

Le savez vous ?

Depuis 15 ans, Une huître commercialement appelée "4 saisons" est proposée à la consommation. Il s'agit plus précisément d'une huître triploïde

Une huître triploïde est chromosomiquement modifiée. Elle naît dans un laboratoire d'écloserie avec de 3 paires de chromosomes soit une de plus qu'une huître naturelle. Propriété industrielle, elle a été conçue pour pousser plus vite et, parce que stérile donc jamais laiteuse, et pouvoir être vendue en été, période où de nombreux touristes s'approchent du littoral. Ceci sans information, l'étiquetage précisant une huître triploïde n'est pas obligatoire.

Après les porcheries et autres poulaillers industriels, l'ostréiculture a mis un pied dans une ère productiviste où le vivant est propriété privée, où le consommateur ne sera bien sûr pas informé, l'étiquetage n'étant à ce jour pas obligatoire.



Une huître véritable naît en mer, se fixe sur la roche ou sur des capteurs disposés à cet effet.



Contre les dérives productivistes et industrielles, contre les manipulations en laboratoire et le contrôle du vivant,

Pour le maintien des métiers qui se doivent de préserver le milieu naturel dont la qualité de l'eau,



L'association Labour Ar Mor défend une pêche et une ostréiculture respectant les métiers traditionnels et l'environnement.

