



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 20 septembre 2018

**Levée** de l'interdiction de récolte et de consommation des coquilles Saint-Jacques de la rade Brest à l'exception du « Gisement de l'Auberlach »

**Levée** de l'interdiction de récolte et de consommation de tous les coquillages de la zone de **Camaret** à l'exception des coquilles Saint-Jacques et pétoncles

Les analyses effectuées par Laboceca sur les coquilles Saint-Jacques des gisements de la rade de Brest ont montré des résultats favorables en toxines amnésiantes sur les gisements de Roscanvel et du Fret mais défavorables sur le gisement de l'Auberlach. Le Préfet du Finistère a donc décidé de lever l'interdiction de pêche de ces coquillages dans les deux premières zones et de maintenir l'interdiction de pêche sur le gisement de l'Auberlach.

Vu les résultats d'analyses favorables concernant la teneur en toxines lipophiles des moules prélevées dans la zone de Camaret, le Préfet du Finistère a décidé ce jour de **lever** l'interdiction de récolte des coquillages de ce secteur. La pêche des coquilles Saint-Jacques de ce secteur demeure interdite en raison de la contamination par des toxines amnésiantes de ces coquillages.

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>

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](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)

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (20/09/2018)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie d'Audierne - Estran	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez, estran Camaret sud, secteur de Dinan-Kerloc'h	Tous les coquillages	
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye de Landévennec à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Gisement de l'Auberlach (rade de Brest)	Coquilles Saint-Jacques	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Camaret	Coquilles Saint-Jacques et pétoncles	
Baie de Douarnenez – Eaux profondes	Coquilles Saint-Jacques et pétoncles	
Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais</li> <li>• Rivière de l'Hôpital-Camfrout</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.