



PRÉFET DU MORBIHAN

Liberté
Égalité
Fraternité

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Vannes, le 24/11/2025

COQUILLAGES

Classement de salubrité des zones de production dans le Morbihan

Le préfet du Morbihan a pris ce 24 novembre 2025 un arrêté modifiant le classement de salubrité des zones de production de coquillages dans le département.

Établi sur la base du rapport d'expertise de l'Ifremer sur la qualité sanitaire des zones de production, ce classement concerne **les zones d'élevage de coquillages vivants et les zones où s'exerce une activité professionnelle de pêche à pied**. Les zones sont classées selon les catégories suivantes :

- **Zone A** : zone dans laquelle les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.
- **Zone B** : zone dans laquelle les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après avoir subi, pendant un temps suffisant, soit un traitement dans un centre de purification, soit un reparcage.
- **Zone C** : zone dans laquelle les coquillages ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après un reparcage de longue durée, ou après avoir subi un traitement thermique.

Dans le département du Morbihan, 28 zones sont classées en qualité A, 24 en qualité B, aucune en qualité C et une zone en exploitation occasionnelle.

La délimitation de ces zones peut être consultée sur le site : <http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/>

Deux secteurs font l'objet d'une gestion particulière pour les coquillages de groupe II fouisseurs (par exemple : coques et palourdes) en raison de leur évaluation en qualité sanitaire dégradée :

- La **zone 56.04.3 Lorient – Le Blavet aval** est classée en zone à exploitation occasionnelle (EO). La qualité sanitaire du secteur et les conditions d'exploitation qui en résultent seront déterminées au moment de son ouverture par arrêté préfectoral.
- La **zone 56.05.4 Rivière d'Étel – La Côte** est classée en zone B avec analyses libératoires. Ce classement implique pour les professionnels des contrôles sanitaires supplémentaires : une analyse bactériologique libératoire devra ainsi être effectuée après chaque passage d'un lot de coquillages en bassin de purification.

Contrairement aux conchyliculteurs, les particuliers pratiquant une pêche à pied récréative ne disposent pas de moyens de purification et de contrôle assurant la bonne qualité sanitaire des coquillages consommés. Aussi, **pour les pêcheurs amateurs sur ces deux secteurs, l'arrêté préfectoral interdit la pratique de la pêche à pied récréative.** »

La surveillance permanente des zones de production et les différentes mesures prises par les services de l'État assurent la qualité des produits qui en sont issus.

Le présent classement a vocation à être revu en 2026 sur la base d'un nouveau rapport réalisé par l'IFREMER.

Service de la Communication Interministérielle

Tél : 06 71 07 42 57 / 06 03 70 60 57

Mél : pref-communication@morbihan.gouv.fr



Place du Général de Gaulle
56019 Vannes Cedex