

Coquillage surveillé : Huîtres

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

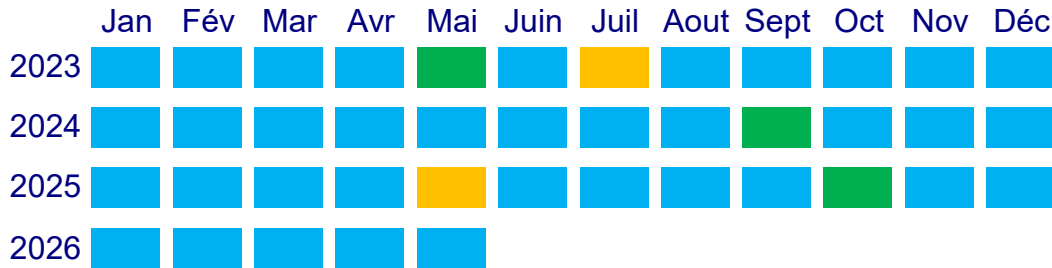
Classement du site au 1er janvier 2026
 (basé sur les analyses 2023/2024/2025)

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 QUALITÉ DU SITE



RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 5 mai 2026

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 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 11 mai 2026

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 - Mail : 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