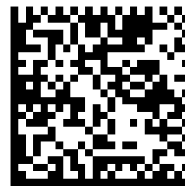
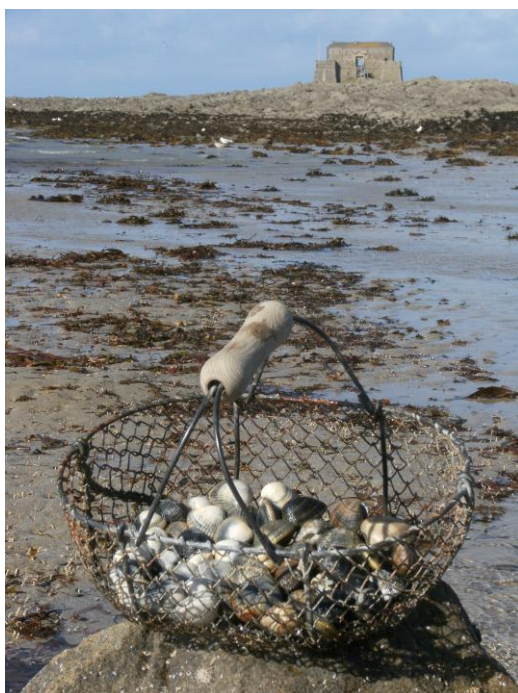


COMMUNIQUE DE PRESSE

Mardi 17 mars 2015



web



© Ifremer / LERBN

La marée du siècle aura lieu les 21 et 22 mars prochains. Pensez à vérifier la qualité des sites de pêche à pied bretons sur www.pecheapied-responsable.fr

Le week-end prochain, le coefficient de marée sera exceptionnellement important. En se retirant, la mer découvrira de vastes espaces d'ordinaire inaccessibles à pied. Cet évènement qui a lieu tous les 18 ans environ, est l'occasion d'un grand spectacle et d'un record d'affluence du littoral pour la pêche à pied de loisir.

Il sera d'autant plus important de bien se renseigner sur la qualité sanitaire des coquillages pour choisir son secteur de pêche. A cette fin, le site internet pecheapied-responsable.fr, porté par l'Agence Régionale Santé Bretagne (ARS) et par l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), a réactualisé les fiches présentant la qualité sanitaire des 104 sites de pêche à pied de loisir suivis en Bretagne.

Contacts presse :

Ifremer Bretagne : Johanna Martin – 02 98 22 40 05 - johanna.martin@ifremer.fr

ARS Bretagne : Aurélien Robert – 02 22 06 72 64 - aurelien.robert@ars.sante.fr

Tous RESP²ONSable (-s) !

Parce que la consommation des coquillages issue de la pêche à pied récréative peut représenter un risque sanitaireⁱ,
parce que de mauvaises pratiques de pêche peuvent porter préjudice à l'environnement ou à la pérennité des populations de coquillages,
s'informer avant d'aller pêcher est indispensable !

C'est pourquoi, depuis un peu plus d'un an, le projet RESP²ONSableⁱⁱ met à disposition des pêcheurs à pied amateurs, une information complète et harmonisée à l'échelle de la Bretagne sur les **aspects sanitaires** de la pêche à pied récréative. Il est le produit de la collaboration de l'ARS Bretagne et de l'Ifremer pour la valorisation de leurs données.

[Pecheapied-responsable.fr](http://pecheapied-responsable.fr), deux informations essentielles et complémentaires

S'informer sur les risques sanitaires de la pêche à pied de loisir, c'est :

- **consulter** les fiches des secteurs de pêche suivis via l'onglet « **ETAT des sites de pêche** » : elles renseignent sur la qualité microbiologique moyenne des sites de pêche. Elles ont toutes été mises à jour en février 2015 (elles le sont deux fois par an).
- **vérifier** qu'il n'existe pas d'interdiction temporaire de pêche sur vos secteurs de pêche via l'onglet « **ALERTE** ».

En complément, renseignez-vous sur les réglementations des pratiques (périodes de pêche, quotas, tailles des prises...) dans l'onglet « Tout savoir sur la pêche à pied ».

Et après la pêche ?

Avant de consommer les coquillages, veillez à respecter quelques règles :

- transportez et conservez les coquillages au frais et mangez-les rapidement ;
- "dégorgez" les coquillages fouisseurs (coque, palourde, couteaux...). Il s'agit de les laisser reposer quelques heures dans une bassine d'eau de mer ou salée, pour qu'ils se débarrassent naturellement des impuretés (sable, vase...) ;
- ne consommez ou ne cuisinez que les coquillages qui sont encore vivants.

De plus, **la cuisson des coquillages diminue le risque sanitaire**. Plus la cuisson est longue et à forte température, meilleur c'est.

ⁱ Pour en savoir plus sur les risques sanitaires, consulter l'onglet « Quels sont les risques sanitaires ? »

ⁱⁱ RESP²ONSable (RisquE Sanitaire de la Pêche à Pied de loisir & communicatiON) est le projet qui anime le site pecheapied-responsable.fr

Contacts presse :

Ifremer Bretagne : Johanna Martin – 02 98 22 40 05 - johanna.martin@ifremer.fr

ARS Bretagne : Aurélien Robert – 02 22 06 72 64 – aurelien.robert@ars.sante.fr