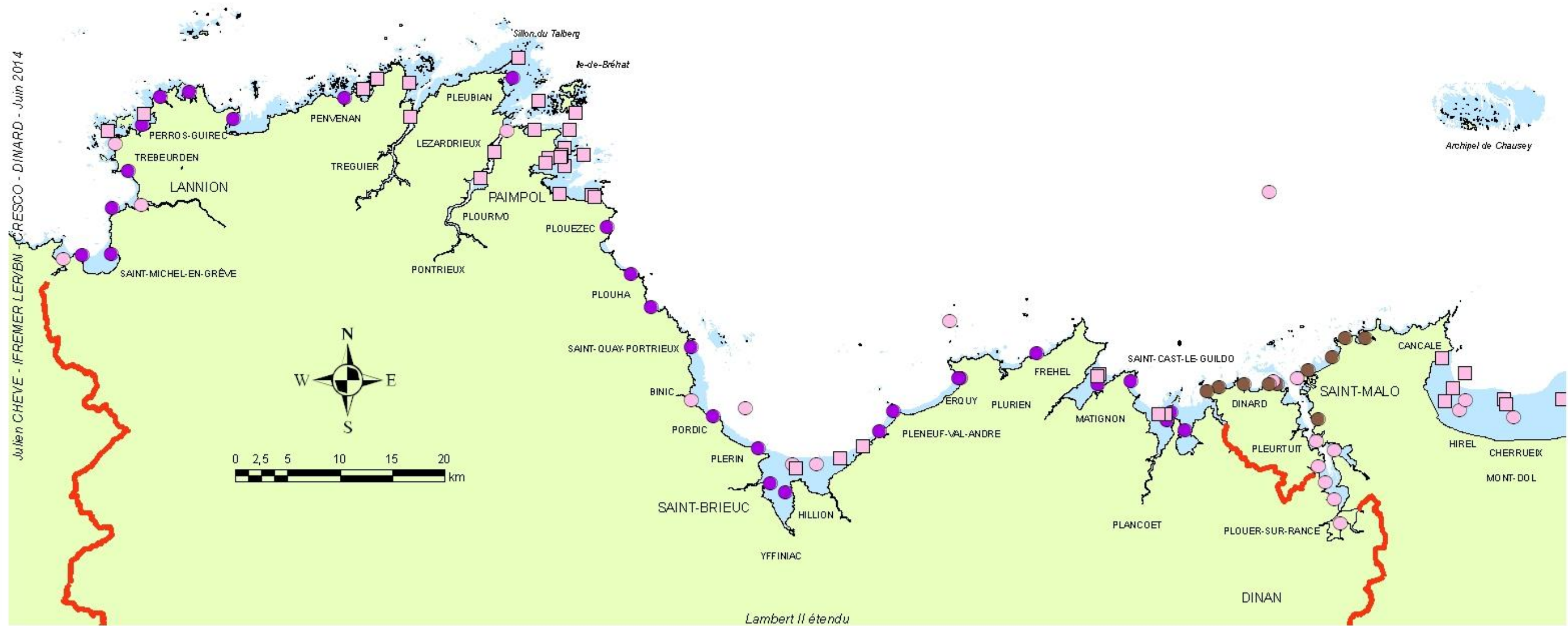
Jacques BARTHELEMY



ANNEXE 5



Carte 2 : Réseaux de suivi de la qualité bactériologique des sites conchylicoles



- DTARS 22
- DTARS 35
- Ifremer
- Ifremer : concession professionnelle

