

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

Classement du site au 1er janvier 2025  
(basé sur les analyses 2022/2023/2024)

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 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| 2022 |     |     |     |     |     |      |      |      |      |     |     |     |
| 2023 |     |     |     |     |     |      |      |      |      |     |     |     |
| 2024 |     |     |     |     |     |      |      |      |      |     |     |     |
| 2025 |     |     |     |     |     |      |      |      |      |     |     |     |

### RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 12 août 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<br>Légère contamination        | Médiocre<br>Contamination significative  | Mauvaise<br>Forte contamination |
| Pratique de la<br>pêche | Autorisée<br>sans restriction | Autorisée, mais cuisson<br>recommandée | Autorisée, mais cuisson<br>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 14 août 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](http://www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr) - Mail : [ARS-PDL-SE-EAUX-LOISIRS@ars.sante.fr](mailto: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**