



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 22 octobre 2018

Interdiction de récolte et consommation des coquillages de la zone « Baie de Concarneau »

Vu les résultats d'analyses défavorables concernant la teneur en toxines lipophiles des moules prélevées dans la zone de production de coquillages « Baie de Concarneau », le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'**interdire la pêche** récréative et professionnelle, le ramassage, le transport, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages issus de cette zone.

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 microbiologique 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

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (22/10/2018)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Concarneau	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Pays Bigouden Sud		
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	
Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> • 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.