



PRÉFET DU FINISTÈRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 04 mai 2023

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous coquillages de la zone de production « Rivière de l'Elorn aval »

VU les résultats d'analyses microbiologiques favorables sur les huîtres de la zone de production « Rivière de l'Elorn aval », le Préfet du Finistère a décidé, ce jour, de lever l'interdiction de la pêche et de la commercialisation des coquillages de cette zone.

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées et les espèces de coquillages concernées.

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.

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 90 77 20 20 / 02 90 77 20 21

Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (04/05/2023)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Douarnenez eaux profondes	Tous coquillages sauf les amandes, les spisules et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i> et Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Gisement de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret - Gisement de Sein		
Iroise Camaret - Basse jaune		
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous coquillages	Contamination 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.**