

Les huîtres du Bassin d'Arcachon interdites à la vente après plusieurs intoxications

Par Le Figaro avec AFP

Publié il y a 8 heures,

Mis à jour il y a 27 minutes

Les professionnels redoutent «une crise économique sans précédent» à quelques jours du Nouvel An et demandent «qui va payer l'addition». Plusieurs cas de toxi-infections alimentaires collectives sont à déplorer, sans gravité à ce stade.

Coup dur pour les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon: à quelques jours du Nouvel An, leurs huîtres qui agrémentent d'ordinaire les tables du réveillon ont été temporairement interdites à la vente après «plusieurs cas de toxi-infections alimentaires collectives». Selon la préfecture de Gironde, «les symptômes sont ceux de la gastro-entérite aiguë et aucun cas grave n'est à déplorer à ce jour». Des enquêtes de traçabilité sont en cours mais plusieurs signalements indiquent que les huîtres du Bassin d'Arcachon «sont en cause», des analyses ayant confirmé la présence de «norovirus», responsable de la gastro-entérite, dans des parcs locaux.

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 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 à l'AFP 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.

Payer l'addition

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, poursuit-il. 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.

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». «On a eu des pluies importantes pendant un mois et demi, les nappes affleurent et quelques centimètres d'eau sur la chaussée suffisent à envahir le système d'assainissement. Les canalisations n'ont plus la capacité de faire passer tout ce flux et ça déborde», détaille l'ostréiculteur.

«Au bout du bout, vous pouvez avoir des mélanges d'eaux usées et pluviales qui ruissellent dans le milieu naturel», confirme une responsable du Syndicat intercommunal du bassin d'Arcachon, gestionnaire des réseaux. «On travaille sur le sujet (...) pour améliorer la protection du territoire face aux intempéries.» Actuellement, «on ne peut pas faire face» à de telles pluies, abonde Xavier Daney, maire d'Arès. Mais pour lui, l'épisode «est multifactoriel, ça ne peut pas venir que de ça».

La rédaction vous conseille

- **«Balance pas ta coquille» : à Bordeaux, une association récupère les coquilles d'huîtres après les fêtes**
- **Du saumon fumé rappelé dans toute la France pour un risque de contamination à la listeria**
- **Des sachets de riz susceptibles de contenir des larves rappelés dans toute la France**

Sujets

[Huîtres](#) [Intoxication](#)