

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

Commune **SAINTE-MARIE-DU-MONT**  
Site **Gisement face à la réserve de Beauguillot**  
Coquillage suivi **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.

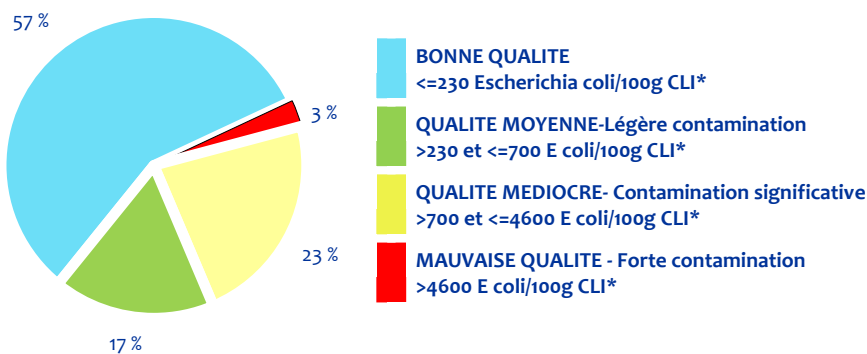
Depuis le 1er janvier 2018, le suivi de la qualité de ce gisement est assuré conjointement avec la Direction départementale des territoires et de la mer de la Manche dans le cadre de la surveillance des zones de production de coquillages.

**Attention! La période de pêche sur ce gisement est définie par arrêté préfectoral  
Assurez-vous de l'ouverture du gisement!**

Par ailleurs, la pêche de loisir est interdite dans le périmètre de la réserve de Beauguillot (Décret n° 2021-1319 du 08/10/2021)

<http://www.manche.gouv.fr/Politiques-publiques/Mer-littoral-et-peches/Peches-de-loisir>

## Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2019/2021 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	14/09/21	04/10/21	16/11/21	16/12/21	10/01/22	15/02/22	16/03/22	14/04/22	12/05/22	21/06/22	26/07/22	24/08/22
E coli/100g CLI*	780	4000	110	230	220	330	230	220	490	20	220	3300

### Résultat du dernier prélèvement

Le 24 août 2022 3300 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 31/08/2022

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

**Signé**

Sabrina LEPELTIER