

Fête de l'huître Championnat de France des écaillers Édition 2012

Le vendredi 28 septembre 2012
De 10h à 20h30
Place des Vins de France
Quartier de Bercy Village – Paris 12e

Organisateur de la 3e Fête de l'Huître et de la 12e édition du Championnat de France des écaillers, le Comité National de la Conchyliculture (C.N.C), met l'huître à l'honneur le temps d'une journée pleine de saveurs, placée sous le signe de la convivialité, du partage et de la gastronomie !

Le C.N.C part à la rencontre du grand public et notamment des franciliens, l'occasion de présenter un métier et un univers parfois méconnu, celui des écaillers.



FÊTE DE L'HUÎTRE
VENDREDI 28 SEPTEMBRE 2012

On a les Huîtres

*les meilleurs
Écaillers
de France*

*il ne manque plus
que vous !...*

Place des Vins de France, Bercy Village, Paris XII^e

De 10H30 à 20H30
Dégustations gratuites d'huîtres du littoral français et vente de produits à emporter. Démonstrations et pédagogie autour de l'ouverture des huîtres.

...et de 15H30 à 18H00
12^e édition du CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ÉCAILLERS.
Les 12 meilleurs écaillers professionnels de France vont concourir devant un jury de spécialistes pour le titre de Champion de France 2012.



Métro : Cour Saint-Émilion (ligne 14). Bus : Lignes 24, 64, 109 et 111.
Voiture : Voie Georges Pompidou ou Porte de Bercy, direction Paris Centre, puis direction Parking Saint-Émilion ou Parking Lumière.



Au programme :

- **Dégustations gratuites** d'huîtres du littoral français et vente de produits à emporter, proposées par des ostréiculteurs.
- **Démonstrations et pédagogie** autour de l'ouverture des huîtres par des écaillers professionnels,
- **Point d'orgue de la journée : Championnat de France des Écaillers** qui aura lieu de 15h30 à 18h.

SOMMAIRE

Le C.N.C, organisateur officiel de la Fête de l’Huître 2012 et du Championnat de France des Ecaillers

L’adhésion au Comité National de la Conchyliculture.....	3
Le C.N.C, une organisation interprofessionnelle reconnue.....	3
Les missions du Comité National et des Comités Régionaux de la Conchyliculture.....	4

Et l’huître dans tout ça !

Un peu d’histoire... ..	5-6
Les caractéristiques de l’huître : son parcours, ses bienfaits nutritionnels, un allié pour tous.....	7-9
L’ostréiculture et l’environnement	10
L’ostréiculture, garante d’une bonne qualité des eaux	10
L’ostréiculture, préservation de l’écosystème maritime	10

Le Championnat de France des Ecaillers, événement phare de la Fête de l’Huître !

Focus sur le métier d’écailler aujourd’hui	11
Programme du championnat	12

Infos pratiques, Acteurs de l’événement, Contacts Presse et contact Evénementiel	13-14
--	-------

Le C.N.C, organisateur officiel de la Fête de l'Huître 2012 et du Championnat de France des Ecaillers.

Depuis son origine dans les années 30 sous le nom de Syndicat Général de l'Ostréiculture et des Cultures Marines, le Comité n'a cessé d'évoluer en fonction, du développement des élevages sur les côtes françaises, et de l'apparition des formes nouvelles de distribution, mais n'a jamais perdu sa vocation première : **être un lieu de concertation unique de tous les acteurs de la filière conchylicole.**

Créé sous sa forme actuelle en 1991, le C.N.C assure la représentation de l'ensemble des éleveurs et des distributeurs de coquillages. La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a permis d'optimiser son fonctionnement par les articles L912-6 et suivants du Code Rural et de la pêche maritime.

L'organisation interprofessionnelle de la conchyliculture comprend aussi **7 Comités Régionaux de la Conchyliculture (C.R.C)** situés dans chaque région de production : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Arcachon-Aquitaine et Méditerranée.

L'adhésion au Comité National de la Conchyliculture est obligatoire.

Les membres du Conseil du C.N.C sont renouvelables tous les 4 ans, ils sont nommés par arrêté du Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire.

Pour assurer cette représentation interprofessionnelle dans le respect de la diversité de toutes les activités de l'amont et de l'aval, le Conseil du C.N.C est divisé en 2 groupes :

- le **groupe Production** est composé de 36 membres, représentants des ostréiculteurs, des mytiliculteurs, des écloveurs, des vénériculteurs, des Organisations de Producteurs (O.P), du secteur coopératif et des salariés conchylicoles pour l'ensemble des régions de production.
- Le **groupe distribution et transformation** est composé de 20 représentants de grossistes, des poissonniers-détaillants, des restaurateurs et des grandes surfaces sur tout le territoire français ; 1 épurateur ; 1 transformateur ; 1 écailler.

Le C.N.C, une organisation interprofessionnelle reconnue.

Le C.N.C est habilité à étudier et à proposer toutes les mesures d'ordre général concernant la conchyliculture, notamment pour l'amélioration des conditions de production et des moyens d'écoulement des produits.



Les missions du Comité National et des Comités Régionaux de la Conchyliculture.

Le C.N.C et les C.R.C ont des missions bien précises, les voici :

- la représentation et la promotion des intérêts généraux de ses activités,
- la participation à l'organisation d'une gestion équilibrée des ressources,
- l'association à la mise en œuvre de mesures d'ordre et de précaution destinées à harmoniser les intérêts de ses secteurs,
- la faculté de réaliser des travaux d'intérêt collectif,
- la participation à l'amélioration des conditions de production et, d'une manière générale, la réalisation d'actions économiques et sociales en faveur des membres des professions concernées,
- la participation à la défense de la qualité des eaux conchylicoles.

De plus, le C.N.C est chargé :

- de promouvoir les produits issus de la conchyliculture,
- d'améliorer la connaissance du secteurs conchylicoles et de favoriser l'adaptation quantitative et qualitative de l'offre à la demande des produits conchylicoles,
- d'harmoniser les pratiques de production et de commercialisation.

En outre, l'organisation interprofessionnelle est chargée de gérer un registre d'immatriculation des entreprises conchylicoles et un répertoire des candidats à l'installation dans le secteur de la conchyliculture.

D'une manière générale, le C.N.C assure la défense des intérêts généraux des professionnels qu'il représente. A ce titre, il constitue l'interlocuteur obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation d'ordre législatif ou réglementaire relative à la conchyliculture et doit être tenu informé des orientations de la politique communautaire en ce domaine.

A noter aussi que le C.N.C est chargé de coordonner les actions des 7 Comités Régionaux de la Conchyliculture.

Pour exercer ses missions, le C.N.C est placé sous la tutelle du Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire.

Grâce à toutes ces prérogatives, le C.N.C met en valeur les produits qu'il défend notamment l'huître. Un produit de luxe, raffiné et d'exception qui justifie qu'on lui dédie un événement particulier.



Et l'huître dans tout ça !

Un peu d'histoire...

La dégustation d'huîtres remonte au temps des Grecs qui en consommaient déjà beaucoup. Des textes anciens nous rapportent même qu'ils se servaient des coquilles de ces dernières comme bulletin de vote !

Chez les romains, l'huître était hautement considérée, à tel point qu'un banquet sans elle était inimaginable. Un homme eut alors l'idée d'organiser leur élevage : Sergius Orata (140-91 av. JC). Rappelons que celle connue à cette époque était l'huître plate. Elle était dégustée nature ou accompagnée de garum (sauce apparentée au nuoc mam).

La renommée de l'huître va s'accroître davantage avec la renaissance. On l'exploitait de toutes les manières : à la drague, au râteau, à pied... Sa surconsommation en a fait très vite un produit menacé qui était jusque là, considéré comme inépuisable.

Viennent alors, dans la seconde moitié du XVIIIe, des réglementations qui empêcheront la disparition des huîtres mais qui ne permettront pas aux bancs naturels de se reconstituer durablement : interdiction totale de pêche, limitation des moyens ou limitation dans le temps (mois en «R»)...

L'arrivée du chemin de fer au XIXe siècle donnera un essor spectaculaire au commerce de l'huître et marquera par la même occasion, le début de sa pénurie. Très prisée par la haute société, on organisait des déjeuners exclusivement d'huîtres et on en comptait alors 150 par personne.

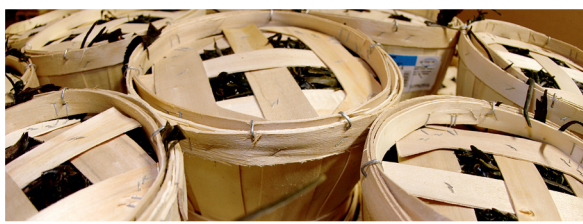
Ce formidable engouement a abouti à l'épuisement des bancs naturels et la culture des huîtres est devenue alors primordiale au siècle suivant.

C'est sous Napoléon III que s'est développée la culture organisée en France avec la création des premiers parcs en 1866. Pour reconstituer les bancs naturels d'huîtres, le gouvernement de Napoléon III a alors encouragé l'importation d'huîtres venant de l'étranger. Désormais, on cultivait l'huître plate et l'huître angulata, surnommée «la portugaise», qui provenait de l'embouchure du Tage.

L'huître plate se vendait alors trois louis d'or le mille contre moins d'un louis d'or pour «la portugaise».

Dans les années 1920, l'huître plate (l'huître autochtone des côtes françaises), touchée par une épizootie depuis plusieurs années, ne permet plus de répondre à une consommation massive contrairement à «la portugaise». Malheureusement cette dernière se reproduisait tant et si bien que, bientôt affaiblie par le manque de nourriture, elle fut à son tour frappée d'une terrible épizootie qui la décima presque totalement.

C'est face à cette catastrophe que les ostréiculteurs, dans les années 1970, repeuplèrent les côtes avec une nouvelle espèce bien plus résistante : la japonaise ou *Crassostrea gigas*. Cette huître s'est depuis acclimatée à nos latitudes et reste la creuse qui garnit encore nos assiettes.



Aujourd'hui, la production française est d'environ 80 000 tonnes par an, dont 98% environ d'huîtres creuses (*Crassostrea gigas*), et 2% d'huîtres plates (*Ostrea edulis*). La France représente l'essentiel de la production européenne.

Carte d'identité de l'huître

L'huître est un mollusque bivalve vivant. Sa coquille est constituée de deux valves distinctes attachées, plus ou moins creuses, pouvant s'ouvrir ou se refermer. Elle se nourrit essentiellement de plancton en filtrant l'eau de mer grâce à ses branchies.

A noter qu'il existe deux espèces d'huîtres élevées en France :

Huîtres plates	Huîtres creuses
Nom latin : <i>Ostrea edulis</i>	Nom latin : <i>Crassostrea gigas</i>
Famille : Ostréidea	Famille : Ostréidea
Forme : ronde	Forme : allongée
Poids : de 20 à 100g et plus	Poids : de 30 à 150g et plus
Durée d'élevage : 3 à 4 ans	Durée d'élevage : 3 à 4 ans
Production : Bretagne	Production : toutes les régions (Normandie, Poitou-Charentes, Bretagne, Pays de la Loire, Aquitaine et Méditerranée)

Les huîtres creuses sont les plus répandues et les plus consommées en France. Elles se reproduisent dans le bassin d'Arcachon, sur les côtes charentaises, vendéennes et sont élevées sur l'ensemble du littoral. Les huîtres plates sont, quant à elles, plus rares aujourd'hui. Elles se trouvent essentiellement dans les eaux profondes des bassins de productions bretons.

Calibres des huîtres (poids moyen de l'huître) :

N°5 : 30 g à 45 g

N°4 : 46 g à 65 g

N°3 : 66 g à 85 g

N°2 : 86 g à 120 g

N°1 : 121 g à 150 g

N°0 : au-delà de 151 g

Pour passer de la taille d'une larve à celle d'une huître commercialisable, il faut en moyenne attendre 3 ans.

Les caractéristiques de l'huître

Son parcours

L'huître n'arrive pas seule dans nos assiettes. Il faut savoir qu'elle entreprend dès son plus jeune âge un long voyage semé d'embûches. Un voyage qui dure environ quatre ans, temps nécessaire à son élevage.

Son voyage se fait en **cinq grandes étapes** :

Étape 1 : Le captage

En été, l'huître pond de minuscules larves qui proviennent de gisements naturels protégés. Ces larves errent au gré des courants à la recherche d'un endroit où se fixer. L'ostréiculture utilise alors des supports appelés collecteurs (tubes, coupelles, tuiles romaines, pieux d'ardoise, coquilles). Le captage se réalise également en écloserie.

Étape 2: Le demi-élevage

Une fois fixée, la larve devient un naissain. Au bout de 4 mois, elle atteint 2 à 4 cm soit 200 fois sa taille initiale. Commence alors le détroquage. L'ostréiculteur détache le naissain du collecteur pour le mettre en demi-élevage en parc pendant un à deux ans.

Étape 3: L'élevage

L'élevage proprement dit dure encore de un à deux ans. Les huîtres sont déposées dans des zones aquatiques riches en plancton afin de favoriser leur pousse. Les méthodes varient selon les régions :

Élevage sur estran (sur la portion de côte découverte par la mer lors des marées) :

- à plat : les huîtres sont réparties à plat sur le sol sablonneux,
- ou sur table : les huîtres sont dans des poches en plastique installées sur des tables en fer; les poches sont régulièrement vidées, les huîtres sont calibrées et remises dans des poches nettoyées.

Élevage en eau profonde :

- au sol : les huîtres sont semées au fond de l'eau,
- ou suspendues à des cordes amarrées à des systèmes flottants ou fixes comme les tables en Méditerranée.

Pour ces deux méthodes d'élevage, les huîtres sont immergées en permanence.

Ce sont notamment les méthodes utilisées dans les étangs méditerranéens du fait de l'absence de marée.



Élevage en filière :

- en mer ouverte suspendues sous des flotteurs dans des profondeurs plus importantes au large de nos côtes.

Étape 4: L'affinage

Les huîtres sont soumises à une succession d'émersion-immersion afin de fortifier leurs muscles ce qui permettra à ce coquillage de rester fermé pendant le transport.

Les huîtres adultes peuvent également être placées dans des bassins d'affinage dits « claires », c'est-à-dire dans des eaux moins salées et plus riches en plancton. Il s'agit de bassins argileux, de faible profondeur, où l'huître peut acquérir une belle couleur verte de par la présence d'une algue microscopique : la navicule bleue. C'est lors de cette étape que l'huître obtient sa saveur si particulière et sa couleur.

Une fois le processus de croissance achevé, les huîtres sont entreposées dans une eau de mer de qualité irréprochable en bassins, dégorgeoirs ou sites naturels affectés à cette fin. Elles sont alors lavées, triées, calibrées, rangées à plat, valves creuses en dessous, dans des paniers scellés, depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison aux consommateurs ou aux détaillants.

Étape 5: La distribution

Les huîtres sont ainsi vendues dans différents points de vente. Un tiers de la production est destiné à la restauration, un autre tiers aux poissonneries et aux marchés, et enfin le reste à la grande distribution.

Quelques chiffres...

2010/2011 en tonnes	Huîtres creuses	Huîtres plates
Normandie - Mer du Nord	16 200	
Bretagne Nord	19 000	1 000
Bretagne Sud	6 000	300
Pays de la Loire	7 000	
Poitou- Charentes	20 000	
Arcachon- Aquitaine	7 000	
Méditerranée	7 600	
TOTAL	82 800	1300

**La production nationale d'huîtres
par région de production**

Ses bienfaits nutritionnels

L'huître est avant tout un aliment authentique et naturel qui regorge de qualités nutritionnelles exceptionnelles. Elle est un allié pour une alimentation saine et équilibrée. Peu calorique, elle est riche en minéraux indispensables au bien-être de tous. Un véritable trésor de bienfaits !

Elle s'intègre dans une alimentation équilibrée et offre des qualités nutritives indiscutables. Aliment complet, riche en protéines de qualité, en vitamines et en minéraux, elle est aussi légère : seulement 70 calories pour 8 huîtres environ.

Un vrai cocktail de vitamines !

- Du **fer** et du **magnésium**, excellents contre la fatigue et le manque de concentration,
- Du **calcium** indispensable à la formation des os et au bon fonctionnement des cellules, du **sélénium** qui ralentit le vieillissement des tissus artériels,
- Du **phosphore**, du **sodium** et du **fluor** (qui limite l'apparition des caries) et de l'**iode** déficient dans l'alimentation,
- Du **potassium** pour le bon fonctionnement cardiaque, du cuivre et du **manganèse** qui, associés au fer contribuent à la régénération sanguine.

Les valeurs nutritives pour **100g de chair** (une douzaine d'huîtres)

Protéines	8,9g
Glucides	4,7g
Lipides	1,6g
Total énergétique	68,8Kcal

Un allié pour tous !

Produit naturel et riche en nutriments essentiels, l'huître s'intègre parfaitement dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Elle convient aux petits comme aux grands y compris les futures mamans et les seniors.

- Pour les petits et les grands en pleine croissance : l'huître contient de la vitamine D, essentielle à l'absorption du calcium et à sa fixation. Pour les enfants et adolescents dont les besoins en sont particulièrement élevés, la consommation d'huître est recommandée.
- Pour les futures mamans : riche en fer, l'huître est idéale pour les futures mamans dont les besoins en fer sont plus élevés. Elle constitue ainsi un véritable allié.



L'ostréiculture et l'environnement

Saviez-vous que l'ostréiculture joue un rôle certain dans le respect de l'environnement?

En effet, la conchyliculture (élevage des coquillages) et l'élevage des huîtres notamment présentent de nombreux avantages pour l'environnement. Cette noble activité, verte par nature, est 100% naturelle. A l'exception du stade larvaire en éclosion pour quelques unes, toutes les phases d'élevage s'effectuent en milieu ouvert.

Il faut savoir aussi que l'homme n'intervient ni dans l'alimentation, ni dans la médication des huîtres.

L'ostréiculture, garante d'une bonne qualité des eaux

Pour des raisons sanitaires très strictes, les eaux conchylicoles sont situées dans des zones protégées qui doivent répondre à des exigences réglementaires au moins égales à celles des eaux de baignade. En effet, les bassins d'élevage sont régulièrement contrôlés pour éviter la présence de contaminants chimiques ou certaines espèces de phytoplancton et garantir ainsi la sécurité microbiologique.

L'ostréiculture, préservation de l'écosystème maritime

Les coquillages et les huîtres en particulier, participent à la régulation des apports en éléments nutritifs, de l'élevage et à la récolte, par l'amélioration des cycles microbiologiques, l'accélération de la sédimentation et la séquestration des sels nutritifs.

La présence des huîtres et des coquillages joue un rôle considérable dans la diversité des espèces maritimes et côtières. D'une part, leurs coquilles permettent de fixer le carbone présent dans l'eau. D'autre part, les huîtres clarifient le milieu en filtrant l'eau et permettent ainsi un meilleur développement de la faune et de la flore.

Après avoir passé en revue ce trésor des mers, l'huître est mise en avant au travers d'un concours reconnu et attendu, le Championnat de France des Ecaillers. Un événement qui contribue évidemment au succès de la Fête de l'Huître.



Le Championnat de France des Écaillers, événement phare de la Fête de l'Huître !

Pour sa 12e Edition, les 12 meilleurs écaillers de France, sélectionnés sur la base des résultats obtenus aux concours régionaux vont concourir pour le Championnat de France durant la Fête de l'Huître.

Focus sur le métier d'écailler aujourd'hui

L'écailler gère les approvisionnements en fruits de mer d'un restaurant ou d'un groupe de restaurants. Il commande, réceptionne et contrôle la qualité des produits. Il ouvre les huîtres et autres coquillages et compose les plateaux de fruits de mer à la commande.

Seule ou avec d'autres écaillers, il tient le banc de fruits de mer situé à l'extérieur du restaurant. Le chef écailler, quant à lui, dirige une équipe.

Le métier d'écailler requiert de nombreuses compétences : une bonne connaissance des fruits de mer, une bonne maîtrise des gestes techniques, une rapidité d'exécution et un bon contact avec la clientèle.

Les écaillers ont une influence très importante sur la réputation des établissements gastronomiques. Directement en contact avec les consommateurs, ils jouent un rôle essentiel pour faire connaître et faire apprécier les fruits de mer.

Ce championnat permet ainsi de valoriser un métier trop peu connu des jeunes. Une occasion d'aller à la rencontre du grand public et de montrer ce qu'est vraiment le métier d'écailler.

Programme du Championnat

Le championnat de France des écaillers a, non seulement, pour intérêt de mettre à l'honneur le secteur de la conchyliculture mais surtout, de valoriser le métier d'écailler.

Ce sont les meilleurs écaillers et écaillères professionnels de France qui sont autorisés à concourir au Championnat.

La sélection des concurrents est effectuée par le Comité National de la Conchyliculture (C.N.C) notamment en vue des résultats obtenus dans des concours régionaux d'écaillers. Le nombre des concurrents est limité à 12 dont 5 au moins de Paris-Région parisienne sauf décision contraire du Président du C.N.C.



Les épreuves du Championnat se déroulent en deux épreuves :

- **La vitesse** : les concurrents doivent ouvrir 50 huîtres creuses et 50 huîtres plates, en un minimum de temps. Une pénalité de 4 secondes est appliquée pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles. Durant toute la durée de l'épreuve, chaque concurrent est placé sous la surveillance d'un chronométreur et le contrôle d'un juré dont les décisions sont sans appel.

- **La présentation** : les concurrents doivent obligatoirement se servir du plateau qui leur est fourni ainsi que de la glace, et le cas échéant, des algues et des citrons mis à leur disposition.

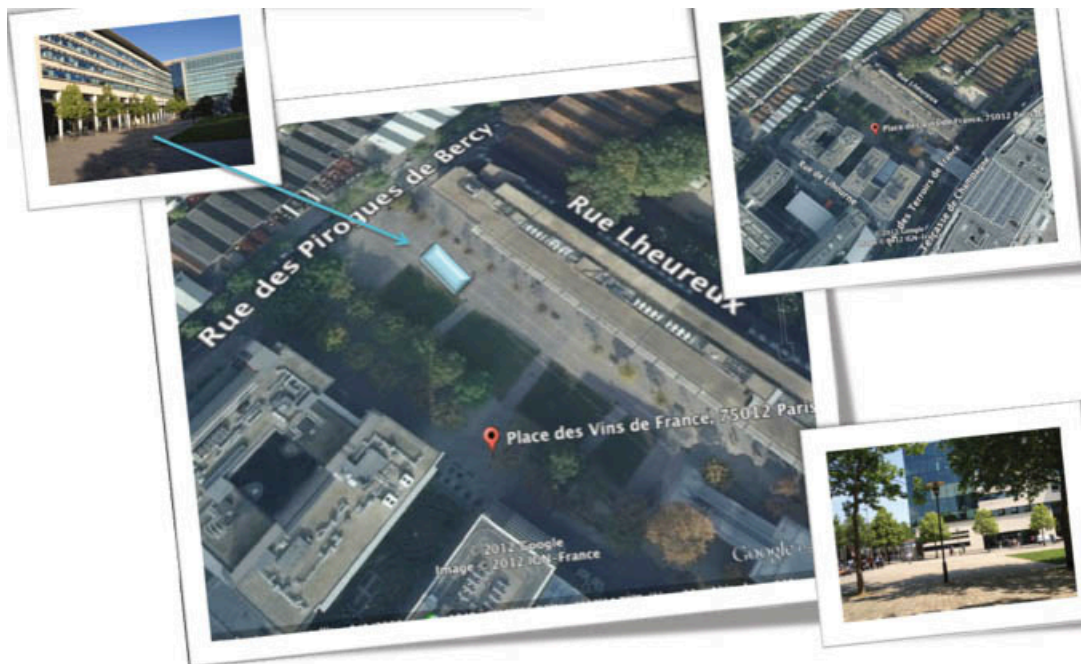
Chacun d'entre eux reçoit gratuitement une marchandise identique, d'origine française, nécessaire à la réalisation de leur présentation, mais comportant obligatoirement au moins 12 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 6 moules ainsi que palourdes ou praires, crevettes ou langoustines et éventuellement d'autres coquillages, oursins ou violets. Toute décoration supplémentaire personnelle est strictement interdite. Le temps imparti pour la réalisation du plateau est de 20 minutes.

Le champion est déclaré **Champion de France des écaillers**, le concurrent qui aura obtenu le plus grand nombre de points sur l'ensemble des deux épreuves. Il reçoit alors le 1er prix du C.N.C. Pourront être également récompensés les 2e et 3e du classement général et les vainqueurs des épreuves de vitesse et de présentation. Tous les concurrents feront l'objet d'un classement.



Infos Pratiques

De 10h à 20h30
Place des Vins de France
Quartier de Bercy Village – Paris 12e



En métro :

Ligne 14 – Station Cour St Emilion

En bus :

Ligne 109 et 111 – Arrêt Terroirs de France

Ligne 64 – Dijon-Lachambaudie

En voiture :

Voie Georges Pompidou ou Porte de Bercy, direction Paris Centre, puis direction Parking Saint-Emilion ou Parking Lumière.

Pour stationner :

2 parkings : Saint-Emilion et Parking Lumière

Pour le stationnement des vélos, un emplacement est prévu rue des Pirogues de Bercy et 3 stations de Vélib', rue François Truffaut et rue des Pirogues de Bercy.

Les acteurs de l'événement



Contacts Presse



Tél : 01 42 23 18 92

Angélique Warain – angelique@comunange.com - 06 85 54 36 33

Victoire Moreau – victoire@comunange.com - 06 69 53 66 29

Chloé Redler – chloe@comunange.com - 06 61 11 67 88

Contact événementiel



Tél : 06 74 08 88 23

Anne-Catherine Gillet – annkat17@hotmail.com