

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS

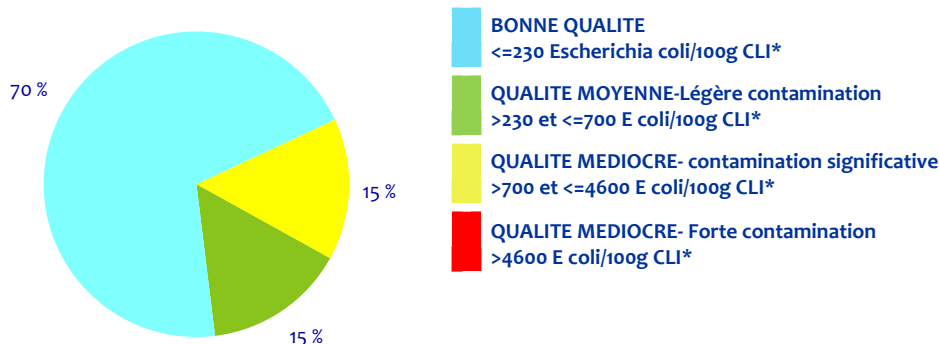


Commune **CRIEL-SUR-MER**
Site **Gisement 141, Mesnil Val**
Coquillage suivi **moules**



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

Prélèvement de recontrôle

Dates	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	10/10/25	23/03/26	20/04/26	19/05/26
E coli/100g CLI*	450	1700	130	40	92	330	110	780	40	20	130	170	330

Résultat du dernier prélèvement

Le 17 juin 2026 **78** 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 23/06/2026

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

Emmanuelle MARTIN

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

Retrouvez toutes nos mentions légales sur notre site internet <https://www.normandie.ars.sante.fr/mentions-legales-2>