

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR



**VIGILANCE
SANITAIRE**

En saturant les ouvrages d'assainissement, les précipitations abondantes des jours précédents peuvent entraîner des pollutions vers le milieu naturel. Les coquillages peuvent donc être contaminés par des bactéries ou virus dangereux pour la santé.

IL EST DONC TOUJOURS PREFERABLE DE NE PAS PECHER LES JOURS QUI SUIVENT DE FORTES PLUIES.

En revanche, les coquillages issus des sites de production professionnelle font l'objet de purification en bassins.

RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 12 février 2025

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

INTERPRÉTATION SANITAIRE : **Qualité Correcte**

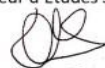
<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 700	Entre 700 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Correcte	Moyenne Légère contamination	Médiocre Contamination significative	Mauvaise Forte contamination
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson recommandée	Autorisée, 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-sur-Yon, le 17 février 2025

P/ La Directrice de la Santé Publique
et Environnementale
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires,



Denis REDÉGER



Informations complémentaires : www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr - Mail : ARS-PDL-SE-EAUX-LOISIRS@ars.sante.fr
Agence Régionale de Santé- Délégation Territoriale Vendée - 185 bd Maréchal Leclerc - 85023 La ROCHE-SUR-YON
Tél. 02 72 01 57 36

INFORMATIONS A AFFICHER A LA MAIRIE

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