

## 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*).