Agence Régionale de Santé
Pays de la Loire

Département Santé Publique et Environnementale de Vendée

Commune : NOIRMOUTIER EN L'ILE
Site : L'Herbaudière

Coquillage surveillé : Huîtres

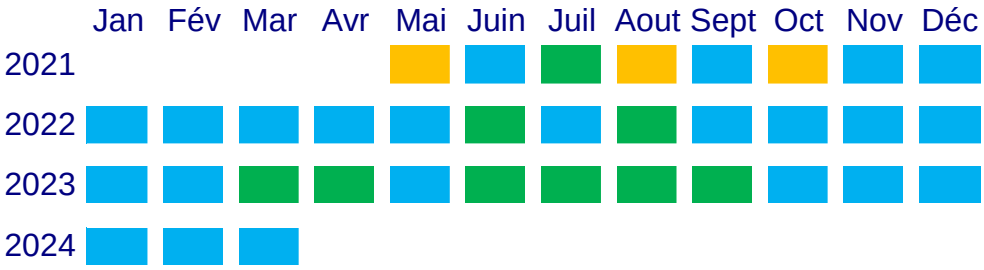
CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

Classement du site au 1er janvier 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 QUALITÉ DU SITE



RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : **12 mars 2024**

RÉSULTAT : < **67** **Escherichia coli (UFC / 100 g CLI)**

INTERPRÉTATION SANITAIRE **Bonne Qualité**

E.coli / 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 (max10°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 **13 mars 2024**

P/ La Directrice de la Santé Publique et Environnementale
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires,

Denis REDEGER

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 À AFFICHER À LA MAIRIE

INFORMATIONS À AFFICHER SUR LES LIEUX D'ACCÈS AUX GISEMENTS DE COQUILLAGES