



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale
de la protection des populations**

COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 25 juin 2020

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone « Blancs Sablons » (Le Conquet)

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone « Aven-Belon-Merrien »

- des huîtres de la zone « Pays Bigouden Sud », de la zone « Odet Bénodet » et de la zone « Concarneau – Rivière de Penfoulic »

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les tellines de la zone « Blancs Sablons », le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche et de commercialisation de tous les coquillages de ce secteur.

VU les résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les huîtres et les coques de la zone « Aven Belon Merrien », le Préfet du Finistère a décidé ce jour **de lever l'interdiction** de pêche et de commercialisation de tous les coquillages de ce secteur.

VU les résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les huîtres des zones « Pays Bigouden Sud » et « Odet Bénodet », le Préfet du Finistère a décidé ce jour **de lever l'interdiction** de pêche et de commercialisation des huîtres de ces deux secteurs.

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 micro-biologique 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 (25/06/2020)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Odet – Bénodet	Tous les coquillages sauf huîtres, vernis et gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de Pont l'Abbé	Tous les coquillages sauf huîtres, palourdes grises, coques et gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Concarneau large – Glénan	Tous les coquillages sauf vernis et gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de Penfoulic	Tous les coquillages sauf huîtres et gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Pays Bigouden Sud		
Rade de Brest Ouest		
Baie d'Audierne, estran		
Blancs Sablons	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Camaret		
Baie de Douarnenez Estran		
Iroise Camaret – secteur de Dinan Kerloc'h		
Rivière de la Laïta		
Baie de Concarneau		
Baie de Douarnenez-eaux profondes	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Concarneau – large Glénan	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</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-Camfrou - 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.**