

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

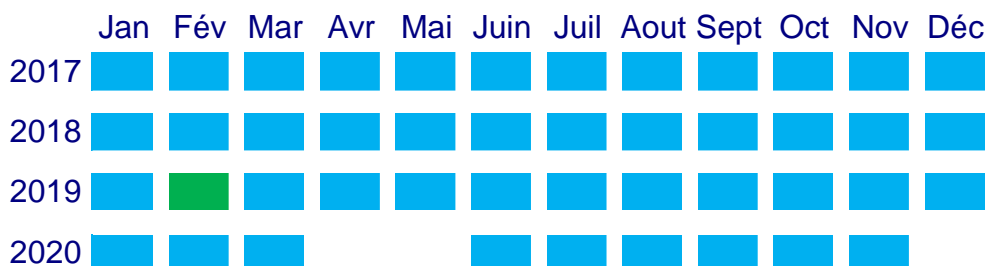
Classement du site au 1er janvier 2019

pêche à pied
Autorisée



La pêche à pied peut être
pratiquée sans risque sanitaire.
La consommation directe des
coquillages est possible.

HISTORIQUE DE LA QUALITE DU SITE



RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : **16 novembre 2020**

RÉSULTAT : **< 67** **Escherichia coli (UFC / 100 g CLI)**

INTERPRÉTATION SANITAIRE **Bonne Qualité**

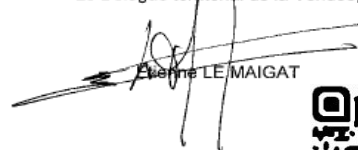
<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 700	Entre 700 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson recommandée	Autorisée, mais cuisson indispensable	Interdite

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 **18 novembre 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