

Quimper, le 16 avril 2025

## LEVÉE D'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

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

**VU les résultats d'analyses favorables** concernant les toxines amnésiantes sur les vernis et les praires de la zone marine « Odet – Bénodet », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche professionnelle et récréative, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages de cette zone.

### - de tous les coquillages de la zone marine « Concarneau large - Glénan »

**VU les résultats d'analyses favorables** concernant les toxines amnésiantes sur les vernis et les palourdes roses de la zone marine « Concarneau large - Glénan », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche professionnelle et récréative, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages 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.

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 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).

**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 21 / 02 90 77 20 23

Mél : [pref-communication@finistere.gouv.fr](mailto:pref-communication@finistere.gouv.fr)

| Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (16/04/2025)                                                                      |                                                                    |                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Secteur                                                                                                                                     | Coquillages concernés par l'interdiction de pêche                  | Type de contamination                                                                  |
| Baie de Camaret                                                                                                                             | Tous les coquillages                                               | Toxines amnésiantes (ASP)<br><i>produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzchia</i> |
| Iroise Camaret Sud estran - secteur de Dinan Kerloch                                                                                        |                                                                    |                                                                                        |
| Rade de Brest et réserve de l'Auberlac'h                                                                                                    | Tous les coquillages sauf les huîtres, les moules et les palourdes |                                                                                        |
| Baie de Douarnenez – eaux profondes                                                                                                         | Tous les coquillages sauf les amandes, les spisules et les praires |                                                                                        |
| Gisement d'Ouessant-Abers                                                                                                                   | Pectinidés<br>(coquilles Saint-Jacques, pétoncles)                 |                                                                                        |
| Iroise Camaret - Gisement de Sein                                                                                                           |                                                                    |                                                                                        |
| Iroise Camaret - Basse jaune                                                                                                                |                                                                    |                                                                                        |
| Landévennec :<br>estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria                                                              | Tous les coquillages                                               | Contamination microbiologique                                                          |
| Rade de Brest :<br>- rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais<br>- rivière de l'Hôpital-Camfrout<br>- anse de Kéroullé<br>- 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.**