



Quimper, le 4 décembre 2024

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

### **- des Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles) de la Rade de Brest**

**Compte tenu des résultats d'analyses défavorables** concernant les toxines amnésiantes (ASP) sur les coquilles Saint-Jacques de la Rade de Brest, le Préfet du Finistère a décidé ce jour d'interdire la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine des Pectinidés de cette zone.

La réouverture interviendra après une série de deux résultats favorables des analyses qui seront réalisées toutes les semaines.

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>

Les autres zones de pêche à la coquille Saint-Jacques (Ouessant-Abers, Camaret, Iroise Camaret, Baie de Douarnenez) demeurent fermées pour contaminations antérieures en toxines amnésiantes ou en l'absence d'exploitation.

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

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.**



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 inter-

## **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)

net [www.pecheapied-responsable.fr](http://www.pecheapied-responsable.fr).

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

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (04/12/2024)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Rivière de Pont L'Abbé	Tous les coquillages sauf les palourdes et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Baie de Douarnenez estran		
Baie d'Audierne - estran	Tous les coquillages sauf les huîtres et les gastéropodes marins non filtreurs	
Pays Bigouden sud – partie Ouest		
Gisement d'Ouessant-Abers	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Gisement de Camaret		
Gisement de la rade de Brest		
Iroise Camaret - Gisement de Sein		
Iroise Camaret - Basse jaune		
Baie de Douarnenez – eaux profondes		
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.**