



Quimper, le 12 juin 2024

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- des coquillages fouisseurs (groupe 2) de la zone de production « Rivière du Bélon Aval »

VU les résultats d'analyses favorables concernant les teneurs bactériennes (E. coli) sur les coques de la zone de production « Rivière du Bélon Aval », le Préfet du Finistère a décidé ce jour, **de lever l'interdiction** de pêche et de commercialisation des coquillages fouisseurs 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 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.

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

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

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (12/06/2024)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Rivière du Bélon Intermédiaire	Coquillages fouisseurs (coques, palourdes, ...)	Contamination microbiologique
Rivière de la Laïta	Tous les coquillages sauf les huîtres et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) produites par l'algue planctonique <i>Dinophysis</i>
Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Baie de Camaret	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Baie de Douarnenez estran	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Gisement de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) produites par l'algue planctonique <i>Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret - Basse jaune		
Baie de Douarnenez – eaux profondes	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) et toxines amnésiantes (ASP)
Landévennec : estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	Contamination microbiologique
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.**