



Le CTE conchylicole à Marennes d'Oléron

Objectif :

La Section Régionale Conchylicole Marennes Oléron, avec le concours de l'ADASEA et des Affaires Maritimes, a préparé un ensemble de mesures types sur lesquelles les conchyliculteurs peuvent s'appuyer pour construire leur contrat territorial d'exploitation (CTE) :

- Assurer la valorisation des produits par le soutien des démarches qualité (certification, labels, IGP),
- Renforcer les activités collectives de mise en marché,
- Réhabiliter et entretenir les marais.

Date : 1999

EFFORT ENVIRONNEMENTAL

Volet environnement et territoire du CTE conchylicole

Entretien des qualités environnementales du marais salé conchylicole : maintien des caractéristiques paysagères du marais, préservation de la faune associée au milieu et maîtrise du couvert végétal par des méthodes douces favorisant la diversité floristique et la fréquentation par l'avifaune nicheuse.

VALORISATION PRODUIT ET COMMERCIALISATION

Les démarches qualité engagées par la SRC

- La marque collective « Huître Marennes Oléron » : marque déposée en 1974 par la SRC, elle constitue un lien entre tous les professionnels du bassin et un outil de vente et de communication.
- Le Label Rouge : obtenu en 1989 pour les huîtres fines de claires vertes et en 1999 pour les huîtres spéciales pousses en claires.
- Projet de CCP et d'IGP en cours : concerne les huîtres fines de claires et les huîtres spéciales de claires qui représentent 95% du volume commercialisé.
- La marque « Huître des Iles » : créée afin d'intégrer dans une marque collective les autres producteurs du département, hors secteur de Marennes Oléron.

Volet socio-économique du CTE ostréicole

Adhésion à la démarche qualité mise en place par la SRC Marennes Oléron. Il faut pour cela adhérer à au moins un des trois cahiers des charges « Marennes Oléron » correspondant aux appellations suivantes : fines de claires vertes Label Rouge, spéciales pousses en claires Label Rouge et fines et spéciales de claires sous certificat de conformité.

COMMUNICATION IMAGE

- CD-ROM « Huîtres Marennes Oléron » avec historique et présentation de l'activité conchylicole, présentation des produits et recettes de cuisine.
- Très bonne image en France et à l'international – communication importante.

Personnes ressources

Laurent CHAMPEAU, directeur de la Section Régionale Conchylicole Marennes Oléron.

Bibliographie

Gouletquer P., 1999. Bassin de Marennes Oléron - Contrat Territorial d'Exploitation - Proposition de CTE conchylicole. 31 pp.