



**PRÉFET  
DU FINISTÈRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quimper, le 11 juin 2026

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

#### **- de tous coquillages de la zone marine « Odet - Bénodet » :**

**VU les résultats d'analyses favorables** concernant les teneurs en toxines lipophiles (DSP) sur les moules de la zone « Odet - Bénodet », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche professionnelle et récréative, en vue de la consommation humaine, des coquillages de cette zone.

#### **- de tous coquillages de la zone marine « Pays Bigouden Sud – partie Ouest » :**

**VU les résultats d'analyses favorables** concernant les teneurs en toxines lipophiles (DSP) sur les moules de la zone « Pays Bigouden Sud – partie Ouest », le Préfet du Finistère a décidé ce jour de lever l'interdiction de la pêche professionnelle et récréative, en vue de la consommation humaine, des coquillages 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](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.**



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](http://www.pecheapied-responsable.fr).

**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 21 / 02 90 77 20 23

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

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

42, boulevard Duplex  
29320 QUIMPER Cedex

Récapitulatif de l'ensemble des secteurs fermés à ce jour (11/06/2026)		
Secteur	Coquillages concernés par l'interdiction de pêche	Type de contamination
Baie de Douarnenez – Eaux profondes	Tous les coquillages sauf les vernis et les spisules	Toxines lipophiles (DSP) <i>produites par l'algue planctonique Dinophysis</i>
Rade de Brest – Est	Tous les coquillages sauf les huîtres	
Rivière de la Laïta – partie Finistérienne		
Iroise Camaret Sud estran – secteur de Dinan Kerloch	Tous les coquillages	
Baie de Douarnenez – Estran		
Baie de Camaret	Pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles)	Toxines amnésiantes (ASP) <i>produites par l'algue planctonique Pseudo-nitzchia</i>
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.**