



## MIEUX PRÉVENIR POUR MIEUX PROTÉGER : LA PROFESSION OSTRÉICOLE RENFORCE SA VIGILANCE

Entre 2024 et 2026, les 7 Comités Régionaux de la Conchyliculture (CRC) ont expérimenté un nouveau dispositif de surveillance appelé OXYVIR dans les principaux bassins ostréicoles français. Son objectif : détecter la présence éventuelle de norovirus dans le milieu, notamment pendant les périodes à risque.

### Une surveillance pour protéger les consommateurs et les producteurs

Concrètement, OXYVIR permet :

- De garantir un haut niveau de sécurité sanitaire
- De permettre de mesurer l'impact de l'assainissement sur la qualité du milieu marin toute l'année et a fortiori durant les périodes à risque
- De détecter rapidement toute contamination virale
- D'adapter immédiatement les pratiques (renforcement de la purification avant mise en vente)
- D'éviter des fermetures préventives inutiles lorsque le risque est maîtrisé

Et même si, à ce jour, ces analyses ne sont pas obligatoires d'un point de vue réglementaire, elles ont permis aux autorités de prendre des décisions plus précises et proportionnées, en s'appuyant sur des données scientifiques objectives.

### Pourquoi ce dispositif est-il nécessaire ?

Les contaminations par norovirus dans les coquillages sont le plus souvent liées à des dysfonctionnements ou à des débordements des réseaux d'assainissement, en particulier entre novembre et avril, période marquée par des pluies plus fréquentes et plus intenses. **La filière conchylicole subit directement les conséquences de ces situations, alors même qu'elle n'en est pas responsable.** À ce titre, le maintien d'un tel dispositif demeure indispensable.

### Une demande claire : pérenniser OXYVIR

Au vu des résultats positifs de l'expérimentation, les professionnels demandent :

- La pérennisation du réseau OXYVIR pour le Bassin d'Arcachon
- Que le Préfet impose la mise en œuvre du réseau de surveillance au travers des arrêtés d'autorisation d'exploitation des STEP (STation d'ÉPuration).

### Un enjeu collectif

La pérennisation d'OXYVIR répond à un triple objectif :

- ✓ Protéger la santé des consommateurs
- ✓ Soutenir une filière économique essentielle aux territoires littoraux
- ✓ Préserver la qualité du milieu marin

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine appelle à une décision rapide pour garantir la continuité de ce dispositif au service de l'intérêt général et de la confiance des consommateurs.

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET



# LA GOUTTE DE TROP : LES OSTRÉICULTEURS SACRIFIÉS PAR LES DÉFAILLANCES DES RÉSEAUX D'ASSAINISSEMENT

**Les services de l'État ont décidé, à l'issue de la commission sanitaire, la fermeture préventive des zones de production du Bassin d'Arcachon. Une décision immédiate avec un arrêt brutal de l'activité et des entreprises mises à l'arrêt du jour au lendemain. Sans aucune compensation financière, les ostréiculteurs paient une nouvelle fois l'addition.**

## Des responsabilités sanitaires assumées

L'ostréiculture est une activité vivante, exercée en milieu naturel où le risque zéro n'existe pas. C'est précisément pour cela que depuis la dernière crise de 2023, la profession applique des contrôles stricts, des analyses régulières et des protocoles très exigeants, où dès lors qu'une alerte apparaît, les professionnels sont alertés afin de prendre les mesures nécessaires. Les ostréiculteurs prennent leurs responsabilités et **la sécurité des consommateurs n'est pas négociable**. La profession est appelée à purifier ses huîtres dans des bassins d'eau indemne de toute contamination.

## Des réseaux saturés, une profession pénalisée

Ce qui est inacceptable, c'est d'être systématiquement tenus pour responsables de contaminations dont l'origine se situe **en dehors de nos exploitations**. Les causes sont connues : réseaux d'assainissement saturés, débordements, infrastructures publiques inadaptées. Ces dysfonctionnements ne dépendent ni de nos pratiques, ni de notre travail.

## Un principe de précaution à sens unique

Le principe de précaution est bien entendu nécessaire. Mais aujourd'hui, il est appliqué à sens unique. Les services de l'État décide d'une fermeture sans se soucier d'une compensation financière pour les entreprises qui perdront des semaines de chiffre d'affaires et pour qui les charges continueront de tomber. Comment peut-on prononcer une deuxième fermeture seulement en deux ans et ne proposer aucun fonds de garantie ? Aucune indemnisation ? Simplement : **rien**.

**Le principe de précaution protège l'administration au détriment de notre profession.**

## Une profession fragile laissée sans protection

Depuis 2023, la profession alerte sur la fragilité des infrastructures et demande des investissements et des solutions durables. Nous continuons de réclamer des compensations mais deux ans plus tard, rien n'a changé : **les mêmes causes continuent de produire les mêmes effets et les victimes restent les mêmes**.

L'ostréiculture du Bassin d'Arcachon, représente des centaines de familles, des milliers d'emplois, un savoir-faire historique, un pilier de l'économie locale, un patrimoine. À chaque fermeture, c'est tout cet équilibre qui vacille.

## La coupe est pleine

Les ostréiculteurs refusent désormais d'être les seuls à supporter le poids de décisions qu'ils ne maîtrisent pas. **Si l'État ferme, l'État doit assumer.**

## CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET  



## Des mesures renforcées pour garantir la continuité de la production ostréicole

Ces derniers jours, le réseau d'assainissement du Bassin d'Arcachon connaît des tensions importantes, entraînant des débordements ponctuels sur certaines infrastructures. Ces dysfonctionnements ont eu un impact direct sur la qualité de l'eau.

### Suspension des pompages

Ce vendredi 6 janvier, le Préfet a demandé la **suspension temporaire des pompages d'eau du Bassin destinés aux bassins individuels**. Le CRCAA rappelle que des mesures de précaution étaient déjà en vigueur, avec notamment la **purification obligatoire des huîtres avant toute vente directe depuis les parcs**. Ces mesures, appliquées par les professionnels, témoignent une fois de plus de leur capacité à s'adapter aux contraintes du milieu naturel et aux décisions de gestion externes, pour assurer la production dans les meilleures conditions possibles.

### Des solutions déjà disponibles grâce aux forages

Depuis 2025, trois forages collectifs à Meyran, Andernos-les-Bains et Pirailan permettent aux ostréiculteurs d'accéder à une **eau de mer propre et contrôlée**. Ces dispositifs garantissent la continuité de l'activité, même lorsque le milieu naturel impose des mesures temporaires. À cela s'ajoutent 32 forages individuels chez certains professionnels, validés par la DDPP, qui fournissent également une eau de qualité et permettent l'immersion des coquillages dans des bassins alimentés par ces eaux de pompage individuelles.

### Une profession responsable et pleinement mobilisée

Exercée en milieu naturel, l'ostréiculture est une activité vivante. Depuis les derniers épisodes de 2023, les professionnels appliquent des protocoles stricts de surveillance, de purification et de gestion de l'eau.

Malgré des décisions et contraintes extérieures, les ostréiculteurs du Bassin continuent d'adapter leurs pratiques au quotidien pour **maintenir la qualité de leur production**. La profession répond à chaque situation exceptionnelle avec méthode et efficacité, afin que l'activité puisse se poursuivre de manière sécurisée et maîtrisée.

Pendant ce temps, côté infrastructures et services de l'État, peu d'initiatives concrètes viennent soutenir la profession face à ces aléas, laissant ainsi les professionnels gérer seuls les ajustements nécessaires pour faire face aux dysfonctionnements externes.

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET





## FERMETURE PRÉVENTIVE : UNE FOIS DE PLUS, LES OSTRÉICULTEURS CONTINUENT DE PAYER L'ADDITION

À l'issue de la commission sanitaire réunie ce jour, une fermeture temporaire des zones de production du Bassin d'Arcachon a été décidée par les services de l'État à titre préventif. Les ostréiculteurs appliquent ainsi immédiatement cette décision, mais une fois de plus, ils en paient seuls le prix.

### Une profession sanctionnée

Depuis la crise de 2023, les huîtres du Bassin d'Arcachon font l'objet de contrôles renforcés, d'analyses régulières et de protocoles sanitaires. La profession a investi, adapté ses pratiques, multiplié les garanties. Et même si aujourd'hui, aucune alerte sanitaire n'a été signalée sur les huîtres, **la profession est sanctionnée pour des défaillances qui ne leur appartiennent pas.**

### Le même scénario qui se répète, encore et encore

Saturation des réseaux d'assainissement, débordements localisés, infrastructures inadaptées... Les causes sont connues. Elles ne datent pas d'hier. Elles relèvent d'aménagements publics et de responsabilités collectives. Et pourtant, la conséquence reste la même : une fermeture administrative, et donc un arrêt brutal de l'activité pour les entreprises ostréicoles.

### Le sentiment d'injustice est profond, et le trop plein largement atteint.

### Colère et incompréhension

Comment accepter que des entreprises qui respectent scrupuleusement toutes les règles, qui investissent, dans le but de protéger leurs clients et leur environnement, soient systématiquement les seules à supporter les conséquences économiques de dysfonctionnements structurels.

Comment comprendre qu'en deux ans, malgré les alertes répétées, aucune solution durable n'ait été mise en place ? **Aucun fonds de garantie, aucune indemnisation, aucune réponse concrète.** Les exploitations sont laissées seules face à des pertes financières considérables, mettant en péril leur survie, les emplois locaux et tout un tissu économique.

### Un patrimoine en danger

L'ostréiculture du Bassin d'Arcachon n'est pas une activité accessoire. C'est un pilier économique, un savoir-faire, des familles, des générations, un patrimoine vivant qui fait la fierté de notre région. Et à force de décisions subies sans accompagnement, c'est tout cet équilibre qui est fragilisé. Les ostréiculteurs continueront d'assumer leurs responsabilités sanitaires, comme ils l'ont toujours fait. **Mais ils refusent désormais d'être les seuls à payer pour des défaillances qui ne relèvent pas de leur responsabilité.**

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET





## FACE AUX DIFFICULTÉS DE GESTION, LES OSTRÉICULTEURS DU BASSIN RESTENT MOBILISÉS

Réunie ce jour, la commission sanitaire a acté le maintien des ventes et de l'activité sur les zones de production du Bassin d'Arcachon. L'activité ostréicole se poursuit donc normalement.

Cette décision intervient après plusieurs jours durant lesquels les ostréiculteurs ont été informés de la saturation de certains équipements du réseau d'assainissement et de débordements localisés. Par mesure de précaution, la profession s'était immédiatement réunie afin de faire le point et de rappeler les consignes à l'ensemble des producteurs.

### Des huîtres sous contrôle

Depuis le dernier épisode de 2023, les huîtres du Bassin d'Arcachon font l'objet de contrôles réguliers et de protocoles stricts avant toute commercialisation, **afin de garantir la sécurité des consommateurs**. La profession est appelée à purifier ses huîtres dans des bassins d'eau indemne de toute contamination. À ce jour, aucune alerte n'a été signalée et la commercialisation se poursuit normalement.

### Un sentiment d'injustice et des efforts sans réponse

Sur le terrain, **le sentiment d'injustice est fort**. Un véritable trop plein, à l'image de ces réseaux qui débordent. Car, une fois encore, ce sont les mêmes causes qui continuent de produire les mêmes effets. Lorsque les infrastructures d'eaux usées arrivent à saturation, c'est toute la profession qui est fragilisée, alors même que ces difficultés sont indépendantes du travail et du savoir-faire de nos ostréiculteurs. Malgré nos alertes répétées, et deux années de combat sans relâche, notre profession n'est pas suffisamment écoutée.

Depuis la crise de 2023, les entreprises ont largement renforcé leurs pratiques et leurs protocoles pour protéger la santé de leurs clients et ainsi garantir la qualité de leurs produits. Des dispositifs mis en place à l'initiative de la profession car, même deux ans plus tard, **aucun fonds de garantie, aucune solution durable et aucune réponse concrète**, ni de la part de la Préfecture de la Gironde ni du ministère, n'ont été mis en place pour accompagner les entreprises face à ces incidents extérieurs. Cette absence de prise de conscience et d'anticipation des services de l'État laisse aujourd'hui les exploitations assumer seules les conséquences de dysfonctionnements qui ne relèvent pas de leur responsabilité.

### Protéger un patrimoine vivant

Rappelons tout de même que depuis dix ans, la Nouvelle-Aquitaine est considérée comme le plus grand centre ostréicole de France. L'ostréiculture du Bassin d'Arcachon est un symbole fort de notre patrimoine. Au-delà des enjeux économiques, **la priorité des ostréiculteurs reste la sécurité et la confiance des consommateurs**.

Mais alors que nos professionnels s'efforcent à garantir la qualité de leur travail, une question demeure : **jusqu'à quand les ostréiculteurs devront-ils assumer seuls les conséquences des défaillances qui ne relèvent pas de leurs responsabilités ? Qui va payer l'addition ?**

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET



# FACE À UNE DÉCISION DIFFICILE : LES OSTRÉICULTEURS FONT APPEL

**Réuni ce jour en conseil restreint, le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) a décidé d'interjeter appel de l'ordonnance du 4 décembre 2025 par laquelle le Tribunal administratif de Bordeaux a rejeté la demande d'expertise dans le contexte du norovirus de l'hiver 2023/2024.**

## Rappel du contexte

À la suite des épisodes pluvieux exceptionnels de l'automne 2023, des débordements des réseaux d'assainissement avaient conduit à la contamination des coquillages et à la fermeture de la commercialisation des huîtres du Bassin du 27 décembre 2023 au 19 janvier 2024.

Une demande de référé expertise lancée par le CRCAA visait à identifier les installations potentiellement en cause, proposer des mesures correctives et évaluer les préjudices subis par les entreprises.

Ce n'est que le 4 décembre 2025, par sa décision, que le Tribunal administratif a débouté les ostréiculteurs, considérant que les éléments présentés ne justifiaient pas, à ce stade, l'ouverture d'un référé expertise. Ceci est d'autant plus que deux autres Comités Régionaux de la Conchyliculture bretons, aussi engagés dans des procédures strictement similaires et représentés par le même avocat, ont vu leur demande d'expertise retenue. Cette décision, qui laisse la profession sans réponse sur les causes et responsabilité de cette fermeture administrative, a donc conduit le CRCAA et les entreprises concernées à décider de faire appel.

## Des investissements pour améliorer la qualité des eaux

Alors que la filière réclame une meilleure compréhension des défaillances passées, il est important de rappeler que le 27 novembre 2025, l'ensemble des acteurs du territoire : collectivités, État, Agence de l'eau, se sont engagés dans un effort structurel majeur pour améliorer durablement la qualité des eaux du Bassin.

Un contrat territorial Eau et Climat "Fleuves et Côtiers du Bassin d'Arcachon", signé pour la période 2025-2030, prévoit une enveloppe de 105 millions d'euros. Ce programme concerne 153 opérations destinées à : renforcer les systèmes d'assainissement, construire ou moderniser des stations d'épuration, mieux gérer les débits et la qualité des eaux de la Leyre et du canal des étangs du Médoc, adapter le territoire aux effets du changement climatique, restaurer les milieux naturels, financer des actions préventives.

Ces investissements, bien qu'essentiels n'excluent pas la nécessité de revenir sur les événements de 2023/2024 afin d'éviter qu'ils ne se reproduisent.

## Une nécessité pour la transparence et l'avenir de la profession

Le juge indique notamment que le litige devrait se concentrer sur la responsabilité liée à l'arrêté préfectoral du 27 décembre 2023. Or, pour apprécier cette responsabilité, il est indispensable de disposer d'éléments techniques objectifs sur les causes des débordements et sur le fonctionnement du réseau d'assainissement. L'ordonnance précise par ailleurs que le SIBA ne s'est pas opposé à l'expertise et qu'il s'est lui-même interrogé sur les périmètres et acteurs potentiellement concernés.

Dès lors, il apparaît logique et nécessaire d'aller au bout de la procédure, dans un esprit de transparence, de responsabilité et de protection du bassin.

## Une nécessité pour la transparence et l'avenir de la profession

Le Bassin d'Arcachon est un patrimoine commun, il en va donc de garantir la maîtrise des rejets et le bon fonctionnement des systèmes d'assainissement pour la pérennité de la conchyliculture. L'objectif de cet appel étant de souligner les événements de 2023/2024 pour que de telles situations ne se reproduisent plus.

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET



# FACE À UNE DÉCISION DIFFICILE : LES OSTRÉICULTEURS FONT APPEL

**Réuni ce jour en conseil restreint, le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) a décidé d'interjeter appel de l'ordonnance du 4 décembre 2025 par laquelle le Tribunal administratif de Bordeaux a rejeté la demande d'expertise dans le contexte du norovirus de l'hiver 2023/2024.**

## Rappel du contexte

À la suite des épisodes pluvieux exceptionnels de l'automne 2023, des débordements des réseaux d'assainissement avaient conduit à la contamination des coquillages et à la fermeture de la commercialisation des huîtres du Bassin du 27 décembre 2023 au 19 janvier 2024.

Une demande de référé expertise lancée par le CRCAA visait à identifier les installations potentiellement en cause, proposer des mesures correctives et évaluer les préjudices subis par les entreprises.

Ce n'est que le 4 décembre 2025, par sa décision, que le Tribunal administratif a débouté les ostréiculteurs, considérant que les éléments présentés ne justifiaient pas, à ce stade, l'ouverture d'un référé expertise. Ceci est d'autant plus que deux autres Comités Régionaux de la Conchyliculture bretons, aussi engagés dans des procédures strictement similaires et représentés par le même avocat, ont vu leur demande d'expertise retenue. Cette décision, qui laisse la profession sans réponse sur les causes et responsabilité de cette fermeture administrative, a donc conduit le CRCAA et les entreprises concernées à décider de faire appel.

## Des investissements pour améliorer la qualité des eaux

Alors que la filière réclame une meilleure compréhension des défaillances passées, il est important de rappeler que le 27 novembre 2025, l'ensemble des acteurs du territoire : collectivités, État, Agence de l'eau, se sont engagés dans un effort structurel majeur pour améliorer durablement la qualité des eaux du Bassin.

Un contrat territorial Eau et Climat "Fleuves et Côtiers du Bassin d'Arcachon", signé pour la période 2025-2030, prévoit une enveloppe de 105 millions d'euros. Ce programme concerne 153 opérations destinées à : renforcer les systèmes d'assainissement, construire ou moderniser des stations d'épuration, mieux gérer les débits et la qualité des eaux de la Leyre et du canal des étangs du Médoc, adapter le territoire aux effets du changement climatique, restaurer les milieux naturels, financer des actions préventives.

Ces investissements, bien qu'essentiels n'excluent pas la nécessité de revenir sur les événements de 2023/2024 afin d'éviter qu'ils ne se reproduisent.

## Une nécessité pour la transparence et l'avenir de la profession

Le juge indique notamment que le litige devrait se concentrer sur la responsabilité liée à l'arrêté préfectoral du 27 décembre 2023. Or, pour apprécier cette responsabilité, il est indispensable de disposer d'éléments techniques objectifs sur les causes des débordements et sur le fonctionnement du réseau d'assainissement. L'ordonnance précise par ailleurs que le SIBA ne s'est pas opposé à l'expertise et qu'il s'est lui-même interrogé sur les périmètres et acteurs potentiellement concernés.

Dès lors, il apparaît logique et nécessaire d'aller au bout de la procédure, dans un esprit de transparence, de responsabilité et de protection du bassin.

## Une nécessité pour la transparence et l'avenir de la profession

Le Bassin d'Arcachon est un patrimoine commun, il en va donc de garantir la maîtrise des rejets et le bon fonctionnement des systèmes d'assainissement pour la pérennité de la conchyliculture. L'objectif de cet appel étant de souligner les événements de 2023/2024 pour que de telles situations ne se reproduisent plus.

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET



# FACE À UNE DÉCISION DIFFICILE : LES OSTRÉICULTEURS RENONCENT À L'APPEL

**Réuni en conseil restreint ce jour, le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) a longuement débattu de la suite à donner à la décision du 4 décembre 2025 par lequel le Tribunal administratif de Bordeaux a rejeté la demande d'expertise dans le contexte du norovirus de l'hiver 2023/2024.**

## Un contexte complexe, et le sentiment d'un combat « David contre Goliath »

Depuis près de deux ans, les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon se battent pour obtenir la vérité sur les origines des rejets ayant conduit à la fermeture de la commercialisation du 27 décembre 2023 au 19 janvier 2024. Malgré l'ampleur du travail réalisé par le CRCAA et des entreprises concernées, force est de constater que l'intérêt socio-économique porté par le CRCAA n'a pas été retenu comme fondement suffisant. Pour autant, cette décision ne traduit pas un retrait, ni un aveu de faiblesse, **mais bien une volonté d'agir autrement**, avec la même détermination.

## Gain de cause du côté de l'ADEBA

L'association environnementale ADEBA a, de son côté, obtenu du juge un référé expertise portant sur ce même sujet. En creux, nous comprenons que le tribunal a considéré que la problématique relevait avant tout d'une défense de l'environnement. Ce travail d'expertise obtenu par l'ADEBA pourra déterminer les causes et responsabilités en lien avec les dysfonctionnements ayant conduit à la fermeture. Les entreprises ostréicoles pourraient, à l'issue de ces conclusions, engager leurs propres procédures individuelles.

## Rester mobilisés pour la protection du Bassin

Le CRCAA demeure pleinement engagé pour défendre la qualité des eaux du Bassin d'Arcachon, condition indispensable à la sécurité alimentaire, à la pérennité de la conchyliculture et à la préservation de notre filière patrimoniale. Et alors que la filière réclame une meilleure compréhension des défaillances passées, il est important de rappeler que le 27 novembre 2025, l'ensemble des acteurs du territoire : collectivités, État, Agence de l'eau, se sont engagés dans un effort structurel majeur pour améliorer durablement la qualité des eaux du Bassin.

Un contrat territorial Eau et Climat "Fleuves et Côtiers du Bassin d'Arcachon", signé pour la période 2025-2030, prévoit une enveloppe de 105 millions d'euros. Ce programme concerne 153 opérations destinées à : renforcer les systèmes d'assainissement, construire ou moderniser des stations d'épuration, mieux gérer les débits et la qualité des eaux de la Leyre et du canal des étangs du Médoc, adapter le territoire aux effets du changement climatique, restaurer les milieux naturels, financer des actions préventives.

Nous suivrons avec la plus grande attention ce dossier, et poursuivrons, par tous les moyens disponibles, notre mission de défense de la filière et de l'environnement.

## Des professionnels durablement affectés par les conséquences médiatiques et l'atteinte à l'image de leur métier

Compte tenu du coût élevé de ce type de procédure, la décision de ne pas poursuivre l'appel s'est également appuyée sur la nécessité de préserver les moyens de la profession et que tous les ostréiculteurs restent mobilisés et soudés.

Les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon se trouvent malgré eux, au cœur de crises dont ils ne sont pourtant pas responsables. À chaque épisode de crise, c'est leur produit, leur savoir-faire et leur réputation qui se retrouvent exposés sur la place publique. Une profonde lassitude se fait donc ressentir, contraints de voir l'image d'un métier exigeant et d'un produit emblématique du territoire associé à des problématiques sur lesquelles ils n'ont aucune prise. Dans ce contexte, la décision de ne pas engager un nouvel épisode judiciaire est aussi guidée par la volonté de rompre avec une dynamique qui entretient l'incompréhension du public et porte atteinte à l'image des Huitres Arcachon Cap Ferret.

## CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET





## LA SÉLECTION RÉGIONALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ÉCAILLERS ARCACHON-AQUITAINE FAIT SON ENTRÉE AU SALON EXP'HÔTEL BORDEAUX !

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon-Aquitaine (CRCAA) invite les écaillers de la région à participer à la Sélection Régionale du Championnat de France des Écaillers, un rendez-vous incontournable dédié à l'art de l'écaillage et à la valorisation des produits de la mer. Cette nouvelle édition se tiendra le **dimanche 23 novembre 2025 à partir de 9h**, au **Parc des Expositions de Bordeaux**, dans le cadre du salon Exp'Hôtel.

### UN CONCOURS D'EXCELLENCE AU CŒUR DU SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE

Véritable rendez-vous incontournable dédié à l'hôtellerie, la restauration et l'art de vivre à Bordeaux, la 7<sup>e</sup> édition d'Exp'Hôtel se tiendra du 23 au 25 novembre 2025 et réunira professionnels et visiteurs autour de découvertes culinaires, d'innovations et d'expériences immersives. Pour la deuxième fois, le salon sera présidé par le chef Stéphane Carrade, figure emblématique de la gastronomie du Bassin d'Arcachon.

Organisé en partenariat avec le Comité National de la Conchyliculture, pour la première fois au sein d'Exp'Hôtel, ce concours mettra à l'honneur le savoir-faire, la précision et la passion des meilleurs écaillers de notre région.

Sous la présidence de Marcel Lesoille, champion et recordman mondial d'ouverture d'huîtres, les participants s'affronteront autour de trois épreuves :

- Une **épreuve de connaissance** : où les participants seront évalués sur leur maîtrise des savoirs, savoir-faire et savoir être.
- Une **épreuve de vitesse** : où les écaillers devront ouvrir 50 huîtres creuses et plates en un temps record.
- Et enfin, **une épreuve de présentation** : dans cette épreuve d'une heure, les concurrents devront créer le plateau de fruits de mer le plus attrayant et le plus appétissant.

Les deux lauréats de cette sélection auront l'honneur de représenter la région Arcachon-Aquitaine lors de la **finale nationale** du Championnat de France des Écaillers.

À l'issue du concours, les visiteurs pourront prolonger l'expérience en dégustant les produits préparés, une belle occasion de savourer le fruit du travail des candidats et de nos producteurs d'Huîtres Arcachon Cap Ferret

**Entrée** : libre pour les visiteurs munis d'un badge Exp'Hôtel - **Inscriptions écaillers** : CRCAA – 05 57 73 08 43

# POINT PRESSE

## TROIS FORAGES COLLECTIFS D'EAU DE MER POUR SÉCURISER L'AVENIR DE L'OSTRÉICULTURE

**Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) vous invite à un point presse le mercredi 8 octobre 2025 pour présenter le déploiement des trois forages collectifs d'eau salée désormais en service sur le Bassin d'Arcachon.**

### Un projet né d'une crise exceptionnelle

En 2021, pour la première fois de leur histoire, les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon ont subi une fermeture administrative de leurs zones de production en raison d'une contamination au *Norovirus*. Cet épisode marquant a mis en évidence la vulnérabilité de la filière face aux crises sanitaires. En réponse, la profession a souhaité garantir un accès à une eau de mer propre et contrôlée à l'ensemble des professionnels, même en cas d'urgence sanitaire.

### Trois forages collectifs ont ainsi été creusés tout autour du Bassin :

- Meyran (Gujan-Mestras)
- Andernos-les-Bains
- et Piraillan (Lège-Cap Ferret)

Ces travaux, financés à 100% dans le cadre du plan de relance, permettent aujourd'hui d'alimenter en quelques heures les professionnels à proximité. Ceux-ci peuvent faire appel à des transporteurs pour acheminer une eau indemne de toute contamination dans leurs établissements et ainsi fonctionner en circuit fermé, isolés du milieu marin, le temps que la lagune retrouve des conditions favorables.

### Une profession mieux armée pour l'avenir

Depuis leur mise en service en février 2025, ces forages offrent aux ostréiculteurs une solution concrète pour :

- sécuriser leur production en cas d'urgence d'ordre sanitaire
- protéger la qualité de leurs coquillages
- assurer la continuité de leurs ventes et la confiance des consommateurs

**Rendez-vous le mercredi 8 octobre 2025**

**Lieu :** Port de Meyran Ouest, Gujan-Mestras (44°38'46.3"N 1°06'05.9"W)

**Horaire :** 16h30

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET





## LE COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ARCACHON-AQUITAINE DÉPOSE UN RECOURS CONTRE LES ARRÊTÉS PRÉFECTORAUX DES SYSTÈMES D'ASSAINISSEMENT DE LA TESTE ET DE BIGANOS

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon-Aquitaine (CRCAA) a déposé deux requêtes devant le Tribunal administratif de Bordeaux pour demander l'annulation des arrêtés préfectoraux du 28 février 2025 encadrant le fonctionnement des STEP de la Teste de Buch et Biganos, qui rendent possible le déversement d'eaux usées non traitées dans le milieu naturel, dans certaines conditions particulières.

### Une décision inacceptable pour la conchyliculture du Bassin d'Arcachon

Le CRCAA considère que ces rejets, en période de fortes pluies, présentent des risques graves pour la qualité des eaux du Bassin, berceau de l'ostréiculture arcachonnaise, et pour la santé publique. Ces arrêtés remettent en cause un acquis de plus d'un demi-siècle qui consistait à interdire tout rejet direct vers le Bassin d'Arcachon. Ces modifications substantielles vis-à-vis des précédents arrêtés auraient dû suivre des procédures réglementaires contraignantes et comporter des prescriptions indispensables pour renseigner avec précisions les impacts de ces rejets et les mesures pour en limiter les effets, notamment sur notre filière économique.

### Des arrêtés préfectoraux qui posent question

Le CRCAA appuie sa démarche sur plusieurs irrégularités :

- La nécessité de déposer un **nouveau dossier de demande d'autorisation** et non une actualisation suite à un simple « porter à connaissance », considérant le caractère substantiel des conséquences de rejets d'eaux brutes dans les milieux naturels ;
- **Une absence d'étude d'impact environnemental**, alors que des zones Natura 2000, des espèces protégées et des milieux sensibles sont concernés ;
- **Des prescriptions insuffisantes** s'agissant des moyens de lutte contre les pollutions induites par ces rejets et leurs impacts sur la santé publique et les cultures marines ;
- **Un non-respect des obligations de consultation**, notamment l'Agence Régionale de Santé, pourtant essentielle quand la santé publique est en jeu ;
- **Une définition erronée des "circonstances exceptionnelles"** justifiant les rejets, alors qu'elles risquent de devenir la norme du fait du changement climatique et qu'elles se sont déjà produites régulièrement par le passé.

### Un combat pour la protection de notre filière économique

En tant qu'organisme de représentation des professionnels de la conchyliculture, le CRCAA a pour mission de **défendre la qualité des eaux**, elle-même pilier de la qualité des coquillages et de la sécurité alimentaire.

Le Bassin d'Arcachon est un patrimoine naturel et économique précieux, qui nous semble mis en danger par certaines dispositions de ces arrêtés. Cette action en justice vise à **rétablir un cadre réglementaire plus respectueux des filières maritimes locales, de l'environnement, et de la santé publique**.

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET



# LES OSTRÉICULTEURS DU BASSIN D'ARCACHON RENFORCENT LEUR AUTONOMIE AVEC TROIS FORAGES COLLECTIFS

**Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) annonce la mise en service de trois forages d'eau salée sur le pourtour du Bassin d'Arcachon. Ces infrastructures visent à assurer une eau de mer de qualité pour les ostréiculteurs, notamment en cas de crise sanitaire.**

## Une filière qui s'adapte

Face aux évolutions des conditions de production de la filière, le CRCAA s'engage à renforcer l'autonomie de la profession en matière d'approvisionnement en eau de mer de qualité. Grâce à ces trois nouveaux forages, les ostréiculteurs pourront s'approvisionner avec de l'eau indemne de toute contamination et bénéficieront d'une alternative fiable pour sécuriser leur activité, notamment lors de périodes de restrictions.

Les infrastructures mises en place permettront aux professionnels de remplir leurs cuves et camions citernes afin d'alimenter leurs bassins, garantissant ainsi la sécurité sanitaire de leur production et la pérennité de leurs ventes.

## Une répartition stratégique

Les trois forages ont été installés de sorte à couvrir quasiment l'ensemble du Bassin d'Arcachon :

- **Sud Bassin :** situé sur la commune de Gujan-Mestras, au bout de la digue Ouest du Port de Meyran Ouest. Mis en service depuis le 3 février 2025, il desservira les professionnels des ports du Rocher, Meyran, Gujan, Larros, du Canal et de la Barbotière.
- **Est du Bassin :** situé sur le port ostréicole d'Andernos et mis en service depuis le 4 février 2025, il desservira les professionnels d'Audenge, Lanton, Andernos et Arès.
- **Nord Bassin :** situé à Piraillan (Lège-Cap Ferret) et mis en service depuis le 19 février 2025, il desservira les professionnels des villages ostréicoles de Claouey, les Jacquets, le Four, Grand et Petit Piquey, Piraillan, Le Canon, L'Herbe et Le Ferret.

## Un projet ambitieux pour assurer l'avenir de l'ostréiculture du Bassin d'Arcachon

Ces nouveaux forages représentent une avancée significative pour les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon, permettant de sécuriser leurs approvisionnements en eau de mer et de maintenir leur activité tout au long de l'année.

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr



# RENCONTRES CONCHYLICOLES

COMPRENDRE LES ÉVOLUTIONS DE NOS PRODUCTIONS ET DU MILIEU

**Date : Lundi 7 avril 2025**

Face aux crises successives qui fragilisent la filière ostréicole arcachonnaise, un événement sera organisé dans quelques semaines : les "Rencontres conchyloles". Cette première édition de ce nouveau format d'échanges, vise à mobiliser la communauté scientifique et les professionnels pour dresser un état des lieux des connaissances et envisager des solutions pour préserver l'avenir des productions conchyloles.

La filière ostréicole arcachonnaise fait la renommée de notre territoire. Elle contribue aux retombées socio-économiques locales ainsi qu'au rayonnement des savoirs faire français en matière de gastronomie et de patrimoine vivant. Pourtant, elle fait face à des difficultés sans précédent. Une crise zoonositaire de grande ampleur sévit depuis quatre ans, marquée par des mortalités exceptionnelles, dépassant parfois 90%, toutes classes d'âge confondues.

Dans ce contexte, les "Rencontres conchyloles" permettront à la communauté scientifique de partager les résultats de leurs recherches avec les producteurs du Bassin d'Arcachon. L'objectif étant d'apporter des connaissances pour mieux comprendre l'origine de ces mortalités et disposer de premiers éléments de réponse. Cet événement s'adresse à l'ensemble des conchyliculteurs et ne sera pas ouvert au grand public. Olivier LABAN, Président du CRCAA, a d'ores et déjà convié Madame Agnès Pannier-Runacher, Ministre de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche de France et adressera également dans les prochains jours, une invitation aux maires des communes du Bassin d'Arcachon.

PROJET SOUMIS À UN FINANCEMENT DE L'EUROPE ET DE LA NOUVELLE-AQUITAINE

## CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET



# RENCONTRES CONCHYLICOLES

## COMPRENDRE LES ÉVOLUTIONS DE NOS PRODUCTIONS ET DU MILIEU

---

Face aux crises successives qui fragilisent la filière ostréicole arcachonnaise, un événement sera organisé dans quelques semaines au Lycée de la mer de Gujan-Mestras : les "Rencontres conchyloles". Cette première édition de ce nouveau format d'échanges, vise à mobiliser la communauté scientifique et les professionnels pour dresser un état des lieux des connaissances et envisager des solutions pour préserver l'avenir des productions conchyloles.

La filière ostréicole arcachonnaise fait la renommée de notre territoire. Elle contribue aux retombées socio-économiques locales ainsi qu'au rayonnement des savoirs faire français en matière de gastronomie et de patrimoine vivant. Pourtant, elle fait face à des difficultés sans précédent. La dernière crise sanitaire a entraîné une crise économique majeure et un préjudice d'image important. En parallèle, une crise zoonositaire de grande ampleur sévit depuis quatre ans, marquée par des mortalités exceptionnelles, dépassant parfois 90%, toutes classes d'âge confondues. La dégradation du milieu marin touche tous les compartiments des écosystèmes du Bassin d'Arcachon, dont les huîtres sont les sentinelles.

Dans ce contexte, les "Rencontres conchyloles" permettront aux experts de l'Ifremer et de Capena de partager les résultats de leurs recherches avec les producteurs du Bassin d'Arcachon. L'objectif étant d'apporter des connaissances sur l'évolution du milieu et ses conséquences sur les zones de productions conchyloles. Cet événement s'adresse à l'ensemble des conchyliculteurs et ne sera pas ouvert au grand public ni aux associations. Olivier LABAN, Président du CRCAA, a d'ores et déjà convié Madame Agnès Pannier-Runacher, Ministre de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche de France et adressera également dans les prochains jours, une invitation aux maires et autres élus concernés.

**Date :** Lundi 7 avril 2025 **Lieu :** Lycée de la mer, Gujan-Mestras

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET  

# RENCONTRES CONCHYLICOLES

## COMPRENDRE LES ÉVOLUTIONS DE NOS PRODUCTIONS ET DU MILIEU

---

Face aux crises successives qui fragilisent la filière ostréicole arcachonnaise, un événement sera organisé dans quelques semaines au Lycée de la mer de Gujan-Mestras : les "Rencontres conchyloles". Cette première édition de ce nouveau format d'échanges, vise à mobiliser la communauté scientifique et les professionnels pour dresser un état des lieux des connaissances et envisager des solutions pour préserver l'avenir des productions conchyloles.

La filière ostréicole arcachonnaise fait la renommée de notre territoire. Elle contribue aux retombées socio-économiques locales ainsi qu'au rayonnement des savoirs faire français en matière de gastronomie et de patrimoine vivant. Pourtant, elle fait face à des difficultés sans précédent. La dernière crise sanitaire a entraîné une crise économique majeure et un préjudice d'image important. En parallèle, une crise zoosanitaire de grande ampleur sévit depuis quatre ans, marquée par des mortalités exceptionnelles, dépassant parfois 90%, toutes classes d'âge confondues. La dégradation du milieu marin touche tous les compartiments des écosystèmes du Bassin d'Arcachon, dont les huîtres sont les sentinelles.

Dans ce contexte, les "Rencontres conchyloles" permettront aux experts de l'Ifremer et de Capena de partager les résultats de leurs recherches avec les producteurs du Bassin d'Arcachon. L'objectif étant d'apporter des connaissances sur l'évolution du milieu et ses conséquences sur les zones de productions conchyloles. Cet événement s'adresse à l'ensemble des conchyliculteurs et ne sera pas ouvert au grand public ni aux associations. Olivier LABAN, Président du CRCAA, a d'ores et déjà convié Madame Agnès Pannier-Runacher, Ministre de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche de France et adressera également dans les prochains jours, une invitation aux maires et autres élus concernés.

**Date :** Lundi 7 avril 2025 **Lieu :** Lycée de la mer, Gujan-Mestras

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET  

# L'OSTRÉICULTURE ET LE TOURISME À L'HONNEUR :

## RENCONTRE ENTRE NATHALIE DELATTRE, MINISTRE DÉLÉGUÉE CHARGÉE DU TOURISME ET LE COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) est ravi d'annoncer la venue demain, vendredi 10 janvier 2025, de Madame Nathalie DELATTRE, Ministre déléguée chargée du Tourisme. Une rencontre qui permettra de mettre en lumière l'ostréiculture et le tourisme, deux moteurs essentiels du rayonnement du Bassin d'Arcachon.

L'ostréiculture, patrimoine vivant de notre région, incarne un savoir-faire unique et représente un facteur d'attractivité touristique majeur. En effet, chaque année, des milliers de visiteurs viennent à la rencontre de nos ostréiculteurs, pour découvrir leur métier et déguster le fruit de leur travail. Et ce, dans des lieux emblématiques comme les cabanes de dégustation. Le pescatourisme illustre également parfaitement cette synergie gagnante, offrant une immersion traditionnelle dans la vie de nos producteurs.

Mais cette dynamique est réciproque, puisque le tourisme joue également un rôle de taille dans le rayonnement de l'ostréiculture. L'attraction d'un large public permet de sensibiliser à l'importance de notre métier, de valoriser le savoir-faire et de renforcer le lien entre leur produit et leur terroir d'origine.

La rencontre aura lieu à la Maison de l'Huître, un lieu plus qu'emblématique, puisque ce musée représente une véritable passerelle entre la profession et le grand public par la mise en valeur du patrimoine et du savoir-faire des producteurs. À travers son parcours immersif, il offre aux visiteurs une découverte authentique de l'ostréiculture et de son lien profond avec le Bassin d'Arcachon. Un cadre symbolique idéal pour échanger sur les enjeux actuels et l'importance du tourisme, sensible au patrimoine du Bassin d'Arcachon, pour le rayonnement de la filière.

Un point presse sera également organisé à l'issue des discussions, à 9h45.

### CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET  



## LA SÉLECTION RÉGIONALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ÉCAILLERS ARCACHON-AQUITAINE EST DE RETOUR AU PORT DE LARROS

Le Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) annonce le lancement officiel des inscriptions pour la Sélection Régionale du Championnat de France des Écaillers. Cet événement, célébrant l'art de l'écaillage et la culture des fruits de mer, se tiendra le **samedi 7 décembre 2024 à partir de 9h** au Port de Larros à Gujan-Mestras, à l'occasion du marché de Noël.

Cette compétition annuelle, présidée par Marcel Lesoille, champion et recordman du monde d'ouverture d'huîtres, et orchestrée par le CRCAA, sera, cette année encore, jumelée avec l'initiative du Téléthon. Les participants auront ainsi la possibilité de soutenir la cause à travers des dons collectés via l'achat d'assiettes dégustation issues des plateaux confectionnés au cours des épreuves.

Le concours se déroulera en trois épreuves exigeantes, mettant à l'épreuve les compétences et l'ingéniosité des écaillers :

- Une épreuve de connaissance, où les participants seront évalués sur leur maîtrise des savoirs, savoir-faire et savoir-être.
- Une épreuve de vitesse, où les écaillers devront ouvrir 50 huîtres creuses et plates en un temps record.

- Et enfin, une épreuve de présentation, dans cette épreuve d'une heure, les concurrents devront créer le plateau de fruits de mer le plus attrayant et le plus appétissant.

Les deux lauréats de cette compétition auront l'honneur de représenter leur région lors de la finale du Championnat de France des Écaillers à Paris.

Les écaillers passionnés sont invités à participer à cet événement afin de valoriser leur métier, partager leur expertise et représenter fièrement leur établissement et leur région lors de la finale. Pour toute inscription et pour obtenir des informations supplémentaires, veuillez contacter le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine.

Rendez-vous le samedi 7 décembre 2024 pour une journée dédiée à l'excellence conchylicole, à la solidarité envers le Téléthon et à la gourmandise des aficionados de fruits de mer pour le moment dégustation.

Lien d'accès aux pré-inscriptions :

<https://forms.gle/QCTqQrFz4Ab2cXKFA>



## LA SÉLECTION RÉGIONALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ÉCAILLERS ARCACHON-AQUITAINE EST DE RETOUR AU PORT DE LARROS

Le Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) annonce le lancement officiel des inscriptions pour la Sélection Régionale du Championnat de France des Écaillers. Cet événement, célébrant l'art de l'écaillage et la culture des fruits de mer, se tiendra le **samedi 7 décembre 2024 à partir de 9h** au Port de Larros à Gujan-Mestras, à l'occasion du marché de Noël.

Cette compétition annuelle, présidée par Marcel Lesoille, champion et recordman du monde d'ouverture d'huîtres, et orchestrée par le CRCAA, sera, cette année encore, jumelée avec l'initiative du Téléthon. Les participants auront ainsi la possibilité de soutenir la cause à travers des dons collectés via l'achat d'assiettes dégustation issues des plateaux confectionnés au cours des épreuves.

Le concours se déroulera en trois épreuves exigeantes, mettant à l'épreuve les compétences et l'ingéniosité des écaillers :

- Une épreuve de connaissance, où les participants seront évalués sur leur maîtrise des savoirs, savoir-faire et savoir-être.
- Une épreuve de vitesse, où les écaillers devront ouvrir 50 huîtres creuses et plates en un temps record.

- Et enfin, une épreuve de présentation, dans cette épreuve d'une heure, les concurrents devront créer le plateau de fruits de mer le plus attrayant et le plus appétissant.

Les deux lauréats de cette compétition auront l'honneur de représenter leur région lors de la finale du Championnat de France des Écaillers à Paris.

Les écaillers passionnés sont invités à participer à cet événement afin de valoriser leur métier, partager leur expertise et représenter fièrement leur établissement et leur région lors de la finale. Pour toute inscription et pour obtenir des informations supplémentaires, veuillez contacter le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine.

Rendez-vous le samedi 7 décembre 2024 pour une journée dédiée à l'excellence conchylicole, à la solidarité envers le Téléthon et à la gourmandise des aficionados de fruits de mer pour le moment dégustation.

Lien d'accès aux pré-inscriptions :

<https://forms.gle/QCTqQrFz4Ab2cXKFA>



# LE CRCAA RÉAGIT SUITE À LA DERNIÈRE SÉANCE DU CONSEIL DE GESTION DU PNMBA

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) a découvert lors de la séance du Conseil de gestion du PNMBA du 12 septembre dernier, l'avis technique du Parc Naturel Marin du Bassin d'Arcachon (PNMBA) suite à la saisine de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) relative au porté à connaissance du Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon (SIBA) concernant les ouvrages d'évacuation en « situations inhabituelles » des systèmes d'assainissement. D'après les éléments présentés en séance, il semblerait que ce porté à connaissance prévoit qu'en cas de « situation inhabituelle », caractérisée par plus de 70mm de pluies cumulées sur une période de 7 jours consécutifs, les ouvrages de rétention des eaux usées non traitées doivent pouvoir surverser dans le milieu naturel. Nous avons demandé en séance combien de fois en moyenne cette situation inacceptable était susceptible de se produire. La réponse apportée envisage plusieurs occurrences par an. Si nous comprenons qu'il faut du temps pour consacrer les investissements nécessaires à la gestion pérenne de situations pluvieuses en réalité de plus en plus fréquentes, en revanche nous ne pouvons pas imaginer que de tels déversement vers le milieu naturel d'eaux usées non traitées se produisent plusieurs fois par an. Nous souhaitons donc que des solutions provisoires réellement efficaces puissent être imaginées dès à présent.

Les déversements d'eaux usées non traitées font courir des risques significatifs à plusieurs niveaux. Des risques d'impacts sur les milieux naturels, mais au-delà, nous attirons l'attention sur des risques d'impacts au niveau sanitaire pour les consommateurs des produits de la mer, et par voie de conséquence des risques d'impacts économiques considérables pour la filière ostréicole. Par deux fois, en 2021 et en 2023 les zones de production du Bassin d'Arcachon ont été fermées. Sans que le lien de cause à effet soit aujourd'hui établi dans l'attente de la nomination d'un expert par le Tribunal administratif, il est clair que ces fermetures génèrent des pertes directes durant l'interdiction de commercialisation, des pertes indirectes après la réouverture et un préjudice d'image pour les professionnels et leur produit. Jusqu'à preuve du contraire, ces deux épisodes ont démontré qu'aucun dispositif d'aide directe aux entreprises n'est mobilisable pour indemniser ne serait-ce que les pertes économiques directes.

## CONTACT PRESSE :

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET  

## **OSTRÉICULTEURS EN DANGER : LE CRCAA LANCE UN APPEL URGENT FACE AUX INCERTITUDES RÉGLEMENTAIRES**

---

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) a découvert lors de la séance du Conseil de gestion du PNMBA du 12 septembre dernier, l'avis technique du Parc Naturel Marin du Bassin d'Arcachon (PNMBA) suite à la saisine de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) relative au porté à connaissance du Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon (SIBA) concernant les ouvrages d'évacuation en « situations inhabituelles » des systèmes d'assainissement. D'après les éléments présentés en séance, il semblerait que ce porté à connaissance prévoit qu'en cas de « situation inhabituelle », caractérisée par plus de 70mm de pluies cumulées sur une période de 7 jours consécutifs, les ouvrages de rétention des eaux usées non traitées doivent pouvoir surverser dans le milieu naturel. Nous avons demandé en séance combien de fois en moyenne cette situation inacceptable était susceptible de se produire. La réponse apportée envisage plusieurs occurrences par an. Si nous comprenons qu'il faut du temps pour consacrer les investissements nécessaires à la gestion pérenne de situations pluvieuses en réalité de plus en plus fréquentes, en revanche nous ne pouvons pas imaginer que de tels déversement vers le milieu naturel d'eaux usées non traitées se produisent plusieurs fois par an. Nous souhaitons donc que des solutions provisoires réellement efficaces puissent être imaginées dès à présent.

Les déversements d'eaux usées non traitées font courir des risques significatifs à plusieurs niveaux. Des risques d'impacts sur les milieux naturels, mais au-delà, nous attirons l'attention sur des risques d'impacts au niveau sanitaire pour les consommateurs des produits de la mer, et par voie de conséquence des risques d'impacts économiques considérables pour la filière ostréicole. Par deux fois, en 2021 et en 2023 les zones de production du Bassin d'Arcachon ont été fermées. Sans que le lien de cause à effet soit aujourd'hui établi dans l'attente de la nomination d'un expert par le Tribunal administratif, il est clair cependant que ces fermetures génèrent des pertes directes durant l'interdiction de commercialisation, des pertes indirectes après la réouverture et un préjudice d'image pour les professionnels et leur produit. Jusqu'à preuve du contraire, ces deux épisodes ont démontré qu'aucun dispositif d'aide directe aux entreprises n'est mobilisable pour indemniser ne serait-ce que les pertes économiques directes.

### **CONTACT PRESSE :**

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET  

# LES HUÎTRES D'HOSSEGOR SONT DE RETOUR

La présence temporaire de la micro-algue *Dinophysis*, bien que naturelle, avait entraîné une suspension des activités de récolte et de vente pour assurer la sécurité des consommateurs. Grâce à des contrôles rigoureux et une surveillance continue, les résultats des analyses, reçus ce jour, confirment que les niveaux de *Dinophysis* sont revenus à la normale. Nous pouvons à présent confirmer que les Huîtres d'Hossegor sont à nouveau sûres à la consommation.

Nous rappelons que certains producteurs ont pu continuer à commercialiser leurs huîtres en adoptant des protocoles très stricts. De plus, certains d'entre eux produisent également dans le Bassin d'Arcachon, ce qui a permis aux productions provenant de ce bassin et d'autres zones ostréicoles non affectées par le *Dinophysis* de rester pleinement disponibles.

Le Comité Régional de la Conchyliculture remercie les ostréiculteurs pour leur professionnalisme, ainsi que les consommateurs pour leur patience et leur soutien durant cette période. Vous pouvez ainsi dès à présent retrouver les Huîtres d'Hossegor dans les cabanes de dégustation ou encore sur les étals de vente de vos producteurs habituels.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

**CONTACT PRESSE :**

Alexandra TEIXEIRA

07 49 13 74 70

[communication@huitres-arcachon-capferret.fr](mailto:communication@huitres-arcachon-capferret.fr)

# LEVÉE DES RESTRICTIONS POUR LES HUÎTRES D'HOSSEGOR

---

La présence temporaire de la micro-algue *Dinophysis*, bien que naturelle, avait entraîné une suspension des activités de récolte et de vente pour assurer la sécurité des consommateurs. Grâce à des contrôles rigoureux et une surveillance continue, les résultats des analyses, reçus ce jour, confirment que les niveaux de *Dinophysis* sont revenus à la normale. Nous pouvons à présent confirmer que les Huîtres d'Hossegor sont à nouveau sûres à la consommation.

Nous rappelons que certains producteurs ont pu continuer à commercialiser leurs huîtres en adoptant des protocoles très stricts. De plus, certains d'entre eux produisent également dans le Bassin d'Arcachon, ce qui a permis aux productions provenant de ce bassin et d'autres zones ostréicoles non affectées par le *Dinophysis* de rester pleinement disponibles.

Le Comité Régional de la Conchyliculture remercie les ostréiculteurs pour leur professionnalisme, ainsi que les consommateurs pour leur patience et leur soutien durant cette période. Vous pouvez ainsi dès à présent retrouver les Huîtres d'Hossegor dans les cabanes de dégustation ou encore sur les étals de vente de vos producteurs habituels.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

**CONTACT PRESSE :**

Alexandra TEIXEIRA

07 49 13 74 70

[communication@huitres-arcachon-capferret.fr](mailto:communication@huitres-arcachon-capferret.fr)

# MESURES TEMPORAIRES POUR LES HUITRES D'HOSSEGOR

---

En raison de la présence d'une micro-algue naturelle, le Dinophysis, les huîtres d'Hossegor seront temporairement moins présentes sur les étals de vente. Cette algue produit des toxines pouvant causer quelques désagréments pour le consommateur. Cependant, il est important de souligner que ce phénomène est naturel et qu'il ne remet en aucun cas en cause le savoir-faire et la qualité des huîtres des producteurs.

La Préfecture des Landes a pris un arrêté en date du 17 juillet 2024 pour interdire provisoirement les activités de récolte et de commercialisation des huîtres destinées à la consommation humaine dans cette zone.

Les coquillages sont sous étroite surveillance, et l'interdiction sera levée dès que deux analyses successives confirmeront un retour à la normale.

## **Disponibilité des huîtres pour les consommateurs**

Malgré cette situation, certains ostréiculteurs ont pu protéger quelques stocks avant l'arrivée de la micro-algue, grâce à un protocole sanitaire très strict et contrôlé. Ces huîtres peuvent donc continuer à être commercialisées. De plus, certains producteurs d'Hossegor produisent également sur le Bassin d'Arcachon, par conséquent, les huîtres provenant d'autres bassins ostréicoles ne sont pas affectées par le Dinophysis et restent pleinement disponibles.

Nous remercions les consommateurs pour leur compréhension et leur soutien aux ostréiculteurs durant cette période.

### **CONTACT PRESSE :**

Alexandra TEIXEIRA

07 49 13 74 70

communication@huitres-arcachon-capferret.fr



## FIN D'ACTIVITÉ DE L'ESTEY : UN TOURNANT POUR LA RÉHABILITATION DU DOMAINE PUBLIC MARITIME DU BASSIN D'ARCACHON

Au titre de ses missions à caractère environnemental et professionnel, le CRCAA mène depuis les années 1990 une politique d'entretien et de réhabilitation du domaine maritime concédé en mer. Il s'est doté pour cela de deux navires dévaseurs, le Crassat, puis l'Estey, qui ont permis sur plus de trente ans de réaliser des opérations en régie au bénéfice de la filière ostréicole et du territoire du Bassin d'Arcachon.

L'Estey, navire construit au chantier naval ARCMA de la Teste, mis en service le 4 juin 1993, est un navire conçu pour intervenir à la parcelle. L'activité, financée tout d'abord via les fonds du CPER, permet alors aux professionnels de bénéficier de tarifs incitant à recourir à des prestations du CRCAA via des interventions sur commande individuelle à la parcelle. Ceci allège considérablement la lourde charge d'entretien des parcelles menée jusqu'alors avec les moyens à disposition de chaque ostréiculteur.

En 2015, avec un changement des sources de financement, le CRCAA réforme la méthodologie d'intervention. Un travail mené en concertation entre le CRCAA et les services de l'Etat permet de définir, au sein du domaine public maritime concédé, des zones à réhabiliter. Des opérations de réhabilitation à l'échelle de grandes zones collectives, accompagnées par les fonds européens du FEAMP sont alors mises en place. Ces opérations, couplées à un projet de remembrement cadastral, permettent une efficacité des opérations de nettoyage dans le temps.

Depuis 2015, c'est ainsi 166 hectares qui ont été réhabilités par l'Estey, sur 978 marées, dans le cadre d'opérations collectives. Plus globalement, l'action de nettoyage a permis à la profession de bénéficier d'un outil qui a déployé sur plus de 30 ans presque 5 000 marées de nettoyage soit 160 000 m<sup>3</sup> de sédiments et de coquilles enlevés, sur environ 400 ha.

En 2024, l'Estey entre dans sa 31<sup>e</sup> année d'activité. La visite périodique de renouvellement du permis de navigation qui a eu lieu en février 2024 demande à réaliser de nombreuses prescriptions dont certaines remettent en question la continuité de l'activité. Confrontés par ailleurs depuis quatre années à des frais de maintenance conséquents, les élus du CRCAA a fait le choix d'un arrêt d'activité. L'Estey est donc à quai depuis le 5 juillet.

Cette décision met un coup d'arrêt à la capacité du CRCAA à travailler en régie, et va faire disparaître du paysage un navire bien connu de tous ceux qui naviguent sur le Bassin d'Arcachon.

Aujourd'hui la profession est toujours dans l'attente du lancement du projet de territoire visant à doter le Bassin d'Arcachon en moyens nautiques mutualisés dédiés à la réhabilitation du domaine public maritime. Dans ce contexte, le CRCAA reste dans la dynamique d'atteindre les objectifs de réhabilitation fixés par le Plan de gestion du PNMB, et mettra tout en œuvre afin de poursuivre des projets collectifs sur les espaces concédés dès 2025.

## **FACE AUX DÉPÔTS ILLÉGAUX DE DÉCHETS OSTRÉICOLES, LE CRCAA RÉAGIT AVEC DES ACTIONS IMMÉDIATES**

---

Des dépôts sauvages de déchets ostréicoles ont été découverts dans la forêt de Saint-Magne et à Cabanac-et-Villagrains, situées à une quarantaine de kilomètres du Bassin d'Arcachon. Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) condamne fermement ces agissements qui portent atteinte aux écosystèmes forestiers de notre territoire et ternissent l'image de la profession, alors que nous dépendons directement du bon états des milieux naturels pour élever nos coquillages.

Un représentant a rapidement été dépêché sur place afin d'évaluer le volume des déchets pour ainsi les faire évacuer. Un transporteur a été sollicité ce jour pour procéder à l'enlèvement sur les deux zones. Afin d'apporter une solution immédiate aux communes victimes de ces dépôts, nous avons fait le choix de procéder à cette évacuation à nos frais.

Par ailleurs, le CRCAA a également déposé une plainte pour ces infractions afin que les responsables soient identifiés et sanctionnés en conséquence, espérant ainsi que ces actions permettront de dissuader de tels comportements à l'avenir. Enfin nous avons demandé à nos ostréiculteurs de contrôler les prestataires de nettoyage auxquels ils font appel pour s'assurer qu'ils acheminent bien ces déchets dans les filières de traitement adaptées.

### **CONTACT PRESSE :**

Alexandra TEIXEIRA  
07 49 13 74 70  
communication@huitres-arcachon-capferret.fr

[WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR](http://WWW.HUITRES-ARCACHON-CAPFERRET.FR)

@HUITRES ARCACHON CAP FERRET  

## **UNE FOIS DE PLUS, LE CŒUR LOURD, LES OSTRÉICULTEURS DU BASSIN D'ARCACHON FONT FACE À UNE FERMETURE.**

**En premier lieu, les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon 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 du Bassin d'Arcachon, qui rappelons-le n'est pas « naturellement » présent dans l'eau de mer.

Force est de constater que le Bassin d'Arcachon 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.

### **Tout cela deux mois après les tempêtes qui ont massacré plusieurs hectares de parcs ostréicoles sur le Banc d'Arguin :**

Après les tempêtes, une crise sanitaire... une 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.

### **Responsabilité et professionnalisme des ostréiculteurs :**

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

## **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

## RENCONTRE ENTRE LE COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ARCACHON ET LA PRÉFECTURE DE LA GIRONDE : ÉCHANGES SUR LES DISPOSITIFS ENVISAGEABLES POUR SOUTENIR LA PROFESSION OSTRÉICOLE DU BASSIN D'ARCACHON

La Préfecture de la Gironde, présidée par Monsieur le Préfet Etienne GUYOT, a accueilli les représentants du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) ainsi que divers services de l'État. L'objectif principal était de faire un point sur la situation de crise actuelle et d'envisager des dispositifs concrets pour soutenir l'ensemble des professionnels touchés.

### **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.

### **Tout cela deux mois après les tempêtes qui ont massacré plusieurs hectares de parcs ostréicoles sur le Banc d'Arguin :**

Après les tempêtes, une crise sanitaire... une 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.

### **Responsabilité et professionnalisme des ostréiculteurs :**

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



## **RENCONTRE ENTRE LE COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ARCACHON ET LA PRÉFECTURE DE LA GIRONDE :**

### **ÉCHANGES SUR LES DISPOSITIFS ENVISAGEABLES POUR SOUTENIR LA PROFESSION OSTREÏCOLE DU BASSIN D'ARCACHON**

La Préfecture de la Gironde, présidée par Monsieur le Préfet Etienne GUYOT, a accueilli les représentants du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) ainsi que divers services de l'État. L'objectif principal était de faire un point sur la situation de crise actuelle et d'envisager des dispositifs concrets pour soutenir l'ensemble des professionnels touchés.



# COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

## LE COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE DÉLOCALISE SON CONSEIL SUR LE BASSIN D'ARCACHON

Pour la toute première fois, le Conseil du Comité National de la Conchyliculture (CNC) sera délocalisé sur le Bassin d'Arcachon. Du lundi 12 au mardi 13 juin, les membres du Conseil se réuniront sur les terres du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) pour discuter des enjeux et des perspectives de la filière.

La délocalisation de cet événement témoigne de la volonté du CNC de mettre en valeur chacune des régions conchyloles françaises et, cette année, du Bassin d'Arcachon. Le Conseil débutera par un déjeuner officiel à Thalazur, réunissant les membres du Conseil dans une atmosphère conviviale propice aux échanges et aux discussions.

Philippe Le Gal, Président du CNC, accueillera les participants et ouvrira le Conseil avec un mot d'accueil. L'ordre du jour comprendra une série de sujets clés liés à la filière conchylicole, qui seront étudiés et débattus par les membres du Conseil.

Le Secrétaire d'État, chargé de la mer, Hervé Berville, accompagné du Directeur général des Affaires Maritimes, de la Pêche et de l'Aquaculture (DGAMPA), Eric BANDEL, seront présents. Une expertise et des perspectives essentielles pour l'avenir de la filière nous seront ainsi fournies.

En marge des discussions officielles, une soirée exceptionnelle se tiendra à la Canfouine, une cabane de dégustation située dans le village du Canon, au Cap Ferret. Les convives auront l'occasion de se rassembler autour d'un somptueux buffet d'huîtres, dans un cadre idyllique offrant une vue panoramique sur le sud du Bassin d'Arcachon.

Le deuxième jour du Conseil se déroulera à l'Eau'ditorium de Biganos, un espace de communication et d'information pédagogique sur le système d'assainissement des 12 communes du Bassin d'Arcachon (SIBA), présidé par Yves Foulon, Maire d'Arcachon. Les participants pourront entendre l'allocution du Sous-Préfet, Ronan Leaustic, ainsi qu'une intervention du SIBA, qui partagera son expertise et ses initiatives en lien avec l'industrie conchylicole.

Cette délocalisation du Conseil du Comité National sur le Bassin d'Arcachon revêt une importance capitale, car elle permet de renforcer les liens des acteurs de l'interprofession et de mettre en valeur les atouts et les spécificités de la région.



## DES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES EXCEPTIONNELLES AFFECTENT GRAVEMENT LE BANC D'ARGUIN ET LES PARCS OSTRÉICOLES DU BASSIN D'ARCACHON : UNE RÉPONSE IMMÉDIATE DU CRCAA

Les conditions météorologiques exceptionnelles de ce week-end ont eu un impact dévastateur sur le Banc d'Arguin et ont causé des dommages importants sur les parcs ostréicoles de cette zone.

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) est mobilisé pour apporter une assistance immédiate aux professionnels touchés par cette catastrophe naturelle.

Le Banc d'Arguin, a été durement touché par les conditions météorologiques sans précédent de ce week-end. Les vents violents, la houle et les forts coefficients de marée ont causé d'importantes perturbations dans cet écosystème fragile. Les conséquences de cet événement a eu un impact direct sur les parcs ostréicoles, qui ont subi des pertes considérables en termes de marchandise et de matériel.

Pleinement conscient de la gravité de la situation, le CRCAA a réagi immédiatement en mettant en place des mesures d'urgence pour apporter un soutien essentiel aux professionnels touchés. Dans le cadre de cette réponse, le CRCAA a déployé une opération de solidarité en deux volets.

D'une part, en lançant un appel à tous les professionnels qui souhaitent se porter volontaires à se manifester. D'autre part, à encourager vivement ceux qui ont besoin d'aide à prendre contact avec le CRCAA pour bénéficier de l'assistance nécessaire. Cette démonstration de solidarité entre les acteurs de la filière est d'une importance cruciale pour faire face à cette situation d'urgence.

Les équipes techniques sont mobilisées sur le terrain pour évaluer les dégâts et fournir une assistance aux professionnels qui pourraient encore sauver une partie de leur production. Des moyens logistiques et humains importants sont déployés pour limiter les pertes autant que possible.

Le CRCAA tient à rappeler l'importance de la vigilance face aux phénomènes climatiques extrêmes, et il continuera à travailler en étroite collaboration avec les professionnels pour minimiser les impacts des aléas climatiques.

Pour toute information complémentaire et pour les demandes d'interview, veuillez contacter le CRCAA.



## LE COMITÉ RÉGIONAL DE CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE DÉVOILE UNE BOURRICHE SOLIDAIRE À L'OCCASION DU TÉLÉTHON

### Un symbole géant de solidarité au cœur la Sélection Régionale du Championnat de France des Écaillers

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) a récemment annoncé la tenue de la Sélection Régionale du Championnat de France des Écaillers, mettant en lumière une bourriche solidaire, un symbole géant d'engagement qui trônera au Port de Larros à Gujan Mestras le samedi 9 décembre 2023.

Pour la première fois cette année, et à l'occasion du Téléthon, le CRCAA dévoile une bourriche solidaire. Une création exceptionnelle de près de 2 mètres de hauteur, érigée comme un phare de solidarité, ce panier en bois deviendra le fil rouge de l'événement, invitant chaleureusement les participants à contribuer généreusement à la cagnotte du Téléthon.

À l'image de la capitale de l'ostréiculture, le CRCAA propose une animation participative unique en son genre. Contribuez à cette œuvre de caritative en remplissant « la bourriche solidaire » de dons grâce à l'achat d'huîtres virtuelles. Chaque huître qui remplira virtuellement ce panier, soutiendra directement la collecte de fonds pour le Téléthon.

Pour plus d'informations, contactez directement le CRCAA :



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## LE COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE SE PRÉPARE POUR LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2024 ET ACCUEILLE L'INAO POUR UNE FORMATION DES JURÉS

### “Le CRCAA annonce la collaboration avec l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) pour organiser la prochaine formation des jurés”

Une étape cruciale dans la préparation de cet événement d'envergure, est la formation des jurés, garants de l'équité et de la rigueur du processus de sélection. C'est avec une grande fierté que le CRCAA annonce la collaboration avec l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) pour organiser la prochaine formation des jurés, qui se déroulera pour la première fois ce jeudi 7 décembre 2023 au sein de ses locaux, au Port de la Barbotière à Gujan-Mestras. Cette formation, sera axée spécifiquement sur la dégustation des huîtres dans la catégorie consommateur.

Durant cette journée, ils seront donc 16 dégustateurs ainsi que de 3 formateurs à partager leur expertise et leur savoir-faire. Cette expérience garantit non seulement une évaluation précise des produits en compétition mais aussi une sensibilisation du public à l'art de la dégustation d'huîtres.

Nous sommes impatients de découvrir les résultats du Concours Général Agricole 2024, qui s'annonce une nouvelle fois prometteur.

**Nous convions la presse à se joindre à cette formation à partir de 11h afin de discuter, répondre à leurs questions éventuelles.**

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) a récemment annoncé à la profession ostréicole de la région Arcachon Aquitaine l'ouverture des inscriptions pour le très attendu Concours Général Agricole 2024. Cet événement se déroulera du 24 février au 3 mars 2024.

Réputé pour récompenser les meilleurs produits du terroir, le Concours Général Agricole, offre aux producteurs ostréiculteurs de la région Arcachon Aquitaine une plateforme pour mettre en avant la qualité exceptionnelle de leurs huîtres. Chaque année, ce concours décerne des médailles d'or, d'argent ou de bronze, conférant ainsi aux lauréats le statut d'ambassadeurs de l'excellence gastronomique française, porteurs d'un savoir-faire unique.

Les catégories de participation comprennent Animaux, Vins, Produits du terroir français, Jeunes professionnels et Pratiques Agro-Écologiques. Les ostréiculteurs de la région Arcachon Aquitaine sont ainsi invités à inscrire leurs huîtres et à saisir cette opportunité unique de faire rayonner leur savoir-faire sur la scène internationale.

L'année dernière, grâce à la participation des producteurs de la région, les Huîtres du Bassin d'Arcachon ont brillé en remportant trois médailles prestigieuses (1 or, 1 argent, 1 bronze). C'est votre chance de rejoindre ce cercle d'excellence ! Cette année, le CRCAA espère aussi pouvoir compter sur les huîtres du Médoc parmi les médaillés.

Pour plus d'informations, contactez directement le CRCAA :

## CONSÉQUENCES DES TEMPÊTES SUR LES PARCS OSTRÉICOLES DU BANC D'ARGUIN : LE COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE DRESSE LE BILAN

**Entre mi-octobre et début novembre, le Bassin d'Arcachon a été le théâtre de l'enchaînement de quatre tempêtes successives. Ces conditions météorologiques ont fortement affecté les parcs ostréicoles du Bassin d'Arcachon, et en particulier ceux du Banc d'Arguin. Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitain (CRCAA) dresse le bilan des dégâts causés par les dernières tempêtes.**

Une enquête menée jusqu'au 20 novembre montre que la ZIO (Zone d'Implantation Ostréicole) la plus au sud du Banc d'Arguin a été sérieusement touchée, avec une perte de 25 hectares. 44 concessionnaires n'ont plus accès à cette zone dont la productivité est essentielle à leur cycle d'élevage.

### **Focus sur la zone sud du Banc d'Arguin**

Grâce à leurs efforts, les professionnels ont pu rapatrier 38 000 poches et 3 800 tables, mais 3 200 poches et 3 025 tables sont irrécupérables. En ajoutant les pertes subies sur le cheptel rapatrié en intra bassin ou à terre, les pertes estimées atteignent un minimum de 825 000 €.

La majeure partie de ces pertes est représentée par les pertes en huîtres, estimées pour l'instant à 693 000€ d'huîtres, soit 196 tonnes. Les pertes ne se limitent pas seulement aux huîtres provenant des poches, entraînant une perte sèche de 372 600 €, mais elles englobent également les pertes subies dans les poches rapatriées en intra-bassin. Les huîtres y ont en effet subi un stress intense, entre l'exposition au sable, la forte houle et les temps de stockage avant leur installation sur un nouveau parc.

Le CRCAA, conscient de la gravité de la situation, continue de mobiliser ses équipes techniques pour évaluer les dégâts et fournir une assistance aux professionnels. L'appel à la solidarité entre les acteurs de la filière reste crucial pour surmonter cette situation.

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine réitère l'importance de la vigilance face aux phénomènes climatiques extrêmes et s'engage à collaborer étroitement avec les professionnels pour minimiser les impacts et tenter de trouver des solutions.

Pour plus d'informations, contactez directement le CRCAA :

## **CONSTAT D'ABANDON : LES OSTRÉICULTEURS DU BASSIN D'ARCACHON PARTAGENT LEUR DÉCEPTION APRÈS LA RENCONTRE EN PRÉFECTURE**

**Près de trois semaines après l'interdiction de la vente et de la consommation des huîtres du Bassin d'Arcachon, le Comité régional de la conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) et les élus du territoire ont été reçus en préfecture ce lundi 15 janvier 2024. Cette rencontre, censée répondre aux préoccupations de la profession, a laissé un sentiment très amer.**

En effet, les ostréiculteurs déplorent le manque d'actions concrètes de court terme, soulignant l'absence d'engagement, voire un abandon, de la part des élus du Bassin d'Arcachon envers l'ostréiculture. Aujourd'hui c'est toute une filière économique du territoire qui se trouve à l'arrêt parce qu'elle a subi une pollution. Malgré les propositions d'aides qui pourraient être accordées aux collectivités pour résoudre les problèmes liés aux rejets dans le Bassin d'Arcachon sur le long terme, aucune aide directe n'a été proposée pour les entreprises sinistrées qui déplorent aujourd'hui 5 millions d'euros de marge brute perdue sur la période de fermeture.

Jusqu'à présent les professionnels ont fait preuve de patience, mais la situation actuelle concrètes devient de plus en plus difficile à supporter. Des solutions tangibles sont attendues pour faire face aux urgences de la situation actuelle.

### **60 bougies et 36M€ : Un anniversaire au goût amer**

Le SIBA est né sous l'impulsion des ostréiculteurs, qui voulaient zéro rejet d'eaux usées dans le Bassin d'Arcachon. Des investissements colossaux ont été consacrés pour faire de cette volonté une réalité. 60 ans plus tard, les élus du territoire cherchent à consolider un plan d'investissement de 36M€ pour améliorer la gestion des eaux pluviales et prévenir les risques de contamination au norovirus. Un beau cadeau d'anniversaire, et si nous ne pouvons qu'approuver ces investissements qui nous donneront effectivement une capacité à nous prémunir de ces crises, espérons toutefois qu'il restera des ostréiculteurs encore vivants pour en bénéficier sur les prochaines 60 années.

Pour plus d'informations, contactez directement le CRCAA :

## **UNE RÉOUVERTURE ATTENDUE, UN SOULAGEMENT PARTAGÉ : LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET SIGNENT LEUR RETOUR !**

**En attendant la publication de l'arrêté préfectoral, le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine est ravi d'annoncer, suite à la commission sanitaire du jeudi 18 janvier, la confirmation tant attendue de la réouverture de la zone de production Bassin d'Arcachon dès le vendredi 19 janvier 2024 à 9h.**

Après des semaines d'efforts concertés et de vigilance collective, les autorités sanitaires ont déclaré que les conditions étaient désormais propices à la reprise des activités de commercialisation des huîtres du Bassin d'Arcachon.

Les ostréiculteurs comprennent les inquiétudes légitimes du public et rassurent les consommateurs. En complément, et en concertation avec le Préfet de la Gironde, Monsieur Etienne Guyot, il a été décidé de mettre en œuvre un suivi renforcé de la qualité de l'eau pour la durée restante de cette période hivernale. La santé et la sécurité des consommateurs ont toujours été, et demeurent, la priorité absolue de la profession.

Cette excellente nouvelle annonce le retour attendu des huîtres Arcachon Cap Ferret dans les cabanes, sur les étals de vente, et le sourire des producteurs sur les marchés. Les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon remercient sincèrement le grand public pour leur compréhension et leur soutien continu pendant cette période difficile, bien que la bataille ne soit pas encore gagnée car, à ce jour, la question reste toujours ouverte : qui paie l'addition ?

En attendant, les consommateurs, les commerçants et les restaurateurs sont invités à manifester leur soutien à la profession en venant savourer ou se procurer les délicieuses Huîtres Arcachon Cap Ferret.

Pour plus d'informations, contactez directement le CRCAA :