



## LA PECHE A PIED DES COQUILLAGES : QUI FAIT QUOI ?

*Activité ancestrale mais chaque année plus attractive, la pêche à pied fait l'objet d'encadrement. Suivie sur le plan sanitaire, cette activité peut voir, aux côtés du préfet, l'intervention du maire au travers de son pouvoir de police de la salubrité.*

*Cette fiche rappelle le rôle respectif de chaque autorité.*

Activité importante sur notre littoral, le ramassage des coquillages allie détente et plaisir gastronomique. Pour que cette activité soit durable et qu'elle s'exerce dans les meilleures conditions possibles, cette pêche est soumise à réglementation spécifique et suivie sur le plan sanitaire.

### UNE ACTIVITE REGLEMENTEE

A l'image de la pêche embarquée, la pêche à pied est soumise à un corpus juridique dense dont la finalité première est d'assurer le renouvellement des stocks.

C'est ainsi que trouvent à s'appliquer, outre les réglementations de l'Union européenne, particulièrement en matière de taille des coquillages, des réglementations nationales et régionales.

Pour la Vendée, la pêche à pied, qu'elle soit professionnelle ou de loisirs, est encadrée par un arrêté du préfet de la région des Pays de La Loire. Principalement exercée en baie de Bourgneuf, où l'espèce reine, la palourde, fait vivre de nombreux professionnels et attire de nombreuses personnes à chaque grande marée, cette activité est soumise à un certain nombre de restrictions en terme de quotas, d'engins et de lieux de pêche que sont notamment chargés de vérifier les agents de la DDTM/ délégation à la mer et au littoral, ainsi que les garde-jurés du comité régional des pêches des Pays de la Loire.

### UNE ACTIVITE SUIVIE

Les coquillages, contrairement à d'autres espèces marines, ont une tendance naturelle à concentrer les contaminants, qu'il s'agisse de bactéries (salmonelles, *Escherichia coli* pathogène...), de virus (entérovirus...) ou de toxines (*Dinophysis*, *Alexandrium* ou *Pseudo-nitzschia*). Ceci est particulièrement vrai pour les coquillages « filtreurs » (huitres, palourdes, coques...).

C'est la raison pour laquelle des zones de suivi sont mises en place. Les réseaux de surveillance et les autorités compétentes diffèrent selon que la pêche est pratiquée dans une zone de production professionnelle (conchylicole ou gisement naturel classé par arrêté préfectoral) ou dans une zone de loisirs :



- **Les zones professionnelles**

Ces zones sont suivies par IFREMER pour le compte de la DDTM/délégation à la mer et au littoral qui, sur la base des résultats des contrôles, classe ces zones en 3 catégories (A, B et C).

La pêche à pied est pleinement autorisée dans les zones de production classées «A» : les coquillages peuvent être consommés directement, sans cuisson préalable.

Elle est également possible en zone B, sous réserve que soient respectées différentes recommandations sanitaires, principalement des recommandations de cuisson des coquillages pêchés (pour la pêche de loisirs). Des installations de purification sont requises pour la pêche professionnelle.

Elle est interdite en zone C.

Toute alerte conduit à la fermeture des zones contaminées par arrêté du préfet de département.

- **Les zones de loisirs**

Certaines zones voient des concentrations en coquillages qui ne supporteraient une exploitation professionnelle mais sont fréquentées régulièrement par des pêcheurs de loisirs.

Le Ministère chargé de la santé assure la surveillance de la qualité de ces sites : le service santé-environnement de l'agence régionale de santé – ARS met en place ce contrôle sanitaire.

Il appartient aux maires des communes concernées de fermer, au nom de leur police de salubrité publique, ces zones lorsque celles-ci font l'objet de contamination. En effet, si les maires n'ont d'autre pouvoir en mer qu'une police spéciale de la baignade, le triptyque ordre, salubrité et tranquillité publiques trouve à s'appliquer sur leurs plages.

Pour pêcher l'esprit libre, un conseil simple : se renseigner auprès du service des affaires maritimes le plus proche !