



Paris, le 28 décembre 2023

## Consommation des huîtres : Fermetures administratives limitées et concernant uniquement quatre zones

**La consommation des huîtres ne pose aucun problème sanitaire et les coquillages restent consommables à l'exception de quatre zones limitées pour lesquelles des fermetures administratives temporaires ont été décidées par l'autorité administrative**

En cette fin d'année 2023, nous avons été informés de la **fermeture temporaire et circonscrite** à quatre zones de production précisément délimitées :

- Les zones de production conchylicole n°44.15 – Nord baie de Bourgneuf,
- Les zones de production conchylicole n°56.13.5 - Iles de Boède et Boëdic,
- Les zones de production conchylicole n°56.15.7 - Embouchure de la rivière de Pénerf - **RÉOUVERTURE le 29/12,**
- Les zones de production conchylicole n°33.1 à 33.10 – Bassin d'Arcachon, y compris le banc d'Arguin.

Cette interdiction ne concerne **aucune des 350 autres zones de production** et les produits **peuvent être consommés** absolument sans risques.

La qualité des huîtres est **surveillée en permanence**, avec des **contrôles renforcés** pour détecter toute contamination. Les services vétérinaires et les autorités étatiques sont mobilisés pour **garantir la consommabilité des huîtres commercialisées**.

Notamment, **aucune des 40 zones charentaises** de l'appellation Marennes Oléron n'est fermée. L'affinage en claire, dans le respect du cahier des charges de l'IGP, est un outil important pour protéger les consommateurs. En effet, les norovirus ne savent pas résister, donc être virulents, au-delà de **21 jours dans une claire** dont le circuit hydraulique est maîtrisé par l'ostréiculteur.

En outre, des prélèvements sont effectués dans chacune des zones **très régulièrement**.

Enfin, il convient de rappeler que les contaminations de gastro-entérites sont liées à **90% aux contacts interhumains** et **moins de 10% aux aliments ingérés**.

### Contact presse

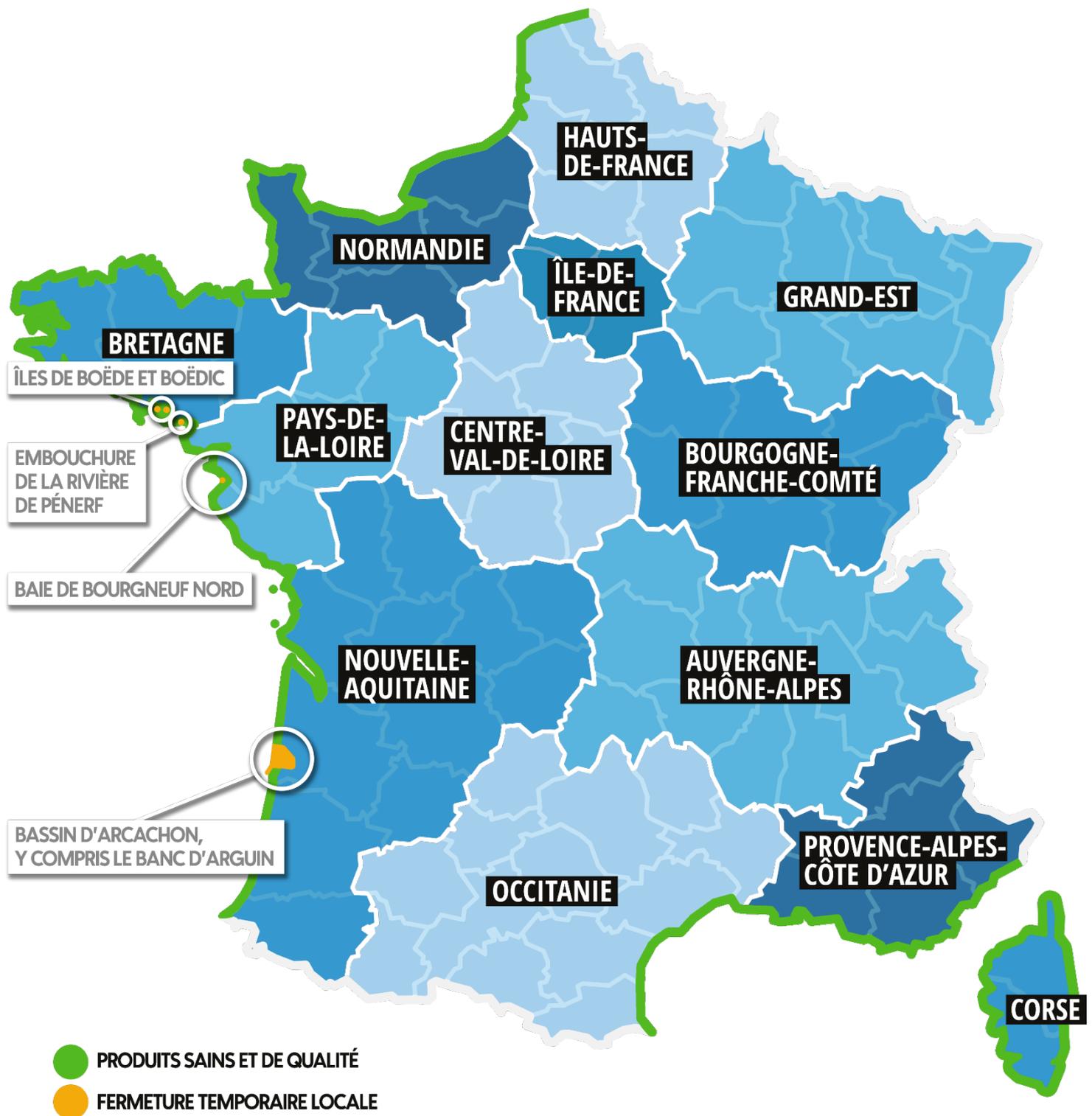
Pierre-Luc Daubigny - 06 45 12 53 10  
secretaire.general@poissonniers.com

SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX





## Les huîtres sont des produits sains et de qualité



### Contact presse

Pierre-Luc Daubigny - 06 45 12 53 10  
secretaire.general@poissonniers.com

SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

