

Huîtres contaminées : vent de panique chez les ostréiculteurs à l'approche de Noël

Par Simon Cherner

Publié il y a 4 heures,

Mis à jour il y a 2 heures



Selon l'Agence régionale de santé des Pays de la Loire, 47 personnes auraient été intoxiquées depuis début décembre à la suite de la consommation d'huîtres contaminées. *Blondet Eliot / Blondet Eliot/ABACA*

Les professionnels de la filière redoutent que les consommateurs se montrent frileux à l'achat, en raison des soupçons d'infection de coquillages de la baie de Bourgneuf, en Loire-Atlantique.

Le Figaro Nantes

Alerte rouge sur la filière huître de Loire-Atlantique. Les acteurs locaux de l'industrie ostréicole s'efforcent depuis le début de semaine de rassurer les consommateurs et de dissiper tout début de panique. Et ce, quelques jours après la publication, le 15 décembre, d'un arrêté préfectoral interdisant jusqu'à début janvier, au moins, la commercialisation des crustacés pêchés sur une partie de la baie de Bourgneuf. Déjà deux foyers d'intoxication ont été signalés aux autorités depuis début décembre, après la consommation d'huîtres infectée au norovirus, le virus de la gastro-entérite. Or cette crise sanitaire tombe au mauvais moment pour les professionnels, à quelques jours des repas de Noël et de leurs traditionnelles tablées d'huîtres.

À Beauvoir-sur-Mer, face à la baie de Bourgneuf, toutes les équipes du Comité régional de la Conchyliculture (CRC) des Pays de la Loire étaient ainsi sur le pied de guerre, mardi. Mobilisés en cellule de crise, les professionnels ont cherché à nuancer les messages inquiétants de la préfecture, en craignant un effondrement de 30% des ventes d'huîtres d'ici la fin de l'année. *«Il s'agit peut-être d'un norovirus, ou peut-être pas. Il s'est vendu plusieurs tonnes d'huîtres venant de la zone concernée... S'il s'agissait bien d'un norovirus il y aurait dû y avoir, hélas, beaucoup plus de malades»*, a défendu mardi matin le proutident du CRC Jean-Yves Le Goff, sur les ondes de France Bleu Loire Océan.

«Un coup dur qui éclabousse tout le monde»

L'arrêté préfectoral ordonne non seulement l'interruption de la commercialisation des coquillages, mais aussi le rappel de l'ensemble des huîtres mises en circulation depuis le 6 décembre en provenance de la zone interdite. Une catastrophe pour les ostréiculteurs concernés, qui se sont rassemblés dimanche à Pornic pour protester contre la mesure et pour mettre en doute l'existence d'une véritable contamination.



On ne peut pas louper Noël, ce serait absolument tragique

Renan Henry, ostréiculteur breton

La peur d'une diffusion de la défiance contamine également les professionnels dans le reste du pays. *«On ne peut pas louper Noël, ce serait absolument tragique»*, confie au *Figaro* Renan Henry, ostréiculteur basé à Crac'h, dans le Morbihan, qui précise réaliser *«entre 60 et 70%»* de son chiffre d'affaires annuel en décembre. *«Ce serait d'autant plus bête que, malgré l'inflation de ces dernières années, le prix de l'huître a baissé...»*, ajoute-t-il. Patrice Lafont, proutident du CRC Méditerranée partage aussi cette inquiétude. *«Cela peut prêter à confusion. Qu'il y ait une contamination ou pas, ce genre de situation est un coup dur qui éclabousse tout le monde»*, observe cet ostréiculteur de Mèze, dans l'Hérault, qui réalise pour sa part 30% de ses ventes pour Noël.

Lors d'un point presse organisé mardi à la sous-préfecture de Saint-Nazaire, les autorités ont une nouvelle fois affirmé que des huîtres pourraient être à l'origine de l'intoxication de 47 personnes. L'enquête sur l'origine de cette contamination a été confiée le 13 décembre à l'Agence régionale de santé (ARS) des Pays de la Loire, avec le concours de la Direction départementale de la protection des personnes (DDPP) de Vendée et de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). *«Ce genre d'accident arrive assez fréquemment et pourrait avoir été causé par les fortes pluies de ces dernières semaines, susceptibles d'avoir saturé les réseaux d'assainissement»*, a indiqué mardi un responsable de l'Ifremer au *Figaro*.

Un premier foyer d'intoxication correspondait à un repas de fête organisé pour la Sainte-Barbe, sur la commune de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (Vendée). Le second foyer correspond à une famille de sept personnes, contaminées après avoir consommé des huîtres du lot suspect. Pour l'heure, la vague d'intoxication alimentaire n'a provoqué l'hospitalisation que d'une seule victime.

La rédaction vous conseille

- **Mineur retrouvé blessé sur une route de Loire-Atlantique : la gendarmerie lance un appel à témoins**
- **Nantes : elle croise le voleur de son portable en plein commissariat**
- **Nantes : 6 mois de prison ferme pour un homme qui a braqué une arme sur deux policiers**

Sujet

Huîtres