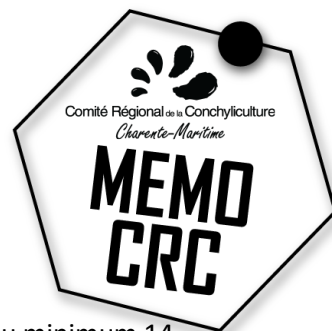


AFFINAGE EN PARC



/ Qu'est qu'une huître affinée en parc 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 ou selon la réglementation en vigueur du banc concerné.

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.

Toutes les conditions sont définies dans l'accord interprofessionnel du CNC et il faut s'en référer.

/ Comment pratiquer l'affinage en parc ? /

- . Il faut que j'aie des concessions validées en parcs d'affinage par la commission de suivi et d'agrément de l'affinage du CRC 17 (parcs avec un coefficient inférieur à 75)
- . Il faut que mon parc soit garni au maximum à une densité de 6 000 poches à l'hectare, selon la réglementation en vigueur du banc concerné
- . Il faut que mes huîtres y restent 2 semaines minimum
- . Il faut que je tienne à jour mon registre d'affinage en parc pour la traçabilité

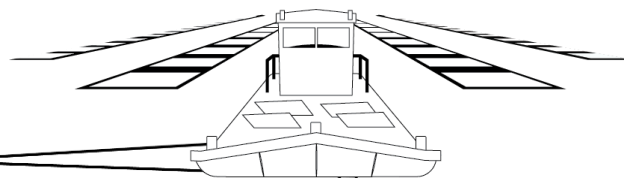
/ Pourquoi affiner mes huîtres ? /

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 ; et pour finir pouvoir mettre sur mon étiquette commerciale « affinées en parcs en Charente-Maritime »

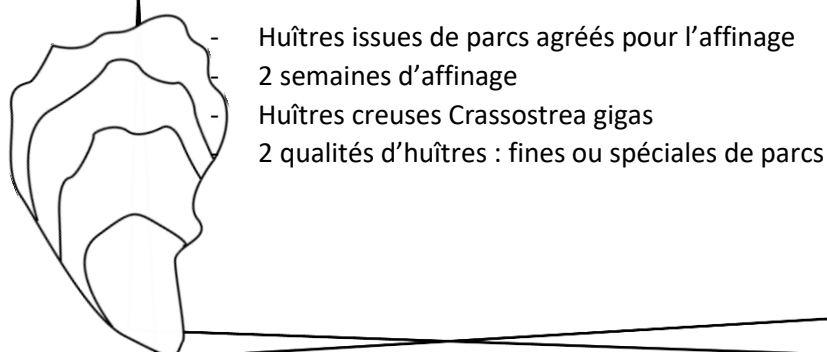
/ Quel nom puis-je leur donner ? /

Fines affinées en parcs en Charente-Maritime

Spéciales affinées en parcs en Charente-Maritime



Caractéristiques garanties /



- Huîtres issues de parcs agréés pour l'affinage
- 2 semaines d'affinage
- Huîtres creuses *Crassostrea gigas*
- 2 qualités d'huîtres : fines ou spéciales de parcs