

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

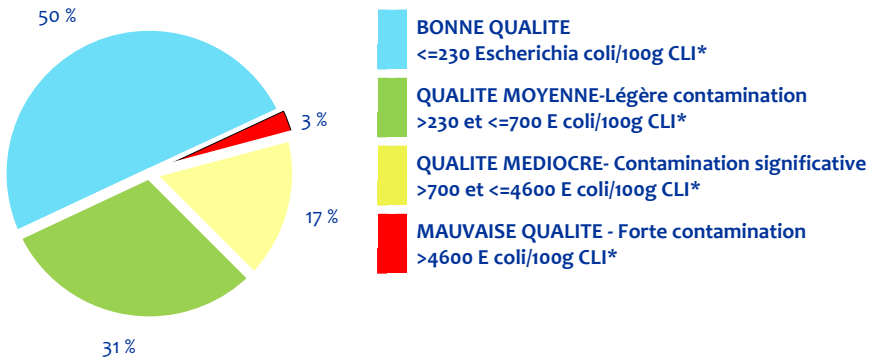


Commune **SAINT-PAIR-SUR-MER**  
Site **Gisement Kairon**  
Coquillage suivi **coques**



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 2021/2023 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	04/04/23	22/05/23	19/06/23	18/07/23	16/08/23	14/09/23	16/10/23	15/11/23	12/12/23	25/01/24	12/02/24	25/03/24
E coli/100g CLI*	330	78	2300	78	780	130	330	490	270	780	68	68

### Résultat du dernier prélèvement

Le 25 mars 2024 **68** 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 29/03/2024

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

**Signé**

Sabrina LEPELTIER