



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 9 novembre 2023

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone marine « Iroise Camaret Sud estran-secteur de Dinan Kerloch » :

VU les résultats d'analyses favorables concernant les toxines lipophiles sur les tellines de la zone marine « Iroise Camaret Sud estran-secteur de Dinan Kerloch », 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.

**Contact presse
Bureau de la communication interministérielle**

Tél : 02 90 77 20 23 / 02 90 77 20 21
Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr

| Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (09/11/2023) | | |
|--|---|--|
| Secteur | Coquillages concernés par l'interdiction de pêche | Type de contamination |
| Baie de Douarnenez eaux profondes | Tous coquillages sauf les amandes, les spisules et les gastéropodes marins non filtreurs | Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i> et Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i> |
| Baie de Douarnenez estran | Tous coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs | Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i> |
| Rivière de la Laïta | | |
| Baie d'Audierne estran | | |
| Gisement de Camaret | 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 | | |
| Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria | Tous coquillages | Contamination 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.**

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 : [cliquer ici](#)

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 microbologique 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.

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 90 77 20 23 / 02 90 77 20 21

Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr