

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS

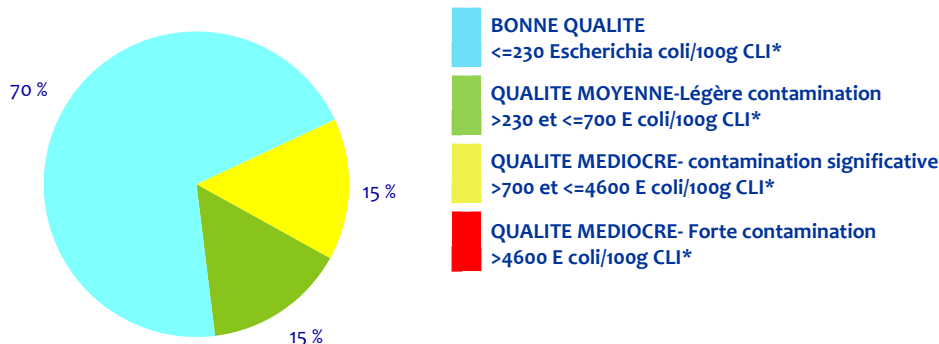


Commune **CRIEL-SUR-MER**  
Site **Gisement 141, Mesnil Val**  
Coquillage suivi **moules**



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 loisirs.

## Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2023/2025 et qualification du gisement



**Pas de classement**

En raison d'un nombre insuffisant de données, il n'est pas possible de qualifier ce gisement

## Historique des derniers résultats

Dates	08/07/24	24/07/24	22/08/24	20/09/24	21/10/24	04/03/25	02/04/25	14/05/25	27/06/25	29/07/25	12/08/25	11/09/25
E coli/100g CLI*	140	20	170	450	1700	130	40	92	330	110	780	40

Résultat du dernier prélèvement  
Le 23 mars 2026 **130** Escherichia coli/ 100gCLI\* \*CLI: Chair et liquide intervalvaire

## Recommandations sanitaires

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez vous des rejets et émissaires
- 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 !

Rouen le 30/03/2026

Pour le Directeur général,  
L'Ingénieur d'études sanitaires

Emmanuelle MARTIN

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