

# Huîtres contaminées : pourquoi autant de cas en cette fin d'année ?

Quelles sont les zones où on ne peut pas manger d'huîtres ? Peut-on en manger ailleurs ? Pourquoi certaines huîtres rendent-elles malades ? À quelques heures du réveillon, « Ouest-France » répond à vos questions sur le festif mollusque.

Écouter cet article

03:03



Un plateau d'huîtres creuses. | GUILLAUME SALIGOT / OUEST-FRANCE  
[Ouest-France Jean-Marie CUNIN](#). Modifié le 30/12/2023 à 20h38 Publié le 30/12/2023 à 20h20

Depuis mi-décembre, les huîtres françaises inquiètent. À l'approche des fêtes de fin d'année, moment de dégustation phare des mollusques, elles sont touchées par un virus.

## Quelles sont les zones concernées par l'interdiction de vente ?

La première zone se situe au [nord de la baie de Bourgneuf](#), en Loire-Atlantique. Elle est concernée depuis la mi-décembre.

Les cas se sont étendus depuis [au Morbihan](#), dans [le bassin d'Arcachon](#), [et en Normandie](#), du côté de Saint-Vaast-la-Hougue (Manche) et dans deux zones du Calvados. « **Des zones très limitées, sur plus de 375 sites de production en France** », rappelle Hervé Berville, le secrétaire d'État à la Mer.

À moins d'une décision des autorités locales, toutes les huîtres des autres zones vendues peuvent être consommées.

## La fraîcheur des huîtres est-elle en question ?

« Ce n'est absolument pas lié à la qualité des huîtres. Nous avons un système très rigoureux sur la protection des consommateurs », martèle l'ancien député costarmoricain. Les huîtres ne sont d'ailleurs pas directement responsables, puisqu'il s'agit, à chaque fois, de contamination par un virus appelé norovirus, qui provoque des gastro-entérites. Il est présent parfois à haute concentration dans la chair des précieux coquillages.



Des parcs à huîtres de Grandcamp-Maisy, une zone du Calvados touchée par l'interdiction de vente. | STEPHANE GEUFROI / OUEST FRANCE

## Pourquoi les huîtres sont-elles contaminées ?

Quand il pleut trop, les systèmes d'eaux usées peuvent déborder et de l'eau souillée vient contaminer les productions d'huîtres. Or, en hiver, « **il pleut beaucoup, et dans la population, le norovirus circule plus facilement. Il peut se retrouver dans le milieu naturel s'il y a un problème avec les systèmes de gestion des eaux usées** », résume Yann Reynaud.

Les producteurs d'huîtres, qui réalisent une bonne partie de leur chiffre d'affaires annuel – parfois jusqu'à 70 % – entre Noël et le Jour de l'an, dénoncent des infrastructures d'assainissement trop petites.

« **La concordance de ces deux phénomènes provoque des fermetures de zones de production inévitables** », ajoute ce scientifique qui travaille à l'Ifremer (l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) et qui coordonne le Remi (Réseau de contrôle microbiologique).

## **D'autres zones vont-elles être concernées ?**

« **On ne peut pas tirer de conclusions à partir du faible nombre de zones touchées** », prévient Hervé Berville. Les huîtres sont particulièrement surveillées en France, notamment par le Remi. Ce réseau surveille toute l'année les mollusques, avec des « **prélèvements généralement mensuels. Nous pouvons aussi déclencher des prélèvements opportunistes en cas d'accident ou de pollution** », précise Yann Reynaud.

Le Remi dispose aussi d'un système d'alerte : en cas de « **pluviométrie importante ou de débordements des eaux usées, nous effectuons un échantillonnage sur le terrain dans les 24 à 48 heures maximum** », explique le biologiste.

En fonction des résultats, la fermeture de la zone peut être décrétée. En cette fin d'année, « **nous avons des alertes préventives (sans contamination déjà avérée) partout** », rappelle Yann Reynaud.

UPPM revue de presse