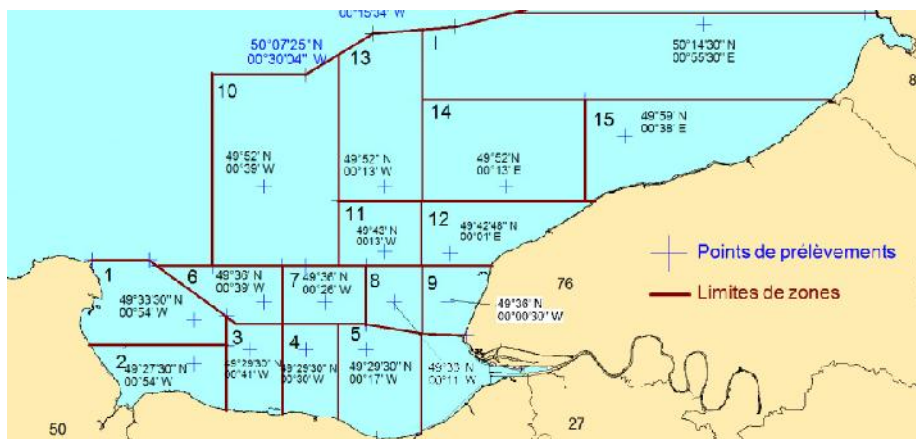


Zonage en Manche-Est et Baie de Seine

L'ouverture pour une commercialisation en coquille ou en noix varie en fonction de la présence d'algues *Pseudo-Nitzschia* sur les différentes zones de pêche :



Analyses / Surveillance

Les zones de pêche font l'objet d'analyses hebdomadaires par l'IFREMER.

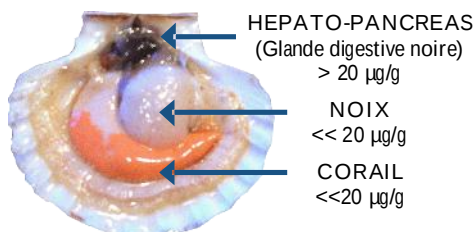
Seules les zones qui présentent des résultats d'analyse inférieurs à la norme deux semaines consécutives sont ouvertes ou ré-ouvertes à la pêche, la semaine suivante !

Les balises VMS obligatoires sur les navires de pêche, permettent d'assurer la surveillance des zones de pêche réglementées.

Du point de vue de la coquille Saint-Jacques

L'ASP n'a aucune incidence sur la santé et le développement de la coquille Saint-Jacques.

La coquille consomme l'algue *Pseudo-Nitzschia* à son origine et concentre l'acide domoïque en premier lieu dans son organe digestif : l'hépatopancréas.



Du point de vue du consommateur

Toutes les coquilles commercialisées sont issues de zones de pêche saines ou permettant une commercialisation en noix¹.

Ce dispositif, déjà en vigueur en 2004/2005 et en 2011/12, n'a conduit à aucune intoxication humaine.

Par précaution supplémentaire, vous pouvez simplement :

**Otez
comme d'habitude
la poche noire !**

Du point de vue des autres produits de la mer

Seuls les coquillages filtreurs sont susceptibles de concentrer l'ASP.

Poissons, bulots, huîtres et moules ne présentent aucun risque, à ce jour !

Historique présence d'ASP en Europe et en France

Le Nord de l'Europe rencontre des problèmes récurrents d'ASP depuis de nombreuses années. En particulier en Ecosse, où des secteurs très importants ne sont autorisés que pour la commercialisation en noix. Certains secteurs y sont même complètement interdits de toute pêche et commercialisation. Les nombreuses noix de Saint-Jacques importées d'Ecosse en France sont d'ailleurs, pour une partie importante, issues de zones restreintes à la commercialisation en noix, depuis de nombreuses années !

En France, on découvre l'ASP pour la première fois en novembre 2004 dans des coquilles Saint-Jacques en Manche-Est. Depuis, le Sud Bretagne (Brest, Les Glénan, Quiberon et la Charente) a été régulièrement affecté, notamment après la tempête Xynthia. On ne sait ni pourquoi ni comment l'algue s'y est acclimatée !

1 : Rappel produits : Exceptionnellement, des rappels produits peuvent être organisés si une zone ouverte à la pêche conduit à une analyse hebdomadaire défavorable, alors que les bateaux y sont en pêche. Pour les produits déjà consommés, qui ne pourraient être rappelés, le risque reste limité au seul cas inhabituel d'une consommation de la poche noire (l'hépatopancréas) !

ASP, définition

L'ASP signifie en anglais, Amnésic Shellfish Poisoning, ou Toxine Amnésiante des Coquillages.

Mais les coquillages n'en sont pas à l'origine !

L'algue en question

C'est une algue filamenteuse microscopique, *Pseudo-nitzschia*, présente dans le phytoplancton, qui en est à l'origine.

Carte d'identité de l'algue

Nom *Pseudo-nitzschia*
Nature Algue microscopique



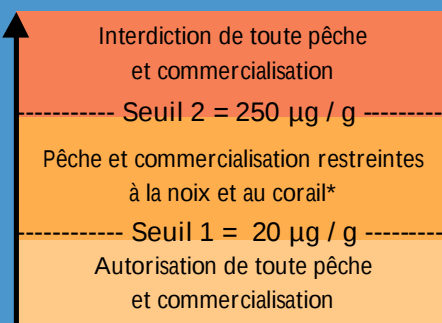
50 à 150 microns

Particularité Sécète de l'acide domoïque, une toxine naturelle qui peut causer des troubles digestifs, voire neurologiques à très forte concentration.

Normes sanitaires déterminant l'accès aux gisements

L'ouverture et la fermeture des gisements dépendent des seuils d'acide domoïque contenu dans la chair totale de la coquille (noix + barbes+ hépatopancréas).

Niveau



* : sous réserve d'analyses noix + corail <4,6µg/g, de l'existence de contrats de commercialisation et de modalités de traçabilité et de traitement des déchets.