



Les Huîtres label rouge et IGP du Groupement Qualité « Huîtres Marennes Oléron »



Le produit :

Les Huîtres Marennes Oléron sont des huîtres affinées ou élevées en claires (bassins peu profonds creusés dans le sédiment dont l'eau se renouvelle au rythme des marées) ce qui leur confère un goût plus fin (moins âpre et iodé) que les huîtres de pleine mer, une meilleure tenue à l'exondation donc une meilleure conservation, une coquille de qualité (face extérieure exempt de parasites et face intérieure renacréée) et une purification naturelle. 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 et une saveur très spécifiques.

La construction collective d'une image de marque :

Depuis 1974, des efforts considérables ont été accomplis par l'ensemble des ostréiculteurs de Marennes Oléron pour construire une **marque collective dynamique et réputée**. Trente ans après le dépôt de cette marque, deux certifications Label Rouge sont obtenues : **l'huître Fine de Claire Verte** en 1989 et **l'huître Spéciale Pousse en Claire** en 1998 :

- **L'huître Fine de Claire Verte (Label Rouge)** présente les caractéristiques d'une huître fine de claire supérieure et une teinte verte des branchies, témoin de son verdissement naturel en claire « verte ».
- **L'huître Spéciale Pousse en Claire (Label Rouge)** à la chair importante, ferme et croquante, de couleur ivoire, au goût prononcé et long en bouche.

A partir de 2001, un dossier **d'Indication Géographique Protégée (IGP)** est rédigé dans le but de protéger l'indication géographique « **Marennes Oléron** » et de l'associer à « huître ». En 2005, un Groupement qualité intitulé « Huîtres Marennes Oléron » est constitué pour demander l'enregistrement de ce dossier. Cette demande d'enregistrement vient d'une volonté forte des professionnels de protéger leur « **savoir-faire territorial** » acquis depuis plus de deux siècles autour de l'affinage ou de l'élevage des huîtres en claires dans le bassin de Marennes Oléron.

Afin de bénéficier de l'appellation huître Marennes d'Oléron, toutes les étapes suivantes, c'est-à-dire l'affinage en claires, le verdissement en claires, l'élevage en claires et le conditionnement des Huîtres Marennes Oléron doivent avoir lieu dans l'aire géographique des vingt sept communes définies. La traçabilité doit donc être assurée à chaque étape.

En 2009, l'Europe enregistre l'IGP « Huîtres Marennes Oléron ».

Chiffres clés :

- **Emploi** : 10 000 directs et 20 000 indirects
- **Surfaces de production** : 3000 hectares de parcs 2100 de claires.
- **Commercialisation annuelle d'Huîtres Marennes Oléron (IGP)** : 30 000 tonnes environ dont environ 800 tonnes d'huître Fine de Claire Verte (Label Rouge) et 200 tonnes d'huître Spéciale Pousse en Claire (Label Rouge).

Contacts :

Jean Pierre SUIRE (Président Groupement Qualité) 00 33 (0) 6 07 54 24 58
François PATSOURIS (Président SRC Poitou-Charentes) 00 33 (0) 6 83 87 87 13
Nicolas BROSSARD (Responsable Qualité) 00 33 (0) 5 46 85 06 69
Email : marennes.oleron.qualite@wanadoo.fr