



# HUÎTRES & MOULES DE NORMANDIE

Pleine mer, pleine saveur

## DOSSIER DE PRESSE

2011



**CONTACT PRESSE :**

Michèle Fréné / Elsa Burnel

**Agence Michèle Fréné Conseil**

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél: 02.31.75.31.00 / [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

# SOMMAIRE

## 1. L'huître normande revendique son origine

Savez-vous que la Normandie est la première région ostréicole française ? Pour mieux identifier la production régionale, une démarche d'Indication Géographique Protégée (IGP) est à l'étude.

## 2. Une région, quatre terroirs

La production ostréicole normande recouvre quatre « crus » différents aux goûts et aux caractéristiques bien distincts. Rencontres avec des professionnels fiers de leur « terroir marin ».

## 3. L'huître de Normandie, d'hier à aujourd'hui

En Normandie, territoire largement ouvert sur la mer, on pratique la pêche depuis toujours. Cette économie ancestrale s'est enrichie depuis un demi-siècle d'une activité ostréicole en pleine expansion.

## 4. La connaître, la choisir, la déguster...

Mollusque hermaphrodite, l'huître est « captée » à l'état de larve, avant d'être élevée et affinée. Peu calorique, riche en protéines, vitamines et oligo-éléments, c'est un mets savoureux et subtil à déguster nature ou cuisinée.

## 5. Quelques recettes...

Crue ou cuisinée l'huître de Normandie, interprétée par des chefs normands.

## 6. La filière conchylicole régionale

Forte de ses 7 grandes régions de production, la France fournit à elle seule 90% des huîtres européennes et la Normandie près du tiers des huîtres françaises.

## 7. La moule de bouchot, saveur nature

Avec ses fortes marées et ses courants puissants, le littoral normand se prête particulièrement à l'élevage des moules. Près d'une moule française sur deux est produite en Normandie.

## 8. Cultiver la mer, ça s'apprend

La conchyliculture normande s'appuie sur un fort réseau local de formation, du collège à l'université, des apprentissages initiaux à la formation continue, de la production à la commercialisation.

## 9. Abécédhuître

Adoration, conchyliculture, ostracisme, peinture ... petit abécédaire curieux de l'huître...

## 10. Carnet d'adresses

Savez-vous que la Normandie est la première région ostréicole française ? Pour mieux identifier la production régionale, une démarche d'Indication Géographique Protégée (IGP) est à l'étude.

## 1 L'huître normande revendique son origine

“ Nous venons de mettre sur pied un Organisme de défense et de gestion (ODG), première étape vers la mise en place d'une Indication Géographique Protégée (IGP). ”

**P**aradoxe : alors qu'elle est la première région pour la production d'huîtres, la Normandie reste avant tout, dans l'esprit de bien des gourmets, la patrie du beurre, de la crème et des produits cidricoles. Pourtant, tous les amateurs vous le diront : l'huître de Normandie est d'une saveur incomparable. Ses qualités gustatives, elle les doit à son terroir : le littoral bas-normand. En grande partie préservé de l'urbanisation, il vit au rythme des plus grandes marées d'Europe : le mar-nage (la différence de niveau entre basse et haute mer) peut y atteindre 14 mètres ! La puissance des marées et des courants entretient un brassage permanent des eaux et un renouvellement du plancton : huîtres et moules sont ainsi bien nourries, parfaitement oxygénées et « musclées » par le va-et-vient des flots.

Si les Normands ont de tout temps pratiqué la pêche, la conchyliculture est une activité installée dans la région depuis le XVIIIème siècle au moins ; une activité qui s'est largement développée dans les années 1960. En moins de 40 ans, la région est devenue le leader français dans ce domaine. Si les quatre bassins bas-normands de production

d'huîtres (Côte Est, Côte Ouest, Isigny et Côte de Nacre) sont bien connus des amateurs, la région doit encore construire son image de terroir ostréicole. Cette situation devrait évoluer rapidement, selon Thierry Hélié, producteur à Saint-Vaast la Hougue, sur la Côte Est du Cotentin : « *Nous venons de mettre sur pied un Organisme de Défense et de Gestion (ODG), première étape vers la mise en place d'une Indication Géographique Protégée (IGP)* ». L'IGP est un signe officiel européen de reconnaissance des produits de qualité et d'origine.

L'IGP, Thierry Hélié y croit fort : « *C'est le symbole de la reconquête de l'identité de l'huître normande. C'est aussi la reconnaissance de la spécificité de nos terroirs et des qualités gustatives qui y sont liées* ». En fin d'élevage, les ostréiculteurs normands « remontent » progressivement leurs huîtres sur l'estran, c'est-à-dire que les huîtres vont gagner des zones qui - au rythme des marées - sont découvertes deux fois par jour. De ce fait, pour demeurer fermées et ainsi conserver leur eau, les huîtres vont devoir développer leur muscle et renforcer leur coquille. Cette pratique, exclusive de la Normandie, donne à l'huître, un bon goût de « pleine mer » ; combinaison



équilibrée entre un goût marin prononcé (iodé et salé) et un goût fruité et sucré (fruits secs, amande, noisette), mais également longueur en bouche et bonne conservation.

« C'est toute cette typicité que nous voulons identifier et voir reconnaître ».

Les consommateurs, on le sait, sont de plus en plus à la recherche de produits identifiés, dont l'origine est connue et garantie. C'est ce qu'offrira l'IGP, grande bannière collective pour l'ensemble de la production régionale.

...Une origine normande et quatre crus... La démarche des ostréiculteurs débute par l'IGP... Elle pourrait se poursuivre par une demande de reconnaissance en AOC par cru ... Affaire à suivre...

« Pour l'IGP, nous communiquerons sur ce qui fait notre identité commune : un produit de qualité, élevé dans son milieu naturel, sans artifices ». L'IGP repose sur une adhésion volontaire, les producteurs restent libres de s'inscrire ou non dans cette démarche.

Les difficultés actuelles liées à la mortalité anormale des jeunes huîtres sont loin de décourager Thierry Hélié : « C'est un moment

très, très difficile pour la profession. Même si les scientifiques qui travaillent sur la question parviennent à nous apporter une solution rapide, l'ostréiculture normande n'en sortira pas indemne, les entreprises les plus fragiles risquent de disparaître, des emplois vont être perdus... Il faut qu'un nombre suffisant d'entreprises passent le cap, même si pour cela elles doivent réduire momentanément leurs effectifs. L'important, c'est de conserver notre maillage d'entreprises et d'être prêt à redémarrer dès que la situation se sera améliorée. Cette crise, c'est peut-être aussi l'occasion pour nous de poser les bonnes questions, de réfléchir à la finalité de notre métier. Quel produit, quelle qualité voulons-nous offrir au consommateur ? »

Thierry Hélié n'ignore pas que la route sera longue avant de décrocher l'IGP : « Pour le moment, nous sommes en train de rédiger les statuts de l'ODG, en collaboration avec IRQUA Normandie qui maîtrise parfaitement ces questions ». Il faudra ensuite s'atteler à un gros morceau : la rédaction du cahier des charges de l'IGP, qui sera transmis via l'INAO aux instances européennes pour validation. « Selon la vitesse à laquelle notre dossier sera instruit, nous espérons la mise en place de l'IGP pour 2012-2013 ».

La production ostréicole normande recouvre quatre « crus » différents aux goûts et aux caractéristiques bien distincts.

## 2 Une région, quatre terroirs

### 1 CÔTE DE NACRE

Situé sur la Côte de Nacre, à l'extrémité Est du site historique d'Arromanches, le site ostréicole de Meuvaines-Asnelles a été créé au début des années 1990.

### 2 ISIGNY-SUR-MER

Bordée par Utah Beach, Isigny-sur-Mer et Grandcamp-Maisy, la Baie des Veys est arrosée en permanence par plusieurs rivières du bocage normand.

L'huître d'Isigny est reconnaissable à sa chair douce et croquante. C'est l'huître qui s'accommode le mieux aux préparations culinaires.

### 3 CÔTE EST

Le bassin ostréicole de Saint-Vaast la Hougue et de l'île de Tatihou, sur la côte Est du Cotentin, est le plus ancien de la région.

À la fois iodée et charnue, l'huître de Saint-Vaast se caractérise par son goût de noisette.

Un centre plus récent s'est développé à Utah Beach, qui donne également des produits d'une qualité exceptionnelle.

### 4 CÔTE OUEST

Sur la côte Ouest du Cotentin, de la baie de Granville à Port-bail, en passant par Agon-Coutainville, Blainville-sur-Mer et Gouville, les parcs à huître sont exposés aux vents du large et aux puissants courants des marées.

C'est le domaine de l'huître dite de « pleine mer », caractérisée par son parfum iodé et son goût corsé.



#### ...ET DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA SEINE...

En 2004, un bassin ostréicole a vu le jour à Veules-les-Roses (76). Cette huître charnue bénéficie des apports d'eau douce au pied des falaises. 5

En Normandie, territoire largement ouvert sur la mer, on pratique la pêche depuis toujours. Cette économie ancestrale s'est enrichie depuis un demi-siècle d'une activité ostréicole en pleine expansion.

## 3 L'huître de Normandie, d'hier à aujourd'hui.

“ Avec 27 000 tonnes produites en 2009, la Normandie est la première région productrice d'huîtres en France. ”

Vaches, pommiers, maisons à colombages... Ces images de la Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier que la Normandie est aussi, et surtout, une région maritime. Activité séculaire, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie locale. Pendant des siècles, la flottille normande a ramené au port poissons et coquillages, consommés localement ou expédiés vers Paris. Dans les dernières décennies, cette « pêche de cueillette » s'est complétée d'une production aquacole et conchylicole, dans laquelle l'huître occupe une part prépondérante.

Traditionnellement, les gisements d'huîtres plates sauvages (*Ostrea edulis*) étaient exploités par ramassage à marée basse (pêche à pied) ou, en mer, par dragage à bord de chaloupes à voile. À partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, le commerce de l'huître normande prend une place éminente dans l'économie locale et régionale. À tel point qu'à Granville, les périodes de pêche doivent être réduites, car les pêcheurs venus de Saint-Vaast la Hougue,

Barfleur et même d'Angleterre surexploient le gisement de la baie du Mont-Saint-Michel. En 1816, un nouveau règlement oblige les navires étrangers et français (excepté la flottille granvillaise) à demander une autorisation de pêche des huîtres, laquelle est strictement prohibée d'avril à octobre. Cependant, la ressource s'épuise et les variétés locales seront peu à peu supplantées par une espèce d'origine portugaise. Avec la diminution des gisements, de nouvelles pratiques se mettent en place. Ainsi, à Saint-Vaast la Hougue, au lieu de rejeter à l'eau les petites huîtres, comme autrefois, on les conserve dans des « parcs », des réservoirs d'eau de mer peu profonds spécialement aménagés, dans lesquels elles croissent et deviennent, au bout de quelque temps, aussi grosses que les autres.

On s'aperçoit alors que cette nouvelle technique améliore la longévité des huîtres. De plus, les huîtres « parquées » s'ouvrent et se ferment selon l'alternance des marées, qui, en Normandie, sont parmi les plus fortes d'Europe. Ce faisant, elles se bonifient, acquièrent consistance et saveur...



“ ... les huîtres 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. ”

L'apparition des parcs permet à l'homme de contrôler le cycle de production, sauf la naissance et la fixation des larves. Cette opération, appelée captage, consiste à poser des collecteurs pour que les larves âgées de 2 à 3 semaines puissent se fixer, formant des « naissains ». Des essais de captage ont lieu sur la côte ouest du Cotentin vers 1860, mais il apparaît très vite que la Normandie, en raison de la force de ses marées et surtout de la fraîcheur de son eau, n'est pas la région la plus propice à la production de naissains. Ceux-ci sont donc importés de bassins spécialisés - comme Arcachon - pour être élevés sur le littoral normand, notamment le secteur de Saint-Vaast la Hougue, dont l'activité ostréicole se développe. Dans le milieu des années 1960, l'ostréiculture normande passe à une nouvelle étape, l'introduction de l'élevage sur table : les huîtres sont placées dans des poches disposées sur des tables métalliques, les maintenant à environ 40 cm du sol, afin d'être protégées du contact avec la vase. Cette nouvelle technique facilite grandement le travail, d'autant que littoral en pente douce permet aux ostréiculteurs normands de se rendre sur leurs parcs en tracteur.

En 1967, l'huître portugaise, victime d'une maladie virale, est remplacée par une variété originaire du Japon (*Crassostrea gigas*). Dès le début des années 1970, l'huître creuse japonaise s'implante avec succès sur l'ensemble des bassins français. La filière ostréicole

normande continue à se développer et à s'organiser : dans les années 70 la plus grande éclosérie-nurserie d'huîtres en Europe voit le jour à Gatteville, et ici et là, des ostréiculteurs se regroupent pour gérer, de façon collective, des sites alimentés en eau de mer... Autant de démarches qui contribuent au dynamisme de la profession. L'activité se concentre principalement sur les côtes est et ouest du Cotentin et la Baie des Veys, où les huîtres 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. Les zones ostréicoles de la côte ouest s'étendent progressivement vers le nord jusqu'à St-Germain-sur-Ay et au sud jusqu'à Chausey.

Dans ces années de forte expansion, l'huître prend même le pas sur la moule : plus de la moitié des surfaces mytilicoles est réorientée vers l'ostréiculture. De nouvelles concessions d'occupation du domaine public maritime sont accordées, comme le site d'Asnelles-Meuvalines, dans le Calvados. La superficie des parcs ostréicoles normands est aujourd'hui d'environ 1 100 hectares. La région, qui commercialisait en 1970 un millier de tonnes d'huîtres (3% de la production nationale), est passée dès 1976 à 10 000 tonnes (12%). **Avec 27 000 tonnes produites en 2009, elle est devenue la première région productrice d'huîtres en France.**

# 4 La connaître, la choisir, la déguster... crue ou cuisinée...



“ De bout en bout, l’huître normande vit dans un milieu ouvert, oxygéné ! C’est une huître qui vit son terroir au maximum ! ”

## VARIÉTÉS

En Normandie, comme sur l’ensemble des côtes françaises, l’huître indigène originelle est l’huître plate (*Ostrea edulis*), dont la production est aujourd’hui marginale. Elle a été supplantée par l’huître portugaise (*Crassostrea angulata*), arrivée par accident dans l’estuaire de la Gironde en 1868. Importée du Japon après la disparition de la portugaise, entièrement décimée dans les années 1970 par une épizootie, l’huître creuse *Crassostrea gigas* constitue aujourd’hui la majeure partie de la production française.

## ANATOMIE

L’huître présente l’anatomie caractéristique des lamellibranches : le manteau constitue la structure externe du corps mou (c’est la membrane qui se rétracte lorsqu’on la pique). Une grande partie de l’intérieur est occupée par les branchies, qui ont un rôle respiratoire, mais aussi nutritionnel.

## REPRODUCTION

*Crassostrea gigas* est hermaphrodite cyclique : une année femelle, une année mâle. Une seule huître libère entre 20 et 100 millions d’ovules et encore plus de spermatozoïdes. Au bout de vingt jours environ, vers la fin du mois de juillet, l’œuf va se fixer sur un support solide et propre. Le « captage » consiste à installer des supports (les collecteurs), sur lesquels se fixent les larves (les « naissains »).

## ÉLEVAGE

Les huîtres naissent l’été (juillet/août, voire début septembre) et restent fixées à des collecteurs pendant 6 à 10 mois. En Normandie, qu’elles soient d’écloserie ou de captage en mer, les bébés huîtres sont achetées à 6 mois puis remises en mer, à l’abri de la vase, dans des poches à naissains posées sur des tables métalliques hautes de 40 à 50 cm. Les poches sont régulièrement vidées, les huîtres calibrées et remises dans des poches nettoyées. De la naissance à la dégustation, une huître est manipulée environ 150 fois. Il lui faut trois ans pour atteindre sa taille marchande.

## TROMPAGE

C’est une pratique propre à l’ostréiculture normande. En fin d’élevage, les ostréiculteurs normands « remontent » progressivement leurs huîtres sur l’estran, c’est-à-dire que les huîtres vont gagner des zones qui - au rythme des marées - sont découvertes deux fois par jour. De ce fait, pour demeurer fermées et ainsi conserver leur eau, les huîtres vont devoir développer leur muscle et renforcer leur coquille. Cette pratique exclusive de la Normandie, donne à l’huître, un bon goût de « pleine mer » et une bonne conservation. Joseph Costard, Président du Comité régional ostréicole aime à le souligner : « *De bout en bout, l’huître normande vit dans un milieu ouvert, oxygéné ! Elle connaît les vagues, le soleil levant voire - suivant les horaires des marées... le couchant, et le ciel bleu : c’est une huître qui vit son terroir au maximum !* »

## DIÉTÉTIQUE

L’huître est apéritive (elle provoque la sécrétion de sucs gastriques) tout en étant très digeste.



Pauvre en calories (70 kcal/100 g), en graisses et en cholestérol, elle est en revanche très riche en protéines, en acides gras polyinsaturés (oméga-3), en oligo-éléments et minéraux (vitamines E, B, D, zinc, iode, sélénium, manganèse, fer, calcium, magnésium, potassium, fluor et cuivre). La consommation de l'huître avec le jus de citron a le défaut de détruire l'essentiel des ressources en vitamine E : il vaut mieux la consommer nature ou avec du vinaigre (moins acide que le citron).

#### **CHOIX**

Une huître fraîche doit être bien fermée. Si elle est ouverte, frappez-la : elle doit se refermer. Si elle est lourde, c'est bon signe, cela signifie qu'elle a conservé son eau. Au stade de la commercialisation, les huîtres creuses sont calibrées, c'est-à-dire classées en catégories, numérotées de 0 à 5, en fonction de leur poids : de 30 g à 45 g (N°5), de 46 g à 65 g (N°4), de 66 g à 85 g (N°3), de 86 g à 110 g (N°2), de 111 g à 150 g (N°1), au-delà de 151 g (N°0). Choisissez le calibre des huîtres selon leur place dans votre menu : on choisira des petites N°5 (aussi appelées « papillons ») pour un apéritif, des N° 4 pour une entrée. Les N°3 et 2 font l'essentiel de la consommation. Prévoyez 9 à 12 pièces par personne (6 pour un plateau de fruits de mer). L'huître N°1 est celle des grands amateurs, la N°0 se prête particulièrement à la cuisine, c'est l'huître chaude par excellence (6 huîtres par convive).

#### **LES MOIS EN « R »**

Les huîtres de Normandie se consomment toute l'année, mais leurs caractéristiques évoluent selon la saison. C'est entre février et fin avril, qu'elles sont le plus denses et charnues. Les huîtres dites « laiteuses » correspondent à la période de reproduction (en Normandie, la température de l'eau limite cette période à juillet-août, contrairement à d'autres régions ostréicoles où la période de reproduction est plus longue où l'on parle alors d'huîtres laiteuses pendant les mois sans « R »). Les huîtres « laiteuses » contiennent davantage de glucides. Elles ont leurs fervents amateurs.

#### **PRÉSENTATION**

Ouvrez vos huîtres de Normandie le jour de leur dégustation, au dernier moment. Jetez la « première eau » présente dans la coquille à l'ouverture. Une fois ouverte et vidée de cette eau, l'huître encore vivante exfiltre en une ou deux minutes une eau purifiée, plus goûteuse et très riche en éléments nutritifs et sels minéraux facilement assimilables. Servez les huîtres bien fraîches (idéalement 8°C) disposées sur un lit d'algues ou de gros sel.

#### **DÉGUSTATION**

Traditionnellement, l'huître se déguste crue, nature ou tout juste relevée d'un filet de vinaigre à l'échalote avec un accompagnement de tranches de

pain de seigle beurrées. L'huître de Normandie se déguste aussi chaude. Pochée, à la vapeur, gratinée au four, en potage, sur la braise et même en brochette ou en friture... Elle conserve toute sa saveur et son onctuosité pour peu que la cuisson soit brève. Elle se marie très bien avec un vin blanc bien sec et peu fruité (Muscadet, Chablis, Meursault), un Poiré Domfront ou même, avec un champagne.

#### **CONSERVATION**

Les huîtres de Normandie se conservent parfaitement dans leur bourriche d'origine. Sinon, rangez-les à plat, creux de la coquille vers le bas et conservez-les dans un endroit aéré et frais (5° à 15° C) : bac à légumes du réfrigérateur, mais aussi cave, rebord de fenêtre ou balcon (en évitant une exposition directe au soleil et les températures négatives). Ainsi stockées, elles garderont toute leur fraîcheur pendant plusieurs jours.

**UNE ASTUCE :** Pour maintenir les huîtres fermées, en l'absence d'algues, vous pouvez placer un linge plié, propre et humide sur les huîtres et poser dessus un sac de sel, une boîte de conserve... un poids quelconque qui maintiendra la pression sur les coquillages. Après ouverture, l'huître, dans son jus, peut se conserver quelques mois au congélateur, mais pour être ensuite cuisinée chaude.



# 5 Quelques recettes...

Crue ou cuisinée l'huître de Normandie, interprétée par des chefs normands.



## Bouillon d'huître aux petits légumes

Par Didier ROBIN du Château la Chenevière à Port-En-Bessin

Pour 4 personnes

10 huîtres n°2 pour le bouillon  
8 huîtres pour la garniture

### Bouillon de légumes :

- 2 carottes coupées en paysanne (fines lamelles)
- 3 échalottes émincées
- 1 blanc de poireau émincé
- Quelques brins de thym
- 1 feuille de laurier

### Garniture

Tailler en fines lamelles (Julienne) :

- 1 carotte
- 60 gr de pois gourmands
- 60 gr de haricots verts
- 2 petits navets

Pour le bouillon, réunir tous les légumes avec 1,5 l d'eau. Porter l'eau à frémissement et laisser cuire à couvert pendant 30 mn, ensuite filtrer le jus de légumes et réserver au chaud.

Blanchir tous les légumes de la garniture (ils doivent rester légèrement croquants).

Décoquiller les huîtres, conserver leur eau.

A 800 gr de bouillon de légumes, ajouter les 10 huîtres et mixer.

### **Dressage**

Dans des assiettes creuses, disposer la garniture préalablement blanchie, avec l'aneth puis ajouter le bouillon d'huître.

Vous pouvez agrémenter ce plat en ajoutant des huîtres juste pochées dans leur eau.

Conseil de cuisson : Porter l'eau des huîtres à ébullition, et pocher les huîtres quelques secondes.



## Petit tartare d'huître et de dorade fraîche

Par Didier ROBIN du Château la Chenevière à Port-En-Bessin

Pour 4 personnes

- 10 huîtres n°2 décoquillées
- 450 g de chair de dorade taillée en dés
- 2 échalotes ciselées finement
- 4 branches de persil plat hâché

### Vinaigrette de soja

- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive extra
- 4 cuill. à soupe de sauce soja japonaise
- Jus de 2 citrons verts
- Sel, poivre

Réaliser la vinaigrette de soja.

Hacher les huîtres au couteau finement.

Mettre les huîtres dans un récipient avec la dorade, les échalotes, le persil.

Ajouter un filet de vinaigrette pour terminer l'assaisonnement.

### **Dressage**

Disposer le tartare d'huître et de dorade dans un petit bol.

Ajouter un filet de vinaigrette de soja et quelques herbes pour la décoration.

Servir avec des croûtons poêlés à l'huile d'olive.

## DOSSIER DE PRESSE

### HUÎTRES & MOULES DE NORMANDIE



## Huîtres chaudes au lait de coco et toast au wasabi

Par Philippe Hardy, restaurant Le Mascaret  
à Blainville sur Mer

Prévoir 3 huîtres par personne, les ouvrir et garder leur eau.

- 5 cl de lait de coco par personne
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 3 petits toasts par personne
- 1 cuillère à café de beurre mou
- Une pointe de wasabi (pâte de radis japonais)

Mélanger le beurre et le wasabi. Tartiner les toasts.

Faire chauffer le lait de coco y infuser le gingembre, ajouter ½ cuillère à soupe de curcuma.

Bien émulsionner pour obtenir une écume.

Poêler très rapidement les huîtres dans un peu de beurre.

Les remettre dans leur coquille.

Verser dessus l'émulsion de coco et curcuma et accompagner avec les toasts nappés de wasabi.



## Huîtres avec sauces voyageuses

Par Didier ROBIN du Château la Chenevière  
à Port-En-Bessin

Prévoir 6 huîtres par personne.

### Marinade « Graine de grenade et Sauce Soja »

- 2 cuillère à soupe de graines de grenade
- 2 cuillère à soupe de sauce soja japonaise
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive extra
- 1 échalotte ciselée
- 1 pincée de sel

Mélanger ensemble tous les ingrédients et servir.  
La sauce peut accompagner 2 douzaines d'huîtres

### Marinade « Coriandre et lardons »

- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 1 cuillère à soupe de lardons
- 1 cuillère à soupe Sauce soja
- 2 cuillère à soupe d'huile d'Olive

Faire revenir les lardons puis les tailler en fines lamelles.  
Mélanger tous les ingrédients ensemble et servir.

## 6. La filière conchylicole régionale

“ La Normandie produit 21% de la production française d’huîtres et 41% de la production de moules. ”

Les premiers essais de conchyliculture, en Normandie, remontent à 1880, mais la filière a vraiment pris son essor à partir des années 1960. Elle compte aujourd’hui 450 producteurs, plus d’un millier d’emplois directs et 6 500 emplois indirects. La Basse-Normandie produit chaque année 27 000 tonnes d’huîtres (21% de la production nationale, première région ostréicole de France) et 22 500 tonnes de moules (41% de la production nationale, première région au monde pour la moule de bouchot).

Les huîtres de Normandie sont vendues sous l’appellation « huîtres de Normandie » ou sous celle des différents crus. Un potentiel de production important et une qualité reconnue par l’ensemble de la filière : une partie est commercialisée par d’autres centres de production. Elles sont alors présentées sous l’étiquette du bassin où elles sont affinées, sans référence à la Normandie, où elles ont été élevées.

Les moules de bouchot de Normandie, élevées sur des pieux alignés, sont soumises aux marées (les plus grandes d’Europe) alliées à la force des courants et au brassage incessant des eaux.

L’organisation interprofessionnelle assure la représentativité de toutes les activités de la filière : production, transformation et distribution des coquillages d’élevage. Elle comprend une interprofession nationale, le Comité national de la conchyliculture (CNC) et des interprofessions régionales, les Comités régionaux de la conchyliculture (CRC). Les CRC correspondent aux sept régions de production et couvrent l’ensemble du littoral français. Structures privées assurant une mission de service public, elles représentent et défendent les intérêts généraux des entreprises de la production conchylicole.





Dans le cadre de la Loi de modernisation de l'Agriculture et de la Pêche signée fin juillet 2010 , et par ordonnance (mai 2010) les Comités régionaux de la conchyliculture (CRC) ont remplacé les Sections Régionales de la Conchyliculture (SRC).

Le Comité régional de la conchyliculture Normandie-Mer du Nord est dirigée par un bureau constitué de 27 professionnels élus pour 4 ans. Ses principales missions sont :

- la gestion de l'activité conchylicole sur le Domaine public maritime (DPM),
- la mise en marché et la promotion des produits conchylicoles,
- l'information des professionnels et des partenaires,
- l'enseignement et la formation professionnelle,
- la législation sociale et fiscale,
- les études et perspectives socio-économiques,
- la recherche scientifique et technique,
- la défense de la qualité des eaux et des produits conchylicoles.

Avec ses fortes marées et ses courants puissants, le littoral normand se prête particulièrement à l'élevage des moules. Visite guidée à Agon-Coutainville avec Christophe Charbonnier, mytiliculteur.

## La moule de bouchot, saveur nature

Le mytiliculteur est en quelque sorte un jardinier de la mer. Sans instrument, sans traitement, c'est sans doute la forme d'élevage la plus proche de la nature.

**A**u volant de son tracteur, Christophe Charbonnier file sur l'immensité de la Pointe d'Agon, laissée à découvert par la marée descendante. Là-bas, vers le large, s'alignent des kilomètres de bouchots, ces hauts pieux de bois sur lesquels les moules, soumise au brassage incessant des eaux, parviennent à maturité et acquièrent toute leur saveur. Cet univers d'eau et de sable battus par les vents, il ne l'échangerait contre rien au monde : « *Je suis tombé dedans tout petit...* ».

Conchyliculteur depuis 1991 à Blainville-sur-Mer, sur la Côte Ouest du Cotentin, Christophe est à la tête d'une petite entreprise familiale de production de moules et d'huîtres, l'une de ces nombreuses PME qui, en quarante ans, ont fait de la Normandie la première région productrice de moules de bouchot (22 000 tonnes, soit 41 % de la production nationale). Bac général en poche, il est embauché chez un ostréiculteur, chez lequel il restera 4 ans avant de se mettre à son compte : « *A cette époque, on était moins exigeant sur le niveau d'études. Avec une bonne culture générale et une grande motivation, le candidat à la conchyliculture pouvait trouver*

*un emploi... et de toute façon, en Normandie, il n'y avait quasiment pas d'écoles pour apprendre le métier. J'ai juste fait un stage de gestion avant de m'installer. Aujourd'hui, les jeunes sont mieux formés et ça, c'est une excellente chose...* »

Année après année, Christophe a appris le métier. Un métier exigeant, physique. Certes, la configuration du littoral bas-normand, quasiment plat, rend possible l'utilisation des tracteurs et la technique d'élevage sur bouchot permet d'obtenir des moules exemptes de sable et de petits crabes, ce qui facilite la préparation et l'expédition. Mais la mytiliculture est loin d'être une profession de tout repos, même si, ces vingt dernières années, les conditions de travail ont évolué : « *Maintenant, nous avons tous des barges, des embarcations à fond plat qui nous permettent d'accéder plus facilement aux bouchots. Ça nous a vraiment changé la vie* ». Hormis quelques innovations techniques comme la barge, ou la normalisation de la section des pieux qui a permis la mécanisation de la cueillette, la mytiliculture est en grande partie restée une activité artisanale : « *Les moules grandissent ici, en pleine mer. On ne leur donne rien de particulier, ni traitement médical, ni ali-*



*mentation industrielle. C'est sans doute la forme d'élevage la plus proche de la nature ». Le mytiliculteur, comme l'ostreiculteur, est en quelque sorte un « jardinier de la mer », dont l'intervention consiste à semer (mettre en place les naissains), à observer, puis à laisser faire la nature, avant de récolter. (Nota près de 30% de conchyliculteurs normands pratiquent la double activité : ils sont à la fois mytiliculteurs et ostréiculteurs).*

Pour autant, on ne se tourne pas les pouces et les journées sont longues, « surtout au moment des fêtes de fin d'année », période traditionnelle pour les huîtres. Le travail de cueillette des moules, malgré un certain confort apporté par la mécanisation, reste physique et intense, comme en cette fin d'août où le vent de mer s'en mêle, propulsant la barge contre les pieux. Plus au Sud, un nuage d'aspect maussade s'est formé, surveillé du coin de l'œil par Christophe, qui se joue de la houle et manie avec dextérité le bras articulé qui déshabille chaque pieu de sa charge de moules.

Bouchot après bouchot, l'opération se répète. Sitôt une ligne d'une centaine de pieux terminée, Christophe manœuvre habilement l'embarcation pour se placer contre la suivante. Peu à peu, la barge s'enfonce sous le poids des moules : il y a là environ trois tonnes de coquillages qu'il faut ensuite transférer dans la remorque restée sur la plage, avant de relancer la barge à l'assaut d'une nouvelle ligne de pieux.

Et il faut faire vite, car on ne dispose que du temps qu'accorde la marée : dans quelques heures, les pieux, recouverts par plusieurs mètres d'eau, seront hors d'atteinte. La journée ne sera pas terminée pour autant : « Aujourd'hui, on va finir tard. Il y a une grosse commande à préparer... » Le destinataire ? La Grande Braderie de Lille où, chaque année, 500 tonnes de moules sont servies en un seul week-end. Eh oui ! La célèbre moule-frites du Nord est bien souvent... Normande !

La conchyliculture normande s'appuie sur un fort réseau local de formation, du collège à l'université, des apprentissages initiaux à la formation continue, de la production à la commercialisation

## 8 Cultiver la mer, ça s'apprend

**A Caen**, l'Institut de Biologie Fondamentale et Appliquée (IBFA) de l'université de Basse-Normandie prépare à un master spécialisé « Ressources vivantes côtières ».

**A Cherbourg-Octeville**, l'Institut National des Sciences et Techniques de la Mer (Intechmer) forme :

- des techniciens supérieurs spécialisés (« Génie biologique-halieuistique-aquaculture » et « Génie de l'environnement marin »),
- et, en association avec l'Institut universitaire de technologie de Cherbourg-Manche, des commerciaux et des cadres (Licence professionnelle « Spécialisation Transformation et commercialisation des produits de la mer », Cadre technique de l'aquaculture, Manager des entreprises aquacoles).

**Toujours à Cherbourg-Octeville**, le Lycée maritime et aquacole propose un CAP conchylicole en formation initiale ainsi qu'un Bac pro « Cultures marines » en alternance.

**A Coutances**, le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole, intégré au lycée agricole, dispense le Brevet Professionnel Agricole Maritime (BPAM) en formation continue, ainsi que le Brevet professionnel « Responsable d'exploitation aquacole maritime continentale ». Il propose également des stages « Cultures marines » de 240 heures.

Enfin, la maison familiale et rurale de la Haye du Puits propose un Bac Pro aquacole.

# 9. Abécédhuître

## ADORATION

« *J'adore les huîtres : on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche.* »

Léon-Paul Fargue

## CONCHYLICULTURE

La conchyliculture est l'élevage des coquillages marins, parmi lesquels l'huître (ostréiculture) et la moule (mytiliculture). Sans oublier la vénériculture (élevage des palourdes), la cérastoculture (coques), la pectiniculture (coquilles Saint-Jacques) et l'halioticulture (ormeaux).

## COQUILLE

Formée à partir des minéraux présents à l'état naturel dans l'eau de mer, la coquille d'huître se compose de lamelles de matières minérales et organiques, ce qui la rend facilement recyclables par compostage ou comme complément alimentaire pour les poules. Depuis quelques années, un industriel incorpore le calcaire des coquilles dans des peintures utilisées pour la signalisation routière.

## FINES

« Fine », et « spéciale » sont des mentions réglementaires qui renseignent le consommateur sur la qualité du produit. Elles prennent en compte l'indice de remplissage, c'est-à-dire le rapport entre la masse de chair de l'huître et sa masse totale.

- Fines : indice de remplissage compris entre 6,5 et 10,5
- Spéciales : indice supérieur à 10,5

## OSTRACISME

En Grèce antique, l'huître était très appréciée, en particulier pour les vertus aphrodisiaques qu'on lui prêtait... Elle était alors si commune qu'on utilisait sa coquille comme bulletin de vote. De là vient le mot d'ostracisme (de ostra, huître), qui désigne la peine de bannissement de dix ans votée à l'encontre d'un citoyen dont l'ambition ou la puissance inquiétaient le peuple athénien.

## PEINTURE

L'huître a de tout temps été un sujet privilégié des natures mortes, particulièrement dans la peinture flamande et néerlandaise du Siècle d'or. Symbole de l'hermétisme, de l'intimité et du plaisir charnel, elle apparaît aussi dans les représentations de banquets divins et princiers.

## STÉRILE

Créée à l'initiative de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), l'huître tri-ploïde possède trois jeux de chromosomes, au lieu de deux dans les formes naturelles. Cette particularité fait qu'elle ne produit pas, ou peu, de produits génitaux (spermatozoïdes et ovocytes). L'absence d'activité de reproduction fait qu'elle n'est plus « laiteuse » en été. Cette huître n'est pas un Organisme génétiquement modifié au sens strict du terme, car elle résulte d'une manipulation des chromosomes et non des gènes. Saisie en 2001 par les services de la répression des fraudes (DGCCRF), l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) n'a d'ailleurs pas émis d'objection à sa commercialisation.



# 10. Votre carnet d'adresses

## **Comité régional conchylicole NORMANDIE MER DU NORD**

Président : Joseph COSTARD  
35, rue du Littoral  
50560 GOUVILLE-SUR-MER

Tél. 02 33 76 80 40

[src.normandie@wanadoo.fr](mailto:src.normandie@wanadoo.fr)

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

## **CONTACT PRESSE**

**Michèle Fréné Conseil**

Relations presse et relations publiques

5, rue des Mazurettes  
14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43

Courriel : [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

## **SOURCES :**

**Comité nationale de la conchyliculture / Comité régionale conchylicole Normandie-Mer du Nord**

**IFREMER / Normandie Fraîcheur Mer / Ofimer, Bilan annuel 2005**

**Atlas de Basse-Normandie, Éditions Autrement 2006 /Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie**