

FRANCE

Les huîtres d'Arcachon interdites à la vente

Coup dur pour les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon. À quelques jours du Nouvel An, leurs huîtres sont temporairement interdites à la vente après « plusieurs cas de toxi-infections alimentaires collectives ».

● « Les symptômes sont ceux de la gastro-entérite aiguë et aucun cas grave n'est à déplorer à ce jour », ont indiqué les autorités, dans un communiqué publié mercredi soir, mentionnant l'interdiction temporaire de la vente des huîtres du bassin d'Arcachon (Gironde).

Des enquêtes de traçabilité sont en cours mais plusieurs signalements indiquent que ces huîtres « sont en cause », des analyses ayant confirmé la présence du « norovirus », responsable de la gastro-entérite, dans des parcs locaux.

Les rapporter au point de vente

L'agence Santé Publique France a relevé, de son côté, dans la région, autour de Noël, « une hausse des passages aux urgences pour symptômes gastro-intestinaux liés à une même origine alimentaire ».

« À compter de ce jour, les lots de coquillages récoltés ou pêchés sur ces zones doivent être retirés de la vente. Il est demandé aux personnes qui détiendraient des coquillages provenant de ces zones de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente », indique le communiqué préfectoral.

Cette mesure, qui sera levée « dès lors que la qualité sanitaire des coquillages sera redevenue pleinement satisfaisante », affecte au premier chef les ostréiculteurs, qui



« Il est demandé aux personnes qui détiendraient des coquillages provenant de ces zones de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente », indique le communiqué préfectoral. Photo d'illustration François Destoc

écoulent une grosse partie de leur production en fin d'année.

« C'est un grand coup dur difficile à chiffrer, entre 20 et 30 % du chiffre d'affaires », a déclaré Martin Maïron, ostréiculteur à Arès, qui doit faire venir des huîtres de Bretagne pour livrer ses clients du 1^{er} de l'An. Quant aux siennes, « le seul truc à faire, c'est tout remettre au parc. L'huître est un filtreur, elle se décontaminera toute seule avec le renouvellement d'eau du bassin », a-t-il ajouté, évoquant un délai de 28 jours.

Gérer un stock encombrant

La production locale d'huîtres est d'environ 8 000 tonnes par an, soit 10 % de la production nationale - dont la moitié vient de Marennes-Oléron (Charente-Maritime) -, d'après des chiffres du Comité régional de conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA) et de l'Agreste (statistique agricole).

« Pour ceux qui travaillent avec la grande distribution, la période des fêtes représente jusqu'à la moitié de leurs volumes, avec les deux tiers vendus à Noël et un tiers pour le Nouvel An », explique Thierry Lafon,

producteur à Gujan Mestras.

« Il y a l'impact immédiat, le manque à gagner, et puis l'onde de choc : les huîtres qui ne seront pas vendues vont saturer le marché. C'est un produit vivant, on ne peut pas les mettre sur une étagère en disant qu'on verra plus tard, il va falloir gérer un stock encombrant. »

Le CRCAA anticipe ainsi « une crise économique sans précédent » et demande « qui va payer l'addition ». « On espère être indemnisé par rapport à ce qu'on subit, avec les bouches d'égouts qui dégueulent de partout. Tout se déverse dans le bassin et on finit avec un norovirus », déplore Martin Maïron.

Un mélange d'eaux

Les producteurs se disent « victimes de la saturation des réseaux d'eaux usées et d'eaux pluviales » après de grosses intempéries à l'automne, qui engendre « des débordements dans le milieu naturel », contaminant les zones d'élevage.

Pour Thierry Lafon, le problème est connu depuis longtemps : « On a un réseau d'assainissement très convenable mais la gestion des eaux pluviales est lamentable ».