

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

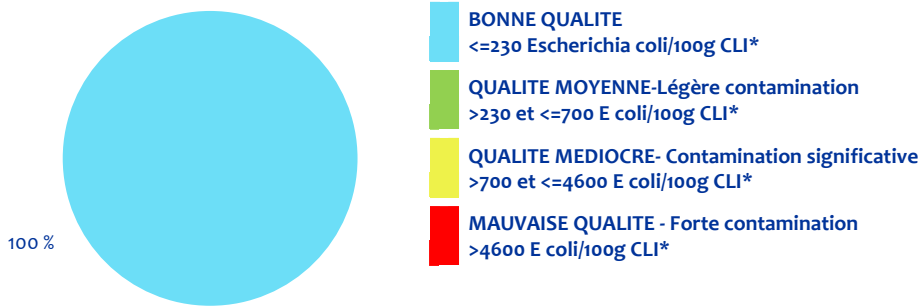


Commune **CHAMPEAUX**  
Site **Gisement face à Sol Roc**  
Coquillage suivi **Moules**



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 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	06/12/21	19/01/22	17/02/22	31/03/22	28/04/22	30/05/22	15/06/22	13/07/22	29/08/22	26/09/22	26/10/22	10/11/22	21/12/22
E coli/100g CLI*	230	490	330	78	<18	<18	330	45	330	130	3300	78	330

Résultat du dernier prélèvement  
Le 21 décembre 2022 **330** Escherichia coli/ 100gCLI\*

\*CLI: Chair et liquide intervalvaire

## 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 28/12/2022

Pour le Directeur général et par délégation  
L'Ingénieur du Génie Sanitaire,

**Signé**

Sabrina LEPELTIER