CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

Commune **BLAINVILLE-SUR-MER**

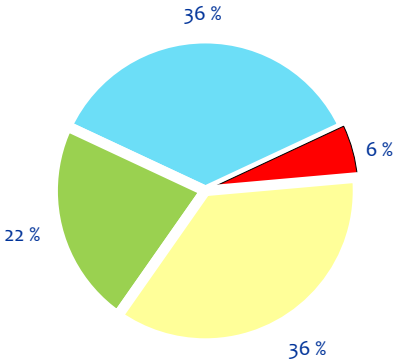
Site **Gisement face au havre de Blainville**

Coquillage suivi **Palourdes**

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.

Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2022/2024 et qualification du gisement



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

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	22/07/24	31/07/24	20/08/24	03/09/24	16/10/24	04/11/24	18/12/24	13/01/25	27/02/25	17/03/25	14/04/25	14/05/25	26/06/25
													Prélèvement de recontrôle
E coli/100g CLI*	4900	330	3300	1700	3300	330	130	780	490	2300	780	78	490

Résultat du dernier prélèvement

Le 26 juin 2025 — 490 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 03/07/2025

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

Signé

Sabrina LEPELTIER