

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

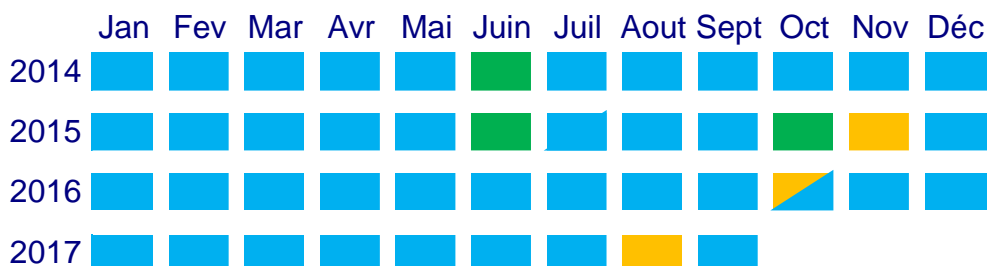
Classement du site au 1er janvier 2017

pêche à pied  
**Tolérée**



Des épisodes de contamination, peu nombreux, peuvent survenir, ne garantissant pas une sécurité sanitaire satisfaisante. En conséquence, il est préférable de cuire les coquillages pêchés avant consommation.

### HISTORIQUE DE LA QUALITE DU SITE



### RESULTAT DU DERNIER PRELEVEMENT

DATE : 7 septembre 2017

RESULTAT : < 67 Escherichia coli / 100 g C.L.I.

INTERPRETATION SANITAIRE **Bonne Qualité**

| <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, 11 septembre 2017

P/ La Directrice Générale,  
Le Délégué territorial de la Vendée,

Éveline LE MAIGAT



Informations complémentaires : <http://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

**INFORMATIONS A AFFICHER A LA MAIRIE**

**INFORMATIONS A AFFICHER SUR LES LIEUX D'ACCES AUX GISEMENTS DE COQUILLAGES**