



IRQUA

POITOU-CHARENTES

Label Régional de la Qualité Agri-Alimentaire

La Qualité au signe de reconnaissance

Les Huîtres Marennes Oléron



La filière en bref

En Poitou-Charentes, un organisme professionnel regroupe les entreprises conchyloles de la Charente-Maritime : la Section Régionale Conchylole. Cette structure œuvre tout au long de l'année pour l'installation des jeunes, la promotion, la qualité des produits, le soutien aux professionnels de l'ostréiculture...

Etendu sur 6000 ha, le Bassin Marennes Oléron possède un écosystème particulier qui permet aux Huîtres Marennes Oléron de se développer dans les **claires (anciens marais salants peu profonds)**.

Depuis février 2009, les Huîtres Marennes Oléron bénéficient d'une IGP, Indication Géographique Protégée portée aujourd'hui par le groupement qualité « Huîtres Marennes Oléron ». Aujourd'hui, cette production représente environ 25 000 tonnes d'huîtres certifiées à l'année, ce qui place le Poitou-Charentes comme 1^{ère} région productrice d'huîtres sous signe officiel de qualité et d'origine.

Comment trouver ce produit ?

Les Huîtres sont actuellement commercialisées dans tous les points de ventes sur toute l'année.

Elles sont reconnaissables dans les différents points de vente par de la PLV (publicité sur le lieu de vente) ou par le logo présent sur les bourriches indiquant IGP Marennes Oléron.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien :
www.huitresmarennesoleron.com

Cette démarche garantit...

- une zone géographique déterminée de 27 communes situées en Charente-Maritime pour l'affinage ou l'élevage en claire, le conditionnement et l'expédition des huîtres
- des huîtres élevées sur le littoral atlantique français
- des huîtres affinées ou élevées en claires (et non des huîtres de pleine mer) sur la zone géographique
- une durée et densité d'affinage variant en fonction de la période de l'année (de 14 à 28 jours et de 1 à 3 kg/m²)
- une gamme de quatre qualités d'huîtres : «Fine de Claire», «Fine de Claire Verte» Label Rouge, « Spéciale Pousse en Claire » Label Rouge et «Spéciale de Claire».
- des huîtres calibrées en fonction de leur taux de remplissage
- des huîtres sélectionnées vivantes et non transformées
- des contrôles réguliers par un organisme certificateur indépendant national notamment sur les mentions d'étiquetage.

Contact

Groupement Qualité « Huîtres Marennes Oléron »

BP 60002—ZAC les Grossines
17320 MARENNES

Tél : 05 46 85 06 69

marennes.oleron.qualite@wanadoo.fr

www.huitresmarennesoleron.com

La gamme

- «Fine de Claire» : sélectionnée pour sa qualité de chair et de coquille. Huître avec un goût de « terres marines » et peu chamue.
- «Fine de Claire Verte» Label Rouge : sélectionnée pour la qualité de sa chair et son verdissement naturel. Huître verte et chamue, sans laitance.
- «Spéciale de Claire» : huître à la chair ferme et consistante qui se caractérise par un volume important en bouche et un équilibre dans les goûts.
- «Pousse en Claire» : une ferme et croquante, une couleur ivoire et un goût du terroir prononcé.