

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 10 septembre 2020

### LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

#### – des coquillages de la zone marine « Iroise – Camaret sud estran »

**VU les résultats d'analyses favorables** concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les tellines prélevées sur le secteur de Dinan Kerloc'h dans la zone marine « Iroise – Camaret sud estran », le Préfet du Finistère a décidé ce jour **de lever l'interdiction** de pêche et de 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](http://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](mailto: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 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66

Mél : [pref-communication@finistere.gouv.fr](mailto:pref-communication@finistere.gouv.fr)

| Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (10/09/2020)  |   |   |
|---|---|---|
| Secteur   | Coquillages concernés par l'interdiction de pêche                     | Type de contamination   |
| Blancs Sablons  | Tous les coquillages<br>sauf les gastéropodes marins<br>non filtreurs | Toxines lipophiles (DSP)<br><i>produites par l'algue planctonique<br/>Dinophysis</i>      |
| Baie de Douarnenez Estran   |   |   |
| Baie de Douarnenez-eaux profondes   | Pectinidés<br>(Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)                  | Toxines amnésiantes (ASP)<br><i>produites par l'algue planctonique<br/>Pseudonitzchia</i> |
| Concarneau – large Glénan   |   |   |
| Landévennec :<br>estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria  | Tous les coquillages  | microbiologique   |
| Rade de Brest :<br>-rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais<br>-rivière de l'Hôpital-Camfrout<br>-anse de Kéroullé<br>-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.**