

## DOCUMENT UNIQUE

« Huître de Normandie »

N° UE: [réserve UE]

**AOP ( )**

**IGP (X)**

### 1. DÉNOMINATION(S)

« Huître de Normandie »

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1.7 Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'« Huître de Normandie » est une huître creuse (espèces : *Crassostrea gigas*, *Crassostrea angulata*), entière et fraîche.

Elle présente une coquille externe dure de forme régulière, sans partie ébréchée ou friable (absence de cassure ou d'entaille sur le bord de la coquille). La coquille est exempte de vase.

L'« Huître de Normandie » est une huître fine ou une huître spéciale :

- Une huître fine est une huître dont l'indice de remplissage est supérieur ou égal à 6,5 et inférieur à 10,5.
- Une huître spéciale est une huître dont l'indice de remplissage est supérieur ou égal à 10,5.

L'indice de remplissage est calculé de la façon suivante :

$$\text{I.R.} = (\text{masse de la chair égouttée de 20 huîtres} / \text{masse des 20 huîtres avant ouverture}) \times 100$$

Les huîtres dont l'indice de forme est supérieur à 3 dites « longues » ne bénéficient pas de l'IGP. L'indice de forme est calculé de la façon suivante :

$$\text{I.F.} = (\text{longueur} + \text{épaisseur}) / \text{largeur.}$$

L'intérieur de la coquille est exempt de sable et de vase. La coquille ne présente pas de chambre non cicatrisée.

La chair est de couleur ivoire/blanc perlé à beige avec des reflets gris-perle. La bordure du manteau peut être de la même couleur que la chair ou colorée d'une teinte allant du marron clair au noir.

Le muscle est ferme et maintient la coquille fermée hermétiquement pendant son transport et pendant toute la durée de sa commercialisation, permettant ainsi une bonne conservation de l'« Huître de Normandie ».

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Huître de Normandie » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 25 et 26 janvier 2022.*

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

**3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

L'ensemble des étapes de production de l'« Huître de Normandie » (élevage, trompage, finition, conditionnement) ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Les « Huître de Normandie » sont vendues conditionnées en bourriches. Elles peuvent être vendues au détail, présentées dans leur bourriche d'origine.

Pour la vente directe par le producteur au détail, les huîtres peuvent être présentées dans des mannes (paniers réutilisables servant à stocker et transporter les huîtres).

Le conditionnement en bourriches de l'« Huître de Normandie » a lieu dans l'aire géographique afin de garantir au consommateur un produit dans un état de conservation optimal.

En effet, les « huître de Normandie » sont vendues vivantes. Il faut, pour assurer leur survie, qu'elles conservent l'eau de mer retenue dans la coquille tout au long du transport et de la commercialisation. L'étape de conditionnement consiste ainsi à positionner les huîtres dans les bourriches, valve creuse vers le bas de façon à limiter la perte d'eau. Les huîtres, qui ont des formes variées, sont calées les unes contre les autres dans la bourriche qui est fermée par un couvercle et cerclée, ce qui permet de les maintenir dans la même position.

Lors du conditionnement, la personne qui réalise cette opération trie visuellement les huîtres pour écarter des huîtres longues ou celles dont la coquille est abîmée, vérifie en les entrechoquant qu'elles sont pleines d'eau, les compte conformément à la pratique de vente des huîtres par douzaine puis les place dans le contenant. La réalisation de ces actions simultanément met en œuvre un vrai savoir-faire.

De plus, cette opération doit être réalisée au plus près des sites de finition pour limiter le temps de conservation en vrac des huîtres.

Le soin apporté à cette étape conditionne directement la qualité du produit et la satisfaction du consommateur.

**3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque conditionnement unitaire comporte les informations suivantes :

- La dénomination enregistrée du produit « Huître de Normandie », inscrite en caractères apparents, lisibles et indélébiles,
- Le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

#### **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique est composée des communes littorales des départements de la Manche, du Calvados, de l'Eure et de la Seine-Maritime, à partir de la commune de Granville à l'ouest et jusqu'à la commune de Sainte-Marguerite sur-Mer à l'est, sur la base du code officiel géographique de 2021.

#### **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'« Huître de Normandie » tire ses caractéristiques spécifiques du milieu naturel du littoral normand et du savoir-faire des ostréiculteurs de l'aire géographique. La Normandie bénéficie d'un milieu naturel qui offre des conditions propices à la culture des huîtres : estran large et ouvert, forts marnages, forts courants, qualité des eaux. Le savoir-faire des ostréiculteurs normands réside dans la manipulation des poches permettant d'obtenir des coquilles régulières, le déplacement des huîtres d'un parc à l'autre pour favoriser leur croissance et la pratique du trompage qui confère aux huîtres une très bonne conservation lors de la commercialisation.

##### **Spécificité de l'aire**

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Huître de Normandie » est composée de l'ensemble des communes littorales de Normandie situées entre Granville à l'ouest et Sainte-Marguerite-sur-Mer à l'est. Elle borde ainsi quatre départements normands : Manche, Calvados, Eure et Seine-Maritime.

La production d'huîtres est conduite sur l'estran, c'est-à-dire sur la partie de la côte qui découvre lors des marées. Elle est en interaction étroite avec le milieu naturel parce que les huîtres sont soumises aux conditions naturelles et climatiques mais aussi parce qu'elles se nourrissent exclusivement des ressources trophiques de l'eau de mer où elles sont élevées. A ce titre, le littoral normand offre des conditions propices à la pratique de l'ostréiculture.

Tout d'abord, la Manche, mer qui baigne les côtes normandes, est située sur un plateau continental. Elle présente globalement des fonds de faible profondeur. Les côtes se caractérisent par des fonds en pentes très douces et ainsi un estran relativement plat, en particulier dans la partie ouest de l'aire.

Par ailleurs, la Manche est soumise à un régime de marées semi-diurnes, c'est-à-dire que sur une période de 24 heures environ, on observe deux cycles complets de marée (deux marées hautes, deux marées basses). Les marnages, à savoir l'écart entre les niveaux de marées haute et basse, mesurés sur les côtes de la Manche sont parmi les plus forts au monde et permettent de découvrir des zones d'estran d'autant plus larges que ce dernier est peu pentu. Les niveaux atteints par basse mer et par haute mer varient selon le coefficient de marée. Certaines zones de l'estran découvrent quotidiennement, même par faible coefficient tandis que d'autres ne découvrent que lorsque les coefficients sont élevés.

L'estran normand est un milieu ouvert : aucune barrière physique naturelle ne s'interpose entre les eaux du large et les eaux côtières où se trouvent les structures d'élevage. Les huîtres en cours d'élevage sont en conséquence soumises au fort hydrodynamisme de la zone (courants, vagues, houle, mouvements de marées). Les courants en Manche sont en effet les plus forts courants de marée en France métropolitaine. Ils ont un rôle important

dans le transport des masses d'eau et contribuent à l'homogénéité verticale des masses d'eau.

De plus, les estrans normands sont suffisamment portants pour permettre le passage répété des tracteurs. Les parcs à huîtres sont ainsi accessibles par voie terrestre. Le substrat, de type sablo-vaseux, avec la présence de graviers et de cailloutis, permet l'implantation des tables ostréicoles.

Ensuite, les eaux du littoral normand bénéficient d'une bonne qualité trophique. Les nombreux cours d'eau des différents bassins versants du territoire acheminent vers la mer les sels nutritifs nécessaires à la production du phytoplancton dont se nourrissent les huîtres. Le brassage des eaux par les courants contribue d'une part à la diffusion des éléments nutritifs issus des sédiments ou terrigènes et d'autre part à l'oxygénation des eaux.

Enfin, la Manche, en raison de la température de l'eau et de l'absence de rochers, ne permet pas la reproduction des huîtres creuses et des moules et le captage naturel sur estran. En conséquence, les alentours sont peu colonisés et offrent peu de compétiteurs aux huîtres élevées, qui bénéficient ainsi d'une ressource trophique disponible en grande quantité.

#### Facteurs humains

Historiquement, la commercialisation d'huîtres en provenance de Normandie s'est développée à partir de gisements sauvages. Un édit de 1691 de Louis XIV instituant un titre de pourvoyeur et de vendeur d'huîtres et de nombreux écrits du XVIII<sup>e</sup> siècle témoignent des pratiques et de l'ampleur de ces activités en Normandie à cette époque. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les huîtres étaient expédiées à Paris, dans les grandes villes de l'ouest et du Nord de la France et même jusqu'à Strasbourg, Lyon, Genève et en Belgique

Les huîtres étaient pêchées par bateau puis placées dans des bassins situés sur l'estran dans l'attente de leur expédition. C'est à cette époque que l'effet du trompage a été mis en évidence : Les huîtres découvertes quotidiennement en raison de l'alternance des marées développent une meilleure résistance à l'exondation et ainsi une meilleure conservation lors du transport et de la commercialisation.

Lorsque que les gisements naturels ont été progressivement épuisés à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les producteurs ont cherché une alternative en développant des techniques d'élevage. Dans un premier temps, l'élevage consistait à disposer les petites huîtres à plat sur le sol dans les parcs. Dans un second temps, dans les années 1960, l'élevage en surélevé s'est développé d'abord en plaçant les huîtres dans des caisses en bois fermées par un grillage et fixées sur de petits pieux. Puis c'est au début des années 1970 avec l'apparition des poches en matière plastique, plus résistantes aux conditions marines, que les techniques d'élevage en surélevé ont été améliorées et que l'ostréiculture a pu être pratiquée également sur la côte ouest du Cotentin.

Les techniques n'ont plus beaucoup évolué depuis lors : Les huîtres sont placées dans des poches ou des paniers qui sont fixés sur des structures métalliques ou tables implantées sur l'estran. Elles n'ont ainsi pas de contact avec le sol, ce qui évite les goûts et odeurs désagréables.

Du fait de la reconversion de la pêche vers l'élevage, les producteurs d'huîtres ont eu recours aux espèces les mieux adaptées, les huîtres actuellement élevées sont des huîtres creuses du genre *Crassostrea* introduites en Normandie dans les années 1960.

Au cours du cycle de production, les poches contenant les huîtres sont remuées et retournées pour que les huîtres poussent de façon homogène. Les huîtres sont ramenées occasionnellement à terre pour être triées et remises en poche de calibre homogène puis replacées sur l'estran.

La pratique du trompage s'est maintenue afin de préparer les huîtres de Normandie à la commercialisation. En fin de cycle de production, après le calibrage en vue de la commercialisation, elles sont à nouveau placées dans des poches. Ces poches sont fixées sur les tables des parcs dits de trompage, situés sur le haut de l'estran, pour une durée minimale de 28 jours. Cette phase permet à l'huître de consolider sa coquille éventuellement endommagée lors des opérations de calibrage. Elle contribue également à améliorer la résistance des huîtres à l'exondation. L'effet du trompage a été évalué au travers d'une étude réalisée par le Comité régional de la conchyliculture Normandie - Mer du Nord en 2019. Cette étude apprécie la conservation d'huîtres soumises au trompage en comparaison à des huîtres non soumises au trompage (lot témoin). Les huîtres sorties de l'eau sont conservées en bourriches en chambre froide pour reproduire les conditions lors de la commercialisation. Leur vitalité est évaluée à l'issue de 14 jours de conservation sur la base des critères suivants : fermeture de la coquille et émission d'eau après ouverture, qui sont les critères communément utilisés par les consommateurs français pour savoir si une huître est vivante donc consommable. Pour une durée de 28 jours de trompage, l'étude montre que l'indice de vitalité est de 97% pour les huîtres trompées. La quasi-totalité des huîtres trompées est consommable.

Enfin, les huîtres de Normandie passent en bassins de finition, à terre. Les bassins sont alimentés par une prise directe d'eau en mer ou puits de forage, il ne peut s'agir d'eau recyclée dans un circuit afin de garantir aux huîtres une eau de mer naturelle de très bonne qualité pour le transport. Les huîtres sont ensuite conditionnées pour la vente. Elles sont triées et positionnées valve creuse vers le bas dans les bourriches, fermées par un couvercle et cerclées, afin de conserver au maximum l'eau intervalvaire nécessaire à leur survie.

### **Spécificité du produit**

L'huître de Normandie est une huître creuse, fine ou spéciale. Elle présente une coquille externe dure de forme régulière, sans partie ébréchée ou friable. Les huîtres dites longues sont exclues de l'IGP. Le muscle est ferme et maintient durablement la coquille fermée, permettant une bonne conservation de l'huître lors du transport et de la commercialisation.

### **Lien causal**

La production des huîtres de Normandie est en interaction étroite avec le milieu géographique dont les ostréiculteurs normands ont su mettre à profit les spécificités. Au-delà des techniques utilisées qui peuvent être les mêmes que dans d'autres régions de production, la culture des huîtres de Normandie requiert un véritable savoir-faire qui repose dans l'adaptation des interventions humaines aux conditions du milieu naturel.

La configuration des estrans du littoral normand offre de larges étendues, accessibles par la terre, pour installer les tables où sont disposées les huîtres. Elles grandissent en utilisant les ressources trophiques de l'eau de la Manche, sans concurrence en l'absence de bancs de coquillages sauvages. Le brassage par les courants de marée ainsi que le retournement des poches contenant les huîtres par les ostréiculteurs contribuent à obtenir une coquille de forme régulière. La fréquence de retournement des poches sur les tables est adaptée en fonction de la localisation des parcs et de leurs conditions naturelles. Les

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Huître de Normandie » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 25 et 26 janvier 2022.*

huîtres longues, qui résultent d'un défaut de mouvement lors de la croissance, sont écartées.

En cours d'élevage, les ostréiculteurs peuvent déplacer les huîtres d'un bassin à l'autre au sein de l'aire géographique. Cette pratique assimilable à la transhumance des troupeaux permet d'exploiter des conditions locales de courants et de ressources trophiques pour « travailler » les huîtres. Elle permet notamment d'obtenir des huîtres spéciales, dont le taux de chair est plus élevé que celui des huîtres fines.

Au terme des 28 semaines minimum d'élevage dans l'aire, les huîtres sont soumises au trompage. Cette étape ainsi que le soin apporté au conditionnement confèrent aux huîtres de Normandie une bonne conservation lors du transport et de la commercialisation et une coquille sans partie ébréchée ou friable.

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)