

Service émetteur : Délégation départementale du Finistère
Département santé environnement

à Monsieur le maire
29 170 FOUESNANT

Affaire suivie par: Thomas KEREBEL / Yoann GEIGER
Courriel : thomas.kerebel@ars.sante.fr / yoann.geiger@ars.sante.fr
Téléphone : 02.98.64.50.87 / 02.98.64.50.84
Télécopie : 02.98.95.19.25

P.J. : 1 fiche-bilan

Date : 12 NOV. 2018

Objet : Pêche récréative - qualité bactériologique des coquillages

J'ai l'honneur de vous informer ci-dessous du résultat de l'analyse microbiologique des coquillages enregistré courant novembre 2018 sur le point de surveillance situé sur le littoral de votre commune:

PRELEVEMENT			RÉSULTATS /100 g		interprétation ponctuelle
Point	Date	Espèce	<i>Escherichia coli</i>	Norme	
Pointe de Moustierlin	05/11/18	Moules	330	230	légère contamination

Ce résultat ponctuel n'est représentatif que de la qualité des coquillages au moment même de leur prélèvement. La situation sanitaire de la zone ne peut être appréciée que sur la base d'un nombre représentatif d'analyses (voir le tableau suivant):

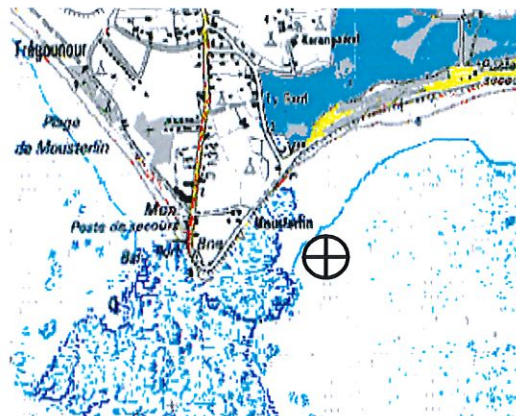
Distribution statistique des résultats d'analyses <i>Escherichia coli</i> / 100g de chair et de liquide intervalvaire					-interprétation -total analyses -classement
< 230	de 230 à 1000	de 1000 à 4600	de 4600 à 46 000	> 46 000	
nombre 16	12	7	0	0	qualité médiocre 35
% 45,71	34,29	20,00	0,00	0,00	B

L'ensemble de ces résultats est présenté graphiquement sur la fiche-bilan ci-jointe qui permet en outre d'en observer l'évolution temporelle.

Le directeur,

Jean-Paul MONGEAT

INFORMATION SANITAIRE : PECHE A PIED RECREATIVE DES COQUILLAGES



Commune : FOUESNANT
 Lieu : Pointe de Moustérlin
 Coquillage suivi : Moules

Pour plus d'informations consultez le site INTERNET <http://www.pecheapied-responsable.fr>

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

Site Déconseillé Site Déconseillé Site Déconseillé

SITE DECONSEILLE
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FORT ET REGULIER

Localisation / Environnement

Point pouvant subir l'impact de l'exutoire des marais et de l'émissaire pluvial de la pointe de Moustérlin.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

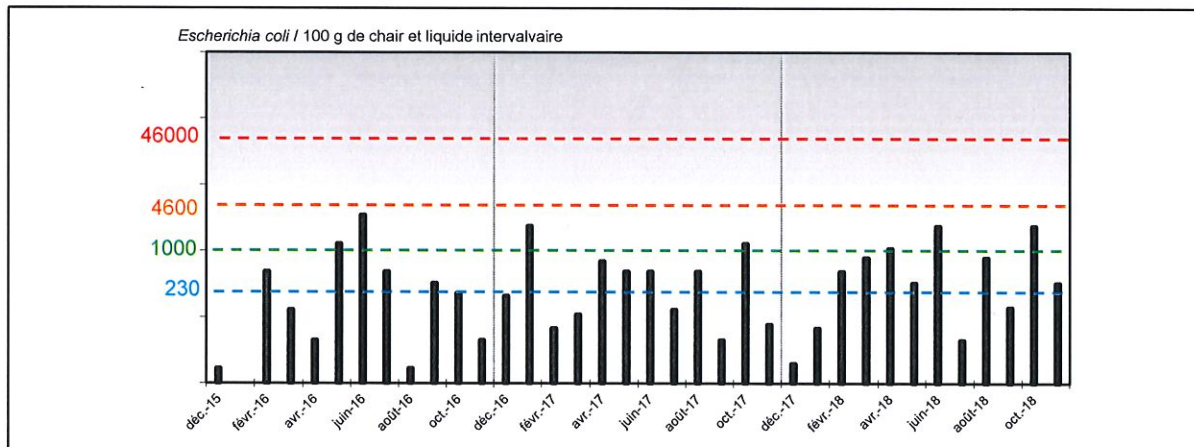


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
Classes	≤ 230	230 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	16	12	7	0	0
Fréquences	45,7%	34,3%	20,0%	0,0%	0,0%

Conclusion

La consommation de coquillages ne peut être considérée comme sans risque pour la santé. La cuisson ne peut que réduire ce risque sans pour cela le supprimer.

