

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



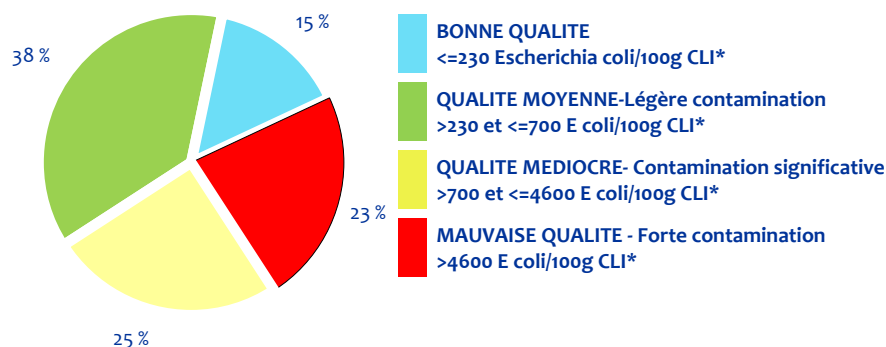
Commune **HAUTEVILLE-SUR-MER**
Site **Gisement face à l'école de voile de Hauteville sur mer**
Coquillage suivi **Coques**



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.

Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2016/2018 et qualification du gisement



Gisement de QUALITE FLUCTUANTE

La pêche à pied des coquillages fouisseurs est interdite du 1er juin au 31 décembre, dans la zone délimitée au nord, par la RD73 à Montmartin sur mer et au sud, par la RD 220 à Lingreville. (Arrêté préfectoral du 4 février 2019)

Historique des 12 derniers mois



Recommandations sanitaires

La pêche à pied est interdite sur cette zone du 1er juin au 31 décembre. En dehors de cette période:

- 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

Il est rappelé que la cuisson permet seulement de réduire les risques microbiologiques et non de les supprimer totalement.



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

Saint Lô le 25/03/2019

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

Signé

Sabrina LEPELTIER