



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 27 juin 2019

Levée de l'interdiction de récolte et consommation des palourdes de la rivière de Pont L'Abbé.

Vu les résultats d'analyses favorables du réseau de surveillance phytoplanctonique RE-PHYTOX concernant la teneur en toxines lipophiles sur les palourdes de la rivière de Pont L'Abbé, le Préfet du Finistère a décidé ce jour **de lever l'interdiction de récolte et de consommation des palourdes de cette zone.**

La récolte et la consommation des moules de la rivière de Pont L'Abbé reste cependant toujours interdite.

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées.

La carte actualisée et le détail des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouvent 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.

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

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

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (27/06/2019)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Rade de Brest	Coquilles Saint Jacques et pétoncles	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzschia</i>
Camaret	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Iroise Camaret secteur de Dinan Kerloc'h	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez, estran	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie d'Audierne, estran	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Pays Bigouden Sud	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de l'Odet, Bénodet,	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de Pont L'Abbé	Moules	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Concarneau large – Glénan	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>

Baie de Concarneau, Rivière de Penfoulic	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Aven – Belon – Merrien	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de la Laïta	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> • Rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais • Rivière de l'Hôpital- Camfrout • Anse de Kéroullé • Rivière du Faou 	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.**