



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 11 octobre 2019.

**Interdiction de récolte et de consommation
des pectinidés (coquilles saint-Jacques, pétoncles) de la zone marine
« Baie de Douarnenez – Eaux profondes »**

Compte-tenu des résultats de l'IFREMER défavorables en toxines amnésiantes sur les coquilles Saint-Jacques de la zone marine « Baie de Douarnenez – Eaux profondes », le Préfet du Finistère a interdit à partir de ce jour, la pêche récréative et professionnelle, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution, et la commercialisation en vue de la consommation humaine, **de tous les pectinidés** (coquilles saint-Jacques et pétoncles) de cette zone.

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 (11/10/2019)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Douarnenez – Eaux profondes	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
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>
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.**