

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

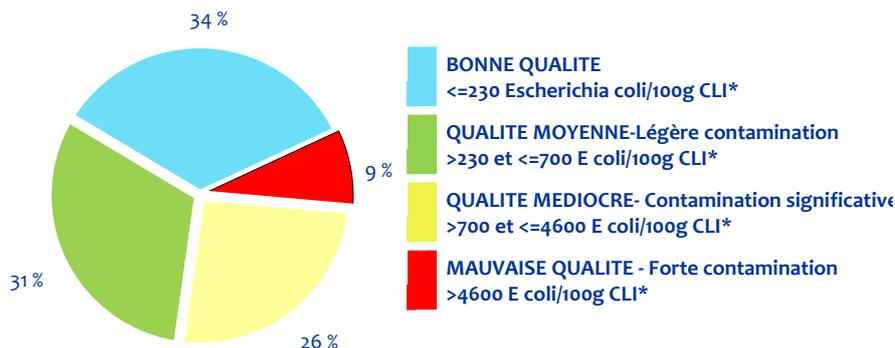


Commune **TOURNEVILLE-SUR-MER**  
Site **Annville - Gisement Face RD 537**  
Coquillage suivi **Palourdes**



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.

## Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2022/2024 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

- 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 28/03/2025

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

**Signé**

Sabrina LEPELTIER