

08 janv. 2024

GISEMENT DE COQUES - GASTINES

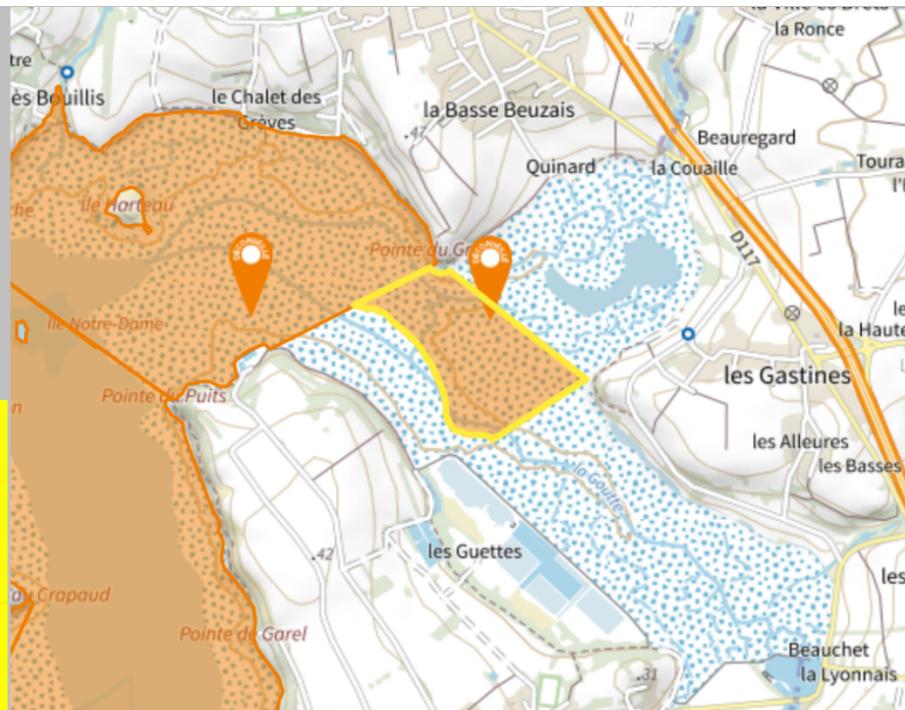
SAINT-JOUAN-DES-GUERETS, SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET,
SAINT-SULIAC*

*Commune de prélèvement - Site n° 035001345

PECHE A PIED DE LOISIR

DECONSEILLEE

Classe de qualité sanitaire déterminée sur la base des résultats 2020-2021-2022



Sur l'ensemble de la Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient d'un suivi bactériologique tout au long de l'année. Ce dispositif de suivi s'appuie sur les données de l'Agence régionale de santé Bretagne (ARS) et du Réseau de contrôle Microbiologique (REMI) coordonné par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'analyse des germes marqueurs de contamination d'origine fécale Escherichia coli (E. coli) permet d'évaluer la qualité sanitaire du gisement et le risque pour le consommateur de coquillages. Sur la base de l'historique de résultats des trois précédentes années, l'ARS détermine annuellement la classe de qualité sanitaire du gisement : AUTORISEE - TOLEREE - DECONSEILLEE - INTERDITE.

Des interdictions temporaires ou permanentes peuvent localement être décidées pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral.

Résultats du suivi bactériologique 2023

*Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire

	23 janv.	21 févr.	19 avr.	04 mai	05 juin	05 juil.	12 juil.	03 août	28 sept.	30 oct.	27 nov.	14 déc.
	16:20	16:15	15:45	16:09	18:33	18:00	12:06	17:25	15:30	15:59	15:26	17:05
E. coli*	130	220	45	18	18	4 900	78	490	40	330	45	110

Interprétation sanitaire / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli	<=230	> 230 - <= 700	> 700 - <= 4 600	> 4 600 - <= 46 000	> 46 000

LA PÊCHE EST BONNE !

EN ÊTES-VOUS SÛR ?

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Éloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche
- Transportez et conservez vos coquillages au frais
- Consommez vos coquillages dans les 24h suivant la pêche
- La cuisson des coquillages réduit les risques sanitaires sans pour autant les supprimer
- Consultez un médecin en cas de symptômes après avoir consommé des coquillages

Pour toute information complémentaire, consultez le site www.pecheapied-responsable.fr

