

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS



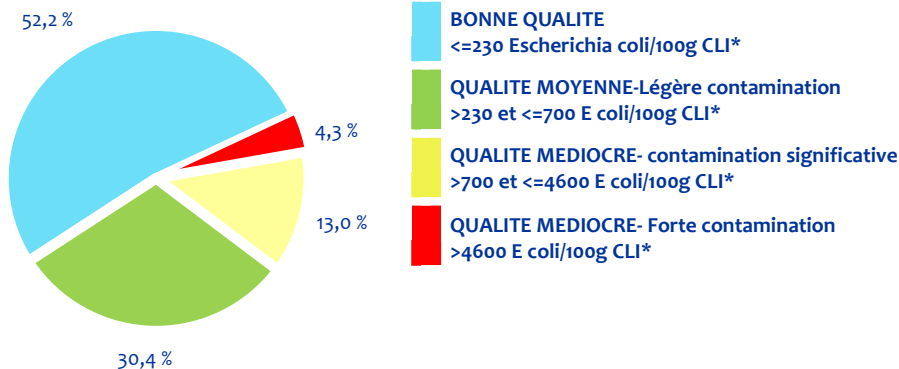
Commune
Site
Coquillage suivi

PETIT-CAUX
Gisement 230, Bracquemont côté est
moules



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 loisirs.

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.

Historique des derniers résultats

Prélèvement de
recontrôle

Dates	21/10/24	04/03/25	01/04/25	29/04/25	28/05/25	27/06/25	28/07/25	11/08/25	10/09/25	10/10/25	24/03/26
E.Coli/100g	490	78	230	20	pas ue moules	490	pas ue moules	170	93	78	68

Résultat du dernier prélèvement		
Le 21 avril 2026	45	Escherichia coli/ 100gCLI* *CLI: Chair et liquide intervalvaire

Recommandations sanitaires

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez vous des rejets et émissaires
- 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 !

Rouen le 24/04/2026

Pour le Directeur général,
La responsable de l'unité départementale santé environnement de la Seine-Maritime

Sylvie HOMER

<http://www.normandie.ars.sante.fr>

Retrouvez toutes nos mentions légales sur notre site internet <https://www.normandie.ars.sante.fr/mentions-legales-2>