



DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 20 mars 2020

**Ouverture de récolte et consommation de tous coquillages
en provenance de la zone « Baie de Douarnenez, estran »**

Vu les résultats d'analyses favorables concernant la teneur en toxines lipophiles des tellines de l'estran de la Baie de Douarnenez,

Le Préfet du Finistère a donc décidé ce jour de lever l'interdiction de pêche récréative et professionnelle le ramassage, le transport, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation en vue de la consommation humaine des coquillages issus de cette zone.

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées.

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.

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (20/03/2020)		
secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Douarnenez-eaux profondes	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Concarneau – large-Glénan	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Landévennec : - estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous coquillages	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.**