



Quimper, le 22 août 2024

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

### **- de tous les coquillages sauf les huîtres et les praires de la zone « Odet Bénodet » :**

**VU les résultats d'analyses défavorables** concernant les toxines lipophiles sur les moules des filières Saint-Marine de la zone « Odet Bénodet » et les résultats favorables observés sur les huîtres de l'Odet et les praires du gisement de Bilien, 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 sauf les huîtres et les praires de cette zone.

### **- de tous les coquillages sauf les amandes de la zone « Camaret » :**

**VU les résultats d'analyses défavorables** concernant les toxines lipophiles sur les moules de la zone « Camaret » et les résultats favorables observés sur les amandes de cette zone, 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 sauf les amandes de cette zone.

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 :

<https://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Accueil+et+dossier/Grands+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 microbologique 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 par des fermetures peuvent poursuivre leurs activités d'expédition de coquillages provenant de secteurs ouverts.**

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

## **Contact presse**

### **Bureau de la communication interministérielle**

Tél : 02 90 77 20 20 / 02 90 77 20 21  
Mél : [pref-communication@finistere.gouv.fr](mailto:pref-communication@finistere.gouv.fr)

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (22/08/2024)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Camaret	Tous les coquillages sauf les amandes et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Odet Bénodet	Tous les coquillages sauf les huîtres, les praires et les gastéropodes marins non filtreurs	
Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Gisement de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret - Basse jaune		
Rade de Brest		
Baie de Douarnenez – eaux profondes		
Rivière de Belon Intermédiaire et aval	Coquillages fouisseurs (coques, palourdes, ...)	Contamination microbiologique
Baie de Goulven	Tous les coquillages	Contamination microbiologique
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria		
Rade de Brest : - rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais - rivière de l'Hôpital-Camfrout - 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.**