

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

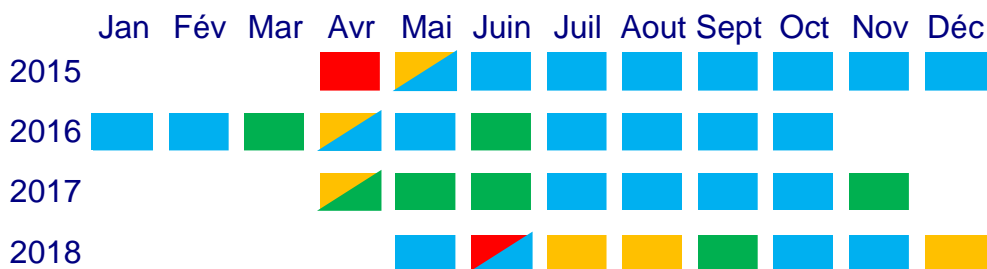
Classement du site au 1er janvier 2018

pêche à pied  
**Déconseillée**



L'historique du suivi de la qualité de ce site montre que des épisodes de contamination, peuvent survenir, ne garantissant pas une sécurité sanitaire satisfaisante. En conséquence, une cuisson soutenue des coquillages pêchés est préférable avant consommation.

### HISTORIQUE DE LA QUALITÉ DU SITE



### RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 7 décembre 2018

RÉSULTAT : 3 900 Escherichia coli / 100 g C.L.I.

INTERPRÉTATION SANITAIRE **Qualité Médiocre**

<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 1000	Entre 1000 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson avant consommation recommandée		Interdite

#### Conseils pratiques :

- 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, 10 décembre 2018

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

Étienne LE MAIGAT



Informations complémentaires : <https://www.ars.paysdelaloire.sante.fr> - Mail : ARS-DT85-SSPE@ars.sante.fr  
Agence Régionale de Santé- Délégation territoriale Vendée -185 bd Maréchal Leclerc -85023 La ROCHE-SUR-YON  
Tél. 02 72 01 57 00

**INFORMATIONS À AFFICHER À LA MAIRIE**

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