

# nourriture à préserver



## Une huître sur deux d'origine naturelle

**Pleine mer.** Créée en 2007, « Ostréiculteur traditionnel » défend l'huître d'origine naturelle. A savoir la crassostrea gigas, née en pleine mer. L'association regroupe une centaine d'adhérents des sept bassins de production (Étang de Thau, bassin d'Arcachon, Charente-Maritime, Vendée-Loire-Atlantique, Bretagne Nord et Sud et Normandie). « Une huître sur deux est naturelle. Nous militons pour un étiquetage permettant au consommateur de savoir si c'est une huître naturelle ou une huître issue d'éclosion, la diploïde ou la triploïde élaborées en laboratoires », explique le président Benoît Le Joubloux. L'association a défini un cahier des charges strict avec Nature et progrès, garant de la qualité.

Photo PO-Nathalie Bourreau