

# Pêche des coquillages

Activité très prisée sur la baie, la pêche à pied allie détente et plaisir gastronomique. Les amateurs de coquillages trouveront sur la plage et rochers divers coquillages (huîtres, palourdes, coques, moules, praires, pétoncles...). Avant de partir pêcher, n'oubliez pas de vous renseigner sur les arrêtés en vigueur autorisant ou interdisant la pêche à pied sur la baie.

## Les recommandations sanitaires

Quatre classes sont définies selon les résultats d'analyses et les niveaux de qualité pour la pêche à pied de loisirs:

- > Pêche autorisée : Bonne qualité !
- > Pêche tolérée : Qualité moyenne avec cuisson des coquillages recommandée !
- > Pêche déconseillée : Qualité médiocre avec cuisson soutenue des coquillages recommandée !
- > Pêche interdite : Mauvaise qualité sanitaire !

Avant de partir en pêche, informez-vous de la qualité des sites en consultant les résultats affichés sur les lieux de pêche à pied ou en contactant la Mairie, certains lieux pouvant être interdits temporairement à la pêche à pied pour dégradation de la qualité ou protection de la ressource.



**[Consulter les interdictions de pêche à pied en Loire-Atlantique](https://www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr/ou-pecher-peche-pied-en-pays-de-la-loire)**

**[\(https://www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr/ou-pecher-peche-pied-en-pays-de-la-loire\)](https://www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr/ou-pecher-peche-pied-en-pays-de-la-loire)**

## Quelques précautions d'usage

- > Choisissez les sites éloignés des rejets d'eaux pluviales, ports, zones de mouillage
- > Ne pêchez pas dans les parcs des professionnels (zones repérables grâce aux panneaux jaunes)
- > Respectez les interdictions de ramassage et de consommation
- > Pêchez des spécimens vivants et en bon état : éliminez les coquillages ébréchés ou ouverts et ceux dont l'odeur est suspecte.
- > Pendant la pêche, lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer et n'arrachez pas les algues pour les protéger !
- > Lavez soigneusement les coquillages récoltés avant leur consommation
- > Conservez-les vivants au réfrigérateur et consommez-les rapidement, le jour même de préférence.
- > La consommation de coquillage récoltés lors de pêche à pied est déconseillée à certaines personnes (femmes enceintes, jeunes enfants...).

Pour que la pêche reste un loisir pour tous dans le respect du travail des professionnels de la mer, un dépliant réalisé par CAP Atlantique (Communauté d'agglomération) est à votre disposition en téléchargement ci-dessous.



**VILLE DE LA BAULE**  
Ville de La Baule Escoublac  
Hôtel de Ville  
7, avenue Olivier Guichard  
44500 La Baule-Escoublac

☎ 02 51 75 75 75

