

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

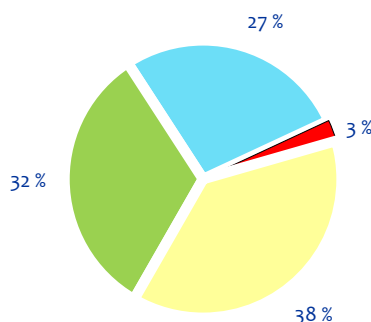


**PRÉFET
DE LA MANCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Depuis le 1er janvier 2018, les données concernant les analyses des zones de pêche sont mutualisées entre la Direction départementale des territoires et de la mer de la Manche et l'ARS. Ces résultats sont obtenus, concernant l'ARS, dans le cadre du suivi des zones de pêche à pied de loisirs et concernant la DDTM, dans le cadre du suivi des zones de pêche à pied professionnelle et des bassins de production conchylicoles.

Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2023/2025 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.

L'interprétation des résultats ne concerne que la pêche à pied de loisirs.

Historique des 12 derniers mois

Dates	10/09/25	20/10/25	03/11/25	04/12/25	21/01/26	05/02/26	18/03/26	20/04/26	26/05/26	17/06/26	01/07/26	17/08/26	14/09/26
E coli/100g CLI*	690	780	1700	490	78	78	20	1300	78	1100	1300	490	2300

Résultat du dernier prélèvement

Le 14 septembre 2026 2300 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

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 09/10/2026

Pour le Directeur général et par délégation
La responsable de l'unité santé-environnement
de la Manche

Signé

Sabrina LEPELTIER