

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



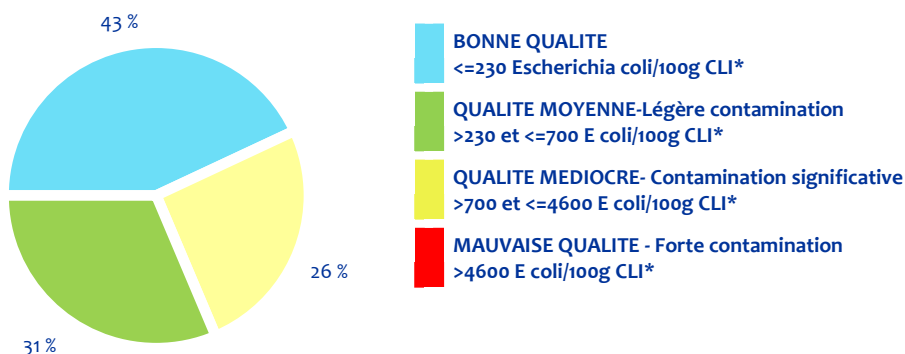
Commune  
Site  
Coquillage suivi

**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 2023/2025 et qualification du gisement

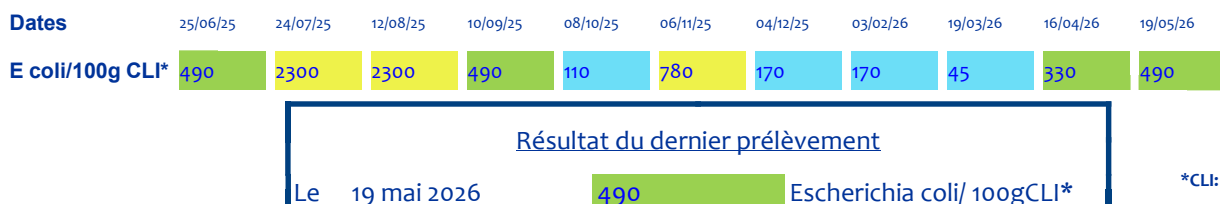


### Gisement de QUALITE FLUCTUANTE

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



## 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
- Cuisiez 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 26/05/2026**

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

**Signé**

Sabrina LEPELTIER