

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 24 juin 2021

### **INTERDICTION DE RECOLTE ET CONSOMMATION :**

- de tous les coquillages sauf les huîtres de la zone marine « Pays Bigouden Sud » (partie ouest de la zone 44)

- de tous les coquillages de la zone marine « Iroise Camaret Sud estran »

**VU les résultats d'analyses défavorables** sur les moules et **favorables** sur les huîtres, concernant les teneurs en toxines lipophiles de la zone « Pays Bigouden Sud », le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution, et la commercialisation en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages sauf les huîtres de ce secteur.


**VU les résultats d'analyses défavorables** concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les tellines de la zone « Iroise Camaret Sud estran », le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution, et la commercialisation en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages de ce secteur.

**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 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)

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 (24/06/2021)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Grande Rade de Brest (Nord)	Pectinidés	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Gisement de Camaret	Tous les coquillages sauf amandes et vernis	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Blancs Sablons	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Iroise Camaret Sud estran (secteur Dinan Kerloch)		
Pays Bigouden Sud (partie ouest de la zone)	Tous les coquillages sauf les huîtres et les gastéropodes marins non filtreurs	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 : -rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais -rivière de l'Hôpital-Camfrouit -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.**

#### Contact presse

#### Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66  
 Mél : [pref-communication@finistere.gouv.fr](mailto:pref-communication@finistere.gouv.fr)