

PRÉFET DE SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON

**ATS**

**ADMINISTRATION TERRITORIALE  
DE SANTE**  
Service Santé-Environnement

Saint-Pierre, le

**Le Préfet communique :**

**QUALITE MICROBIOLOGIQUE DES COQUILLAGES DESTINES A LA  
CONSOMMATION HUMAINE DU GRAND BARACHOIS ET DU GRAND ETANG A  
MIQUELON-LANGLADE**

L'archipel de Saint-Pierre et Miquelon présente plusieurs gisements naturels de coquillages fréquentés pour la pêche à pied de loisir. C'est pourquoi, le service Santé-Environnement de l'Administration Territoire de Santé met en place progressivement la surveillance sanitaire des coquillages prélevés sur ces gisements pour information de la population.

Dans un premier temps, seuls les étangs du Grand Barachois et du Grand Etang à Miquelon-Langlade ont fait l'objet récemment d'investigations. De plus, seuls les risques microbiologiques sont examinés. A terme, la surveillance sanitaire concernera d'autres gisements de l'archipel et sera étendue aux paramètres chimiques (métaux lourds, dioxines, etc.).

**La synthèse cartographique des résultats d'analyses microbiologiques pour les étangs du Grand Barachois et du Grand Etang ainsi qu'une information sur les risques sanitaires liés à la consommation de coquillages figurent ci-après.**

Les analyses ont été confiées au laboratoire alimentaire de la Direction des Territoires de l'Alimentation et de la Mer.

Selon les secteurs de pêche à pied de loisir, certaines espèces de coquillage présentent une contamination microbiologique significative et **doivent être consommées uniquement après cuisson.**

Au vu de ces résultats, il est envisagé de constituer un groupe de réflexion et d'étude associant les acteurs concernés pour examiner les enjeux liés à l'évolution et aux usages des lagunes maritimes de l'archipel.

Pour consommer les produits de la pêche à pied de loisir en toute sécurité, voici quelques conseils de prévention :

- Bien choisir le site : loin des écoulements d'eaux suspects, des égouts, des ruisseaux, des ports, des zones de mouillages, etc.
- Pêcher des spécimens vivants et en bon état, les laver et les rafraîchir à l'eau de mer pendant la pêche, conservez-les au frais le temps de la pêche
- Laver soigneusement les coquillages récoltés, les conserver au réfrigérateur.
- Consommez les moins de 24 heures après la pêche. Leur qualité peut vite se dégrader.
- Vous pouvez réduire le risque de contamination microbiologique en cuisant quelques minutes vos coquillages. La cuisson réduit le nombre de bactéries mais certains virus peuvent être plus résistants, les toxines et les métaux lourds ne sont jamais détruits par la chaleur.



**ATS**

ADMINISTRATION TERRITORIALE  
DE SANTE

Service Santé-Environnement

**RESULTATS D'ANALYSE DU CONTRÔLE SANITAIRE DES COQUILLAGES RECOLTES POUR LA PECHE A PIED DE LOISIR**

Document destiné à l'affichage sur le lieu de collecte pour information du public



Moule Bigorneau



Mye Couteau



**GRAND BARACHOIS**

**Secteur Banc de sable Goulet :**

	8 aout 14
Moule	60 et 20
Bigorneau	170
Mye	-
Couteau	-

**Secteur Observatoire Ouest :**

	1 <sup>er</sup> sept 14
Moule	1700
Bigorneau	490
Mye	3500
Couteau	2400

**Secteur Observatoire Est :**

	8 aout 14	1 <sup>er</sup> sept 14
Moule	-	490
Bigorneau	-	-
Mye	3500	3500
Couteau	-	-



**GRAND ETANG**

**Secteur Pointe Sud :**

	1 <sup>er</sup> sept 14
Moule	45
Bigorneau	1300
Mye	20
Couteau	-

**Secteur Pont de Miquelon Nord-Est :**

	1 <sup>er</sup> sept 14
Moule	-
Bigorneau	-
Mye	<18
Couteau	-

**CONSEILS AUX RAMASSEURS :**

- Bien choisir le site
- Pêcher des spécimens vivants et en bon état
- Conservez-les au frais le temps de la pêche et jusqu'à leur préparation
- Consommez-les moins de 24 heures après la pêche
- Le risque de contamination microbiologique peut être réduit en cuisant quelques minutes vos coquillages

**NORMES SANITAIRES :**

RESULTAT (E.Coli/100 g)	PRESCRIPTION SANITAIRE
< 230	Aucune prescription sanitaire
≥ 230 et < 1000	Consommation de <b>préférence après cuisson</b>
≥ 1000 et < 4600	Consommation <b>uniquement après cuisson</b>
≥ 4600 et < 46 000	Pêche et consommation <b>interdites.</b>
≥ 46 000	

**RENSEIGNEMENTS :**

ATS ou site internet  
[www.baignades.sante.gouv.fr](http://www.baignades.sante.gouv.fr)  
et  
[www.pecheapied-responsable.fr](http://www.pecheapied-responsable.fr)



Tél. : 05 08 41 16 90  
fax : 05 08 41 16 91  
BP 4333 Bd Port en Bessin  
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Pour le Directeur Général  
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires  
**Boris DUMAS**  
Signé



**ATS**

ADMINISTRATION TERRITORIALE  
DE SANTE

**Service Santé-Environnement**

## LES RISQUES SANITAIRES LIES A LA CONSOMMATION DE COQUILLAGES

Les coquillages possèdent des propriétés de filtration de l'eau de mer et de bioaccumulation dans leur chair. Ainsi, même si l'eau est de bonne qualité pour la baignade, la consommation de coquillages dans la même zone peut présenter des risques pour la santé. En filtrant de grandes quantités d'eau, les coquillages concentrent les planctons toxiques (phycotoxines), métaux lourds, parasites et jusqu'à 100 fois les bactéries et les virus présents dans l'eau de mer.

La consommation de coquillages contaminés par des bactéries, virus, parasites et planctons toxiques entraîne le plus souvent des symptômes similaires à ceux d'une gastro-entérite (maux de ventre, diarrhées, nausées et vomissements) qui surviennent peu de temps après leur ingestion, généralement quelques heures à quelques jours. Parfois, les coquillages contaminés peuvent être responsables de maladies infectieuses beaucoup plus graves comme l'hépatite A ou la fièvre typhoïde ou, en cas d'ingestion de certaines formes de plancton toxique, de troubles neurologiques et respiratoires graves pouvant aller jusqu'au décès.

La probabilité d'infection est proportionnelle à la quantité ingérée et la gravité de l'intoxication dépend beaucoup de l'état physiologique et immunitaire du consommateur. Les jeunes enfants, les personnes âgées, les convalescents et les personnes à faibles défenses immunitaires sont donc parmi les plus vulnérables.

Les effets sur la santé des composés chimiques ne se manifestent pas de façon aussi aiguë que dans le cas des intoxications microbiennes et phytoplanctoniques, sauf à être ingérés très rapidement dans des quantités importantes. Ils sont en effet toxiques à long terme et peuvent présenter un risque par exemple en cas d'ingestion de coquillages contaminés régulière et pendant plusieurs années.

La contamination du milieu marin résulte des apports des activités terrestres vers la mer (rejets urbains, industriels ou agricoles). Plusieurs modes de contamination sont possibles; par exemple :

- les rejets en mer par émissaires (stations d'épuration, trop pleins de réseaux d'eaux usées, réseaux pluviaux contaminés, entreprises),
- le ruissellement (apports telluriques par lessivage de sols contaminés),
- la proximité d'un estuaire,
- le déplacement de masses d'eau contaminées induit par la courantologie, avec un impact sur un site parfois éloigné de la source de contamination.

L'existence de zones portuaires (ports de pêche, de plaisance, etc.) peut aussi entraîner à leur proximité une contamination des gisements naturels de coquillages.