

Service émetteur : Délégation départementale du Finistère  
Département veille et sécurité  
sanitaires et environnementales  
Pôle santé environnement

Affaire suivie par: Thomas KEREBEL  
Courriel : thomas.kerebel@ars.sante.fr  
Téléphone : 02.98.64.50.87  
Télécopie : 02.98.95.19.25

P.J. : 1 fiche-bilan

Date : 30/03/16

Objet : Pêche récréative - qualité bactériologique des coquillages

à Monsieur le maire  
29 430 TREFLEZ



J'ai l'honneur de vous informer ci-dessous du résultat de l'analyse microbiologique  
des coquillages enregistré courant mars 2016 sur le point de surveillance  
situé sur le littoral de votre commune:

Point	PRELEVEMENT		RÉSULTATS /100 g		interprétation ponctuelle
	Date	Espèce	<i>Escherichia coli</i>	Norme	
Keremma	23/03/16	Coques	17	230	conforme

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):

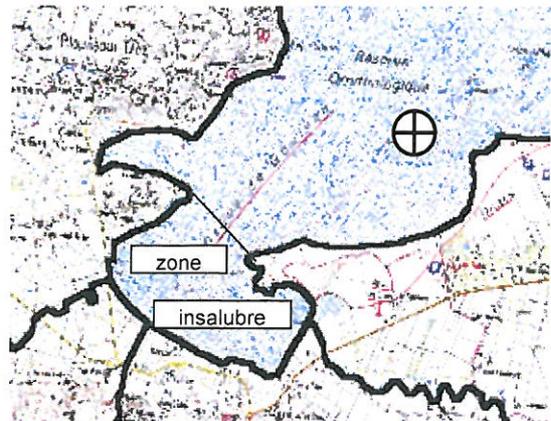
Distribution statistique des résultats d'analyses <i>Escherichia coli</i> / 100g de chair et de liquide intervalvaire					-interprétation
≤ 230	de 230 à 1000	de 1000 à 4600	de 4600 à 46 000	> 46 000	-total analyses
nombre 18	7	1	0	0	-classement
% 69,23	26,92	3,85	0,00	0,00	qualité moyenne 26 B(-->A)

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

Pour le directeur,  
l'ingénieur général du génie sanitaire,

Brigitte YVON

# INFORMATION SANITAIRE : PECHE A PIED RECREATIVE DES COQUILLAGES



**Commune :** GOULVEN - TREFLEZ  
**Lieu :** Keremma  
**Coquillage suivi :** Coques

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

Site Toléré Site Toléré

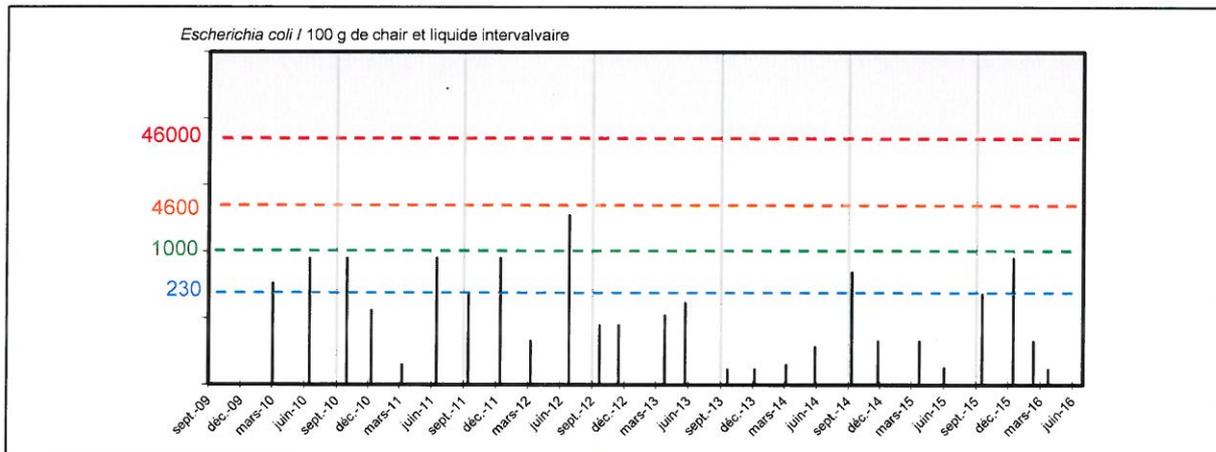
**SITE TOLERE**  
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

**RISQUE SANITAIRE FAIBLE**

## Localisation / Environnement

L'anse de GOULVEN est interdite à tout ramassage de coquillages par arrêté préfectoral en date du 20 février 1997 pour prévenir les risques sanitaires. La zone de Keremma est située au Nord-Est de ce secteur.

## 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	18	7	1	0	0
Fréquences	69,2%	26,9%	3,8%	0,0%	0,0%

## Conclusion

La consommation de coquillages ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.

