

COMMUNIQUE DE PRESSE

Montpellier, le 21 janvier 2022

SANITAIRE

Restriction de récolte, de commercialisation et de consommation de tous les coquillages sauf les huîtres de l'étang de Thau

Compte tenu des résultats parus ce jour des recherches de toxines effectuées dans le cadre du réseau REPHYTOX sur les moules et les huîtres, le Préfet de l'Hérault a décidé ce jour l'interdiction de la pêche récréative et professionnelle, du ramassage, du transport, de la purification, de l'expédition, de la distribution et de la commercialisation en vue de la consommation humaine de tous les coquillages des zones de l'étang de THAU.

Les huîtres provenant de l'étang de Thau ne sont pas concernées par la contamination et peuvent être consommées sans restriction. Il en est de même pour les autres types de coquillages récoltés avant le 18/01/2022.

Cette mesure temporaire sera levée dès lors que les conditions de sécurité sanitaire seront réunies pour une réouverture des zones de production.

La carte actualisée des interdictions sanitaires de récolte de coquillages se trouve sur le site internet de l'OIEAU: http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/statuts ou sur l'application qualitéCoq.

► <u>Recommandations</u>

Les personnes ayant consommé des coquillages provenant de ces zones et présentant des troubles digestifs (vomissements, diarrhées, nausées...) associés au non à des maux de tête persistants ou des vertiges 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. Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente.

Cabinet du préfet

Service départemental de la communication interministérielle

Tél. : 04 67 61 61 25

Mél.: pref-communication@herault.gouv.fr

Site: www.herault.gouv.fr Réseaux sociaux: @prefet34