



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 29 août 2019

Levée de l'interdiction de récolte et consommation des coquillages de la zone marine « Camaret »

Vu les résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les moules prélevées dans la zone marine « Camaret », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever les interdictions de pêche et de commercialisation des coquillages de ce secteur.

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées.

La carte actualisée et le détail des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouvent 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

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

| Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (29/08/2019) | | |
|--|---|---|
| Secteur | Coquillages concernés par l'interdiction de pêche | Type de contamination |
| Iroise Camaret secteur de Dinan Kerloc'h | 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> |
| Rade de Brest | Coquilles Saint-Jacques et pétoncles | Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzschia</i> |
| Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria | Tous les coquillages | microbiologique |
| Rade de Brest : - 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.**