

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

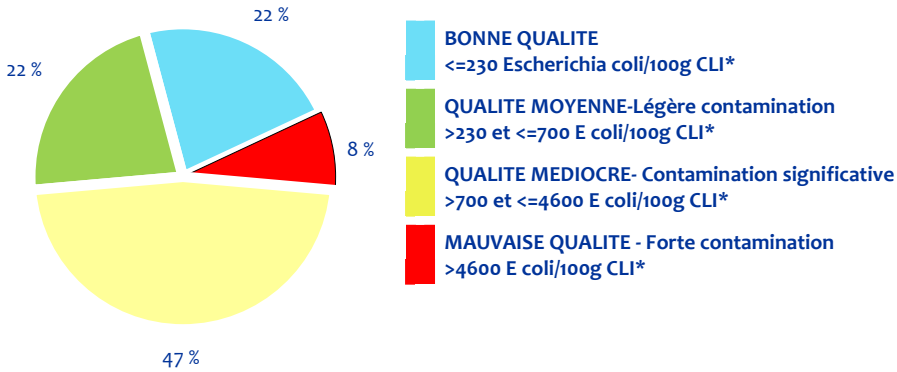


Commune **PIROU**  
Site **Gisement Armanville**  
Coquillage suivi **Coques**



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.

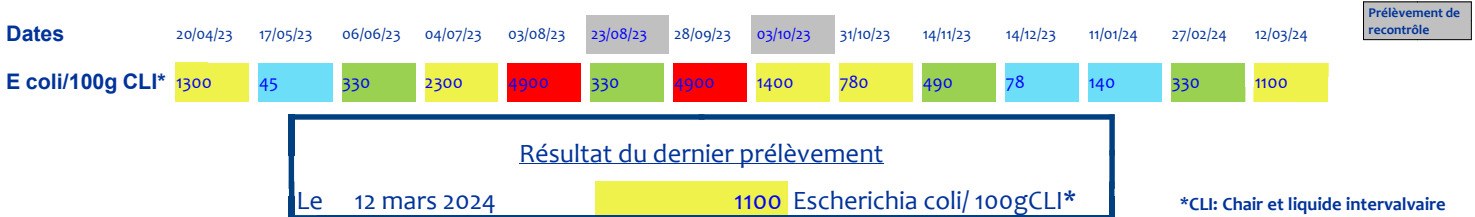
## Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2021/2023 et qualification du gisement



**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



## Recommandations sanitaires

La cuisson permet seulement de réduire les risques microbiologiques et non de les supprimer totalement. Privilégiez un site de meilleure qualité!

Et d'une manière générale:

- 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



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

Saint Lô le 18/03/2024

Pour le Directeur général et par délégation  
L'Ingénieur du Génie Sanitaire,

**Signé**

Sabrina LEPELTIER