



Qui sommes nous ?

Nos huîtres sont nées et élevées en mer.

La nature intransigeante Opère une sélection naturelle.

Depuis une trentaine d'années une partie de la production est issue de laboratoires (les écloseries). Les larves d'huîtres y sont rendues stériles dans le but d'être plus poussantes. Nées dans des bassins à terre, elles sont sélectionnées et nourries par des cultures de phytoplancton avant d'être immergées dans le milieu naturel.

Le consommateur doit avoir le choix entre consommer une huître issue du milieu naturel (élevée en trois ans) ou une huître stérile issue de laboratoire (élevée en deux ans).

La demande légitime d'étiquetage et de traçabilité des huîtres provenant de ces laboratoires-écloseries ayant échouée, nous avons estimé nécessaire et juste d'identifier les ostréiculteurs qui ne produisent que des huîtres issues du captage traditionnel.

Des producteurs, issus des 7 Bassins Ostréicoles Français, tous attachés à cet élevage ancestral ont créé une association autour de la marque déposée

"OSTREICULTEUR TRADITIONNEL": les huîtres nées en mer

www.ostreiculteurtraditionnel.fr