



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 20 août 2018

Interdiction de récolte et de consommation des coquillages du groupe II (fouisseurs)  
de la zone « **Baie de Morlaix amont** »

Vu les résultats d'analyses défavorables du réseau de surveillance microbiologique REMI, le Préfet du Finistère a décidé ce jour **l'interdiction de la récolte des coquillages fouisseurs dans la zone « Baie de Morlaix amont »**.

Les établissements conchylicoles situés dans les zones concernées peuvent poursuivre leurs activités d'expédition de coquillages provenant de secteurs ouverts.

La carte actualisée des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouve sur le site internet des services de l'État dans le Finistère :

<http://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Les+dossiers/Conchyliculture>

Ces informations sont également disponibles auprès des mairies des zones littorales.



D'autres secteurs peuvent être fermés à la pêche des coquillages en raison de contamination microbiologique ou de nécessité de repos biologique pour maintenir la ressource.

Ces interdictions sont disponibles auprès des mairies des zones littorales et sur le site internet [www.pecheapied-responsable.fr](http://www.pecheapied-responsable.fr).

Pour toute information concernant les secteurs fermés à la pêche **professionnelle** :  
DDPP 29, Service alimentation, 2 rue de Kerivoal 29334 QUIMPER Cedex  
tel : 02 98 64 36 36  
[ddpp@finistere.gouv.fr](mailto:ddpp@finistere.gouv.fr)

Le Préfet rappelle ci-après l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (20/08/2018).

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (20/08/2018)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Morlaix amont	Coquillages fouisseurs (coques, palourdes,...)	microbiologique
Rade de Brest – secteur de Camaret	Tous les coquillages sauf les amandes et vernis	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie d'Audierne, estran	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Blancs Sablons		
Baie de Douarnenez, estran		
Camaret sud, secteur de Dinan-Kerloc'h		
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye de Landévennec à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest	Coquilles Saint-Jacques	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Camaret	Coquilles Saint-Jacques et pétoncles	
Baie de Douarnenez – Eaux profondes	Coquilles Saint-Jacques et pétoncles	
Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais</li> <li>• Rivière de l'Hôpital-Camfrout</li> <li>• Anse de Kéroullé</li> <li>• Rivière du Faou</li> </ul>	Moules	Contamination chimique (plomb)

Recommandations :

Les personnes ayant consommé des coquillages provenant de ces zones et présentant des troubles digestifs (vomissements, diarrhées, nausées) et/ou des symptômes neurologiques (maux de tête persistants, désorientation et confusion) sont invitées à se rapprocher de leur médecin.

Il est rappelé que **la cuisson ne détruit pas les toxines apportées par les phytoplanctons** (algues microscopiques). Même après cuisson, les coquillages restent impropres à la consommation.