Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DU FINISTERE

DIRECTION DEPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service alimentation

Le 22 juillet 2015

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Levée d'interdiction de récolte et de consommation des coquillages de la zone OUEST de la rade de BREST et de la rivière de l'ODET

Compte tenu des résultats parus ce jour des recherches de toxines effectuées par IFREMER sur les coquillages (réseau de surveillance phytoplanctonique), **le Préfet du Finistère a décidé de lever ce jour les interdictions** de pêche récréative et professionnelle, de ramassage, de transport, de purification, d'expédition, de distribution, et de commercialisation des coquillages provenant du secteur **« Rade de Brest – Ouest »** et du secteur **« Rivière de l'Odet ».**

La carte actualisée des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouve sur le site internet de la Préfecture du Finistère:
http://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Les+dossiers/Conchyliculture

---

RAPPEL des autres secteurs fermés

Le Préfet du Finistère rappelle que les interdictions suivantes **sont maintenues :**

INTERDICTION de pêche de **TOUS LES COQUILLAGES** pour présence de toxines phytoplanctoniques dans les secteurs :

- Rivière de Penzé (PSP - *Alexandrium*)

- Iroise, secteur Dinan Kerloc'h (DSP - *Dinophysis*)
- Estran de la baie de Douarnenez (DSP - *Dinophysis*)
- Rade de Brest gisement de Camaret (DSP - *Dinophysis*)

INTERDICTION de pêche des **MOULES** pour présence de toxines paralysantes (PSP - *Alexandrium*) dans le secteur :

- Rade de Brest – Est partie Sud »,

INTERDICTION de pêche des **COQUILLES SAINT JACQUES** pour présence de toxines amnésiantes (ASP - *Pseudo-Nitzsc*hia) dans les secteurs :

- Rade de Brest
- Camaret
- Baie de Douarnenez : Coquilles St Jacques **+ PÉTONCLES**

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.** Même après cuisson, les coquillages restent impropres à la consommation.

Important :
Le Préfet rappelle qu'indépendamment des règles sanitaires, la pêche des coquillages sur le littoral est réglementée pour la protection de la ressource et notamment par la fermeture de zones pour le respect du repos biologique des coquillages.
Ces informations sont disponibles auprès des mairies des zones littorales et des pôles ou unités des affaires maritimes.

Des informations complémentaires sur la pêche à pied de loisir sont disponibles sur le site 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
☎ standard 02 98 64 36 36
Fax 02 98 95 81 33
ddpp@finistere.gouv.fr

Ces informations sont également disponibles auprès des mairies des zones littorales et sur le site internet de la préfecture www.finistere.gouv.fr