

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



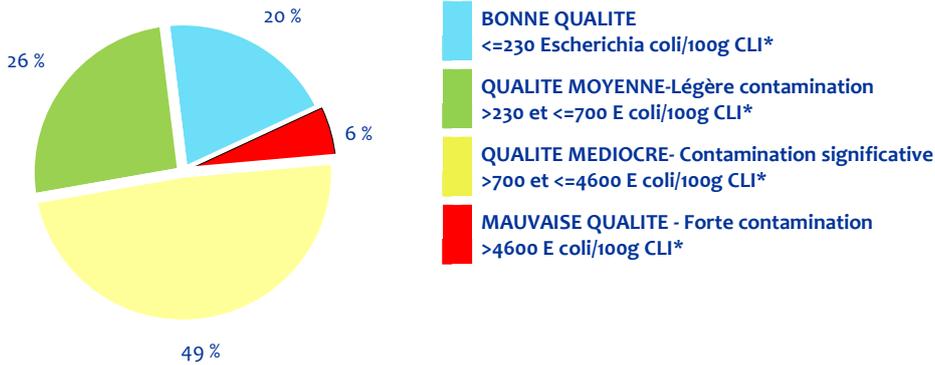
Commune  
Site  
Coquillage suivi

QUETTEHOU  
Gisement face au Vaupreux  
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



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	03/07/24	27/08/24	16/09/24	14/10/24	12/11/24	11/12/24	13/01/25	10/02/25	11/03/25	09/04/25	12/05/25	23/06/25
E coli/100g CLI*	490	170	3300	3300	3300	3300	1300	780	1300	130	780	220

### Résultat du dernier prélèvement

Le 23 juin 2025, 220 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 30/06/2025

Pour le Préfet par délégation  
L'Ingénieur du Génie Sanitaire,

**Signé**

Sabrina LEPELTIER