

Interdiction temporaire de la pêche, de la récolte et de la commercialisation en vue de la consommation de l'ensemble des coquillages du bassin d'Arcachon et du banc d'Arguin

Mis à jour le 29/12/2023

Communiqué de presse du ministère chargé de la pêche et de la mer

Plusieurs cas de toxi-infections alimentaires collectives ont été signalés aux services en charge de la sécurité sanitaire des aliments de la préfecture de la Gironde. Les enquêtes réalisées par les services sanitaires montrent que l'ingestion d'huîtres contaminées par le norovirus en seraient la cause, ce que confirment les analyses réalisées sur des huîtres en élevage sur le Bassin d'Arcachon. Aucun cas grave n'est à déplorer.

Plusieurs cas de toxi-infections alimentaires collectives ont été signalés aux services en charge de la sécurité sanitaire des aliments de la préfecture de la Gironde. Les enquêtes réalisées par les services sanitaires montrent que l'ingestion d'huîtres contaminées par le norovirus en seraient la cause, ce que confirment les analyses réalisées sur des huîtres en élevage sur le Bassin d'Arcachon. Aucun cas grave n'est à déplorer.

En concertation avec les représentants des organisations professionnelles de la pêche et de la conchyliculture, l'Etat a pris la décision le 27 décembre d'interdire provisoirement les activités de pêche, de récolte et de commercialisation destinées à la consommation humaine des coquillages en provenance du Bassin d'Arcachon, y compris du banc d'Arguin. La pêche de loisir de coquillages est de fait également interdite. Les lots de coquillages récoltés ou pêchés sur ces zones doivent être retirés de la vente et ils ne doivent pas être consommés.

La présence de norovirus dans les mollusques d'aquaculture tels que les huîtres n'est pas liée aux produits eux-mêmes, mais à la qualité de l'eau de mer dans laquelle ils sont élevés, s'agissant d'animaux qui filtrent l'eau de mer pour se nourrir et se reproduire. Les norovirus ne sont pas présents naturellement dans l'eau de mer. Il convient de souligner que sur les 375 sites d'élevage que compte la France, seulement 4 font l'objet d'une fermeture. Toutes les huîtres présentes sur le marché actuellement sont donc saines et consommables.

Les mesures prises seront ainsi levées dès que la qualité sanitaire des coquillages seront redevenues pleinement satisfaisantes. Elles sont destinées à protéger la santé des consommateurs, ce qui reste la priorité absolue du gouvernement.

Le Secrétariat d'Etat chargé de la mer est aux côtés des ostréiculteurs, qui ne sont pas responsables de cette contamination. Le Secrétaire d'Etat chargé de la Mer, Hervé Berville,

salue tout particulièrement leur professionnalisme et les efforts qu'ils réalisent tout au long de l'année pour que les consommateurs français soient en mesure de profiter de cette expérience culinaire particulièrement appréciée en cette période de fêtes.