PRÉFET
DU FINISTÈRE
Liberté
Égalité
Fraternité

COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 22 avril 2021

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

– de tous les coquillages de la zone marine « Iroise Camaret Sud Estran »

VU les résultats d'analyses favorables concernant les teneurs en toxines amnésiantes 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 la pêche et de la 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**.

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

Contact presse
Bureau de la communication interministérielle
Tél : 02 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66
Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr
42, boulevard Dupleix
29320 QUIMPER Cedex

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 (22/04/2021)		
Secteur	**Coquillages concernés par l'interdiction de pêche**	**Type de contamination**
Gisement de Camaret	Tous les coquillages sauf amandes et vernis	Toxines amnésiantes (ASP) *produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia*
Blancs Sablons	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) *produites par l'algue planctonique Dinophysis*
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-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.**