



Direction générale de la santé

Le 2 avril 2010

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Coquillages et grandes marées : les précautions pour la pêche à pied de loisir

La forte amplitude des marées va découvrir des gisements naturels de coquillages. Leur consommation peut présenter des risques pour la santé (troubles digestifs, parfois troubles neurologiques...), en particulier du fait de la capacité des coquillages à concentrer notamment des bactéries, des virus ou du phytoplancton toxique pouvant être présents dans la mer.

Suite aux différents événements météorologiques récents, les prélèvements effectués dans le cadre de la surveillance du littoral ont montré la contamination de l'eau et de coquillages de certaines zones du littoral.

Aussi, afin de profiter de la pêche à pied des coquillages dans les meilleures conditions de sécurité et à l'occasion des grandes marées, la Direction Générale de la Santé rappelle aux amateurs de pêche à pied quelques précautions d'usage :

#### **1/ Choisir le site :**

- s'informer sur la qualité des sites auprès de la mairie, de la Direction des territoires et de la mer du département, de la Direction départementale de la protection des populations ou de l'Agence Régionale de Santé ;
- **respecter les interdictions temporaires ou permanentes fixées par arrêtés municipaux ou préfectoraux qui peuvent toucher toutes les catégories de zones<sup>1</sup> ;**
- **vérifier au préalable que le lieu qu'ils ont choisi n'est pas déconseillé (égouts, ports, zones de mouillage).**

#### **2/ Pêcher les coquillages avec soin :**

- pêcher des spécimens vivants et en bon état (éliminer les coquillages dont la coquille est ébréchée ou ouverte et ceux dont l'odeur est suspecte) ;
- les laver et les rafraîchir à l'eau de mer pendant la pêche.

#### **3/ Consommer sa récolte en respectant certains principes :**

- laver soigneusement les coquillages récoltés ;
- les conserver vivants jusqu'à leur préparation en les plaçant au réfrigérateur (4°C maximum) et sans dépasser la journée ;
- consommer rapidement les coquillages ramassés (toujours le jour même) ;
- **quel que soit le mode de préparation culinaire, un coquillage issu d'une zone contaminée ne doit pas être consommé. La cuisson des coquillages ne permet pas d'éliminer tous les risques notamment ceux liés aux toxines de phytoplancton.**

**Enfin, la consommation de coquillages récoltés par pêche à pied de loisir est déconseillée à certaines personnes (femmes enceintes, jeunes enfants, personnes immunodéprimées, personnes âgées, ...).**

<sup>1</sup> <http://baignades.sante.gouv.fr/editorial/fr/conseils/peche.html>

Contact presse :

Ministère de la santé et des sports : 01 40 56 52 62

Direction générale de la santé : [laurence.danand@sante.gouv.fr](mailto:laurence.danand@sante.gouv.fr)