CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



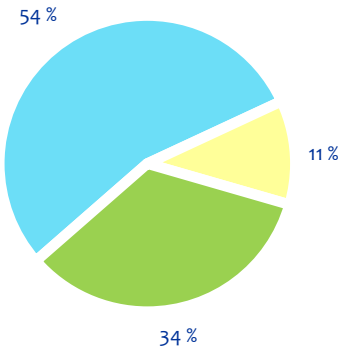
Commune SAINT-PAIR-SUR-MER

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



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	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	12/11/26
E coli/100g CLI*	490	130	78	170	20	490	260	3300	170	1700	4900	78	490

Résultat du dernier prélèvement

Le 12 novembre 2026 490 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 16/11/2026

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

Signé

Sabrina LEPELTIER