

PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 28 juin 2018

Interdiction de récolte et consommation des coquillages
pour présence de **toxines lipophiles** :

- zone Aven-Belon-Laïta (n° 48) : levée pour les huîtres et les coques
- zone Rivière de Pont L'Abbé (n° 45) : interdiction tous coquillages sauf huîtres et coques
- zone Pays Bigouden sud (n°44) : interdiction tous coquillages
- zone Camaret (n°39) : interdiction tous coquillages

Les résultats du réseau de surveillance phytoplanctonique REPHYTOX permettent de lever partiellement la fermeture de la zone Aven Belon Laita pour les huîtres et les coques.

Vu les résultats défavorables du réseau de surveillance phytoplanctonique REPHYTOX, le Préfet a décidé ce jour la fermeture de la Rivière de Pont-L'Abbé (sauf huîtres et coques), la fermeture de la zone Pays Bigouden Sud, et d'interdire à nouveau la pêche des amandes et vernis dans le secteur de Camaret,

Le Préfet rappelle ci-dessous l'ensemble des secteurs fermés à ce jour pour présence de toxines lipophiles (DSP)

Les établissements conchylicoles situés dans les zones concernées peuvent poursuivre leurs activités d'expédition de coquillages provenant de secteurs ouverts.

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

Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Pays Bigouden Sud	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de Pont L'Abbé	Tous les coquillages sauf les huîtres et les coques	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>

Blancs Sablons	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Concarneau	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de Penfoulic	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Odet-Bénodet	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Aven-Belon-Merrien-Laïta	Tous les coquillages sauf les huîtres et les coques	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rade de Brest – secteur de 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 sauf les huîtres	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>
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-Camfroul • 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 microbologique 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