

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 QUALITÉ DU SITE

	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
2018												
2019												
2020												
2021												

RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 3 mars 2021

RÉSULTAT : 20 Escherichia coli (UFC / 100 g CLI)

INTERPRÉTATION SANITAIRE **Bonne Qualité**

E.coli / 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 15 mars 2021

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 - 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