



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service alimentation

Le 20 juillet 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Levée de l'interdiction de pêche des AMANDES de mer sur la zone marine « Camaret »

Les analyses effectuées par l'IFREMER sur les amandes de la zone « Camaret » ont montré des résultats favorables en toxines lipophiles et amnésiantes. Le Préfet du Finistère a donc décidé de lever l'interdiction de pêche des amandes dans cette zone.

La carte actualisée des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouve sur le site internet des services de l'État dans le Finistère :

<http://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Les+dossiers/Conchyliculture>

RAPPEL de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour

Le Préfet du Finistère rappelle que les interdictions suivantes **sont en vigueur** :

Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Rivière de Penfoulic	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rade de Brest	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret sud - estran	Tous les coquillages	Toxines lipophiles <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Camaret	Tous les coquillages sauf les amandes	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i> Toxines lipophiles <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>

Baie de Douarnenez – estran et eaux profondes	Tous les coquillages	Toxines lipophiles <i>Produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Ouessant - Abers	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Baie de Morlaix – gisement du large	Coquilles Saint-Jacques	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>

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** (végétaux microscopiques). Même après cuisson, les coquillages restent impropres à la consommation.



D'autres secteurs peuvent être fermés à la pêche des coquillages en raison de contamination microbiologique ou de nécessité de repos biologique des coquillages 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

Ces informations sont également disponibles auprès des mairies des zones littorales et sur le site internet de services de l'État dans le Finistère www.finistere.gouv.fr