

La qualité des gisements naturels de coquillages

[Voir carte jointe](#)

La surveillance des sites de pêche à pied est assurée en étroite collaboration de l'ARS avec IFREMER. L'ARS assure le suivi de 38 sites de pêche à pied.

Les analyses portent sur la **qualité bactériologique** des coquillages (*escherichia coli*/100g). Elles sont **réalisées dans des laboratoires agréés**.



© Fotolia

Classement 2015 des zones de pêche à pied surveillées

Le classement de chaque zone de pêche à pied est défini à partir des résultats obtenus sur une période de 3 années calendaires.

Chaque zone de pêche à pied de loisir se voit attribuer l'une des 4 **classes de qualité** suivantes :

Pêche à pied	Qualité du gisement	Loire-Atlantique	Vendée	Région
Autorisée	Bonne Site présentant une bonne qualité constante	1	1	2
Tolérée	Moyenne Site généralement de bonne qualité, ponctuellement concerné par des épisodes de contamination	9	8	17
Déconseillée	Médiocre Site de qualité moyenne à médiocre, les coquillages sont régulièrement contaminés nécessitant la cuisson avant consommation	8	7	15
Interdite	Mauvaise Site de mauvaise qualité, le ramassage et la consommation des coquillages sont interdits		1	1

3 sites sont en attente de classement en Loire-Atlantique pour insuffisance du nombre de prélèvements (points réactivés ou activés en avril 2015).

Ce classement donne une **évaluation sanitaire du site**. Il est à ce titre **représentatif de la qualité du site de pêche à pied**.

De façon complémentaire, chaque prélèvement, fait l'objet d'une analyse au regard des risques sanitaires. Le **résultat de chaque prélèvement est également à considérer car la qualité bactériologique peut être ponctuellement dégradée et nécessiter des restrictions de consommation d'usage** (cuisson ou interdiction temporaire).

Interprétation des résultats d'analyse et fermetures de sites

Les recommandations sanitaires sont modulées en fonction des résultats d'analyses :

E. coli/ 100g	Qualité	Pratique de la pêche / recommandations sanitaires
< 230	SATISFAISANTE	AUTORISEE sans restriction de consommation
[230 et 1 000]	MOYENNE (légère contamination)	AUTORISEE avec CUISSON des coquillages recommandée
[1 000 et 4 600]	MEDIOCRE	AUTORISEE avec CUISSON des coquillages nécessaire
> 4 600	MAUVAISE	INTERDICTION de ramassage et de consommation

Les interdictions de pêche

Les interdictions pour des motifs sanitaires peuvent être durables ou temporaires et être dues à des contaminations d'origine bactériologiques ou à la présence de phytoplancton toxique.

La consommation de coquillages présentant une mauvaise qualité microbiologique peut entraîner l'apparition de **symptômes similaires à une gastro-entérite** : maux de ventre, diarrhées, nausées et vomissements. Dans des cas plus graves, des **maladies infectieuses** peuvent se développer, comme l'hépatite A ou la salmonellose (fièvre typhoïde...).

Au-delà de la surveillance bactériologique, des toxines produites par Dinophysis (phytoplancton) peuvent provoquer chez le consommateur de coquillages contaminés, une intoxication dont les effets apparaissent 30 minutes à 12 heures après ingestion. Les principaux symptômes en sont diarrhées, douleurs abdominales et vomissements (rétablissement en 3 jours). Les toxines étant stables à la chaleur, la cuisson des coquillages ne diminue pas leur toxicité.

Alors, pensez à vous renseigner avant la pêche ! Toutes les informations sont disponibles sur le site internet de l'ARS et sur les accès aux gisements de coquillage surveillés.

Quelques conseils simples pour allier pêche et plaisir

Vous êtes nombreux tous les étés, notamment lors des grandes marées, à profiter des plaisirs de la pêche à pied et de la dégustation qui s'en suit.

Faites-le en toute sécurité !



Une eau de baignade de bonne qualité ne signifie pas que la consommation de coquillages dans la même zone soit sans risque.

Avant la pêche : s'informer

- Se renseigner sur les horaires de marées afin de ne pas se laisser piéger par la marée montante
- S'informer sur la qualité des sites et sur les interdictions de ramassage en cours. Les bulletins sanitaires diffusés par l'ARS sont affichés en mairie et sur les sites de pêche et sur le site de l'ARS.

Pendant et après la pêche : bien conserver et bien consommer

- Laver et rafraîchir les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche.
- Transporter et conserver les coquillages au frais (10°C).
- Consommer les coquillages moins de 24 h après la pêche et s'assurer qu'ils sont restés vivants jusqu'à leur préparation.
- Ne pas oublier que la pêche à pied reste déconseillée aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes immunodéprimées et aux personnes âgées.



Risques augmentés en cas de pluie pluies !

Des fortes pluies dans les 48 heures précédant votre pêche sont de nature à dégrader la qualité du milieu : redoublez de vigilance !



EN SAVOIR + :

Où se renseigner ? Quels sont les risques sanitaires ? Quels bons gestes adopter ?

Informations disponibles au public :

- Aux accès des sites de pêche à pieds surveillés
- Sur le site internet de l'ARS : www.ars.paysdelaloire.sante.fr
(Rubrique votre santé > Votre environnement)



ARS Pays de la Loire - DPPS - ID - mars 2015 - BD CARTO@GN - 1999 ROUTE 500@GN - 1999 Reproduction interdite

Gisements naturels de coquillages en Pays de la Loire

Classement sanitaire 2015