



**ATS**

ADMINISTRATION TERRITORIALE  
DE SANTE

Service Santé-Environnement

**RESULTATS D'ANALYSE DU CONTRÔLE SANITAIRE DES COQUILLAGES  
RECOLTES POUR LA PECHE A PIED DE LOISIR**

*Document destiné à l'affichage sur le lieu de collecte pour information du public*

**INFORMATIONS GENERALES**

COMMUNE :	<b>SAINT PIERRE</b>
N° D'ANALYSE :	<b>2023-0821</b>
POINT DE SURVEILLANCE :	<b>POINTE BLANCHE</b>
DATE DE PRELEVEMENT :	<b>17 juillet 2023</b>
PRELEVEUR :	<b>Sahondra RAMANANTSOA</b>
DATE D'ANALYSE :	<b>18 juillet 2023</b>
LABORATOIRE D'ANALYSE (1) :	<b>DTAM</b>

(1) respect  
des normes  
AFNOR  
résultats  
non  
COFRAC  
laboratoire  
DTAM non  
agréé par le  
ministère de  
la santé

PARAMETRES	NORMES SANTAIRES	Bigorneaux
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :		
Escherichia coli / 100g	Voir fiche	80
Pour information : Salmonelles / g	Absence 25 g	NR

Arrêté du 2 juillet 1996 modifié fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate  
Règlement (CE) n° 853 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

**CONCLUSION SANITAIRE :**  
**Résultat conforme pour les bigorneaux**

**CONSEILS AUX RAMASSEURS :**

- Bien choisir le site
- Pêcher des spécimens vivants et en bon état
- Conservez-les au frais le temps de la pêche et jusqu'à leur préparation - Consommez-les moins de 24 heures après la pêche
- Le risque de contamination microbologique peut être réduit en cuisant quelques minutes vos coquillages

**Pour plus de renseignements :**  
**ATS ou site internet**

[www.baignades.sante.gouv.fr](http://www.baignades.sante.gouv.fr)

et

[www.pecheapied-responsable.fr](http://www.pecheapied-responsable.fr)



Tél. : 05 08 41 16 90 – fax : 05 08 41 16 91  
BP 4333 Bd Port en Bessin  
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Pour la Directrice de l'ATS  
L'Ingénieure sanitaire,

**Sahondra RAMANANTSOA**  
**Signé**

COQUILLAGES RECOLTES POUR LA PECHE A PIED DE LOISIR

**NORMES SANITAIRES**

**Paramètres microbiologiques**

- **Escherichia coli dans la chair et le liquide intervalvaire**

SEUIL (E.coli / 100 g de CLI)	INTERPRETATION SANITAIRE	CONSIGNE SANITAIRE
< 230 E.coli	Résultat conforme	Pratique de la pêche à pied autorisée <b>sans restriction</b>
≥ 230 et < 700 E.coli	Contamination légère	Pratique de la pêche à pied tolérée <b>mais consommation de préférence après cuisson</b>
≥ 700 et < 4600 E.coli	Contamination significative	Pratique de la pêche à pied déconseillée <b>et consommation uniquement après cuisson</b>
≥ 4600 et < 46 000 E.coli	Forte contamination	Coquillages <b>impropres à la consommation</b> : la cueillette des coquillages sur le site est interdite
≥ 46 000 E.coli	Contamination massive	

*Arrêté du 2 juillet 1996 modifié fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate*

*Règlement modifié (CE) n° 854 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*