



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 11 juin 2020

Interdiction de récolte et consommation de tous les coquillages sauf les huîtres en provenance de la « Rade de Brest Ouest »

Interdiction de récolte et consommation de tous les coquillages sauf les huîtres, les palourdes grises, les coques en provenance de la « Rivière de Pont l'Abbé »

Vu les résultats d'analyses défavorables en toxines lipophiles des moules de la zone Rade de Brest Ouest, le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'**interdire la pêche** récréative et professionnelle, et la commercialisation en vue de la consommation humaine des coquillages sauf les huîtres issus de **cette zone**.

Vu les résultats d'analyses défavorables en toxines lipophiles des moules de la zone Rivière de Pont l'Abbé, le Préfet du Finistère a donc décidé ce jour d'**interdire la pêche** récréative et professionnelle, et la commercialisation en vue de la consommation humaine des coquillages sauf les huîtres, les palourdes grises, les coques, issus de **cette zone**.

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées et les espèces de coquillages concernées.

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 microbologique 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 (11/06/2020)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Rivière de Pont l'Abbé	Tous les coquillages sauf huîtres, palourdes grises, coques et gastéropodes	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Odet – Bénodet	Tous les coquillages sauf vernis et gastéropodes	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Concarneau large – Glénan		
Rade de Brest Ouest	Tous les coquillages sauf huîtres et gastéropodes	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie d'Audierne, estran		
Baie de Douarnenez Estran	Tous les coquillages sauf les gastéropodes	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Iroise Camaret – secteur de Dinan Kerloc'h		
Rivière de Penfoulic		
Aven-Belon-Merrien-Laita		
Baie de Concarneau		
Baie de Douarnenez-eaux profondes	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Concarneau – large Glénan	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest : - 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.**