

## CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

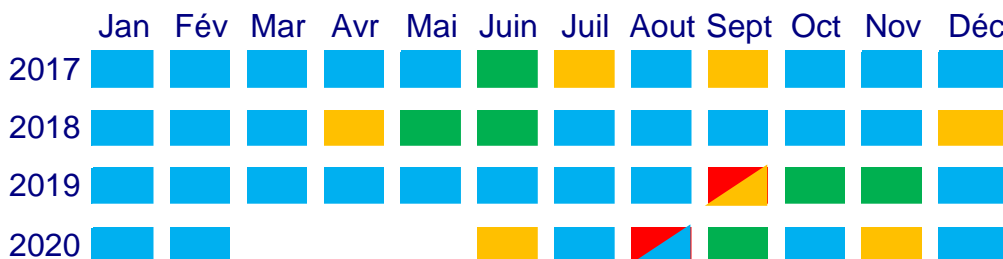
Classement du site au 1er janvier 2019

pêche à pied  
**Déconseillée**



Des épisodes de contamination peuvent survenir, ne garantissant pas une sécurité sanitaire satisfaisante. En conséquence, la cuisson des coquillages pêchés est vivement recommandée.

### HISTORIQUE DE LA QUALITÉ DU SITE



### RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 1 décembre 2020

RÉSULTAT : 45 Escherichia coli (UFC / 100 g CLI)

INTERPRÉTATION SANITAIRE **Bonne Qualité**

<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 700	Entre 700 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson recommandée	Autorisée, mais cuisson indispensable	Interdite

#### Conseils pratiques :

- Ne pas pêcher de coquillages après un épisode de fortes pluies.
- Eloignez-vous des rejets, des émissaires, des zones de mouillage.
- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche.
- Transportez et conservez les coquillages au frais (max 10°C).
- Consommez les coquillages moins de 24 h après la pêche et assurez-vous qu'ils sont restés vivants jusqu'à leur préparation.

La Roche / Yon, le 4 décembre 2020

P/le directeur de la santé publique et  
environnementale et par délégation  
Le responsable de département,



Jean-Marc DI GUARDIA



Informations complémentaires : [www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr](http://www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr) - Mail : [ARS-DT85-SPE@ars.sante.fr](mailto:ARS-DT85-SPE@ars.sante.fr)  
Agence Régionale de Santé- Délégation Territoriale Vendée -185 bd Maréchal Leclerc -85023 La ROCHE-SUR-YON  
Tél. 02 72 01 57 41

**INFORMATIONS À AFFICHER À LA MAIRIE**

**INFORMATIONS À AFFICHER SUR LES LIEUX D'ACCÈS AUX GISEMENTS DE COQUILLAGES**