

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

QUALITE DU DERNIER PRELEVEMENT MENSUEL

Date	Coefficient de marée	Résultat E.coli	Interprétation sanitaire
3 novembre 2017	91	18	QUALITE SATISFAISANTE

Tableau d'interprétation des résultats

E.coli/100g CLJ (*)	inférieur ou égal à 230	supérieur à 230 et inférieur à 1000	supérieur à 1000 et inférieur à 4600	supérieur à 4600
Qualité	Satisfaisante	Moyenne Légère contamination	Médiocre Contamination significative	Mauvaise Contamination excessive
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson avant consommation recommandée	Tolérée, mais cuisson indispensable	Interdite

(*) Escherichia coli / 100g de chair et liquide intervalvaire de coquillages



ALERTES

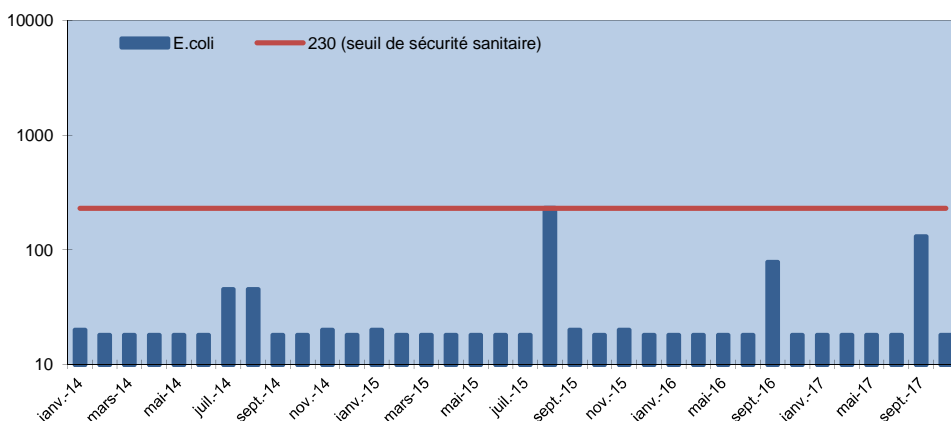
Les derniers résultats du suivi des paramètres du phytoplancton par l'Ifremer (prélèvement du 30 octobre 2017) **montrent la présence de contamination des coquillages par les toxines réglementées**. Ces résultats sont actualisés chaque semaine et disponibles sur le site de la Préfecture du Morbihan :

à <http://www.morbihan.gouv.fr/Politiques-publiques/Mer-littoral-et-securite-maritime/Alertes-sanitaires-sur-les-coquillages>

QUALITE GLOBALE DE LA ZONE DE PÊCHE (historique et classement sanitaire)

La qualité sanitaire du gisement est évaluée sur la base des analyses de suivi bactériologique effectuée sur les trois dernières années et actualisée tous les six mois. Les sites sont classés en 4 catégories :

- Qualité bonne : la pêche à pied est autorisée sans restrictions particulières.
- Qualité moyenne : la pêche à pied est tolérée.
- Qualité médiocre : la pêche à pied est déconseillée.
- Qualité mauvaise à très mauvaise : la pêche à pied est interdite.



La qualité bactériologique du site est :

**Bonne
Qualité**

