

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

Classement du site au 1er janvier 2022
(basé sur analyses 2019 / 2020 / 2021)

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

	Jan	Fev	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
2019	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2020	■	■	■	X	X	■	■	■	■	■	■	■
2021	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2022	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

RESULTAT DU DERNIER PRELEVEMENT

DATE : 2 août 2022
 RESULTAT : 67 Escherichia coli / 100 g C.L.I.
 INTERPRETATION SANITAIRE **Qualité correcte**

E.coli / 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 consommation	cuisson avant recommandée	Interdite

Conseils pratiques :

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux,
- Eloignez-vous des rejets et des émissaires ,
- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche,
- Transportez et conservez les coquillages au frais (10°C),
- Consommez les coquillages moins de 24 h après la pêche et assurez-vous

NANTES, le 30 août 2022

Le Directeur Général Adjoint
Directeur de la Santé Publique
et Environnementale

Nicolas DURAND

Informations complémentaires : www.pays-de-la-loire.ars.sante.fr - Mail : ars-pdl-se-eaux-loisirs@ars.sante.fr
 Agence Régionale de Santé - DSPE - Pôle régional Eaux de loisirs - CS 56233 - 44262 Nantes Cedex 2
 Téléphone : 02. 49. 10. 41. 21

INFORMATIONS A AFFICHER A LA MAIRIE

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