

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lundi 7 juillet 2014



© Ifremer /LERBN

www.pecheapied-responsable.fr

Mise à jour de l'information sur la qualité sanitaire des sites de pêche à pied de loisir en Bretagne

En cette période estivale, la pêche à pied de loisir est au plus fort de son activité. Se renseigner avant d'aller pêcher est une démarche essentielle et responsable. L'Agence Régionale de Santé Bretagne (ARS) et l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) ont mis à jour, sur leur site Internet pecheapied-responsable.fr, les fiches qualité sanitaire des sites de pêche à pied de loisir en Bretagne. Celles-ci se trouvent dans l'onglet « ETAT des sites de pêche ».

Comment est estimée la qualité sanitaire ?

Les coquillages consommés crus ou peu cuits en France peuvent être à l'origine de toxico-infections alimentaires (gastroentérite, salmonellose, hépatite A...) lorsqu'ils sont contaminés par des microorganismes pathogènes (virus, bactéries, parasites). Ces contaminations concernent pour l'essentiel des germes d'origine fécale rejetés par l'homme et les animaux. La bactérie *Escherichia coli*, présente naturellement en abondance dans les fécès de ces derniers, a été choisie comme germe témoin de la contamination fécale. Plus la concentration en *Escherichia coli* dans le coquillage est élevée plus le risque sanitaire est fort.

Un classement adapté aux risques spécifiques de la pêche à pied de loisir est calculé en comparant les résultats du suivi microbiologique des trois dernières années à des seuils sanitaires. Sur la base de ce classement et des dires d'experts de l'ARS et de l'Ifremer résulte l'une des quatre consignes de pêche suivantes : autorisée, tolérée, déconseillée ou interdite. Les fiches présentant la qualité microbiologique des gisements de coquillages ont été mises à jour cette semaine.

L'autre grand risque sanitaire d'actualité concernant la consommation des coquillages est représenté par les phycotoxines. Ces toxines, de diverses natures (amnésiante, paralysante, diarrhéique), peuvent être produites par certaines espèces de phytoplancton. Actuellement, la pêche à pied récréative est interdite sur plusieurs secteurs du littoral breton en raison d'une contamination des coquillages par les phycotoxines.

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

Un site plus interactif

Outre le lancement de l'onglet « ALERTES » en mai dernier, les internautes ont désormais accès à de nouvelles fonctionnalités. Les fiches sur la qualité des sites de pêche à pied sont désormais consultables via une interface Google Maps. Le projet possède une page facebook pour une meilleure diffusion de l'information auprès des pêcheurs, plus nombreux en saison estivale : www.facebook.com/projet.responsable

Pecheapied-responsable.fr, deux informations essentielles et complémentaires

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

- **Vérifier** qu'il n'existe pas d'interdiction temporaire sur vos secteurs de pêche via l'onglet « **ALERTES** ».
- **Consulter** la fiche du secteur de pêche via l'onglet « **ETAT des sites de pêche** » : elle renseigne sur le niveau global de contamination microbiologique du gisement, mis à jour deux fois par an. Chaque zone possède une consigne valable six mois.

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 ».

Contacts presse

Ifremer Bretagne

Johanna Martin

Tél. : 02 98 22 40 05

Courriel : johanna.martin@ifremer.fr

ARS Bretagne

Aurélien ROBERT

Tél. 02 22 06 72 64

Courriel : aurelien.robert@ars.sante.fr