



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 09 septembre 2026

LEVÉE D'INTERDICTION DE RÉCOLTE ET CONSOMMATION :

- de tous les coquillages de la zone marine « Baie de Lannion » - partie finistérienne :

VU les résultats d'analyses favorables concernant les toxines lipophiles sur les moules des filières de Trébeurden de la zone « Baie de Lannion », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche professionnelle, en vue de la consommation humaine, de tous les coquillages cette zone.

La pêche à pied de loisir des coquillages fouisseurs (coques, palourdes ...) dans la zone « baie de Locquirec - Plestin les Grèves » (2229-00-02) demeure interdite en raison de son classement de salubrité en C.

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

Contact presse

Bureau de la communication interministérielle

Tél : 02 90 77 20 21 / 02 90 77 20 23

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

communication@finistere.gouv.fr

42, boulevard Duplex
29320 QUIMPER Cedex

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.

Il est également rappelé que, en application de l'arrêté préfectoral du 07 juillet 2026 portant classement de salubrité et surveillance des zones de production de coquillages vivants dans le département du Finistère, la pêche récréative des coquillages ne peut être pratiquée que sur les gisements naturels situés dans les zones classées A ou B selon leur qualité microbiologique. Des dispositions complémentaires concernant la pêche récréative peuvent également être prises pour certaines zones par cet arrêté.

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 (09/09/2026)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Iroise Camaret sud estran – Dinan Kerloch	Tous les coquillages	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Baie de Douarnenez estran		
Baie d’Audierne estran	Tous les coquillages sauf les huîtres	
Pays Bigouden Sud		
Baie de Douarnenez Eaux profondes	Tous les coquillages sauf les vernis et les praires	
Odet - Bénodet	Tous les coquillages sauf les huîtres et les vernis	
Baie de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzschia</i>
Rade de Brest		
Gisement d’Ouessant – Abers		
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 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.**