

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Le 19 juillet 2022

**Dernière ligne droite pour la reconnaissance européenne en** **IGP de l’huitre de Normandie !**

**Hervé Morin, Président de la Région Normandie, Clotilde Eudier, Vice-présidente, Thierry Hélie, Président du comité régional de la conchyliculture Normandie – Mer Nord, Marie Guitard, Directrice de l'INAO, les élus du territoire et les acteurs de la filière, étaient réunis, ce matin, à Saint-Vaast-la-Hougue, pour célébrer les avancées de la démarche engagée pour la reconnaissance européenne en indication géographique protégée (IGP) de l’Huitre de Normandie.**

**Suite au travail initié depuis plusieurs années par les producteurs d’huîtres normands avec le soutien de la Région, le dossier est passé en commission nationale de l’INAO en début d’année et doit désormais franchir l’ultime étape de la validation par la commission européenne.**

*« C'est un très beau projet que nous soutenons avec beaucoup de vigueur depuis des années. Ces démarches sont extrêmement longues mais nous sommes désormais dans la dernière ligne droite. C’est une excellente nouvelle ! Cette IGP viendra couronner les efforts des professionnels normands et reconnaître leur savoir-faire. La filière normande de la conchyliculture a un potentiel considérable et participe au rayonnement de notre territoire. Au-delà des produits de la mer, il nous faut continuer à valoriser l’ensemble des produits-phares de la Normandie. Faisons en sorte que nos produits puissent conquérir de nouveaux marchés et favoriser ainsi notre économie ! »* a déclaré Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

L'obtention d'une indication géographique protégée (IGP) permet de garantir la qualité et de reconnaître un savoir-faire, en lien avec la région où la production a lieu.

De la côte Ouest de la Manche, en passant par les bassins de St Vaast la Hougue, de Utah Beach, de la Baie des Veys, de la Côte de Nacre pour finir à Veules les Roses en Seine-Maritime, les ostréiculteurs normands produisent chaque année près de 25 000 tonnes d'huîtres sur 972Ha, faisant de la Normandie la 1ère région productrice d’huîtres. Les huîtres de Normandie bénéficient d’un milieu naturel offrant des conditions de culture propices : estran large et ouvert, forts marnages, forts courants, qualité des eaux. Le savoir faire des ostréiculteurs normands réside dans la manipulation des poches permettant d’obtenir des coquilles régulières, le déplacement des huîtres d’un parc à l’autre pour favoriser leur croissance et la pratique du trompage, spécificité normande, qui confèrent aux huîtres une très bonne conservation lors de la commercialisation (Pratique d’affinage des huîtres qui consiste à les remonter progressivement sur l’estran, de façon à allonger les périodes hors de l’eau lors des marées et à habituer les huîtres à tenir leur coquille fermée en gardant leur eau). L’espèce élevée est la Crassostrea gigas (huître creuse ou huître du Pacifique).

Pour mémoire, l’Association de Défense et de Promotion de l’Huître de Normandie a été constituée en 2008. Après quelques obstacles et retards, d’importantes étapes ont été désormais été franchies : constitution du cahier des charges, passage en Comité National de l’INAO, Procédure Nationale d’Opposition (PNO)... Il ne reste désormais plus que l’étape de la validation par la commission européenne. Les producteurs normands devront néanmoins s’armer encore de patience puisque cette ultime étape peut encore prendre plusieurs mois (18 à 24 mois en moyenne).

|  |
| --- |
| **La Région soutient la filière conchylicole normande**  La Normandie est la 1ère région conchylicole (1ère région productrice d’huîtres, 2nde région productrice de moules, productions de palourdes et de coques) et de coquillages de pêche (15 000 tonnes de coquilles St Jacques, 10 000 tonnes de bulots, …) C’est aussi la 1ère région de production de saumons d’élevage, de méduses, d’hippocampes et donc la Région française la plus diversifiée en aquaculture    La conchyliculture normande représente 300 entreprises d’élevages de coquillages et génère près de 3 500 emplois directs, avec également une forte part de main d’œuvre saisonnière.  Cette filière a été largement soutenue par la Région sur la période 2016-2021, **avec plus de 220 entreprises accompagnées au titre des crédit régionaux et FEAMP pour un montant d’aide total de 15 millions d’euros.**  **La Région soutient aussi les projets pilotes d’innovation** portés par les conchyliculteurs (ex : poches suspendues, cage ou système innovant pour l’élevage d’huîtres). **Elle accompagne également tous les projets de recherche sur l’huître.**  Enfin, la Région accompagne la structuration de la filière, sa promotion et ses projets à travers notamment **un contrat d’objectifs avec le Comité Régional Conchylicole Normandie Mer du Nord (400 000 euros de subvention pour 3 ans sur la période 2020/2022).** |

Contact presse :

Charlotte Chanteloup – tel : 02 31 06 98 96 – [charlotte.chanteloup@normandie.fr](mailto:charlotte.chanteloup@normandie.fr)