

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



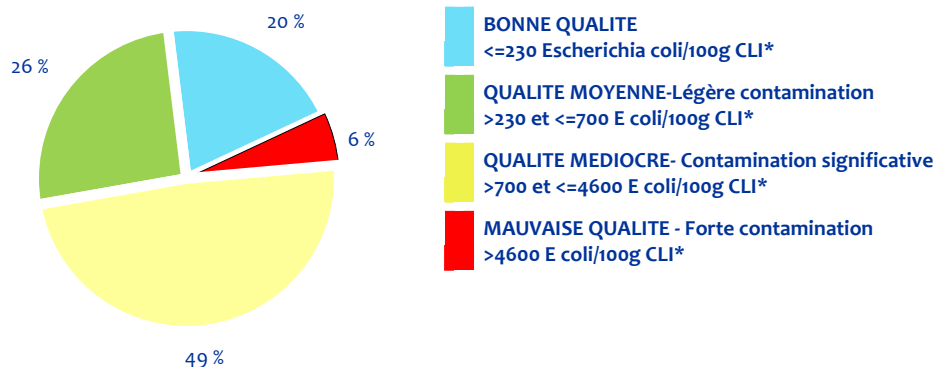
Commune
Site
Coquillage suivi

QUETTEHOU
Gisement face au Vaupreux
Coques



Tout au long de l'année, le service Santé-Environnement de l'ARS contrôle la qualité sanitaire des principaux gisements naturels coquilliers fréquentés par les pêcheurs à pied de loisir.

Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2022/2024 et qualification du gisement



Gisement de QUALITE FLUCTUANTE

L'historique de la qualité du site montre que des épisodes de contamination peuvent survenir. En conséquence, la sécurité sanitaire ne peut être garantie en permanence.

Historique des 12 derniers mois

Dates	03/07/24	27/08/24	16/09/24	14/10/24	12/11/24	11/12/24	13/01/25	10/02/25	11/03/25	09/04/25	12/05/25	23/06/25	25/08/25
E coli/100g CLI*	490	170	3300	3300	3300	3300	1300	780	1300	130	780	220	4000

Résultat du dernier prélèvement

Le 25 août 2025 **4000** Escherichia coli/ 100gCLI*

*CLI: Chair et liquide intervalvaire

LE DERNIER PRÉLÈVEMENT RÉVÈLE UNE FORTE CONTAMINATION. UN RECONTRÔLE EST EN COURS. DANS L'ATTENTE DES RÉSULTATS, LA PÊCHE À PIED DES COQUILLAGES FOUISSEURS EST DÉCONSEILLÉE.

Recommandations sanitaires

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche
- Transportez et conservez vos coquillages au frais
- Consommez vos coquillages dans les 24h suivant la pêche et assurez vous qu'ils sont restés vivants jusqu'à leur préparation
- Cuisez les coquillages avant consommation

Néanmoins, la cuisson permet seulement de réduire les risques microbiologiques et non de les supprimer totalement !



<http://www.normandie.ars.sante.fr>

Saint Lô le 25/08/2025

Pour le Préfet par délégation
L'Ingénieur du Génie Sanitaire,

Signé

Sabrina LEPELTIER