

La surveillance des sites de pêche à pied de loisir est assurée par l'ARS en étroite collaboration avec IFREMER. L'ARS assure le suivi de 39 sites de pêche à pied de loisir.

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



## Le classement sanitaire 2016 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 :

Classe	Qualité du gisement	Interprétation des résultats d'analyse	Nombre de sites		
			Loire-Atlantique	Vendée	Région
<b>Autorisée</b>	<b>Bonne</b> Site présentant une bonne qualité constante	≤ 230	1	-	1
<b>Tolérée</b>	<b>Moyenne</b> Site généralement de bonne qualité, ponctuellement concerné par des épisodes de contamination	] 230 et 1 000 ]	5	8	13
<b>Déconseillée</b>	<b>Médiocre</b> Site de qualité moyenne à médiocre, les coquillages sont régulièrement contaminés nécessitant la cuisson avant consommation	] 1 000 et 4 600 ]	16	7	23
<b>Interdite</b>	<b>Mauvaise</b> Site de mauvaise qualité, le ramassage et la consommation des coquillages sont interdits	> 4 600	-	2	2

3 sites sont en attente de classement en Loire-Atlantique pour insuffisance du nombre de prélèvements (points réactivés ou activés en avril 2015) et 1 site en Vendée (suivi depuis janvier 2016).

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 interprétation au regard des risques sanitaires. Ainsi, 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).

## 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.

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

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 !

### 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 internet 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 consommation des coquillages de 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 : <https://www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr/>  
Rubrique S'informer > Santé-environnement