

Communiqué de presse

Quelle huître voulez-vous manger ?

Alès, septembre 2019

Le saviez-vous ?

Les huîtres ne naissent pas toutes en mer comme elles le font naturellement depuis des millions d'années. Depuis plus d'une décennie, les huîtres peuvent naître en **écloserie**, des bâtiments laboratoires avec des bassins fermés où les parents sont sélectionnés. Ils donnent naissance à des centaines de milliers de juvéniles, des naissains qui sont alors vendus aux ostréiculteurs. **Plus de la moitié des huîtres sur les étals viennent d'écloseries mais aucun étiquetage ne permet d'en informer le consommateur.**

Quel en est l'intérêt ?

Comme dans un élevage, la sélection des parents permet d'obtenir des individus homogènes et plus productifs, au prix d'une **grande perte de biodiversité et d'une plus grande fragilité aux maladies et aux aléas environnementaux.** Les parents sont manipulés pour donner naissance à des **huîtres OVM (Organismes Vivants Modifiés)**, des **triploïdes**, des huîtres **stériles**. Très productives, elles représentent environ **9 huîtres d'écloseries sur 10**. Les 10% restantes sont des diploïdes, comme celles qui se reproduisent en mer.

Un **label bio** existe pour les huîtres. Il interdit les triploïdes mais **autorise les huîtres diploïdes d'écloseries.** Ce label est **insuffisant** pour les associations « **Ostréiculteur Traditionnel** » et « **Nature & Progrès** ». Elles veulent **garantir au consommateur que leurs huîtres sont captées en mer et élevées sans antibiotiques, sans transformation ni traitements chimiques.** Des huîtres **fruits d'un savoir-faire traditionnel**, suivant le rythme des saisons avec une grande variété de textures et de goûts tout au long de l'année. Des huîtres avec une grande diversité génétique et qui ne sont pas manipulées. **Des huîtres naturelles qui sont nées et élevées en mer.**

« **Ostréiculteur Traditionnel** » et « **Nature & Progrès** » lancent le **CAHIER DES CHARGES NATURE & PROGRES « OSTREICULTURE »**. Désormais, il garantit que les huîtres que vous mangerez sont des huîtres naturelles nées en mer et élevées selon un **savoir-faire traditionnel.**

Contacts Presse :

Eliane Anglaret
Présidente de l'association Nature & Progrès
04 73 79 32 43
c.dupetit@natureetprogres.org



Benoît Lejoubioux
Président de l'Association « Ostréiculteur Traditionnel »
06 11 75 73 28
lejbx@orange.fr



Pour en savoir plus : www.natureetprogres.org et www.ostréiculteurtraditionnel.fr