

Les poches d'huîtres



Le saviez-vous?

Petites histoires ostréicoles



- Les huîtres sont appréciées depuis l'**Empire Romain d'Occident**.
- Elles représentent un bon apport nutritionnel en protéines, vitamine B12 et en fer.
- Très faciles à exploiter, elles sont rapidement devenues **menacées de disparition**.
- L'homme dut changer ses méthodes d'exploitation de cette espèce afin de la **préserver**.





➤ Le secteur ostréicole français est la **plus importante** production d'huîtres en **Europe**

➤ 3 grandes zones en France :

- Marennes-Oléron
- Bretagne
- Normandie



➤ La variété « pied-de-cheval » est la plus grosse, pesant 300 grammes en moyenne et pouvant atteindre **1,5 kg**.



- Les huîtres doivent être consommées **dans les 10 jours** qui suivent leur sortie de l'eau.
- Près de **150 000 tonnes** d'huîtres sont consommées chaque année en France, principalement lors des fêtes de fin d'année.
- La production connaît une forte baisse : **bactéries, virus et pollution** contaminent les huîtres.



L'élevage en poches



- Existe depuis environ quarante ans
- Matière : **plastique** dur
- En fin de vie ces poches sont **incinérées** (dégage du monoxyde de carbone et des fumées toxiques) ou **abandonnées** (pollution visuelle et des océans).
- Très peu de filières de revalorisation



Le geste Echo-Mer et Navicule Bleue



Création de panières en poches à huîtres revalorisées
(certaines parties sont en bâche, bout, et bouchon en liège recyclés)

Travail en collaboration avec un Etablissement de Services et d'Aide
par le Travail (ESAT) : Navicule Bleue à Arvert

