



Communiqué de presse
8/04/2020

Les huîtres et les ostréiculteurs d'Aquitaine sont là pour vous !

Voilà trois semaines que nous sommes tous confinés dans nos foyers. Cependant durant cette période d'adversité nous devons rester volontaires et optimistes, donc plaisir et convivialité ne doivent pas s'effacer.

Les ostréiculteurs continuent le travail

Parce qu'elles ont besoin de soins, les ostréiculteurs doivent être présents sur les parcs ostréicoles. Le travail à la cabane est également nécessaire pour permettre de maintenir le cheptel et ne pas prendre trop de retard dans le cycle d'élevage. Les ostréiculteurs ont décidé de maintenir leurs principaux circuits de commercialisation pour participer à l'effort collectif en donnant une offre alimentaire variée.

Solidarité sur les étals et dans l'assiette !

C'est avec toutes les précautions nécessaires et les gestes barrières que les consommateurs peuvent retrouver les ostréiculteurs et leurs huîtres sur les marchés ouverts, les points de vente isolés ou dans les poissonneries et grandes surfaces... De nombreuses initiatives ont également vu le jour comme la plateforme de la Région Nouvelle-Aquitaine qui recense les producteurs proposant leurs produits et des modes de livraison. Une belle initiative qui nous incite tous à consommer des huîtres locales !
<https://plateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr/>

Profitons du confinement pour cuisiner !

Cette période de confinement est également propice au slowfood et au bien-manger. On y pense peu mais les huîtres se déclinent dans l'assiette à l'infinie. Les Huîtres Arcachon Cap Ferret, Affinées en Médoc et d'Hossegor se dégustent crues ou cuites, accompagnées ou non, natures, au barbecue ou au four, mais surtout avec beaucoup de plaisir ! Les ostréiculteurs proposent depuis les réseaux sociaux des recettes faciles que vous pouvez faire chez vous :

Pages Facebook : Les Huîtres Arcachon Cap Ferret et Les Huîtres Affinées en Médoc

Compte Instagram : Les Huîtres Arcachon Cap Ferret



Les Huîtres Arcachon Cap Ferret, Affinées en Médoc et d'Hossegor bonnes pour notre santé

Parce qu'elles nous remontent le moral en nous rappelant les vacances, elles ont également de très grandes propriétés : vitamines, oligoéléments, magnésium, sels minéraux...

C'est également la pleine saison où la qualité est au rendez-vous. De plus, elles se conservent 10 jours en bas du frigidaire, bien à plat.

Pourquoi se priver de ce bien-être et plaisir qu'on peut partager avec les membres de sa famille, et ce même pendant le confinement ?

Sous toutes ces formes, les huîtres peuvent être des alliées durant cette crise et les ostréiculteurs souhaitent vous témoigner leur solidarité et soutien.

Contacts presse :

Agatha DUQUEYROIX – chargée de communication

07 78 32 78 19 – communication@huitres-arcachon-capferret.fr

Thierry LAFON – Président du CRCAA

06 70 95 08 11

INVITATION JOURNALISTES

Mesdames, Messieurs de la presse,

M. Thierry LAFON, Président du Comité Régional de la Conchyliculture se tient à votre disposition pour vous rencontrer et si vous désirez organiser une marée ostréicole durant ce confinement.

Soyez assurés que ces rencontres se feront dans le respect total des normes sanitaires et des gestes barrières.

Cordialement,

Le CRCAA,