



PREFET DU FINISTERE

DIRECTION DEPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service alimentation

Le 4 août 2016

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Levée de l'interdiction de pêche des coquillages de la zone « Odet / Bénodet » et des huîtres de la zone "Rade Brest - Ouest"

Compte tenu des résultats parus ce jour des recherches de toxines effectuées par IFREMER sur
- les moules de la zone « Odet / Bénodet »,
- les huîtres de la zone « Rade de Brest - Ouest »,
le Préfet du Finistère a décidé de lever l'interdiction de pêche de tous les coquillages de la zone
Odet / Bénodet - Est et de pêche des huîtres de la zone Rade de Brest - Ouest.

La carte actualisée des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouve sur le site
internet des services de l'Etat 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 |
|---------------------------------------|--|---|
| <u>Toute la Rade de Brest</u> | Coquilles Saint-Jacques | Toxines Amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i> |
| Baie de Douarnenez | Coquilles Saint Jacques + pétoncles | |
| Baie de Concarneau | Tous les coquillages | Toxines lipophiles (DSP) – Dinophysis) <i>Produites par l'algue planctonique Dinophysis</i> |
| Iroise Camaret – Dinan Kerloc'h | | |
| Baie de Douarnenez- Estran | | |
| Rade de Brest – secteur de Camaret | Tous les coquillages sauf amandes et vernis | |
| Rade de Brest- Ouest | Tous les coquillages sauf les huîtres | |

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.

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

Ces informations sont également disponibles auprès des mairies des zones littorales et sur le site internet de services de l'Etat dans le Finistère www.finistere.gouv.fr