HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

UTILISATION DE LA MARQUE HUITRES CHARENTE MARITIME (HCM)

LA 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 Comité Régional Conchylicole Charente-Maritime des outils d'aide à la vente et des supports de communication.

L'UTILISATEUR /

L'ostréiculteur pouvant commercialiser des Huîtres Charente Maritime (HCM) doit être concessionnaire de parcs de production sur le domaine public maritime en Charente-Maritime.

Il doit commercialiser des huîtres vivantes.

Le producteur doit être à jour du paiement de la totalité de ses cotisations dont il est redevable à ce titre.

Il doit respecter l'ensemble des dispositions de l'accord interprofessionnel sur la dénomination et la classification des huîtres creuses tel qu'énoncé ci-dessus.

L'ostréiculteur doit bénéficier d'un agrément sanitaire dans le 17 et également conditionner ses huîtres dans le département du 17.

LES ATTRIBUTS ET LES CARACTERISTIQUES /

En application à l'accord interprofessionnel sur la dénomination et la classification des huîtres creuses du Comité National Conchylicole en vigueur à la délibération N°161 du 15 juin 2021

DENOMINATION ET CLASSIFICATION HUITRES CREUSES

1) OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Le présent accord fixe les dénominations et la classification des huîtres creuses à tous les stades de la commercialisation en vue de leur mise en marché pour la consommation humaine.

2) DEFINITIONS

2-1) DENOMINATIONS DES HUITRES

2-1-1) HUITRES CREUSES

Huîtres appartenant aux espèces Crassostrea gigas (Thunberg) et *Crassostrea angulata* (Lamarck).

2-1-2) HUITRES FINES

Huîtres creuses provenant des parcs d'élevage conchylicoles et ayant un indice de remplissage, déterminé conformément à la méthode de l'article 3, compris entre 6,5 et 10,5 exclu.

2-1-3) HUITRES SPECIALES

Huîtres creuses provenant des parcs d'élevage conchylicoles et ayant un indice de remplissage, déterminé conformément à la méthode de l'article 3, supérieur ou égal à 10,5.

2-2) SITES D'AFFINAGE

2-2-1) CLAIRES D'AFFINAGE

Bassins creusés dans des sols argileux naturellement imperméables, de dimensions variables et de profondeur faible, séparés par des 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.

2-2-2) PARCS D'AFFINAGE

Les parcs destinés à affiner les coquillages doivent être répertoriés en tant que concessions d'affinage au registre tenu par la commission d'agrément et de suivi tel que prévu à l'article 2-2-3.

Les parcs d'affinage sont des concessions du domaine public maritime ayant un coefficient inférieur à 75, situées en mer ou sur l'estran plus proche de la zone côtière (fond de baie, hauts de rias, abers ou rivières), 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.

2-2-3) CREATION

La création de toute nouvelle claire d'affinage et l'enregistrement de parc d'affinage sont soumis à l'agrément prévu à l'article 2-2-4.

Les claires existant avant la date d'application du présent accord font l'objet d'un agrément de droit par les commissions d'agrément et de suivi, article 2-2-4.

La demande doit être faite auprès du Comité Régional de la Conchyliculture du lieu d'implantation de la claire ou du parc d'affinage.

2-2-4) COMMISSION D'AGREMENT ET DE SUIVI

Il est créé dans chaque Comité Régional de la Conchyliculture, une commission d'agrément et de suivi composée de 5 membres :

- 3 titulaires et 3 suppléants désignés par la CRC ;

- 1 titulaire et 1 suppléant désignés par l'Organisation de Producteur ;

- 1 titulaire et 1 suppléant désignés par le Comité National de la Conchyliculture parmi ses délégués du groupe commerce et industrie ;

- 1 personne désignée par le ou les syndicats représentant les conchyliculteurs de la zone de production concernée, siège à titre consultatif.

Elle élit un Président parmi ses membres.

Lorsqu'elle le juge nécessaire, la commission peut s'adjoindre les services de tout expert utile à l'examen des dossiers.

La commission se réunit, sur convocation de son Président, au moins une fois par an ou à la demande d'au moins trois de ses membres, pour examiner les demandes d'agrément des claires et parcs d'affinage ou débattre de toute proposition liée au développement de l'image qualitative des productions conchylicoles locales ou régionales.

En outre, dans ses attributions, la commission d'agrément et de suivi a pour fonction de tenir à jour la liste des sites (claires et parcs) d'affinage agréés, de prendre toute disposition en matière de contrôle et de proposer à la SRC, après avoir entendu le contrevenant, les sanctions prévues à l'article 9 du présent accord.

Chaque commission définie son règlement intérieur.

Le secrétariat, assuré par le Comité Régional de la Conchyliculture de la circonscription territoriale du secteur d'activité concerné, est chargé de la diffusion de l'ensemble des informations auprès de ses membres et des services de l'état concerné.

2-3) AFFINAGE

2-3-1) DEFINITION

Etape du cycle biologique de production intervenant en fin du cycle d'élevage qui consiste à immerger des huîtres adultes dans des claires (article 2-2-1) ou des parcs (article 2-2-2) d'affinage avant leur conditionnement en vue de leur mise en marché.

Un cahier des charges spécifique à chaque affinage reprend l'objectif précis attendu (caractéristiques spécifiques, acquisitions de caractères organoleptiques …), la durée effective de présence et la densité des produits sur les sites d'affinage (à minima le respect des critères inscrits au schéma des structures de la zone concernée sans que la densité d'affinage au sol ne puisse excéder celle autorisée en surélevé) et éventuellement les modes d'affinage des produits.

2-3-2) OBJET

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

Il doit être pratiqué de façon ininterrompue.

Le stockage autorisé avant expédition est effectué en claires ou parcs affectés à cet effet sur les sites d'affinage et ne peut excéder 15 jours.

2-3-3) DUREE

La durée minimale durant laquelle doivent séjourner les produits pour acquérir cette dénomination d'affinage est de 2 semaines dans les conditions précitées (articles 2-3-1 et 2-3-2).

2-3-4) REGISTRE D'AFFINAGE

Il est fait obligation à tout conchyliculteur qui pratique l'affinage de ses huîtres d'être en mesure de le justifier par la tenue à jour d'un document (papier ou informatique) faisant ressortir sans ambiguïté le respect des conditions d'affinage obligatoire définies aux articles 2-2 et 2-3 ainsi qu'à la définition de l'article 2-3-7.

Ce document doit être présenté à tout contrôle effectué par les personnes mandatées par les commissions d'agrément.

2-3-5) ETIQUETAGE

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

2-3-6) ORIGINE PRODUIT

La mention d'affinage n'indique pas l'origine du produit.

Par origine il faut entendre le lieu d'élevage.

Aucune inscription abusive sur le colis, son étiquetage ou les documents l'accompagnant, ne doit être susceptible de tromper l'acheteur ou le consommateur à cet égard.

Les cahiers des charges des marques existantes sont révisés en conséquence.

2-3-7) HUITRES AFFINÉES EN CLAIRE

Huitres creuses provenant des parcs d'élevages conchylicoles, affinées en claire (article 2-2) à raison d'une immersion continue par claire pendant une durée minimale de :

- Soit 2 semaines / 1kg par m² maximum
- Soit 3 semaines / 3kg par m² maximum

2-3-8) HUITRES AFFINÉES EN PARC

Huitres creuses provenant des parcs d'élevages conchylicoles, affinées en parc (article 2-2) à raison d'une immersion continue de 2 semaines / à une densité de 6 000 poches à l'hectare, selon la réglementation en vigueur du banc concerné.

2-4) DEFINITIONS RELATIVES AU CONTROLE

2-4-1) COLIS

Unité de vente, au départ d'un centre d'expédition, se présentant sous la forme d'un matériel d'emballage fermé adapté au conditionnement des mollusques bivalves vivants.

2-4-2) UNITE DE CONTROLE

Colis qui contient plus de 100 huîtres ou plusieurs colis permettant le contrôle d'un minimum de 100 huîtres.

2-4-3) LOT

Ensemble des colis d'huîtres de même calibre, de même centre d'expédition, de même date de conditionnement, limité à 500 unités de contrôle.

3) DETERMINATION DE L'INDICE *(FINE, SPECIALE)*

3-1) OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Le présent article décrit une méthode de détermination de l'indice de remplissage des huîtres creuses.

3-2) DEFINITION

L'indice de mesure de la masse de chair des huîtres creuses est calculé sur la base de 100 fois le rapport de la masse de 20 huîtres creuses à la masse de chair de ces mêmes huîtres.

3-3) MATERIEL

3-3-1) BALANCE

Le matériel utilisé doit être d'une précision à 1 gramme près.

3-3-2) OUVERTURE

S'effectue avec un instrument permettant l'ouverture manuelle des huîtres.

3-3-3) PAPIER ABSORBANT

De type essuie-mains ou essuie-tout ménagers.

3-4) MODE OPERATOIRE

Prélever 20 huîtres de même calibre dans un colis ouvert, au préalable les peser telles quelles, à 1 gramme près, sur la balance (article 3-3-1) et noter la masse ***m0*** obtenue. 5

Ouvrir ensuite ces huîtres à l'aide de l'instrument (article 3-3-2), détacher la totalité de la chair de chaque huître, en ayant soin de ne pas laisser de fragments du manteau et du muscle adducteur sur les valves, et la déposer sur un papier absorbant (article 3-3-3).

Une fois la chair des 20 huîtres sur le papier, les recouvrir d'un second papier absorbant puis laisser l'eau s'absorber pendant cinq minutes.

Peser ensuite la masse de chair ainsi obtenue, à 1 gramme près, sur la balance (article 3-3-1) et noter la masse ***m1*** obtenue.

3-5) EXPRESSION DES RESULTATS

L'indice de mesure qualifiant les taux de présence de chair des huîtres creuses est égal à :

$$\frac{\boldsymbol{m1} \times 100}{\boldsymbol{m0}}$$

m0 est la masse, en grammes, des 20 huîtres creuses avant ouverture,

m1 est la masse, en grammes, de la chair égouttée de ces mêmes 20 huîtres.

Donner le résultat à une décimale près.

4) DETERMINATION DE L'INDICE DE FORME

4-1) DEFINITION DE L'HUITRE LONGUE

Huître creuse mal formée, d'épaisseur ou de largeur faible, dont l'indice de forme, défini à l'article 4-2, est supérieur à 3.

4-2) METHODE DE CALCUL

L'indice de forme est calculé de la façon suivante :

$$\frac{\text{LONGUEUR} + \text{EPAISSEUR}^*}{\text{LARGEUR}^*}$$

*se mesure à hauteur du muscle.

Toute huître d'un coefficient supérieur à 3 est classée huître longue.

5) CALIBRES

L'identification des calibres se fait suivant la classification donnée par le tableau suivant :

CALIBRES	HUITRES CREUSES
	Masse unitaire en grammes
N° 0	> 150 g.
N° 1	De **121** g. à **150** g.
N° 2	De 86 g. à 120 g.
N° 3	De 66 g. à 85 g.
N° 4	De 46 g. à 65 g.
N° 5	De 30 g. à 45 g.
LONGUES	> ou = à 30 g.

Les mentions des calibres figurant au tableau ci-dessus peuvent être facultativement complétées par l'indication en toutes lettres des termes suivants : très grosses pour le n° 0, grosses pour les n° 1 et 2, moyennes pour les numéros 3 et 4, petites pour le n° 5.

6) CRITERE DE CLASSIFICATION

La classification des huîtres creuses est fixée au départ du centre d'expédition et jusqu'au stade de la vente au détail, en fonction de leur masse unitaire.

7) CONTROLE DES CALIBRES

7-1) CONDITIONS DE VERIFICATIONS

Effectuer les vérifications sur des colis, contenant des huîtres du même calibre, non ouverts au préalable et prélevés au hasard.

Les vérifications doivent être effectuées sur la totalité des huîtres des unités de contrôle prélevées.

7-2) EFFECTIF DE L'ECHANTILLON A PRELEVER

Pour un lot constitué de 120 à 500 unités, prélever 10 unités de contrôle.

Pour un lot constitué de moins de 120 unités de contrôle, prélever 1 à 3 unités de contrôle.

En cas de doute sur la conformité, prélever 6 unités.

7-3) VERIFICATIONS

Procéder aux deux vérifications suivantes pour chaque unité de contrôle :

7-3-1) PREMIERE VERIFICATION : masse moyenne des huîtres de l'unité de contrôle.

La masse moyenne des huîtres de l'unité de contrôle, donnée par la masse, déterminée en une seule fois par colis, des huîtres du ou des colis de l'unité de contrôle divisée par le nombre total d'huîtres de l'unité, doit être dans la fourchette de masse unitaire indiquée par le calibre contrôlé.

7-3-2) DEUXIEME VERIFICATION : examen des huîtres hors calibre.

- Au minimum 80% en nombre des huîtres doivent être dans la fourchette de masse unitaire indiquée par le calibre contrôlé avec une tolérance de 5 grammes aux deux extrémités (sauf au niveau de la taille marchande minimale).

- Au maximum 10% en nombre peuvent être dans les catégories immédiatement supérieures ou inférieures en dehors de la fourchette indiquée par le calibre contrôlé, avec la tolérance de 5 grammes.

- Aucune tolérance n'est autorisée pour la masse minimum dans le calibre N° 5 (respect de la taille marchande).

- Au maximum 5% en nombre d'huîtres longues peuvent être tolérés sur chaque unité de contrôle pour les calibres N° 1, 2, 3 et 4.

- Au maximum 40% en nombre d'huîtres longues peuvent être tolérés sur chaque unité de contrôle pour les calibres N° 0 et 5.

7-3-3) CONTROLE DES HUITRES LONGUES

Les colis d'huîtres longues contiennent au minimum 90% en nombre d'huîtres d'indice de forme supérieur à 3.

8) MISE EN MARCHÉ

8-1) COLIS

Le colis, unité de vente (article 2-4-1), au départ de l'établissement d'expédition agréé, conditionné et fermé.

8-2) CONTENU

En vue de leur mise en marché pour la consommation humaine, les colis sont à tous les stades de commercialisation obligatoirement vendus au poids.

Le poids du colis est un poids net à l'emballage.

Nonobstant cette obligation de conditionnement en colis pesé, un nombre minimum d'huîtres est garanti par colis.

8-3) MARQUAGE

8-3-1) CALIBRES

La dénomination utilisée (articles 2-1-1, 2-1-2, 2-1-3, 2-1-4 et 2-1-5) et le calibre doivent obligatoirement être mentionnés sur les étiquettes commerciales des colis et être visibles des consommateurs lors de la mise en vente ou dans les conditions habituelles de présentation.

8-3-2) POIDS ET NOMBRE

Le poids net et le nombre minimum d'huîtres doivent obligatoirement être mentionnés sur les étiquettes commerciales des colis et être visibles des consommateurs lors de la mise en vente ou dans les conditions habituelles de présentations.

8-4) AFFICHAGE DU PRIX

L'indication du calibre est obligatoire sur le lieu de vente au consommateur ainsi que sur tout autre support destiné à l'information du consommateur tel que messages publicitaires, prospectus, catalogues, affiches, PLV, etc.

Sur les lieux de vente, lorsque les colis sont exposés pour la vente à emporter, ils sont munis d'une étiquette indiquant le prix de vente au kilo.

Toute publicité de prix à l'égard du consommateur faite hors des lieux de vente est soumise aux mêmes conditions.

Le calibre doit être inscrit en caractères identiques et aussi lisibles que le prix au kilo ou à l'unité de vente lorsque celle-ci est utilisée, conformément à la réglementation.

9) SANCTIONS APPLICABLES

Outre la possibilité de demande d'indemnité au profit de l'organisation interprofessionnelle auprès du juge d'instance (article 13 de la loi n° 80-502 du 4 juillet 1980), les sanctions définies ci-après sont applicables.

Les infractions prévues par les articles suivants sont prouvées soit par procès-verbaux ou rapports, soit par témoins, à défaut de rapports et procès-verbaux ou à leur appui.

9-1) NON-RESPECT DES REGLES LIEES A L'AFFINAGE

9-1-1) HABILITATION

Sans préjudice de l'application de l'article 13 de la loi n° 80-502 du 4 juillet 1980, la commission d'agrément et de suivi est habilitée à prononcer des sanctions ou poursuites à engager en application du titre 9 du présent accord interprofessionnel.

9-1-2) SUSPENSION PROVISOIRE

En cas de constat du non-respect des règles d'affinage, notamment la non-tenue du registre d'affinage, le non-respect de la durée d'affinage ou de l'utilisation frauduleuse de la dénomination d'affinage, il est procédé à une suspension temporaire de l'agrément.

La durée de cette suspension est proposée par la commission d'agrément en fonction de l'importance de la faute constatée.

9-1-3) SUSPENSION DEFINITIVE

Dans les cas de manquement grave aux règles d'affinage, sans que le titre de détention soit remis en cause, il peut être procédé au retrait définitif de l'agrément.

CARACTERISTIQUES PRODUITS /

HCM HUÎTRES Charente Maritime	élevées en parcs en Charente-Maritime (pendant minimum6 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 Charente-Maritime	• ou	•		et •		