

Quimper, le 19 mars 2025

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages sauf les huîtres et les moules de la zone marine « Baie de Concarneau-Rivière de Penfoulic » :

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines amnésiantes sur les coques de la zone Baie de Concarneau-Rivière de Penfoulic, 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 moules de cette zone.

- de tous les coquillages sauf les huîtres et les moules de la zone marine « Aven-Belon-Merrien » :

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines amnésiantes sur les coques de la zone Aven-Belon-Merrien, 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 moules de cette zone.

- de tous les coquillages sauf les huîtres de la zone marine « Rivière de la Laïta - Partie Finistérienne » :

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines amnésiantes sur les moules de la zone Rivière de la Laïta, 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 de la Rivière de la Laïta-Partie Finistérienne.

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.

Contact presse**Bureau de la communication interministérielle**

Tél : 02 90 77 20 21 / 02 90 77 20 23

Mél : pref-communication@finistere.gouv.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.



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.

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 (19/03/2025)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Rivière de la Laïta-partie finistérienne	Tous les coquillages sauf les huîtres	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzschia</i>
Aven-Belon-Merrien	Tous les coquillages sauf les huîtres et les moules	
Baie de Concarneau-Rivière de Penfoulic		
Concarneau large - Glénan	Tous les coquillages	
Gisement d'Ouessant-Abers	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	
Gisement de Camaret		
Gisement de la rade de Brest-Nord et réserve de l'Auberlac'h		
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.**