

**Commune:** PLENEUF-VAL-ANDRE  
**Lieu:** Pointe de Pléneuf  
**Coquillage:** Moules (*Mytilus galloprovincialis*)

Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé Site Autorisé

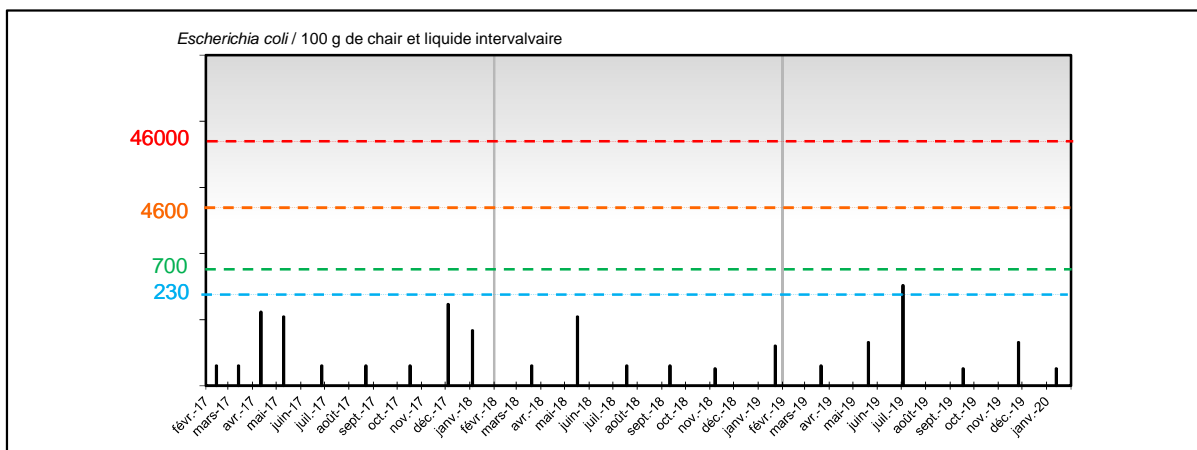
**SITE AUTORISE**

PAS DE RISQUE SANITAIRE

**Localisation / Environnement**

Ce gisement est situé à la pointe de Pléneuf derrière le petit port de Piégu. Il est très fréquenté par les plaisanciers en période de grandes marées. L'émissaire du rejet en mer de la station d'épuration de Pléneuf-Val-André se situe à proximité. La pêche à pied de coquillages est interdite par arrêté préfectoral du 22 septembre 2016 dans un rayon de 200 m à partir du point de rejet de l'émissaire.

**Evolution des résultats d'analyses bactériologiques**



**Tableau de répartition**

| Paramètre  | Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire |              |               |                 |               |
|------------|--|--------------|---------------|-----------------|---------------|
| Classes    | ≤ 230  | 230 et ≤ 700 | 700 et ≤ 4600 | 4600 et ≤ 46000 | > 46000       |
| Qualité    | BONNE  | MOYENNE      | MEDIOCRE      | MAUVAISE        | TRES MAUVAISE |
| Résultats  | 20   | 1            | 0             | 0               | 0             |
| Fréquences | 95,2%  | 4,8%         | 0,0%          | 0,0%            | 0,0%          |

**Ce gisement est de bonne qualité**

**Dernier résultat**

| DATE       | Nb E.coli/100g CLI | Normes *              |
|------------|--------------------|-----------------------|
| 13/01/2020 | 18                 | ≤230 Ecolli /100g CLI |

Le dernier résultat est conforme aux normes exigées pour une consommation humaine.

**Conclusion**

Ce gisement est globalement de bonne qualité bactériologique. Un résultat de qualité moyenne a été relevé en juillet 2019. Compte tenu de la qualité stable de ce gisement la fréquence de prélèvements est bimestrielle.

**Consommation directe des coquillages possible sans risque sanitaire**