PRÉFET
DU FINISTÈRE
Liberté
Égalité
Fraternité

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 24 avril 2025

LEVÉE PARTIELLE D'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- des amandes, des spisules, des praires et des vernis de la zone marine « Baie de Douarnenez eaux profondes »

VU les résultats d'analyses favorables concernant les toxines amnésiantes sur les vernis de la zone marine « Baie de Douarnenez eaux profondes », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche professionnelle et récréative**,** en vue de la consommation humaine, des amandes, des spisules, des praires et des vernis 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

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.

Contact presse
Bureau de la communication interministérielle
Tél : 02 90 77 20 21 / 02 90 77 20 23
Mél : pref-communication@finistere.gouv.fr
42, boulevard Dupleix
29320 QUIMPER Cedex

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (24/04/2025)		
Secteur	**Coquillages concernés par l'interdiction de pêche**	**Type de contamination**
Baie de Camaret	Tous les coquillages	Toxines amnésiantes (ASP) *produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzchia*
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, les praires et les vernis	
Gisement d'Ouessant-Abers	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	
Iroise Camaret - Gisement de Sein		
Iroise Camaret - Basse jaune		
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.**