



PRÉFET DU FINISTÈRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 08 septembre 2022

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages des zones marines « Baie de Douarnenez estran » et « Dinan Kerloch »

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les moules de Sainte-Marine, le Préfet du Finistère a décidé ce jour **d'interdire** la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages de ce secteur.

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone « Baie de Concarneau – Rivière de Penfoulic »

VU résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les coques, le préfet du Finistère a décidé ce jour **de lever l'interdiction** de pêche et de commercialisation des coquillages de la zone marine.

LEVÉE PARTIELLE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION:

- pour les huîtres de la zone « Odet-Benodet »

VU résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les huîtres, le préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de pêche et de commercialisation de ces coquillages de la zone marine.

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 microbologique 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 (08/09/2022)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Odet Bénodet	Tous coquillages sauf les huîtres et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez estran	Tous coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Iroise Camaret Sud estran secteur Dinan Kerloch		
Blancs Sablons (Le Conquet)		
Baie de Douarnenez	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret - Basse jaune		
Baie de Morlaix – gisement côtier et gisement large		
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-Cam- frouit - 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.**

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66

Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr