

Les études sanitaires et la pêche à pied professionnelle : l'exemple de Bonne Anse en Charente-Maritime



Tout coquillage mis en vente est issu d'une zone de production (gisement naturel ou concession) classée et surveillée au niveau sanitaire. Quatre classements sont définis de A à D par ordre décroissant de salubrité, du classement A (bonne qualité) autorisant la commercialisation directe des coquillages, au classement D (très mauvaise qualité). Pour définir ce classement, une étude sanitaire est préalablement conduite par l'Ifremer sur demande de l'Administration. L'étude sanitaire réalisée à Bonne Anse en Charente-Maritime, a abouti en 2009 à un arrêté préfectoral classant en B le gisement de palourdes. Aujourd'hui, la qualité sanitaire de la zone est surveillée régulièrement par l'Ifremer, et environ 25 pêcheurs à pied professionnels exploitent le gisement.

Auteurs du document : Piquet, Jean-come

Obtenir le document : Poster présenté 39ème Salon National du Matériel Ostréicole, Mytilicole, Cultures Marines et

Pêche - 21-23 Mai 2011 - La Tremblade

Mots clés : Etude sanitaire, Pêche à pied professionnelle, Charente-Maritime, Bonne Anse, Escherichia coli, Cadmium

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE

Date : 2011

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : 2011 Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00048/15965/13405.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00048/15965/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-etudes-sanitaires-et-la-peche-a-pied-professionnelle-l-exemple-de-bonne-anse-en-charente-maritim0>

Evaluer cette notice: