



PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 02 février 2018

**Levée de l'interdiction de récolte et de consommation de tous les coquillages de la zone
« Camaret » à l'exception des pectinidés (coquilles Saint Jacques, pétoncles)**

Compte tenu du correctif apporté par l'IFREMER sur les résultats des recherches de toxines effectuées dans le cadre du réseau REPHYTOX sur les amandes de la zone « Camaret », **le Préfet du Finistère a décidé ce jour de levée l'interdiction de pêche** récréative et professionnelle, de ramassage, de transport, de purification, d'expédition, de distribution, et de commercialisation en vue de la consommation humaine de tous les coquillages de cette zone.

Il est rappelé que les mesures d'interdiction sont maintenues pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles issus de 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
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>
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