



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 04 avril 2019

### Levée de l'interdiction de récolte et consommation de tous les coquillages en provenance du « Gisement de Camaret »

Les résultats d'analyses concernant la teneur en toxines amnésiantes des coquilles Saint-Jacques prélevées dans la zone « Camaret » sont favorables.

En conséquence, le Préfet du Finistère a décidé **de lever l'interdiction de récolte** de tous les coquillages de 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>

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](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)

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (04/04/2019)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais</li> <li>• Rivière de l'Hôpital-Camfrout</li> <li>• Anse de Kéroullé</li> <li>• Rivière du Faou</li> </ul>	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.

---