

Coquillage surveillé : Huîtres

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

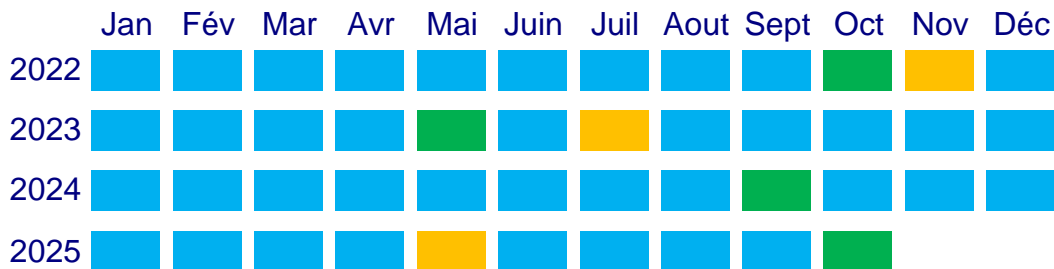
Classement du site au 1er janvier 2025  
 (basé sur les analyses 2022/2023/2024)

pêche à pied  
**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



### RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 6 octobre 2025

RÉSULTAT : 340 *Escherichia coli* (UFC / 100 g CLI)

INTERPRÉTATION SANITAIRE : **Qualité Moyenne**

<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.

Nantes, le 9 octobre 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**