

ARRÊTÉ DU 27 AOÛT 2026

**PORTANT INTERDICTION TEMPORAIRE DE LA PÊCHE, DU RAMASSAGE, DU
TRANSFERT, DE LA PURIFICATION, DE L'EXPÉDITION, DE LA DISTRIBUTION,
DE LA COMMERCIALISATION DE TOUS COQUILLAGES, À L'EXCLUSION DES VERNIS
ET DES HUÎTRES, AINSI QUE DU POMPAGE DE L'EAU DE MER À DES FINS AQUACOLES
PROVENANT DE LA ZONE MARINE « ODET - BENODET » N°46-44.**

LE PRÉFET DU FINISTÈRE
Officier de la Légion d'honneur
Officier de l'Ordre National du Mérite

VU le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires notamment son article 19 ;

VU le règlement n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale ;

VU le règlement n°625/2017 du 15 mars 2017 du Parlement européen et du Conseil concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;

VU le règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

VU le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 232-1 ainsi que la partie réglementaire du livre IX ;

VU le code de la santé publique ;

VU le décret n° 84-428 du 5 juin 1984 relatif à la création, à l'organisation et au fonctionnement de l'institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) ;

VU le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

VU l'arrêté du 6 novembre 2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants ;

VU l'arrêté du 29 août 2023 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants ;

VU l'arrêté préfectoral n° 29-2026-07-07-00005 du 07 juillet 2026 portant classement de salubrité et surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département du Finistère ;

VU l'arrêté préfectoral n° 29-2026-07-10-00007 du 10 juillet 2026 modifiant l'annexe de l'arrêté préfectoral n°29-2026-07-07-00005 portant classement de salubrité et surveillance sanitaire des zones de production de coquillages vivants dans le département du Finistère ;

VU le décret du 28 avril 2025 portant nomination de Monsieur Louis LE FRANC en qualité de préfet du Finistère ;

VU l'arrêté préfectoral n° 29-2026-05-06-0004 du 06 mai 2026 donnant délégation de signature à Madame Estelle NEAU, directrice départementale de la protection des populations du Finistère ;

VU la décision n°29-2026-05-07-00002 du 07 mai 2026 donnant subdélégation de signature à des fonctionnaires de la DDPP du Finistère ;

VU les bulletins des résultats LABOCEA diffusés le 27 août 2026 ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les moules prélevées le 24 août 2026 au point « filières Sainte-Marine » dans la zone marine « Bénodet » n°44 ont démontré leur toxicité par la présence de toxines lipophiles à un taux de 503 µg/kg de chair totale, supérieur au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg de chair totale par le règlement (CE) 853/2004 ;

CONSIDÉRANT que les coquillages de la zone sont donc susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine en cas d'ingestion ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les huîtres prélevées le 25 août 2026 au point « Kernou Odet » dans la zone « Odet » n°46 sont inférieurs au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg par le règlement (CE) 853/2004 ;

CONSIDÉRANT que les résultats des analyses effectuées par LABOCEA sur les vernis prélevés le 25 août 2026 dans le gisement Bilien de la zone « Bénodet » n°44 sont inférieurs au seuil sanitaire réglementaire fixé à 160 µg/kg par le règlement (CE) 853/2004 ;

SUR avis de Monsieur le Directeur départemental des territoires et de la mer ;

SUR avis de l'Agence régionale de santé ;

SUR proposition de Madame la Directrice départementale de la protection des populations ;

ARRÊTE

ARTICLE 1^{ER} : FERMETURE DE LA ZONE

Sont provisoirement interdits, à partir du 27 août 2026, la pêche maritime professionnelle et récréative, le ramassage, le transfert, la purification, l'expédition, la distribution et la commercialisation de tous les coquillages, à l'exclusion des huîtres et des vernis en provenance du secteur délimité comme suit :

Limite ouest : le méridien passant par la pointe de Keraféde,

Limite nord : la ligne joignant la pointe de l'Île Tudy à l'embarcadère du bac piétons (commune de Loctudy),

Limite sud : la ligne joignant le point 47° 43' 21.2" N, 4° 16' 00.4" W à la pointe de Mousterlin (commune de Fouesnant).

incluant les zones de production **29.07.070** (rivière de l'Odét intermédiaire) et **29.07.080** (rivière de l'Odét aval) et partiellement la zone **29.07.010** (eaux profondes Guilvinec Bénodet Glénan).

ARTICLE 2 : MESURES DE RETRAIT DES COQUILLAGES CONCERNÉS

Tous les coquillages à l'exclusion des huîtres et des vernis récoltés et/ou pêchés dans la zone « Odét Bénodet » n°46 - 44 , depuis le 24 août 2026, date du prélèvement ayant révélé leur toxicité, sont considérés comme impropres à la consommation humaine.

Tout professionnel qui a depuis cette date, commercialisé ces espèces de coquillages, doit engager immédiatement sous sa responsabilité leur retrait du marché en application de l'article 19 du règlement (CE) n°178/2002, et en informer la Direction départementale de la protection des populations. Ces produits doivent être détruits, selon les modalités fixées par le règlement (CE) n° 1069/2009.

ARTICLE 3 : UTILISATION DE L'EAU DE MER PROVENANT DE LA ZONE FERMÉE

Article 3.1 Mesures générales

Il est interdit d'utiliser pour l'immersion de tous les coquillages, et quelles que soient leurs provenances, l'eau de mer provenant de la zone concernée tant que celle-ci reste fermée.

Seules les opérations de lavage des coquillages, sans immersion, sont possibles.

Compte tenu des risques associés, cette interdiction est également applicable pour l'eau de mer qui aurait été pompée dans cette zone depuis le 24 août 2026 et stockée dans les bassins et réserves des établissements. Tous les coquillages qui seraient déjà immergés dans cette eau sont considérés comme contaminés et ne peuvent être commercialisés pour la consommation humaine. Les coquillages qui auraient été immergés dans cette eau et qui auraient déjà été commercialisés doivent faire l'objet de mesures de retrait et de destruction prévues à l'article 2.

Ces coquillages peuvent cependant être ré-immergés sans délai dans la zone fermée en attente de sa réouverture, sous réserve de l'accord de Direction départementale de la protection des populations. À défaut, ces coquillages doivent être détruits (sous-produits de catégorie 2).

Article 3.2 Mesures dérogatoires

L'eau de mer issue de la zone fermée peut être utilisée de manière dérogatoire pour l'immersion de coquillages sains si les professionnels prouvent par des analyses l'absence de cellules algales toxiques dans l'eau alimentant leurs bassins et l'absence de toxicité des coquillages ayant séjourné au minimum 48 heures dans leurs bassins.

Ces analyses doivent être renouvelées lors de chaque nouveau pompage de l'eau de mer dans la zone fermée.

Article 3.3 Mesures particulières

Les établissements, qui peuvent justifier auprès de la Direction départementale de la protection des populations un approvisionnement en eau de mer non contaminée (du fait par exemple des dates et lieux de pompage), peuvent continuer à commercialiser des coquillages qui proviennent soit de zones ouvertes soit de la zone fermée mais « mis à l'abri » avant la période de toxicité retenue.

ARTICLE 4 :

Le porter à connaissance de cet acte sera réalisé auprès du Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Nord, du Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud, du Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Bretagne et du Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins du Finistère.

L'information des exploitants est assurée par les organisations professionnelles.

ARTICLE 5 : EXCLUSIONS

Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux activités des écloseries et aux transferts de naissains et juvéniles. Les opérations nécessaires à l'élevage (tri, pré-calibrage, ...) restent possibles sur les parcs ou dans les ateliers conchylicoles.

ARTICLE 6 : VOIES ET DÉLAIS DE RECOURS

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Rennes dans un délai de 2 mois à compter de sa publication, soit par voie postale (3, Contour de la Motte, CS 44416, 35 044 Rennes Cedex) ou par l'application télérécourse accessible par le site internet <https://www.telerecours.fr>

ARTICLE 7 :

Le secrétaire général de la préfecture du Finistère, la directrice départementale de la protection des populations, le directeur départemental des territoires et de la mer adjoint délégué à la mer et au littoral, le délégué départemental de l'agence régionale de santé, le commandant du groupement de gendarmerie du Finistère et les maires des communes de Fouesnant, Bénodet, Clohars-Fouesnant, Gouesnach, Plomelin, Combrit, Ile Tudy et Loctudy sont chargés de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture du Finistère.

Fait à Quimper, le 27 août 2026

Pour le préfet et par délégation,
La directrice départementale de la protection des populations,
par empêchement, le responsable de filière

Philippe LAUDREN