

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

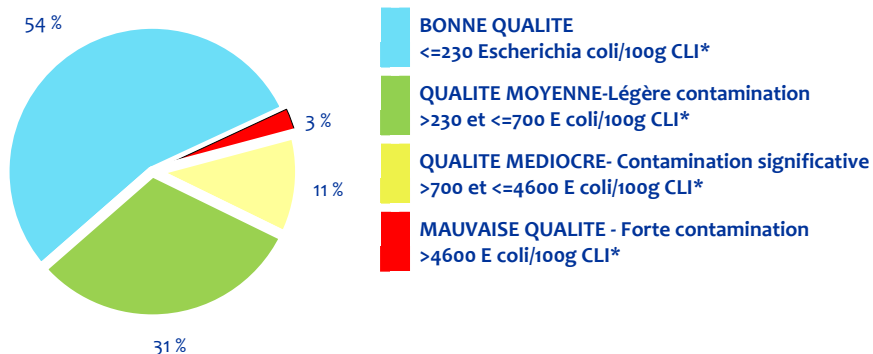


Commune **SAINT-PAIR-SUR-MER**  
Site **Gisement Kairon**  
Coquillage suivi **coques**



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.

## 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	09/08/21	07/09/21	14/09/21	20/10/21	22/11/21	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
E coli/100g CLI*	130	13000	130	170	230	170	78	230	130	230	68	330	490	3300

Prélèvement de recontrôle

### Résultat du dernier prélèvement

Le 29 août 2022 **3300** 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 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 01/09/2022

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

**Signé**

Sabrina LEPELTIER