



Quimper, le 30 avril 2025

LEVÉE PARTIELLE D'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages, à l'exception des pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles) de la zone marine « Baie de Camaret »

VU les résultats d'analyses favorables concernant les toxines amnésiantes sur les amandes de la zone marine « Baie de Camaret », 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, à l'exception des pectinidés, 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

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (30/04/2025)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Douarnenez – eaux profondes	Tous les coquillages sauf les amandes, les spisules, les praires et les vernis	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzchia</i>
Baie de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	
Gisement d'Ouessant-Abers		
Rade de Brest et réserve de l'Auberlac'h		
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 microbologique
Rade de Brest : - rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais - rivière de l'Hôpital-Camfroust - 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.**