



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service alimentation

Le 02 août 2017

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

#### **Levée de l'interdiction de pêche des coquillages sur la zone marine « Rivière de Penfoulic »**

#### **Levée de l'interdiction de pêche des moules sur la zone marine de Camaret**

#### **Interdiction de pêche des pectinidés (coquilles Saint-Jacques et pétoncles) sur la zone marine de Camaret**

Les analyses effectuées par l'IFREMER sur les coques de la zone « Rivière de Penfoulic » sur la commune de La Forêt-Fouesnant ont montré des résultats favorables en toxines lipophiles. Le Préfet du Finistère a donc décidé de lever l'interdiction de pêche des coquillages dans cette zone.

Sur le secteur de Camaret, les analyses effectuées sur les moules montrent des résultats favorables en toxines lipophiles permettant la levée de cette interdiction. Néanmoins la persistance de la contamination des coquilles Saint-Jacques en toxines amnésiantes conduit le Préfet du Finistère à maintenir l'interdiction de pêche des pectinidés 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** :


<b>Secteur</b>	<b>Coquillages concernés par l'interdiction de pêche</b>	<b>Type de contamination</b>
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	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</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 microbologique 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)