



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 06 juin 2019

### **Interdiction de récolte et consommation de tous les coquillages provenant des rivières AVEN-BELON-MERRIEN**

Levées partielles de certaines interdictions :

- réouverture rivière de Pont L'Abbé pour les coquillages autres que les moules (**la récolte des moules reste interdite**)
- réouverture partielle baie d'Audierne pour les huîtres

Vu les résultats d'analyses défavorables concernant les teneurs en toxines lipophiles sur les coquillages des rivières Aven-Belon-Merrien,  
Vu certains résultats favorables dans les secteurs rivière de Pont-L'Abbé et baie d'Audierne,

Le Préfet du Finistère a décidé ce jour :

- d'**interdire la pêche** récréative et professionnelle, le ramassage, la purification, l'expédition et la commercialisation en vue de la consommation humaine de **tous les coquillages issus des rivières Aven-belon-Merrien**

- de lever certaines interdictions en rivière de Pont-L'Abbé et baie d'Audierne

**Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées.**

La carte actualisée et le détail des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouvent sur le site internet des services de l'État dans le Finistère :

<http://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Les+dossiers/Conchyliculture>

Ces informations sont également disponibles auprès des mairies des zones littorales.



D'autres secteurs peuvent être fermés à la pêche des coquillages en raison de contamination microbiologique ou de nécessité de repos biologique pour maintenir la ressource.

Ces interdictions sont disponibles auprès des mairies des zones littorales et sur le site internet [www.pecheapied-responsable.fr](http://www.pecheapied-responsable.fr).

Pour toute information concernant les secteurs fermés à la pêche **professionnelle**:

DDPP 29, Service alimentation, 2 rue de Kerivoal - 29334 QUIMPER Cedex

tel : 02 98 64 36 36

[ddpp@finistere.gouv.fr](mailto:ddpp@finistere.gouv.fr)

Les établissements conchylicoles situés dans les zones concernées peuvent poursuivre leurs activités d'expédition de coquillages provenant de secteurs ouverts.

<b>Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (06/06/2019)</b>		
<b>Secteur</b>	<b>Coquillages concernés par l'interdiction de pêche</b>	<b>Type de contamination</b>
Iroise Camaret secteur de Dinan Kerloc'h	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez, estran	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie d'Audierne, estran	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Pays Bigouden Sud	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de l'Odet, Bénodet,	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de Pont L'Abbé	<b>Moules</b>	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Concarneau large - Gléan	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Concarneau, Rivière de Penfoulic	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Aven – Belon - Merrien	<b>Tous les coquillages</b>	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>

Rivière de la Laïta	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais</li> <li>• Rivière de l'Hôpital- Camfrout</li> <li>• Anse de Kéroullé</li> <li>• Rivière du Faou</li> </ul>	Moules	Contamination chimique (plomb)

Recommandations :

Les personnes ayant consommé des coquillages provenant de ces zones et présentant des troubles digestifs (vomissements, diarrhées, nausées) et/ou des symptômes neurologiques (maux de tête persistants, désorientation et confusion) sont invitées à se rapprocher de leur médecin.

Il est rappelé que **la cuisson ne détruit pas les toxines apportées par les phytoplanctons** (algues microscopiques). **Même après cuisson, les coquillages restent impropres à la consommation.**

---