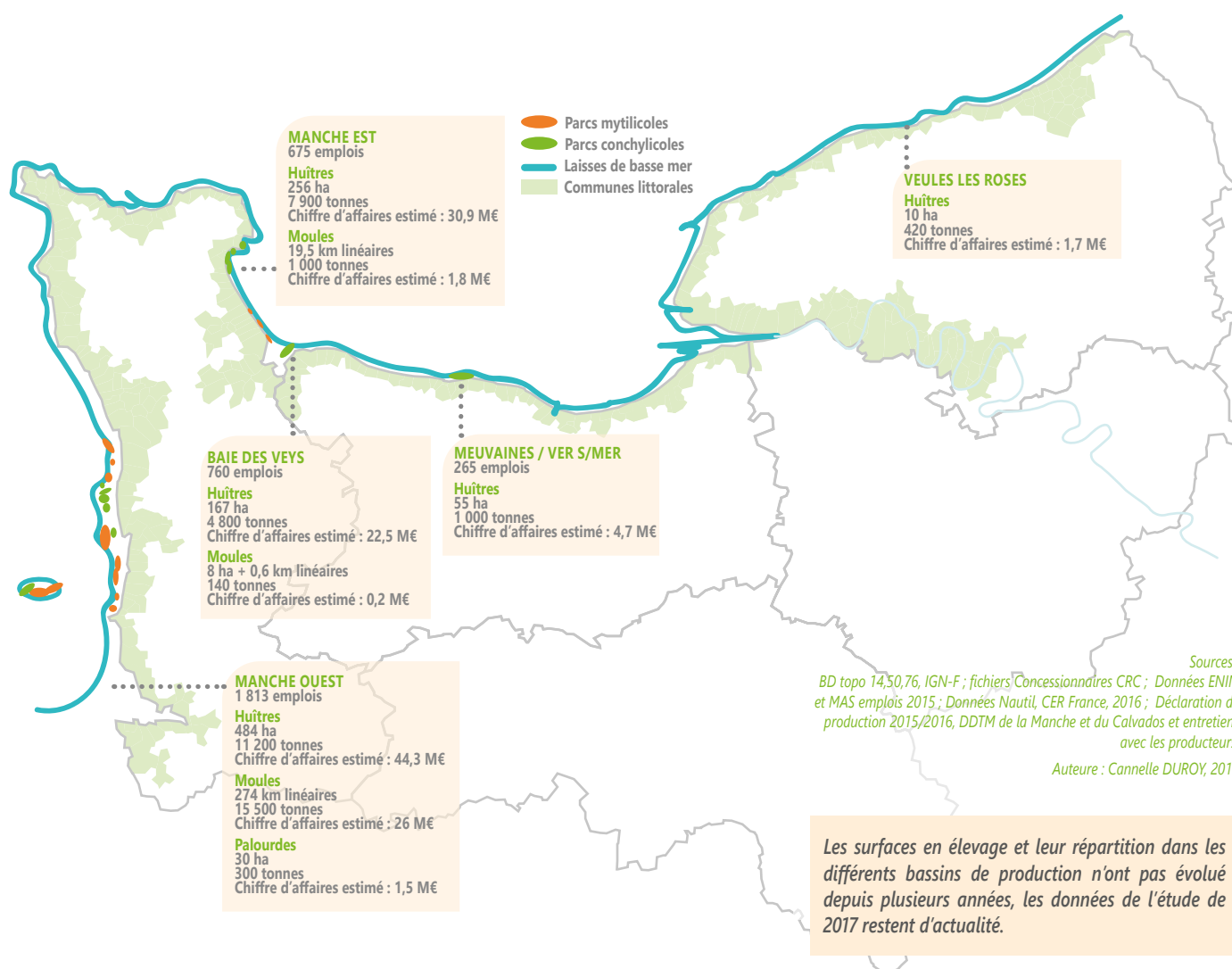


24

LES HUÎTRES ET LES MOULES en Normandie

Avec près de 600 km de côtes, les activités de conchyliculture (élevage des coquillages) constituent une activité économique majeure dans les zones littorales normandes. La qualité et le brassage des eaux permettent le développement d'une multitude d'espèces. Sur l'estran, cette bande littorale, alternativement découverte et recouverte par la mer, l'ostréiculture et la mytiliculture se sont développées dès les années 60.



UNE ACTIVITÉ DÉBUTÉE DEPUIS UN DEMI-SIÈCLE

La conchyliculture normande s'est développée à la fin des années 1960 avec l'attribution des premières concessions mytilicoles, puis ostréicoles, sur le domaine public maritime de la Manche, puis

du Calvados. Elle a ensuite connu un développement progressif. L'apparition de la technique d'élevage en surélevé (les jeunes huîtres sont mises dans des poches déposées sur les tables qui sont recouvertes

par la marée) a assuré l'expansion de la filière ostréicole. La première concession d'huîtres en Seine-Maritime a vu le jour en 2004, à Veules-les-Roses (10 hectares, cinq concessionnaires).

L'HUÎTRE NORMANDE : UNE HUÎTRE ÉLEVÉE SUR L'ESTRAN NORMAND...

L'huître est ici élevée sur l'estran, c'est-à-dire la partie du littoral découverte à marée basse, principalement de la Côte du Calvados à la Baie du Mont-Saint-Michel. La région se prête à la culture de l'huître car elle bénéficie des plus fortes marées d'Europe (jusqu'à 14 mètres d'amplitude). L'estran, découvert parfois jusqu'à 6 kilomètres, permet un élevage sur une

surface largement étendue et un accès aux parcs en tracteur. Positionnées dans des poches en grillage souple, arrimées sur des tables à claires voies, les huîtres de Normandie se nourrissent du plancton abondant et varié qui prospère dans ces eaux fortement brassées. Trois à quatre années sont nécessaires pour obtenir une huître de qualité.

LA NORMANDIE, UN BASSIN CONCHYLICOLE DYNAMIQUE

La superficie des parcs d'élevage ostréicoles normands est aujourd'hui d'environ 1 000 hectares. Ils sont principalement situés dans la Manche (750 ha) et le Calvados (230 ha). Avec 25 000 tonnes produites par an, la Normandie est la première région productrice d'huîtres en France.

L'HUÎTRE : UN MARCHÉ TRÈS SAISONNIER

Pour les consommateurs d'huîtres, les principaux critères de sélection demeurent le calibre (numéros), le taux de chair (spéciales, fines) et la provenance. La mise en avant d'un signe officiel de qualité et la communication autour d'une identité normande constituent d'autres moyens de valorisation de la production.

Avec une consommation moyenne de près de 1,1 kg par an et par habitant, les Français sont les premiers consommateurs au monde d'huîtres à l'état frais. Plus de la moitié des huîtres reste commercialisée à l'occasion des fêtes de fin d'année.

UNE HUÎTRE NORMANDE RECONNUE, ÉLEVÉE DANS PLUSIEURS ZONES GÉOGRAPHIQUES

La production régionale ostréicole, commercialisée sous la marque collective «Huîtres de Normandie», vient d'obtenir l'Indication Géographique Protégée, qui reconnaît le lien entre le territoire, le savoir-faire et la qualité des produits ostréicoles qui y sont élevés.

Sur le littoral normand, la production s'effectue sur plusieurs bassins :

- Sur la côte Ouest de la Manche, de Granville à Portbail, en passant par Blainville-sur-Mer et Gouville, l'huître profite d'une mer pure qui lui donne son parfum iodé, son goût corsé et sa finesse.
- L'huître de Saint Vaast la Hougue, sur la côte Est du Cotentin, est issue du plus ancien bassin ostréicole de la région. Elle est à la fois iodée et charnue et se caractérise par son goût de noisette.
- L'huître de la Baie des Veys présente un caractère charnu qui lui vaut l'appellation d'«huître spéciale d'Isigny» et «huître d'Utah Beach». Elle est reconnaissable à sa chair douce et croquante. C'est l'huître qui s'accommode le mieux aux préparations culinaires chaudes ou froides.

- Créé au début des années 1990, le dernier bassin ostréicole du Calvados se situe sur la Côte de Nacre, à Asnelles-Meuvinnes, à l'abri des pontons du port artificiel d'Arromanches. Cet espace conchylicole produit une huître charnue et ferme.

... ET PARTIELLEMENT COMMERCIALISÉE AILLEURS

Les huîtres élevées en Normandie sont commercialisées soit directement par les producteurs, soit vendues à d'autres exploitations ostréicoles pour être affinées en Normandie ou dans d'autres bassins de production (Poitou-Charentes, principalement). Les chiffres des ventes à la consommation ne reflètent donc que partiellement la production conchylicole de la région.

La France est leader européen de la production d'huîtres avec 88 % de la production totale. Le marché européen ne représente toutefois que 2% de la production mondiale, dans un marché totalement dominé par la Chine. La production mondiale, quasi exclusivement issue de l'aquaculture est en croissance régulière. La France assure la quasi-totalité de la production européenne d'huîtres creuses. De la Manche à la Méditerranée, la production ostréicole française (huîtres creuses et plates) est évaluée à 80 000 tonnes en moyenne. La production normande est estimée à 25 000 tonnes d'huîtres creuses pour la campagne 2021-2022 (soit 31 % de la production nationale).



LES MOULES NORMANDES ÉLEVÉES EN BOUCHOT



© CA Normandie

Les moules de bouchot, élevées sur des pieux alignés sur l'estran, sont naturellement exemptes de sable et de petits crabes. Les moules de bouchot de Normandie sont élevées sur un estran sablonneux ouvert sur la Manche. Les plus grandes marées d'Europe, alliées à la force des courants, au brassage permanent des eaux et au renouvellement du plancton, confèrent une qualité optimale aux coquillages.

La France se situe au premier rang européen en chiffre d'affaires en moules grâce à un prix unitaire élevé (2,25 €/kg) mais au deuxième rang en volume, loin derrière l'Espagne (204 000 tonnes à 0,50 €/kg) (données de 2020).

La zone conchylicole Normandie – Mer du Nord a produit, pour la campagne 2021-2022, 16 500 tonnes de moules de bouchot, soit 31 % de la production française totale de moules de bouchot.

Les ventes de moules de bouchot s'effectuent dans la seconde partie de l'année de juillet à janvier, avec un pic sur les mois d'été.

Démarches qualité

Spécialité Traditionnelle Garantie

- Moules de Bouchot

Appellation d'Origine Protégée

- Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint Michel

Label Rouge :

- Moules de Bouchot

Indication Géographique Protégée

- Huîtres de Normandie

Marques collectives :

- Huîtres de Normandi.
- Normandie Fraîcheur Mer (homard du Cotentin, bar de ligne, diverses espèces de poissons sauvages de Normandie...)

Production conchylicole Normandie / Mer du Nord (2021-2022)

Huîtres creuses	25 000 tonnes (soit 31 % de la production nationale)
Moules de bouchot	16 500 tonnes (soit 30 % de la production totale de moules)
302 entreprises et 3 200 salariés en 2022	

Comité National de la Conchyliculture

Les faits marquants de 2023

- Une très forte prédation des moules par les araignées de mer.
- Des conditions météorologiques très favorables à la croissance, mais avec pour conséquence des huîtres de grosses tailles, moins bien valorisables pour la période de fin d'année.
- En fin d'année 2023, la reconnaissance officielle de l'Indication Géographique Protégée «Huître de Normandie». Les premiers emballages avec le symbole IGP devraient apparaître en février 2024.



© A. Lemercier



Il existe un cadre précis décrivant les conditions de production biologique pour les coquillages bio, notamment les moules (règlement CE n°710/2009 relatif à la production biologique d'animaux d'aquaculture et d'algues marines). Fin 2022, la Normandie compte 4 entreprises ayant déclaré une activité de produits de la mer en bio. Elles sont toutes localisées dans la Manche.