



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service alimentation

Le 12 mai 2017

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Interdiction de récolte et de consommation**  
des pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles) de la zone marine « Ouessant - Abers »

Compte-tenu des résultats de l'IFREMER défavorables en toxines amnésiantes sur les coquilles Saint-Jacques de la zone marine « Ouessant - Abers », le Préfet du Finistère a décidé ce jour l'interdiction de pêche récréative et professionnelle, de ramassage, de transfert, de purification, d'expédition, de distribution, et de commercialisation en vue de la consommation humaine, **de tous les pectinidés** (coquilles Saint Jacques et pétoncles) de cette zone.

Pour information, cette interdiction intervient en fin de période de pêche à la coquille Saint-Jacques. Afin de préserver le gisement de ce coquillage, la pêche est réglementée et n'est autorisée que du 1<sup>er</sup> octobre au 15 mai par arrêté ministériel.

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
Baie de Morlaix – gisement du large	Coquilles Saint-Jacques	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Rade de Brest	Pectinidés	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	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	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](http://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](mailto: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](http://www.finistere.gouv.fr)