



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUE DE PRESSE

Quimper, le 30 septembre 2021

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION des pectinidés (coquilles saint-Jacques, pétoncles) des zones marines suivantes :

- « Baie de Morlaix – Gisement Côtier »
- « Ouessant – Abers – Gisement du Stiff »
- « Iroise Camaret-Basse jaune et Gisement de Sein »
- « Baie de Douarnenez »

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les teneurs en **toxines amnésiantes** sur les coquilles saint-Jacques de :

- « Baie de Morlaix-Gisement côtier »
- « Ouessant-Abers Gisement du Stiff»
- « Iroise Camaret-Basse jaune et Gisement de Sein »
- « Baie de Douarnenez »,

le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, de tous les pectinidés (coquilles Saint-Jacques et pétoncles) de ces secteurs.

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION de tous les coquillages de la zone marine suivante : « Iroise Camaret Sud estran »

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les teneurs en **toxines lipophiles** sur les tellines de la zone « Iroise Camaret Sud estran »,

le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages de ce secteur.

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

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 (30/09/2021)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Iroise Camaret Sud estran (secteur Dinan Kerloch)	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Blancs Sablons		
Baie de Douarnenez	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret-Gisement de Sein		
Iroise Camaret-Basse jaune		
Ouessant-Abers – Gisement du Stiff		
Baie de Morlaix – gisement côtier		
Baie de Morlaix – gisement du large		
Rade de Brest		
Gisement de Camaret		
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66
 Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr

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.**

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66

Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr