



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 29 juillet 2021

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

– de tous les coquillages sauf les huîtres de la zone marine « Baie de Concarneau et Rivière de Penfoulic »

– de tous les coquillages sauf les huîtres de la zone marine « Baie d’Audierne estran »

VU les résultats d’analyses concernant les toxines lipophiles, défavorables sur les coques et favorables sur les huîtres, de la zone marine « Baie de Concarneau et Rivière de Penfoulic », 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 cette zone.

VU les résultats d’analyses concernant les toxines lipophiles, défavorables sur les tellines et favorables sur les huîtres, de la zone marine « Baie d’Audierne 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 sauf les huîtres 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 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 (29/07/2021)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
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>
Baie d'Audierne Estran	Tous les coquillages sauf les huîtres et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Concarneau et rivière de Penfoulic	Tous les coquillages sauf les huîtres et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez – Estran	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rade de Brest	Pectinidés	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Gisement de Camaret	Tous les coquillages sauf amandes et vernis	
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)		
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.**

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66
Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr