

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS



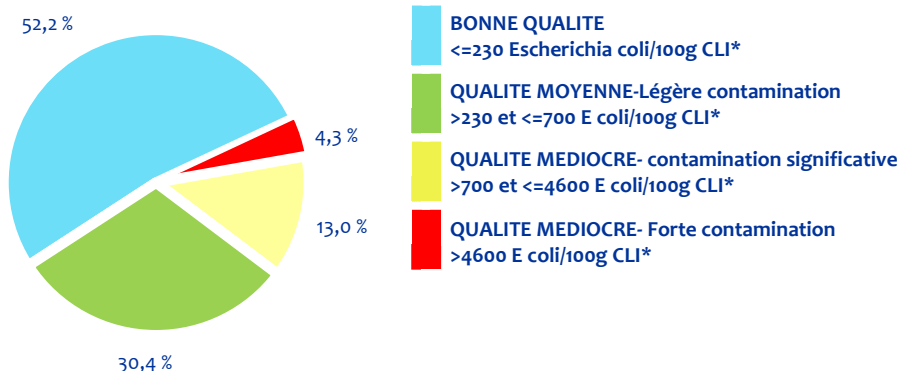
Commune  
Site  
Coquillage suivi

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

Dates	22/08/24	20/09/24	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	21/04/26
E.Coli/100g	110	140	490	78	230	20	pas ue moules	490	pas ue moules	170	93	78	68	45

Prélèvement de recontrôle

Résultat du dernier prélèvement  
Le 20 mai 2026 450 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 27/05/2026

Pour le Directeur général,  
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires

Emmanuelle MARTIN

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

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