



Quimper, le 18 avril 2024

## **LEVÉE DE L'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :**

### **- des huîtres de la zone « Rivière de l'Aven Intermédiaire » n°29.08.041**

**En l'absence de signal d'alerte** durant la période de 28 jours suivant la récolte des coquillages à l'origine d'intoxications alimentaires, le **préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction** de pêche et de commercialisation des huîtres 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.



D'autres secteurs peuvent être fermés à la pêche des coquillages en raison de contamination microbologique 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](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)

**Les établissements conchylicoles situés dans les zones concernées par des fermetures peuvent poursuivre leurs activités d'expédition de coquillages provenant de secteurs ouverts.**

**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 20 / 02 90 77 20 21

Mél : [pref-communication@finistere.gouv.fr](mailto:pref-communication@finistere.gouv.fr)

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (18/04/2024)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Douarnenez eaux profondes	Tous les coquillages <b>sauf les amandes, spisules, praires et vernis</b>	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudonitzchia</i>
Gisement de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	
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-Cam- froul - 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.**