

Covid19 : Les ostréiculteurs de Charente Maritime se mobilisent

Si, de par leur métier, les ostréiculteurs ne sont pas confinés, la filière fait les frais de la crise du coronavirus. L'Etat se mobilise pour venir en aide aux pêcheurs et conchyliculteurs, mais les ostréiculteurs ne l'ont pas attendu.

Une huître, c'est une histoire de temps, de savoir-faire, de patience et de passion, qui ne peut attendre lorsque l'équilibre est atteint : elle trouve alors le chemin de nos assiettes. Comment réunir à nouveau coquillages et consommateurs ?

#Oùsontleshuîtres ?

Depuis la fermeture des points de restauration et des marchés, les producteurs ont rivalisé d'imagination.

Livraisons en direct, en point relais, en groupements de producteurs, à commander en direct ou par les plateformes participatives, chez le poissonnier ou dans le magasin habituel et même en drive... les solutions ne manquent pas. Chacun peut trouver la méthode qui lui correspond... tout en respectant les gestes barrière.

#ApéroHuître, les ostréiculteurs sur les réseaux

La marque Huîtres Charente Maritime convie les internautes, chaque soir, via sa page Facebook et leur compte Instagram, à partager des #ApéroHuîtres. Likez, relayez les invitations et partagez le vôtre !

#Confinement : 10 bonnes raisons de consommer des Huîtres

Si vous cherchez une bonne excuse pour succomber, HCM sera là pour vous aider avec ses 10 bonnes raisons de manger des huîtres.

Des tuto-recettes et des idées d'associations gustatives viennent agrémenter les différentes publications quotidiennes.

C'est à notre tour d'agir. Soutenons la consommation d'huîtres, soutenons nos producteurs charentais ! C'est tout à notre avantage : goût du large, concentré inégalé de vitamines et minéraux, atout minceur, geste santé mais surtout atout plaisir, évocation et partage, notre corps et notre moral ont tout à gagner dans ce geste solidaire !

Bon à savoir

Trouvez les producteurs qui peuvent livrer vos huîtres (et bien plus !)

- **La plateforme produits locaux par la région Nouvelle Aquitaine :**
www.pplateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr
- **Livraison Express 17 :**
www.livraison-express17.com
- **Courses contre la montre**
www.coursescontrelamontre.fr/s
- **Envie de mer**
www.enviedemer.com

Trouvez les jours et heures d'ouverture des magasins de producteurs (L'Escale Fermière à Royan) et du réseau "La Ruche qui dit oui".

- **Mangeons local, mangeons solidaires :**
<https://la.charente-maritime.fr/actualites/mangeons-local-mangeons-solidaire>

Les producteurs sont sur FaceBook, n'hésitez pas à les contacter

- **Huîtres Charente Maritime :**
www.facebook.com/HuitresCharenteMaritime

En Gironde :

- **Nos producteurs chez vous :**
<https://www.nosproducteurschezvous.fr/accueil/>
- **Le Comité Régional de la Conchyliculture du 17**
Par mail : crc17@crc17.fr

CONTACTS

10 BONNES RAISONS

DE MANGER DES HUÎTRES PENDANT LE CONFINEMENT



C'EST BON POUR LE CERVEAU

Le phosphore et les omégas 3 qu'elles contiennent pourront peut-être quelque chose pour vous quand vous devrez aider à résoudre des problèmes de baignoire qui fuit avec votre enfant.



ELLES LUTTENT CONTRE LE CHOLESTÉROL

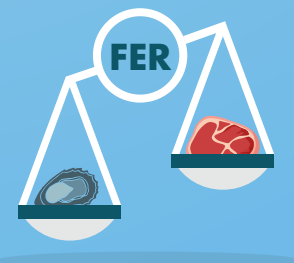
(MERCI LES OMÉGAS 3)

Ça compensera peut-être tous les apéros Saucisson - Chips - Cacahuètes auxquels vous avez succombé ces dernières semaines.



ELLE EST PAUVRE EN CALORIES

Deux huîtres, c'est même pas une petite cuillère de Nutella. Par contre, on n'est pas responsable des tartines de pain beurré que vous mangez avec.



MARRE DE LA VIANDE ROUGE ET DES ÉPINARDS POUR FAIRE LE PLEIN DE FER ET LUTTER CONTRE LA DÉPRIME ?

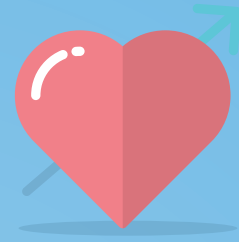
L'huître est là ! Huit huîtres (à répéter 8 fois très vite) représente l'apport journalier recommandé en fer, enfin, pour un homme ...

Une femme, c'est le double ! (En plus, les épinards, c'est une légende : c'est une erreur de virgule)



LE BON GOÛT DU LARGE, JUSTEMENT, C'EST L'IODE.

Et l'iode est primordial pour notre organisme, tout au long de notre vie. De plus, amis fumeurs, notez bien : vous fixez deux fois moins bien l'iode, alors vous avez une bonne raison pour manger deux fois plus d'huîtres !



IL PARAÎT QUE LES HUÎTRES SONT APHRODISIAQUES,

mais la science ne l'a pas prouvé. Nous, on vous propose de reproduire plusieurs fois l'expérience pour vous faire votre propre avis. Ça s'appelle la méthode empirique !



ELLES SONT LÀ, ELLES SONT PRÊTES, ELLES VOUS ATTENDENT

il suffit de les demander à votre poissonnier, votre magasin, votre vendeur au marché.



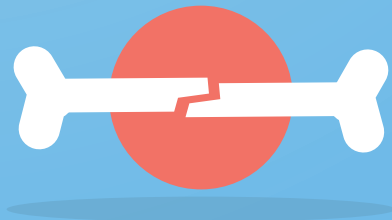
C'EST LA MER AU BOUT DES DOIGTS

un aller simple vers l'océan, qui se répète à chaque coquillage.



C'EST PAS NOËL, ET ALORS ?

Noël, c'est quand on veut, où on veut. Les huîtres, au bon goût du large, font souffler un vent de révolte et d'évasion chez soi.



ÉVITER DE SE RETROUVER AUX URGENCES AVEC UNE FRACTURE

Les huîtres sont riches en calcium et en vitamine D, qui participe à fixer ce dernier sur les os. Ça marche aussi pour les dents !