

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

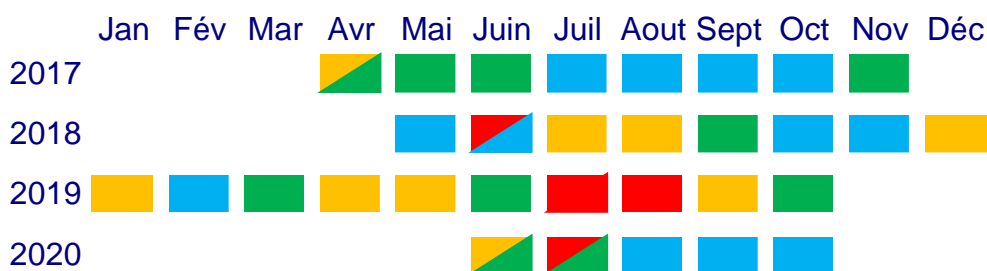
Classement du site au 1er janvier 2019

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 octobre 2020

RÉSULTAT : < 67 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 2 octobre 2020

P/ Le Directeur Général,
Le Délégué territorial de la Vendée,

Étienne LE MAIGAT



Informations complémentaires : www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr - Mail : 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