

**UN NOUVEAU COUP DE MASSUE POUR LES OSTRÉICULTEURS DE LA RÉGION ARCACHON AQUITAINE. CETTE FOIS-CI, LES HUITRES D'HOSSEGOR SONT ÉGALEMENT CONTRAINTES À CESSER PROVISOIREMENT LEUR ACTIVITÉ, ENTRAÎNANT AINSI UNE NOUVELLE FERMETURE.**

---

En premier lieu, les ostréiculteurs du lac marin d'Hossegor partagent, avec une profonde empathie, les désagréments occasionnés en cette période festive. La dégustation d'huîtres demeure une expérience culinaire ancrée dans la tradition, mais la santé et la sécurité de leurs consommateurs restent la priorité absolue de la profession.

**Identification des causes, contextualisation de la situation actuelle :**

Les autorités sanitaires confirment la présence de Norovirus dans les huîtres d'Hossegor, qui rappelons-le n'est pas « naturellement » présent dans l'eau de mer.

Force est de constater que le lac marin d'Hossegor et, par voie de conséquence, la profession ostréicole, sont victimes de la saturation des réseaux d'eaux usées et d'eaux pluviales, engendrant des débordements dans le milieu naturel et venant ainsi contaminer les zones de production.

Malgré les ajustements constants et les mesures sanitaires anticipées pour minimiser les impacts des conditions météorologiques sur la qualité de leurs huîtres, la profession, sans autre moyen d'agir, se voit contrainte de fermer temporairement la commercialisation.

**Responsabilité et professionnalisme des ostréiculteurs :**

Avec cette nouvelle fermeture qui s'ajoute à celle du Bassin d'Arcachon, crise économique sans précédent va toucher la profession. Il est inacceptable que les ostréiculteurs soient victimes de ces contaminations du milieu marin au moment des épidémies de gastro-entérites. Les ostréiculteurs, professionnels responsables, ont un savoir-faire ancré dans le temps, nécessitant jusqu'à 4 ans pour produire une huître commercialisable. Ils n'ont aucun intérêt à mettre en danger la santé des consommateurs et dénoncent toute pratique contraire à cet engagement. Éviter que des huîtres contaminées se retrouvent dans les assiettes des consommateurs est la priorité des priorités pour les professionnels, quand bien même cela entraîne de très graves conséquences économiques.

**La levée de cette mesure temporaire interviendra dès que les conditions de sécurité sanitaire seront remplies... mais en attendant qui va payer l'addition ?**

**CONTACT PRESSE :**

Alexandra TEIXEIRA

07 49 13 74 70

communication@huitres-arcachon-capferret.fr