Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

Établissement Public à caractère Industriel et Commercial



BULLETIN D'ALERTE REMI-RESEAU DE SURVEILLANCE MICROBIOLOGIQUE

LER MPL Lorient 8 rue François Toullec 56100 LORIENT 02 97 87 38 00

MAINTIEN D'ALERTE DE NIVEAU 2

Zone 56.09.3 « Rivière de Crac'h - Les Presses »

Classée A pour le groupe 2

Date: 22/12/2023

Observations et commentaires :

La contamination bactérienne détectée dans l'échantillon de palourdes prélevé le 18/12/2023 dans la zone de production citée ci-dessus est en diminution (voir résultats joints).

En conséquence, le dispositif d'alerte REMI (niveau 2) est maintenu jusqu'à obtention de deux séries consécutives de résultats inférieurs ou égaux à la valeur seuil de 230 E. coli / 100 g C.L.I (zone A).

Le point de la zone sera échantillonné en semaine n°52, sous réserve de conditions d'accès favorables.

Tableau des résultats d'analyse

Date de prélèvement	Classement - Groupe - Nom du point - Code - Coquillage	N° d'analyse	Nombre d' <i>E. coli</i> *
14/11/2023	A - GR2 - Les Presses - 057-P-005 - Palourde	E231107548	900 **
24/11/2023	A - GR2 - Les Presses - 057-P-005 - Palourde	E231169528	< 67 **
27/11/2023	A - GR2 - Les Presses - 057-P-005 - Palourde	E231176351	1000 **
12/12/2023	A - GR2 - Les Presses - 057-P-005 - Palourde	E231216742	1800 **
18/12/2023	A - GR2 - Les Presses - 057-P-005 - Palourde	E231280379	110 ***

^{*} Résultat exprimé : nombre d'Escherichia coli / 100 g. de Chair et de Liquide Intervalvaire

Analyses réalisées par le Laboratoire Départemental d'Analyses du Morbihan – GIP Inovalys, laboratoire agréé par le Ministère en charge de l'agriculture pour le dénombrement des Escherichia coli dans les mollusques bivalves.

Les rapports d'essai correspondant à ces analyses peuvent vous être transmis sur demande.

la responsable du laboratoire LER/MPL,

C. Treguier





22.12.2023

^{**} Méthode d'analyse : NF V 08-106

^{***} Méthode d'analyse : NF EN ISO 16649-3