

HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

GUIDE D'UTILISATION

HCM

HUÎTRES

Charente Maritime



A QUOI SERT CETTE MARQUE?

“

La marque Huîtres Charente Maritime (HCM) est une marque collective.

Elle a été créée pour tous les ostréiculteurs de Charente-Maritime, du Nord au Sud du département.

Elle sert à soutenir et faciliter la commercialisation des huîtres au travers des différents canaux de distribution existants.

Elle met à disposition des adhérents du CRC 17 des outils d'aide à la vente et des supports de communication.

”

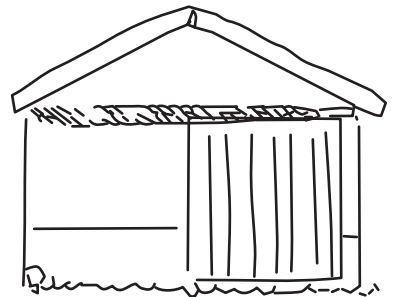
Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ...



EST-CE QUE JE PEUX UTILISER LA MARQUE ?

Je peux utiliser HCM, si :

- je suis concessionnaire de parcs de production d'huîtres sur le domaine public maritime en Charente-Maritime
- je commercialise des huîtres vivantes
- je suis à jour du paiement de la totalité de mes cotisations dont je suis redevable à ce titre
- je respecte l'ensemble des dispositions de l'accord interprofessionnel sur la dénomination et la classification des huîtres creuses telles qu'issues notamment de la délibération n°107 du 29 novembre 2017
- je bénéficie d'un agrément sanitaire dans le 17
- je conditionne mes huîtres sur le département 17



POUR QUELS PRODUITS ?



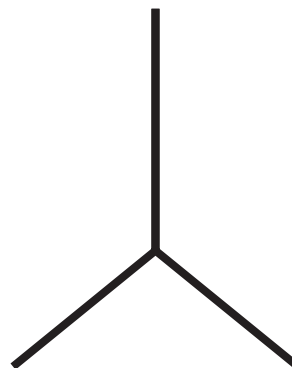
POUR MES HUITRES **ELEVEES**
EN CHARENTE-MARITIME



FINE

SPECIALE

POUR MES HUITRES **AFFINEES**
EN CHARENTE-MARITIME



EN MER

14 jours

FINE

AFFINEE

EN PARC

SPECIALE

AFFINEE

EN PARC

EN CLAIRE

14 jours ou
21 jours suivant
la saison

FINE

DE CLAIRE

SPECIALE

DE CLAIRE



QU'EST-CE QU'UNE HUITRE HCM ELEVÉE EN CHARENTE-MARITIME?

C'est une huître qui :

Aura passée la dernière phase de son processus d'élevage en Charente-Maritime, avant sa commercialisation, pendant une durée minimale de six mois.

exemple de mention à indiquer sur l'étiquette commerciale:

<p>COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ZAC LES GROSSINES - 17320 MARENNES Loi 2010-874 du 27-07-2010 ÉTIQUETTE PROFESSIONNELLE</p> <p>Cette étiquette certifie que les huîtres commercialisées dans ce colis ont été préparées, emballées et expédiées par un établissement situé dans le ressort du C.R.C. L'usage frauduleux de cette étiquette tombe sous le coup des peines prévues par l'article L.213-1 du code de la consommation. Conts d'huîtres d'un poids supérieur à 10 kg</p> <p>FRANCE DATE DE CONDITIONNEMENT</p> <p>17.</p> <p>CE</p> <p>HUITRE CREUSE Crassostrea gigas</p> <p>Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat</p> <p>03 14 0026789</p>	<p>HCM Huîtres Charente Maritime HUITRES coordonnées expéditeurs Charente-Maritime</p> <p>N° 299</p> <p>huîtres (fines ou spéciales) élevées en Charente-Maritime</p> <p>Expédition: Minimum garanti: Poids Net:</p> 
---	--





QU'EST-CE QU'UNE HUITRE HCM AFFINÉE EN PARCS EN CHARENTE-MARITIME ?

C'est une huître creuse de Charente-Maritime ou autre provenance qui aura passé au minimum 14 jours de façon ininterrompue dans un parc d'affinage de Charente-Maritime à une densité maximale de 6 000 poches à l'hectare.

L'affinage a pour objet entre autre de modifier les caractères organoleptiques, ou d'accentuer le durcissement des coquilles, ou bien de favoriser l'engraissement.

Un parc d'affinage, c'est quoi ?

C'est un parc destiné à affiner les coquillages, il doit être répertorié en tant que concession d'affinage au registre tenu par la commission d'agrément et de suivi du CRC.

Les parcs d'affinage sont des concessions du domaine public maritime situées en mer ou sur l'estran plus proche de la zone côtière dont les qualités d'implantation géographique et hydrobiologique permettent sans ambiguïté d'atteindre par leur mise en exploitation les objectifs définis par la commission d'agrément et de suivi.

COMMENT PRATIQUER L'AFFINAGE EN PARCS ?

01 

Il faut que j'aie des concessions qualifiées de parcs d'affinage (parcs avec un coefficient inférieur à 75)

02 

Il faut que mon parc soit garni au maximum à une densité de 6 000 poches à l'hectare

03 

Il faut que mes huîtres y restent 14 jours minimum

04 

Il faut que je tienne à jour mon registre d'affinage en parc pour la traçabilité



COMMENT ETIQUETTER MES HUITRES AFFINEES EN PARCS?

exemple de mention à indiquer sur l'étiquette commerciale :

COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE
ZAC LES GROSSINES - 17320 MARENNES
Loi 2010-874 du 27-07-2010
ÉTIQUETTE PROFESSIONNELLE

Cette étiquette certifie que les huîtres contenues dans ce colis ont été préparées, emballées et expédiées par un établissement situé dans le ressort du C.R.C. L'usage frauduleux de cette étiquette tombe sous le coup des peines prévues par l'article L.213-1 du code de la consommation.
Colis d'huîtres d'un poids supérieur à 10 kg

FRANCE DATE DE CONDITIONNEMENT
17.
CE
HUITRE CREUSE
CREUSE ELEVEE EN FRANCE
Crassostrea gigas
Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat
03 14 0026789

HCM Huîtres Charente Maritime
HUITRES coordonnées expéditeurs
Charente-Maritime

299

N°

huîtres (fines ou spéciales) affinées en parcs en Charente-Maritime

Expédition:

Minimum garanti:

Poids Net:

Chaque colis contenant des produits affinés doit sur son étiquette, en plus des mentions réglementaires obligatoires, avoir la mention « affinées à » qui doit être suivie de l'indication du lieu, du département ou de la région d'affinage.





QU'EST-CE QU'UNE HUITRE AFFINÉE EN CLAIRE EN CHARENTE-MARITIME?

C'est une huître creuse de Charente-Maritime ou autre provenance arrivant des parcs d'élevage, affinée en claire à raison d'une immersion ininterrompue pendant une durée minimale de :

- . 14 jours du 1^{er} avril au 31 octobre inclus avec une densité moyenne maximale de 1kg par m²

- . 21 jours du 1^{er} novembre au 31 mars inclus avec une densité moyenne maximale de 3kg par m²

L'affinage a pour objet entre autre de modifier les caractères organoleptiques, ou d'accentuer le durcissement des coquilles, ou de favoriser l'engraissement, ou bien d'opérer le verdissement.

Une claire d'affinage, c'est quoi ?

Bassins creusés dans des sols argileux naturellement imperméables, de dimensions variables et profondeur faible, séparés par talus, alimentés en eau de mer naturelle. Le fond des claires peut se recouvrir périodiquement d'un mucilage vert bleuâtre constitué par une multitude de diatomées : les navicules bleues. Les claires doivent être répertoriées en tant que « claire » au cadastre national ou au cadastre des établissements de cultures marines.

COMMENT ETIQUETER MES HUITRES AFFINEES EN CLAIRE?

exemple de mention à indiquer sur l'étiquette commerciale :

COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE
ZAC LES GROSSINES - 17320 MARENNES
Loi 2010-874 du 27-07-2010
ÉTIQUETTE PROFESSIONNELLE

Cette étiquette certifie que les huîtres contenues dans ce colis ont été préparées, emballées et expédiées par un établissement situé dans le ressort du C.R.C. L'usage frauduleux de cette étiquette tombe sous le coup des peines prévues par l'article L.213-1 du code de la consommation.
Colis d'huîtres d'un poids supérieur à 10 kg

FRANCE DATE DE CONDITIONNEMENT
17.
CE
HUITRE CREUSE
CREUSE ELEVEE EN FRANCE
Crassostrea gigas
Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat

03 14 0026789

HCM Huîtres Charente Maritime
HUÎTRES coordonnées expéditeurs
Charente Maritime

299

N°

huîtres (fines ou spéciales) affinées en claire en Charente-Maritime

Expédition:

Minimum garanti:

Poids Net:

Chaque colis contenant des produits affinés doit sur son étiquette, en plus des mentions réglementaires obligatoires, avoir la mention « affinées à » qui doit être suivie de l'indication du lieu, du département ou de la région d'affinage.



QUELLES CARACTÉRISTIQUES PRODUITS ?

HCM HUÎTRES <i>Charente Maritime</i>	élevées en parcs en Charente-Maritime (pendant minimum 6 mois)	élevées en parcs autre bassin	Affinées en parcs d'affinage en Charente-Maritime (pendant minimum 14 jours)	Affinées en claires d'affinage (pendant minimum 14 ou 21 jours selon la saison)	Indice de remplissage	Indice de forme
Huîtres fines Charente-Maritime	•				compris entre 6,5 et 10,5 exclu	Inférieur à 3
Huîtres fines affinées en parcs Charente-Maritime	•	ou	• et •			
Huîtres fines affinées en claires Charente-Maritime	•	ou	•	et •		
Huîtres spéciales Charente-Maritime	•				Supérieur ou égal à 10,5	
Huîtres spéciales affinées en parcs Charente-Maritime	•	ou	• et •			
Huîtres spéciales affinées en claires	•	ou	•	et •		







FAQ

. Qu'est-ce qui différencie mon huître de parc d'élevage et mon huître de parc d'affinage ? *Mon huître peut être valorisée, elle a une étape de travail supplémentaire ; de plus elle peut avoir une modification organoleptique ou un durcissement de sa coquille ou bien un engraissement favorisé par cette pratique.*

. Où puis-je indiquer ma traçabilité pour mon affinage en parcs ? *Comme d'habitude sur mon cahier de dégorgeoir ou sur mon logiciel réservé à cet effet.*

. Est-ce que je peux associer HCM à ma marque propre ? *Oui je peux, par exemple Huîtres Charente Maritime des ets Dupont.*

. Est-ce que je peux utiliser la marque HCM toute l'année ? *Oui en respectant le temps d'élevage en Charente-Maritime ou le temps d'affinage en parcs ou en claires en Charente-Maritime.*

. Est-ce que je peux utiliser HCM pour mes huîtres vertes ? *Oui, je peux y mettre la mention « huîtres fines/spéciales de claire vertes Charente-Maritime ».*

. Est-ce que je peux indiquer sur mon étiquette si mon huître est né en Charente-maritime ? *Oui on peut par exemple indiquer la mention « huîtres fines/spéciales nées, élevées et affinées (si c'est le cas) en parcs/en claires en Charente-Maritime ».*



