

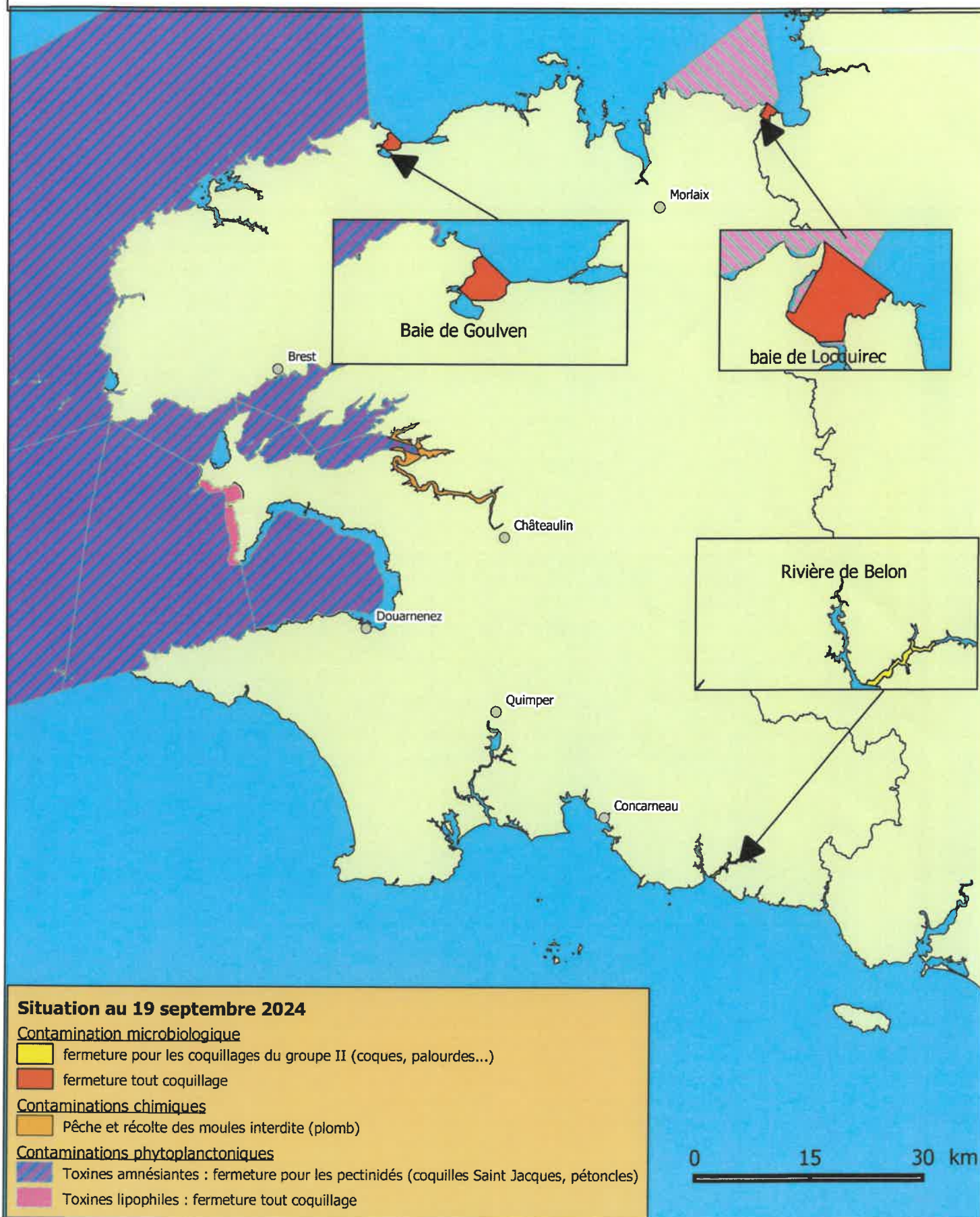


Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Interdiction temporaire de pêche, ramassage, expédition et commercialisation de coquillages

Cette carte est susceptible d'évoluer chaque semaine. La carte en vigueur est disponible à l'adresse suivante : www.finistere.gouv.fr
Plus d'informations sur la pêche à pied de loisirs sur le site: www.pecheapied-responsable.fr



Sources : Ifremer - zones marines / IGN - limites de département



Quimper, le 19 septembre 2024

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- des pectinidés (Coquilles Saint-Jacques, pétoncles) de la zone « gisement d'Ouessant-Abers » :

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines amnésiantes sur les coquilles Saint-Jacques de la zone « gisement d'Ouessant-Abers », le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, des pectinidés de ce secteur.

- des pectinidés (Coquilles Saint-Jacques, pétoncles) de la zone « Iroise Camaret gisement de Sein » :

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines amnésiantes sur les coquilles Saint-Jacques de la zone « Iroise Camaret gisement de Sein », le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, des pectinidés de ce secteur.

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone marine « Baie de Camaret » :

VU les résultats d'analyses favorables concernant les toxines lipophiles sur les moules de la zone marine « Baie de Camaret », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages de ce secteur.

La zone demeure fermée à la pêche pour les pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles) pour présence de toxines amnésiantes.

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

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

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (19/09/2024)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Lannion – Partie Finistérienne	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Gisement d'Ouessant-Abers	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Gisement de Camaret		
Rade de Brest		
Iroise Camaret - Gisement de Sein		
Iroise Camaret - Basse jaune		
Baie de Douarnenez – eaux profondes		
Rivière de Belon Intermédiaire et aval	Coquillages fouisseurs (coques, palourdes, ...)	Contamination microbiologique
Baie de Locquirec- Plestin Les Grèves.	Tous les coquillages	
Baie de Goulven		
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria		
Rade de Brest : - rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais - rivière de l'Hôpital-Cam-frouit - anse de Kéroullé - rivière du Faou	Moules	Contamination chimique (plomb)

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 :

<https://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Accueil+et+dossier/Grands+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.

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

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.**

Les établissements conchylicoles situés dans les zones concernées par des fermetures peuvent poursuivre leurs activités d'expédition de coquillages provenant de secteurs ouverts.

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées et les espèces de coquillages concernées.