



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 22 mai 2025

INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages sauf gastéropodes marins non-filtreurs, les huîtres et les coques de la zone « baie de Concarneau - Rivière de Penfoulic » :

VU les résultats d'analyses défavorables concernant les toxines lipophiles sur les moules de la zone « Baie de Concarneau - Rivière de Penfoulic », 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, sauf les gastéropodes marins non-filtreurs, les huîtres et les coques 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.

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (22/05/2025)		
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		
Baie de Concarneau Rivière de Penfoulic	Tous coquillages sauf les huîtres, les coques et les gastéropodes marins non filtreurs	Toxines lipophiles (DSP) produites par l'algue planctonique Dinophysis
Iroise Camaret Sud estran secteur de Dinan Kerloch	Tous les coquillages sauf les gastéropodes marins non filtreurs	
Baie de Douarnenez estran		
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.**