

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

Commune **CARENTAN-LES-MARAIS**  
Site **Gisement Pointe ouest de Brévands**  
Coquillage suivi **Coques**



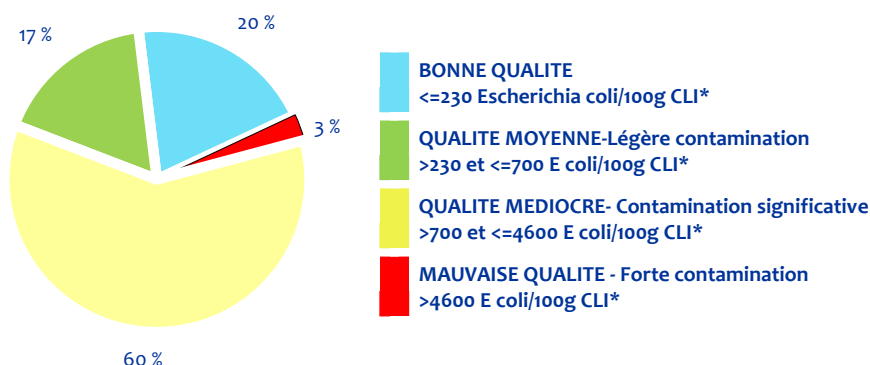
Tout au long de l'année, le service Santé-Environnement de l'ARS contrôle la qualité sanitaire des principaux gisements naturels coquilliers fréquentés par les pêcheurs à pied de loisir.

Depuis le 1er janvier 2018, le suivi de la qualité de ce gisement est assuré conjointement avec la Direction départementale des territoires et de la mer de la Manche dans le cadre de la surveillance des zones de production de coquillages.

**Attention!** La période de pêche sur ce gisement est définie par arrêté préfectoral  
Assurez-vous de l'ouverture du gisement

<http://www.manche.gouv.fr/Politiques-publiques/Mer-littoral-et-peches/Peches-de-loisir>

## Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2019/2021 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	19/08/21	14/09/21	04/10/21	16/11/21	16/12/21	10/01/22	13/01/22	20/01/22	27/01/22	15/02/22	16/03/22	14/04/22	12/05/22	21/06/22	24/06/22	26/07/22	Prélèvement de recontrôle
E coli/100g CLI*	3300	2200	1700	780	3400	13000	7900	1100	3300	780	3300	230	78	7000	78	7900	

### Résultat du dernier prélèvement

Le 26 juillet 2022 **7900** Escherichia coli/ 100gCLI\*

\*CLI: Chair et liquide intervalvaire

**Le dernier prélèvement révèle une forte contamination- Un recontrôle est en cours-**

## Recommandations sanitaires

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraichissez 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 01/08/2022

Pour le Directeur général et par délégation  
L'Ingénieur d'études sanitaires,

**Signé**

Laurent BORDEZ