

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



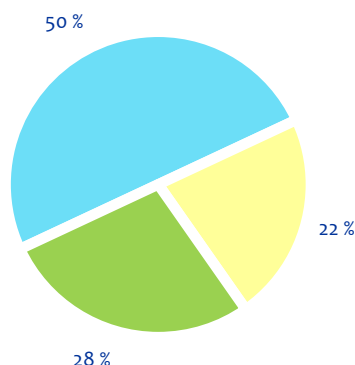
Commune
Site
Coquillage suivi

GOUVILLE SUR MER
Gisement Anneville -Sud RD 74
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 2022/2024 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.

Historique des 12 derniers mois

Dates	17/10/24	14/11/24	17/12/24	30/01/25	12/02/25	18/03/25	27/05/25	25/06/25	24/07/25	12/08/25	10/09/25	08/10/25
E coli/100g CLI*	780	330	45	490	140	68	490	490	2300	2300	490	110
Résultat du dernier prélèvement												
Le 08 octobre 2025 110 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 10/10/2025

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

Signé

Sabrina LEPELTIER