



**PRÉFET  
DU FINISTÈRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 25 mai 2022

### **NOUVELLE INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :**

#### **- des coquillages de la zone marine «CAMARET » sauf vernis et gastéropodes**

Vu les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines lipophiles sur les amandes des fillettes de la zone marine « Camaret », le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages de ce secteur sauf les vernis et les gastéropodes marins non filtreurs.

**Le tableau ci-après récapitule l'ensemble des zones fermées et les espèces de coquillages concernées.**

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.**

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (25/05/2022)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Camaret	Tous coquillages sauf les vernis et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rivière de La Laita	Tous coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Iroise Camaret estran		
Blancs Sablons (Le Conquet)		
Rivière de Pont L'abbé		
Baie de Douarnenez estran		
Odet Bénodet	Tous coquillages sauf huîtres, vernis et gastéropodes marins non filtreurs	
Rade de Brest Ouest	Tous coquillages sauf huîtres et gastéropodes marins non filtreurs	
Pays bigouden sud (partie ouest de la zone)		
Baie Audierne estran		
Baie de Concarneau – Rivière de Penfoulic		
Aven Belon Merrien		
Baie de Douarnenez		Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique</i>

Iroise Camaret - Basse jaune	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	<i>Pseudonitzchia</i>
Baie de Morlaix – gisement côtier et gisement large		
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest : - rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais - rivière de l'Hôpital-Cam- froul - anse de Kéroullé - rivière du Faou	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.**

## Contact presse

### Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 98 76 29 51 / 02 98 76 29 66

Mél : [pref-communication@finistere.gouv.fr](mailto:pref-communication@finistere.gouv.fr)