



Quimper, le 18 juin 2024

LEVÉE D'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- des amandes de la zone marine « Baie de Douarnenez eaux profondes » :

VU les résultats d'analyses favorables concernant les toxines lipophiles sur les amandes de la zone marine « Baie de Douarnenez eaux profondes », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, des amandes de ce secteur. L'interdiction de la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine des autres espèces de coquillages de ce secteur est maintenue.

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 :

<https://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Accueil+et+dossier/Grands+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 par des fermetures peuvent poursuivre leurs activités d'expédition de coquillages provenant de secteurs ouverts.

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

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 (18/06/2024)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Camaret	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch		
Baie de Douarnenez estran		
Baie de Douarnenez – eaux profondes		
Rivière de la Laïta		
Gisement de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret - Basse jaune		
Rade de Brest		
Baie de Douarnenez – eaux profondes		
Rivière du Bélon Intermédiaire	Coquillages fouisseurs (coques, palourdes, ...)	Contamination microbiologique
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les 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.**