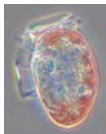
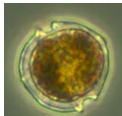
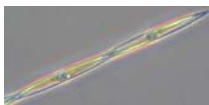


Les toxines pouvant être présentes dans les coquillages sont appelées **phycotoxines** (= toxines d'algues) car elles sont produites par des **micro-algues (ou phytoplancton)**

Les trois familles de phycotoxines	Sont produites par les micro-algues	Présentes en France
Toxines diarrhéiques	<i>Dinophysis</i> 	Sur une grande partie du littoral français, tous les ans
Toxines paralysantes	<i>Alexandrium</i> 	Sur quelques sites seulement, en Bretagne et Méditerranée, certaines années
Toxines amnésiantes	<i>Pseudo-nitzschia</i> 	Surtout dans les coquilles St Jacques, en Normandie et en Bretagne, certaines années

Ces trois familles de phycotoxines sont également présentes dans une grande partie du monde : toute l'Europe, Amérique du nord et du sud, Asie, Australie, etc.

Toutes ces toxines résistent à la chaleur : **la cuisson des coquillages ne les détruit pas. Il est donc impératif de ne pas ramasser des coquillages en période de toxicité.** D'autant que les paralysantes et les amnésiantes sont très dangereuses, et peuvent être mortelles.

Mais rassurez-vous !

Les coquillages toxiques sont interdits à la vente. En effet, les réseaux REPHY et REPHYTOX surveillent respectivement les micro-algues et les phycotoxines tout au long de l'année, et sur toutes les côtes de France.

Ils sont mis en œuvre par : Ifremer pour le REPHY, les LDA pour le REPHYTOX sous la responsabilité des DDi et de la DGAL et avec l'expertise de l'Ifremer.