

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS



Commune **PETIT-CAUX**
Site **Gisement 191, Penly coté est**
Coquillage suivi **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

En raison d'un nombre insuffisant de résultats, le classement de la zone n'est pas possible

- 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*
- QUALITE MEDIOCRE- Forte contamination**
>4600 E coli/100g CLI*

Gisement HISTORIQUEMENT 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 | 08/07/24 | 24/07/24 | 22/08/24 | 20/09/24 | 21/10/24 | 04/03/25 | 01/04/25 | 28/05/25 | 27/06/25 | 29/07/25 | 12/08/25 | 09/10/25 | 23/03/26 |
|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------------|
| E.Coli/100g | pas de moules | pas de moules | pas de moules | pas de moules | <18 | 110 | <18 | <18 | 330 | 230 | 170 | 45 | pas de moules |

Résultat du dernier prélèvement

Le 20 avril 2026 pas de moules Escherichia coli/ 100gCLI* *CLI: Chair et liquide intervalvaire

Le dernier prélèvement n'a pu être réalisé

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>