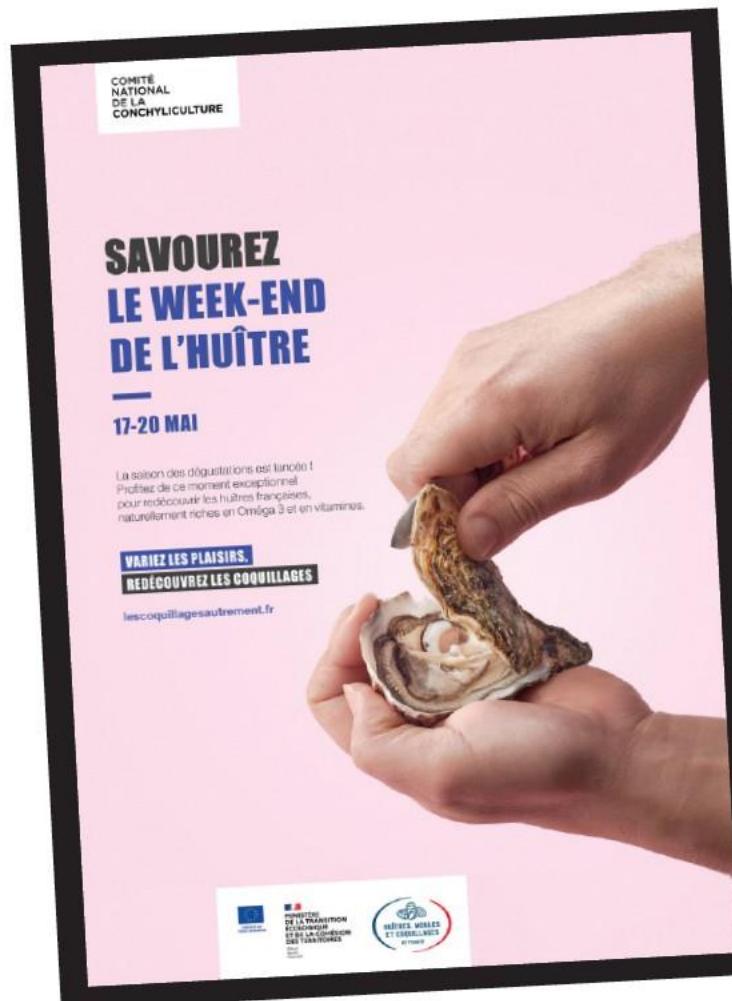


COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Le week-end de la Pentecôte et la journée européenne de la Mer marquent la pleine ouverture des dégustations de coquillages français. **Du 17 au 20 mai**, les touristes sont invités à déguster **des huîtres crues ou cuites**, véritables joyaux de la gastronomie française et trésors nutritionnels riches en Oméga 3 et en vitamines. L'occasion également de rencontrer les **ostréiculteurs et écaillers locaux** sur les marchés, dans les dégustations, dans les restaurants et autres commerces participants. Ces animations sont organisées dans les **7 régions de production françaises** : Normandie-Hauts-de-France, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de la Loire, Charente-Maritime, Arcachon-Aquitaine, Méditerranée.

Ces derniers mois ayant été **particulièrement difficiles pour la filière conchylicole**, l'évènement « Week-end de l'huître » a pour objectif de mettre en lumière la qualité des coquillages français, la passion, le dévouement des ostréiculteurs et écaillers à travers la France et l'engagement de la filière dans la préservation de l'environnement marin et la lutte contre le changement climatique.

La saison des dégustations est lancée pour la filière conchylicole !



À propos du CNC

Depuis son origine au début du XXème siècle sous le nom de Syndicat Général de l'Ostréiculture et des Cultures Marines, le **Comité National de la Conchyliculture** (CNC) n'a cessé d'évoluer. Le CNC a toujours gardé sa vocation première : être un lieu de concertation de **tous les acteurs de la filière conchylicole**. Placé sous la double tutelle du ministre **de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire** et **du Secrétaire d'État à la Mer**, le CNC est régi par les articles L912-6 et suivants du Code Rural et de la Pêche Maritime. À ce titre, il est l'interlocuteur privilégié et obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation relative à la conchyliculture. Le CNC a pour mission première **d'assurer la représentation de tous les éleveurs, transformateurs et distributeurs de coquillages et de défendre leurs intérêts généraux**. Pour ce faire, le Conseil du CNC se compose de **55 membres titulaires, de professionnels**, depuis l'amont de la filière (*nurseurs, producteurs...*) jusqu'à l'aval (*poissonniers, restaurateurs ou encore GMS*).