CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



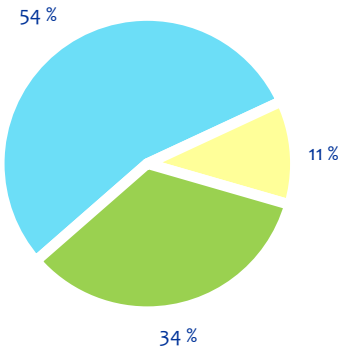
Commune SAINT-PAIR-SUR-MER

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 2023/2025 et qualification du gisement



- **BONNE QUALITE** <=230 Escherichia coli/100g CLI*
- **QUALITE MOYENNE-Légère contamination** >230 et <=700 E coli/100g CLI*
- **QUALITE MEDIOCRE- Contamination significative** >700 et <=4600 E coli/100g CLI*
- **MAUVAISE QUALITE - Forte contamination** >4600 E coli/100g CLI*

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.

L'interprétation des résultats ne concerne que la pêche à pied de loisirs.

Historique des 12 derniers mois

Dates	22/10/25	04/11/25	08/12/25	21/01/26	18/02/26	04/03/26	01/04/26	04/05/26	01/06/26	01/07/26	27/08/26	28/09/26	12/10/26
E coli/100g CLI*	450	490	130	78	170	20	490	260	3300	170	1700	4900	78

Résultat du dernier prélèvement

Le 12 octobre 2026 : 78 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 14/10/2026

Pour le Directeur général et par délégation
La responsable de l'unité santé-environnement
de la Manche

Signé

Sabrina LEPELTIER