

POURQUOI LA PÊCHE À PIED EN BRETAGNE EST UN LOISIR À PRATIQUER EN RESTANT VIGILANT POUR SA SANTÉ ET POUR LA BIODIVERSITÉ ?



© Crédit photo : Arnaud Bouissou - Terra | Pêcheurs à pied à Saint-Malo (35)

La pêche à pied récréative est un loisir riche en découvertes. Mais l'estran, cette partie du littoral située entre les plus hautes et les plus basses mers, est un écosystème fragile. Afin de préserver ce patrimoine en Bretagne, les pêcheurs à pied doivent connaître quelques gestes simples en vue de respecter l'environnement et la réglementation liée à cette pratique. Si la qualité des zones de pêche à pied fait l'objet d'une surveillance, on ne doit pas oublier que, dans certaines conditions, les produits de la pêche à pied de loisir peuvent présenter des risques pour la santé.

LA PÊCHE À PIED DE LOISIR : DE QUOI S'AGIT-IL ?

La pêche à pied consiste à **récolter des ressources marines vivantes le long de l'estran**¹. Elle se pratique, par définition, sans utiliser d'embarcation quand **la mer est suffisamment basse pour que l'on puisse marcher, avec ou sans matériel de pêche**. Si matériel il y a, il s'agit toujours d'outils sommaires : seaux, griffes, épuisettes ou autres outils simples. Le produit de la pêche de loisir est destiné à la consommation raisonnable et exclusive du pêcheur et de ses proches. À la différence de la pêche à pied professionnelle, il est interdit de revendre sa pêche en tant qu'amateur. Les pêcheurs à pied ramassent principalement des crustacés et coquillages fixés ou peu mobiles et bien visibles, ou en fouillant soit du bout des doigts, soit avec un outil (crochet, griffe, etc.) les interstices, le sable et le dessous des rochers.

On entend par pêche maritime à pied de loisir toute action de pêche qui s'exerce sans que le pêcheur cesse d'avoir un appui au sol, sans immersion. Elle se distingue ainsi des autres pêches maritimes de loisir qui se pratiquent en bateau ou en plongée sous-marine. En Bretagne, on estime que la pêche à pied de loisir est **pratiquée par plus de 450 000 personnes chaque année**².



© Crédit photo : Arnaud Bouissou - Terra | Pêcheur à pied lors des grandes marées, à Saint-Malo (35)

La pêche à pied de loisir consiste à récolter des ressources marines vivantes le long de l'estran. Elle se pratique, par définition, sans utiliser d'embarcation quand la mer est suffisamment basse pour que l'on puisse marcher, avec ou sans matériel de pêche.

¹ **Estran** : "espace alternativement couvert et découvert par la marée, compris entre les lisses (bandes de débris naturels déposés par la marée) des plus hautes et plus basses mers possibles." (Source : Ressources de géographie pour les enseignants, [Géoconfluences](#))

² Source : Les pêches côtières bretonnes, éditions Quae, 2009

POURQUOI AUTANT DE PERSONNES PRATIQUENT-ELLES CE LOISIR EN BRETAGNE ?

Trait culturel de la région, la pêche à pied est **une pratique ancienne**. De tout temps, les Bretons et les Bretonnes vivant près du littoral ont ramassé crustacés, moules, bigorneaux et autres coquillages en bord de mer, **un espace considéré comme libre de toute propriété où l'on peut récolter des ressources marines**. La pêche à pied fait partie intégrante de la culture locale et constitue une tradition transmise de génération en génération. C'est **une activité accessible, également appréciée des estivants**, liant le plaisir de passer du temps en plein air, de se retrouver en famille ou entre amis et de goûter aux saveurs de la mer. La pêche à pied est également l'occasion d'en apprendre davantage sur la vie marine, les différentes espèces de coquillages, de crustacés et les écosystèmes côtiers. En d'autres termes, la pêche à pied offre une combinaison unique de plaisirs simples, de connexion à la nature, de traditions culturelles et d'avantages économiques, ce qui en fait une activité attrayante pour de nombreuses personnes.

« Avec 40 % de personnes pratiquant la pêche à pied, la Bretagne est l'une des régions avec le plus fort taux de ménages "pêcheurs" ». Source : [La pêche à pied récréative en Bretagne - ARS Bretagne](#)

En savoir plus sur l'enquête menée par FranceAgriMer sur la pêche de loisir en France

Une [enquête de cadrage](#) relative à l'évaluation de l'activité de la pêche de loisir menée par FranceAgriMer et publiée en 2018 (base 14 320 personnes interrogées) nous apprend que l'activité de pêche récréative ne concerne qu'une part réduite des ménages français. 6 % des interrogés indiquent qu'au moins une personne de leur foyer a pratiqué la pêche de loisir en mer, en bord de mer ou à pied, au cours des 12 derniers mois, en France métropolitaine. Parmi ces derniers, 2,8 % déclarent avoir exclusivement pratiqué la pêche à pied. Ce taux de ménages pêcheurs décroît significativement en fonction de l'éloignement aux façades maritimes. Les plus forts taux de foyers « pêcheurs » se situent dans les régions côtières, et notamment en Bretagne, où 40 % des personnes déclarent pratiquer la pêche à pied ^[1]. La population des pêcheurs en mer, de 15 ans et plus, pratiquant en bord de mer ou à pied en France métropolitaine est estimée à 2 743 400 individus. Parmi cette population, distinguons toutefois les personnes qui pêchent exclusivement à pied (54 %) des autres pêcheurs (46 %).

^[1] Source : [La pêche à pied récréative en Bretagne - ARS Bretagne](#)

QUE PEUT-ON PÊCHER À PIED ?

En Bretagne, la pêche à pied offre une variété de coquillages et de fruits de mer que l'on peut récolter légalement, sous réserve du respect des réglementations locales.

- Des **crustacés** (crevette grise, bouquet, étrille, araignée de mer, tourteau, homard).
- Des **coquillages bivalves fousseurs** (palourde, coque, telline, couteau, amande, praire) que l'on peut trouver enfouis dans le sable ou la vase.
- Des **coquillages bivalves non fousseurs** (huître, moule).
- Des **gastéropodes univalves** (bigorneau, patelle) présents notamment sur les rochers.
- Des **gastéropodes prosobranches** (ormeau), que l'on peut trouver aux marées basses de vives eaux.

Dans la région plus d'une quarantaine d'espèces sont observées dans les paniers des pêcheurs. Les moules, les coques, les palourdes, les huîtres et les tellines sont les plus récoltées, bien que les tonnages prélevés ne soient **pas connus de façon précise à l'échelon national**. Les vers marins (appâts pour la pêche à la ligne), les algues de rive³, les oursins ou les poissons comme le congre peuvent également être présents dans la récolte des pêcheurs à pied.

Diaporama : <https://bretagne-environnement.fr/diaporama/peche-pied-exemples-de-crustaces-coquillages-et-fruits-de-mer>

³ **Algues de rive** : "algues qui tiennent au sol et qui sont récoltées à pied, sur le rivage de la mer, sur les îles et îlots inhabités ou sur les roches découvrant à basse mer." (Source : [Parc naturel marin Iroise](#))

OÙ PEUT-ON PÊCHER À PIED ?

Les sites bretons de pêche à pied de loisir les plus fréquentés se concentrent dans les secteurs de l'estran sableux ou vaseux, riches en coquillages bivalves fouisseurs car ils sont plus faciles d'accès. Ces environnements offrent des conditions idéales pour les coquillages fouisseurs car ils peuvent creuser dans le sable ou la vase pour se protéger, se nourrir et échapper aux prédateurs. Les fonds rocheux, souvent moins aisés à la marche, concentrent les gastéropodes (bigorneaux, patelles, etc.) et coquillages bivalves filtreurs non fouisseurs (huîtres, moules). La pêche à pied peut se pratiquer toute l'année, bien que le meilleur moment soit celui des grandes marées⁴ (coefficient supérieur à 100), qui permettent de profiter d'une large étendue d'estran. Il est possible de pêcher certaines espèces (palourdes, moules, huîtres, etc.) à des coefficients intermédiaires (70 et plus).

La durabilité des ressources marines, la préservation des écosystèmes côtiers et la sécurité des pêcheurs sont des aspects qui doivent impérativement être pris en considération lors de la pratique de la pêche à pied. De ce fait, elle est encadrée par **une réglementation, en grande partie locale**⁵. Cette dernière précise quelles sont les espèces qui peuvent être pêchées, la taille minimale et les quotas de capture à respecter, les périodes pendant lesquelles la pêche est autorisée, ainsi que les modes et outils de pêche autorisés ou interdits.

Les basique pour une bonne pratique !

Consigne 1 : Pêcher uniquement dans les secteurs autorisés

Certaines zones du littoral breton sont provisoirement ou en permanence interdites à la pêche à pied de loisir pour des raisons sanitaires, écologiques ou commerciales. Il s'agit des zones portuaires, des secteurs à proximité d'exutoires de station d'épuration, des zones insalubres présentant un risque sanitaire élevé, de zones de repos biologique pour les espèces pêchées ou pour protéger les zones de repos des oiseaux, des herbiers de zostères^[2] afin de préserver cet habitat riche mais fragile, ou encore de périmètres autour de concessions conchylicoles. Il est primordial de s'informer localement et régulièrement sur les zones interdites ou à éviter, de manière temporaire ou permanente^[3].

Consigne 2 : Pêcher « durable »

Lors de la pêche, pour préserver les milieux et les espèces et maintenir cette activité dans le temps, il faut utiliser les outils adaptés à chaque situation (par exemple : fourches, bêches et râtaux grillagés sont interdits pour la pêche des coquillages soumis à quotas), trier les espèces récoltées sur site au fur et à mesure de la pêche en laissant sur place les individus sous la taille minimale autorisée (afin de préserver la reproduction), repositionner les pierres levées dans le bon sens pour protéger les micro-habitats qui s'y développent.

^[2] Zostères : "plantes vivaces poussant dans la vase ou le sable des littoraux et formant des prairies sous-marines." Source : [CNRTL](#)

^[3] Connaître la qualité des gisements et les zones interdites à la pêche à pied de loisir en Bretagne sur le site administré par l'ARS Bretagne : www.pecheapied-responsable.fr



© Crédit photo : Olivier Dugornay (2018) - Ifremer | Pêcheurs à pied à marée basse vers Saint-Jacut-de-la-Mer dans la Baie de l'Arguenon (22)

⁴ On vous explique [pourquoi, en Bretagne, les marées sont si différentes de celles du reste du littoral français](#)

⁵ [Connaitre la réglementation qui s'applique dans votre département avec le réseau Littorea](#). L'autorité maritime locale compétente en matière de réglementation sur la pêche à pied de loisir en Bretagne est la Direction interrégionale de la mer (DIRM) - Nord-Atlantique, Manche-Ouest.

POURQUOI CERTAINS POLLUANTS S'ACCUMULENT DANS DES COQUILLAGES ?

Pour assurer leurs fonctions vitales, les coquillages filtreurs absorbent et restituent de grands volumes d'eau. Ils se nourrissent et respirent en pompant de l'eau à travers leurs branchies, où ils filtrent les particules alimentaires. Ce faisant, ils ingèrent du phytoplancton, base essentielle de leur nourriture.

Cependant, ce processus de filtration peut également entraîner la concentration dans leurs tissus de substances présentes dans l'eau, comme des [contaminants chimiques](#) (métaux lourds, pesticides, hydrocarbures, produits chimiques industriels) et des contaminants biologiques (bactéries, parasites, virus, espèces de [phytoplancton toxiques](#) et phycotoxines⁶ associées).

Lorsque leur milieu de vie est contaminé par ces substances, les coquillages peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs. La présence potentielle de polluants chimiques dans les coquillages et de micro-organismes pathogènes pour l'homme, **souligne l'importance de surveiller et de préserver la qualité des eaux côtières.**

QUELLES SONT LES SOURCES DE CONTAMINATION DES COQUILLAGES ?

Une grande part des contaminants qui peuvent se retrouver dans les coquillages **emprunte le bassin versant⁷ qui alimente, de ses eaux superficielles et souterraines, la zone littorale où vivent ces coquillages.** En effet, les eaux côtières se situent à l'extrémité de « l'entonnoir » que constitue le bassin versant. La qualité de l'eau en aval est impactée par les activités humaines et l'occupation des sols, et peut se dégrader dans les situations suivantes :

- rejets d'eaux usées liés à des défauts structurels ou à des [défaillances ponctuelles de stations d'épurations](#) et des réseaux de collecte, erreurs de raccordement ;
- rejets issus d'assainissements individuels mal conçus ou mal entretenus ;
- mauvaise séparation des réseaux d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales ;
- rejets liés à des activités industrielles ;
- apports par écoulement diffus d'origine agricole liés aux épandages de déjections animales, au ruissellement de surfaces pâturées ou des aires des bâtiments d'élevage ;
- camping sauvage ou caravaning pouvant entraîner des rejets directs d'eaux usées, etc.

Les activités maritimes et pollutions accidentelles en mer (ports, bateaux au mouillage, rejets en mer liés au trafic maritime) peuvent être une autre source de contamination pour les coquillages, tout comme pour **la faune sauvage** (et tout particulièrement pour les oiseaux de bord de mer). Enfin, des contaminants peuvent aussi être **naturellement présents dans les eaux littorales** : certaines **bactéries marines, comme les vibrions⁸** pathogènes pour l'homme, sont parfois détectés dans les produits de la mer, et certaines **microalgues** proliférant dans les eaux littorales bretonnes (*Alexandrium*, *Dinophysis*, *Pseudo-nitzschia*, etc.) et sécrétant [des toxines qui s'accumulent dans la chair des coquillages](#), peuvent représenter un risque sanitaire important pour les consommateurs.

⁶ **Phycotoxines** : "ou toxines d'algues, produites par des espèces phytoplanctoniques. Toxiques pour la faune, la flore marine et les consommateurs de produits de la mer. Dans ce dernier cas, il s'agit souvent d'une accumulation dans les coquillages de toxines produites par le phytoplancton dont se nourrissent les coquillages." (Source : [lfrémer](#))

⁷ **Bassin versant** (fluvial ou lacustre) : "portion d'espace terrestre à l'intérieur de laquelle tous les écoulements, en surface ou en profondeur, se dirigent vers le même exutoire (cours d'eau, lac ou mer)." (Source : [Géoconfluences](#))

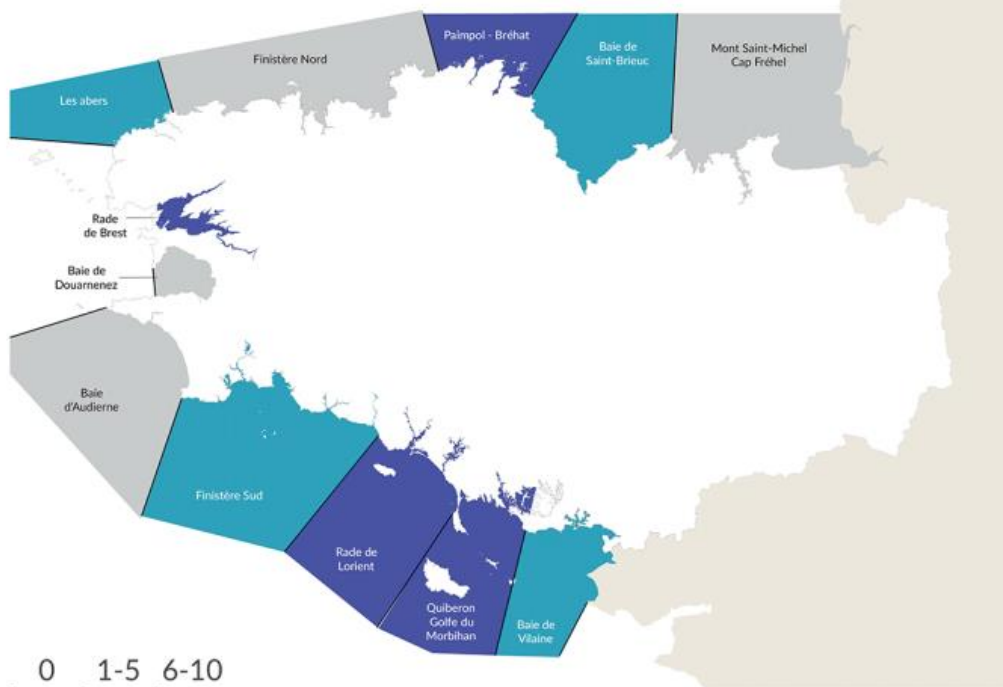
⁸ **Vibrions** : "bactéries marines naturellement présentes dans le milieu marin, les coquillages, crustacés et poissons. Ce genre bactérien est fortement influencé par la saison, les plus fortes concentrations étant observées en été." (Source : [lfrémer](#))



LA CONTAMINATION CHIMIQUE SUR LE LITTORAL BRETON

Malgré des tendances à la baisse depuis 35 ans, une partie du littoral breton reste contaminée par des métaux lourds et des composés organiques

CONTAMINATION DES SÉDIMENTS



0 1-5 6-10
nombre de contaminants qui dépassent le seuil haut de la convention OSPAR*

Il y a contamination des sédiments quand on relève au moins **1 fois, 1 dépassement**, sur **1 site de suivi** dans le secteur.

CONTAMINATION DES MOLLUSQUES

 **71%**
dans 71% des sites suivis, les teneurs en contaminants dans la chair de mollusques sont **en baisse**

 **4/9**
4/9 contaminants surveillés affichent encore des teneurs **en hausse**

*C'est-à-dire à partir desquels il y a des effets sur les organismes vivants ; Source : Chiffolleau J.-F. La contamination chimique sur le littoral Loire-Bretagne. Résultats de 35 années de suivi du Réseau d'Observation de la Contamination Chimique, Ifremer 2017 ; Réalisation : Observatoire de l'environnement en Bretagne, mai 2019.

QUELS SONT LES RISQUES POUR LA SANTÉ, EN CAS DE CONSOMMATION DE COQUILLAGES CONTAMINÉS ?

On l'a vu, l'ingestion de coquillages contaminés peut présenter des risques pour la santé en raison de la concentration de divers contaminants dans les tissus des coquillages. Pour certains contaminants, les effets sur l'organisme humain peuvent se déclarer après une longue période d'exposition à de faibles doses. Les risques biologiques et les intoxications alimentaires aiguës par des norovirus et du phytoplancton toxique sont les plus fréquents, en comparaison au risque lié aux contaminations chimiques. Ainsi, les **virus entériques** et les **phycotoxines** sont les principales causes des TIAC⁹, hivernales pour les virus et estivales pour les phycotoxines.

À l'heure actuelle, le principal risque lié à la consommation de coquillages est celui de la gastro-entérite virale due à la présence de norovirus. Ces virus, strictement humains, sont excrétés dans les matières fécales, en particulier en période d'épidémie hivernale et peuvent atteindre le milieu littoral en cas de dysfonctionnement des ouvrages d'assainissement et réseaux de collecte des eaux usées. Une fois rejetés dans le milieu naturel, ces virus, très résistants, peuvent s'accumuler dans les coquillages et induire des symptômes de gastro-entérite aiguë chez les consommateurs. Plus rarement, d'autres virus tels que les virus de l'hépatite A peuvent également contaminer les coquillages. Le lien de causalité est alors plus difficile à établir en raison de l'incubation longue de ce virus (entre 4 à 6 semaines). Cependant les cas sont relativement rares en métropole.

Les **toxines du phytoplancton toxique**¹⁰ peuvent provoquer rapidement (en quelques minutes à 24h-48h) des **symptômes de gastro-entérite aiguë de type maux de ventre, vomissements, diarrhées** (souvent rattachés au genre *Dinophysis*), **des atteintes neurologiques pour les toxines paralysantes** (genre *Alexandrium*) et **amnésiastes** (genre *Pseudo-nitzschia*). Alors que la grande majorité des contaminants microbiens (hormis les vibrions et les norovirus) sont détruits avec une cuisson prolongée et la congélation, la plupart des toxines ne le sont pas. En cas de doute sur la qualité des coquillages, il est préférable de s'abstenir de les consommer. Par ailleurs, il est conseillé de bien nettoyer les coquillages avant de les consommer. Il est important de respecter la chaîne du froid aussitôt après le ramassage des coquillages. En été la température à l'intérieur du coquillage peut augmenter rapidement et favoriser le développement de bactéries telles que les vibrions.

Les effets des contaminations en **métaux lourds** (cadmium, plomb, mercure, etc.) et en **polluants organiques** (hydrocarbures, pesticides, PCB¹¹, etc.) s'inscrivent dans la durée car elles créent un risque d'accumulation à long terme dans l'organisme. Les métaux lourds peuvent toucher les systèmes nerveux, rénal ou sanguin, alors que les polluants organiques peuvent provoquer des mutations génétiques, des cancers ou des problèmes de fertilité.

De façon générale, on peut dire que « **le risque sanitaire est proportionnel à la quantité de contaminant ingéré, à la toxicité du contaminant ingéré et à l'état physiologique et immunitaire du consommateur** ».

Source : www.pecheapied-responsable.fr

⁹ TIAC : Toxi-infections alimentaires collectives

¹⁰ On vous explique [où trouve-t-on des espèces de phytoplancton toxique en Bretagne](#)

¹¹ PCB : "polychlorobiphényles, polluants chimiques persistants dans l'environnement largement répandus à la surface du globe." (Source : [Anses](#))

PHYTOPLANCTON TOXIQUE EN BRETAGNE

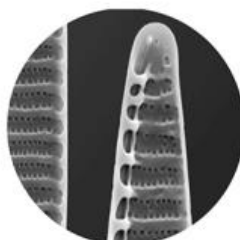
3 espèces de phytoplancton toxique sont
particulièrement présentes en Bretagne

DSP
(Dinophysis)
Toxine diarrhéique



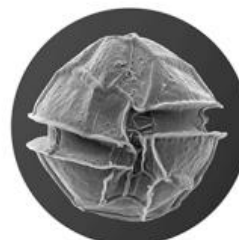
365 mois
de phycotoxicité mesurés
entre 2011 et 2020

ASP
(Pseudo-nitzschia)
Toxine amnésiante

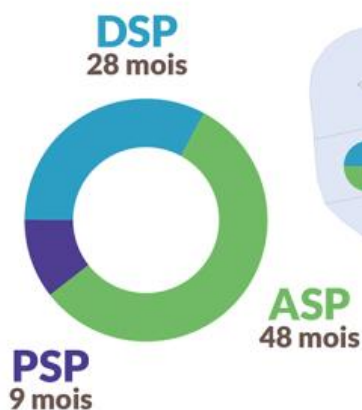


189 mois
de phycotoxicité mesurés
entre 2011 et 2020

PSP
(Alexandrium)
Toxine paralysante



12 mois
de phycotoxicité mesurés
entre 2011 et 2020



Entre 2011 et 2020, les toxines
amnésiastes (ASP) sont celles
qui ont le plus contribué
à la durée de phycotoxicité
de la rade de Brest.

Durée cumulée de phycotoxicité
dans les coquillages sur la période
2011 - 2020 (nombre de mois touchés)



QUI SURVEILLE LA QUALITÉ SANITAIRE DES SITES DE PÊCHE À PIED EN BRETAGNE ?

En Bretagne, la surveillance de la qualité sanitaire des sites de pêche à pied de loisir est assurée par l'[Agence régionale de santé](#) (ARS) et l'[Ifremer](#) (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer).

L'[ARS](#) dispose d'un large champ de compétences en matière de protection de la santé publique. Elle assure notamment la surveillance officielle de la qualité sanitaire des eaux de baignade et des zones de pêche à pied de loisir mais également la gestion des signalements sanitaires pouvant être rapportés par la population, notamment les intoxications alimentaires liées à la consommation de coquillages. À défaut de cadre juridique spécifique, la stratégie de surveillance et l'évaluation de la qualité sanitaire de la pêche à pied de loisir est calquée sur celle des zones d'élevage ou de pêche professionnelles des coquillages. La surveillance sanitaire des sites de pêche à pied de loisirs par l'[ARS](#) a démarré au milieu des années 1990.

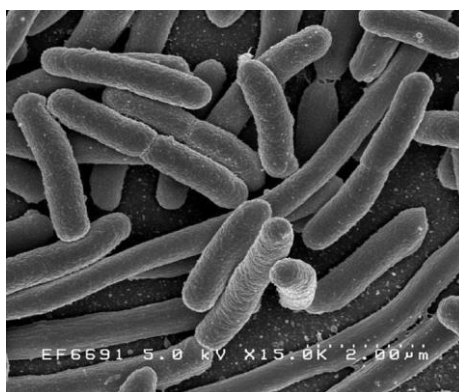
L'[Ifremer](#) joue un rôle clé dans la surveillance des ressources marines et de l'environnement côtier. L'institut, dans ses missions d'appui à la politique publique, coordonne les réseaux de surveillance sanitaire des zones de production de coquillages (zones de pêche à pied professionnelle et zones d'élevage conchylicole) conformément à la réglementation européenne, en surveillant la présence de contaminants tels que les bactéries d'origine fécale, *Escherichia coli* ([réseau REMI](#)), les phycotoxines ([réseaux REPHY et REPHYTOX](#)) et les contaminants chimiques ([réseau ROCCH](#)). Les résultats de la surveillance contribuent à informer les autorités sanitaires et les professionnels de l'élevage, de la pêche et de l'aquaculture sur la sécurité des produits issus de la mer. Certaines zones de production professionnelle sont aussi des secteurs de pêche à pied de loisir.

La surveillance sanitaire des sites de pêche à pied de loisir n'est pas réalisée sur tout le linéaire côtier breton ; elle ne porte que sur les sites les plus fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs. En 2023, le réseau de surveillance breton comptait 97 sites.

Sur chaque site, la quantité de bactéries *Escherichia coli* (*E. coli*) est mesurée à une fréquence mensuelle ou bimestrielle dans les coquillages afin de déterminer leur qualité sanitaire (classement en catégories allant de très mauvaise à bonne). Cette qualité sert ensuite à fixer la consigne sanitaire de pêche pour les usagers : interdite, déconseillée, tolérée ou autorisée. Au-delà de cette consigne sanitaire qui fixe un repère sur la qualité générale des sites de pêche à pied surveillés, une **évaluation globale des risques sanitaires est réalisée en permanence, tenant compte de contaminations temporaires, de signalements d'intoxications alimentaires, de la présence ponctuelle de phytoplancton toxique, etc.**

En savoir plus sur *Escherichia coli* (*E. coli*)

E. coli, bactérie commensale du système digestif humain et des animaux à sang chaud est utilisée comme indicateur de contamination fécale dans la réglementation européenne qui régit la production et la commercialisation des coquillages par les professionnels. **Leur présence dans un échantillon traduit une contamination d'origine fécale due à des rejets non maîtrisés** (station d'épuration défectueuse, rejets sauvages, proximité d'un cheptel important, etc.) et entraîne la nécessité de purifier les coquillages ou d'interdire leur consommation. À noter : il existe plusieurs autres espèces de bactéries entériques qu'on peut retrouver dans les coquillages et qui peuvent potentiellement représenter un risque pour l'homme : *Salmonella*, *Campylobacter*, *Klebsiella*, etc.

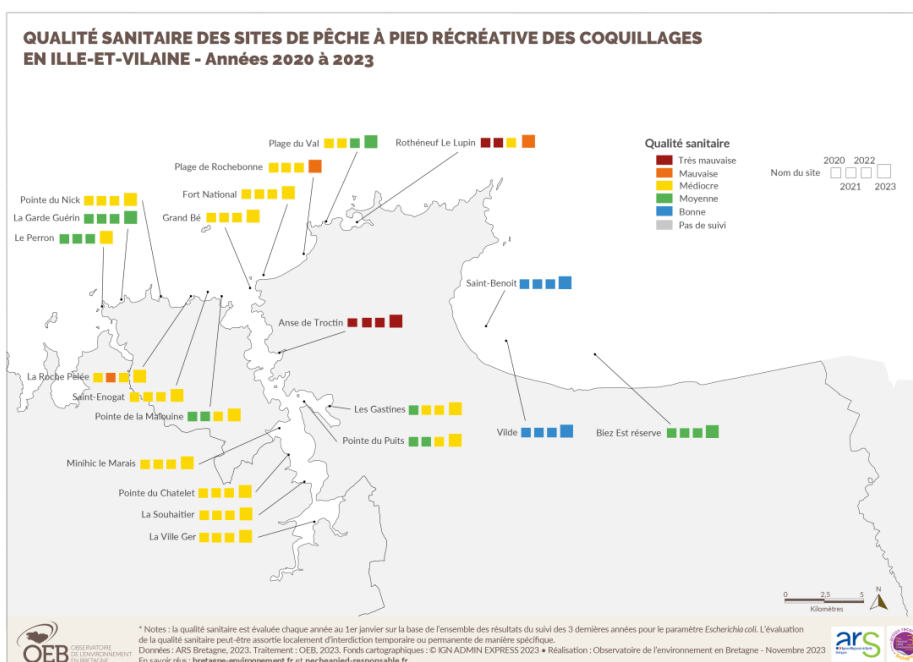
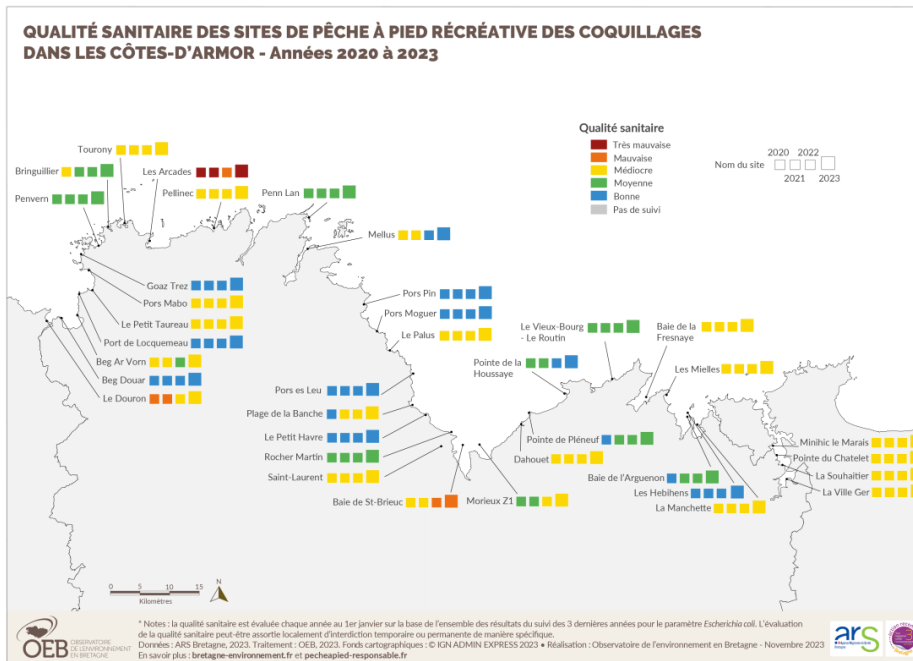


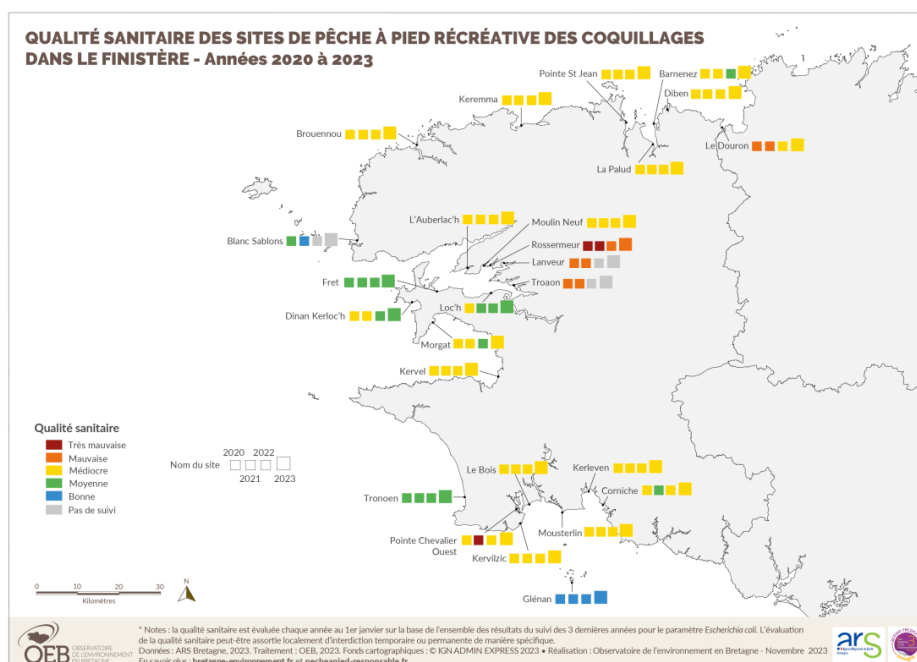
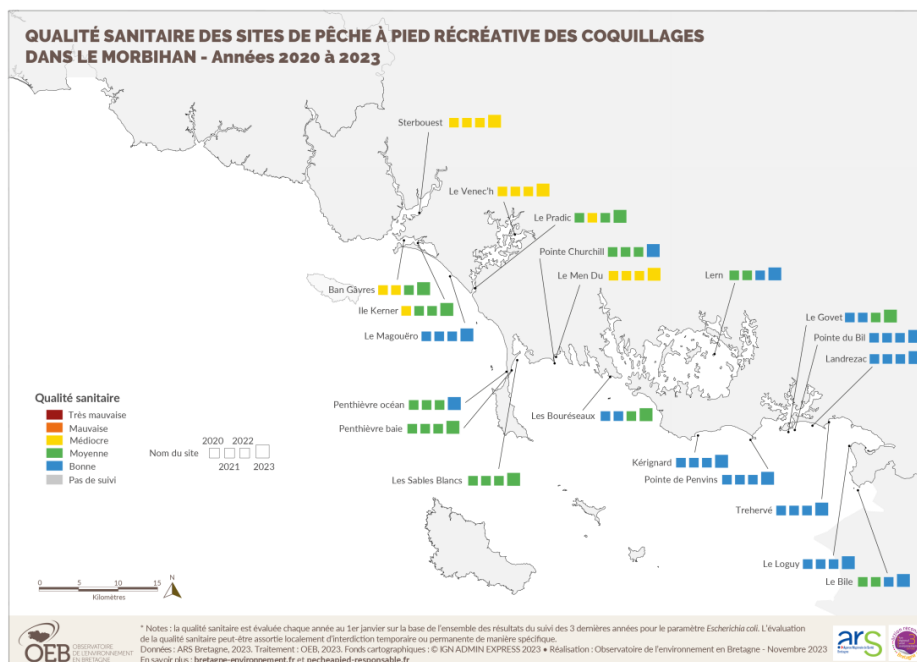
© Crédit photo : Rocky Mountain Laboratories, NIAID, NIH via [Wikimedia Commons](#) | Micrographie électronique à balayage d'*Escherichia coli*

Lorsqu'un risque sanitaire est identifié, la pêche à pied de loisir peut être interdite de façon plus ou moins prolongée par le préfet ou le maire (arrêté). Ces mesures sont communiquées aux usagers à l'entrée des sites de pêche, sur les sites internet communaux et sur le site internet de l'ARS Bretagne www.pecheapied-responsable.fr. Elles permettent aux pêcheurs amateurs de prendre des décisions éclairées concernant les zones de pêche qu'ils fréquentent. Il est donc de la responsabilité des pêcheurs à pied de se renseigner avant de pratiquer leur activité.

QUELS SONT LES RÉSULTATS DE CETTE SURVEILLANCE ?

Diaporama : <https://bretagne-environnement.fr/diaporama/qualite-sanitaire-des-sites-de-peche-pied-recreative-des-coquillages-en-bretagne>





Aller plus loin avec des données spatiales et temporelles détaillées

- [Carte interactive des consignes de pêche à pied de loisir en Bretagne](#) : recherche cartographique, par commune et par site, informations sanitaires détaillées par site, mais aussi horaires des marées et météo du jour.
- [Carte interactive de la réglementation de la pêche à pied de loisir par département littoral en France](#). Possibilité de s'inscrire sur le site afin de recevoir les actualités de la pêche à pied sur le ou les département(s) de votre choix.
- [Notre collection cartographique](#) : qualité sanitaire des sites de pêche à pied récréative des coquillages dans chaque département breton.
- [Localiser les zones littorales en Bretagne où prolifèrent des espèces de phytoplancton toxique](#).

Aller plus loin avec de la documentation sur le sujet

- **Agir : [la gestion durable de la pêche à pied avec VivArmor Nature](#)**
- [Impact sanitaire des toxi-infections alimentaires collectives à coquillage dans une population d'étude bretonne - Étude pilote](#) - Santé Publique France, octobre 2023

QUE RETENIR ?

- En Bretagne, plus de 450 000 personnes pratiqueraient la pêche à pied chaque année, prélevant une grande variété de crustacés, coquillages et gastéropodes dans une diversité de milieux naturels. C'est l'une des régions en France métropolitaine avec le plus fort taux de ménages « pêcheurs ».
- Les zones de pêche à pied peuvent être exposées à des contaminants variés, biologiques et chimiques, d'origines diverses (domestique, agricole, industrielle, etc.). Des données, issues des réseaux de surveillance de l'Ifremer, montrent le niveau de contamination chimique et celui des proliférations en phytoplancton toxique des eaux littorales bretonnes.
- Les coquillages, en filtrant l'eau, peuvent accumuler et concentrer des contaminants et leur consommation peut alors présenter un risque pour la santé humaine (notamment des intoxications alimentaires).
- La pêche à pied peut entraîner des perturbations dans les écosystèmes côtiers, notamment la destruction des habitats naturels.
- Cette activité représente un enjeu de santé publique et pour la biodiversité littorale en Bretagne. Ce qui explique que la pêche à pied soit soumise à une réglementation stricte, notamment en ce qui concerne les tailles et quotas de capture, les engins de pêche, et les périodes autorisées. Le respect de la réglementation minimise ces impacts sur les milieux naturels et contribue à la conservation des zones côtières. Par ailleurs, la chaîne du froid doit être respectée dès la collecte des coquillages.
- En Bretagne, près de 100 sites de pêche à pied de loisir font l'objet d'une surveillance sanitaire par l'Agence régionale de la santé. Elle évalue leur qualité sanitaire et les mesures pour prévenir les risques sanitaires pour les usagers. La pêche à pied peut ainsi être interdite de façon temporaire ou prolongée selon les circonstances.

Rédacteurs·trices : Angèle Zinssner (OEB), en collaboration avec Franck Delisle (VivArmor Nature), Soizic Le Guyader (Ifremer), Yann Reynaud (Ifremer), Benjamin Richard (ARS Bretagne)

Sources :

- [La pêche à pied récréative en Bretagne](#) - ARS Bretagne
- www.pecheapied-responsable.fr
- Les pêches côtières bretonnes, éditions Quae, 2009
- [Impact sanitaire des toxi-infections alimentaires collectives à coquillage dans une population d'étude bretonne - Étude pilote](#) - Santé Publique France, octobre 2023