

Nos huîtres à l'honneur au Salon de l'Agriculture !

EN DIRECT du salon de l'agriculture: Les huîtres du Bassin d'Arcachon sont à l'honneur aujourd'hui.

Présent durant toute la durée du Salon, le CRCAA (Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine) organise ce mardi une journée de dégustation des huîtres Arcachon-Cap Ferret. Et depuis ce matin, les plateaux d'huîtres ne résistent pas à l'appétit et la curiosité des visiteurs !

Le salon sera également marqué par des cours et compétitions d'écaillage et l'élection des plus belles huîtres. Le Bassin compte bien y défendre ses couleurs comme il le fait chaque année avec brio.

Le Siba est également présent ce mardi pour sensibiliser à la préservation de la qualité de l'eau.

▪ **Signature d'une convention inter-filières**

A l'initiative du Comité National de la Conchyliculture et de France Ecaille, une convention de partenariat inter-filières voit le jour cette année. Cette convention réunit l'UMIH, l'Organisation des Poissonniers Ecaillers de France, la Fédération du Commerce et de la Distribution et la Fédération du Commerce Coopératif et Associé et témoigne de la capacité du CNC à rassembler tous les acteurs de la filière, de l'amont jusque l'aval.

Signée en présence d'Hervé Berville, secrétaire d'Etat en charge de la Mer, elle a pour objectif de valoriser tous les métiers de l'écaillage via l'axe de la formation et de la

promotion de ce savoir-faire auprès du grand public. En effet, si le conchyliculteur a un rôle primordial pour produire les plus beaux et bons coquillages, l'écailler est bien l'un des maillons essentiels de la chaîne : un plateau de fruits de mer se déguste d'abord avec les yeux, avant d'enchanter les papilles du consommateur !

Le Chef Thierry Marx, président de l'UMIH et fervent défenseur de l'apprentissage et du mieux-manger français, porte les couleurs de cette convention en la signant à son tour le 1er mars.

• Finale du Championnat de France des Ecaillers 2022-2023

La finale du Championnat de France des Écaillers 2022-2023, en présence de Marcel Lesoille – champion du monde et recordman du monde d'ouverture d'huîtres creuses – en tant que membre du jury, a aussi rythmé cette journée. La vingtaine d'écaillers français en compétition a été évaluée selon des critères de rapidité, de technicité et de qualité en ouverture ainsi que du sens créatif dans la confection du plateau de fruits de mer.

Palmarès des gagnants

- . 3ème place : Jérémy Rubey – 251 pts – Lyon
- . 2ème place : Gwenaël Laville – 264 pts – Charente Maritime
- . 1ère place : Kevin Di Sarno – 265 pts – Méditerranée

Toutes les images par ici :









CULTURE



EN OSTRÉICULTURE,
LA FRANCE EST
LE 1^{ER} PAYS
PRODUCTEUR
ET CONSOMMATEUR
D'HUITRES EN EUROPE.

L'OSTRÉICULTURE C'EST
2 500
ENTREPRISES
ET 90 700
D'HUITRES

QUIZ

IMITÉ
NATIONALE

LA PRODUCTION
D'HUITRES EN FRANCE
EST LE 1^{ER} PAYS
PRODUCTEUR ET
CONSOMMATEUR
D'HUITRES EN EUROPE.







