



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 18 juin 2018

Levée de l'interdiction de récolte et de consommation de tous les coquillages de la zone « Rivière de la Laïta aval »

Les analyses microbiologiques effectuées par Labocéa sur les huîtres de la zone « **Rivière de la Laïta aval** » ont montré des résultats favorables. **Le Préfet du Finistère a donc décidé de lever l'interdiction de pêche** des coquillages dans cette zone.

La carte actualisée des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouve sur le site internet des services de l'État dans le Finistère :

<http://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Les+dossiers/Conchyliculture>

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour

Les interdictions suivantes **sont en vigueur** :

Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Camaret	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez, estran	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie d'Audierne, estran	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Camaret sud, secteur de Dinan-Kerloc'h	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>

Rade de Brest Ouest	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Morlaix amont et aval	Tous les coquillages	microbiologique
Rivière de l'Aven aval	Coquillages fouisseurs (coques, palourdes,...)	microbiologique
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye de Landévennec à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest	Coquilles Saint-Jacques	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Camaret	Pectinidés (Coquilles Saint- Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Baie de Douarnenez – Eaux profondes	Pectinidés (Coquilles Saint- Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>

Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> • Rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais • Rivière de l'Hôpital-Camfrou • 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.



D'autres secteurs peuvent être fermés à la pêche des coquillages en raison de contamination microbiologique ou de nécessité de repos biologique des coquillages 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

Ces informations sont également disponibles auprès des mairies des zones littorales et sur le site internet de services de l'État dans le Finistère www.finistere.gouv.fr