

Si vous désirez en savoir plus sur la réglementation, les interdictions, les secteurs de bonne et mauvaise qualité, n'hésitez pas à contacter la Mairie de votre lieu de vacances, la D.D.A.M. (Affaires Maritimes) ou la D.D.A.S.S. (Service Santé-Environnement).



D.D.A.S.S.

Ille et Vilaine :
02.99.02.19.31

Côtes d'Armor :
02.96.61.67.12

Finistère :
02.98.64.50.50

Morbihan :
02.97.54.77.00

Loire-Atlantique :
02.40.99.86.00

Vendée :
02.51.36.75.00

Charente-Maritime :
05.46.68.49.00



MINISTÈRE DE L'EMPLOI
ET DE LA SOLIDARITÉ

Si vous achetez des coquillages, sachez que les établissements de production font l'objet d'une surveillance permettant de garantir la qualité des fruits de mer mis sur le marché.



Gardez la pêche



MINISTÈRE DE L'EMPLOI
ET DE LA SOLIDARITÉ

Vous allez profiter sur le littoral de la mer et de la pêche à pied des coquillages...

Coquillages et santé :

Attention, même si la baignade est de bonne qualité, la consommation de coquillages peut présenter des risques pour votre santé.



Les coquillages peuvent concentrer plancton toxique, métaux lourds et jusqu'à 100 fois les bactéries et les virus présents dans l'eau de mer.



Un site très fréquenté n'est pas forcément un signe de bonne qualité.

Toutes les zones de pêche à pied ne sont pas surveillées, renseignez-vous.

Assurez-vous de ne pas pêcher sur un parc concédé à un professionnel.



Ne ramassez que la quantité de coquillages que vous allez consommer le jour même.



Remettez les cailloux en place sans les retourner. Laissez les petits coquillages grandir.

Lavez et rafraîchissez à l'eau de mer pendant la pêche.



de la cueillette à

l'assiette



Ne gâchez pas
votre plaisir en
consommant
des



coquillages
contaminés
(risque
de gastro-
entérites,
d'hépatites...).



**Eloignez-vous
des égouts,
des ruisseaux,
des estuaires,
des ports,
des zones
de mouillages.**

Informez-vous
sur le niveau
de salubrité
du secteur.

Les
jeunes
enfants
et les
personnes
fragiles
sont
particulièrement
sensibles.



Si vous ne
pêchez pas
vous-même,
sachez que l'achat
et la vente des
produits de la
pêche de loisir
sont interdits.

Les coquillages
présentent des valeurs
nutritives intéressantes
(oligo-éléments, vitamines...)
et composent souvent
des mets délicats.

Les coquillages doivent
rester vivants jusqu'à
leur préparation. Ne pas
les conserver dans l'eau
mais au frais (environ 10°C)
dans un panier humide.

Consommez-les le plus tôt
possible après la pêche
(moins de 24 heures).

Quel que soit le mode
de préparation culinaire,
un coquillage contaminé
présentera toujours un risque.

Toutefois une cuisson suffisante
(quelques minutes) réduit celui-ci.
Cependant, une cuisson limitée
à la simple ouverture
des coquillages n'offre pas
cette garantie.

ATTENTION, les toxines
de phytoplancton et
les métaux lourds ne
sont jamais détruits
par la chaleur.



Pêche à pied de loisirs

Les brouteurs



Bigorneaux

Patelles



Fonds rocheux

Les filtreurs non fouisseurs



Huîtres

Moules

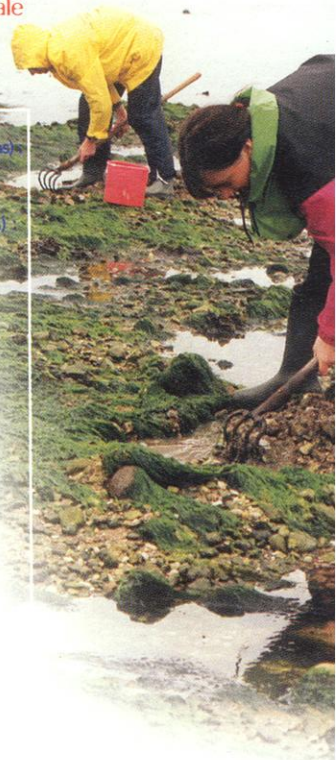
Pétoncles



Fonds rocheux

Quelle est la taille minimale
des coquillages que
l'on peut ramasser ?

- Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) :
30 g pièce
- Huîtres plates (*Ostrea edulis*) :
5 cm
- Moules (*Mytilus edulis*) :
4 cm
- Pétoncles (*Chlamys varia*) :
3,5 cm
- Palourdes
(*Venerupis, ruditapes*) :
3,5 cm
- Praires (*Venus verrucosa*) :
4 cm
- Coques ou hénons
(*Cerastoderma edule*) :
3 cm



Les filtreurs fouisseurs



Palourdes

Praires

Coques



Tellines



Couteaux



Fonds sableux ou vaseux