

Coquillages. Pêche toujours interdite près de Landévennec



La baisse du taux de toxine ASP dans le secteur de Lauberlac'h, à Plougastel, est une bonne nouvelle pour les professionnels de la coquille Saint-Jacques. Photo d'archives Le Télégramme

Le taux de toxines amnésiantes (ASP) produites par l'algue planctonique *Pseudo-nitzschia* est enfin retombé dans le dernier des trois principaux gisements de coquilles Saint-Jacques de la rade de Brest (Lauberlac'h). L'interdiction temporaire persiste pour tous les coquillages dans le secteur de Landévennec et pour les moules, à cause d'un taux de plomb trop élevé jusqu'à Logonna-Daoulas.

Cela faisait des mois que les professionnels de la coquille attendaient une baisse significative du taux de toxine ASP (en anglais, « amnesic shellfish poison ») sur le gisement de coquilles Saint-Jacques laissé au repos à Lauberlac'h, à Plougastel-Daoulas. La baisse du taux, qui a déjà permis la pêche et la commercialisation de la coquille entière sur les autres gisements de la rade (Le Fret et Roscanvel) cette année, concerne aujourd'hui la zone de réserve de Plougastel, un gisement laissé au repos depuis des années mais faisant l'objet d'une surveillance et de prélèvements réguliers.

Ce retour à la normale a été confirmé par les deux derniers prélèvements effectués par Laboce pour le compte de l'Ifremer. Les mesures des 12 et 19 décembre indiquent un taux redescendu sous le seuil, qui permet la commercialisation entière de la coquille (sans la présenter à la vente obligatoirement décortiquée). Les huîtres, pétoncles, palourdes et bigorneaux, soit tous les coquillages du secteur,

sont également jugés propres à la consommation dans une grande partie de la rade de Brest, à l'exception d'un secteur allant des ruines de l'abbaye de Landévennec à la digue de Port-Maria (contamination microbiologique) et des interdictions permanentes dans les endroits les plus urbanisés.

Contamination en plomb

La carte des interdictions temporaires en rade de Brest s'est donc considérablement allégée, à l'exception de l'indication de contamination en plomb entre deux et trois fois au-dessus de la norme pour les moules, de l'Aulne maritime à la rivière du Camfrout.

Ce phénomène concerne, dans une moindre mesure, les huîtres du secteur, qui restent sous le seuil de contamination déterminé par les autorités de santé, et donc consommables, de préférence après une période de décantation pour celles qui viennent d'être ramassées sur l'estran à l'état sauvage.