

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

Année 2009



Pêche aux coques dans les années 50

Photo : ISTPM Saint-Servan

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

JUIN 2010

Michel ROUGERIE *

Jean-Luc PRIGENT **

* IFREMER-LER/FBN – Centre Cresco 38, rue du Port Blanc BP 80108 35801 DINARD Cédex
Tel: 02.23.18.58.58 Fax: 02.23.18.58.50 Mail : michel.rougerie@ifremer.fr

** DTARS 22 – Pôle Santé-Environnement 34, rue de Paris BP 2152 22021 SAINT-BRIEUC Cédex
Tel: 02.96.60.42.22 Fax: 02.96.33.72.81 Mail : Jean-Luc.PRIGENT@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)

Juin 2010

* A compter du 2 avril 2010, la DDASS 22 devient Délégation Territoriale de l'Agence Régionale de la Santé : ARS

1.	La pêche à pied dans les Côtes d'Armor.....	3
2.	Risque sanitaire.....	4
3.	La contamination des eaux littorales.....	5
3.1.	L'urbanisation et les activités artisanales et industrielles	6
3.2.	L'Agriculture	6
3.3.	Les activités nautiques	6
4.	Méthodologie	7
4.1.	Réseau REMI (IFREMER).....	7
4.2.	Réseau DTARS 22	8
5.	Interprétation	9
5.1.	Les zones de production surveillées dans le cadre du REMI	9
5.2.	Les zones de pêche de loisirs	10
6.	Information.....	11
7.	Résultats d'est en ouest	12
7.1.	Liste des points suivis.....	12
7.2.	Synthèse des résultats	13
7.3.	Résultats sur chaque point de prélèvement	13
7.3.1.	Données générales.....	13
7.3.2.	Résultats	13
8.	Bilan au 01/01/2010.....	14
8.1.	Les zones de bonne qualité	15
8.2.	Les zones de qualité moyenne à médiocre	15
8.2.1.	Les gisements de qualité moyenne proches de la bonne qualité	15
8.2.2.	Les gisements présentant des contaminations saisonnières élevées ou sujets à des contaminations accidentelles.....	15
8.2.3.	les gisements présentant des contaminations chroniques	16
8.3.	Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise.....	17
9.	Fiches récapitulatives	18
10.	Conclusion	56
	Adresses WEB utiles	56
	Liste des annexes	57



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

En Côtes d'Armor, la pêche à pied, activité traditionnelle sur l'estran, a participé par le passé à l'alimentation des populations littorales.

Profondément ancrée dans la culture locale, elle est encore pratiquée à usage professionnel mais est surtout devenue pour beaucoup, une activité ludique ou éducative et un atout pour le tourisme littoral. Activité polymorphe, elle concerne à la fois la collecte de crustacés, poissons et coquillages, voire de végétaux (algues, salicorne, criste marine). Nous ne nous intéresserons dans ce rapport que de 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 jusque récemment fait l'objet de peu d'études dans le département. Le recensement des sites fréquentés réalisé en 1993 auprès des mairies des communes littorales a été complété en 1995 et 1997 par des repérages aériens réalisés dans le cadre de la mise en place des Schémas de Mise en Valeur de la Mer (SMVM).

Ces enquêtes ont permis de mettre en évidence la présence de plus de 14 000 personnes par jour, lors des marées de vives eaux, pêchant le long du littoral costarmoricain. (*Annexe 4*).

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..*) pêchées en milieu insalubre ou fortement contaminé.

Ces bivalves, par leur activité de filtration, peuvent concentrer des éléments pathogènes présents dans le milieu (bactéries, virus ...).

Le pêcheur à pied amateur, contrairement aux professionnels de la conchyliculture, ne peut épurer ses coquillages avant consommation.

Afin de limiter les risques liés à leur consommation, un suivi de la qualité sanitaire des gisements naturels de coquillages a été mis en place.



2. Risque sanitaire

Les coquillages marins bivalves filtreurs se nourrissent de la matière organique présente dans le milieu en filtrant et en retenant les particules en suspension dans l'eau ou déposées sur le sédiment. Parmi ces particules, nous retrouvons le phytoplancton, 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...*),
- ↳ à l'accumulation de phycotoxines lors d'efflorescence de dinoflagellés marins, voire de certaines diatomées (Genres *Dinophysis, Alexandrium* ou *Pseudo-Nitzschia*) provoquant des diarrhées, troubles nerveux ou lésions cérébrales,
- ↳ à l'accumulation de métaux lourds ou de substances chimiques.

La probabilité pour que se développe une infection chez le consommateur dépend de la dose ingérée de micro-organismes (*au delà d'une "dose minimale infectante" variable selon les germes*), mais aussi de l'état physiologique ou immunitaire du consommateur. A ce titre, les enfants, les convalescents et les immunodéprimés sont parmi les populations les plus exposées.



Les deux derniers types de risques sont évalués par deux réseaux de surveillance gérés par IFREMER : REPHY * (phytoplancton toxique) et ROCCH ** (métaux lourds, polluants chimiques). L'activité du réseau REPHY peut être renforcé en été lors de périodes propices au développement de phytoplancton toxique.

S'il n'est plus observé sur le littoral français de grandes épidémies d'origine hydrique, il persiste des toxi-infections épisodiques dues à la consommation de coquillages contaminés.

Les professionnels de la conchyliculture assurent, par l'utilisation d'équipements de purification si nécessaire, la mise sur le marché de produits sains ; les produits provenant de la pêche à pied récréative sont, eux par contre, consommés directement sans possibilité de purification.

Le dénombrement d' *Escherichia coli* est effectué pour évaluer la contamination bactériologique due à la pollution fécale. Ces bactéries sont naturellement présentes dans le tube digestif des mammifères et des oiseaux, elles ne sont généralement pas pathogènes mais sont des témoins de contamination fécale. Cet indicateur, couramment utilisé, n'est cependant pas systématiquement représentatif de la présence de certains agents pathogènes, notamment les virus.

3. La contamination des eaux littorales

La contamination bactériologique des eaux littorales est essentiellement due directement ou indirectement aux activités terrestres (*bactéries fécales d'origine humaine ou animale*).

* : Réseau de surveillance PHYtoplanctonique

** : Réseau d'Observation de la Contamination Chimique (ex. RNO)



3.1. L'urbanisation et les activités artisanales et industrielles

L'absence ou l'insuffisance d'assainissement des eaux usées entraîne des rejets d'eaux contaminées 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. L'Agriculture

Les stockages insuffisants des déjections animales aux sièges d'exploitation, mais aussi des stockages au champ ou des épandages inadaptés peuvent être à l'origine de contaminations du milieu marin. Ces types de pollution s'observent principalement lors d'épisodes pluvieux importants (orages) ou prolongés (automne - hiver).

3.3. Les activités nautiques

Occasionnellement, des déversements accidentels ou délictueux d'eaux contaminées provenant de bateaux peuvent entraîner une contamination des eaux littorales à proximité de chenaux, de mouillages ou de zones portuaires.



4. Méthodologie

Les zones fréquentées par les pêcheurs à pied de coquillages (amateurs ou professionnels) ou connues pour la présence de coquillages sont suivies 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 (*Annexe 6*).

La fréquence des prélèvements est adaptée au risque sanitaire évalué, elle est généralement mensuelle. **Les gisements classés D 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. Les gisements classés D sont interdits à la pêche.**

(voir critères de classement des zones conchylicoles au chapitre 5.1 page 9).

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.



Les prélèvements sont réalisés par le laboratoire IFREMER de DINARD. (*DOP/LERFBN - Direction des Opérations – Département Laboratoires Environnement et Ressources Finistère 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 de la DTARS 22.

4.2. Réseau DTARS 22

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.

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

- ⊗ la **proximité** d'un ou de plusieurs **apports terrigènes** de ces gisements de coquillages (*proximité de ruisseaux, d'exutoire de réseaux pluviaux, de rejets de station d'épuration...*),
- ⊗ la **fréquentation régulière** par des pêcheurs à pied de ces gisements; cette fréquentation a été évaluée à partir des informations recueillies auprès des mairies en 1993 et complétées par repérage aérien lors de marées de vives eaux en 1997.

les prélèvements sont réalisés par la DTARS 22 et les analyses par le LDA (Laboratoire de Développement et d'Analyses) des Côtes d'Armor.



5. Interprétation

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

Comme annoncé dans le rapport de l'année passée et pour répondre aux exigences de la Communauté Européenne, l'arrêté du 21 mai 1999 relatif au classement et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants, a été remplacé dans ce document par le règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006 qui prévoit 3 classes de qualité en fonction des pourcentages de dépassement des valeurs seuil.

Ce règlement durcit les critères de classement, ainsi des gisements précédemment classés en C se retrouvent classés en D sans que l'environnement sanitaire du gisement n'ait fondamentalement changé. **Dans ces deux types de classement, la consommation des coquillages représente un risque sanitaire majeur et la pêche y est interdite.**

Règlement 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006¹ (tolérance de 10% de résultats admis au delà du seuil de 4 600 *E. coli*/100g C.L.I. pour les zones B)

Nombre d' <i>Escherichia coli</i> dans 100 g (C.L.I.) ⁻¹				
Classe	230	1 000	4 600	46 000
A	100 %	0 %		
B	≥ 90 %		≤ 10 %	
C	100 %			0 %

Nota bene : *E.c.* (nombre d'*Escherichia coli* dans 100 ml de chair et de liquide intervalvaire)

Dans ce rapport et pour des facilités de compréhension, les zones dont les critères microbiologiques sortent de ces limites seront appelées D.

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,*

¹ Règlement CE n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 mars 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

¹ Règlement 1666/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement 2073/2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) 853/2004, (CE) 854/2004, (CE) 882/2002.



- ☞ *Groupe 2: Les bivalves fouisseurs (mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments),*
- ☞ *Groupe 3: Les bivalves non fouisseurs (moules, huîtres...).*

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

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

5.2. Les zones de pêche de loisirs

Actuellement, en l'absence de 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. (**< 230 *Escherichia coli* pour 100 g de chair et liquide intervalvaire**).

Ce résultat ponctuel ne suffit pas à connaître la qualité sanitaire d'un gisement, il doit s'inscrire dans un suivi 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, l'évaluation de la qualité sanitaire des coquillages d'une zone a été faite sur les 26 derniers résultats disponibles et ces zones classées selon 4 catégories :

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

La pêche à pied est possible.

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



La consommation de coquillages provenant de la pêche à pied récréative peut présenter un risque sanitaire pour les personnes fragiles. Le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique Française indique dans ce cas :

"il est fortement conseillé de ne consommer les coquillages qu'après une cuisson suffisamment longue, seule garantie d'une diminution significative de la contamination microbiologique".

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

✦ **Mauvaise qualité correspondant aux zones C :**

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

✦ **Très mauvaise qualité correspondant aux zones D :**

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

6. Information

Les données recueillies par la DTARS 22 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 juin 2008 dans le département des Côtes d'Armor.

L'arrêté du 7 Août 2003, modifié par les arrêtés du 13 juin 2008 et du 16 décembre 2008, s'appliquent pour les zones classées situées en Rance. Il en est fait mention sur les fiches points.

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. (*annexe 1*)



En dehors des zones d'activité professionnelle, la DTARS 22 transmet périodiquement à chaque mairie des communes littorales proches d'un site contrôlé, un tableau récapitulatif des résultats d'analyses accompagné d'un commentaire sur le risque sanitaire. Le présent rapport est transmis chaque année aux mairies littorales. **Il appartient au maire de mettre en place une information des pêcheurs à pied fréquentant ces gisements.**

7. Résultats d'est en ouest

7.1. Liste des points suivis en 2009

Intitulé du point	Commune	Espèce
- La Ville Ger	Pleudihen/Rance	Coques
- La Souhaitier	Langrolay Plouer	Coques
- Pointe du châtelet	Langrolay Plouer	Moules
- La Manchette (Baie de Lancieux)	St-Jacut-de-la-Mer	Coques
- Les Hébihens	St-Jacut-de-la-Mer	Coques
- La baie de l'Arguenon	St-Jacut-de-la-Mer	Coques
- Les Mielles	St-Cast-le-Guildo	Coques
- La baie de la Fresnaie	St-Cast-le-Guildo	Coques
- Le vieux-bourg	Fréhel	Moules
- Plage du bourg d'Erquy	Erquy	Coques
- Pointe de la Houssaie	Erquy	Moules
- Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moules
- Port de Dahouët	Pléneuf-Val-André	Moules
- Baie de Morieux – Point A5	Hillion	Coques
- Baie de St-Brieuc	Hillion	Coques
- Baie d'Yffiniac	Hillion	Coques
- Le Valais (plage)	St-Brieuc	Coques
- Le Rocher Martin	Plérin	Moules
- Le Petit Havre (plage)	Pordic	Moules
- La Banche (plage)	Binic	Coques
- Port es Leu	Etables/Mer	Huîtres
- Le Palus	Plouha	Moules
- Port Moguer	Plouha	Moules
- Pors Pin	Plouezec	Moules
- Penn Lann	Pleubian	Coques
- Pellinec	Penvenan	Coques
- Les Arcades (plage)	Perros-Guirec	Coques
- Tourony	Trégastel	Coques
- Bringuillier	Trégastel	Coques



- Penvern	Pleumeur-Bodou	Coques
- Goas Trez	Trébeurden	Coques
- Pors Mabo	Trébeurden	Moules
- Petit Taureau (le léguer)	Lannion	Coques
- Port de Locquémeau	Trédrez	Moules
- Beg Ar Vorn	Trédrez	Moules
- Beg Douar	Plestin-les-Grèves	Moules

7.2. Synthèse des résultats

Une carte globale (*annexe 5*) synthétise la qualité de chaque gisement par un système de couleur.

7.3. Résultats sur chaque point de prélèvement

Une synthèse des 26 derniers résultats disponibles au 01/01/2010 sur les 36 points de prélèvement est représentée sous forme de fiches individuelles au *chapitre 9*.

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

7.3.1. Données générales

En haut à gauche, le logo de l'organisme chargé du suivi (IFREMER pour les gisements classés, DTARS 22 pour les autres).

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

7.3.2. Résultats

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

Pour information, le dernier résultat bactériologique obtenu est mentionné ainsi que son interprétation par rapport aux normes du règlement européen 854/2004 modifié par le règlement 1666/2006.

Une conclusion termine chaque fiche.



8. Bilan au 01/01/2010

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

Qualité Classement	Bonne	Moyenne à Médiocre	Mauvaise	Très mauvaise	TOTAL
Groupe 2 (Coques)	0	10	7	4	21
Groupe 3 (Moules et Huîtres)	0	12	1	2	15
Total	0	22	8	6	36
%	0%	61,1%	22,2%	16,7%	

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*).

La prise en compte des nouveaux critères de classement fait apparaître une augmentation importante des gisements de très mauvaise qualité sans que cela ne traduise obligatoirement une dégradation significative de l'environnement sanitaire du gisement.

Une légère amélioration est notée par rapport à la situation au 01/01/2009, deux gisements se retrouvent classés en Qualité Moyenne à Médiocre et les deux gisements dont la qualité s'étaient améliorés à cette date conservent leur classement.

Un bilan prenant en compte l'évolution de la qualité sanitaire des gisements coquilliers des 11 années de suivi est annexé en fin de rapport. (*annexe 3*)

Les gisements qui ont changé de qualité dans les bilans ci-dessous sont notés en gras, il est possible de se reporter aux fiches concernées dans le *chapitre 9* pour de plus amples informations.



8.1. Les zones de bonne qualité

Il n'existe pas de zone de bonne qualité dans le classement de cette année.

8.2. Les zones de qualité moyenne à médiocre

La classe de qualité "moyenne à médiocre" couvre une gamme de contamination très large, les risques sanitaires sont très différents d'un site à l'autre et c'est pourquoi l'information auprès du public est particulièrement nécessaire sur ces zones.

8.2.1. gisements de qualité moyenne proches de la bonne qualité

Langrolay-sur-Mer	Pointe du Châtelet	Coques
St-Jacut-de-la-Mer	Les Hébihens	Coques
Fréhel	Le Vieux-Bourg	Moules
Pleneuf-Val-André	Dahouët	Moules
Plérin	Rocher Martin	Moules
Pordic	Le Petit Havre	Moules
Plouézec	Pors Pin	Moules
Pleubian	Penn Lann	Coques
Plestin-les-grèves	Beg Douar	Moules

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

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

Langrolay-Plouer	La Souhaitier	Coques
St-Cast-Le-Guildo	Les Mielles	Coques
Pléneuf-Val-André	Pointe de Pléneuf	Moules
Etables	Port-es-Leu	Huîtres
Plouha	Port Moguer	Moules
Trégastel	Tourony	Coques
Trégastel	Bringuillier	Coques
Trébeurden	Goas Trez	Coques



Trédrez-Locquémeau Port Moules

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

Il est à noter que le gisement de coques 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.

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

8.2.3. gisements présentant des contaminations chroniques

Les contaminations sont principalement dues à une insuffisance dans la collecte ou le traitement de secteurs urbanisés pourvus d'un réseau collectif mais aussi à des apports diffus sur les bassins versants.

Pleudihen/Rance	La Ville Ger	Coques
St-Cast-le-Guildo	Baie de l'Arguenon	Coques
Erquy	La Houssaie	Moules
Binic	La Banche	Coques

L'amélioration de la qualité du gisement de la Ville Ger, sur la Rance, est confirmée.

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



8.3. Les zones de qualité mauvaise à très mauvaise

8.3.1. gisements déclassés en raison de pics accidentels

Plouha	Le Palus	Moules
--------	----------	--------

Des travaux en cours sur la station d'épuration de Plouha ont pu être en 2008 à l'origine de contaminations accidentelles du cours d'eau se déversant sur la plage du Palus, provoquant ce déclassement.

8.3.2. 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.

St-Cast-le-Guildo	Baie de la Fresnaie	Coques
Erquy	Plage du Bourg	Coques
Hillion	Morieux – Point A5	Coques
Penvenan	Pellinec	Coques
Trébeurden	Pors Mabo	Moules
Trédrez-Locquémeau	Beg Ar Vorn	Moules

Le gisement de coques de la baie de la Fresnaie retrouve le classement observé en 2003, 2004 et 2006; l'amélioration observée en 2007 ne s'est pas confirmée.

8.3.3. gisements directement soumis à des rejets de STEP

St-Jacut-de-la-Mer	La Manchette	Coques
Hillion	Baie de St-Brieuc	Coques
Hillion	Baie d'Yffiniac	Coques
St-Brieuc	Le Valais	Coques
Perros-Guirec	Les Arcades	Coques
Pleumeur-Bodou	Penvern	Coques
Lannion	Le Petit Taureau	Coques

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.



La mise en place d'une désinfection par UV est prévue sur le rejet de STEP de St-Jacut-de-la-Mer (point La Manchette).

Ainsi 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.

Sur la majorité de ces gisements, des arrêtés préfectoraux interdisent la pêche récréative.

La consommation de coquillages pêchés sur ces gisements est dangereuse et fortement proscrite.

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

Les contaminations sont prioritairement liées à des insuffisances ou des dysfonctionnements des assainissements de zones agglomérées, tant au niveau de la collecte que du transfert et du traitement des eaux usées.

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 : St-Brieuc Coques).

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.

9. Fiches récapitulatives

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

Sur les points de création plus récente, le nombre de résultats peut être inférieur à 26, et représente dans ce cas la totalité des résultats disponibles. Pour cette année, aucun point ne correspond à cette situation.

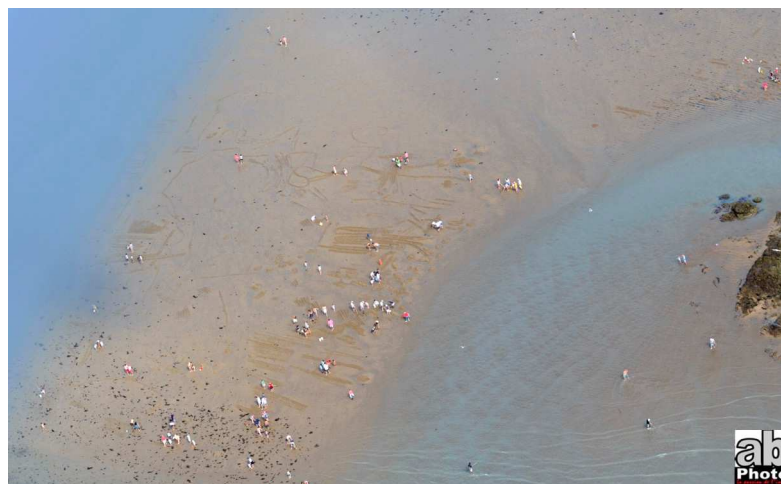
Les fiches sont toutes construites de la même façon :

- en haut à gauche, le logo du service responsable du suivi du point concerné,
- des renseignements sur la localisation du point et l'espèce échantillonnée avec quelques informations complémentaires,



- un graphe représentant les 26 derniers résultats,
- un tableau de répartition des résultats et leur pourcentage par classe bactériologique, ainsi qu'une appréciation de la qualité du gisement,
- le dernier résultat disponible en 2009 et sa conformité aux normes,
- une conclusion avec des mises en garde éventuelles.

**La plage du
Guen et l'Ilot
St-Michel à
Erquy**



**Pêcheurs à
pied à
Lancieux un
jour de grande
marée**

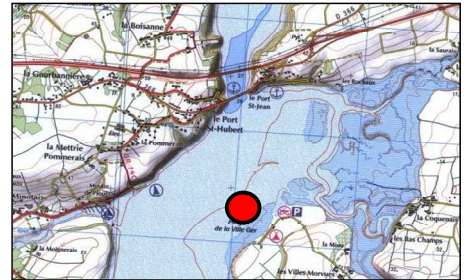


Ifremer

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté du 13 juin 2008).

Evolution

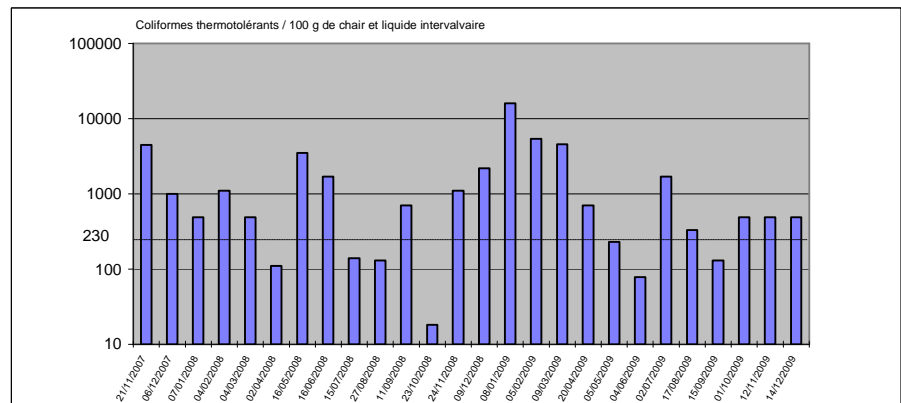


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 Ce gisement est de qualité moyenne
7	9	8	2	0	
26,9%	34,6%	30,8%	7,7%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
14/12/2009	490	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

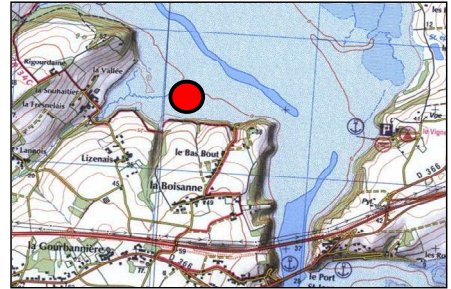
Conclusion

La qualité de ce gisement semble s'améliorer même si ce gisement reste classé en C. Des pics de contamination, principalement hivernaux, subsistent. Cette amélioration est à confirmer. **Le risque sanitaire demeure important pendant la période estivale. La pêche récréative y est interdite.**



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Localisation / Environnement

Situé en amont de Langrolay-sur-Rance, l'anse de la Souhaitier brise le flot de marée avant la cluse du Port-St-Jean. Le point de prélèvement est représentatif de la qualité de l'eau à ce niveau de la ria. Les coques, de grosse taille, sont peu nombreuses et non exploitées. Seuls quelques pêcheurs à pied occasionnels ramassent des coquillages sur cette grève.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté départemental d'Ille-et-Vilaine du 16 décembre 2008).

Evolution

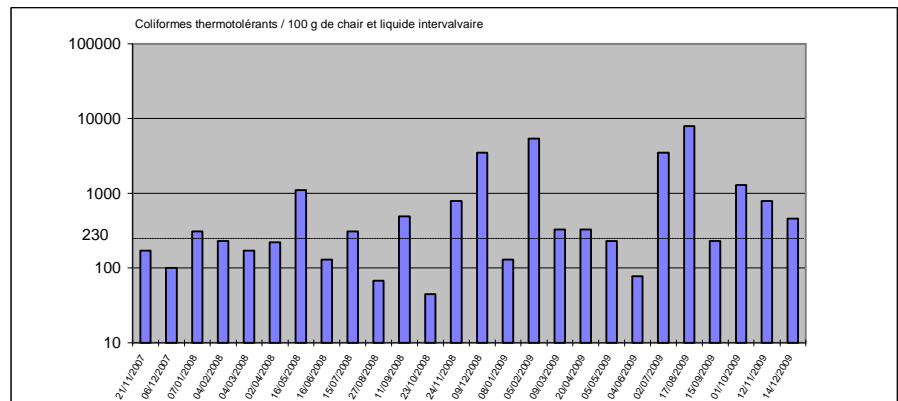


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
12	8	4	2	0	
46,2%	30,8%	15,4%	7,7%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
14/12/2009	460	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Gisement à la qualité sanitaire fluctuante avec quelques pics de contamination (été 2009). Il convient d'être prudent quant à la consommation de coquillages provenant de ce gisement, malgré le classement en B.

Le risque sanitaire reste important.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: Langrolay-sur-Rance
Lieu: Pointe du Châtelet
Coquillage: Moules (*Mytilus galloprovincialis*)



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 du groupe 3 dans cette zone de la Rance.

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

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté départemental d'Ille-et-Vilaine du 16 décembre 2008).

Evolution

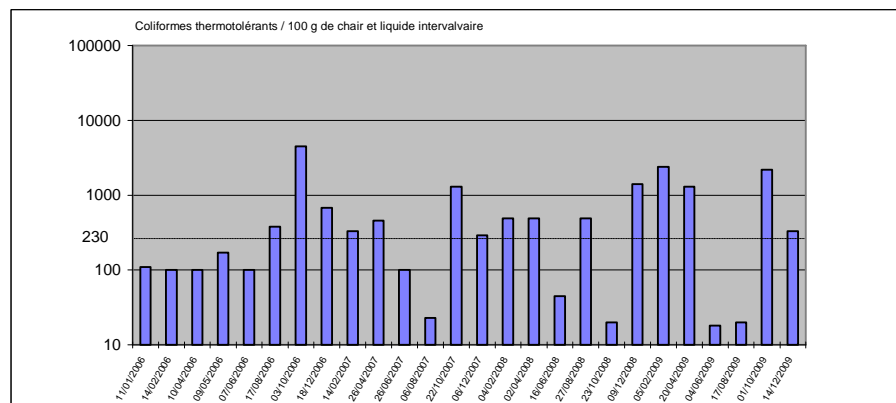


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
11	9	6	0	0	
42,3%	34,6%	23,1%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
14/12/2009	330	< 230 / 100 g

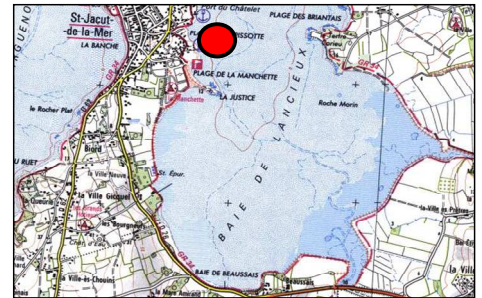
* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Quelques dépassements déclassent ce gisement en qualité moyenne, sans atteindre des seuils importants. **La consommation de coquillages ne présente pas de risque sanitaire majeur, hormis pour les personnes fragiles.**





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une bonne partie de la baie de Lancieux enclavée entre les communes de Lancieux et Ploubalay à l'est, St-Jacut-de-la-Mer à l'ouest et Trégou au sud. Ce gisement a été remis en exploitation à la demande des professionnels en 1994. La qualité sanitaire de ce gisement est fortement tributaire des apports terrigènes (cours d'eaux, rejets pluviaux, rejets de station) alimentant les filières traversant la baie.

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté Départemental du 13 juin 2008).

Evolution

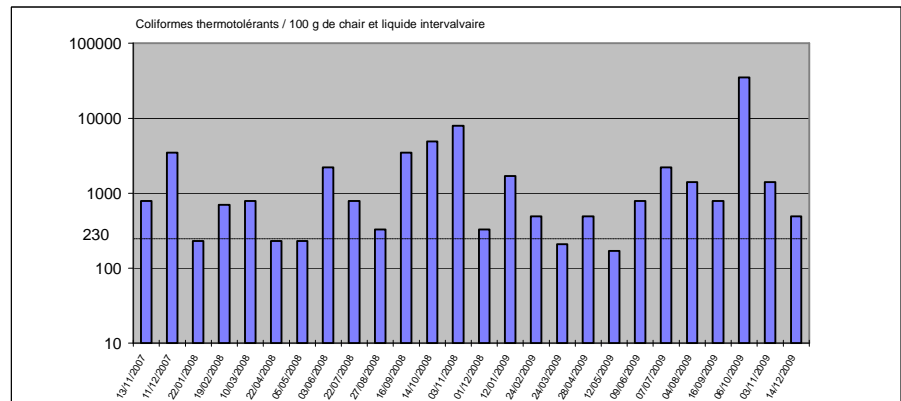


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>=46000	26
5	11	7	3	0	
19,2%	42,3%	26,9%	11,5%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
14/12/2009	490	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

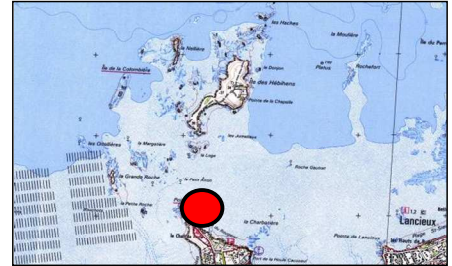
Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité bactériologique avec des périodes de contamination prolongées, et des pics élevés (octobre et novembre 2008, octobre 2009) .

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur. La pêche à pied récréative y est interdite.





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au sud des Hébihens à l'extrémité nord de la presqu'île de St Jacut de la Mer. Il fait l'objet d'une pêche récréative importante. Eloigné de sources de contaminations ponctuelles, sa qualité sanitaire peut varier en fonction de la courantologie et d'apports terrigènes plus ou moins éloignés (Baie de Lanciaux, Baie de L'Arguenon)

Evolution des résultats d'analyses

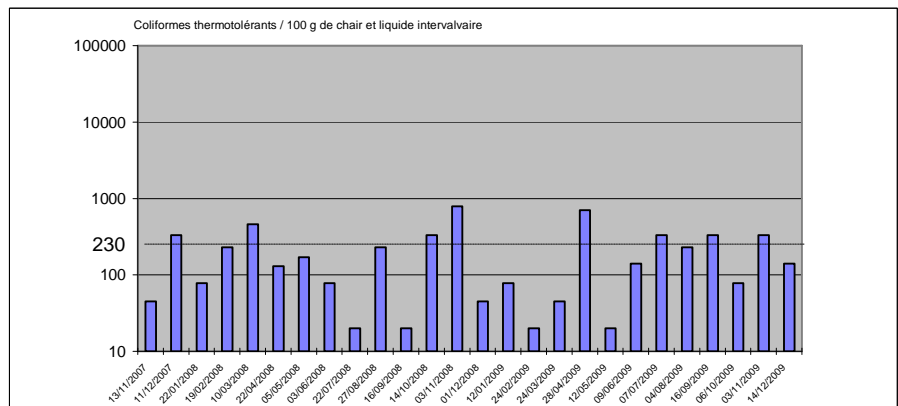


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
18	8	0	0	0	
69,2%	30,8%	0,0%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
14/12/2009	140	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

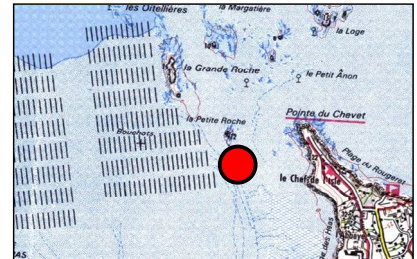
Conclusion

Le gisement présentait depuis 1997 une qualité bactériologique satisfaisante. Des dépassements épisodiques de faible amplitude du seuil de 230 *E.coli* entraînent un classement en qualité moyenne. **La consommation de coquillages pêchés sur ce site ne présente pas de risque sanitaire majeur hormis pour les personnes fragiles.**





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques couvre une bonne partie de la baie de l'Arguenon. Cette baie est située entre les communes de St-Jacut-de-la-Mer à l'est, de St-Cast-le-guildo à l'ouest et de Créhen au sud. Cette baie reçoit les eaux du fleuve l'Arguenon dont le bassin versant couvre une zone agricole à forte densité d'élevages intensifs.
 Ce gisement a fait l'objet d'une pêche à pied professionnelle régulière .

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

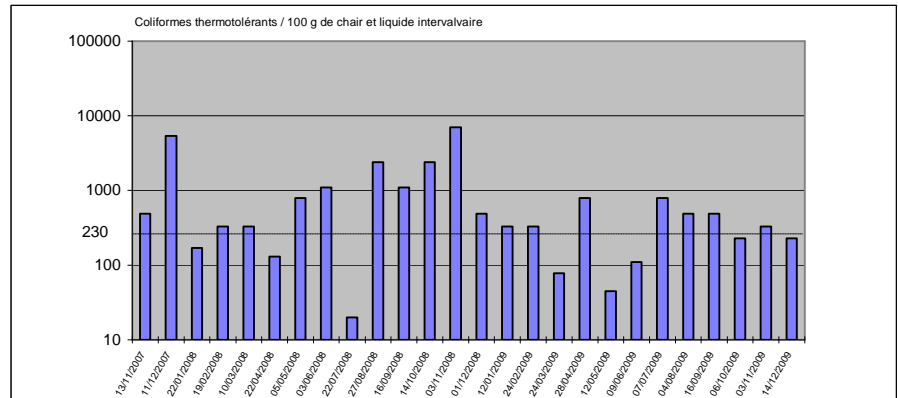


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
30,8%	46,2%	15,4%	7,7%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
14/12/2009	230	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

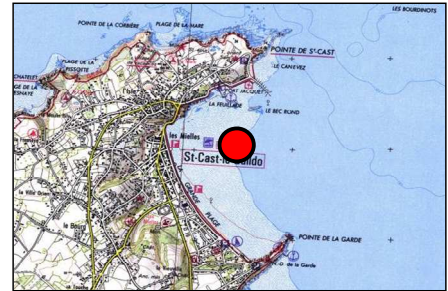
Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination élevés. (décembre 2007, août, octobre et novembre 2008)

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





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé au nord est de la grande plage de St-Cast au sud du port. Il fait l'objet d'une pêche récréative régulière. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits dans les limites du port par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

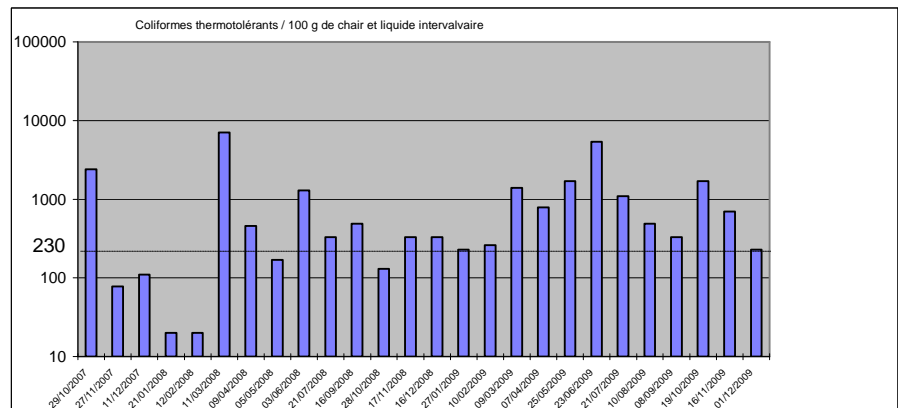


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
8	10	6	2	0	
30,8%	38,5%	23,1%	7,7%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
01/12/2009	230	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

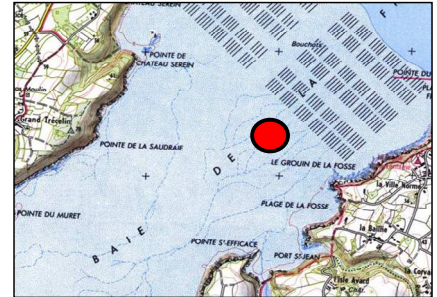
Le dernier résultat n'est pas conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique fluctuante accompagnée de pics de contamination élevés ou très élevés. (mars 2008, juin 2009)

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





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

Cette baie pénètre profondément dans les terres, elle est bordée des communes de St-Cast-le-Guildo à l'est, Fréhel à l'ouest et des communes de Maignon et Pléboulle au sud. Le Frémur se jette dans le fond de cette baie et divers petits fleuves côtiers y arrivent (Le Rat, Le Kermiton). Leurs bassins versants couvrent une zone agricole à forte densité d'élevages intensifs. Depuis l'interdiction de 1989, ce gisement n'a fait l'objet d'aucune exploitation professionnelle.

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

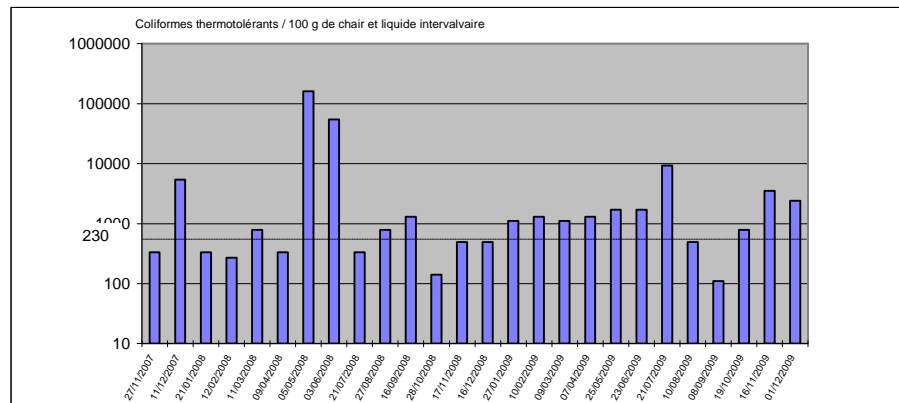


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
2	11	9	2	2	
7.7%	42.3%	34.6%	7.7%	7.7%	Ce gisement est de très mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
01/12/2009	2400	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique dégradée accompagnée de pics de contamination de mauvaise qualité à très mauvaise qualité. (mai et juin 2008)

Ces deux très mauvais résultats déclassent ce gisement en mauvaise qualité.

La consommation des coques pêchées sur ce gisement présente un risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement

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



Localisation / Environnement

Ce point se situe au niveau des anciennes carrières de grès rose du Routin, à proximité de la pointe de l'Assiette. Ce gisement fait l'objet d'une pêche professionnelle au printemps, aux mêmes périodes que les autres gisements moulières côtiers. Ce gisement est implanté sur des rochers face au large, à proximité d'un petit ruisseau recevant les effluents traités de la station d'épuration de Fréhel, faisant l'objet d'une désinfection estivale.

Ce gisement est actuellement classé **A** (Arrêté Départemental du 13 juin 2008).

Evolution

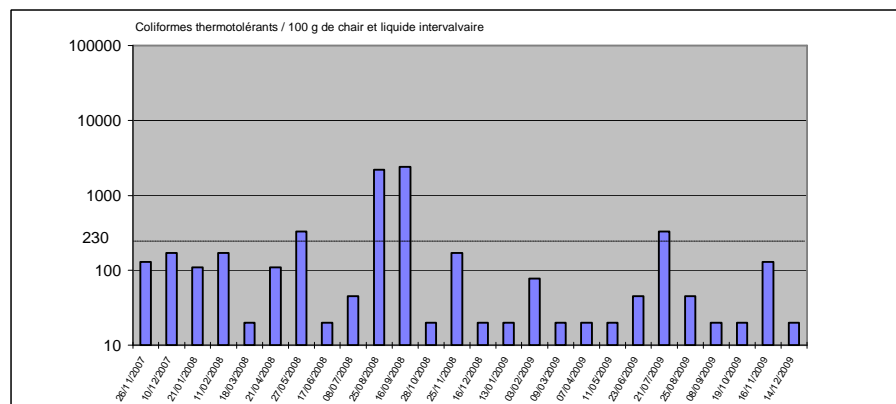


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>=46000	26
22	2	2	0	0	
84,6%	7,7%	7,7%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
14/12/2009	20	< 230 / 100 g

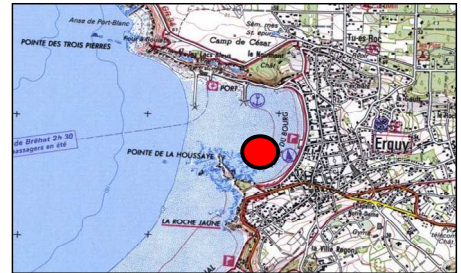
* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présentait une bonne qualité microbiologique. Les prélèvements d'août et septembre 2008 sont de qualité médiocre et déclassent le gisement en qualité moyenne. La consommation de coquillages pêchés sur ce gisement ne présente pas de risque sanitaire majeur hormis pour les personnes fragiles.





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

Le gisement de coques se situe au sud de la plage du bourg, à proximité de la pointe de la Houssaie. De nombreux apports terrigènes se déversent dans cette anse: ruisseaux, réseaux pluviaux ... Ils drainent la zone agglomérée du bourg d'Erquy et peuvent présenter de fortes variations de qualité. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits dans les limites du port par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

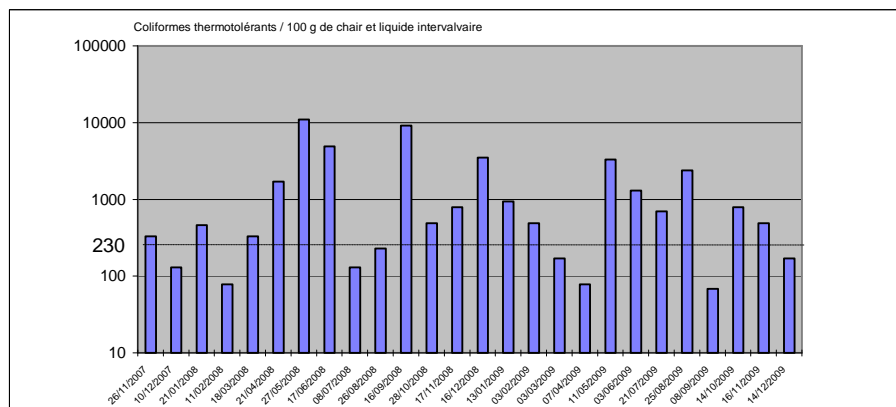


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
8	10	5	3	0	
30.8%	38.5%	19.2%	11.5%	0.0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
14/12/2009	170	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination de qualité médiocre à mauvaise. (mai, juin et septembre 2008)

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur.





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Cette pointe est couverte de moules de type *Mytilus galloprovincialis* et fait l'objet d'une pêche récréative importante. Cette zone été classée comme gisement naturel de moules par l'arrêté 48/98 du 15 Avril 98 de la DRAM Bretagne. Ce gisement est sous l'influence des apports diffus de l'agglomération d'Erquy.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

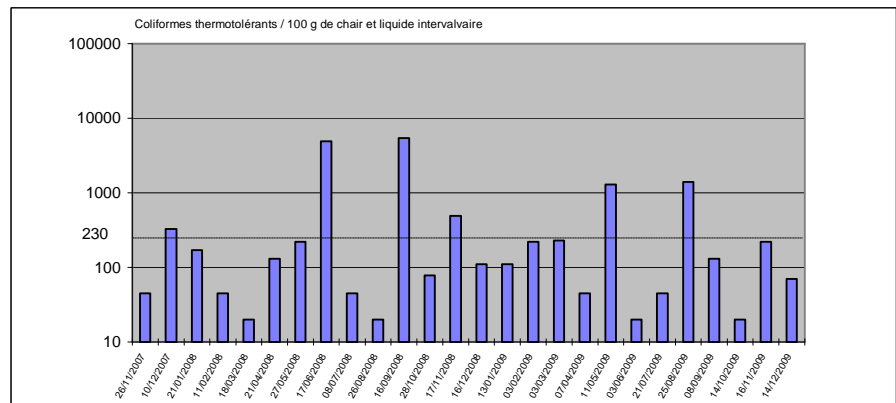


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 Ce gisement est de qualité moyenne
20	2	2	2	0	
76,9%	7,7%	7,7%	7,7%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
14/12/2009	70	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination épisodiques marqués. (juin et septembre 2008)

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

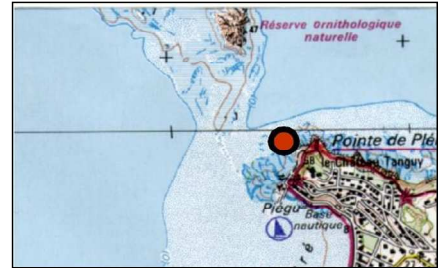




Pôle Santé Environnement



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



Localisation / Environnement

Ce gisement est situé à la pointe de Pléneuf derrière le petit port de Piégu. Il est très fréquenté par les plaisanciers en période de grandes marées. L'émissaire du rejet en mer de la station d'épuration de Pléneuf-Val-André se situe à proximité. d'épuration de Pléneuf Val André se situe à proximité. **La pêche à pied récréative est interdite à moins de 200 m de ce rejet par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000 .**

Evolution

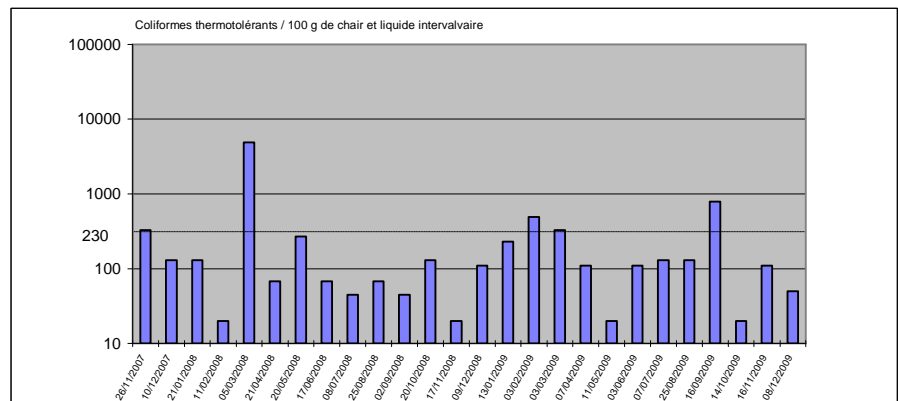


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
20	5	0	1	0	
76.9%	19.2%	0.0%	3.8%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
08/12/2009	50	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante accompagnée de pics de contamination épisodiques de mauvaise qualité (mars 2008) .

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





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Ce gisement se trouve à la sortie du port de Dahouet, autour du feu de la Petite Muette. Ce port est très actif, tant pour la plaisance que pour la pêche. Un port de plaisance avec seuil, toujours en eau, a été construit il y a quelques années. La Flora, fleuve côtier se jette dans le fond de ce port. L'exploitation de ce gisement de moules est règlementé par des arrêtés des 10 et 19 Février 1944, sous la dénomination de garderie de Dahouet.

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

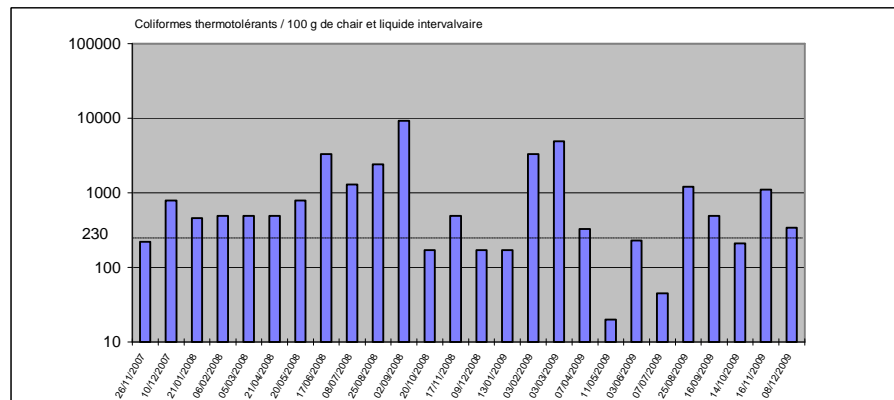


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
8	10	6	2	0	Ce gisement est de qualité moyenne
30,8%	38,5%	23,1%	7,7%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
08/12/2009	340	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

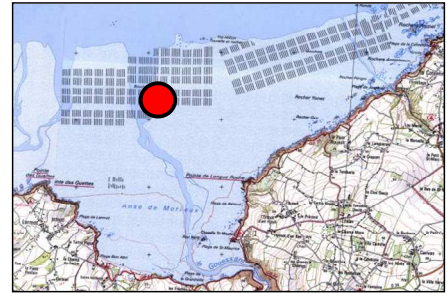
Le positionnement de ce gisement dans le port de Dahouet le rend sensible aux accidents pouvant provenir de l'amont, en particulier ceux provenant de la Flora (fleuve côtier) et aux eaux de ruissellements.

La pêche à pied récréative est interdite dans le port par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Départemental du 13 juin 2008).

Evolution

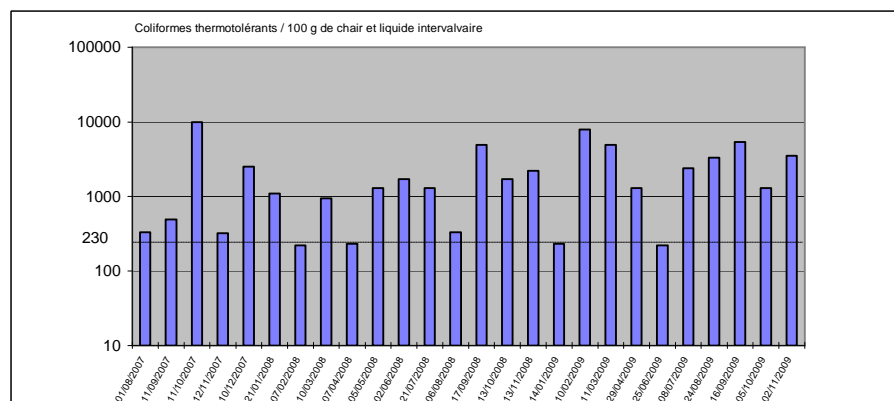


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
4	5	12	5	0	
15,4%	19,2%	46,2%	19,2%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
02/11/2009	1300	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

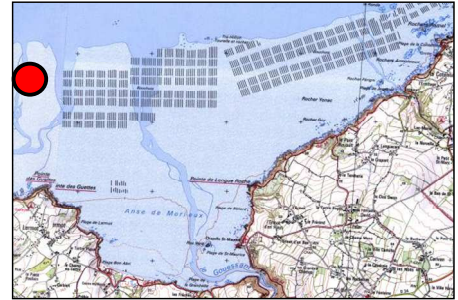
Le suivi de ce gisement a repris début 2005 après 3 années d'interruption. De fréquents dépassements des normes exigées sont constatés tout au long de l'année.

La pêche récréative sur cette partie du gisement peut présenter un risque sanitaire pour les personnes sensibles, malgré son classement actuel.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **C** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

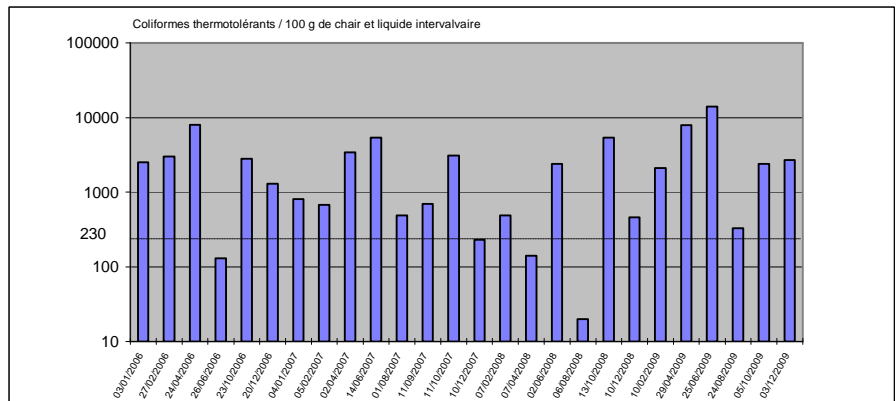


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 Ce gisement est de mauvaise qualité
4	7	10	5	0	
15,4%	26,9%	38,5%	19,2%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
03/12/2009	2700	< 230 / 100 g

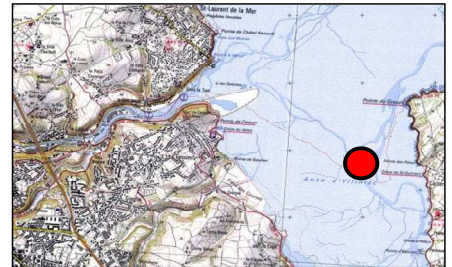
* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

La qualité sanitaire de cette partie du gisement reste très variable au cours de l'année, le maintien d'une contamination élevée régulière reste préoccupante. **La consommation sans épuration de coquillages pêchés sur ce gisement présente un important risque sanitaire.**





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé D (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

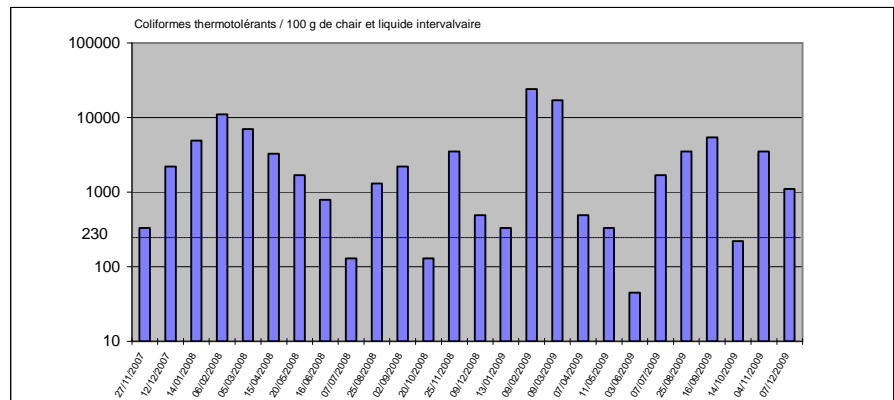


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>=46000	26
4	6	10	6	0	
15,4%	23,1%	38,5%	23,1%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
07/12/2009	1100	< 230 / 100 g

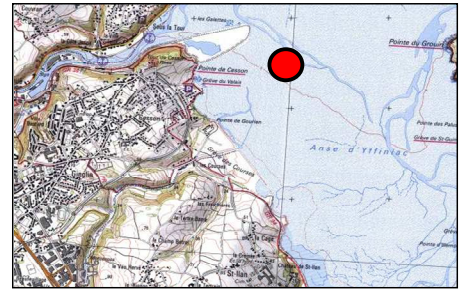
* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité médiocre à mauvaise avec des périodes de contamination prolongées. la saison. **La pêche à pied est interdite sur ce gisement. La consommation de coquillages pêchés sur ce gisement présente un risque sanitaire majeur.**





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

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

Ce gisement est actuellement classé **D** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

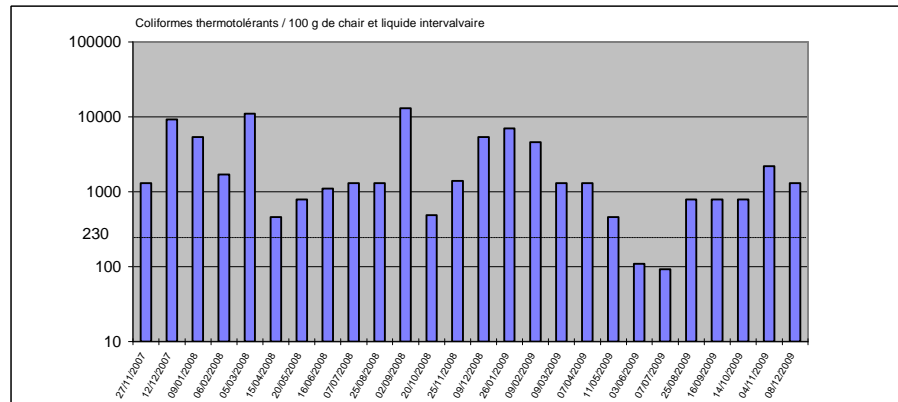


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
2	7	11	6	0	
7,7%	26,9%	42,3%	23,1%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
08/12/2009	1300	< 230 / 100 g

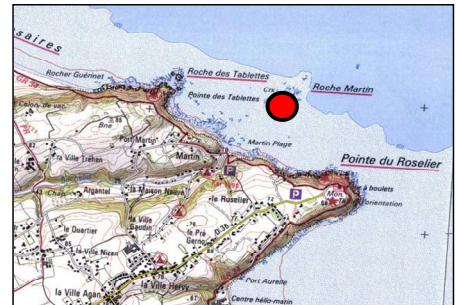
* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une mauvaise qualité sanitaire depuis plusieurs années.
La consommation des coquillages pêchés dans cette zone présente un risque sanitaire majeur.
La pêche à pied est interdite sur ce gisement.





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

Ce gisement se situe sur un îlot, à 500m au large de Martin plage au nord ouest de la pointe du Roselier.
 Accessible de terre par fort coefficient, il fait l'objet d'une importante pêche récréative.

Evolution des résultats d'analyses

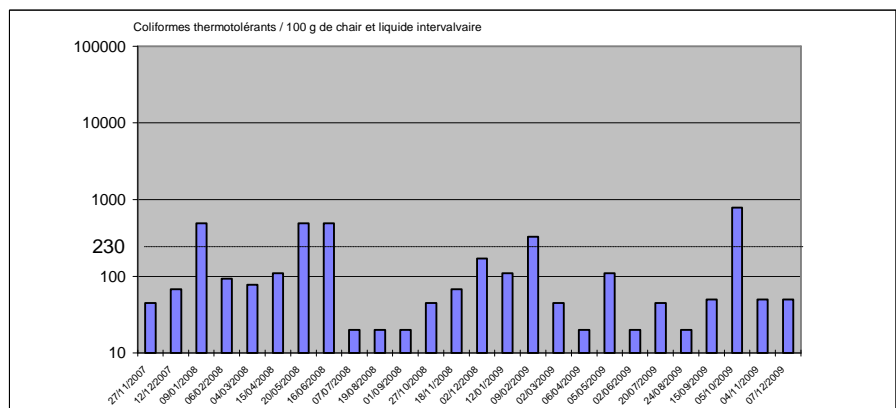


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
21	5	0	0	0	
80,8%	19,2%	0,0%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
07/12/2009	50	< 230 / 100 g

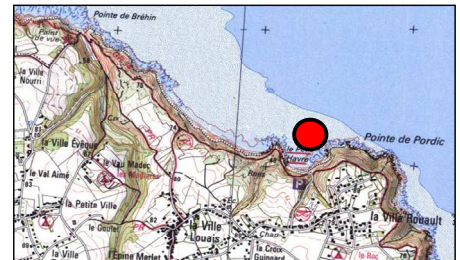
* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement, suivi depuis fin 1996, présentait une qualité bactériologique satisfaisante. Des pics de contamination isolés de faible amplitude (janvier, mai et juin 2008, février et octobre 2009) entraînent un changement de classement. **La consommation de coquillages pêchés sur ce gisement ne présente pas de risque sanitaire majeur, hormis pour les personnes fragiles.**





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules est situé à l'est de la plage du Petit Havre au pied de la pointe de PORDIC. Il est accessible à partir de la plage par faible coefficient de marée et fait l'objet d'une pêche récréative régulière. Sa qualité bactériologique est tributaire de celle du ruisseau qui se déverse à proximité et des incidents pouvant survenir sur son bassin versant.

Evolution des résultats d'analyses

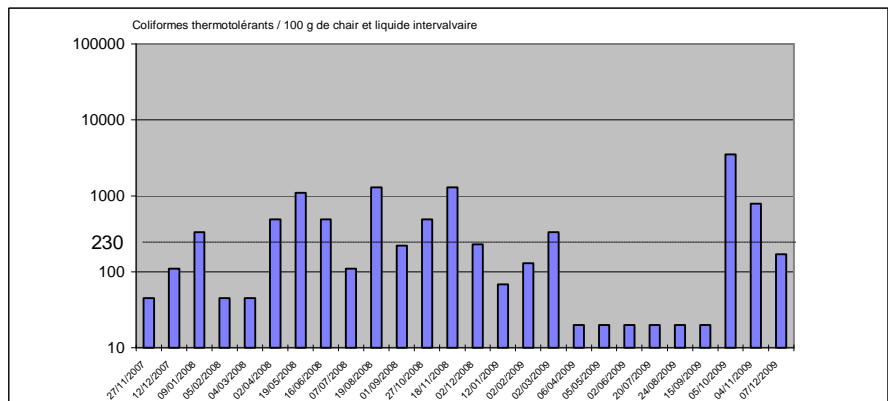


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
16	6	4	0	0	
61,5%	23,1%	15,4%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
07/12/2009	170	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique satisfaisante. Des pics de contamination ont été notés mai, août et novembre 2008, octobre et novembre 2009.

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



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

Ce gisement est actuellement classé **B** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

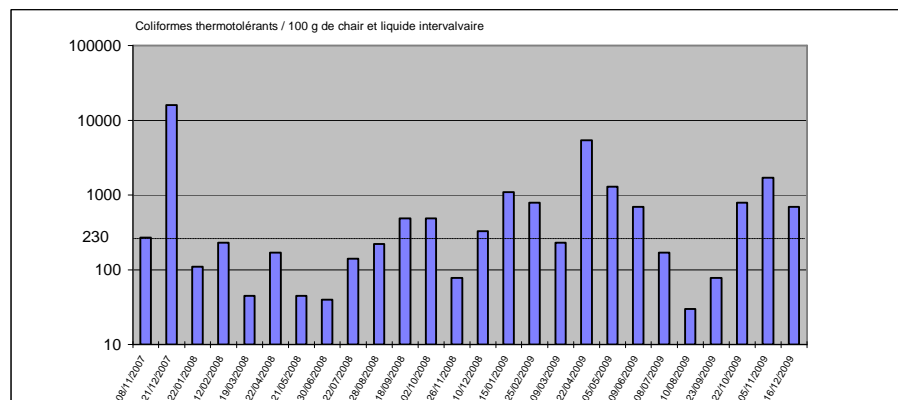


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
13	8	3	2	0	
50,0%	30,8%	11,5%	7,7%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
16/12/2009	700	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente régulièrement une qualité bactériologique dégradée avec de nombreux pics de contamination principalement en périodes printanière et estivale. La nette amélioration constatée en 2008 n'a pas été confirmée.

La pêche récréative sur ce gisement peut présenter un risque sanitaire.





Pôle Santé Environnement



Commune: ETABLES SUR MER
Lieu: Pors es Leu
Coquillage: Huîtres (*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 mais moins accessible.

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

Evolution des résultats d'analyses

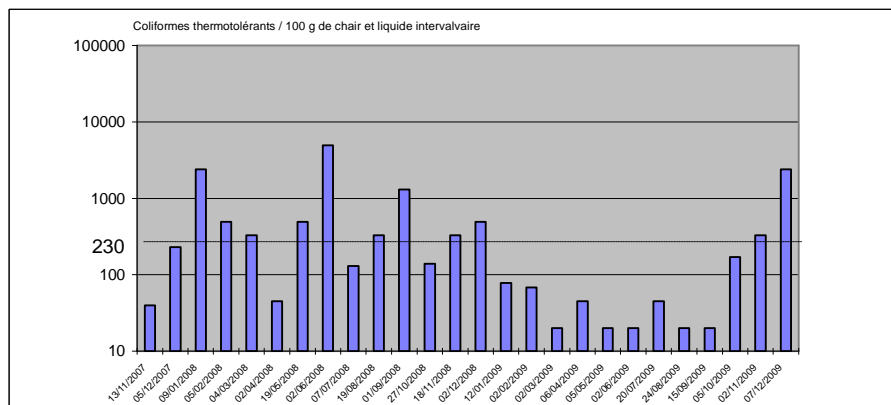


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
15	7	3	1	0	
57.7%	26.9%	11.5%	3.8%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
07/12/2009	2400	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

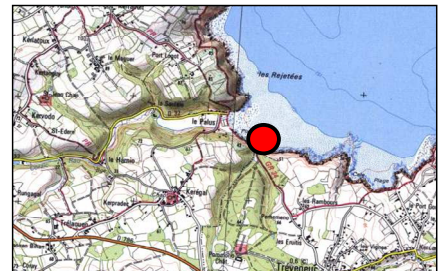
Ce gisement présente des fluctuations de qualité accompagnées de pics de contamination marqués de qualité médiocre à mauvaise (janvier, juin et septembre 2008, décembre 2009).

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





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules est situé à l'est de la plage du Palus, en limite de Tréveneuc. Sa qualité bactériologique est tributaire de celle des deux cours d'eau débouchant à proximité: le Pommorio, drainant un petit bassin versant agricole et le Corzic, au bassin versant plus important, agricole en amont, recevant les pluviaux et le rejet de la station d'épuration de Ploouha à mi parcours.

Evolution des résultats d'analyses

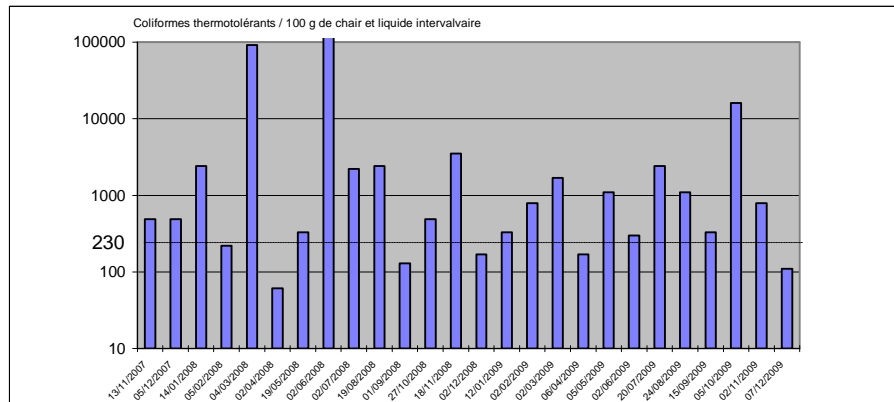


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolerants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
6	9	8	1	2	
23.1%	34.6%	30.8%	3.8%	7.7%	Ce gisement est de très mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
07/12/2009	110	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Le gisement contrôlé depuis janvier 1997 présentait une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination de qualité médiocre à mauvaise. **Les prélèvements de mars et juin 2008 déclassent ce gisement en mauvaise qualité. Les origines de ces contaminations sont à rechercher (travaux sur la STEP, ...); le résultat du mois d'octobre 2009 est de mauvaise qualité. La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur.**





Pôle Santé Environnement



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



Localisation / Environnement

Ce gisement est situé au pied des falaises de Plouha. Le ruisseau de Keringant, qui draine un petit bassin versant agricole à urbanisation diffuse, débouche à proximité.

Evolution des résultats d'analyses

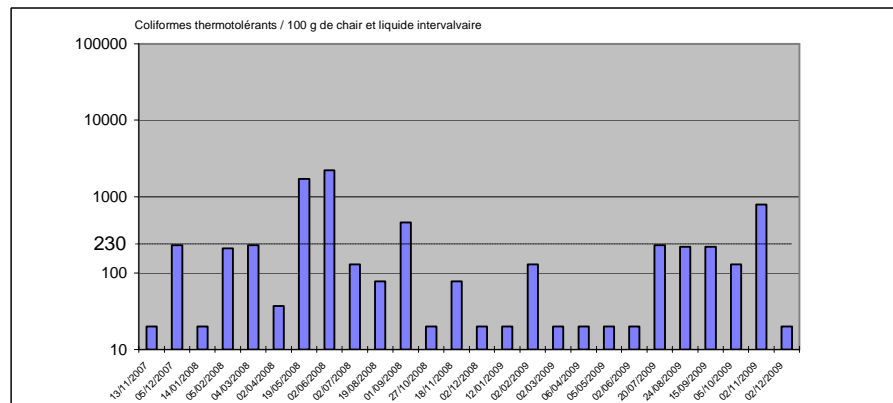


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
22	2	2	0	0	
84,6%	7,7%	7,7%	0,0%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
02/12/2009	20	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination élevés (mai et juin 2008). L'origine de ces pics de contamination pourrait être liée à des incidents sur le bassin versant (dysfonctionnement de poste de relèvement, débordement de fosse ...). **La consommation de coquillages de ce site ne présente pas de risque sanitaire majeur hormis pour les personnes fragiles.**





Pôle Santé Environnement



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



Localisation / Environnement

Ce gisement est situé au pied des falaises de Plouezec. Un petit ruisseau drainant un bassin agricole peu urbanisé débouche à proximité.

Evolution des résultats d'analyses

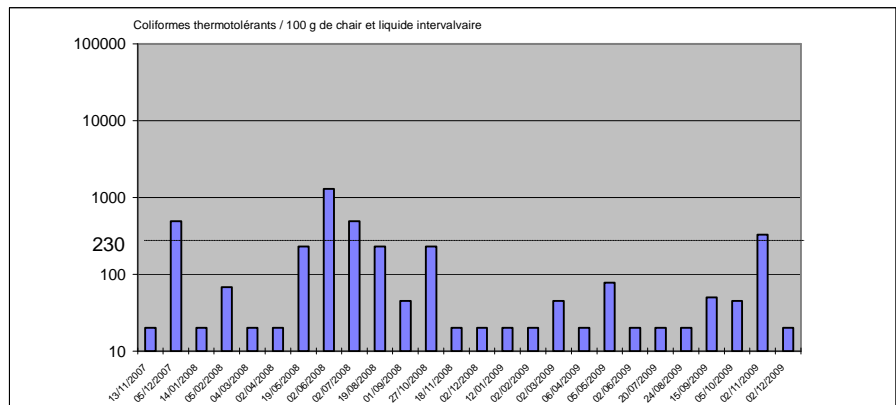


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
22	3	1	0	0	
84.6%	11.5%	3.8%	0.0%	0.0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
02/12/2009	20	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

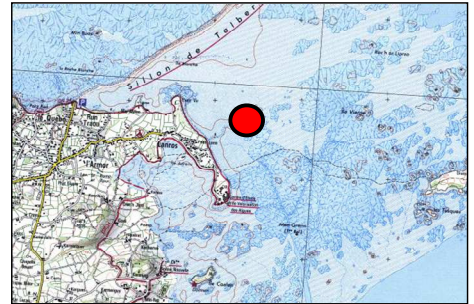
Ce gisement de qualité satisfaisante présente épisodiquement des contaminations ponctuelles.
(juin 2008)

**La consommation de coquillages pêchés ne présente pas de risque
sanitaire majeur, hormis pour les personnes fragiles.**





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

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

Evolution des résultats d'analyses

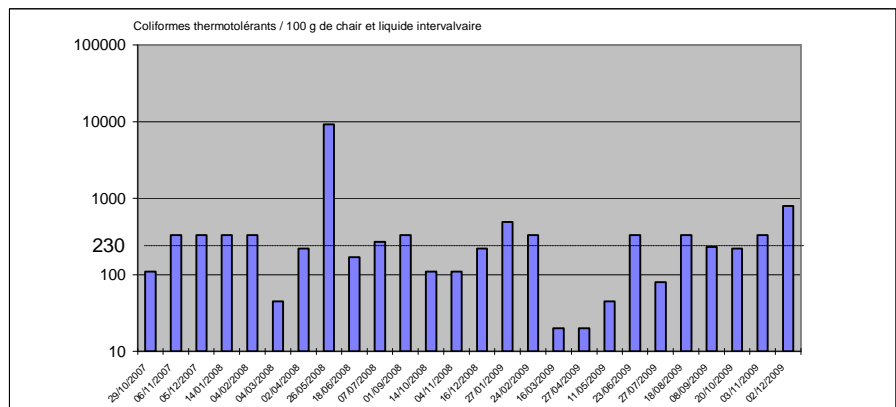


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
13	12	0	1	0	
50,0%	46,2%	0,0%	3,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
02/12/2009	790	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

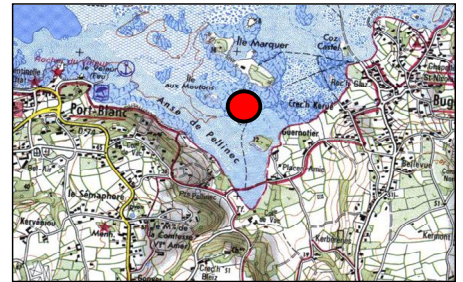
Conclusion

Ce gisement présente épisodiquement (mai 2008) des pics de contamination plus ou moins marqués classant le gisement en qualité moyenne. **La consommation de coquillages de ce site peut présenter un risque sanitaire pour les personnes fragiles.**





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'est de l'anse de Pellinec à 200 m du rivage. Dans ce secteur l'estran, parsemé d'îles et d'îlots, s'étend sur plus de 2000 m. Le littoral présente une urbanisation diffuse et n'est pas desservi par un réseau d'assainissement collectif. 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 Kerue, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

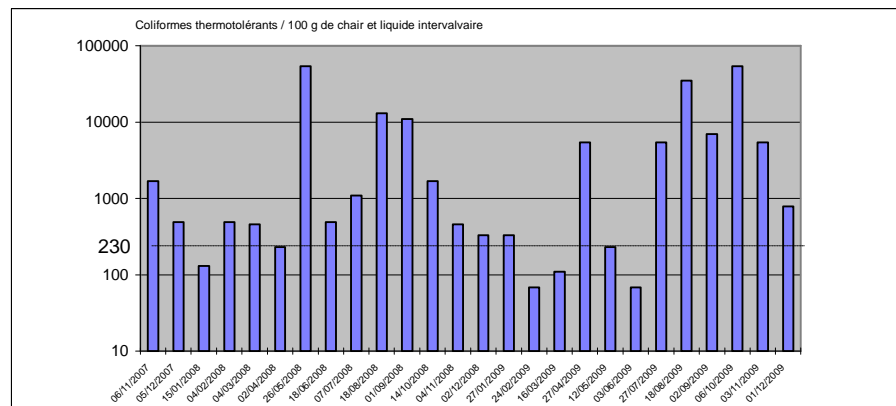


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 Ce gisement est de très mauvaise qualité
6	8	3	7	2	
23.1%	30.8%	11.5%	26.9%	7.7%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
01/12/2009	790	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Le gisement présente une qualité bactériologique dégradée due à des insuffisances dans la collecte des eaux usées. Les résultats de juillet à novembre 2009 sont de mauvaise à très mauvaise qualité.

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur.

La pêche à pied de coquillages est interdite sur ce gisement.





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'ouest de l'anse de Perros. Il est soumis à l'influence de nombreux apports terrigènes se déversant dans l'anse de Perros : ruisseaux, rejets pluviaux, rejets de station d'épuration ... La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au sud-ouest d'une ligne joignant le château d'eau de Trestrignel et la pointe de Kerivon, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

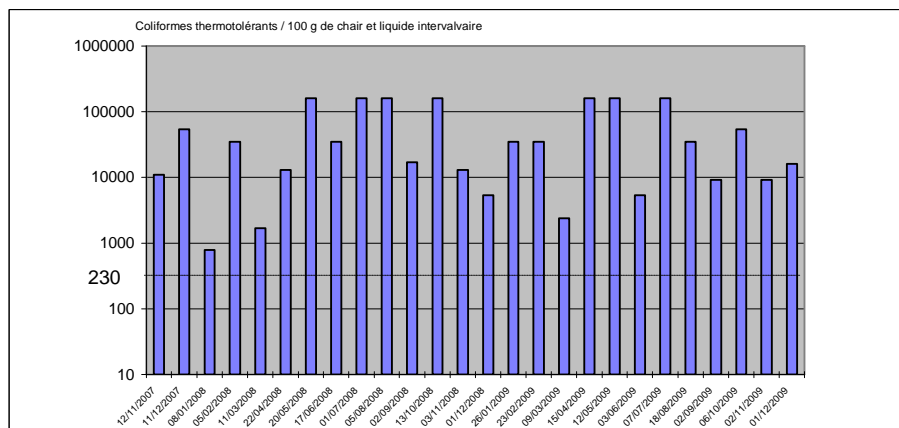


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
0	1	2	14	9	
0,0%	3,8%	7,7%	53,8%	34,6%	Ce gisement est de très mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
01/12/2009	16000	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une très mauvaise qualité bactériologique permanente avec des contaminations très élevées principalement dues aux apports de l'agglomération de Perros Guirec.

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur.

La pêche à pied de coquillages est interdite.

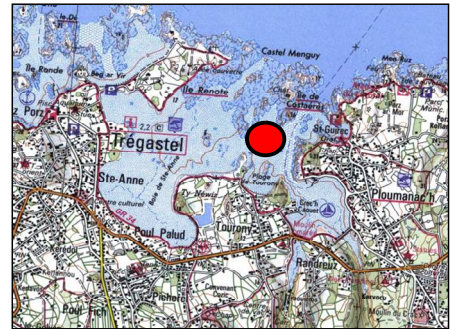




Pôle Santé Environnement



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



Localisation / Environnement

Ce gisement se situe face à la plage de Tourony sur les bancs de sable menant à l'île de Costaerès, en bordure du chenal d'accès au port de Ploumanach. Il est soumis à l'influence des eaux issues du port et à celles des apports diffus des zones urbanisées proches (Perros-Ploumanach, Tregastel). La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au sud d'une ligne joignant la pointe à l'ouest de la plage de Tourony, les pointes ouest et nord de l'île de Costaerès et la roche Beg Ar Fro, par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

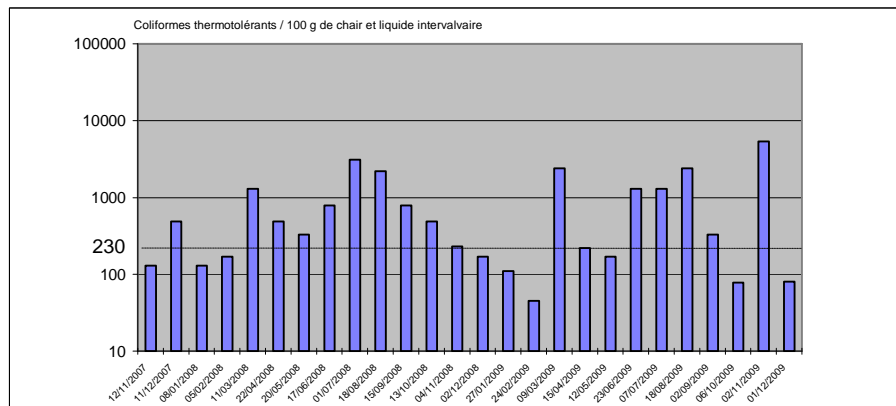


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
11	7	7	1	0	
42,3%	26,9%	26,9%	3,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
01/12/2009	80	< 230 / 100 g

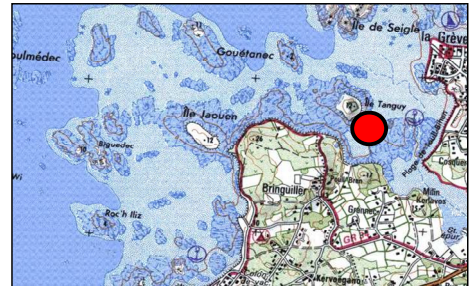
* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présentait une mauvaise qualité bactériologique avec des pics de contamination élevés, ceux-ci dus à des dysfonctionnements sur des assainissements collectifs proches. **Le prélèvement de novembre 2009 est de mauvaise qualité. La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire. La pêche à pied de coquillages y est interdite.**





Pôle Santé Environnement

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

Localisation / Environnement

Ce gisement de coques est situé à l'ouest de Tregastel, à proximité de l'île Tanguy. Il est soumis à l'influence des eaux de l'anse de Kerlavos, des apports diffus des zones urbanisées riveraines et du rejet de la station d'épuration de Tregastel. La pêche et le ramassage de tous coquillages à titre récréatif sont interdits au sud d'une ligne joignant la pointe sud de la grève rose, la pointe nord de l'île Tanguy et la pointe de Krec'h Ar Min par arrêté préfectoral du 12 Avril 2000.

Evolution des résultats d'analyses

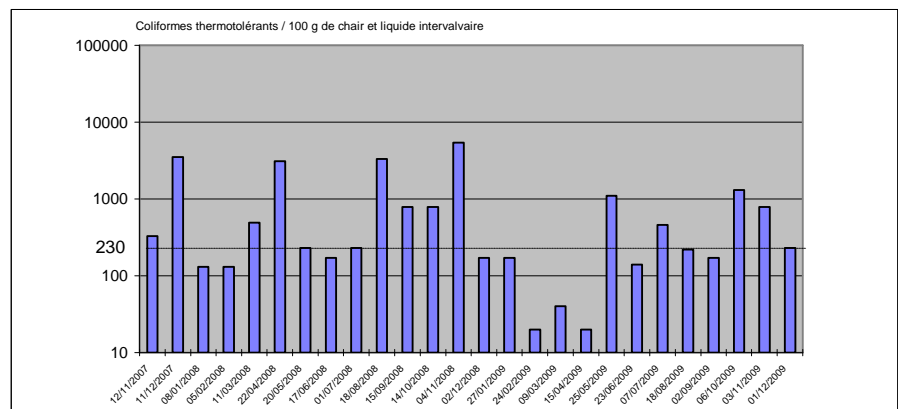


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
14	6	5	1	0	
53,8%	23,1%	19,2%	3,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
01/12/2009	230	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

La qualité sanitaire de ce gisement s'est améliorée. Il présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination élevés de qualité médiocre à mauvaise (novembre 2008).

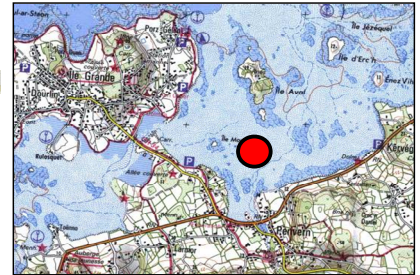
La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire.

La pêche à pied de coquillages est interdite.





Pôle Santé Environnement



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 Landrelec. Plusieurs apports terrigènes se déversent dans cette baie, notamment le ruisseau de Kerhuel. Ce ruisseau 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

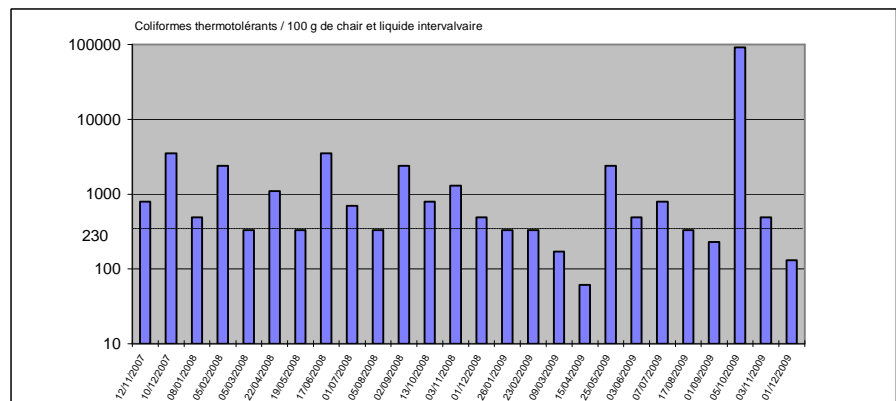


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 Ce gisement est de très mauvaise qualité
4	14	7	0	1	
15,4%	53,8%	26,9%	0,0%	3,8%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
01/12/2009	130	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

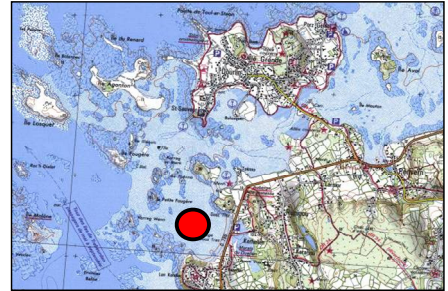
Ce gisement présente une qualité bactériologique fluctuante avec des pics de contamination élevés. Le résultat du mois d'octobre 2009 est de très mauvaise qualité.

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



Commune: TREBEURDEN
Lieu: Goas Trez
Coquillage: Coques (*Cerastoderma edule*)

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, zone naturelle humide du Conseil Général. Les effluents de la station d'épuration de Trébeurden se rejettent dans le ruisseau de Goas 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 Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

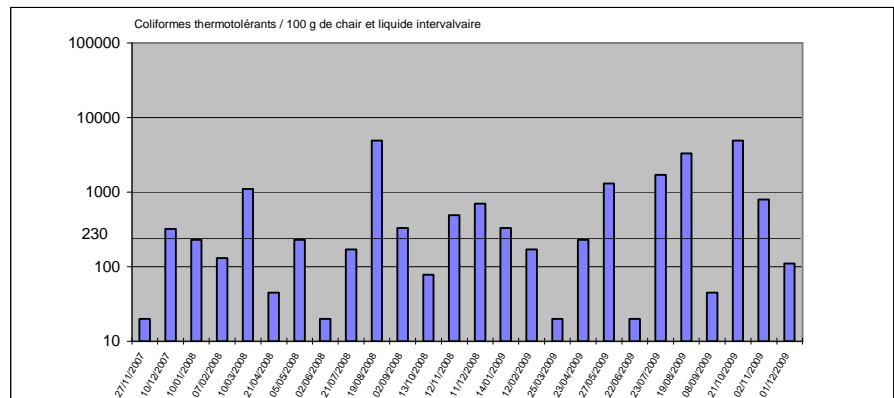


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
14	6	4	2	0	
53,8%	23,1%	15,4%	7,7%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
01/12/2009	110	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Il est inquiétant de constater de nombreux dépassements de la norme, principalement en période estivale, alors que la pêche récréative y est très importante. **Il conviendra donc d'être prudent dans la consommation de coquillages pêchés sur ce gisement, en particulier pour les personnes fragiles.**





Pôle Santé Environnement



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



Localisation / Environnement

Ce gisement se situe sur les rochers de part et d'autre de la plage de Pors Mabo à proximité de la zone urbaine de Trébeurden. Deux ruisseaux de qualité bactériologique fluctuante débouchent sur la plage.

Evolution des résultats d'analyses

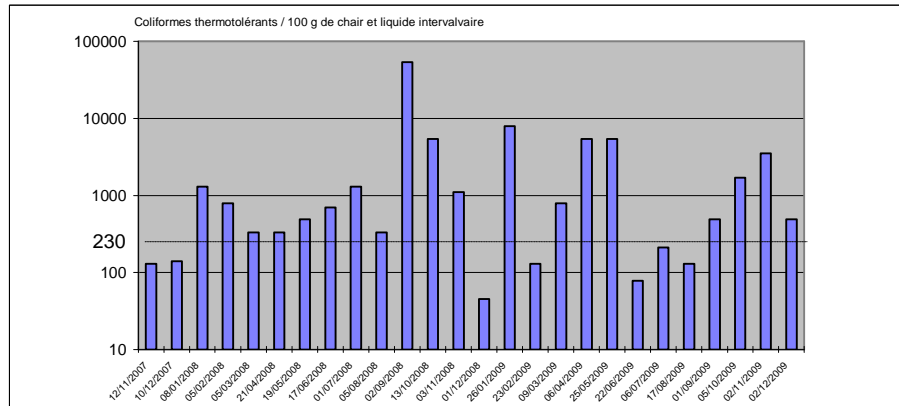


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
7	9	5	4	1	
26,9%	34,6%	19,2%	15,4%	3,8%	Ce gisement est de très mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
02/12/2009	490	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

La qualité bactériologique de ce gisement s'est dégradée depuis le début de l'année 2005.

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur.

La pêche à pied récréative de coquillages y est fortement déconseillée.



Ifremer

LER/FBN - DINARD



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



Localisation / Environnement

L'estuaire du Léguer présente dans sa partie la plus externe, un important gisement de coques et de palourdes. La qualité sanitaire de ce gisement est principalement tributaire de celle des eaux de la rivière de Lannion qui reçoit les apports diffus de l'agglomération lannionnaise et le rejet de la station d'épuration des eaux usées de cette ville. 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 **C** (Arrêté Départemental du 13 Juin 2008).

Evolution

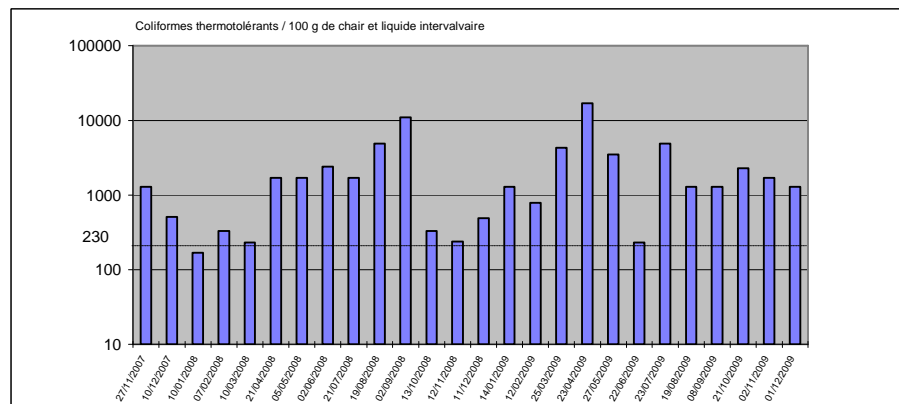


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26 Ce gisement est de mauvaise qualité
3	6	13	4	0	
11,5%	23,1%	50,0%	15,4%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes*
01/12/2009	1300	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente en permanence une qualité dégradée avec de fortes contaminations. La consommation de coquillages provenant de ce site présente un risque sanitaire majeur. La pêche à pied de coquillages est interdite sur ce gisement.

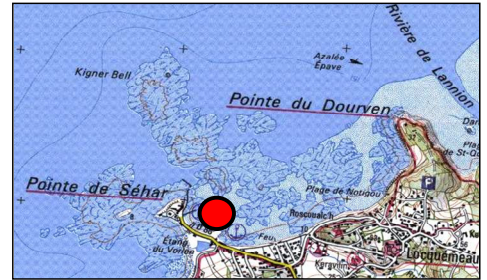




Pôle Santé Environnement



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



Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe sur les rochers de la pointe de 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

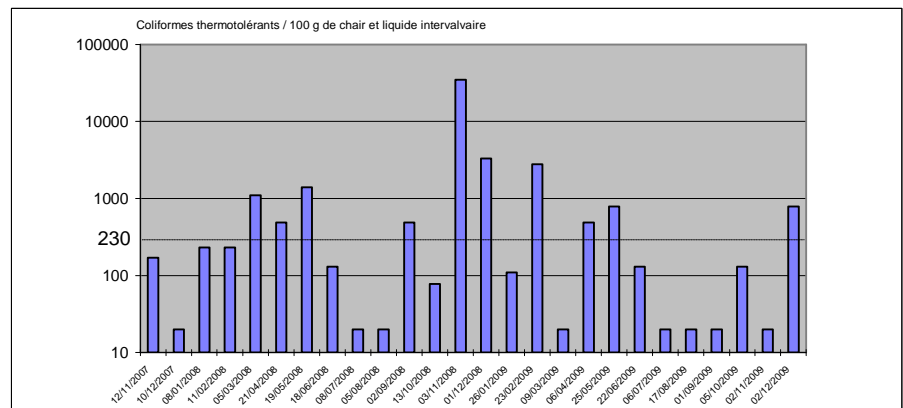


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
16	5	4	1	0	
61,5%	19,2%	15,4%	3,8%	0,0%	Ce gisement est de qualité moyenne
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
02/12/2009	790	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité bactériologique satisfaisante accompagnée de pics de contamination plus ou moins marqués (nov 2008). Les origines de ces contaminations seraient à rechercher : dysfonctionnements de l'assainissement (réseau ou station), lessivage du réseau pluvial...

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire pour les personnes fragiles.





Pôle Santé Environnement



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

Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe en pied de falaise en limite nord est de la baie de Saint Michel en Grèves, vaste estran sableux.
 Ce point subit l' influence des cours d'eaux qui se jettent dans la baie (Kerdu ,Traou Bigot ,Yar , Roscoat).

Evolution des résultats d'analyses

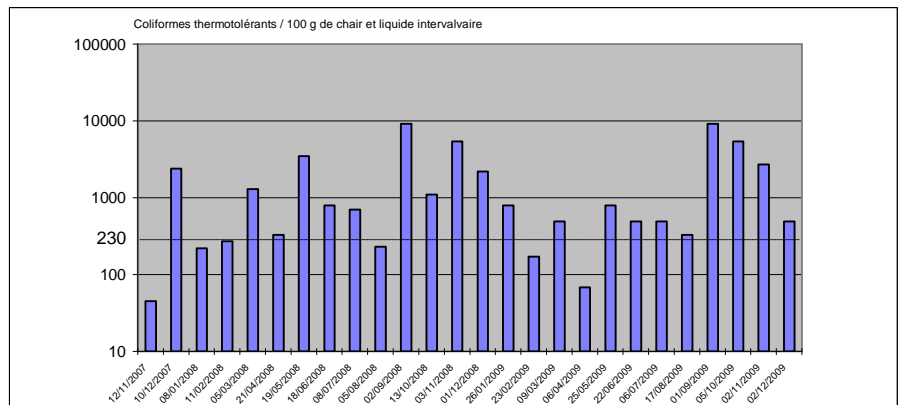


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et < 4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
5	11	6	4	0	
19,2%	42,3%	23,1%	15,4%	0,0%	Ce gisement est de mauvaise qualité
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
02/12/2009	490	< 230 / 100 g

* règlement européen 854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente tout au long de l'année une qualité bactériologique fluctuante avec des contaminations marquées de qualité médiocre à mauvaise. (octobre 2007, septembre et novembre 2008, septembre 2009).

La consommation de coquillages de ce site présente un risque sanitaire majeur.

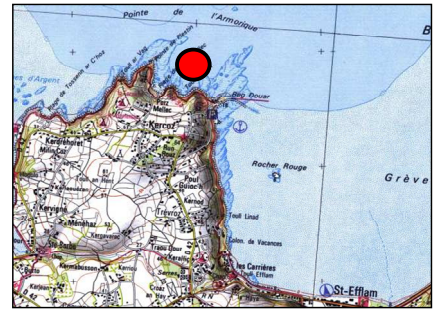




Pôle Santé Environnement



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



Localisation / Environnement

Ce gisement de moules se situe sur les rochers de la pointe de l'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

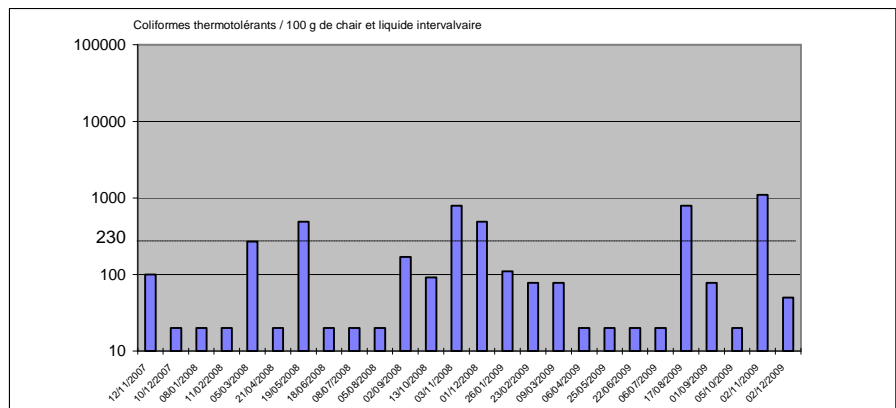


Tableau de répartition

Résultats d'analyses					Bilan Qualité du gisement
Coliformes thermotolérants / 100 g de chair et liquide intervalvaire					
<230	>=230 et <1000	>=1000 et <4600	>=4600 et <46000	>= 46000	26
20	5	1	0	0	
76,9%	19,2%	3,8%	0,0%	0,0%	
BON	MOYEN	MEDIOCRE	MAUVAIS	TRES MAUVAIS	Ce gisement est de qualité moyenne

Dernier résultat

Date	Nombre <i>E.coli</i>	Normes *
02/12/2009	50	< 230 / 100 g

* règlement européen
854/2004 du 29/03/2004

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

Conclusion

Ce gisement présente une qualité satisfaisante avec épisodiquement des pics de contamination de faible amplitude. **Le prélèvement de novembre 2009 était de qualité médiocre.**

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



10. Conclusion

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.

La pratique de la pêche à pied de coquillages dans des conditions sanitaires satisfaisantes sur l'ensemble des gisements passe par une très bonne qualité sanitaire des eaux littorales. Pour atteindre cet objectif, il convient d'agir sur plusieurs domaines :

↳ **Gestion des eaux usées domestiques et industrielles par la mise en conformité des assainissements autonomes, par le contrôle des raccordements, le bon fonctionnement des transferts et du traitement des assainissements collectifs,**

↳ **Valorisation des déjections animales par un meilleur stockage et une adaptation des pratiques agricoles pour une meilleure valorisation,**

↳ **Aménagement de l'espace afin de limiter le ruissellement sur les bassins versants des fleuves côtiers.**

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

↳ **S'informer auprès des mairies et des services compétents :
DDTM, DTARS, IFREMER,**

↳ **Respecter les interdictions,**

↳ **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.**



Adresses WEB utiles

Classement sanitaire des zones conchylocoles

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

Rubrique : Action de l'état - Chapitre : mer

Classement des zones de pêche à pied de loisir

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

Rubrique : Votre santé Sélection : Votre environnement
(site en construction)

Les réseaux gérés par l'Ifremer

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

↳ **Carte des points des réseaux gérés par l'Ifremer**

http://wwz.ifremer.fr/envlit/resultats/surval_1

Sélection : Carte des points

↳ **Données des réseaux REMI, REPHY et RNO**

http://wwz.ifremer.fr/envlit/resultats/surval_1

Sélection : Résultats par paramètre

↳ **Bulletins de la surveillance**

[http://wwz.ifremer.fr/envlit/documents/bulletins/bulletins de la surveillance](http://wwz.ifremer.fr/envlit/documents/bulletins/bulletins_de_la_surveillance)

↳ **Bulletins RNO**

<http://wwz.ifremer.fr/envlit/documents/bulletins/rno>



Liste des annexes

Annexe 1 : Arrêté préfectoral du 12 avril 2000, relatif aux zones interdites pour la pêche à pied récréative.

Annexe 2 : Deux graphes caractérisant les pluviométries mesurées au cours de l'année 2009.

Annexe 3 : Tableau d'évolution de la qualité des gisements coquilliers des Côtes d'Armor entre 1998 et 2009. (y compris les gisements dont le suivi a été stoppé, ou ceux ayant eu des périodes d'interruption).

Annexe 4 : Carte des fréquentations du littoral des Côtes d'Armor par les pêcheurs à pied observées pendant les marées de vives-eaux en septembre 97.

Annexe 5 : Carte de l'état de la qualité des gisements coquilliers des Côtes d'Armor au 31/12/2009.

Annexe 6 : Carte des réseaux de suivi de la qualité bactériologique des secteurs conchylicoles du département des Côtes d'Armor au 31/12/2009.



ANNEXE 1

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 côté 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 Crech 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 – Plouguiel - 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 – Plouguiel – 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.

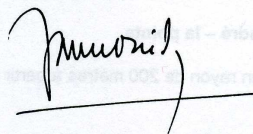
Article 3 :

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-Briec, 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,

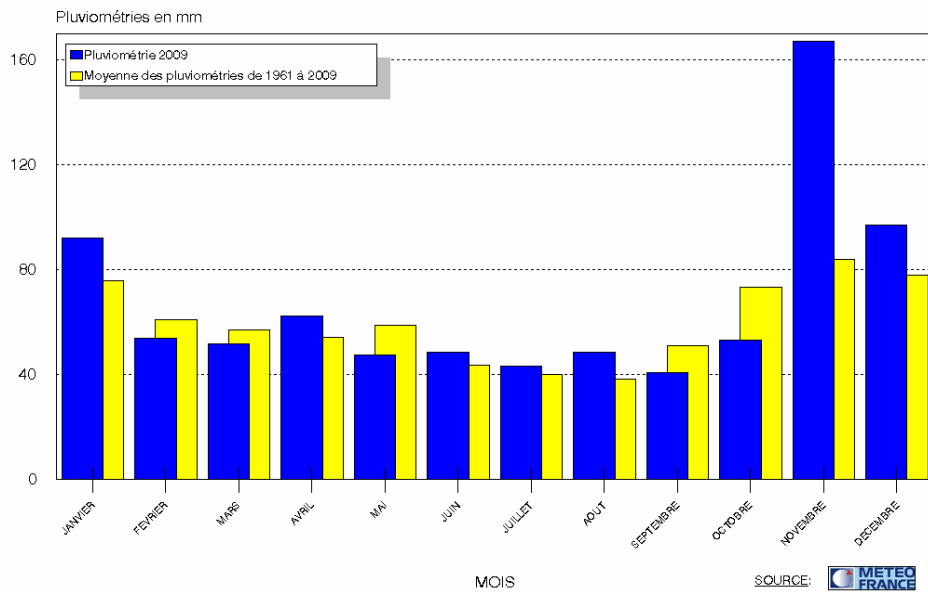


Jacques BARTHELEMY

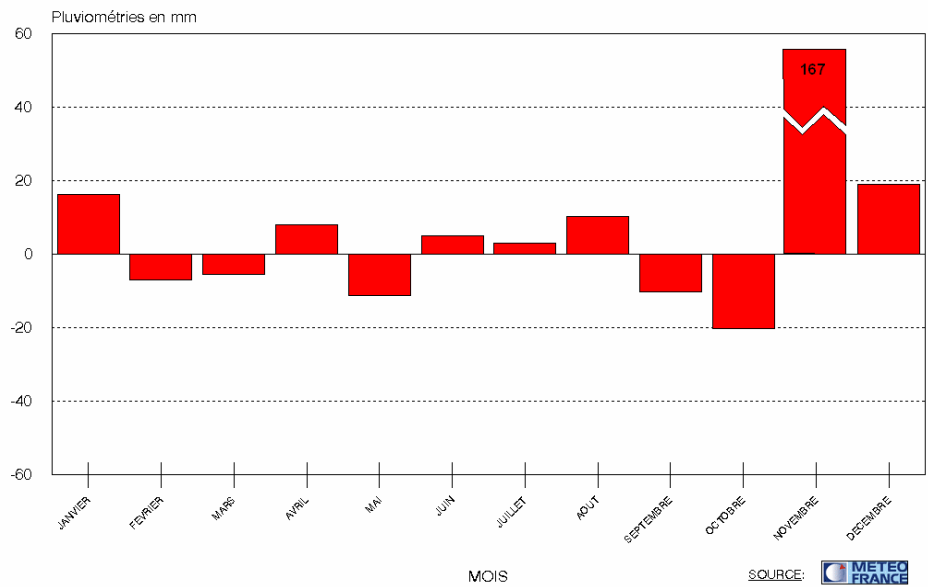


ANNEXE 2

PLUVIOMETRIES AEROPORTS/ST-BRIEUC PLUVIOMETRIE 2009 COMPAREE A LA MOYENNE DES PLUVIOMETRIES CALCULEE SUR 1961/2009



PLUVIOMETRIES AEROPORTS/ST-BRIEUC PLUVIOMETRIE 2009 COMPAREE A LA MOYENNE DES PLUVIOMETRIES CALCULEE SUR 1961/2009



ANNEXE 3

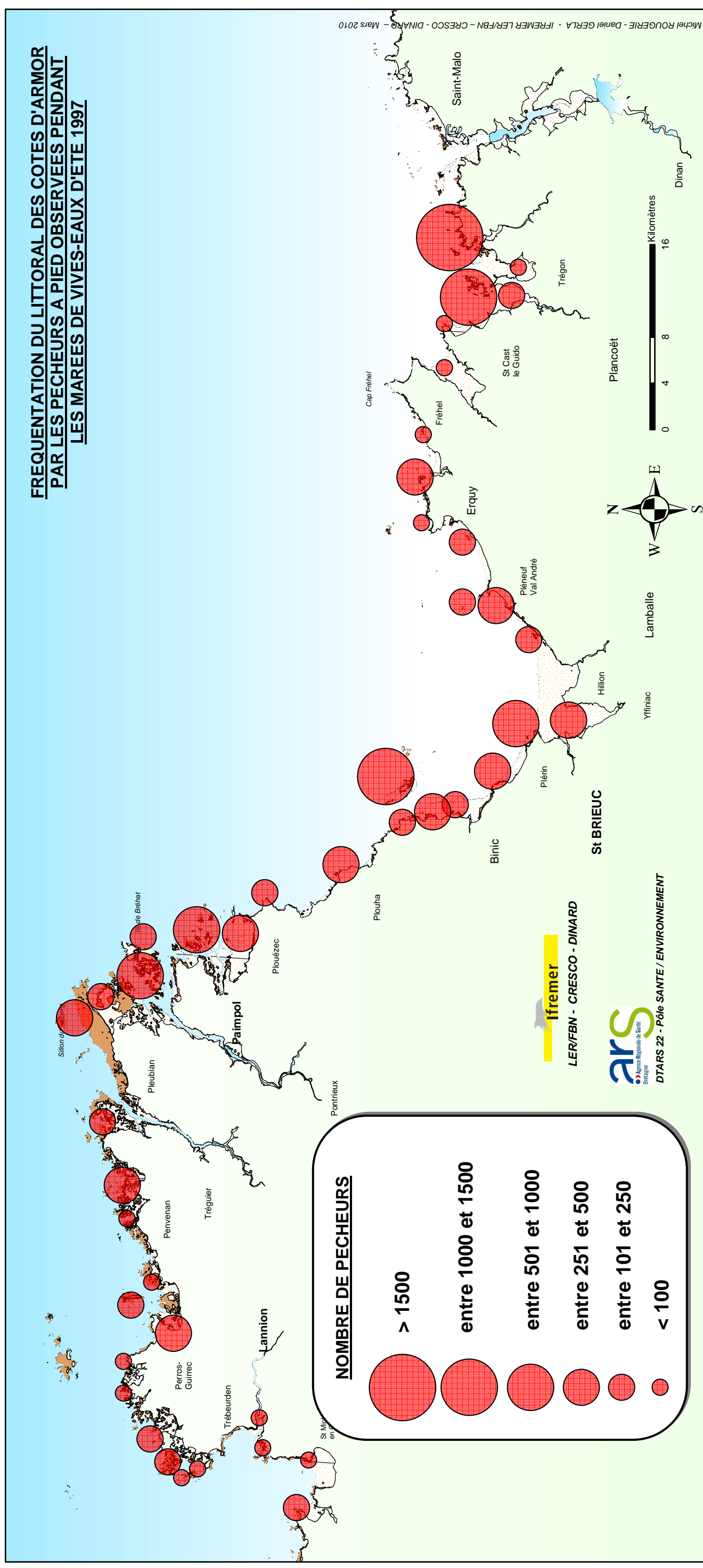
Point	Commune	Espèce	Classement	Fin 1998	Fin 1999	Fin 2000	Fin 2001	Fin 2002	Fin 2003	Fin 2004	Fin 2005	Fin 2006	Fin 2007	Fin 2008	Fin 2009	Evolution
La Ville Ger	Plouhennec	Coque	C	B	B	C	C	C	B	B	C	C	C	B	B	=
La Souhalier	Plouer/Rance	Coque	B	B	B	C	C	C	B	B	B	B	B	B	B	=
Pointe du charleat	Langroly/Rance	Moule	B													=
Saint-Cleux	Lancieux	Coque	C	B	B	B	B	B								=
Manchette	St-Jacut-de-la-Mer	Coque	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	=
Les Hebihens	St-Jacut-de-la-Mer	Coque	A	A	A	A	A	A	A	B	B	B	B	B	B	=
Baie de l'Arguenon	St-Cast-le-Guildo	Coque	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Les Millies	St-Cast-le-Guildo	Coque	A	B	C	C	B	C	C	C	C	C	C	C	C	=
Baie de la Friesnate	Fréhel	Coque	C	B	B	B	B	B	C	C	C	C	B	C	C	↗
Vieux-Bourg	Fréhel	Moule	A	A	A	A	A	A	A	B	A	A	A	B	B	=
Plage du bourg	Erquy	Coque	A	A	A	A	A	A								=
La Houssalle	Erquy	Moule	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	C	C	=
St-Pabu	Erquy	Moule	B	A	A	A	A	A	B	B	B	B	B	B	B	=
Pointe de Pléneuf	Pléneuf-Val-André	Moule	B	A	A	A	A	A	B	B	B	B	B	B	B	=
Dahouet	Pléneuf-Val-André	Moule	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Bouchots A5	Hillion	coque	B	B	B	B	B	B								=
Baie de St-Brieuc	Hillion	coque	C	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	C	C	=
Baie Yffiniac	Hillion	coque	D	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	C	C	=
Le Valais	St-Brieuc	coque	D	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	C	C	=
Rocher Martin	Plérin	Moule	B	A	A	A	A	A	B	B	B	B	B	B	B	=
Petit Havre	Pordic	Coque	B	A	A	A	A	A	B	B	B	B	B	B	B	=
Plage de la Blanche	Binic	Coque	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Port es Leu	St-Quay-Portrieux	Moule	B	A	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Le Palus	Plouha	Moule		A	A	B	B	B	B	B	B	B	B	C	C	↗
Port-Moguer	Plouha	Moule		B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Porz Pin	Plouezec	Moule		B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Traou Nod	Ploubazanec	Coque		A	A	A	A	A	B	B	B	B	B	B	B	=
Le Lédiano	Palmpol	Coque		B	B	B	B	B	B	B						=
Penn Lann	Pleubian	Coque		B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Pellinec	Penvenan	Coque		B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Les Arcades	Perron-Guifec	Coque		B	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	=
Tourony	Trégastel	Coque		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	=
Bringuilier	Trégastel	Coque		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	=
Toëno	Trébeurden	Coque		B	B	C	C	C								=
Penvern	Pleumeur-Bodou	Coque														=
Goas Trez	Trébeurden	coque	B													=
Pors Mabou	Trébeurden	Moule		B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Le Petit Tauréau	Lannion	Coque	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	=
Port de locquêmeau	Trédréz	Moule		A	A	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	=
Beg ar Vorn	Trédréz	Moule		B	B	B	B	B	C	B	B	B	B	B	C	=
Beg douar	Plestin-les-Grèves	Moule		B	B	A	A	A	B	B	B	B	B	B	B	=

	34	36	38	39	38	35	36	29	36	36	36	36	36
A	11	14	12	10	10	1	1	0	1	1	0	1	0
B	19	16	17	15	14	24	22	16	23	20	22	20	22
C	4	6	7	13	13	10	13	13	11	12	15	15	8
D	0	0	2	1	1	1	0	0	1	1	1	1	6

	NBRE POINTS												
A													
B													
C													
D													



**FREQUENTATION DU LITTORAL DES COTES D'ARMOR
PAR LES PECHEURS A PIED OBSERVEES PENDANT
LES MAREES DE VIVES-EAUX D'ETE 1997**



Michel ROUGERIE - Daniel GERLA - IFRIMER LER/FBN - CRESCO - DINARD - MARS 2010

ANNEXE 5

