

## LER/Bretagne Occidentale

Place de la Croix  
BP 40537  
29187 Concarneau  
+33 (0)2 98 10 42 80

# ALERTE DECLENCHEE NIVEAU 1

**Zone 2956.08.100, La Laïta aval - Groupe 3**

**Date : 04/03/2022**

### Observations et commentaires :

Une contamination a été détectée (voir résultat joint) dans l'échantillon d'huîtres prélevé le 01/03/2022 dans la zone de production 2956.08.100, La Laïta aval, classée B pour le groupe 3.

Le résultat obtenu dépasse la valeur seuil de **4 600 E. coli / 100 g C.L.I** pour le déclenchement de l'alerte N1.

En conséquence, le **dispositif d'alerte REMI (niveau 1)** est déclenché dans cette zone.

Les points **Porsmoric (a) et Anse de Stervilin** seront échantillonnés le plus tôt possible, sous réserve de conditions d'accès favorables.

### Tableau des résultats d'analyse :

Date de prélèvement	Zone de production			Coquillage prélevé	N° d'analyse	Nombre d'E. coli *
	Nom	N° - classement	nom des points			
01/03/2022	La Laïta aval	2956.08.100	Porsmoric (a)	huîtres	22022801898703	<b>4900</b>
01/03/2022	La Laïta aval	2956.08.100	Anse de Stervilin	huîtres	22022801898702	1700
01/03/2022	La Laïta aval	2956.08.100	Laïta amont	coques	22022801898701	790

Observations : **les résultats sur les coques (groupe 2) prélevés le même jour sont fournis à titre indicatif .**

\* Résultat exprimé : nombre d'*Escherichia coli* / 100 g. de Chair et de Liquide Intervalvaire  
Méthode d'analyse : NF EN ISO 16649-3

Analyses réalisées par LABOCEA Quimper - 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.

P et P.O. le responsable du LER/BO  
Luc Lebrun

