

Palourdes. Un trésor sous la vase du Faou

Victor Cabaret

Une myriade de palourdes ont élu résidence sous la vase de l'estuaire du Faou, dans le secteur de Verveur Vian. La bactérie *Escherichia Coli* la rend impropre à la consommation. L'Établissement public d'aménagement et de gestion du bassin du versant de l'Aulne (Epaga) lance une campagne d'analyses pour remédier à la situation et attirer des pêcheurs à pied.

Jean-Marc Joret, pêcheur à pied, a ramassé 60 palourdes dans l'estuaire du Faou.



C'est un trésor envasé dans l'estuaire du Faou. Un important gisement de palourdes, dans le secteur de Verveur Vian, à Hanvec, où Jean-Marc Joret, pêcheur à pied, n'a pas mis plus de 30 minutes pour récupérer 60 palourdes malgré la présence abondante d'algues vertes. « On n'a pas vraiment évalué la taille du gisement, mais il y en a beaucoup », confirme Laurianne Rioal, chargée de mission qualité de l'eau à l'Établissement public d'aménagement et de gestion du bassin-versant de l'Aulne (Epaga).

Un trésor tout près, pourtant hors de portée depuis 2012 et le classement de la rivière du Faou en catégorie C. « On est obligés d'aller en baie de Morlaix pour pêcher la palourde », livre Jean-Marc Joret. Pas de pesticides ni de nitrate ici. L'ennemi a un nom : *Escherichia Coli*. Une bactérie fécale d'origine humaine et animale qui se plaît énormément dans l'estuaire du Faou, rendant impropre à la con-

« On est obligés d'aller en baie de Morlaix pour pêcher la palourde. »

Jean-Marc Joret.

sommation ses palourdes.

« On trouve ici la plus grosse teneur en bactérie des bassins-versants de l'Aulne », livre Laurianne Rioal. Sa prolifération a de multiples origines : dysfonctionnement de stations d'épuration communales, mauvais branchement aux réseaux (mélange d'eaux pluviales et usagées), assainissements individuels non conformes, déjections animales au cours d'eau ou encore mauvaise gestion des effluents d'élevage.

Un protocole strict

L'Epaga a pris le problème à bras-le-corps. La structure s'est rapprochée de pêcheurs à pied pour exposer le problème et trouver une solution. Première étape : lancer une campagne de prélèvements dans le secteur du Verveur Vian grâce à l'autorisation express que leur ont accordée les Affaires maritimes. « On pêchera 60 palourdes tous les deux mois »,

estime Laurianne Rioal. Le protocole est strict.

Après un premier lavement à l'eau, elles sont placées dans deux sachets. « En moins de quatre heures, elles doivent être remises au laboratoire de Quimper ». Pendant le voyage, les échantillons doivent être conservés à une température comprise entre 0 et 10 °C. Les premiers résultats sont attendus dans moins d'une semaine.

Des analyses approfondies

En plus d'indiquer le taux de présence de la bactérie dans les palourdes, ils devront permettre de déterminer leur origine : bovine, canidée ou humaine. « C'est la raison pour laquelle les échantillons sont séparés en deux groupes dès le prélèvement », indique Laurianne Rioal. Le premier pour l'évaluation du taux, le deuxième pour l'origine.

Cette campagne doit permettre de dresser l'état des lieux avant la mise

en place d'un plan de bataille. Pour autant, des chantiers sont déjà prévus chez des éleveurs de bovins des environs. « Des clôtures et des bacs seront installés », pour que les bovins ne s'abreuvent plus directement dans le cours d'eau.

Comme souvent, l'enjeu est écologique mais aussi économique. Améliorer la qualité de l'eau permettra d'autoriser la pêche à la palourde dans l'estuaire du Faou. « Pourquoi pas, à terme, créer un label Palourdes du Faou », imagine même Laurianne Rioal.

Et tout peut aller très vite. La bactérie ne survit que 72 heures dans l'eau salée, si bien que les résultats des premières mesures seront vérifiables moins d'une semaine après leur application.

« Le seul frein pourrait venir de l'État, soulève Laurianne Rioal. Mais jusqu'à présent, les instances ont été assez réactives ».