



LA SIGNATURE IODÉE D'UN
TERRITOIRE D'EXCEPTION



Dossier de presse 2025

SOMMAIRE



● ÉDITO DU COLLECTIF (PAGES 4-5)

QUAND LA MER ET LA TERRE FAÇONNENT UN TRÉSOR GASTRONOMIQUE

● LES DIFFÉRENTES HUÎTRES PRODUITES (PAGES 6-7)

UN VOYAGE SENSORIEL À TRAVERS LES SAVEURS MARINES

● UNE MÉTHODE DE CULTURE SPÉCIFIQUE (PAGES 8-11)

L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE NATURE GÉNÉREUSE ET SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

● LES CHIFFRES CLÉS (PAGES 12-13)

● PORTRAIT D'UN OSTRÉICULTEUR (PAGES 14-15)

LES MAINS QUI SCULPTENT LES SAVEURS DE L'OcéAN

● LA CHARENTE-MARITIME : ATTRAIT TOURISTIQUE (PAGES 16-21)

ESCALE IODÉES, IMMERSION DANS UN MONDE ENTRE TERRE ET MER

● ÉTÉ COMME HIVER, L'HUÎTRE SUR LA TABLE TOUTE L'ANNÉE (PAGES 22-25)

L'HUÎTRE, UN PLAISIR SANS SAISON

● CONTACTS PRESSE (PAGE 26)

ÉDITO DU COLLECTIF

QUAND LA MER ET LA TERRE
FAÇONNENT UN TRÉSOR



La Charente-Maritime est cette terre bénie où l'océan et les hommes dansent depuis des générations une chorégraphie subtile donnant naissance à la perle gastronomique que sont les huîtres « HCM ». **Riche de 1 200 ostréiculteurs passionnés qui perpétuent, génération après génération, des gestes ancestraux tout en embrassant le souffle nouveau des innovations qui dessinent l'ostréiculture de demain.**

En 2025, les Huîtres Charente-Maritime (HCM) écrivent un nouveau chapitre de leur histoire. **Auréolées de la Palme d'Or du Rayonnement Territorial en 2023**, la marque collective poursuit son odyssée aux quatre coins de l'Hexagone. Cette nouvelle traversée illustre ce désir profond de partager avec le plus grand nombre l'alchimie gustative des huîtres charentaises, véritables ambassadrices d'un terroir singulier.

Cette aventure dépasse la simple production. Elle tisse des liens privilégiés avec les amoureux de saveurs authentiques à travers l'ostréotourisme, invitant les curieux et les curieuses à pousser les portes des cabanes à l'arrivée des beaux jours printaniers et en profiter durant toute l'année et partout sur le territoire, à foulter le sol des claires d'affinage, à s'imprégner de ce quotidien pour saisir l'essence même de ces huîtres si particulières. Ces **rencontres authentiques, couplées à l'engagement pour la préservation de cet écrin naturel** et cette quête incessante d'excellence, composent la partition unique des Huîtres Charente-Maritime.



Un univers baigné d'embruns, entre parcs marins et claires d'affinage, de rencontres d'artisans passionnés qui, chaque jour, subliment ce **joyau du patrimoine gastronomique français**.

LES DIFFÉRENTES HUÎTRES PRODUITES

UN VOYAGE SENSORIEL À TRAVERS LES SAVEURS MARINES

Les Huîtres Charente-Maritime offrent une symphonie de textures et de saveurs capable de séduire tous les palais en toutes occasions. Chaque huître raconte l'histoire d'un terroir, d'un savoir-faire et d'une passion transmise de génération en génération.



FINE DE CLAIRES

Joyau nacré des terroirs maritimes, elle évolue avec équilibre et élégance, dévoilant une harmonie parfaite de saveurs grâce à son passage dans les claires, ces bassins peu profonds hérités d'anciens marais salants. Les microalgues qui y prospèrent lui murmurent des notes subtiles qui viennent compléter délicatement son profil iodé.

FINE DE PARCS

Véritable quintessence de l'océan, elle séduit par son goût iodé et affirmé, parfaitement équilibré. Elevée dans les parcs en mer du littoral charentais, elle capture l'essence de l'Atlantique, offrant une fraîcheur cristalline et une texture délicate qui caresse le palais des chercheurs d'authenticité.

SPÉCIALE DE CLAIRES

Trésor ciselé par les courants et les marées, elle se distingue par son goût délicat de noisette et sa chair généreuse qui offre un croquant incomparable. Son séjour prolongé dans les claires lui permet de développer une palette aromatique complexe et raffinée, faisant d'elle une diva des mers que l'on savoure en fermant les yeux.

SPÉCIALE DE PARCS

Plus généreuse que sa cousine, elle impose sa personnalité à travers un goût de terroir océanique prononcé, une chair ferme et une longueur en bouche remarquable. Son élevage minutieux dans les parcs marins lui confère un caractère affirmé qui surprend et éveille les sens.

Ces huîtres d'exception sont disponibles toute l'année grâce au territoire privilégié de la Charente-Maritime et au savoir-faire des ostréiculteurs locaux. Chacune bénéficie d'un suivi qualité rigoureux et d'une traçabilité complète, du naissain à l'assiette, promettant plus qu'une expérience gustative.

UNE MÉTHODE DE CULTURE SPÉCIFIQUE

L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE NATURE GÉNÉREUSE ET SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

UN ÉCRIN NATUREL PRIVILÉGIÉ

La Charente Maritime dévoile un écosystème naturel qui en fait **le premier bassin producteur d'huîtres en Europe**. Avec ses **2 613 hectares de parcs en mer** se mirant dans le ciel et ses **2 650 hectares de claires** dessinant un patchwork aquatique, ce territoire offre un sanctuaire idéal pour l'ostréiculture. Les courants marins qui caressent les côtes, la pureté de l'eau qui scintille sous le soleil, et la richesse en phytoplancton créent un berceau parfait où les huîtres grandissent en captant l'essence même de l'océan Atlantique et des estuaires.

Premier centre de captage de naissains en France, la région fournit 40 % du volume d'huîtres produites dans l'Hexagone. Ce trésor naturel, qui s'étire de l'Île de Ré au nord jusqu'à l'Île d'Oléron et aux rives sinuées de la Seudre au sud, compose un terroir unique au monde, une signature géographique inimitable.

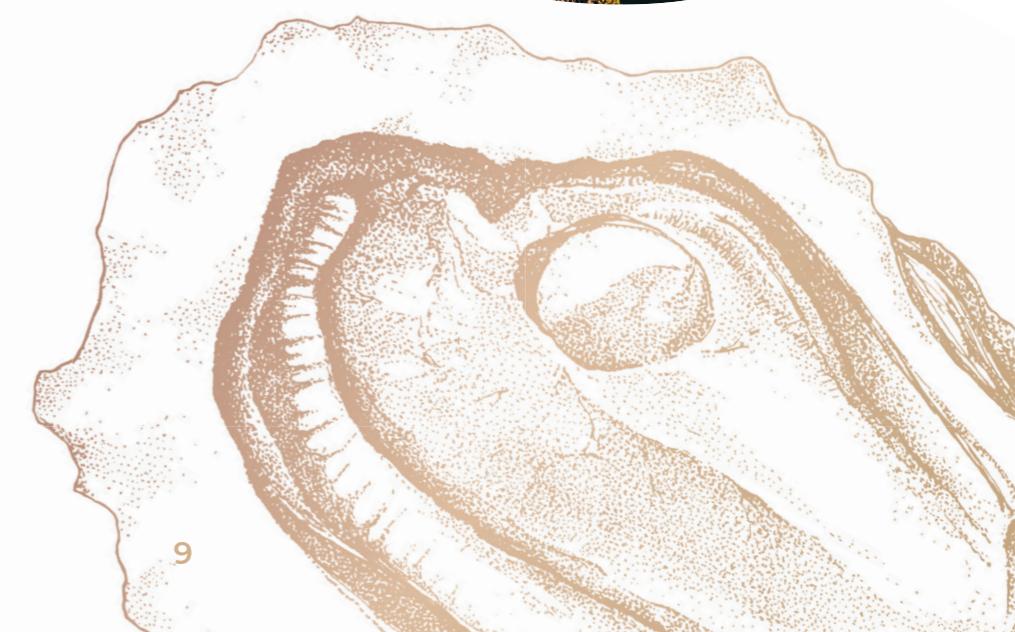
L'HUÎTRE À TRAVERS L'HISTOIRE : UN HÉRITAGE MILLÉNAIRE

L'amour de l'huître en Charente-Maritime plonge ses racines jusqu'à l'époque romaine, mais c'est au 19ème siècle que cette romance s'est véritablement épanouie, transformant la région en cœur battant de l'ostréiculture française.

Les techniques se sont affinées au fil des marées, **transmises comme des trésors de génération en génération**, tissant un savoir-faire unique qui marie respect des traditions et audace d'innovation.



La naissance des claires d'affinage, signature charentaise par excellence, est le fruit ingénieux de la métamorphose d'anciens marais salants en écrins d'élevage pour les huîtres. Cette méthode, ciselée au cours des siècles, a donné vie à des huîtres aux qualités sensorielles exceptionnelles qui font aujourd'hui la gloire de la Charente-Maritime.



UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE : ENTRE MER ET CLAIRES

La magie des Huîtres Charente-Maritime réside dans la **diversité des approches de production et d'affinage** orchestrées par les ostréiculteurs. L'élevage traditionnel en parcs, sur les estrans où la mer se retire et revient au rythme des marées, constitue la première scène de cette épopée. **Les huîtres y grandissent pendant deux à trois ans, berçées et nourries par les courants marins gorgés de nutriments.**

L'affinage en claires, véritable signature artistique du territoire, métamorphose ensuite les huîtres, les fortifie et les pare de qualités gustatives uniques. Séjournant au moins 15 jours à raison de 30 huîtres au mètre carré pour la Fine HCM, elles développent une personnalité moins salée, moins iodée, avec des notes subtiles de terroir et d'algues. Ce rituel singulier permet également d'obtenir des coquillages plus résistants, à la conservation optimale.

Certains ostréiculteurs, en véritables pionniers, explorent de nouvelles voies, comme l'**utilisation de paniers australiens** qui permettent d'optimiser les interventions humaines tout en favorisant le développement de la chair grâce à la danse naturelle des huîtres brassées par les courants et la houle.

Cette **fusion harmonieuse entre héritage séculaire et innovation respectueuse** fait des Huîtres Charente-Maritime un joyau gastronomique, fruit d'un terroir unique et d'un savoir-faire qui se réinvente sans cesse tout en restant fidèle à son âme.

LES CHIFFRE CLÉS

40 000 tonnes :

Production et expédition annuelles saison 2024

15% export

35% GMS

5% grossistes

45% marchés

Répartition des volumes par circuits de distribution.

250 millions d'euros :

Chiffre d'affaire direct généré par l'ostreiculture en Charente-Maritime.

720 :

Nombre à jour d'exploitations.

7 000 tonnes :

Chiffre d'exportation de l'ostreiculture en Charente Maritime.

**40%
des volumes :**

De l'ensemble de la production française.



PORTRAIT D'OSTRÉICULTEUR

LES MAINS QUI SCULPENT LES SAVEURS DE L'Océan

FANNY MARIÉ, L'ÂME DES HUÎTRES CHARENTAISES

Ancrée aux Boucholeurs, Fanny Marié incarne avec grâce cette nouvelle génération d'ostréiculteurs qui associe héritage, innovation et engagement. Présidente de la marque collective Huîtres Charente-Maritime HCM, elle a orchestré une révolution dans son approche commerciale pour se consacrer pleinement à la vente directe et à la dégustation, tissant un lien précieux entre celui qui cultive et celui qui savoure.

« Beaucoup de travail, mais avec une dimension plaisir grâce au retour des consommateurs qu'on ne reçoit que là. Ce que j'aime, c'est connaître le client, » confie-t-elle.



UNE VISION ENTREPRENEURIALE AU SERVICE DE L'AUTHENTICITÉ

En 2018, Fanny Marié a métamorphosé son modèle économique, délaissant les volumes de la vente en gros pour célébrer la valorisation directe de sa production. Sa cabane de dégustation, écrin ouvert la même année, s'est rapidement imposée comme un lieu de partage et de découverte où elle dévoile son expertise et sa passion aux visiteurs éblouis.

« Nous avons débuté par des visites pédagogiques et de la dégustation sur place. Aujourd'hui, c'est une réelle expérience immersive pour les visiteurs. Ils comprennent alors l'huître de sa naissance à l'assiette, » raconte-t-elle avec un sourire complice.



UNE DISTRIBUTION MULTICANALE QUI RÉINVENTE LA TRADITION

L'approche commerciale de Fanny illustre cette capacité d'adaptation qui fait la force des ostréiculteurs charentais.

Elle déploie ses trésors iodés sur les marchés locaux les week-ends, dans sa cabane de dégustation baignée de lumière, sur des bars à huîtres éphémères lors de festivals, et a même imaginé un distributeur automatique sur son exploitation - une innovation qui permet aux amoureux de l'huître de céder à leur passion à toute heure.

En tant que Présidente de la marque HCM, elle œuvre également pour la reconnaissance collective des ostréiculteurs charentais, portant haut les couleurs d'un territoire et d'un savoir-faire qui méritent de briller dans le firmament gastronomique national.



LA CHARENTE-MARITIME : ATTRAIT TOURISTIQUE

ESCALE IODÉES, IMMERSION DANS UN MONDE ENTRE
TERRE ET MER

UNE DESTINATION QUI MARIE PLAISIRS DU PALAIS ET DÉCOUVERTES SENSORIELLES

La Charente-Maritime ne se contente pas d'être le berceau ostréicole d'Europe ; elle s'est métamorphosée en **terre d'élection pour les épicuriens en quête d'authenticité et d'expériences immersives.**

L'ostréitourisme, tendance qui s'enracine profondément dans l'**art de vivre contemporain charentais**, dévoile aux curieux les mystères fascinants de l'huître, de son éclosion marine à l'assiette.

Plus de 80 cabanes ostréicoles, nichées comme des joyaux au cœur d'une nature préservée et ouvertes d'avril à octobre, invitent à l'aventure hors des chemins convenus pour vivre un moment gastronomique aussi authentique qu'émouvant. Ces havres de simplicité, posés sur les lieux mêmes où naît la magie, entre les caresses de l'océan Atlantique et les méandres de la Seudre, offrent un retour à l'essentiel, une célébration des plaisirs simples.



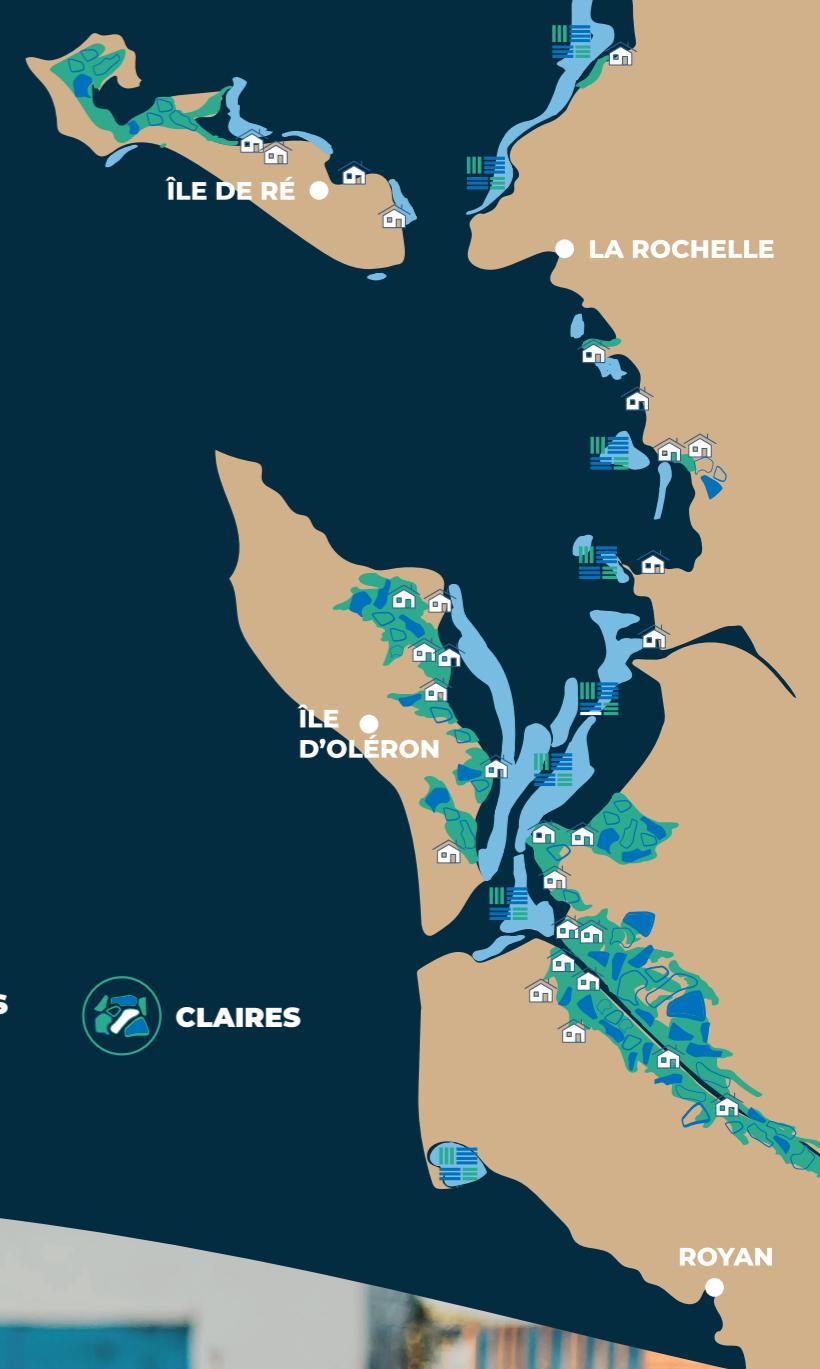
CABANES DE
DÉGUSTATION



CONCESSIONS
OSTRÉICOLES



CLAIRÉS



UNE ODYSSEÉE SENSORIELLE À NULLE AUTRE PAREILLE

L'ostréitourisme va bien au-delà d'une simple dégustation pour offrir pour devenir une véritable initiation au monde mystérieux de l'huître. Des visites guidées révélant les techniques ancestrales aux dégustations face aux vagues de l'océan, en passant par l'exploration des parcs ostréicoles découverts à marée basse, chaque expérience éveille les sens et raconte une histoire aux visiteurs curieux.

Le long des **100 kilomètres de pistes cyclables qui enlacent les bassins de purification**, les voyageurs peuvent explorer avec douceur ce territoire modelé par des générations d'ostréiculteurs passionnés. Cette échappée dans un environnement préservé offre un moment rare et hors du temps, où chaque tour de roue connecte à une **authenticité précieuse dans notre monde moderne**.



UNE CÉLÉBRATION ÉCORESPONSABLE DES TRÉSORS MARINS

L'ostréitourisme s'inscrit naturellement dans une démarche où **respect de l'environnement et plaisir des sens dansent en harmonie**, répondant aux aspirations des amoureux de belle vie qui cherchent à redonner du sens à leurs choix.

En privilégiant les **circuits courts, la rencontre directe** avec le producteur ou la **dégustation les pieds dans l'eau**, cette forme d'évasion garantit une **fraîcheur absolue et une intensité gustative** qui éveille les sens les plus endormis.

Les gardiens des huîtres charentaises s'engagent également dans des **pratiques respectueuses de leur écrin naturel**. Les ostréiculteurs de Charente-Maritime, réinventent le cycle de vie des coquilles et poches d'huîtres en leur offrant une **seconde vie sous forme d'objets** qui racontent une histoire : **montures de lunettes, couteaux à huîtres, planches de surf, baskets ou savons**. Cette économie circulaire témoigne d'un engagement profond pour un avenir où beauté et durabilité ne font qu'un.



« Il y a encore 10 ans, on ne recyclait rien du tout. Aujourd'hui, on est capable de créer des objets et des projets territoriaux d'envergure, » partage Adrien Geay, dont la famille travaille l'huître depuis 5 générations. Son exploitation donne aujourd'hui **une nouvelle vie à 100% des coquilles et poches**, soit 2 000 à 3 000 tonnes annuelles qui trouvent un destin plus noble que l'oubli.

L'ostréitourisme en Charente-Maritime compose ainsi une symphonie complète qui marie l'éveil des papilles, l'immersion dans un art ancestral et la conscience des enjeux contemporain, faisant de cette région un havre pour ceux qui cherchent à vivre pleinement, intensément, en accord avec la nature et ses trésors.

ÉTÉ COMME HIVER, L'HUÎTRE SUR LA TABLE TOUTE L'ANNÉE

L'HUÎTRE, UN PLAISIR SANS SAISON

UNE ROMANCE GOURMANDE QUI DÉFIE LE CALENDRIER

Les Huîtres Charente-Maritime se savourent avec la même extase quelle que soit la page du calendrier. Grâce à l'**écrin naturel d'exception** qu'offre la Charente-Maritime et aux mains expertes des ostréiculteurs, elles se dévoilent en toutes saisons, prêtes à sublimer chaque instant, du plus simple au plus festif.



PRINTEMPS : RENAISSANCE DES SENS

Quand la nature s'éveille sous les premiers rayons dorés, **les huîtres HCM offrent une fraîcheur revigorante** qui dialogue parfaitement avec la douceur printanière. **C'est l'instant idéal pour les déguster en terrasse,** accompagnées d'un vin blanc sec aux notes florales. À Pâques ou lors des ponts de mai, elles transforment les tablées en fêtes iodées, apportant une bouffée d'océan après la torpeur hivernale.

À essayer : un ceviche d'huîtres et Saint-Jacques, pour une explosion de fraîcheur aux notes d'agrumes. Parfait pour une célébration du renouveau de la nature.

ÉTÉ : LA FRAÎCHEUR COMME ART DE VIVRE

L'été invite à l'aventure, à la **découverte des cabanes ostréicoles** qui constellent le littoral. **Plus de 80 d'entre elles ouvrent leurs portes d'avril à octobre**, offrant le luxe simple d'huîtres ouvertes à l'instant même de la dégustation, dans un décor authentique où la simplicité devient luxe suprême. Ces escales gourmandes, que ce soit sur un marché vibrant de vie, au détour d'une promenade chez un producteur passionné, ou face à un coucher de soleil sur la plage, tissent la trame de souvenirs impérissables, d'instants suspendus entre ciel et mer.

À essayer : les huîtres dans leur plus simple appareil, avec juste une larme de citron, pour en capturer l'essence pure, la quintessence marine.



AUTOMNE : LE RETOUR AUX RACINES DU GOÛT

L'automne murmure l'invitation à « faire le plein d'énergie avec les huîtres HCM ». C'est la saison où **elles se parent de saveurs plus intenses**, parfaites pour accompagner les premiers repas qui réchauffent l'âme. Les huîtres de claires commencent alors leur métamorphose, révélant des **notes de noisette qui évoquent les sous-bois et les trésors automnaux**.

À essayer : les huîtres gratinées à peine, sous une caresse de beurre aux herbes fraîches, mariage parfait entre la vivacité iodée et le réconfort des premiers frimas.



HIVER : L'APOTHÉOSE DU PLAISIR IODÉ

Les fêtes de fin d'année couronnent le ballet annuel de l'huître. En Charente-Maritime, ce sont **20 000 tonnes d'huîtres et 5 millions de bourriches qui voyagent vers les tables des épiciuriens** à cette période magique. Dès les premières lueurs de l'aube, les ostréiculteurs s'activent dans la brume hivernale, récoltant et préparant avec amour ces joyaux qui illumineront les tables des réveillons.

À essayer : les huîtres au foie gras et châtaignes, accord parfait entre l'iode cristalline, l'onctuosité du foie gras et le croquant sucré des châtaignes torréfiées.

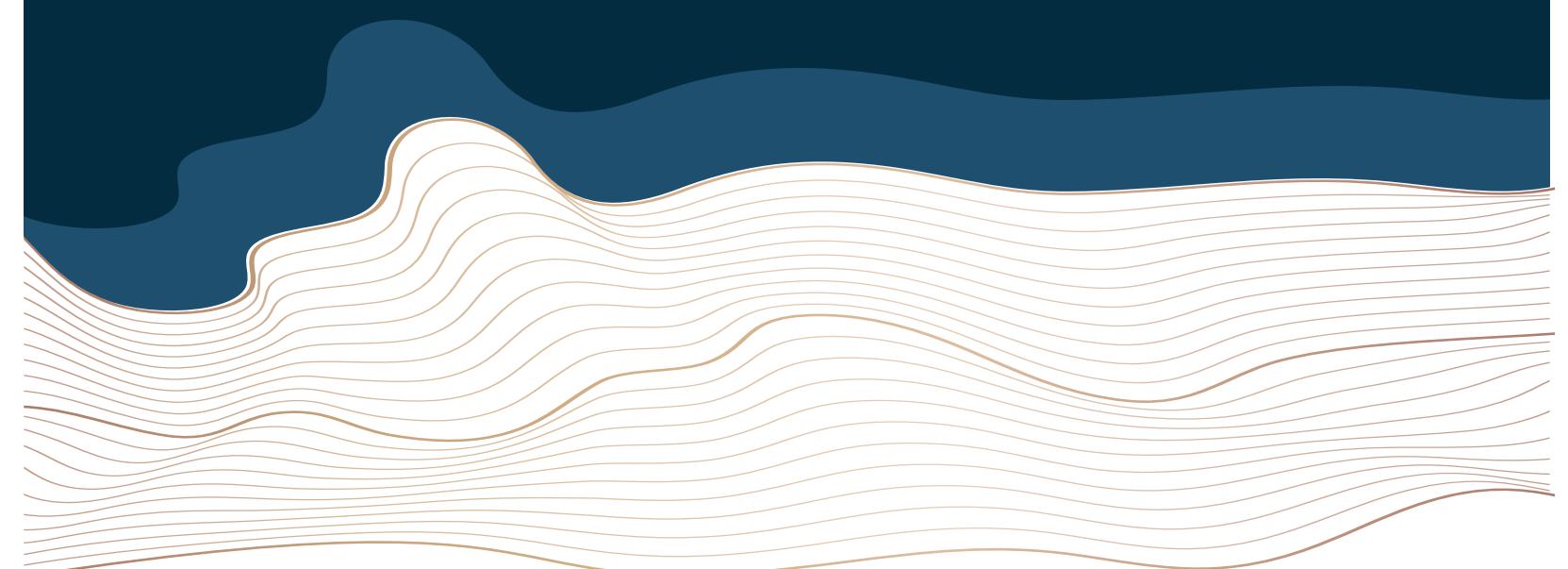
LES HUÎTRES HCM, MUSES D'UNE GASTRONOMIE INVENTIVE

Au-delà de la dégustation traditionnelle, les huîtres Charente-Maritime inspirent une cuisine créative où l'iode devient une note dans une partition plus complexe. Qu'elles soient sublimées crues, transfigurées en gratins délicats, métamorphosées en veloutés onctueux, transformées en beignets croustillants ou mariées à des viandes ou poissons nobles, elles apportent cette touche marine qui élève les plats les plus simples au rang d'expériences mémorables.

La richesse aromatique de ces perles de l'océan et leur présence fidèle au fil des saisons en font **un trésor pour les chefs étoilés comme pour les cuisiniers du dimanche**, tous en quête de cette étincelle qui transforme un repas en moment de grâce, en célébration des sens.





- ⓐ <https://www.huitrescharentemaritime.com/>
 - ⓕ <https://www.facebook.com/HuitresCharenteMaritime>
 - օ <https://www.instagram.com/huitrescharentemaritime/>
- 

Contacts presse

Agence Communicante

Khadèja Camara – khadeja.camara@communicante.fr
06 82 62 37 57

Antoine Monnier – antoine.monnier@communicante.fr
06 73 80 93 65