RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Huîtres Marennes Oléron »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 5 décembre 2023, du règlement d'exécution (UE) 2023/2715 de la Commission du 28 novembre 2023 approuvant une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Huîtres Marennes Oléron ».

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Huîtres Marennes Oléron »

Associé à l'avis publié au ***Bulletin officiel*** **du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation n° 2024-1**

Annule et remplace le cahier des charges publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation n° 2022-12

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel **:** **info@inao.gouv.fr**

GROUPEMENT DEMANDEUR

Groupement Qualité « Huîtres Marennes Oléron »
13, rue Sergent Lecêtre
ZAC Les Grossines CS 60 002 – 17320 Marennes
Tél. : (33)(0)5.46.85.06.69
Fax. : (33)(0)5.46.85.36.52
Courriel : **info@huitresmarennesoleron.com**

Composition : Eleveur-affineur/expéditeur/négociant

TYPE DE PRODUIT :
Classe 1.7 – Poissons, Mollusques, Crustacés frais et produits dérivés

1) NOM DU PRODUIT

« Huîtres Marennes Oléron »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Huîtres Marennes Oléron » sont des huîtres obligatoirement affinées ou élevées en claires ce qui les différencient des huîtres de pleine mer qui sont très iodées et salées avec un goût marin prononcé et dont les coquilles sont tendres et friables, L'affinage et l'élevage en claires vont transformer de façon bénéfique ces caractéristiques 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) ≥ 10,5) et 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 de l'huître « Spéciale de Claires » et présentent 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) ≥ 12), une fermeté croquante, une couleur de chair ivoire brillante. Elles acquièrent un goût de claire prononcé, long en bouche.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Les opérateurs sont tenus d'effectuer les déclarations prévues ci-dessous auprès du groupement.

a) Déclaration d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production ou de conditionnement de l'IGP « Huîtres Marennes Oléron » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation avant le début de l'activité concernée.

Le groupement tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

b) Déclaration préalable d'affectation des claires

Tout opérateur est tenu de déposer une déclaration préalable d'affectation de ses claires à la production IGP entre le 1er juin et le 31 août avant mise en claire. Pour les nouveaux opérateurs, celle-ci est déposée avec la déclaration d'identification.

Cette déclaration comprend notamment :

- Le numéro de l'autorisation d'exploitation de cultures marines,
- La localisation des claires,
- Le nombre de claires,
- La surface totale en eau des claires déclarées.

Les conditions d'affinage et d'élevage des huîtres dans les claires déclarées respectent les dispositions du présent cahier des charges.

c) Déclaration de vente

Tout opérateur est tenu de déposer entre le 1er juin et le 31 août une déclaration de vente des produits vendus en IGP en distinguant les volumes et les prix moyens par mention complémentaire.

4.2. TENUE DE REGISTRE

Les registres et tous les documents d'enregistrement et de suivi sont tenus sur place à disposition des agents chargés du contrôle.

Les éleveurs/affineurs tiennent à jour un registre de suivi des produits conchylicoles ou tout autre document équivalent dans lequel sont notés tous les mouvements d'huîtres :
- date de réception, provenance, quantité exprimée en poids, calibre et mention complémentaire des huîtres achetées,
- date de mise en claire, lieu et identification de la claire, identification et provenance du lot, quantité d'huîtres exprimée en poids, calibre et mention complémentaire des huîtres,
- date de pêche, lieu et identification de la claire, identification du lot, quantité exprimée en poids, calibre et mention complémentaire des huîtres.

Les expéditeurs tiennent à jour un registre d'expédition ou tout autre document équivalent dans lequel sont enregistrés :
- date et lieu de stockage, identification du lot, quantité d'huîtres exprimée en poids,
- date et lieu de mise en dégorgeoir, identification du lot, quantité d'huîtres exprimée en poids,
- date d'expédition, lot et quantité expédiée par mention complémentaire exprimée en poids.

Par ailleurs, les éleveurs-affineurs enregistrent les opérations d'entretien des claires ainsi que les sondages réalisés pour la pousse en claires dans une fiche de sondage.

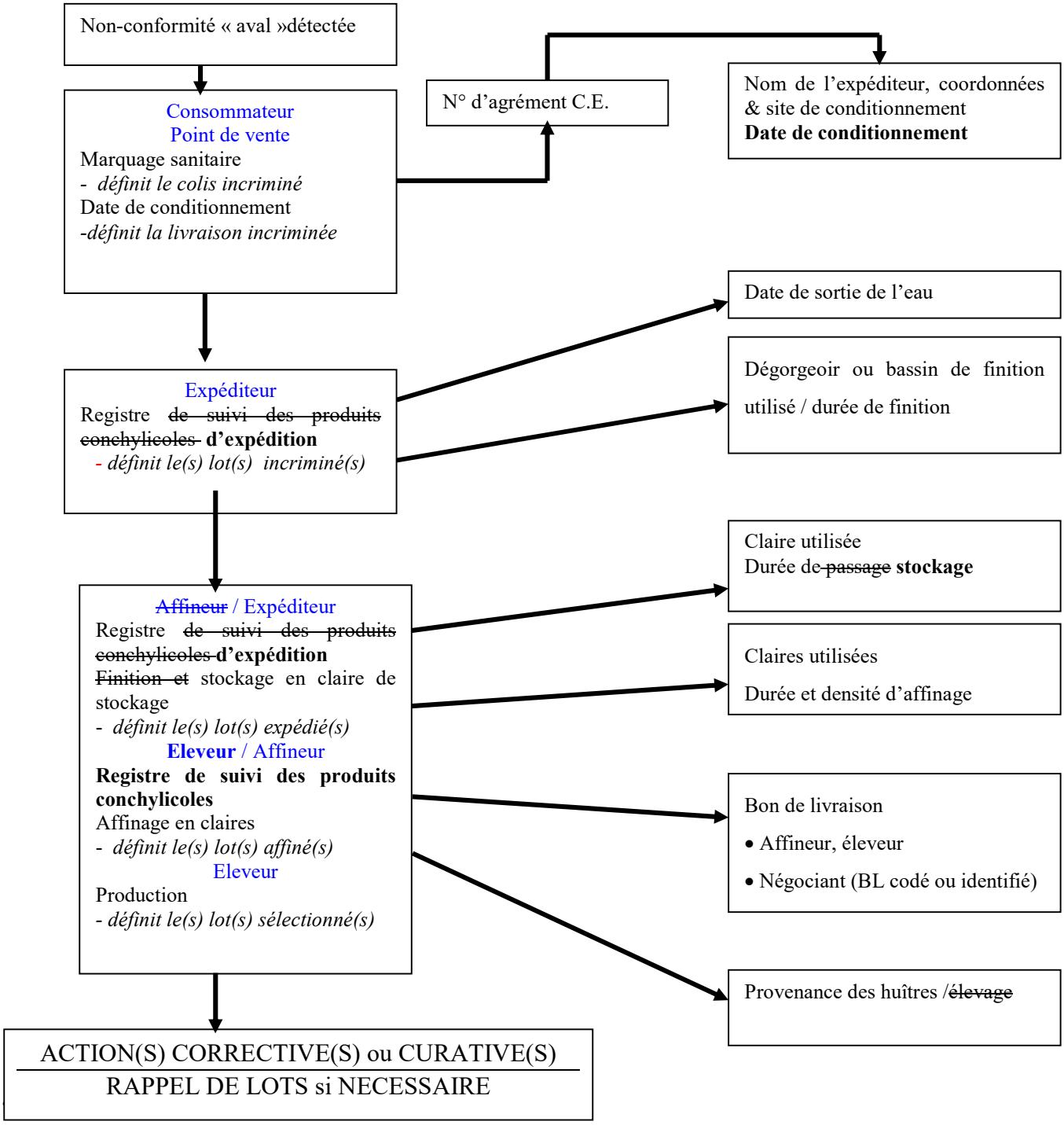
4.3 TRAÇABILITE

Etapes	DEFINITION DU LOT	Eléments de traçabilité	Supports d'enregistrements
Provenance des huîtres avant mise en claires	1 livraison d'1 producteur +1 date de mise en claire, 1 superficie de claire, 1 n° de claire, 1 nom d'affineur, **mention complémentaire, calibre**	. **Les documents d'enregistrement** comportent le nom du producteur, la date, les quantités, la provenance avec classement de salubrité des zones, le calibre, **la mention complémentaire** du produit.	• **Document d'enregistrement** et Factures (achats) • Registre de suivi des produits conchylicoles **(ou équivalent).**
Affinage Elevage en claires	1 date de mise en claire, **1 superficie de claire**, 1 n° de claire, 1 nom d'affineur, **mention complémentaire**, calibre + date de pêche en claire	Le registre de suivi des produits conchylicoles est tenu à jour. **Lorsque plusieurs lots d'huîtres sont mis dans une claire, ceux-ci sont identifiés.** .	• Registre de suivi des produits conchylicoles (ou équivalent). •
Vente d'huîtres affinées **à un** négociant	1 ou plusieurs lots **affinés** regroupés par **mention complémentaire** + 1 nom de négociant + date de livraison	Dans ce cas, les huîtres sont repérées par <u>lots</u> et sont accompagnées d'un **document d'enregistrement** et d'un bon de livraison, précisant, la quantité, **la mention complémentaire,** la date, le(s) affineur(s) (ou leur code affineur attribué par le négociant).	• **Document d'enregistrement et** Bon de livraison . • Liste des affineurs mise à jour par le négociant.
Stockage/ Finition	1 date de pêche+ **1 n° de claire** + 1 n° de bassin de finition+ 1 **mention complémentaire** + 1 nom d'expéditeur	Dans ce cas, les huîtres sont repérées et séparées par <u>lots</u>. Un registre **d'expédition** est tenu à jour, sur lequel sont notés : **mention complémentaire** du produit, provenance, dates entrée et sortie, quantité, calibre.	• Registre de suivi des produits conchylicoles (ou équivalent).
Tri, conditionnement et expédition	1 date de conditionnement, **1 mention complémentaire**, le n° CE du site d'expédition agréé, 1 destinataire	Au conditionnement, les lots sont repérés et conditionnés séparément. Un bon de livraison est édité et archivé par l'expéditeur, précisant - Le n° de bon de livraison avec la date d'expédition. - Le nom du produit – **mention complémentaire** calibre, quantité). - Le nom du destinataire.	• Registre d'expédition (de ventes) • • Bon de livraison et facture de vente

4.3.1 TRAÇABILITE ASCENDANTE

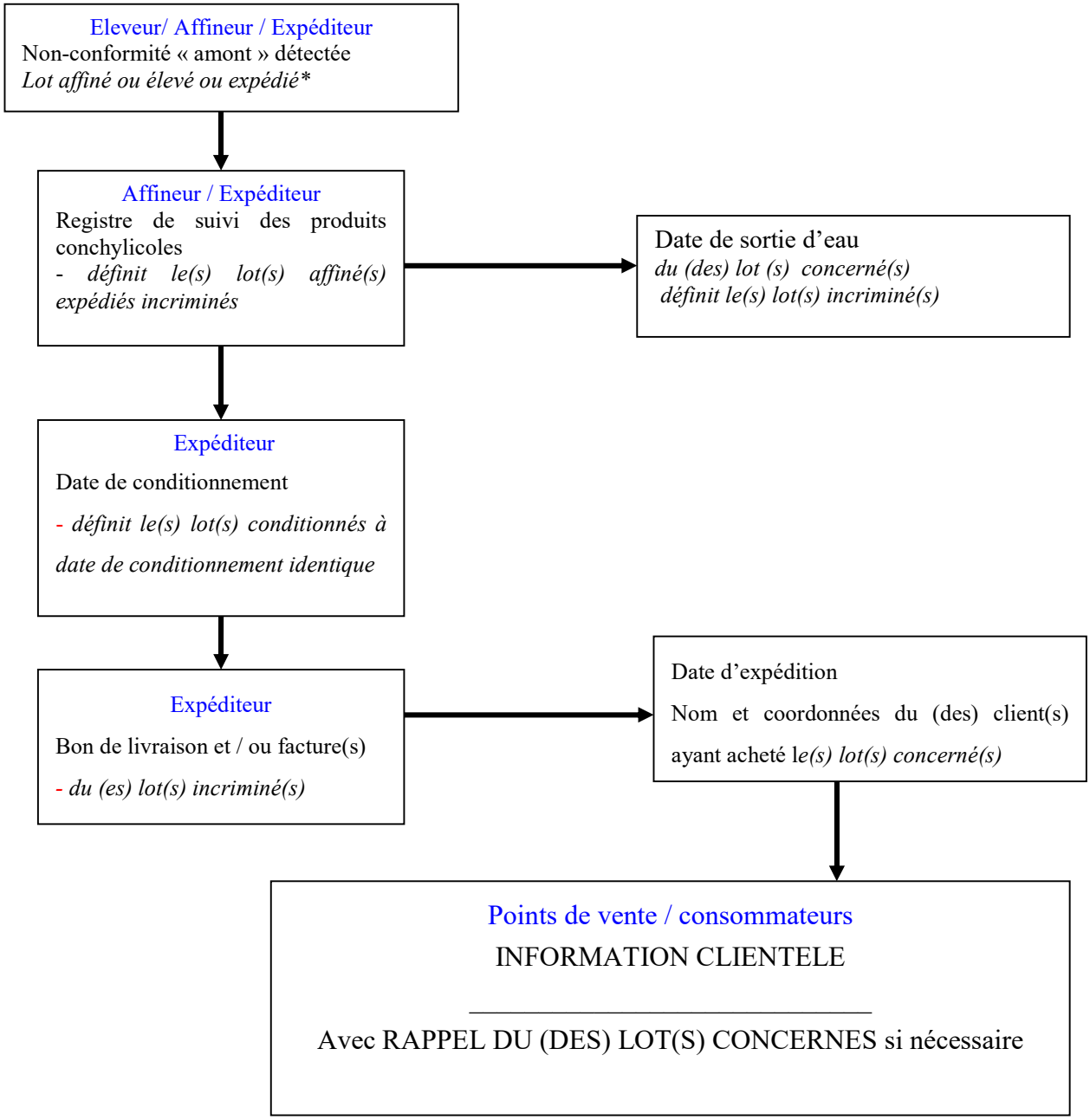
DEMARCHE MISE EN ŒUVRE POUR LA TRACABILITE ASCENDANTE

Lorsqu'une non-conformité portant sur le produit fini est décelée (avant expédition ou suite à une réclamation de client), le Groupement Qualité « Huîtres Marennes Oléron » est en mesure de rechercher les causes potentielles, par la mise en œuvre d'une traçabilité ascendante.



DEMARCHE MISE EN ŒUVRE POUR LA TRACABILITE DESCENDANTE

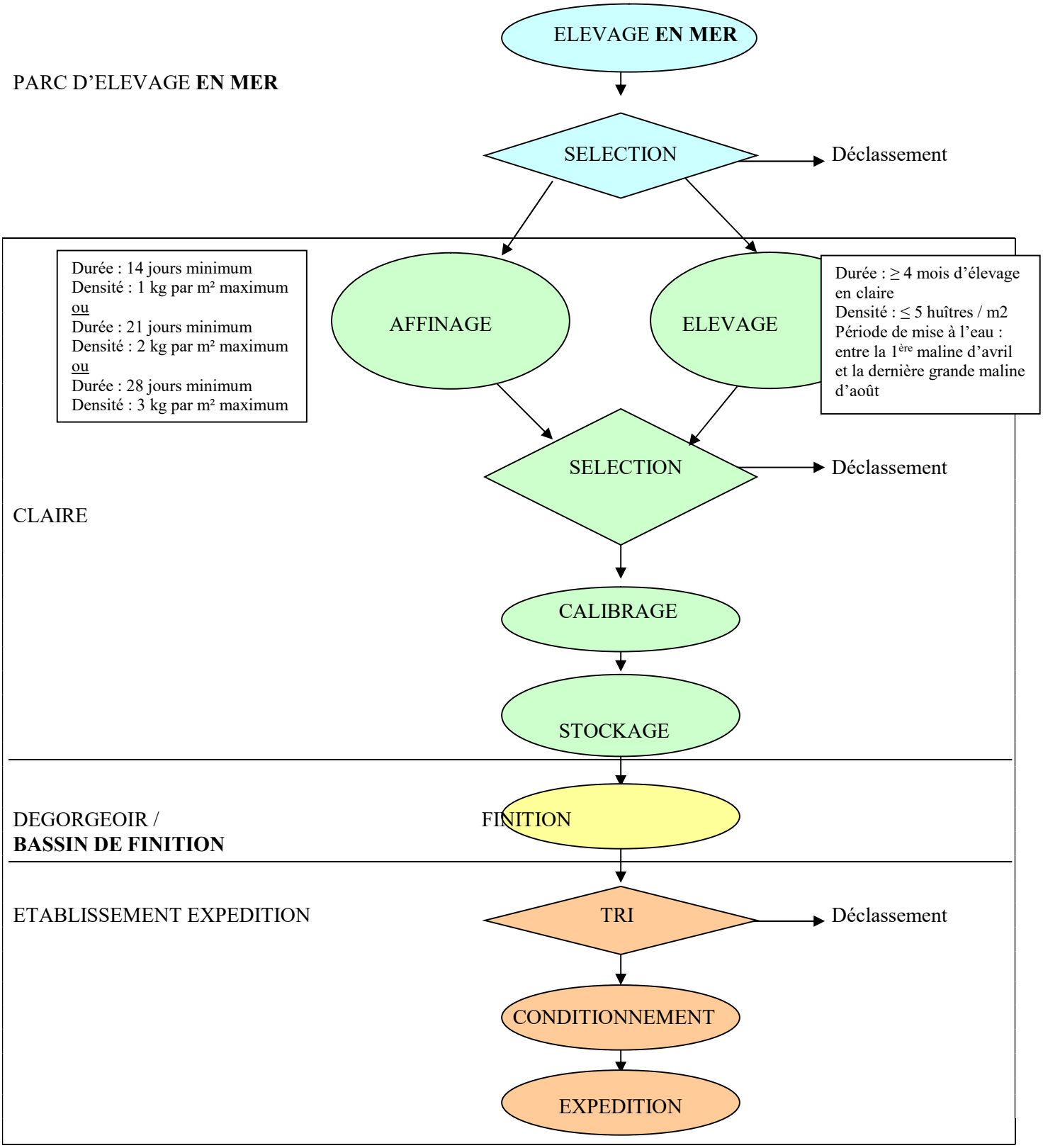
Lorsqu'une non-conformité est détectée à tout stade de la filière de production, le « Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron » est en mesure de déclencher un « plan de rappel de produit », par la mise en œuvre d'une traçabilité descendante.



**selon l'étape où la non-conformité est détectée*

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Schéma de vie



5.1. ETAPE 1 - LA SELECTION AVANT LA MISE EN CLAIRES

Origine géographique

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 notamment 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 ».

Critères de sélection des lots avant mise en claires

Avant la mise en claires, l'éleveur-affineur sélectionne les huîtres en effectuant des vérifications sur les critères suivants :

- Seules les huîtres ayant passé la dernière phase d'élevage en pleine mer sur la façade maritime française de la frontière belge à la frontière espagnole sont autorisées pour les étapes ultérieures d'affinage en claire ou d'élevage en claire ;
- Seules les espèces *Crassostrea gigas* (huître creuse) ou *Ostrea edulis* (huître plate) sont autorisées, cette dernière est uniquement réservée pour la Pousse en Claire.
- Elles sont issues de captage naturel ou d'écloserie.
- L'huître est sélectionnée au stade d'huître marchande d'un poids unitaire d'au moins 30g.

Le producteur vérifie visuellement le lot :

- La forme de l'huître est homogène et caractéristique de son espèce
- Les huîtres sont détroquées c'est-à-dire séparées une à une et non soudées entre elles.
- Les lots d'huîtres avec des huîtres longues sont déclassés. L'indice de forme se calcule en effectuant le rapport de la longueur + épaisseur sur la largeur de l'huître. Au-delà d'un rapport de 3, une huître est considérée comme longue.
- Les huîtres déformées (tortueuses, minces) sont déclassées.

5.2. ETAPE 2 - L'AFFINAGE EN CLAIRES ET L'ELEVAGE EN CLAIRES

Entretien des claires

Avant la mise en claire, l'ostréiculteur assure un bon entretien des claires permettant la tenue en eau (claire

étanche), et vérifie leur aptitude à la mise en eau. La claire est un milieu semi ouvert : elle se remplit à marée montante et conserve l'eau lorsque celle-ci se retire. En fonction de son expérience et des conditions climatiques, l'homme peut intervenir sur la gestion de l'hydraulique et renouveler tout ou partie du volume d'eau de la claire.

, les claires exigent des travaux d'entretien réguliers (pas de claire en friche), les algues sont enlevées au fur et à mesure de leur développement.

Chaque année, les claires sont ouvertes après utilisation (hiver / printemps). La buse d'alimentation en eau est enlevée. Le va-et-vient de l'eau de mer (varanguage) procède à un nettoyage naturel du sol de la claire. Les claires sont ensuite nettoyées et mises à sec. L'herbe des talus est coupée. Une fois prêtes, les claires sont remises progressivement en eau.

Malgré le nettoyage naturel annuel des claires (varanguage), un dépôt s'accumule et la quantité d'eau retenue diminue en même temps que la profondeur de la claire. Les claires sont approfondies tous les 10 ans maximums.

L'affinage en claires peut se faire en casier, en poche, à plat au sol ou en surélevé. Les poches ou les casiers ne sont pas superposés pour favoriser la filtration de l'eau et par conséquent la consommation de phytoplancton de manière efficace par les huîtres (individus limités dans la colonne d'eau).

La concentration maximale des huîtres en poche ou en casier lors de l'affinage en claires n'excède pas 45 kg par m2.

L'élevage en claires est réalisé à plat. Les huîtres sont soit semées, « éparées » (à la pelle) au sol ou mises en poches ou en casiers directement sur le sol.

Respect des durées et densités d'affinage ou d'élevage en claire

L'affinage en claires est réalisé selon les durées et densités définies ci-dessous :

		Durée minimale Densité moyenne maximale
		et Durée : 14 jours minimum Densité : 1 kg par m² maximum Durée : 21 jours minimum Densité : 2 kg par m² maximum et Durée : 28 jours minimum Densité : 3 kg par m² maximum -

Lorsque plusieurs lots d'huîtres sont mis en affinage dans une claire à des dates différentes, la durée d'affinage de chaque lot évolue en fonction de la densité totale des huîtres présentes dans la claire.

- Si la densité ne dépasse pas 1 kg/m², 14 jours minimum sont nécessaires.
- Si la densité est entre 1 et 2 kg/m², 21 jours minimum sont nécessaires.
- Si la densité est entre 2 et 3 kg/m², 28 jours minimum sont nécessaires.

- Pour les huîtres « Fines de Claires Vertes » et « Spéciales de Claires Vertes », un verdissement naturel en claires est réalisé :

Le fond des claires du bassin de Marennes Oléron peut se recouvrir naturellement et de façon périodique d'une espèce phytoplanctonique benthique : la diatomée « Haslea ostrearia » communément appelée « Navicule bleue ». La verdeur des branchies résulte de la filtration par l'huître de cette micro algue qui contient un pigment bleu : la « marennine ». Le verdissement s'opère pendant ou après la période d'affinage en claires. Après affinage, la phase spécifique de verdissement s'effectue dans des claires de verdissement. La durée de verdissement est alors comprise entre 5 jours minimum et 15 jours maximum à une densité de 9 kg/m² maximum.

L'élevage en claires est réalisé selon les durées et densités définies ci-dessous :

			Durée / Densité
			Densité : ≤5 huîtres / m^2 ²Période de mise à l'eau : entre la 1ère maline d'avril et la dernière grande maline d'août
			Durée : ≥4 mois d'élevage en claire

Durant l'élevage en claires et avant la pêche, l'éleveur-affineur pratique un ou plusieurs sondages qui lui permettent de vérifier le degré de maturité des huîtres (contrôle visuel et gustatif). Les résultats sont transmis au groupement qui définit la période de pêche et de commercialisation à partir du 1er septembre. La pêche se fait manuellement.

5.3. ETAPE 3 - LA SELECTION DES HUITRES **APRES AFFINAGE ET ELEVAGE**

Critères de sélection des lots après affinage ou élevage en claires

A l'issue de la période d'affinage ou d'élevage en claires, l'éleveur-affineur évalue les critères suivants en réalisant un examen visuel de chaque lot Huîtres Fines de Claires Huîtres Spéciales de Claires	Huîtres Fines de Claires Vertes Huîtres Spéciales de Claires Vertes	Huîtres POUSSE EN CLAIRE
<u>Fines de claires</u> • 7 ≤ Indice de Remplissage (IR) ≤ 10,5 <u>Spéciales de Claires</u> • Indice de Remplissage (IR) ≥ 10,5	• Pas de laitance • Branchies vertes <u>Fines de claires Vertes</u> • 7 ≤ Indice de Remplissage (IR) ≤ 10,5 <u>Spéciales de Claires vertes</u> • Indice de Remplissage (IR) ≥ 10,5	• Pas de laitance • Ligne de pousse moyenne ≥ 12 mm • Absence d'épibiontes sur ligne de pousse • Indice de Remplissage (IR) ≥ 12

L'éleveur-affineur vérifie également visuellement l'amélioration de la face externe et interne des coquilles de l'huître Il vérifie sur les faces externes la diminution de la présence et de la vitalité des épibiontes (organisme animal ou végétal qui utilise la coquille externe de l'huître comme support de croissance) sur la coquille et remet en claires les lots les plus recouverts.

En cas de doute, il peut vérifier le renacrage des faces internes de la coquille. Ainsi, les chambres non cicatrisées qui cèdent à la pression du pouce et qui libèrent de la vase ou une odeur désagréable entraînent le déclassement du lot si nécessaire.

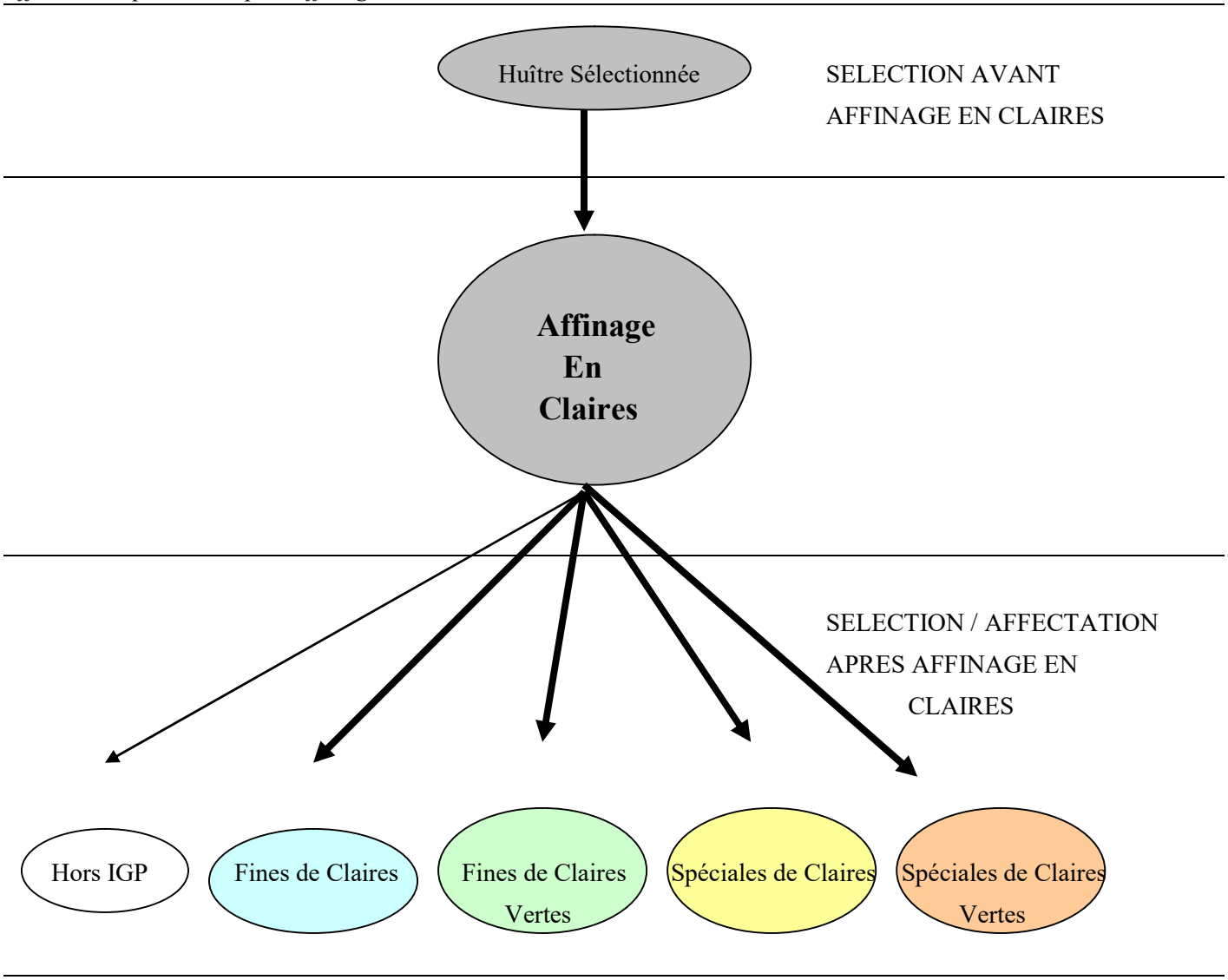
A l'ouverture de l'huître, la solidité de la coquille est évaluée : les coquilles ne doivent pas être ébréchées et doivent résister à la pénétration du couteau entre les deux valves. Les lots ébréchés et mal cicatrisés après affinage en claires sont déclassés.

L'éleveur-affineur décide de l'affectation finale du lot dans la mention complémentaire correspondante La figure ci-dessous présente toutes les possibilités d'affectations en fonction du produit initial sélectionné et du degré de transformation lors de la mise en claires.

Après l'affinage en claires, le produit est classé en huîtres « Fines de Claires », en huîtres « Fines de Claires

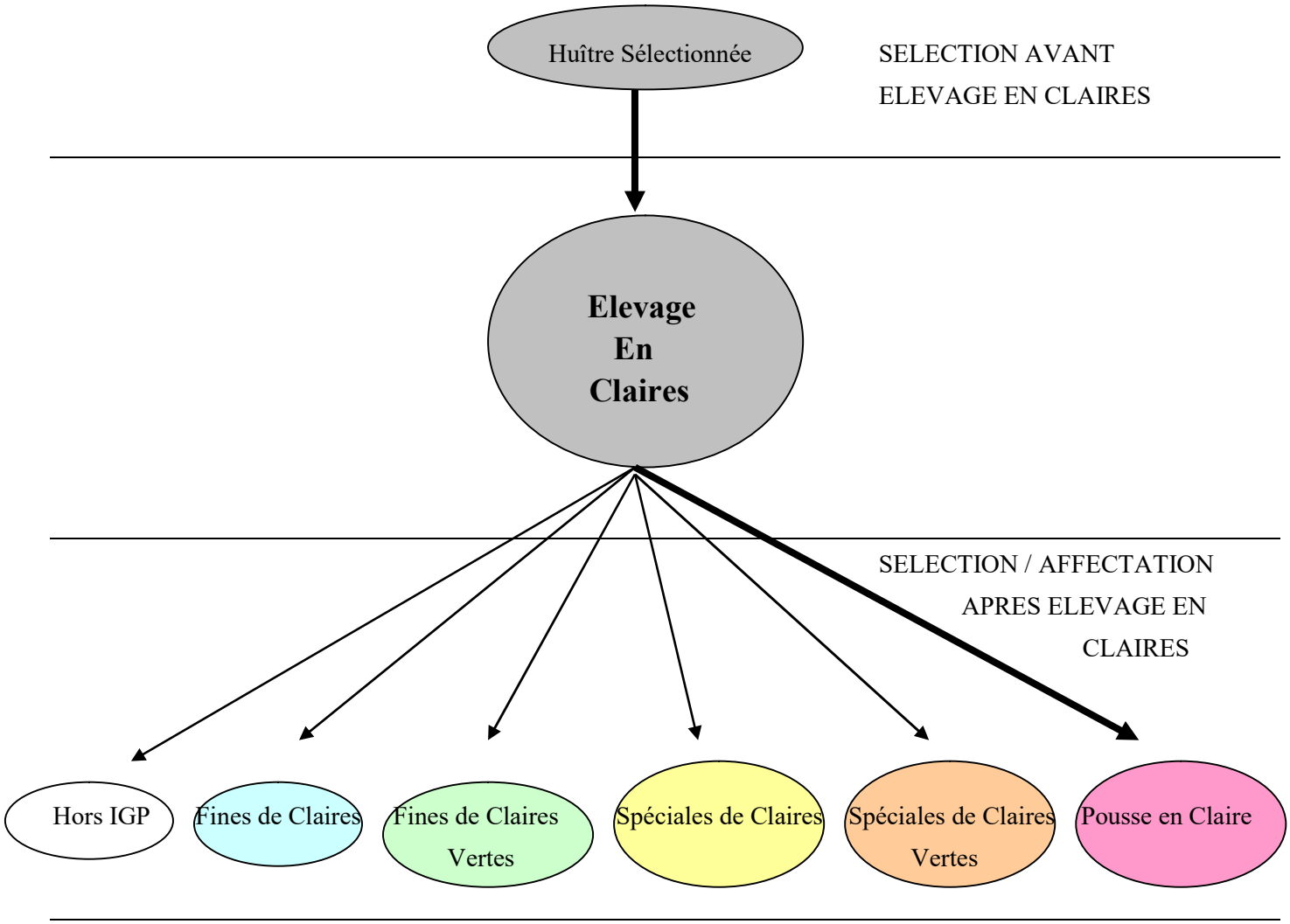
vertes », en huîtres « Spéciales de Claires » ou en huîtres « Spéciales de Claires vertes ». Si l'indice de remplissage est non satisfaisant à l'ensemble des exigences de ces mentions complémentaires, le produit sera déclassé et commercialisé en dehors de la dénomination « Huîtres Marennes Oléron ».

Affectations possibles après affinage en claires



Après l'élevage en claires, le produit est classé en huître « Pousse en Claire ». Si un des critères organoleptiques est non satisfaisant, le produit sera déclassé en huîtres « Spéciales de Claires », en huîtres « Spéciales de Claires vertes », en huîtres « Fines de Claires vertes » ou en huîtres « Fines de Claires ». Si l'indice de remplissage est non satisfaisant à l'ensemble des exigences de ces mentions complémentaires, le produit sera déclassé et commercialisé en dehors de la dénomination « Huîtres Marennes Oléron ».

Affectations possibles après élevage en claires



5.4. ETAPE 4 - LE CALIBRAGE, STOCKAGE ET FINITION

Le calibrage

Il peut être manuel ou mécanique. Que ce soit des opérateurs ou des matériels, l'entreprise s'assure de leur qualification (formation, vérification des matériels...). Le calibrage assure une répartition par intervalle de poids des huîtres qui seront ensuite triées et vérifiées manuellement puis conditionnées.

Les catégories de calibrages respectent les règles de calibrages fixées par l'accord interprofessionnel du Comité National de la Conchyliculture

Le stockage

Cette étape n'est pas obligatoire. Lorsqu'elle est réalisée, elle ne doit en aucun cas se substituer à l'affinage ou à l'élevage en claires. . . Les claires utilisées pour le stockage sont des claires affectées à l'IGP et sont alimentées en eau de mer naturelle. La densité de stockage est limitée à 15 kg d'huîtres par m² pour éviter le risque de perte des caractéristiques acquises au cours de l'affinage. Pour la Pousse en Claire, le stockage est limité à 28 jours avec une densité de 20 huîtres par m² maximum.

Les qualités des huîtres acquises lors de l'élevage ou de l'affinage en claires doivent être préservées : le l'éleveur-affineur prend toutes les précautions pour éviter une baisse qualitative du produit notamment en période climatique défavorable, à savoir en période douce et humide. Pour cela, il limite les durées de stockage et utilise des claires ayant un volume d'eau important. La méthode de stockage est opérée en surélevé : les huîtres ne sont pas en contact direct avec le sédiment ce qui améliore la disponibilité en eau et favorise la filtration et l'oxygénation.

La finition

Cette étape obligatoire permet de garantir la propreté de l'eau inter valvaire et consiste à mettre les huîtres en bassin de finition ou en dégorgeoir pour qu'elles filtrent une eau de mer décantée provenant de la réserve (même eau que les claires) et qu'elles éliminent la vase et le sable qui pourrait se trouver à l'intérieur de leur coquille. Les huîtres sont obligatoirement immergées. La densité en bassin dégorgeoir n'excède pas 250 kg par m^3. Les huîtres sont lavées à l'eau de mer de la réserve avant et après cette étape ce qui débarrasse les coquilles des traces externes de vase et des éventuels épibiontes.

La durée cumulée du stockage et de la finition d'un lot d'huîtres affinées en claires ne peut excéder :
- 7 jours maximum pour le couple durée/densité d'affinage de 14 jours minimum/ 1 kg par m2 maximum
- 10 jours maximum pour le couple durée/densité d'affinage de 21 jours minimum/ 2 kg par m2 maximum
- 14 jours maximum pour le couple durée/densité d'affinage de 28 jours minimum/ 3 kg par m2 maximum

Pour la Pousse en Claire, la durée maximale de finition est de 14 jours. La densité en bassin dégorgeoir n'excède pas 250 kg par m³.

5.5. ETAPE 5 –CONDITIONNEMENT

Les huîtres sont triées manuellement une par une.

Sont déclassées :

- Les huîtres dites « ébectées », « cloquantes », mortes

- Les huîtres trop déformées (tordues, sinueuses) et moins présentables dénommées « longues », c'est à dire dont l'Indice de Forme est supérieur à 3

. Cet Indice de Forme est calculé par le quotient :

$$IF = \frac{\text{longueur + épaisseur}}{\text{Largeur}}$$

L'indice de forme est évalué visuellement par des personnels formés.

. Les huîtres sont conditionnées à plat, valve creuse en bas. Les colis sont cerclés solidement. Le type du conditionnement (bourriche) est adapté à la quantité d'huîtres conditionnées, pour éviter tout mouvement des huîtres en les serrant parfaitement après cerclage du couvercle. Le colisage est conforme aux règles fixées par l'accord interprofessionnel du Comité National de la Conchyliculture

Le conditionnement en grappe est interdit (les huîtres sont « une à une »). 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.

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. 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.

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.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6. Eléments justifiant le lien avec l'aire 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.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

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.

6.1.2. Facteurs humains

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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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 XXème 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 des micro algues, nourriture pour l'huître, qui permettent son affinage ou élevage en claire.

6.2. Spécificités du produit

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 renacrée), 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.

6.3 Lien causal

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'Ile d'Oléron à l'ouest et les marais de Brouage au centre jusqu'à Port-des-Barques et l'Ile-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 croistre de bons vins. On y fait beaucoup de sel et très bon. Les huistres 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.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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 :
- 1) « Huîtres Fines de Claires »,
- 2) « Huîtres Spéciales de Claires»,
- 3) « Huîtres Fines de Claires Vertes»
- 4) « Huîtres Spéciales de Claires Vertes »,
- 5) « Huîtres Pousse en Claire »,
- l'adresse du service consommateurs :

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Provenance des huîtres mises en claires	huîtres élevées sur le littoral atlantique français (de la frontière belge à la frontière espagnole)	Documentaire
Localisation des claires	Aire géographique	Visuel et documentaire
Etat des claires	Claires entretenues et étanches	Visuel
Durée densité affinage	Durée : 14 jours minimum Densité : 1 kg par m² maximum Durée : 21 jours minimum Densité : 2 kg par m² maximum Durée : 28 jours minimum Densité : 3 kg par m² maximum	Visuel et documentaire
Durée densité élevage	Densité : ≤5 huîtres / m^2 Durée : 4 mois minimum	Visuel et documentaire
Indice de remplissage	Fines de claires 7 ≤ Indice de Remplissage (IR) ≤ 10,5 Spéciales de Claires Indice de Remplissage (IR) ≥ 10,5 Pousse en claire Indice de Remplissage (IR) ≥ 12	Mesure
Caractéristique du produit fini	Aspect visuel Qualités organoleptiques	Contrôle organoleptique
Localisation du conditionnement	Aire géographique	Visuel et documentaire