



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 05 juillet 2018

### Interdiction de récolte et consommation des coquillages

pour présence de **toxines lipophiles** :

- zone Rivière de Pont L'Abbé (n° 45) : levée pour les palourdes
- zone Pays Bigouden sud (n°44) : levée pour les huîtres

pour contamination **microbiologique** :

- interdiction pour les fousseurs de l'Anse de Penfoul 29.04.070

Les résultats du réseau de surveillance phytoplanctonique REPHYTOX permettent de lever partiellement les fermetures de la zone Rivière de Pont L'Abbé et de la zone Pays Bigouden sud.

Vu les résultats défavorables du réseau de surveillance microbiologique REMI le Préfet a décidé ce jour l'interdiction de la récolte des coquillages fousseurs dans la zone « Anse de Penfoul »

Le Préfet rappelle ci-dessous l'ensemble des secteurs fermés à ce jour.

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
Anse de Penfoul zone n°29.04.070	Coquillages fousseurs (coques, palourdes, etc.)	microbiologique
Pays Bigouden Sud	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de Pont L'Abbé	Moules	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"> <li>• Rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais</li> <li>• Rivière de l'Hôpital-Camfroul</li> <li>• Anse de Kéroullé</li> <li>• Rivière du Faou</li> </ul>	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](http://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](mailto: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](http://www.finistere.gouv.fr)