

**HUÎTRES**  
*Charente Maritime*  
— HCM —

10   
*Ans*  
*de Création*

Dossier de presse 2023

Contact Presse : Daphné Frulla / 06 61 01 01 63 / [frulla.daphne@gmail.com](mailto:frulla.daphne@gmail.com)

# SOMMAIRE



- **Edito** p 4
- **La Marque HCM, la force du collectif** p 6
- **Zoom sur la filière ostréicole** p 8
- **À la rencontre des femmes et des hommes qui font les huîtres** p 12
- **À la découverte des produits** p 18
- **Le programme anniversaire HCM** p 20
- **L'ostréiculture de demain...** p 22

# EDITO ANNIVERSAIRE

*Huîtres Charente Maritime a été créée en 2013 ; imaginée comme un outil de promotion, la marque s'est installée au fil du temps sur le territoire et propagée bien au-delà. Elle est aujourd'hui perçue comme une valeur sûre, une référence...*

# HUÎTRES CHARENTE-MARITIME HCM, DÉJÀ 10 ANS !

« 10 ans... cela permet d'avoir un peu de recul pour **mesurer le travail accompli** ! Si on se replace dans le contexte du début des années 2010, les ostréiculteurs venaient d'essayer plusieurs mauvaises années dues à la surmortalité des huîtres juvéniles, avaient fait face aux conséquences de la tempête Xynthia !

Pour autant, l'ambiance n'était pas au marasme mais plutôt à créer du collectif ; c'est ainsi que sous la présidence de Gérald Viaud, au sein du CRC 17 un petit groupe de travail a commencé à réfléchir à la création d'une marque collective accessible à tous les ostréiculteurs adhérents qui le souhaitent ; deux essais avaient déjà été tentés sans grande réussite. Les deux marques, les Huîtres des Îles et les Huîtres du Pertuis, n'avaient pas rencontré leur public, pas plus chez les ostréiculteurs que chez les consommateurs.

Nous nous sommes donc rapprochés d'une agence pour nous accompagner... Et ce qui était sous nos yeux depuis toujours est devenu une évidence : HCM, Huîtres Charente-Maritime. Ce nom a fait l'unanimité du côté des professionnels et a plu aux consommateurs.

**Le but était de créer du collectif, une bannière commune sous laquelle se rassembler.**

Les outils de communication déclinés pour les ostréiculteurs leur ont apporté une **légitimité de qualité et de terroir**, des supports jolis et élégants, de nouveaux arguments.

Et donc l'adhésion des professionnels a été facile, progressive et fédératrice pour participer ensemble à des manifestations, des salons, etc., dans le cadre des actions du CRC pour promouvoir la marque.



*Daniel Coirier*

*Président des huîtres Charente-Maritime (2013 - 2018)  
Président du Comité régional de la Conchyliculture  
de Charente-Maritime (2018 - 2022)*

Aujourd'hui, à l'aune des 10 ans, **la profession peut être fière de HCM**, elle véhicule bien au-delà des frontières du département, l'image de notre filière d'excellence. Cependant il faut rester dynamiques, créatifs et innovants pour continuer à toujours aller plus loin comme nous avons toujours su le faire » !

*Daniel Coirier*

# LA MARQUE HCM : LA FORCE DU COLLECTIF !



© S. Laval / DPE17



*Stéphane Villain*

Président de Charentes-Tourisme  
Vice-Président du Conseil Départemental  
de la Charente-Maritime

« En Charente-Maritime, les huîtres sont incontournables. Avec le Cognac ce sont vraiment les deux produits phares, les vedettes gastronomiques du département ! **La marque HCM a réussi à donner une identité forte aux huîtres du territoire**, et par une communication savamment distillée et joliment déclinée, à mettre en avant le travail de toute une filière.

En plus de jouer sur l'image d'un produit de terroir de très grande qualité, la marque a travaillé l'ensemble de l'univers des huîtres créant une vraie proximité entre les professionnels et les consommateurs. Que ce soit aux **Francofolies**, au **Violon sur le sable** ou au **Salon de l'Agriculture**, la magie opère et la rencontre fonctionne : les ostréiculteurs et ostréicultrices sont présents pour faire découvrir leurs huîtres d'une manière différente, avec enthousiasme et pédagogie, comme ils le font sur les marchés ou à la cabane, tous les jours ! Les gens adorent ça, c'est aussi pour cela qu'ils viennent : ils aiment le produit et ceux qui l'ont passionnément travaillé pendant au minimum 3 ans !

*Stéphane Villain*  
Président de Charentes-Tourisme  
Vice-Président du Conseil Départemental de la Charente-Maritime



La richesse d'un territoire unique (du nord au sud des conditions idéales pour l'élevage des huîtres comme nulle part ailleurs).  
*Daniel Coirier*

La marque HCM a été imaginée pour offrir à tous les ostréiculteurs du département une signature, une estampille d'appartenance, d'une part pour servir la commercialisation et la communication de chacun avec une carte de visite, d'autre part pour **se rassembler autour d'actions communes**, créant du lien, une dynamique porteuse et engageante. Ainsi depuis 10 ans, HCM construit sa notoriété avec et pour les ostréiculteurs, illustrant brillamment le proverbe « tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ».

À la différence d'une marque traditionnelle, **la marque collective peut être exploitée par tous les producteurs et experts du territoire**, tant que cette dernière respecte les modes de production prévues dans un règlement d'usage. Depuis 10 ans, la force du collectif a permis de fédérer toute une profession sur un terroir, et pas n'importe lequel... Les Huîtres Charente Maritime sont élevées dans le 1er bassin de production et d'expédition d'Europe

La marque collective permet aussi d'assurer aux consommateurs, une **réelle garantie d'origine** ou encore de qualité des produits et services visés.

**1ER**

LIEU POUR  
L'AFFINAGE EN FRANCE

**1ER**

CENTRE CONCHYLICOLE  
EUROPÉEN

# ZOOM SUR LA FILIÈRE



## CHARENTE-MARITIME :



**CONCESSIONS  
OSTRÉICOLES**



**CABANES DE  
DÉGUSTATION**



**CLAIRES**





# LES CHIFFRES CLEFS :

**1021**  
ENTREPRISES

**62**  
COMMUNES  
OSTRÉICOLES

**2650**  
HECTARES  
DE CLAIRES

**6000**  
ACTIFS

**2613**  
HECTARES  
DE PARCS  
EN MER

A man with grey hair, wearing a brown polo shirt and blue jeans, stands on a boat. He is smiling and looking towards the camera. He has yellow work gloves on his hands. The boat is filled with wooden racks for oyster farming. In the background, there is a body of water and a cloudy sky. The overall scene is a coastal oyster farm.

# À LA RENCONTRE DES FEMMES ET DES HOMMES QUI FONT LES HUÎTRES

Depuis fort longtemps, les hommes et les femmes qui font les Huîtres en Charente-Maritime, ont conclu un pacte avec la nature, laquelle sait être généreuse et prodigue quand on la respecte et qu'on en prend soin.

Tous sont des **professionnels engagés, passionnés, attentionnés, véritables sentinelles de la bonne santé du littoral**, qui ont à cœur de faire vivre leur territoire, **tel un trésor qu'on est fier de partager, qu'on désire transmettre et pérenniser.**

Ici, la nature n'est pas seulement la nature, c'est une richesse, un patrimoine, une économie qui se sont construits autour et par le travail de ces hommes et de ces femmes qui ont chacun su développer leurs différences, leurs spécificités tout en se réclamant d'une même appartenance. Tous à leur manière **participent au rayonnement des Huîtres Charente-Maritime !**

# POURQUOI REJOINDRE LE COLLECTIF ?

## LES PORTRAITS

« L'esprit d'entreprendre de nos parents est très inspirant » !

Tout doucement Charlotte et Jana prennent leurs marques dans l'entreprise familiale, la Rhétaise, reprise l'année dernière. Si elles ont baigné dans l'ostréiculture depuis toutes petites, elles sont allées voir ailleurs quelques temps, mais tout le monde savait qu'un jour, elles reprendraient l'exploitation, sauf elles !

Et puis... encouragées par le mari de Charlotte, elles se sont lancées avec plein d'idées... L'esprit un peu frondeur de leur père coule dans leurs veines.

« Nos parents ont été parmi les **premiers à installer un espace dégustation dans leur cabane** située entre La Couarde et Loix au début des années 2000 !

Notre père a toujours été novateur, il a testé plein de nouvelles choses avec des ratés mais aussi des réussites comme la **production de crevettes impériales**. En nous laissant la main, il est parti à Lauzières avec notre mère où ils ont installé leur nouveau projet : une nurserie ; bientôt ils seront nos fournisseurs !



Jana & Charlotte  
Rose



Nous avons la chance d'avoir un beau **site avec 6 ha de marais**, au bord de la piste cyclable : devant la cabane, la grande terrasse couverte est une halte gourmande très appréciée dans la continuité de nos parents qui ont commencé avec juste 5 tables de jardin sous un parasol.

Mais pour les filles : si la dégustation est un succès, la cabane reste avant tout un lieu de production. Aussi

ont-elles engagé des travaux pour que depuis le futur atelier vitré, les gens puissent voir leur travail. Et toujours dans cet **esprit de partage**, elles ont prévu de mettre en place des **visites de l'atelier, des bassins et des parcs**.

« Associer la Rhétaise, connue dans l'île et HCM en tant que marque, est un atout supplémentaire : c'est l'opportunité de corréler tourisme, savoir-faire et terroir pour valoriser et différencier nos produits,

dans un **style dynamique, un ton jeune et des visuels de communication qui nous correspondent** ».

Si Charlotte s'occupe de la vente et de la relation client, Jana est à la production. « Nous sommes passées du statut de « filles de Franck » à Jana et Charlotte ; chacun y va de son petit conseil, on se sent réellement accompagnées ».





*Renaud Thomas*

*Membre de la commission HCM  
(Port du Chapus).*

« J'ai repris la cabane en 2016, après avoir exercé un tout autre métier ; j'avais 30 ans, c'était vraiment un choix de vie, mûri et réfléchi. Fils d'ostréiculteur, j'ai toujours connu le métier, ses avantages et inconvénients. Cependant, j'avais une idée très précise de mon entreprise, je voulais dès le départ **développer en parallèle production et dégustation**, profitant de l'attrait touristique de la Charente-Maritime : la situation de l'exploitation s'y prête fort bien, au bord de l'océan, face à l'île d'Oléron, où le paysage varie au rythme des marées, alternant entre décor ostréicole et ambiance vacances...

La cabane n'était plus en activité depuis quelques années, j'ai fait les travaux pour accueillir du public, il m'importait d'être dans une **relation de proximité et d'échanges avec les clients/consommateurs**, à la fois didactique, conviviale, simple, au plus près de la vraie vie d'un ostréiculteur !

Rapidement j'ai été en contact avec le CRC et j'ai trouvé la démarche de marque collective intéressante, tellement intéressante que j'ai intégré la commission ! Quand on s'installe, pouvoir s'appuyer sur HCM est à la fois rassurant, porteur et dynamisant. On ne se sent pas seul,

la marque valorise nos produits et on bénéficie d'outils de communication qui sont très réussis.

Puis parallèlement, j'ai développé un côté événementiel de l'activité ; la consommation d'huîtres n'est plus réservée aux fêtes de Noël, elle s'étale tout au long de l'année et se démocratise ; je participe à des événements dans un rayon de 100 km : anniversaire d'entreprise, cocktails, parfois en synergie avec d'autres produits d'excellence régionaux comme le cognac, c'est toujours intéressant et enrichissant. Cela permet aussi de se faire connaître, et il n'est pas rare de voir arriver à la cabane des personnes croisées lors d'un événement.

Aujourd'hui, entre la production assez solitaire, les marchés aux alentours, l'accueil à la cabane aux beaux jours, ou les manifestations qui me donnent l'occasion de rencontrer plein de gens différents, de partager un métier que j'aime, je suis en cohérence avec moi-même » !



# PARTONS À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS

Manger une huître HCM est la garantie de vivre une expérience mémorable ! Une expérience immersive qui associe qualités gustatives et nutritives, plaisir égoïste et partagé, simplicité et convivialité, quel que soit le moment !

Pour satisfaire les attentes des consommateurs, mais aussi en fonction des saisons, les ostréiculteurs déclinent une gamme d'huîtres différentes en taille, en goût et en texture.

Tout est une question de préférence, d'instant...

Chouchoutées, surveillées, centre de toutes les attentions, les huîtres ne sont pour autant pas capricieuses ; comme tout organisme vivant, elles sont vulnérables et exigent une **qualité environnementale irréprochable**, en claire comme en mer, à laquelle veillent les ostréiculteurs !

Leur attention est constante et globale, toujours **en cohérence avec les valeurs éco-responsables** qu'ils appliquent, défendent et transmettent.



Parmi toutes ces différences, à chacun de faire son expérience pour affirmer ses **préférences** !



# LE PROGRAMME ANNIVERSAIRE HCM

**Exceptionnelle, vibrante, festive.... la programmation anniversaire des Huîtres Charente Maritime vit au rythme des projets de rencontre qui mettent en valeur la Charente Maritime dans toute sa richesse et sa vivacité. Cette dynamique s'articule autour de temps forts participatifs et conviviaux : événements, dégustations, éditions...**

## 1. L'ouvrage

À l'occasion des 10 ans de la marque, **un livre célèbre les valeurs d'excellence, de générosité et de transmission chères au collectif.** Un ouvrage créé pour l'occasion et destiné aux professionnels, partenaires et en édition limitée, qui retrace l'esprit d'une marque fédératrice et résolument tournée vers son territoire.

La volonté du livre anniversaire « 10 ans HCM » est de célébrer la marque et par là-même de mettre en avant le travail des hommes et des femmes qui chaque jour de l'année apportent un soin tout particulier à l'élevage de leurs huîtres. C'est aussi une dédicace au territoire, aux paysages littoraux de Charente Maritime que la filière ostréicole a façonnés, disciplinés avec passion et obstination en respectant et en composant avec la nature sans jamais tenter de la soumettre...

Comme **une invitation à une balade sur le territoire**, de l'île de Ré à L'Éguille sur Seudre, le livre aborde tout ce qui fait l'univers HCM : des témoignages et des visuels qui racontent HCM, mais aussi des envies de partage et de convivialité qui caractérisent HCM...

### LIVRE HCM 10 ANS



Extrait page 24 et 25 du livre

## 2. L'événement des 10 ans sur le territoire

En avril 2023, la marque organise une soirée événement en collaboration avec son partenaire emblématique, Le Département de la Charente-Maritime, où la parole des professionnels rencontrera celle des journalistes conviés pour l'occasion, personnalités et autres acteurs engagés. L'ouvrage des 10 ans sera officiellement présenté aux experts présents ce soir là, ainsi que la projection du film événement d'HCM : AD Ostra, un film immersif, poétique, fort décrivant l'univers exceptionnel de la filière.

Infos pratiques :

Mercredi 26 avril 2023 à 18h30

Maison de la Charente Maritime

## 3. Un partenariat de taille avec à Paris

Le 15 juin 2023, les Huîtres Charente Maritime HCM investiront le fameux Food Market pour la soirée et pour le grand bonheur du public. Quoi de plus « lifestyle » que ce fameux marché au coeur de Ménilmontant, qui régale les Parisiens depuis des années, pour faire découvrir les Huîtres Charente Maritime et leur saveur unique ?

L'objectif est de sensibiliser le grand public à l'existence de la marque, ses valeurs et de mieux faire connaître sa mission, jusqu'à la capitale.

## 4. Un film : « Ad Ostra »

Pour les 10 ans de la marque Huîtres Charente Maritime en 2023, ce court métrage est un hommage à l'univers et au savoir-faire ostréicole à travers un film en immersion, au coeur de l'huître de Charente Maritime.

Visionner le film en cliquant sur la vidéo :



AD OSTRRA

# ET DEMAIN



**Robuste et fragile à la fois, l'huître est un précieux indicateur de la santé du milieu marin qu'il est capital de préserver.**

*Sylvie Marcilly*

**L'ostréiculture en Charente-Maritime a dessiné toute une partie du littoral** lui apportant un petit quelque chose de singulier, d'unique en termes de lumières, de biodiversité, de paysages qui offrent au regard de jolies perspectives tout en géométrie... Tout cela est le travail des hommes et des femmes dont **l'engagement pour leur territoire n'a d'égal que leur passion pour ce métier !**

Un métier, connu pour être difficile, mais qu'ils choisissent, qu'ils aiment et qu'ils défendent ! Pour ces professionnels qui travaillent toujours avec 3 ou 4 ans de perspective, l'avenir a toujours fait partie de leur présent : ils l'anticipent, l'inventent, le préparent...

En détournant une expression

bien connue, ils savent ne pas mettre toutes leurs huîtres dans le même parc.

La qualité environnementale, le recyclage, le réchauffement climatique, la RSE mais aussi la diversification de leurs productions, l'envie de développer de nouveaux marchés et de nouvelles techniques... animent le quotidien de ces sentinelles du littoral.

HUÎTRES  
*Charente Maritime*  
— HCM —

@ <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