

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 03 août 2023

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone « Pays Bigouden sud »:

VU les résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les moules de la zone « Pays Bigouden sud», le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages sur cette zone .

- de tous les coquillages de la zone « Odet Bénodet »:

VU les résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les moules de la zone « Odet Bénodet », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages sur cette zone .

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

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (03/08/2023)		
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) produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia et Toxines lipophiles (DSP) produites par l'algue planctonique Dinophysis
Rivière de la Laïta	Tous coquillages sauf les huîtres et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) produites par l'algue planctonique Dinophysis
Baie de Concarneau Rivière de Penfoulic	Tous coquillages sauf les huîtres, les coques et les gastéropodes marins non filtreurs	
Iroise Camaret Sud estran secteur Dinan Kerloch Baie de Douarnenez estran	Tous coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Rade de Brest Gisements de Roscanvel et du Fret Gisement de Camaret Iroise Camaret - Gisement de Sein Iroise Camaret - Basse jaune	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia
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.

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, <u>ddpp@finistere.gouv.fr</u>

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