

# À LA DÉCOUVERTE DES **COQUILLAGES**

*produits naturels d'exception*



**Cnc**  
COMITE NATIONAL DE  
LA COQUILLICULTURE



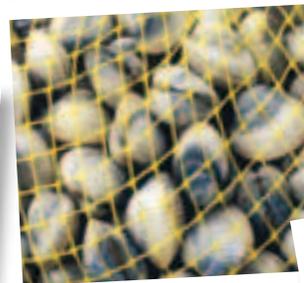
# Édito



## À la découverte des coquillages, produits naturels d'exception

**M**ais que signifie donc le mot conchyliculture ? Il s'agit de l'élevage de coquillages comestibles qui regroupe principalement les huîtres, les moules, les coques et les palourdes. Grâce à leur patience et à leurs soins intensifs, ces artisans de la mer, mi-agriculteurs mi-marins ont su créer une nouvelle génération de conchyliculture où la naturalité, le respect de l'environnement et la qualité priment. La production de coquillages, activité économique importante tant au niveau national qu'international, se doit de rester un modèle appliqué d'aménagement du territoire. Elle a su, au fil du temps, se donner les moyens de conserver un patrimoine humain riche tout en faisant cohabiter tradition et modernisme. Le caractère authentique que lui confère son mode d'exploitation dans un milieu entièrement naturel permet à l'imaginaire du consommateur d'exprimer ses sensations de plaisir...

Dans le patrimoine gastronomique français, le coquillage constitue, depuis toujours, un mets très apprécié des amateurs de bonne chair, plus particulièrement pour l'huître. Forte d'une personnalité multiple de par la variété de ses crus et de ses terroirs, cette perle du littoral français inspire une partition créative sans cesse renouvelée, par la subtilité de ses saveurs et d'innombrables alliances sublimes. Dotés de remarquables qualités nutritionnelles, les coquillages n'ont pas leur pareil pour allier forme et plaisir. Mais une dégustation parfaitement réussie mérite quelques bons conseils, notamment pour l'achat, la conservation et la préparation. Un zeste d'habileté, quelques grammes de fantaisie, une pincée de créativité arrosée d'une énorme louche de gourmandise... Les coquillages sauront étonner vos tables de mille et une façons savoureuses et originales. Les coquillages, des produits naturels d'exception...



# Sommaire

<b>PRODUITS</b>	Les huîtres, ces perles des mers	6
<b>MÉTIER</b>	Le métier d'Ostréiculteur	8
<b>PRODUITS</b>	Les moules : de l'or jaune sous une coquille noire	10
<b>MÉTIER</b>	Le métier de Mytiliculteur	12
<b>PRODUITS</b>	Ces autres merveilles de la mer	14
<b>RÉGIONS</b>	Tour de France des 7 régions de production	16
	<b>Normandie - Mer du Nord</b> : finesse et caractère	18
	<b>Bretagne Nord</b> : générosité et harmonie	20
	<b>Bretagne Sud</b> : fraîcheur et subtilité	22
	<b>Pays de la Loire</b> : un terroir d'exception	24
	<b>Poitou-Charentes</b> : tradition et excellence	26
	<b>Arcachon-Aquitaine</b> : légèreté et douceur	28
	<b>Méditerranée</b> : contraste et profondeur	30



<b>CONSEILS</b>	Les conseils de l'écailler	32
	Les conseils de l'écailler spécifique à l'huître	34
<b>NUTRITION</b>	Les trésors nutritionnels des coquillages	36
<b>EXPÉDITION</b>	L'expédition et le conditionnement	39
<b>QUALITÉ</b>	Priorité donnée à la qualité	40
<b>ENVIRONNEMENT</b>	Les services éco-systémiques	42
<b>FILLIÈRE</b>	L'organisation de la filière	44
	Les missions du CNC <sup>1</sup> et des CRC <sup>2</sup>	45

1. CNC : Comité National de la Conchyliculture  
 2. CRC : Comité Régional de la Conchyliculture

# Les huîtres, ces perles des mers



**Le saviez-vous ?**  
L'huître filtre en moyenne 10 à 15 litres d'eau par heure

**P**roduit unique du terroir maritime, aux atouts nutritionnels inégalés, les huîtres offrent le raffinement naturel pour des moments gourmands d'exception. Riches en saveurs, elles séduisent les amateurs d'authenticité autant qu'elles peuvent susciter une créativité culinaire à toute épreuve. Tout le goût de la mer à l'état pur !

## Une vie intense sous le manteau

C'est grâce à son muscle adducteur que l'huître s'ouvre et se ferme. Il lui permet de se protéger des prédateurs et de maintenir sa coquille fermée hors de l'eau. Comme nous, l'huître possède un cœur, un foie, deux reins et

un circuit de circulation sanguine (invisible, car son sang est incolore). Le cœur envoie le sang vers les branchies où il s'enrichit d'oxygène. Le foie entoure l'estomac et a une fonction digestive. Les palpes entourent la bouche et dirigent la nourriture vers elle. L'huître s'abrite sous un tissu conjonctif qui s'appelle le manteau. Chaque lobe du manteau est bordé de trois bourrelets. Le premier secrète le carbonate de calcium dont est faite la coquille. Le deuxième est un palpeur sensoriel : en se rétractant sous la pointe du couteau, il donne la preuve que l'huître est bien vivante. Le troisième ménage une cavité que les branchies séparent en deux chambres. L'huître, comme





## Il était une fois les huîtres...

tous les bivalves, est un coquillage filtreur. Son alimentation résulte de deux actions : le pompage et la filtration. L'huître pompe l'eau de mer pour capter les particules nécessaires à son alimentation et l'oxygène nécessaire à sa respiration.

### L'huître hermaphrodite

Elle change de sexe chaque saison ou après chaque émission de semence. Tour à tour mâle et femelle, l'huître se reproduit l'été, durant « les mois sans R », à raison de trois pontes. C'est à cette période que l'huître peut être laiteuse. L'huître plate est vivipare : la fécondation des œufs s'effectue à l'abri de la coquille. L'huître creuse, quant à elle, est ovipare et expulse ses œufs non fécondés dans le milieu marin. Seulement une dizaine d'œufs, après la fécondation au gré des courants, donnera naissance à une huître.

Déjà sous l'antiquité, l'huître était très prisée des Grecs et des Romains, en particulier pour les vertus aphrodisiaques qu'on lui attribuait... Les Grecs utilisaient même sa coquille comme bulletin de vote servant à bannir un citoyen jugé indésirable. Voici donc d'où provient l'origine du mot ostracisme. Considérée comme un produit noble, l'huître avait

sa place dans les grandes tablées des riches familles romaines. Les Romains développèrent très vite le premier système de parcs à huîtres. Pour pallier à la production locale, ils importaient également des huîtres d'Angleterre et de Gaule. Ce n'est qu'au cours de la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle que naît l'ostréiculture moderne.



### L'huître plate

**Nom latin :** *Ostrea Edulis*  
**Famille :** Ostréidea  
**Forme :** ronde  
**Poids :** de 20 à 100 g et plus  
**Durée d'élevage :** 3 à 4 ans  
**Production :** Bretagne  
**Calibrage :** du n°000 au n°6



### L'huître creuse

**Nom latin :** *Crassostrea Gigas*  
**Famille :** Ostréidea  
**Forme :** allongée  
**Poids :** de 30 à 150 g et plus  
**Durée d'élevage :** 3 à 4 ans et 18 mois pour la méditerranée  
**Production :** toutes les régions du littoral français  
**Calibrage :** du n°0 au n°5

# Le métier d'Ostréiculteur



**T**rois à quatre ans d'élevage demandent à l'ostréiculteur patience et soins renouvelés : les aléas climatiques, la lutte contre les prédateurs, les gestes coutumiers... Une production 100 % naturelle dont les maîtres mots sont respect de l'environnement et qualité. Une attention de chaque instant pour qu'enfin arrive dans nos assiettes cette perle de la mer ! Tour d'horizon sur ses différents cycles de vie.

## Le captage

En été, l'huître pond de minuscules larves qui proviennent de gisements naturels protégés. Ces larves errent au gré des courants à la recherche d'un endroit où se fixer. L'ostréiculture utilise alors des supports appelés collecteurs (tubes, coupelles, tuiles romaines, pieux d'ardoise, coquilles...). Le captage se réalise également en éclosérie.



Une attention de chaque instant pour qu'enfin arrive dans nos assiettes cette perle de la mer !

## Le demi-élevage

Une fois fixée, la larve devient un naissain. Au bout de 4 mois, elle atteint 2 à 4 cm soit 200 fois sa taille initiale. Commence alors le détrochage. L'ostréiculteur détache le naissain du collecteur pour le mettre en demi-élevage en parc pendant un à deux ans.

## Les techniques d'élevage

L'élevage proprement dit dure encore de un à deux ans. Les huîtres sont déposées dans des zones aquatiques riches en plancton afin de favoriser leur pousse.

### Les méthodes varient selon les régions :

#### ■ Élevage sur estran (sur la portion de côte découverte par la mer lors des marées) :

- à plat : les huîtres sont réparties à plat sur le sol sablonneux,
- ou sur table : les huîtres sont dans des poches en plastique installées sur des tables en fer; les poches sont régulièrement vidées, les huîtres sont calibrées et remises dans des poches nettoyées.



#### ■ Élevage en eau profonde :

- au sol : les huîtres sont semées au fond de l'eau,
- ou suspendues à des cordes amarrées à des systèmes flottants ou fixes comme les tables en Méditerranée.

Pour ces deux méthodes d'élevage, les huîtres sont immergées en permanence. Ce sont notamment les méthodes utilisées dans les étangs méditerranéens du fait de l'absence de marée.

#### ■ Élevage en filière :

- en mer ouverte suspendues sous des flotteurs dans des profondeurs plus importantes au large de nos côtes.



## L'affinage en claire

Les huîtres adultes sont placées dans des bassins d'affinage dits « claires », c'est-à-dire dans des eaux moins salées et plus riches en plancton. Il s'agit de bassins argileux, de faible profondeur, où l'huître peut acquérir une belle couleur verte de par la présence d'une algue microscopique : la navicule bleue. C'est lors de cette étape que l'huître obtient sa saveur si particulière et sa couleur.

## La finition

Une fois le processus de croissance achevé, les huîtres sont entreposées dans une eau de mer de qualité irréprochable en bassins, dégorgeoirs ou sites naturels affectés à cette fin. Elles sont alors lavées, triées, calibrées, rangées à plat, valves creuses en dessous, dans des paniers scellés, depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison aux consommateurs ou aux détaillants.

# Les moules : de l'or jaune sous une coquille noire



**L**es mythiques moules-frites sont dans le cœur de tous les Français et synonymes de vacances et de convivialité. Les plaisirs sont multiples avec ce coquillage à la chair jaune ou orangée incomparable : certes marinières mais aussi en tapas, à la crème, au curry, farcies ou en éclade sur les braises. Embarquement pour des saveurs iodées et du soleil dans l'assiette !

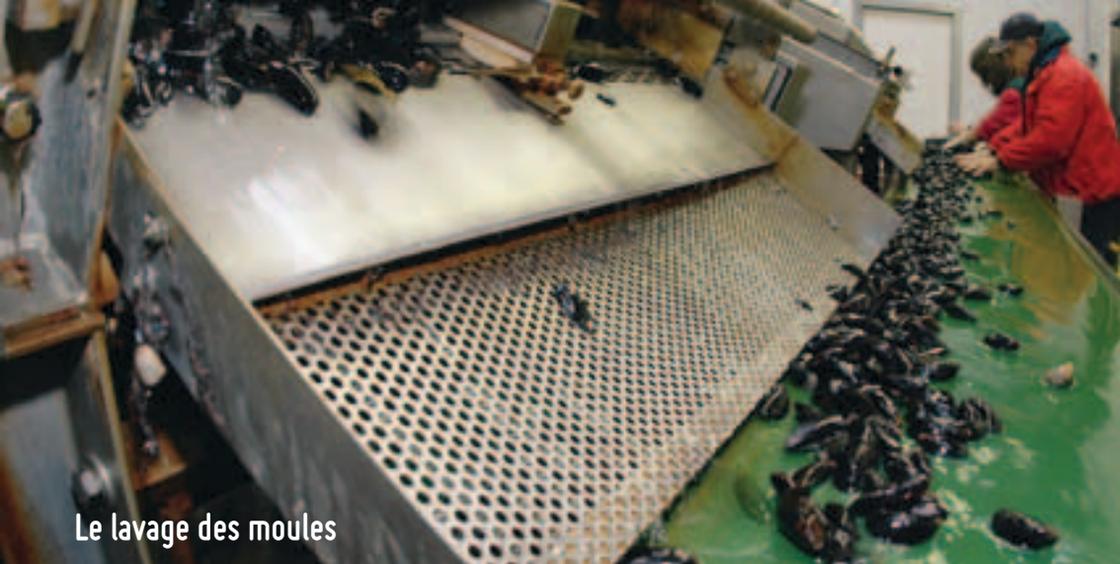
## L'anatomie d'une moule

La moule est un bivalve. Sa coquille est noire et lisse. Grâce à deux puissants muscles, celle-ci s'ouvre pour faire entrer l'eau et se referme pour protéger l'animal des prédateurs et se maintenir fermée hors de l'eau. Comme l'huître, la moule possède un manteau permettant de fabriquer la coquille, d'être sensible au milieu extérieur et d'enserrer les branchies dans une cavité où circule l'eau. Grâce à ses branchies, elle filtre l'eau

pour respirer et pour retenir le plancton dont elle se nourrit. La moule possède aussi un byssus associé à son pied : c'est un écheveau de filaments se terminant par des micro-ventouses et qui lui permet de se fixer.

## La reproduction

La moule ne peut changer de sexe à volonté. Contrairement à l'huître, elle doit se contenter d'une seule et même fonction pour la vie. Les spermatozoïdes sont transportés au gré des courants. Heureusement, vivant en colonies, les moules ne sont jamais bien loin les unes des autres et les spermatozoïdes peuvent pénétrer dans la cavité branchiale de la femelle pour féconder l'ovule. La femelle, ovipare, rejette les embryons, à peine formés, sous forme de larves. Plusieurs pontes ont lieu chaque année et à chaque ponte, un million de larves sont ainsi laissées au soin de l'océan.



Le lavage des moules



### Lettres de noblesse d'un savoir-faire ancestral

C'est un voyageur irlandais, Patrick Walton, qui en 1235, a inventé la culture sur bouchot. Victime d'un naufrage dans la Baie de l'Aiguillon, il s'installe et se consacre à la capture d'oiseaux d'eau à l'aide de filets. Il s'aperçoit rapidement que les piquets retenant ses filets, plantés dans la mer, se recouvrent de moules. Il multiplie les piquets et les réunit par des claies. Il baptise son invention avec les mots « bout » et « choat » : la clôture en bois. La culture des moules de Bouchot est née.



### La moule dite commune

**Nom latin :** *Mytilus edulis*

**Élevage :** sur bouchot, filières ou en parcs



### La moule méditerranéenne

**Nom latin :** *Mytilus galloprovincialis*

**Plus grosse que la moule commune**

**Élevage :** principalement sur des cordes en suspension mais il existe d'autres systèmes d'élevage

# Le métier de Mytiliculteur



Les moules de Bouchot : cette culture se pratique sur le littoral Atlantique ou de la Manche, sur des alignements de pieux.

**A**ujourd'hui, il existe principalement 3 méthodes d'élevage classiques, différentes selon les sites. Explications.

## L'élevage sur bouchots

Cette culture se pratique sur le littoral Atlantique ou de la Manche, sur des alignements de pieux. C'est au début du printemps que naissent les moules entre la Charente et la Loire. Des cordes sont tendues horizontalement pour recueillir ce naissain qui peut se fixer facilement. En juin, les cordes sont disposées sur des portiques en bois appelés chantiers. Le naissain se développe là jusqu'à la fin de l'été. Les cordes sont enroulées en spirale autour des bouchots à partir de septembre. Pour protéger les moules contre l'invasion des crabes, les pieux sont habillés d'une jupe ou tahitienne. Le développement des moules a lieu pendant l'hiver et



le printemps suivants. Le catinage consiste à entourer les pieux de filets pour que les moules ne soient pas emportées par les tempêtes. Les algues sont enlevées régulièrement et les invasions de prédateurs surveillées. Après un an sur le bouchot, les moules sont cueillies mécaniquement par bateau amphibie ou tracteur pour être lavées, triées et conditionnées pour l'expédition et la vente.

développé pour gagner de nouveaux espaces de production mytilicole en haute mer sans surcharger les élevages côtiers. Sur des lignes munies de flotteurs sont accrochées les cordes d'élevage. Les moules sont traitées directement en mer, ou ramenées à terre à bord des bateaux mytilicoles et mises en sac pour commercialisation.

### L'élevage sur parc

Ce mode de culture, utilisé pour les huîtres, reste mineur pour les moules. Elles sont à même le sol ou en surélévation, en poches ou non.

### L'élevage sur cordes

Les moules sont élevées sur des supports en suspension, sous des installations fixes (sous table méditerranéenne) ou flottante (sous filière). L'élevage sur filières s'est



# Ces autres merveilles de la mer



## Les coquillages

Les coquillages sont des mollusques bivalves ou gastéropodes : ils sont pourvus d'une coquille, enveloppe calcaire servant de squelette externe.

■ **Les bivalves** : ils sont composés de 2 coquilles s'articulant autour d'une charnière et reliées par un ligament. Il existe plusieurs familles, dont :

- Les cardiidés : coques,
- Les pectinidés : pétoncles, coquilles Saint-Jacques,
- Les ostreidés : huîtres,
- Les mytilidés : moules,
- Les glycymeridés : amandes de mer,
- Les solenidés : couteaux,
- Les vénérédés : palourdes, clams, praires, vernis.

■ **Les gastéropodes** : ils ont une coquille d'une seule pièce, souvent enroulée en spirale. On y trouve notamment les familles suivantes :

- Les haliotidés : ormeaux,
- Les patellidés : patelles,
- Les littorinidés : bigorneaux,
- Les buccinidés : bulots.

Coquillages fouisseurs, les coques et palourdes vivent enfouies sous le sable. Elles se détectent facilement grâce aux petits trous ronds, imprimés à la surface de la plage par les siphons qui leur permettent de respirer.

Coquillages les plus répandus de nos rivages, **les coques** font partie de la famille des cardiidae. L'espèce élevée est la coque commune :





**Cerastoderma edule.** Bombée et ronde, la coque a une coquille solide et rayée qui renferme une petite noix blanche, charnue et un peu ferme, flanquée d'une minuscule crête orange qu'on appelle le corail.

Deux espèces principales de **palourdes** sont élevées :

- la palourde dite européenne, **Ruditapes decussatus**,
- et plus récemment introduite, la palourde dite japonaise, **Ruditapes philippinarum**.



### La cérastoculture

- Reproduction des coques en juin ou juillet, dans leur milieu naturel,
- Mises à la pousse pendant près de 2 ans en parcs, enfouies dans le sable,
- Récolte lors des marées basses, à la main en pêche à pied ou mécanisée en tracteurs munis de récolteuses par drague, à partir de septembre et pendant l'hiver.

### La vénériculture

- De décembre à janvier, préparation des palourdes à la ponte, puis croissance du naissain en caisses au fond de bassins remplis d'eau de mer,
- Après 3 mois, lavées et triées, semis des palourdes à basse mer, manuellement ou mécaniquement, sur l'estran,
- 2 ans d'élevage dans des parcs parfois enclos ou sous filet pour les protéger des prédateurs,
- Récolte à pied à basse mer, mécaniquement en tracteur ou draguées par bateau avant d'être conditionnées.

De plus en plus, les aquaculteurs se diversifient dans différents types d'élevage comme « l'algoculture » ou « l'halioculture ».

### L'halioculture

Les ormeaux appartiennent à la famille des gastéropodes prosobranches. La face interne de la coquille de l'ormeau est nacrée et irisée d'un éclat vert, bleu ou rose. Elle possède généralement la particularité de présenter une succession d'orifices alignés. C'est un met très apprécié des amateurs.

### L'algoculture

Les algues sont des êtres vivants capables de photosynthèse dont le cycle de vie se déroule généralement en milieu aquatique. Elles constituent une part très importante de la biodiversité. D'une très grande diversité, leur vocation en élevage peut-être alimentaire ou à destination de nombreuses utilisations industrielles.

Les coques sont des coquillages fouisseurs, elles vivent enfouies sous le sable dans les zones de balancement des marées des baies ou des estuaires.

# RÉGIONS



## Normandie - Mer du Nord

Sur la côte Ouest du Cotentin et de Saint-Vaast la Hougue à Isigny-sur-mer, jusqu'à la frontière Belge.



## Bretagne Nord

De la baie du Mont Saint-Michel à la rade de Brest, en passant par les Côtes d'Armor et le nord du Finistère.



## Bretagne Sud

De la baie de Douarnenez à l'estuaire de la Loire, en passant par la baie de Quiberon et Le Croisic.



## Pays de la Loire

Entre la baie de Bourgneuf et la baie de l'Aiguillon, en passant par Noirmoutier.



## Arcachon-Aquitaine

Vaste baie, le bassin d'Arcachon est un havre de paix au bord du tumultueux Golfe de Gascogne.

Bretagne Nord

Bretagne Sud

Pays de la Loire

Poitou  
Charentes

Arcachon /  
Aquitaine

# Tour de France des 7 régions de production

Normandie  
Mer du Nord



## Poitou-Charentes

De l'île de Ré à l'île d'Oléron et la région Marennes, en passant par La Rochelle.

Méditerranée



## Méditerranée

Les bassins de Thau et de Leucate, sans oublier le Golfe du Lion et la Corse.

# Normandie/Mer du Nord : finesse et caractère



**D**e la frontière belge au Mont St Michel, principalement sur la côte du Cotentin, les huîtres et les moules bénéficient de la richesse en plancton des eaux littorales brassées par les plus grandes marées d'Europe : jusqu'à 14 mètres d'amplitude et 6 kilomètres d'estran. Le littoral en pente douce permet aux conchyliculteurs normands de se rendre sur leurs parcs en tracteur.

**L'huître de Normandie** se décline en 4 variétés aux saveurs bien particulières :

- Les huîtres de la côte Ouest du Cotentin, au goût corsé,
- Les fameuses Saint-Vaast, charnues et iodées,
- Les irrésistibles d'Isigny sur Mer, douces et croquantes,
- Les savoureuses de la Côte de Nacre, à la saveur tonique.

Pour en savoir plus sur  
les huîtres et les moules  
de Normandie :

[www.huitre-normandie.com](http://www.huitre-normandie.com)





## Les zones de production des moules

- Côte Ouest Cotentin (Manche) : cette zone, principal site de production de moules de bouchots, comprend la bande littorale qui s'étend de Pirou à Donvilleles-Bains et l'archipel de Chausey,
- Utah Beach (Calvados) : les bouchots sont principalement situés dans le secteur d'Utah Beach,
- La Picardie (Somme) et la Côte d'Opale (Pas-de-Calais) : la mytiliculture a fait son apparition dans ces zones dans les années 1970.



[www.huitre-normandie.com](http://www.huitre-normandie.com)

### Marques collectives :

L'huître de Normandie,  
La moule de bouchot  
de Normandie

### Signes officiels de qualité :

démarche C.C.P.<sup>1</sup> et I.G.P.<sup>2</sup>,  
STG<sup>3</sup> Moules de Bouchot en  
cours d'homologation

1. Certificat de Conformité Produit
2. Indication Géographique Protégée
3. Spécialité Traditionnelle Garantie



# Bretagne Nord : générosité et harmonie



**A**vec son paysage atypique, son climat vivifiant et ses curiosités géographiques, la Bretagne est une région particulièrement favorable à l'élevage des huîtres. De la Baie du Mont Saint Michel à Brest, les rades, baies et estuaires sont des abris propices à l'élevage des huîtres sur parc ou en eau profonde et des moules sur bouchot et filières.



Pour en savoir plus sur  
les huîtres et les moules  
de Bretagne Nord :

[www.coquillages-de-bretagne.com](http://www.coquillages-de-bretagne.com)





### En Bretagne Nord, on retrouve des huîtres :

- Les huîtres de Cancale aux arômes vigoureux,
- Les Paimpol croquantes et salées,
- Les huîtres de la Rivière de Tréguier fermes et généreuses,
- Les Morlaix-Penzé moelleuses aux fines saveurs d'algues,
- Les Nacres des Abers gorgées d'arômes d'iode et de noisette,
- Les huîtres de la Rade de Brest à la saveur puissante et harmonieuse.

### Les moules de Bretagne Nord sont cultivées sur bouchots, sur filières ou en poches, dans les 7 sites principaux :

- La Rade de Brest,
- Les Abers,
- Pleubian (au niveau du sillon de Talbert),
- La Baie de Saint Briec,
- La Baie de la Fresnaye,
- La Baie de l'Arguenon,
- La Baie du Mont Saint Michel.

#### Marques collectives :

Huîtres de Bretagne, Moules de Bretagne

#### Signes officiels de qualité :

A.O.P.<sup>1</sup> Moules de la Baie du Mont St Michel, Projet C.C.P.<sup>2</sup>, I.G.P.<sup>3</sup> Belon, C.C.P. huîtres creuses de Bretagne, STG<sup>4</sup> Moules de Bouchot en cours d'homologation

1. Appellation d'Origine Protégée
2. Certificat de Conformité Produit
3. Indication Géographique Protégée
4. Spécialité Traditionnelle Garantie



# Bretagne Sud : fraîcheur et subtilité



**E**ntre la baie de Douarnenez et l'estuaire de la Loire, la Bretagne Sud est une région de presqu'îles, privilégiée pour l'élevage des coquillages : huîtres, moules, coques et palourdes.

## En Bretagne Sud, on retrouve des huîtres :

- Les huîtres de l'Aven-Belon douces et légèrement sucrées,
- Les Ria-d'Étel peu iodées et à la fine saveur marine,
- Les huîtres de la baie de Quiberon aux parfums complexes et variés,
- Le Golfe du Morbihan aux subtiles saveurs d'algues,
- Les Penerf à la chair abondante et ferme,
- Les Croisicaises iodées avec un arôme de noisette.

En Bretagne Sud, les moules, réputées bien charnues et savoureuses, sont cultivées essentiellement sur bouchots à Pénestin dans l'estuaire de la Vilaine. On trouve également une production de moules à plat dans le Finistère sud (rivière de l'Aven), et au Nord de l'estuaire de la Loire.

La Bretagne Sud est aussi un des premiers centres producteurs de coques, notamment dans le Traict du Croisic.



Pour en savoir plus sur  
les huîtres, les moules  
et autres coquillages  
de Bretagne Sud :

[www.huitres-de-bretagne.com](http://www.huitres-de-bretagne.com)





**Marques collectives :**

Huîtres de Bretagne, Moules de Bretagne

**Signes officiels de qualité :**

Projet C.C.P.<sup>1</sup> et I.G.P.<sup>2</sup>

Belon, C.C.P. huîtres creuses de Bretagne

STG<sup>3</sup> Moules de Bouchot en cours d'homologation



1. Certificat de Conformité Produit
2. Indication Géographique Protégée
3. Spécialité Traditionnelle Garantie

# Pays de la Loire : un terroir d'exception



Entre l'estuaire de la Loire et la Baie de l'Aiguillon, les nappes souterraines d'eau salée très riche en plancton profitent à l'élevage des huîtres, moules et palourdes. La Baie de Bourgneuf a fait de l'affinage des huîtres en claires son domaine. Celle de l'Aiguillon a vu l'invention des moules de bouchot au 13<sup>ème</sup> siècle.

Grâce à la proximité de l'estuaire de la Loire et aux variations salines, les Pays de la Loire produisent **des huîtres** de grande qualité. La région Vendée-Atlantique associe l'élevage en mer et l'affinage en claire. « Entre terre et océan, ces "merroirs" sont les territoires de l'huître Vendée Atlantique ». Très savoureuses, les huîtres, à

Pour en savoir plus sur  
les coquillages des  
Pays de la Loire :

[www.huitre-vendee-atlantique.fr](http://www.huitre-vendee-atlantique.fr)



Affinage en claires





**Fruit d'un patrimoine historique, l'élevage de l'huître remonte à L'Antiquité où les Romains le développèrent.**

La chair ferme et croquante, se distinguent par leur goût parfaitement équilibré. Elles bénéficient d'une eau d'une qualité exceptionnelle, particulièrement favorable à leur élevage ou à leur affinage en claires spécifiques. Fruit d'un patrimoine historique, l'élevage de l'huître remonte à l'Antiquité où les Romains le développèrent. Au 18<sup>e</sup> siècle, l'huître de la baie de Bourgneuf était considérée comme la meilleure du Royaume de France.

### **Les bassins de production ostréicoles sont :**

- la Baie de Bourgneuf et l'Île de Noirmoutier,
- Talmont-Saint-Hilaire,
- La Baie de l'Aiguillon.



#### **Marque collective :**

Huître Vendée Atlantique, Belle de Qualité

#### **Signes officiels de qualité :**

Belle de Sélection, Projet de Label Rouge et d'I.G.P.<sup>1</sup>, STG<sup>2</sup> Moules de Bouchot en cours d'homologation

1. Indication Géographique Protégée
2. Spécialité Traditionnelle Garantie



# Poitou-Charentes : tradition et excellence



## Les huîtres

Parfaitement identifiables par leurs saveurs équilibrées et la subtilité de leur chair, les huîtres de Poitou-Charentes sont des coquillages de caractère. Dotée d'un paysage particulier, la région est propice à l'élevage qui se pratique sur plus de 3 000 ha de parcs en mer situés de l'île de Ré à l'île d'Oléron. Ces huîtres sont commercialisées sous la marque « Huîtres des Îles ».

La spécialité du bassin de Marennes Oléron est l'affinage en claires, anciens marais salants. Il est reconnu que cette pratique améliore la qualité des huîtres de

pleine mer à savoir le renforcement de l'étanchéité de la coquille et l'obtention du goût affiné (moins salé). Ces huîtres sont certifiées I.G.P.<sup>1</sup> par l'Europe et sont commercialisées sous l'appellation « Huîtres Marennes Oléron ».



Parmi ces huîtres, deux qualités sont certifiées Label Rouge (qualité supérieure): la fine de claire verte (verdissement naturel en claires) et la Pousse en Claire. Cette dernière est un produit d'exception, très charnu et élevé en claires pendant 4 mois minimum.





Huîtres Marennes Oléron

Pour en savoir plus sur  
les huîtres des  
Îles de Charente Maritime :  
[www.huitresmarennesoleron.info](http://www.huitresmarennesoleron.info)

## Les moules

Depuis des générations, c'est en Charente-Maritime, que sont produites, récoltées, contrôlées et conditionnées les moules de bouchots sous deux marques collectives, « La Charron » et la « Fort Boyard ». Depuis toujours réputées pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles, les moules de bouchots se récoltent du début de l'été à la fin de l'automne.

D'autre part, la production de moules sur filière ou sur corde se développe. Elle permet d'obtenir une moule de grande qualité gustative et de belle taille. Les mytiliculteurs souhaitent obtenir une reconnaissance et une certification Label Rouge sur ce mode d'élevage.



### Marques collectives :

Huîtres des Îles, Moules la Charron, Moules Fort Boyard

### Signes officiels de qualité :

Huîtres Marennes Oléron  
I.G.P.<sup>1</sup>/C.C.P.<sup>2</sup>, Huître Fine de Claire Verte Label Rouge, Huître Pousse en Claire Label Rouge, S.T.G.<sup>3</sup> Moules de Bouchots en cours d'homologation, Moules de cordes Label Rouge en cours

1. Indication Géographique Protégée
2. Certificat de Conformité Produit
3. Spécialité Traditionnelle Garantie



# Arcachon-Aquitaine : légèreté et douceur



**A**u fond du Golfe de Gascogne se développent chaque année des huîtres d'une incroyable richesse. Véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, le bassin d'Arcachon, grâce à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, produit des huîtres à la chair fine et iodée.

Connue sous la marque collective Huîtres Arcachon Cap Ferret, **l'huître** arcachonnaise, produite dans l'un des plus anciens bassins de production, se décline en plusieurs variétés :

- La région de la pointe du Cap Ferret aux influences contrastées donne des huîtres croquantes aux saveurs persistantes d'embruns d'amandes fraîches avec des pointes de fruits verts,
- La partie orientale de l'île aux Oiseaux leur donne des accents de sous-bois et de céréales grillées,
- Les huîtres du Grand Banc mêlent harmonieusement ton iodé et saveurs fruitées, avec une sensation d'onctuosité,
- Les huîtres d'Arguin mêlent notes sucrées et lactées à une structure dense et onctueuse,



Pour en savoir plus sur  
les huîtres Arcachon  
Cap Ferret :

[www.huitres-arcachon-capferret.com](http://www.huitres-arcachon-capferret.com)



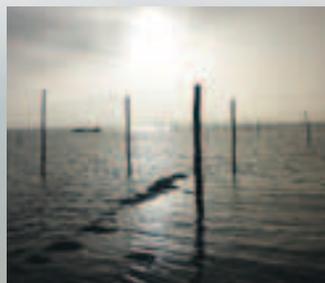


Collecteurs de naissains – coupelles.

- Sur l'un des plus petits sites ostréicoles de France, 6 ostréiculteurs font perdurer un élevage né en 1876. Le Lac marin d'Hossegor au fond sablonneux subit les marées et permet l'élevage en surélevé. Entouré de bâtisses de style basco-landais, ce site ostréicole est certainement l'un des plus insolite en France.



Collecteurs de naissains – tuiles.



**Marque collective :**  
Huîtres Arcachon Cap Ferret

**Signes officiels de qualité :**  
Projet C.C.P.<sup>1</sup>

1. Certificat de Conformité Produit



# Méditerranée : contraste et profondeur



La plus grande partie de la production se fait dans la lagune de Thau, bassin relié à la mer et qui regorge de qualités favorables à l'élevage des huîtres : la richesse du plancton, un bon taux de salinité et un climat méditerranéen. Célèbre pour ses huîtres de Bouzigues, la côte méditerranéenne possède de nombreux sites de production : Leucate, Vendres, Gruissan, Port Saint Louis du Rhône, Toulon et la Corse. L'élevage pratiqué en Méditerranée est spécifique : il se fait en suspension sur des « tables », mais également

en pleine mer pour des produits au goût plus prononcé. Grâce à l'élevage en suspension sur cordes, l'huître, immergée en permanence dans des eaux profondes, profite pleinement de la richesse des fonds marins.

Les principales variétés **d'huîtres** sont :

- Les fameuses huîtres de Bouzigues, fermes et fondantes au petit goût de noisette,
- Les huîtres à la chaire fine et délicate du bassin de Leucate,

Pour en savoir plus sur  
les huîtres et les moules de  
Méditerranée :

[www.srcm.fr](http://www.srcm.fr)





- Les huîtres de Gruissan, élevées en pleine mer, ont le bon goût du large,
- Les huîtres corses, goûteuses, sont bien charnues.

**Les moules de méditerranée,** de l'espèce *Gallo Provincialis*, sont élevées dans l'Etang de Thau et en mer ouverte, au large sur des filières. Charnue et savoureuse, la moule de Méditerranée est plus grosse que la moule de l'Atlantique et permet ainsi toutes les recettes.



**Marques collectives :**  
Huîtres et moules de Bouzigues, Huîtres et moules de pleine mer, Huîtres Cap Leucate

**Signe officiels de qualité :**  
Projet A.O.P.<sup>1</sup> Huîtres de Bouzigues

*1. Appellation d'Origine Protégée*



## CONSEILS

	 <b>Huîtres</b>	 <b>Moules</b>
Achat	<p><b>Les huîtres</b> doivent être bien fermées et ne pas bailler. Elles doivent être lourdes quand on les prend en main, preuve qu'elles n'ont pas perdu d'eau et qu'elles sont bien vivantes. La brillance de la coquille est en général un signe de fraîcheur.</p>	<p>Il faut vérifier que <b>les moules</b> soient bien fraîches et vivantes. On achète les moules au kilo, la quantité moyenne est d'environ 500 g par personne pour un plat principal.</p>
Conservation	<p><b>Les huîtres sont résistantes</b> : elles peuvent se conserver dans un endroit frais (entre 5 et 10°C) pendant une bonne dizaine de jours à compter de la date de conditionnement. Elles atteignent leur plénitude quelques jours après leur sortie de l'eau. Il est recommandé de les placer à plat, coquilles bombées dessous, bien serrées entre elles, recouvertes d'un poids (lit d'algues ou torchon humide...).</p>	<p><b>Les moules</b> se consomment dans les 48 h après l'achat. Elles peuvent se conserver dans le bac à légumes du réfrigérateur hors du sac plastique, enveloppées dans un torchon humide. Une fois cuites et décoquillées, il est possible de les conserver un à deux jours dans un récipient placé au réfrigérateur. Pour une consommation crue, il est conseillé de les déguster dans la journée.</p>
Préparation et dégustation	<p><b>Les huîtres se servent fraîches mais pas glacées pour ne pas casser l'arôme</b> : préférer au contact direct avec la glace, un lit d'algues ou de gros sel. Pour en apprécier pleinement la saveur, il est préférable de croquer l'huître plutôt que de la gober et de ne pas abuser de l'acidité du vinaigre ou du citron. Les huîtres chaudes se cuisent très rapidement pour conserver leur saveur tonique (pochées quelques secondes dans l'eau frémissante ou quelques minutes à peine au four).</p> 	<p>Le nettoyage se fait juste avant la cuisson. Il faut gratter les « épibiontes » (algues et éventuelles particules calcaires, collés sur les coquilles) puis détacher le filament. Puis il convient de les nettoyer rapidement sous le robinet d'eau froide, sans les laisser tremper, en les frottant pour éliminer le sable. Si certaines moules remontent à la surface au lavage, c'est le signe qu'il faut les jeter. Une fois cuites, il faut éliminer celles qui restent fermées. Le temps de cuisson des moules est très court, quelques minutes suffisent, jusqu'à ouverture complète (légèrement plus longtemps pour les moules gallo). Elles se cuisent dans un grand faitout à feu vif en les secouant ou en les mélangeant souvent. Il est conseillé de ne pas remplir la casserole à plus de la moitié pour obtenir une cuisson homogène. Si le fond est un peu sableux, le jus de cuisson peut être filtré.</p>

# Les conseils de l'écailler

## La préparation des coquillages

### Coques



Il faut écarter toute **coque** dont la coquille est ouverte ou cassée. L'étiquette présente sur l'emballage mentionne leur provenance, la date de conditionnement et le numéro sanitaire de l'expéditeur.

**Les coques** se conservent de 24 à 48 heures après l'achat dans un endroit aéré, frais et sombre, recouvertes d'un torchon humide.

Pour éliminer le sable, il est conseillé de plonger **les coques** dans l'eau salée pendant quelques heures en les brassant et en renouvelant l'eau. Les coques se cuisent 2 à 3 mn à feu vif dans un grand faitout en les faisant sauter pour les remuer. Si du sable persiste, on peut passer le jus de cuisson à travers une feuille de papier absorbant sur une passoire.



### Palourdes



Il faut veiller à ce qu'elles soient fermées, preuve qu'elles sont bien vivantes. La cagette dans laquelle elles sont présentées porte l'étiquette de salubrité qui atteste du respect des normes sanitaires et indique la date de conditionnement des coquillages.

**Les palourdes** se consomment quelques jours à compter de la date de conditionnement. Elles se conservent dans la partie basse du réfrigérateur, soigneusement rangées. Une fois ouvertes, il faut les consommer aussitôt.

**Les palourdes** se lavent à grande eau sans les laisser tremper, pour retirer le sable qu'elles peuvent contenir. S'il reste un peu de sable dans le jus de cuisson, on peut le filtrer au travers d'une passoire fine recouverte d'un linge fin ou d'une gaze double.



# Les Conseils de l'écailler spécifiques à l'huître

**M**ois en R ou sans R ! Cette légende est révolue, l'huître peut se consommer sans modération toute l'année ! Il faut savoir que l'huître se reproduit l'été, durant « les mois sans R », c'est à cette période que l'huître peut être laiteuse. Mais la laitance n'est pas un signe de moindre qualité et encore moins de matières grasses !



## Des numéros pour définir les calibres

Les calibres se définissent selon le poids de l'huître par des numéros qui sont inversement proportionnels. Plus le numéro est petit, plus la taille de l'huître est importante.

### Calibres de l'huître plate

Catégorie	100 huîtres
000	10/12 kg
00	9/10 kg
0	8 kg
1	7 kg
2	6 kg
3	5 kg
4	4 kg
5	3 kg
6	2 kg

### Calibres de l'huître creuse

N°1 : 121 à 150 g  
 N°2 : 86 à 120 g  
 N°3 : 66 à 85 g  
 N°4 : 46 à 65 g  
 N°5 : 30 à 45 g



## Un choix à opérer selon l'usage

- Pour l'apéritif ou une entrée : 9 à 12 par personne et de préférence de petite taille, comme la n°5,
- Pour des recettes cuisinées : 6 par personne. Pour qu'elles résistent mieux à la cuisson, il faut opter pour des huîtres plus grosses, numéros 1 ou 2,
- Pour une dégustation nature : environ 6 par personne, de calibres moyens n°3 ou 4. Mais elles se dégustent à volonté car elles ne coupent pas l'appétit !

## Astuce :

il est conseillé d'ouvrir les huîtres une demi-heure à l'avance, le temps de profiter de ses convives ou de servir tranquillement l'apéritif. Une fois ouvertes, il faut les vider de l'eau de mer qu'elles contiennent. Elles vont naturellement renouveler une seconde eau qui sera nettement plus goûteuse.

## L'ouverture des huîtres : un exercice délicat à bien maîtriser

C'est un moment important, aussi quelques conseils préalables s'imposent. **Explications en images**

### HUÎTRE CREUSE :



1. Placer le pouce à 1 cm du bout de la lame



2. Introduire la lame au niveau du muscle



3. Couper le muscle



4. Soulever et détacher la coquille supérieure

### HUÎTRE PLATE :



1. À l'inverse de l'huître creuse placer le couteau à la charnière



2. Sectionner d'abord la charnière



3. Couper le muscle



4. Soulever et détacher la coquille supérieure

### Top Chrono !



Savez-vous qu'il existe un championnat de France des écaillers. Les notes portent sur la composition du plateau de fruits de mer et sa présentation. Mais aussi et surtout, sur la vitesse d'ouverture des coquillages !

Les meilleurs temps se situent autour de 5 min pour une centaine d'huîtres. Une technique qui nécessite une véritable dextérité !

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site : <http://www.cnc-france.com>

# Les trésors nutritionnels des coquillages



**L'**huître est un aliment complet, tonique, riche en protéines de qualité, abondant en vitamines et minéraux, et léger : seulement 70 calories pour 8 huîtres environ. Elle contient :

- du fer et du magnésium, excellents contre la fatigue et le manque de concentration,
- du potassium pour le bon fonctionnement cardiaque,
- du cuivre et du manganèse qui, associés au fer, contribuent à la régénération sanguine,
- du calcium indispensable à la formation des os et au bon fonctionnement des cellules, du sélénium qui ralentit le vieillissement des tissus artériels,
- du phosphore, du sodium et du fluor (qui limite l'apparition des caries) et de l'iode déficient dans l'alimentation.

L'huître est apéritive (provoque la sécrétion de suc gastrique) tout en étant très digeste (temps de digestion relativement court). Produit naturel et riche en nutriments essentiels, l'huître s'intègre parfaitement dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

**Les moules** sont riches en protéines (20 g pour 100 g) mais contiennent peu de lipides et de glucides (3 g). Ce sont des trésors de bienfaits : elles figurent parmi les aliments les plus riches en calcium, magnésium, fer, zinc et sélénium. De plus, elles apportent vitamines B8, B12 et E qui en tant qu'antianémiques, participent au maintien en bon état de la peau et des cellules nerveuses.





**La coque** particulièrement riche en phosphore, fer et zinc, aidera à combattre la fatigue et renforcera les performances intellectuelles, physiques et les défenses immunitaires. Elle contient pour 100 g : 130 mg de calcium (ANC<sup>1</sup> des adultes : 900 mg), 68 mg de magnésium (ANC des adultes 360 mg) et 26 mg de fer (ANC des adultes 9 mg). 100 g de chair (soit environ une quinzaine de coques) contient :

- 11,3 g de protéines
- 0 g de glucides (traces)
- 0,3 g de lipides pour un total de 48 KCal

**La palourde** est l'un des coquillages les plus énergétiques. Elle est particulièrement riche en fer : 14 mg aux 100 g (ANC des adultes 9 à 16 mg) et en vitamines B12 : 25 microgrammes aux 100 g (ANC des adultes : 2,4 microgrammes). 100 g de chair (soit une trentaine de palourdes) représente :

- 15,6 g de protéines
- 1,5 g de glucides
- 0,5 g de lipides pour un total de 76,6 Kcal.



## PARTONS À LA PÊCHE AUX IDÉES REÇUES

### Les coquillages sont trop salés

**FAUX.** Les palourdes, les moules comme les huîtres contiennent moins d'un gramme de sel aux 100 g. Or selon les recommandations du PNNS<sup>1</sup>, la consommation de sel doit avoisiner 6 à 8 g par jour. De plus, on ne sale pas les coquillages avant de les déguster.

### Les huîtres sont grasses

**FAUX.** Comme tous les coquillages, les huîtres sont pauvres en graisses (seulement 1,6 g de lipides aux 100 g), ce qui les rend particulièrement intéressantes sur le plan nutritionnel. Les huîtres peuvent être laiteuses durant l'été mais la laitance n'est pas un signe de moindre qualité ni de matières grasses. Elles contiennent simplement plus de glycogène (un sucre complexe) directement assimilable par l'organisme.

### Les huîtres peuvent augmenter le taux de cholestérol

**FAUX.** La faible teneur en stérols totaux positionne les huîtres parmi les aliments les moins riches en cholestérol. Comme les autres coquillages, elles ne contiennent pas plus de cholestérol que la moyenne des viandes et des poissons (entre 35 et 50 mg aux 100 g environ). Même les sujets à risques peuvent donc se régaler de quelques huîtres.

### Les épinards apportent davantage de fer que les coquillages

**FAUX.** Même si Popeye pourrait nous en faire douter, les coquillages sont beaucoup plus riches en fer que les épinards. En effet, la coque, la palourde, la moule et l'huître en renferment respectivement 26 mg, 14 mg, 7,9 mg et 6,3 mg aux 100 g. Les épinards en contiennent seulement 2,7 mg aux 100 g.

### Les coquillages ? Ce n'est pas que de l'eau !

**VRAI.** Ils offrent une multitude de nutriments (protéines, vitamines, minéraux, oligoéléments) dont certains sont même particulièrement précieux, car souvent insuffisants dans notre alimentation : fer, zinc, cuivre, sélénium, manganèse, iode, fluor... Et comme ils renferment en moyenne plus de 80 % d'eau, ils sont donc très peu caloriques.

### Et les huîtres, sont-elles vraiment aphrodisiaques ?

**VRAI...** si l'on en croit la légende selon laquelle Casanova, consommait chaque soir 50 huîtres pour s'assurer de son pouvoir de séduction. L'huître est réputée pour renforcer la libido et redonner du tonus avec ses nombreux oligoéléments, et particulièrement le zinc (qui agit sur l'équilibre hormonal et favorise la fertilité). ■

## EXPÉDITION

# L'expédition et le conditionnement

Une phase essentielle de l'expédition consiste dans « la finition » des coquillages : c'est-à-dire un entreposage dans une eau de mer dont la qualité doit être irréprochable, soit dans des bassins ou dégorgeoirs, soit dans des sites naturels affectés à cette fin. C'est là que les coquillages provenant obligatoirement de zones autorisées, vont éliminer sable et gravier. Une fois les coquillages propres, ils sont calibrés et emballés. Les huîtres sont placées dans des bourriches fermées par un couvercle cerclé. L'étiquetage des bourriches est obligatoire et doit rester en place jusqu'à l'étal de vente.



1. Date Limite de Consommation

### Décryptage d'une étiquette :

- la marque sanitaire (l'identification et le numéro de l'établissement d'expédition agréé ainsi que la date de conditionnement)
- la mention « ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat » ou DLC<sup>2</sup>
- le pays d'élevage
- le poids
- le numéro du calibre
- le nom de l'espèce

### Les principaux circuits de distribution

#### ■ Les grossistes :

ils réceptionnent les envois des expéditeurs et les revendent aux détaillants poissonniers, restaurateurs ou collectivités. Ils peuvent être des mareyeurs qui vendent coquillages en même temps que poissons et marées. Ils contribuent à assurer un approvisionnement régulier tout au long de l'année.

#### ■ Les points de vente :

- L'entreprise : la vente directe,
- Les poissonneries sédentaires ou les marchés,
- Les grandes surfaces,
- Les restaurants dans lesquels les écaillers jouent un rôle primordial dans la réputation des établissements gastronomiques.



# Priorité donnée à la qualité



La production et la mise sur le marché des produits conchylicoles sont soumises à une surveillance et une réglementation très strictes qui permettent aujourd'hui de garantir sécurité sanitaire et qualité aux consommateurs. La longue chaîne des contrôles auxquels sont soumis les coquillages tout au long de la filière de production et de consommation commence par la surveillance et l'évaluation du milieu marin. L'IFREMER (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer) assure pour le compte de l'État, une mission de surveillance et d'évaluation de la qualité des élevages. À cet effet, il gère différents réseaux de surveillance, en particulier au niveau des contaminants microbiologiques.

- **Le Réseau de Surveillance Microbiologique (REMI)** est chargé d'évaluer les niveaux de contamination

microbiologique du milieu marin en particulier dans les bassins conchylicoles. En cas de risques de contamination, l'administration peut décider, sur la base de ces résultats, d'interrompre la mise sur le marché des coquillages,

- **Le Réseau de surveillance du phytoplancton et des phycotoxines (REPHY)** contrôle en particulier les types de toxines susceptibles de présenter un risque pour le consommateur. Là aussi, les résultats des analyses sont transmis à l'administration des Affaires Maritimes qui peut décider d'interrompre la mise sur le marché,
- **Le Réseau National d'Observation (RNO)** a pour mission d'évaluer les niveaux et tendances des polluants, les paramètres généraux qui influent sur la qualité du milieu marin ainsi que l'état de santé

de la faune et la flore. Le travail de veille assuré par le RNO permet de disposer d'informations sur la teneur des eaux en sels nutritifs et autres éléments nécessaires à la vie des coquillages.

Outre la surveillance du milieu marin, l'IFREMER a mis en place un programme spécifique de surveillance et d'évaluation des ressources conchylicoles. Ce programme vise à assurer le suivi des stocks, de la croissance et de la reproduction des coquillages.

### Objectif Qualité

La profession conchylicole s'est engagée dans la mise en place de signes officiels de qualité. En plus des labels rouges et de la C.C.P.<sup>1</sup> moules de bouchot existants, des cahiers des charges sur les Appellations d'Origine Contrôlée et Indications Géographiques Protégées sont mis en place dans tous les bassins de production. De plus, un Signe Traditionnel Garantie (S.T.G.<sup>2</sup>) est mis en place pour la Moule de Bouchot.

1. Certificat de Conformité Produit  
2. Spécialité Traditionnelle Garantie

## Les contrôles des services vétérinaires et de la répression des fraudes

À la veille assurée en milieu marin par les réseaux mis en place au nom de l'État par l'IFREMER, s'ajoute celle de services officiels de deux administrations de l'État.

- **Les services vétérinaires** de l'hygiène alimentaire, qui dépendent du Ministère de l'Agriculture, contrôlent la qualité sanitaire des produits mis sur le marché et délivrent un agrément de conformité aux établissements d'expédition,

- **Les services de la répression des fraudes** qui dépendent du Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie assurent la surveillance des lieux de vente.



# Les services éco-systémiques



La filière conchylicole dépend de son environnement, elle est très sensible aux variations de la qualité de l'eau du littoral. Elle peut être considérée comme une activité économique « sentinelle » de cette qualité. Que l'activité s'effectue à terre ou en mer, il convient d'envisager comme un seul territoire l'espace où s'exerce l'activité conchylicole. C'est pourquoi la gestion de l'eau ne doit pas se limiter à la seule qualité du milieu marin mais s'envisager globalement y compris dans la maîtrise de l'hydraulique, des bassins versants jusqu'à la mer.

La conchyliculture rend des services éco-systémiques en plus de son rôle économique de création de richesse. Les coquillages filtrent l'eau et contribuent à diminuer la densité des particules en suspension. La conchyliculture favorise la biodiversité. L'éclaircissement des eaux



est favorable au développement des herbiers de zostère, lieu de reproduction, d'alimentation et d'habitat pour de nombreuses espèces.

## La conchyliculture, une activité verte par nature

La conchyliculture est le seul élevage 100% naturel à l'exception de quelques élevages larvaires effectués en écloserie toutes les phases de vie du coquillage (de la naissance au stade d'adulte) se déroule en milieu naturel ouvert. L'alimentation des animaux est naturelle : de l'élevage à la récolte des coquillages, ni médicament,



ni produit chimique n'est utilisé. Le coquillage filtre l'eau de mer pour capter les particules, naturellement présentes dans l'eau, nécessaires à son alimentation et l'oxygène indispensable à sa respiration.

### La bonne qualité des eaux conditionne la bonne qualité des produits

La conchyliculture est dépendante d'une bonne qualité des eaux mais participe également à son maintien. La conchyliculture, dernier utilisateur des eaux continentales sur un bassin versant, est dépendante de la qualité des eaux usées et pluviales qui arrivent dans le milieu. Elle subit les pollutions extérieures. De par son mode d'alimentation, le coquillage bivalve filtreur (qui peut concentrer diverses substances nutritives présentes dans le milieu marin mais aussi des polluants microbiologiques, chimiques et des biotoxines) est la

sentinelle la plus efficace de la qualité sanitaire des milieux. Les enjeux économiques et sanitaires liés à la production pour consommation des coquillages obligent les pouvoirs publics à garantir un suivi régulier des eaux littorales.

Lors de la mise en œuvre d'actions sur le bassin versant, la conchyliculture est parfois au centre de contrats qualité qui se fixent pour objectifs d'améliorer davantage la qualité de l'eau et pérenniser l'activité conchylicole au cœur des territoires.



# Organisation de la filière

**C**réé sous sa forme actuelle en 1991, le **Comité National de la Conchyliculture (C.N.C.)** assure la représentation de l'ensemble des éleveurs et des distributeurs de coquillages. La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a permis d'optimiser son fonctionnement par les articles L 912-6 et suivants du Code Rural et de la pêche maritime. La vocation première du C.N.C. : être un lieu de concertation unique de tous les acteurs de la filière conchylicole.

L'organisation interprofessionnelle de la conchyliculture comprend aussi **7 Comités Régionaux de la Conchyliculture (C.R.C.)** situés dans chaque région de production : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Arcachon-Aquitaine et Méditerranée.

L'adhésion au Comité National de la Conchyliculture est obligatoire. Les membres du Conseil du CNC sont renouvelables tous les 4 ans, ils sont nommés par arrêté du Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire. Pour assurer cette représentation interprofessionnelle dans le respect de la diversité de toutes les activités de l'amont et de l'aval, le Conseil du CNC est divisé en 2 groupes :

- **Le groupe Production** est composé de 36 membres, représentants des ostréiculteurs, des mytiliculteurs, des éclosoeurs, des vénériculteurs, **des Organisations de Producteurs (O.P.)**, du secteur coopératif et des salariés conchylicoles pour l'ensemble des régions de production.

**Le groupe de production est composé de 3 secteurs :** Secteur I, huîtres creuses et plates ; Secteur II, moules et autres coquillages ; Secteur III, les Organisations de Producteurs.

- **Le groupe Distribution et Transformation** est composé de 20 représentants des grossistes, des poissonniers-détaillants, des restaurateurs et des grandes surfaces sur tout le territoire français ; 1 épurateur ; 1 transformateur ; 1 écailler.

**Le groupe Distribution et Transformation** comporte 6 zones de commerces réparties de la façon suivante : Zone I : Nord ; Zone II : Ouest ; Zone III : Centre ; Zone IV : Sud Ouest ; Zone V : Sud Est ; Zone VI : Est

# Les missions du CNC et des CRC

**L**e CNC est habilité à étudier et à proposer toutes les mesures d'ordre général concernant la conchyliculture, notamment pour l'amélioration des conditions de production et des moyens d'écoulement des produits. Il assure la représentation de tous les éleveurs, transformateurs et distributeurs de coquillages et défend leurs intérêts généraux. C'est l'interlocuteur obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation relative à la conchyliculture.

**Le décret n°2011-1701 du 30 Novembre 2011 fixe les missions du CNC. Il est chargé :**

**a)** D'étudier et de proposer aux pouvoirs publics et aux organismes compétents toutes mesures d'ordre général concernant la conchyliculture ;

**b)** D'harmoniser :

- les méthodes de production et d'exploitation du domaine conchylicole, notamment en ce qui concerne la coexistence entre les différentes activités conchylicoles dans les mêmes zones de production ;



- les bonnes pratiques culturales, en particulier en matière de densité et de durée d'élevage ;

**c)** De proposer, dans le respect de la réglementation en vigueur, toute mesure technique relative à la sauvegarde des cheptels menacés, la prophylaxie des produits d'élevage et, le cas échéant, l'éradication des produits contaminés ;

**d)** D'harmoniser les pratiques permettant un bon fonctionnement du marché des produits de la conchyliculture, notamment en ce qui concerne la commercialisation et la traçabilité

des produits conchylicoles jusqu'à la vente au détail ;

**e)** De procéder ou de participer à toute action de promotion ou d'amélioration de la qualité des produits de la conchyliculture et de leur image ;

**f)** De procéder ou de participer à toutes études, expérimentations, travaux de recherche technique ou socio-économique concernant la conchyliculture et d'en diffuser les résultats au sein de la profession ;

**g)** De réaliser toute action permettant d'améliorer la prévention et la gestion des risques et des aléas, notamment climatiques, sanitaires et environnementaux affectant la filière ;

**h)** De participer à la protection et à l'amélioration de la qualité des eaux conchylicoles ;

**i)** De coordonner l'action des comités régionaux de la conchyliculture et de veiller à ce que l'ensemble de la filière soit informé des questions d'intérêt général la concernant.

**Les comités régionaux sont, dans leur ressort territorial, chargés :**

- a) D'étudier, de formuler et de proposer des recommandations relatives :
- aux méthodes de production et d'exploitation du domaine conchylicole, notamment en ce qui concerne la coexistence et le développement des différentes activités conchylicoles dans les mêmes zones de production ;
  - aux bonnes pratiques culturales, en particulier en matière de densité et de durée d'élevage ;
  - à une meilleure adaptation de la production aux besoins du marché ;
- b) De réaliser des actions de promotion en faveur des produits conchylicoles de leur région ;
- c) De créer ou de provoquer la création, de faciliter ou d'assurer la gestion d'actions collectives de nature à favoriser l'exercice de la conchyliculture, dont ceux destinés à améliorer la productivité des exploitations ou à organiser l'exploitation des bassins conchylicoles tels que le balisage, l'entretien des accès et chenaux, le dévasage et l'éradication des parasites ;

- d) De proposer ou de prendre toutes mesures tendant à améliorer la formation professionnelle et l'emploi ;
- e) De participer à la protection et à l'amélioration de la qualité des eaux conchylicoles ;
- f) D'informer leurs membres des mesures prises par le comité national et d'en assurer l'exécution.



En outre, les comités régionaux sont, auprès des pouvoirs publics, les organismes représentant les intérêts conchylicoles de leur ressort territorial ; leur rôle est alors purement consultatif.

Les comités régionaux peuvent recruter et rémunérer des gardes-jurés chargés de veiller au respect de l'application des réglementations en matière de gestion des ressources halieutiques, et notamment de surveiller le domaine conchylicole et les bancs naturels dont la garde est confiée aux comités régionaux.

**Le Syndicat National des Employeurs de la Conchyliculture (SNEC)**

Il a pour objet l'étude et la défense des droits ainsi que des intérêts matériels et moraux, tant collectifs qu'individuels, des professionnels de la conchyliculture.

**L'Association Européenne des Producteurs de Mollusques (A.E.P.M.)**

Créée en 1999, elle regroupe les associations et organismes nationaux ou régionaux de producteurs (éleveurs et/ou pêcheurs) de mollusques de l'Union européenne. L'ensemble de l'AEPM représente 95 % des entreprises ou exploitants conchylicoles européens produits et mis sur le marché.



