

# Huître de Normandie

Mollusque

## LE PRODUIT

Reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP) le 24 octobre 2023, l'« Huître de Normandie » incarne à elle seule la richesse du littoral normand et le savoir-faire ancestral de ses ostréiculteurs.
Huître creuse à la coquille dure et régulière, sans ébréchure, elle se caractérise par sa chair ferme et son muscle puissant, garantissant une excellente conservation lors du transport jusqu'à la dégustation – notamment sur nos tables de fêtes mais elle à savourer tout au long de l'année.

## ARÔMES ET SAVEURS

Sous sa coquille, sa chair révèle un équilibre parfait entre fraîcheur iodée et douceur subtile. Sa texture charnue offre une mâche ferme, prolongée par des notes légèrement salines, typiques des eaux brassées de la Manche.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

De Granville (Manche) à Sainte-Marguerite-sur-Mer (Seine-Maritime), en passant par le Calvados et l'Eure, l'aire géographique de l'IGP « Huître de Normandie » s'étend le long d'un littoral d'exception.
L'estran, large et ouvert, est rythmé par des marées puissantes, tandis que les cours d'eau des bassins versants apportent les nutriments essentiels au développement du phytoplancton dont se nourrissent les huîtres.

## UN PRODUIT RECONNU

Née sur des gisements naturels avant de devenir un produit d'élevage emblématique de la région, l'« Huître de Normandie » porte l'héritage d'une tradition façonnée par les marées.
La raréfaction des gisements naturels à la fin du XIXe siècle avait conduit au développement des pratiques d'élevage actuelles, tout en conservant le trompage typiquement normand.
Les ostréiculteurs normands ont su transformer les contraintes du littoral en atouts. L'estran normand étant largement découvert à marée basse, la pratique du « trompage », consiste à laisser les huîtres sur l'estran , exposées à l'exondation afin de renforcer leur capacité à rester fermées, garantissant une bonne conservation et une fraîcheur incomparable.
Ce savoir-faire, transmis de génération en génération, s'exprime également dans la manipulation minutieuse des poches dans lesquelles grandissent les huîtres, régulièrement déplacées pour mettre à profit les ressources en plancton et la force des courants pour favoriser la croissance et la formation d'une coquille harmonieuse.

# Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
**Aire géographique**

Contacts

## Organisme de défense et de gestion (ODG)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

---

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

**N°SIRET :** 13000270200095

**Tél. :** 02 31 95 20 20
**Fax :** 02 31 43 53 01
**Mél. :** INAO-CAEN@inao.gouv.fr

## Organismes de contrôle (OC)

### CERTIS

Siège
Immeuble Le Millepertuis
35650 LE RHEU
Les Landes d'Apigné

**N°SIRET :** 52825479000017
**Président(e) :** DAVID Michel **Contact :** Vincent COUEPEL
**Tél. :** (33) (0)2 99 60 82 82
**Fax :** (33) (0)2 99 60 83 83
**Mél. :** certis@certis.com.fr

---

**Source URL:** *https://www.inao.gouv.fr/produit/huitre-de-normandie-16890*

**List of links present in page**

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_HuitredeNormandie_AG_202310.pdf
2. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
3. mailto:certis@certis.com.fr