L'Huître de Normandie reconnue en IGP

L'« Huître de Normandie », produit emblématique normand, est désormais officiellement reconnue en Indication géographique protégée (IGP). L'IGP a été enregistrée le 24 octobre 2023 par la Commission européenne, ce qui lui accorde une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise le savoir-faire des ostréiculteurs locaux, qui mettent à profit les particularités du littoral de la Normandie pour produire ce coquillage d'exception.

Un produit emblématique des fêtes, à consommer toute l'année

L'« Huître de Normandie » est une huître creuse. Sa coquille est dure, de forme régulière, sans partie ébréchée.

Le muscle est ferme et maintient la coquille fermée, permettant une bonne conservation de l'« Huître de Normandie » lors du transport et de la commercialisation. L'« Huître de Normandie » est vendue en bourriche ou au détail, présentée dans sa bourriche d'origine.

Indispensable sur les tables des fêtes, ce produit peut être consommé toute l'année.

Un milieu naturel spécifique

L'aire géographique de production de l'« Huître de Normandie » s'étend sur les communes du littoral normand de 4 départements (Calvados, Eure, Manche, Seine-Maritime), depuis la commune de Granville (50) au sud jusqu'à la commune de Sainte-Marguerite-sur-Mer (76) au nord.

Le littoral normand offre des conditions naturelles propices à l'ostréiculture :

1. L'estran, partie du littoral découverte à marée basse, est large et ouvert ; il subit de forts courants marins.
2. Les nombreux cours d'eaux des différents bassins versants du territoire, en se déversant dans la mer, apportent les éléments nutritifs qui favorisent le développement du phytoplancton dont se nourrissent les huîtres.

IGP Huître de Normandie ©Comité Régional de la Conchyliculture Normandie - Mer du Nord

Un savoir-faire en lien étroit avec ce milieu naturel

Les ostréiculteurs normands ont, au fil du temps, appris à mettre à profit les conditions parfois difficiles de ce milieu naturel. La production d'huîtres en Normandie était initialement basée sur l'exploitation de gisements naturels. Les huîtres étaient pêchées et stockées sur l'estran dans l'attente de leur expédition. Les Normands ont constaté que les huîtres exposées à l'alternance des marées se conservaient mieux lors du transport car elles restaient fermées, tandis que les huîtres fraîchement pêchées s'ouvraient et mourraient rapidement. Cette pratique appelée « trompage » s'est alors développée en Normandie. La raréfaction des gisements naturels à la fin du XIXe siècle a conduit au développement des pratiques d'élevage actuelles, tout en conservant le trompage typiquement normand. Le

savoir-faire des ostréiculteurs normands se manifeste également dans la manipulation des poches qui contiennent les huîtres, pour les déplacer sur l'estran afin de favoriser la pousse du coquillage et la formation d'une coquille régulière grâce aux forts courants marins de la Manche.

Données chiffrées

380
concessionnaires

Environ 1 200 ha
de parcs à huîtres

25 000
tonnes d'huîtres

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/igp-huitre-de-normandie*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/huitre-de-normandie-16890
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance