

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