



## PRÉFET DU FINISTÈRE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Service Alimentation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 05 juin 2018

**Interdiction de pêche de tous les coquillages dans la zone « Rivière de la Laïta aval »**

-----  
**Interdiction de pêche des coquillages du groupe II (coques, palourdes...) dans la zone  
« Rivière de l'Aven aval »**

Les analyses effectuées par l'IFREMER ont confirmé une contamination bactérienne des huîtres de la zone « **Rivière de la Laïta aval** » et dans les coques de la zone « **Rivière de l'Aven aval** ».

**Le Préfet du Finistère a donc décidé ce jour l'interdiction de pêche récréative et professionnelle** et du ramassage, du transport, de la purification, de l'expédition, de la distribution, de la commercialisation de tous les coquillages de la zone « Rivière de la Laïta aval » et des coquillages fousseurs (groupe II coques, palourdes...) de la zone « Rivière de l'Aven aval », en vue de la mise à la consommation humaine ainsi que l'interdiction du pompage de l'eau de mer à des fins aquacoles en provenance de ces secteurs.

La carte actualisée des interdictions sanitaires de pêche de coquillages se trouve sur le site internet des services de l'État dans le Finistère :

<http://www.finistere.gouv.fr/tags/view/Les+dossiers/Conchyliculture>

-----  
**RAPPEL de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour**

Le Préfet du Finistère rappelle que les interdictions suivantes **sont en vigueur** :


Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Rivière de la Laïta aval	Tous les coquillages	microbiologique
Rivière de l'Aven aval	Coquillages du groupe II (coques, palourdes...)	microbiologique

Rade de Brest : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivière de l’Aulne et Sillon des Anglais</li> <li>• Rivière de l’Hôpital-Camfrout</li> <li>• Anse de Kéroullé</li> <li>• Rivière du Faou</li> </ul>	Moules	Contamination chimique (plomb)
Landévennec : estran allant des ruines de l’abbaye de Landévennec à la digue de Port Maria	Tous les coquillages	microbiologique
Rade de Brest	Coquilles Saint-Jacques	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l’algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Camaret	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l’algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Baie de Douarnenez – Eaux profondes	Pectinidés (Coquilles Saint-Jacques et pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l’algue planctonique Pseudonitzchia</i>

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.

 D’autres secteurs peuvent être fermés à la pêche des coquillages en raison de contamination microbiologique ou de nécessité de repos biologique des coquillages 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).

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)**

Ces informations sont également disponibles auprès des mairies des zones littorales et sur le site internet de services de l’État dans le Finistère [www.finistere.gouv.fr](http://www.finistere.gouv.fr)