

Coquillage surveillé : Coques

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

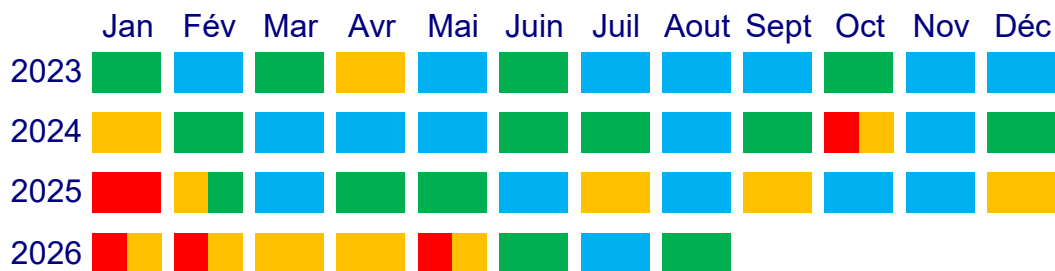
Par arrêté préfectoral n° 60/2025 du 3 novembre 2025, la zone de production conchylicole 44.07.01 'Pointe de Penchâteau' pour les coquillages du groupe 2 est classée B pour l'année 2025.

pêche à pied
Déconseillée



Des épisodes de contamination peuvent survenir, ne garantissant pas une sécurité sanitaire satisfaisante. En conséquence, la cuisson des coquillages pêchés est vivement recommandée.

HISTORIQUE DE LA QUALITÉ DU SITE



RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 18 août 2026

RÉSULTAT : 380 *Escherichia coli* (UFC / 100 g CLI)

INTERPRÉTATION SANITAIRE : **Qualité Moyenne**

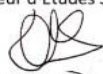
<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 700	Entre 700 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Correcte	Moyenne Légère contamination	Médiocre Contamination significative	Mauvaise Forte contamination
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson recommandée	Autorisée, 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 20 août 2026

P/ La Directrice de la Santé Publique
et Environnementale
L'Ingénieur d'Études 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 A AFFICHER A LA MAIRIE

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