

COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 19 août 2021

MAINTIEN DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

 des pectinidés (Coquilles Saint jacques, pétoncles) de la zone marine « Gisement de Camaret »

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone marine « Baie de Concarneau et Rivière de Penfoulic »

VU les résultats d'analyses, **défavorables** sur les coquilles Saint-Jacques et favorables sur les amandes, vernis et moules concernant les teneurs en toxines amnésiantes de la zone « gisement de Camaret », le Préfet du Finistère a interdit à partir de ce jour, 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 pectinidés de cette zone.**

VU les résultats d'analyses **favorables** concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les coquillages de la zone « Baie de Concarneau et rivière de Penfoulic », le Préfet du Finistère a décidé ce jour **de lever l'interdiction** de pêche et de commercialisation de tous les coquillages 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 <u>ddpp@finistere.gouv.fr</u>

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 (19/08/2021)		
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	T : 1: 1:1 (DCD)
Baie de Douarnenez – Estran		Toxines lipophiles (DSP) produites par l'algue planctonique
Blancs Sablons	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Dinophysis
Iroise Camaret Sud estran (secteur Dinan Kerloch)	non filtreurs	
Rade de Brest	Pectinidés	Toxines amnésiantes (ASP) produites par l'algue planctonique
Gisement de Camaret	rectifides	Pseudonitzchia
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