

22 nov. 2023

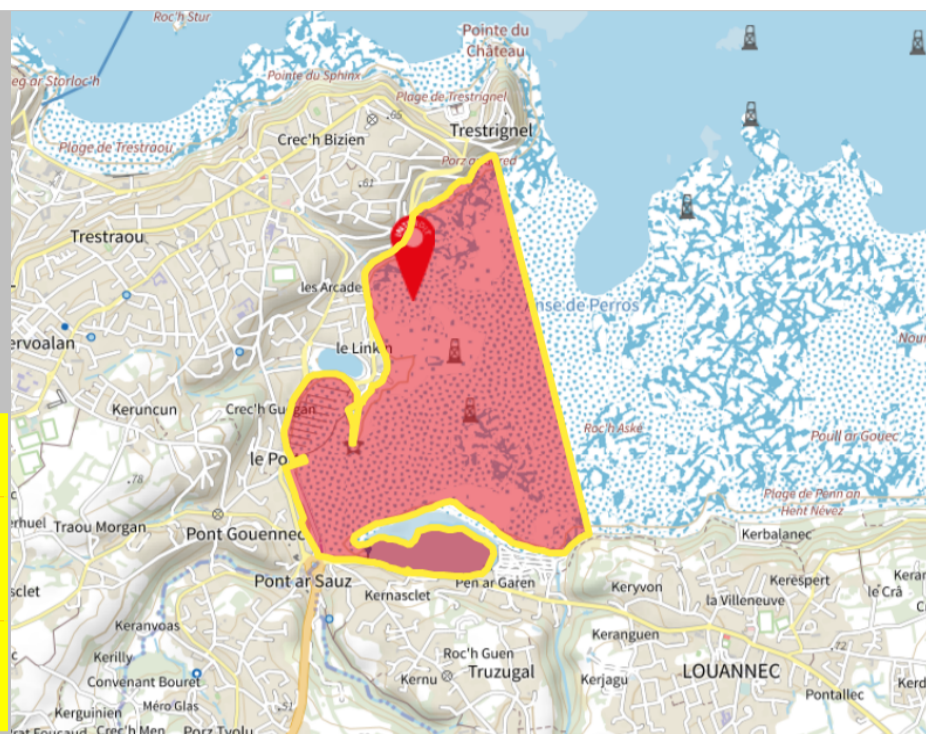
GISEMENT DE COQUES - LES ARCADES

PERROS-GUIREC*, SAINT-QUAY-PERROS, LOUANNEC

*Commune de prélèvement - Site n° 022001925

PECHE A PIED DE LOISIR
INTERDITE

Par arrêté préfectoral du 26/09/2016 au regard de la qualité sanitaire du gisement



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.	22 févr.	08 mars	18 avr.	04 mai	06 juin	04 juil.	01 août	27 sept.	16 oct.	14 nov.
	11:30	11:58	11:25	11:30	10:40	12:50	12:24	12:50	10:05	11:51	11:00
<i>E. coli</i> *	230	1 400	780	17 000	160 000	450	13 000	4 900	310	2 300	230

Interprétation sanitaire / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
<i>E. coli</i>	<=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
- Eloignez-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

