



PRÉFET DU FINISTÈRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 21 février 2022

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone de production « Baie de Morlaix aval n°29.01.040 ».

VU les résultats d'analyses défavorables indiquant la présence d'une contamination micro-biologique sur les huîtres et les palourdes de la zone de production « Baie de Morlaix aval » n°29.01.040, le Préfet du Finistère a décidé ce jour **d'interdire** la pêche récréative et professionnelle, le ramassage, le transport, la purification, l'expédition, le stockage, la distribution, la commercialisation et la mise à la consommation humaine 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 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 (21/02/2022)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Morlaix aval	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Contamination microbiologique
Baie de Douarnenez-Estran	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret - Basse jaune		
Baie de Morlaix – gisement côtier		
Baie de Morlaix – gisement du large		
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