

Avec près de 600 km de côtes en Normandie, la pêche et la conchyliculture constituent deux activités économiques majeures dans les zones littorales. Les eaux offrent une multitude d'espèces différentes, tous les types de pêche sont pratiqués. Sur la côte, l'élevage des huîtres et des moules s'est développé plus récemment.

L'huître normande : une huître de pleine mer...

L'huître de Normandie est élevée en pleine mer (et non en parc réservé), sur le littoral, principalement de la Côte de Nacre 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 jusqu'à 6 km, permet un élevage sur une surface largement étendue. Protégées dans leurs pochons de grillage, 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.

... affinée dans d'autres bassins de production

Les huîtres de Normandie sont vendues soit directement pour la consommation, soit transférées sur d'autres sites de production. Mais, le plus souvent, elles sont revendues à d'autres exploitations ostréicoles, situées dans d'autres bassins de production (Poitou-Charentes, principalement). Ces huîtres sont ensuite commercialisées sous l'étiquette du bassin où elles sont affinées, sans référence à la Normandie, où elles ont été élevées. Les chiffres des ventes à la consommation ne reflètent donc que partiellement la production conchylicole de la région.

La France assure la quasi totalité de la production européenne d'huîtres. De la Manche à la Méditerranée, la production ostréicole française (huîtres creuses et plates) est évaluée à 80 500 tonnes pour la campagne 2009-2010.

L'huître : un marché encore très saisonnalisé

Les Français sont les premiers consommateurs au monde d'huîtres à l'état frais. Plus de la moitié des huîtres est encore commercialisée à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Pour les consommateurs, les principaux critères de sélection demeurent le calibre (numéros), l'affinage (spéciales, fines) et les zones de production. La mise en avant d'un signe officiel de qualité ou la communication autour de différents "crus" d'un même bassin de production constituent un autre moyen de valorisation de la production. Pour accompagner les consommateurs dans leurs choix, les producteurs ont mis en place de nouvelles segmentations du marché, complémentaires des critères traditionnels (huîtres "bien en chair", "bien équilibrée", "bien en eau").

Des bassins ostréicoles très typés

La production régionale ostréicole est commercialisée sous la dénomination générale "Huîtres de Normandie", mais de la côte ouest du Cotentin à la Côte de Nacre, celle-ci recouvre en fait des variétés ou "crus" différents qui présentent des goûts et des caractéristiques qui les distinguent les uns des autres :

- Sur la **côte Ouest du Cotentin**, 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. C'est le domaine de l'huître dite de "**Pleine mer**", brassée par de forts courants.
- L'huître de **Saint Vaast la Hogue**, sur la côte Est du Cotentin, le plus ancien bassin ostréicole de la région, est à la fois iodée et charnue ; elle se caractérise par son goût de noisette. C'est l'huître de l'entre deux.
- Bien abritée et arrosée en permanence par plusieurs rivières du bocage normand, l'huître de la **Baie des Veys** présente un caractère charnu qui lui vaut l'appellation d'"**huître spéciale d'Isigny**". 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 plus jeune bassin ostréicole bas-normand se situe sur la **Côte de Nacre**, à Meuvaines-Asnelles, à l'extrémité est du port artificiel d'Arromanches. Cet espace conchylicole produit une huître charnue et ferme, à mi-chemin entre l'huître d'Isigny et celle de Saint Vaast la Hogue.
- En 2004, un premier bassin ostréicole (huîtres creuses) a vu le jour en Haute-Normandie, à Veules-les-Roses (76). Cette huître charnue, **la Veulaine**, bénéficie des apports d'eau douce au pied des falaises.



La Normandie, un bassin dynamique

Dans la région, près de 450 entreprises familiales se sont spécialisées dans l'élevage des huîtres (ostréiculture) ou des moules (mytiliculture). Cette activité génère directement plus d'un millier d'emplois, renforcé avec les saisonniers en fin d'année. C'est le département de la Manche qui regroupe la majeure partie de la production normande.

Concernant les autres coquillages, Granville est l'un des principaux ports de pêche coquiller de France, le bulot et la praire restant les références du marché granvillais.

Démarches qualité :

- Coquille Saint-Jacques fraîche et entière de Normandie (Label Rouge).
- Noix de coquilles Saint-Jacques fraîches (Label Rouge).
- Moules de Bouchot (CCP nationale).
- Noix de Saint-Jacques fraîche et surgelée (CCP pour la Haute-Normandie).
- Noix de Saint-Jacques "Fraîcheur du littoral de Haute-Normandie" (CCP).

Démarches en cours :

- Huîtres de Normandie (IGP normande).
- Coquille Saint-Jacques de la baie de Seine / de Normandie (IGP).
- Bulot de la Baie de Granville (IGP).
- Moules de Bouchot (STG).

Marques collectives :

- Moules de Bouchot, Huîtres de Normandie.
- Normandie Fraîcheur Mer (moule de pêche de Barfleur, homard du Cotentin, bulot de la baie de Granville, bar de ligne, diverses espèces de poissons sauvages de Normandie...).
- Fraîcheur du littoral de Haute-Normandie (Coquille Saint Jacques, poisson sauvage).

Une activité relativement récente

La conchyliculture normande s'est développée tardivement (1970). L'attribution des premières concessions sur le domaine public maritime de la Manche et du Calvados ne date que des années 1960 et a connu depuis, un développement progressif. L'apparition de la technique d'élevage en sur-élevé a rendu possible la mécanisation et assuré l'expansion de la filière. La production des huîtres doit faire face à la forte saisonnalité qui caractérise la consommation. La première concession ostréicole (huîtres creuses) de Haute-Normandie a vu le jour en 2004, à Veules-les-Roses (Seine-Maritime). La superficie des parcs ostréicoles peut être estimée à l'heure actuelle à 1 100 hectares pour la Normandie.

Les moules normandes

La Normandie est la 1^{re} région productrice de moules de bouchot en France (avec 400 km de bouchots, soit une production de 18 000 tonnes sur la campagne 2009-2010). Les moules de bouchot, élevées sur des pieux alignés, 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 permettent une

bonne oxygénation des coquillages. Parallèlement, il existe un gisement naturel de moules de pêche, sur l'Est du Cotentin entre Barfleur et Grandcamp, produisant selon les années entre 5 et 9 000 tonnes. Les moules sont ramassées généralement de juin à janvier, grâce à des filets traînés dont les mailles ne retiennent que les plus gros coquillages. La moule de pêche de Barfleur, toujours immergée en pleine mer, est généralement plus grande et plus charnue que la moule de bouchot.

Production conchylicole Normandie / Mer du Nord (2009-2010)

Huîtres creuses	16 200 tonnes (soit 20 % de la production nationale)
Moules de bouchot	18 000 tonnes (soit 37 % de la production nationale)

Source : Comité National de la Conchyliculture

La production conchylicole en Basse-Normandie

Près de 450 entreprises familiales qui génèrent directement plus d'un millier d'emplois, renforcé avec les saisonniers en fin d'année.

Quatre bassins ostréicoles typés, de la côte ouest du Cotentin à la Côte de Nacre. 37 % de la production nationale de moules de bouchot ; 20 % de la production nationale d'huîtres creuses. De nombreux signes officiels de qualité et de marques collectives.

Actualités 2010-2011

● **Depuis plusieurs années, les producteurs d'huîtres doivent faire face à une surmortalité importante de leurs juvéniles.** Les causes restent encore difficiles à déterminer, le phénomène serait multifactoriel. Des anomalies climatiques pourraient expliquer en partie ce problème (hypothèse du développement de virus et bactéries favorisé par le réchauffement de l'eau).

En mai 2010, le Ministère de l'agriculture a annoncé aux acteurs de la filière conchylicole **un plan triennal de soutien à l'ostréiculture pour les années 2010 à 2012.** Ce plan comporte des mesures relatives à la maîtrise de la mortalité des huîtres, à l'accompagnement de la filière pendant la période transitoire, à la modernisation de la filière.

Sources :

Comité National de la Conchyliculture
IRQUA-Normandie

Section Régionale Conchylicole de Normandie-Mer du Nord