



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 19 octobre 2017

Interdiction de pêche de tout coquillage dans la zone « Anse de Penfoul » en rade de Brest

Levée de l'interdiction de récolte et de consommation de tous les coquillages sur les communes de Plougasnou (à l'est de la Pointe de Primel), Saint-Jean-du-Doigt, Guimaëc et Locquirec

Les analyses effectuées par l'IFREMER ont mis en évidence une contamination bactérienne des coquillages dans la zone « **Anse de Penfoul** » en rade de Brest.

Le Préfet du Finistère a donc décidé ce jour l'interdiction de pêche récréative et professionnelle, le ramassage, le transport, la purification, l'expédition, la distribution, et la **commercialisation de tout coquillage**, en vue de la mise à la consommation humaine ainsi que le pompage de l'eau de mer à des fins aquacoles en provenance du domaine public maritime et des eaux maritimes de ce secteur.

Par ailleurs, compte tenu des résultats parus ce jour des recherches de toxines effectuées par IFREMER sur les moules de la zone « Baie de Lannion », le Préfet du Finistère a décidé de lever l'interdiction de pêche des coquillages dans 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>

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
Anse de Penfoul (rade de Brest)	Tout coquillage	Escherichia Coli (contamination bactérienne)

Rade de Brest	Coquilles Saint-Jacques	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Camaret	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Ouessant - Abers	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise – Camaret sud – Basse jaune	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise – Camaret sud – Gisement de Sein	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Baie de Douarnenez – Eaux profondes	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>

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'État dans le Finistère www.finistere.gouv.fr