



HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

*Une signature collective
au plus près
de la filière ostréicole*

Dossier de presse 2024

Contact Presse : Daphné Frulla / 06 61 01 01 63 / frulla.daphne@gmail.com

EDITO

LES MOTS DE LA PRÉSIDENTE DES HUÎTRES CHARENTE MARITIME

La marque collective Huître Charente-Maritime a eu 10 ans en 2023 ;

Construite et animée année après année par la volonté et l'énergie des hommes et femmes professionnels, tous bénévoles, sur l'ensemble du département, elle porte dans son ADN l'amour d'un produit : l'huître, mais aussi un savoir-faire unique sur un territoire d'exception.

Elle a pour but de soutenir, faciliter et promouvoir toutes les huîtres de ce département, commercialisées au travers de tous les différents canaux de distribution et de consommation existants.

La marque a su peu à peu s'imposer en reconnaissance auprès de professionnels, du grand public mais aussi auprès de nos élus et institutions.

En décembre 2023, c'est la consécration : HCM et l'ensemble de son collectif sont récompensés de la Palme d'or du Rayonnement Territorial. Sélectionnée et reconnue par le Comité de France, cette distinction a été remise par le ministre de la Mer, Hervé Berville.

Cette palme d'or offre une **reconnaissance nationale à notre marque** et **félicite notre dynamisme collectif et les valeurs portées autour de notre produit** en Charente maritime.

Malgré un début d'année 2024 difficile, cette distinction conforte notre filière et encourage la profession à avancer collectivement.

Non seulement impactée par les inondations en Charente-Maritime mais également par la médiatisation néfaste de pollution des eaux côtières françaises portant atteinte à la qualité de nos produits. C'est bien collectivement que nous relèverons les défis climatiques, sanitaires et commerciaux de demain.

L'huître est une sentinelle de l'environnement, c'est un atout incomparable pour notre santé.



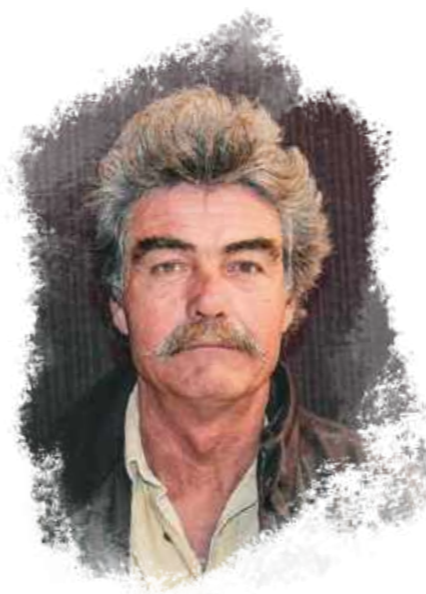
En 2024, HCM a pour ambition de renforcer son collectif ; non seulement pour communiquer avec ses consommateurs, mais aussi pour répondre à l'ouverture de la marque aux enseignes de grande distribution.

Plus que jamais, HCM va de l'avant.



2613
HECTARES
DE PARCS
EN MER

2650
HECTARES
DE CLAIRES



Philippe Morandea
Président du Comité Régional de Conchyliculture

Point situation interprofession EN 2024

Le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente Maritime s'emploie tous les jours à **préserver le tissu socio-économique qui structure et fait la force de notre profession.**

L'ostréiculture en Charente Maritime représente plus de 1021 entreprises qui s'étendent sur 62 communes, avec 2613 hectares de parcs en mer et 2650 hectares de claires et concerne l'emploi de plus de 6000 actifs.

La vente et l'expédition d'huîtres de notre territoire de production en Charente-Maritime en 2023 est de **40.000 tonnes**, ce qui représente **40% de la production française.**

Le contexte économique actuel que nous connaissons et les enjeux environnementaux sont au cœur de nos préoccupations et combats de tous les jours. Protéger notre écosystème unique et fragile, qui fait la particularité de notre territoire, est plus que jamais notre priorité. Nous multiplions les actions aux côtés de nos adhérents pour **défendre la qualité des eaux conchylicoles en mer et dans nos marais salés.**

Afin d'assurer la pérennité de notre profession, la richesse et la diversité de nos savoir-faire, nous sommes engagés depuis 2018, dans un programme visant à faciliter la reprise des cabanes, l'installation de nouveaux producteurs mais également la formation continue de nos ostréiculteurs, la recherche et le développement dans les méthodes de production et la communication sur l'attractivité et le potentiel de nos métiers. Nous multiplions les actions aux côtés de nos adhérents pour défendre la qualité des eaux conchylicoles.

Dans ce cadre le dispositif collectif d'autocontrôles sanitaires des établissements d'expédition et des zones de production en Marais qui fonctionne depuis 30 ans sera renforcé en 2024.

1. UNE SIGNATURE, UNE MARQUE OMBRELLE, UNE VALORISATION, UNE RECONNAISSANCE

HCM, POURQUOI ET POUR QUI ?



Les Huîtres Charente Maritime HCM s'engagent aux côtés des ostréiculteurs et de leurs clients à travers la création, il y a 10 ans, de la marque collective HCM.

- HCM est la **marque des ostréiculteurs de l'ensemble du territoire** Charente Maritime.

- Elle **renforce la visibilité de produits** issus de multiples entreprises utilisant HCM aux côtés de leur propre marque ou enseigne, préservant ainsi leur identité.

- Elle s'adresse à toutes les entreprises ostréicoles impliquées dans une **démarche de développement économique**.

- Elle **garantit l'origine géographique** et les techniques de fabrication des produits.

- Elle est un **repère pour les consommateurs**, qu'ils soient locaux ou extérieurs.

- Elle peut être **apposée sur différents supports** : plv, cagettes, flyers et productions à vocation touristique.



Huitres gratinées au Pineau des Charentes

- Ingrédients**
- 12 Huîtres Spéciales (n°2 de préférence)
 - 3 échalotes
 - Pineau des Charentes
 - 6 cuillères à soupe de crème fraîche
 - Une noisette de beurre
 - Chapelure

Recette

Préparation de la sauce :

- 1 Ciselez l'échalotte
- 2 La faire revenir dans le beurre
- 3 Déglacer au Pineau
- 4 Ajouter la crème fraîche
- 5 Ouvrir les huîtres
- 6 Vider plusieurs fois l'eau
- 7 Déposer dans chaque huître une bonne cuillère à café de sauce
- 8 Placer les huîtres dans le four avec la chapelure 5 min à 210°C



EN IDENTIFIANT LA PRODUCTION SPÉCIFIQUE DU TERRITOIRE 17, HCM VALORISE :

- **Des savoir-faire :** du geste traditionnel aux techniques innovantes, HCM a pour vocation de regrouper des ostréiculteurs aux compétences diverses, issus de l'ensemble du territoire. La diversité est la force du collectif !
- **L'authenticité :** HCM garantit des huîtres de Charente Maritime, élevées sur le territoire. La marque vise à différencier positivement la production locale.
- **L'engagement :** HCM reflète l'ambition et l'implication des exploitations ostréicoles pour faire rayonner leurs productions localement et au-delà.



HCM N'EST PAS UNE CERTIFICATION, NI UN LABEL DE QUALITÉ

C'est une **marque collective** qui réunit l'ensemble des professionnels d'un département dans toute sa diversité : **savoir-faire, pratiques, taille de l'exploitation...**

UN NOUVEL UNIVERS GRAPHIQUE : CAP SUR 2024 !

Plus que jamais, HCM par les professionnels et pour les professionnels.

Forte de la signature « Huitres Charente Maritime » « HCM » et des univers graphiques et de communication qui en 10 ans, ont accompagné cet étendard incontournable du savoir-faire ostréicole et gastronomique Français, le collectif a, pour 2024, en cette année olympique décidé de renforcer sa signature identitaire.

HCM
HUÎTRES
Charente Maritime



CELA SE TRADUIT PAR :

Un trait "Bleu-Blanc-Rouge" qui vient souligner notre incomparable savoir-faire ostréicole, renforçant son rôle de **produit emblématique de la gastronomie artisanale Française** à travers le mode.

Une ligne aux couleurs de la Charente Maritime, traité comme une calligraphie au pinceau, qui renforce notre **appartenance et attachement à ce territoire** berceau de notre histoire.

La création d'un **blason fédérateur** permet à nos ostréiculteurs de revendiquer et de porter avec fierté les couleurs de notre collectif. Il sera également l'occasion d'apporter tout notre soutien aux sportifs Français en cette année Olympique.



HCM HUÎTRES *Charente Maritime*

PALME D'OR



COMITÉ DE FRANCE

RAYONNEMENT
TERRITORIAL

ET UNE PALME D'OR EN TOUTE FIN 2023 !

La **palme d'or du rayonnement territorial** a été remise, mardi 12 décembre 2023, à la marque Huîtres Charente Maritime (HCM). Un prix fondé sous la IV^e République qui est décerné par le Comité de France. Son objectif est de reconnaître et distinguer les créateurs, maisons et artisans contribuant au **prestige de la France, ainsi qu'à la protection de son patrimoine, de son environnement, de son tourisme et de sa gastronomie**. Il a été remis à Fanny Marié, ostréicultrice à Châtellaillon et présidente du collectif HCM, au ministère de la Mer, des mers et de la pêche, au secrétaire d'État Hervé Berville et du président du Comité de France, Olivier de Tilière. « **C'est un beau symbole pour les dix ans de notre marque collective et la preuve qu'elle s'est bien ancrée dans le cœur des professionnels du territoire et des clients. C'est aussi une récompense pour tous ceux qui ont contribué à la porter et à faire que notre marque participe au rayonnement de la Charente-Maritime** », se réjouit Fanny Marié. Le département compte 62 communes ostréicoles, plus de 2.000 hectares de parcs en mer, 2.650 hectares de claires et la filière compte plus de 1.000 entreprises.

Cette palme, venant récompenser leur savoir-faire unique et la qualité de leur production, renforce la **fierté d'appartenance au collectif Huîtres Charente-Maritime** de l'ensemble de nos professionnels. Il permet enfin d'ancrer plus fortement l'origine Charente-Maritime de nos produits et la reconnaissance de ce territoire exceptionnel pour la culture des huîtres.



2. UNE DÉMARCHE COLLABORATIVE, DES VALEURS COMMUNES, UNE GARANTIE

La marque HCM a été créée par les professionnels du territoire et sous l'impulsion du Comité Régional de la Conchyliculture (CRC17).

Elle assure aux consommateurs, une réelle garantie d'origine ou encore de qualité des produits. Imaginée comme un **outil de promotion**, elle s'est installée au fil du temps sur le département et propagée bien au-delà. La force du collectif a permis de fédérer toute une profession sur un terroir particulier car les Huîtres Charente Maritime sont **élevées dans le premier bassin de production et d'expédition d'Europe**.



Nicolas Mureau
Membre de la commission HCM
(Bourcefranc)

« D'abord mon père, puis mon frère et moi avons toujours essayé de nous diversifier pour faire face aux aléas de la nature et à la particularité de notre bassin de production : naissains sur filière, éclosion, parcs en mer et claires, on s'essaie au casier australien... On fait un peu d'export, on réfléchit à faire de la dégustation, mais aujourd'hui on privilégie la vente sur les marchés, les poissonniers et la GMS*.

La marque HCM est un moyen de se faire connaître, c'est comme un tampon qualité ! L'huître Charente-Maritime mérite qu'on se batte pour elle, c'est un produit noble et d'avenir. Heureusement **les ostréiculteurs ont compris qu'il fallait unir les forces pour faire face aux difficultés de la profession**, s'engager pour l'environnement, innover et améliorer les méthodes de travail ».

* Grandes et moyennes surfaces.



Fanny Marié
Présidente des Huîtres HCM

« Il y a actuellement 950 professionnels d'entreprises de toutes tailles dans le collectif qui se trouvent sur tout le département. N'importe qui peut y rentrer, l'objectif est de communiquer auprès du grand public et des professionnels, afin de faire connaître notre métier et notre savoir-faire », explique la présidente, Fanny Marié.



Cyril Pain

Membre de la commission HCM
(Château d'Oléron)

« Toutes les fins de semaine, de septembre à avril, je fais les marchés en Auvergne. On a choisi ce mode de vente dans les années 70, et on continue car nous y sommes les seuls ostréiculteurs et avons **une clientèle fidèle**, mais aussi des nouveaux clients que la marque HCM interpelle :

de plus en plus identifiée (le logo, visuels, poches, etc.) **elle est porteuse de valeurs d'excellence qui nous profitent**. Et là il est facile de parler du terroir, de raconter le métier, d'expliquer pourquoi l'huître est plus ou moins charnue, pleine, salée, à un instant t.

Ensuite parce que c'est une organisation qui me permet d'être à fond à la production les mois d'été. J'aime cette complémentarité dans le métier : la production besogneuse et la vente au contact des clients ». Cyril Pain

HCM répond ainsi aux besoins exprimés par les professionnels du secteur d'être reconnus et mieux valorisés afin de développer leur marché.

HCM apporte également une réponse aux consommateurs souhaitant faire leurs achats de manière éclairée, et désireux d'encourager l'économie de proximité par leur choix du «manger local».



LA MARQUE A AINSI POUR OBJECTIFS DE :

VALORISER LES PRODUITS

Promouvoir le patrimoine culinaire local

Authentifiant les producteurs, HCM leur permet de **se démarquer vis-à-vis de leur clientèle**, de faire reconnaître leur spécificité, de valoriser leurs techniques et processus de fabrication. Signe distinctif, vecteur d'image

HCM donne un **coup de projecteur sur des ostréiculteurs talentueux** mais souvent discrets.



FÉDÉRER LES ACTEURS

Rassembler autour d'une même priorité qu'est la production locale : la conception même de HCM a généré une **forte mobilisation des professionnels** car la marque a été créée en collaboration avec eux. Son usage en tant que «marque ombrelle» par les professionnels du territoire permet de **développer collectivement la notoriété des initiatives individuelles**.

Regroupant sous un même étendard des productions variées et des ostréiculteurs exerçant du nord au sud de la Charente Maritime qui n'ont pas toujours la possibilité de mettre en place des actions pour se faire connaître, HCM fédère autour de valeurs partagées : **savoir-faire, créativité, authenticité, passion et proximité**.

Ces valeurs portées par les professionnels sont véhiculées par les acteurs économiques, touristiques et culturels (Royan Atlantique, Blues Passion, Violon sur le sable...), relais de la marque... **tous ensemble mobilisés dans une approche commune de mise en lumière des savoir-faire charentais**.

SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS

Prendre conscience de la **formidable attractivité gastronomique de la Charente Maritime** est un enjeu crucial.



Les huîtres estampillées HCM y contribuent.

Elles sont représentatives du territoire dans toute sa richesse et sa diversité. La marque distingue des activités à l'ancrage local fort, des gestes puisant dans la tradition ou l'innovation et des produits souvent issus de la nature généreuse du département.

Cette caution sur l'origine crée un lien de confiance entre le producteur et le consommateur. Elle est renforcée par le dispositif d'attribution officiel de la marque. C'est **une garantie pour les clients** qui disposent d'une information claire sur ce qu'est et représente l'ostréiculture de Charente Maritime et sur les produits achetés, porteurs de savoir-faire, de spécificité et d'authenticité.

HCM est aussi un levier économique, qui permet aux ostréiculteurs de vendre des produits emblématiques du territoire, d'expliquer leur prix, de les promouvoir de façon commune et cohérente, avec une communication qui a d'autant plus d'impact qu'elle est coordonnée.





@ <https://www.huitrescharentemaritime.com/>

f <https://www.facebook.com/HuitresCharenteMaritime>

o <https://www.instagram.com/huitrescharentemaritime/>

Contact Presse : Daphné Frulla / 06 61 01 01 63 / frulla.daphne@gmail.com