



Le 16 septembre 2024

Le Préfet du Calvados et le Président de la Région Normandie à la rencontre des ostréiculteurs du Calvados

Suite à plusieurs fermetures de parcs ostréicoles ces derniers mois dues à une contamination des coquillages, Stéphane Bredin, Préfet du Calvados et Hervé Morin, Président de la Région Normandie ont, de nouveau, rencontré des ostréiculteurs du Calvados le 16 septembre à Grandcamp-Maisy, en présence de Thierry Hélie, Président du Comité régional de la Conchyliculture Normandie-Mer du Nord. Ces échanges ont établi un point d'étape sur les actions menées depuis le mois de mars en faveur des ostréiculteurs.

« Les conchyliculteurs sont les premiers témoins de la qualité des eaux littorales et les premiers engagés à sa restauration, en lien avec l'ensemble des collectivités territoriales et l'Etat. Les actions engagées collectivement doivent permettre d'éviter de nouvelles fermetures des zones de productions à l'avenir » déclare Stéphane Bredin.

« Avec 25 000 tonnes produites par an, la Normandie est la première région productrice d'huîtres en France. Or, ce secteur socio-économique d'importance vient de connaître une succession de crises majeures auxquelles nous nous devons, avec l'Etat, d'apporter des réponses » précise Hervé Morin.

En 2023 comme en 2024, les zones de production d'huîtres de Grandcamp-Maisy et de Gêfosse-Fontenay avaient dû fermer leurs portes temporairement, suite à la présence de norovirus dans les huîtres produites sur le secteur de la Baie des Veys.

À la suite de ces événements, la Préfecture du Calvados et la Région Normandie, en lien avec les collectivités locales compétentes, ont réuni l'ensemble des acteurs concernés. Aux côtés des professionnels de la filière, la Région Normandie et la Préfecture se sont saisies de ce sujet afin d'assurer une qualité d'eau nécessaire à la production d'huîtres et éviter de futures pollutions au norovirus.

Lors de leurs échanges, le 16 septembre à Grandcamp, Stéphane Bredin et Hervé Morin ont réaffirmé l'importance d'apporter des aides économiques pour les entreprises en difficultés, le renforcement des actions de restauration de la qualité des eaux littorales pour réduire les risques de contamination des huîtres, et l'accompagnement des professionnels qui souhaiteraient développer des dispositifs de mise à l'abri et d'épuration des huîtres.

Le Préfet du Calvados a rappelé les travaux déjà engagés avec les collectivités territoriales en matière d'assainissement collectif et son engagement à assurer un contrôle renforcé de la conformité des installations d'assainissement non collectif dans le cadre de l'instruction des

autorisations d'urbanisme. La Région confirme ses actions d'une part pour une meilleure surveillance de la qualité sanitaire de l'eau, via la détection des norovirus en amont avec le concours du laboratoire Actalia et de l'observatoire Noroscope ; et, d'autre part, pour établir un état des lieux des bassins de purification existants et sur les moyens nécessaires afin de mettre à l'abri les huîtres en amont.

L'une des solutions à ce problème réside, en effet, dans l'utilisation de bassins de purifications de grande capacité avec une eau contrôlée microbiologiquement. Les huîtres sont immergées pendant un temps d'au moins 20 jours dans une eau purifiée ce qui évite les interdictions de commercialisation en période hivernale. Les ostréiculteurs de Normandie pourraient mettre en place ces solutions éprouvées par quelques ostréiculteurs français qui ont initié cette démarche et qui ne font plus l'objet de fermetures.

Contacts presse :

Région Normandie : Emmanuelle TIRILLY – tel : 02 31 06 98 85 -
emmanuelle.tirilly@normandie.fr

Préfecture du Calvados - Julie DECOUTERE - (02) 31 30 66 20 -
julie.decoutere@calvados.gouv.fr