

06 janv. 2025

## GISEMENT DE MOULES - LA HOUSSAYE

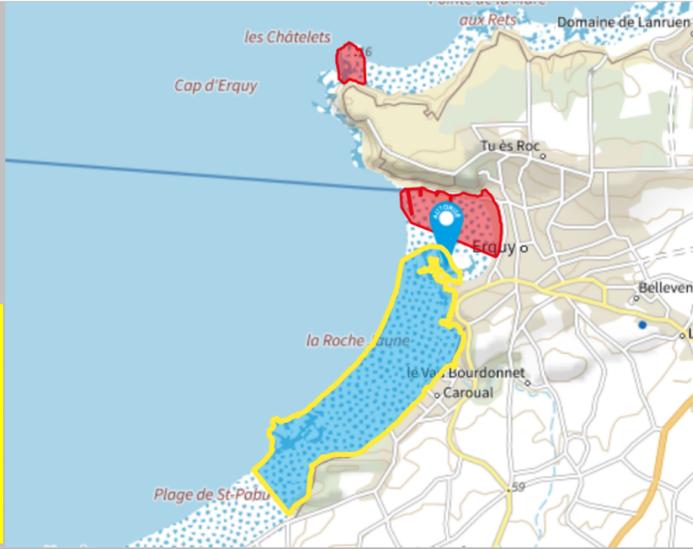
ERQUY\*

\*Commune de prélèvement - Site n° 022001917

PECHE A PIED DE LOISIR

# AUTORISEE

Classe de qualité sanitaire déterminée sur la base des résultats 2021-2022-2023



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 2024

\**Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire

	15 janv.	12 févr.	11 mars	15 mars	22 mars	25 mars	09 avr.	06 mai	06 juin	22 juil.	25 juil.	21 août	02 sept.	17 sept.	17 oct.	14 nov.	16 déc.
	14:30	13:32	12:19	14:15	11:35	13:45	12:44	10:37	11:20	13:15	15:55	13:35	14:12	12:52	13:03	11:13	11:44
E. coli*	170	68	490	1 100	18	20	18	20	18	330	20	1 300	220	40	110	18	45

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
- 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](http://www.pecheapied-responsable.fr)



Pôle littoral 22/35 - Département santé-environnement  
 Délégation Départementale des Côtes-d'Armor  
 34, rue de Paris - BP 2152 - 22021 SAINT-BRIEUC CEDEX 1  
 Standard santé-environnement : 02 22 06 74 74  
[www.ars.bretagne.sante.fr](http://www.ars.bretagne.sante.fr)

