



Quimper, le 12 septembre 2024

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone « Baie de Lannion » - partie Finistérienne :

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines lipophiles sur les moules des filières de Trébeurden de la zone « Baie de Lannion», 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 cette zone.

LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone marine « Odet Bénodet » :

VU les résultats d'analyses favorables concernant les toxines lipophiles sur les moules de Filières Sainte Marine, le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche et de la commercialisation des coquillages de la zone marine « Odet Bénodet ».

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

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 90 77 20 20 / 02 90 77 20 21
Mél : pref-communication@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.

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (12/09/2024)		
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> Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Lannion – Partie Finistérienne	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch		
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 Locquirec- Plestin Les Grèves.	Tous les coquillages	
Baie de Goulven		
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)