



Montpellier, 3 novembre 2017

*Communiqué presse*

*Communiqué presse*

## **Cultures marines**

### **Mesures restrictives provisoires concernant les huîtres, les moules et les palourdes en provenance de l'étang de Thau**

La surveillance des zones de production de coquillages effectuée par l'Ifremer sur des huîtres et des moules en provenance de l'étang de Thau a mis en évidence des résultats d'analyses phytoplanctoniques, et de leurs toxines PSP, supérieurs à la norme autorisée dans l'étang

**C'est la raison pour laquelle le Préfet de l'Hérault a décidé de suspendre provisoirement la récolte et la commercialisation des huîtres, des moules et des palourdes en provenance de ce secteur de production.**

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente.

En cas de doute, il convient de se renseigner auprès de son rayon de poissonnerie habituel pour savoir si le produit acheté est concerné par l'alerte.

Les toxi-infections alimentaires causées par ces toxines se traduisent dans les 30 minutes qui suivent la consommation par des symptômes neurologiques qui peuvent être accompagnés de symptômes gastro-intestinaux

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Les huîtres, les moules et les palourdes récoltées antérieurement au 30 octobre 2017 ou provenant d'autres zones de production, ne sont pas soumises à cette mesure de restriction. Les professionnels peuvent donc continuer à commercialiser ces coquillages dans la mesure où ils présentent les qualités sanitaires requises pour garantir la sécurité des consommateurs

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