PRÉFET
DU FINISTÈRE
Liberté
Égalité
Fraternité

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 21 mai 2025

LEVÉE D'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- des coquillages fouisseurs de la Rivière de Penfoulic et de la Forêt :

VU les résultats d'analyses microbiologiques favorables sur les coques de la Rivière de Penfoulic et de la Forêt, le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche récréative et professionnelle, en vue de la consommation humaine, des coquillages fouisseurs de ce secteur.

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.

<table>
<tr><th colspan="3">Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (21/05/2025)</th></tr>
<tr><th>Secteur</th><th>Coquillages concernés par l'interdiction de pêche</th><th>Type de contamination</th></tr>
<tr><td>Baie de Douarnenez – eaux profondes</td><td>Tous les coquillages sauf les amandes, les spisules, les praires et les vernis</td><td rowspan="6">Toxines amnésiantes (ASP)
produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzchia</td></tr>
<tr><td>Baie de Camaret</td><td rowspan="5">Pectinidés
(coquilles Saint-Jacques, pétoncles)</td></tr>
<tr><td>Gisement d'Ouessant-Abers</td></tr>
<tr><td>Rade de Brest et réserve de l'Auberlac'h</td></tr>
<tr><td>Iroise Camaret - Gisement de Sein</td></tr>
<tr><td>Iroise Camaret - Basse jaune</td></tr>
<tr><td>Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch</td><td rowspan="2">Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs</td><td rowspan="2">Toxines lipophiles (DSP)
produites par l'algue planctonique Dinophysis</td></tr>
<tr><td>Baie de Douarnenez estran</td></tr>
<tr><td>Landévennec :
estran allant des ruines de l'abbaye à la digue de Port Maria</td><td>Tous les coquillages</td><td>Contamination microbiologique</td></tr>
<tr><td>Rade de Brest :
- rivière de l'Aulne et Sillon des Anglais
- rivière de l'Hôpital-Camfrout
- anse de Kéroullé
- rivière du Faou</td><td>Moules</td><td>Contamination chimique (plomb)</td></tr>
</table>

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.**