



**PRÉFET  
DU FINISTÈRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 5 mai 2022

**INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :**

**- de tous les coquillages des zones marine «Baie de Douarnenez - estran » et « Iroise Camaret sud - estran »**

Vu les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines lipophiles sur les tellines de la Baie de Douarnenez et de la zone Iroise Camaret Sud, 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.

**- de tous les coquillages sauf les huîtres et les vernis de la zone marine «Odet Bénodet»**

Vu les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines lipophiles sur les moules de Sainte Marine et favorables sur les huîtres et les vernis, 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 huîtres et vernis.

**- 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 lipophiles sur les coques de l'Aven et favorables sur les huîtres et les moules, 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 huîtres et les moules.

**LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :**

**- des coquillages de la zone de production « Baie de Morlaix amont n°29.01.030 ».**

Compte tenu de l'absence de tout signal d'alerte durant la période de 28 jours suivant la récolte des coquillages de la zone de production « Baie de Morlaix amon n°29.01.030 » à l'origine d'intoxications


alimentaires, le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de pêche récréative et professionnelle, et de commercialisation en vue de la consommation humaine des coquillages de cette zone.

**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 (05/05/2022)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Iroise Camaret estran	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) produites par l'algue planctonique Dinophysis
Baie de Douarnenez estran		
Odet Bénodet	Tous coquillages sauf huîtres, vernis et gastéropodes marins non filtreurs	
Aven Belon Merrien	Tous coquillages sauf huîtres,	

	moules et gastéropodes marins non filtreurs	
Rivière du Belon aval	Coquillages du groupe 2 (fouisseurs)	Contamination microbiologique
Baie de Morlaix aval	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	Contamination microbiologique
Baie de Douarnenez	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) produites par l'algue planctonique <i>Pseudonitzchia</i>
Iroise Camaret - Basse jaune		
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-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.**

## 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)