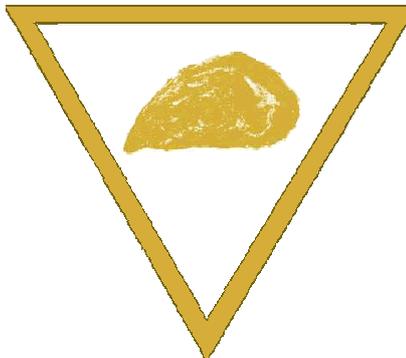




**CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR**

Classement du site au 1er janvier 2017

Pêche à pied  
**Déconseillée**



L'historique du suivi de la qualité de ce site montre que des épisodes de contamination, peuvent survenir, ne garantissant pas une sécurité sanitaire satisfaisante. En conséquence, une cuisson soutenue des coquillages pêchés est préférable avant consommation.

**HISTORIQUE DE LA QUALITE DU SITE**



**RESULTAT DU DERNIER PRELEVEMENT**

DATE : 9 mai 2017  
RESULTAT : 17 Escherichia coli / 100 g C.L.I.

INTERPRETATION SANITAIRE **Qualité correcte**

E.coli / 100g	Inférieur ou égal à 230	Supérieur à 230 et inférieur à 1000	Entre 1000 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Correcte	Moyenne Légère contamination	Médiocre	Mauvaise
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais consommation	cuisson avant recommandée	Interdite

**Conseils pratiques :**

- 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 qu'ils sont restés vivants jusqu'à leur préparation.

NANTES, le 15 mai 2017

P/La directrice générale, par délégation,  
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires,

Rodrigue LÉTORT

Informations complémentaires : <http://www.ars.paysdelaloire.sante.fr> - Mail : ARS-DT44-SSPE@ars.sante.fr  
Agence Régionale de Santé- Délégation territoriale de la Loire-Atlantique - CS 56233 - 44262 Nantes Cedex 2

**INFORMATIONS A AFFICHER A LA MAIRIE**

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