

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

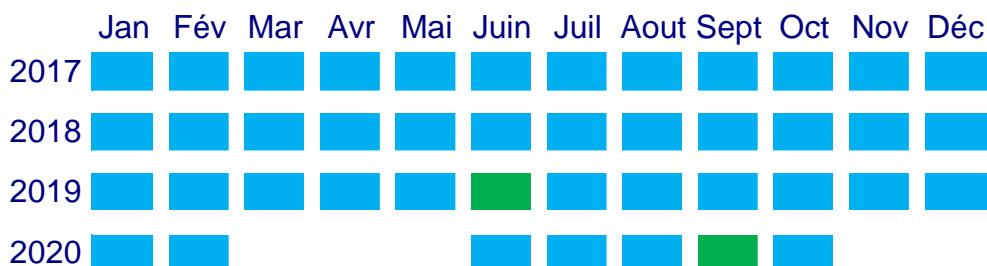
Classement du site au 1er janvier 2019

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 : **2 octobre 2020**

RÉSULTAT : **180** **Escherichia coli (UFC / 100 g CLI)**

INTERPRÉTATION SANITAIRE **Bonne Qualité**

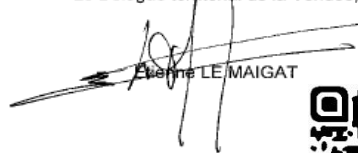
<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 700	Entre 700 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson recommandée	Autorisée, mais cuisson indispensable	Interdite

#### 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 **5 octobre 2020**

P/ Le Directeur Général,  
Le Délégué territorial de la Vendée,

  
Étienne LE MAIGAT



Informations complémentaires : [www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr](http://www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr) - Mail : [ARS-DT85-SPE@ars.sante.fr](mailto: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**