

# DOCUMENT UNIQUE

«HUITRES MARENNES OLÉRON»

N° UE: [réservé UE]

**AOP ( )**

**IGP (X)**

**1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

«Huîtres Marennes Oléron»

**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**

Les « Huîtres Marennes Oléron » sont des huîtres affinées ou élevées en claires ce qui les différencie des huîtres de pleine mer

Les « Huîtres Marennes Oléron » se caractérisent par la qualité de leur coquille (nacre et dureté) et de leur présentation (faible présence d'épibiontes).

Les « Huîtres Marennes Oléron » sont commercialisées du 1er septembre jusqu'au 31 mai.

Les « Huîtres Marennes Oléron » sont commercialisées vivantes et non transformées.

Les « Huîtres Marennes Oléron » sont commercialisées avec les mentions complémentaires suivantes quant aux modes de production :

- « Fines de Claires » et « Fines de Claires Vertes »

Pendant l'affinage, leur goût « s'affine » et devient plus doux, et moins salé. Leur Indice de Remplissage (IR) est compris entre 7 et 10,5.

Les huîtres « Fines de Claires Vertes » ont les mêmes caractéristiques que l'huître « Fine de Claires » et présentent une teinte verte caractéristique des branchies, témoin de leur affinage et verdissement naturel en claire « verte ».

- « Spéciales de Claires » et « Spéciales de Claires Vertes »

Les huîtres sont sélectionnées pour leur rondeur, épaisseur et leur chair. Elles présentent un volume de chair important (Indice de Remplissage (IR)  $\geq 10,5$ ). Elles acquièrent pendant l'affinage en claire une texture plus ferme que les huîtres « Fine de Claires ». A la dégustation, elles s'en distinguent par leur volume en bouche et une douceur plus affirmée.

Les huîtres « Spéciales de Claires Vertes » ont les mêmes caractéristiques que l'huître « Spéciale de Claires » et par une teinte verte caractéristique des branchies, témoin de leur affinage et verdissement naturel en claire « verte ».

- « Pousse en Claire »

Les huîtres sont élevées en claire durant quatre mois minimum à très faible densité ; durant cette période, elles « poussent » en formant sur la coquille des dentelles très caractéristiques appelées « lignes de pousse ». Elles atteignent un indice de chair élevé (Indice de Remplissage (IR)  $\geq$  12), une fermeté croquante, une couleur de chair ivoire brillante. Elles acquièrent un goût de claire prononcé, long en bouche

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

Conformément aux usages, seules sont autorisées pour la mise en claires, les huîtres de pleine mer élevées sur le littoral français (de la frontière belge à la frontière espagnole).

Les bassins d'élevage sur le littoral français se sont développés dans les années 1970 à l'initiative des producteurs d'huîtres du bassin de Marennes Oléron qui organisent leur production en vue de la mise en claires des huîtres. Certains producteurs font alors le choix d'élever ou de se fournir en huîtres élevées dans d'autres bassins offrant un potentiel de croissance plus élevé et plus rapide.

Cet approvisionnement en huîtres marchandes élevées sur le littoral français a permis le développement de la filière et la reconnaissance des caractéristiques des huîtres après leur passage en claires pour leur durée d'affinage ou d'élevage pour les « Pousse en Claires ».

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

L'affinage des « Huîtres Marennes Oléron » ou l'élevage pour les « Pousse en claires » doit avoir lieu dans des claires situées dans l'aire géographique.

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

Le conditionnement des « Huîtres Marennes Oléron » dans l'aire géographique permet de préserver la qualité, d'assurer une maîtrise sanitaire grâce à la rapidité d'exécution et de garantir l'origine du produit.

Le conditionnement est réalisé rapidement après la sortie d'eau (après finition) pour mieux préserver la fraîcheur des huîtres : la date de conditionnement doit correspondre à la date de sortie d'eau.

Il est réalisé par des opérateurs qui ont été formés spécifiquement au tri et au colisage des huîtres afin de se prémunir contre le risque de mise sur le marché d'un produit final non conforme.

Les huîtres sont conditionnées à plat, valve creuse en bas, pour assurer des conditions de conservation les plus favorables possibles. Les colis sont cerclés solidement et les

bourriches adaptées à la quantité d'huîtres conditionnées, pour éviter tout mouvement des huîtres.

La réalisation de ces opérations dans l'aire géographique, avec le système de contrôle mis en place pour en vérifier la réalisation, permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

### **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 comporte :

- La dénomination enregistrée du produit : « Huîtres Marennes Oléron »
- Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel
- La mention : « affinées en claires » (pour les fines/spéciales de claires)
- La mention complémentaire du produit:
  - « Huîtres Fines de Claires» ,
  - «Huîtres Fines de Claires Vertes»,
  - «Huîtres Spéciales de Claires»,
  - «Huîtres Spéciales de Claires Vertes» ,
  - «Huîtres Pousse en Claire»
- L'adresse du service consommateurs :

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

L'aire géographique pour l'affinage en claires, l'élevage des « Pousse en claires » et le conditionnement de l'IGP « Huîtres Marennes Oléron », comprend les communes du département de Charente-Maritime suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) 2021:

Charente-Maritime (17) : Arvert, Beaugeay, Bourcefranc-le-Chapus, (La) Brée-les-Bains, Breuillet, Chaillevette , (Le) Château-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, (L') Éguille, Étaule, (Le) Grand-Village-Plage, (Le) Gua, Marennes-Hiers-Brouage, Moëze, Mornac-sur-Seudre, Nieulle-sur-Seudre, Port-des-Barques, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Froult, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Just-Luzac, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains, Soubise, (La) Tremblade.

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

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation et les caractéristiques propres aux « Huîtres Marennes Oléron » résultant des facteurs naturels et humains rencontrés dans l'aire géographique. Le milieu par ses conditions climatiques et de nature de sols s'est révélé propice au développement des huîtres dans ce bassin. L'activité humaine, en aménageant l'espace, a permis d'y développer une ostréiculture spécifique dont la production basée sur l'utilisation de claires se distingue du point de vue organoleptique.

Sur la façade atlantique du département de la Charente-Maritime, l'île d'Oléron, fuseau d'environ trente kilomètres du nord au sud par dix kilomètres d'est en ouest, abrite le bassin de Marennes Oléron des dépressions océaniques, de la houle et du vent.

Le bassin de Marennes Oléron est alimenté en eau douce par la Seudre au sud et la Charente au nord. Cet ensemble couvrant 400 kilomètres carrés correspond à une partie de l'ancien golfe de Santonie. Cette zone soumise au dépôt des alluvions de la Charente et de la Seudre était recouverte par l'océan avant les travaux d'endiguement. Dans cette zone, le marais salé concerne une surface totale évaluée à environ 3 000 hectares.

Les dépôts d'alluvions constituent un sol imperméable mis en place depuis l'ère quaternaire. Cette couche de sédiments peut atteindre plusieurs dizaines de mètres d'épaisseur dans certains endroits de l'aire géographique.

Durant l'Antiquité, de toutes les huîtres du littoral Atlantique, celles de Mare Santonum, l'actuel bassin de Marennes Oléron, furent parmi les plus appréciées. Dans le bassin de Marennes Oléron, Charles de la Oléron (XVI<sup>ème</sup> siècle) est sans doute l'un des premiers éleveurs-affineurs d'huîtres. On lui attribue l'installation de claires sur la rive gauche de la Seudre. C'est ainsi que les *gardours*, sortes de mares rudimentaires dans lesquelles les huîtres étaient déposées avant la vente, sont remplacés par de véritables bassins d'affinage, les claires.

Les « Huîtres Marennes Oléron » se distinguent déjà par leur affinage en claires. Il est estimé plus de 7 000 claires en 1738 sur la rive gauche de la Seudre et le terme « claire » apparaît pour la première fois dans le « Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers » en 1753.

La similitude entre les claires du XVIII<sup>ème</sup> siècle et les claires traditionnelles actuelles est manifeste. Les préoccupations sont identiques: entretien des talus, surveillance de l'alimentation en eau des claires, crainte de la chaleur et du gel. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, les méthodes de production et d'affinage de l'huître en claire dans la région de Marennes sont décrites avec beaucoup de détails notamment par Coste dans son ouvrage « Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie » en 1861.

Au XX<sup>ème</sup> siècle, plusieurs crises épizootiques ont durement impacté la production d'huîtres dans le bassin de Marennes Oléron. Les huîtres plates (*Ostrea edulis*) puis les huîtres creuses portugaises (*Crassostrea angulata*) sont décimées. S'en suit une période de déclin de l'affinage et de l'élevage en claires. A partir des années 1990, la profession ostréicole réaménage et restructure les claires et utilise l'huître creuse japonaise (*Crassostrea gigas*) qui s'impose.

La claire est positionnée au-dessous des plus hautes marées de vives-eaux, elle est alimentée et se vidange par gravité. Chaque claire possède son ouvrage hydraulique permettant différents modes de gestion d'alimentation et de vidange.

Depuis la création des premières claires jusqu'à aujourd'hui, les producteurs ont acquis une expérience transmise de père en fils pour maintenir et entretenir ces claires. Pour rester en bon état et conserver leur efficacité, les claires exigent des travaux d'entretien réguliers.

La surveillance permanente des claires permet de limiter le développement des macro-algues qui en cas de multiplication importante conduit à un manque de productivité des claires aboutissant à un amaigrissement des huîtres.

Le varangage, l'assec et la remise en eau des claires font partie des travaux d'entretien nécessaires au développement de micro algues, nourriture pour l'huître), qui permettent son affinage ou élevage en claire.

Les « Huîtres Marennes Oléron » sont des huîtres affinées ou élevées en claires ce qui les différencie des huîtres de pleine mer et leur confère un goût plus doux et moins salé, une coquille de qualité (faible présence d'épibiontes sur la face extérieure et face intérieure renacréée), une couleur verte des branchies (pour les fines de claires vertes ou spéciales de claires vertes), une texture plus ferme (pour les spéciales de claires). L'élevage en claires permet, en plus des caractéristiques de l'affinage en claires, d'obtenir une croissance de l'huître significative (chair et coquille), une texture ferme et croquante, une couleur de chair ivoire brillante et un goût de claire prononcé, long en bouche.

Les conditions climatiques de l'aire géographique sont très favorables à l'ostréiculture pratiquée sur l'estran et les marais salés (claires pour l'affinage et l'élevage). C'est l'activité principale de ce bassin qui couvre les rives de la Seudre au sud, de l'île d'Oléron à l'ouest et les marais de Brouage au centre jusqu'à Port-des-Barques et l'île-Madame au nord.

La claire actuelle possède les mêmes caractéristiques géomorphologiques et hydrauliques qui ont prévalu tout au long des siècles. Elle est positionnée entre la terre et la mer et est le reflet de ces deux environnements. Elle est alimentée en eau et se vidange par gravité selon les variations des débits des rivières et du niveau des marées.

En comparaison de la pleine mer, la claire est un milieu très spécifique de par ses caractéristiques géochimiques : un environnement très minéral riche en nutriments, une faible hauteur d'eau, une faible turbidité, des renouvellements cycliques. Les huîtres, animaux filtreurs à forte capacité de rétention, profitent efficacement de cette ressource nutritive spécifique à la claire.

Seules les claires en bon état de fonctionnement hydraulique, régulièrement entretenues, nettoyées et mises à sec annuellement, conservent leurs caractéristiques et font que la mise en claires des huîtres transforme le produit et lui apporte un plus qualitatif.

La nature argileuse et minérale de la claire contribue à obtenir un substrat nutritif important pour le développement de la nourriture de l'huître, le phytoplancton. Cette nourriture spécifique donne à l'huître son "goût de claire". De plus, la saveur salée est généralement moins intense, la salinité de la claire étant en général inférieure à celle de la pleine mer.

Les parois des claires peuvent se recouvrir naturellement de façon aléatoire d'une espèce phytoplanctonique benthique : la diatomée *Haslea ostrearia*, communément appelée « Navicule bleue ». Découverte dans les claires du bassin de Marennes Oléron, cette diatomée produit un pigment naturel bleu, la « marennine ». L'huître en filtrant l'eau de la claire, pigmente ses branchies. Le pigment bleu de la marennine cumulé à la couleur jaune pâle des branchies rend celles-ci vertes.

En condition d'élevage en claires, les huîtres acquièrent une pousse de coquille significative à la périphérie qui caractérise visuellement sa croissance en claires. De plus, lié au milieu extrêmement riche de la claire par rapport aux densités d'élevage, la teneur en chair augmente. La « Pousse en claire » est une huître très charnue avec une chair particulièrement ferme et croquante.

La réputation des huîtres du bassin de Marennes Oléron est ancienne. En 1698, l'intendant de la Marine à Rochefort rédige une notice sur la Généralité de La Rochelle et présente Marennes : « *C'est un gros bourg situé entre la rivière de Seudre et le havre de Brouage ; son terroir est stérile et il ne laisse pas d'y croître de bons vins. On y fait beaucoup de sel et très bon. Les huîtres vertes de Marennes sont en grande réputation* ».

Deux extraits du « Journal de Marennes » (10 juin et 16 septembre 1866) soulignent la part sans cesse croissante que l'affinage des huîtres en claires prend dans l'économie régionale. Au début du XXème siècle, le bassin de Marennes Oléron représente un tiers de la production nationale d'huîtres.

Les « Huîtres Marennes Oléron » bénéficient d'une forte réputation à l'échelle nationale (enquête IFREMER 1997) : 74% des consommateurs connaissent cette origine, et 51% la préfèrent aux autres bassins ostréicoles. Les « Huîtres Marennes Oléron » sont très souvent citées dans les grandes agglomérations, où elles semblent bénéficier d'une forte réputation. Dans ces centres urbains, l'huître a une plus forte connotation de produit festif ou occasionnel. Le prix que les consommateurs seraient prêts à dépenser, dans ces conditions, est élevé. A l'inverse, les personnes interrogées proches du bassin de Marennes Oléron, considèrent l'huître comme un produit courant qu'elles consomment souvent.

Chaque année, des ostréiculteurs présentent leurs « Huîtres Marennes Oléron » au concours de produits régionaux de Nouvelle Aquitaine et au Concours Général Agricole à Paris et se voient décerner des médailles.

---

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

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDModifIGPHMO.pdf>